

FR	GUIDE UTILISATION	BRUKSANVISNING	NO
EN	USER GUIDE	BRUKSANVISNING	SV
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
DA	BRUGSANVISNING	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡ ΗΣΗΣ	ΕΛ
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG		
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
FI	KÄYTTÖOHJE		
IT	MANUALE D'USO		

## *TABLE INDUCTION*

*INDUCTION HOB*  
*INDUKČNÍ VARNÁ DESKA*  
*INDUKTIONSPLADE*  
*INDUKTIONSKOCHFELD*  
*PLACA DE INDUCCIÓN*  
*INDUKTIOTASO*  
*PIANO A INDUZIONE*  
*INDUKSJONSTOPP*  
*PLATŇA INDUKTIONSHÄLL*  
*PLŶTA INDUKCYJNA*  
*ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ*

**De Dietrich** 

FR	GUIDE UTILISATION	BRUKSANVISNING	NO
EN	USER GUIDE	BRUKSANVISNING	SV
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
DA	BRUGSANVISNING	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡ ΗΣΗΣ	ΕΛ
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG		
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
FI	KÄYTTÖOHJE		
IT	MANUALE D'USO		

# *TABLE INDUCTION*

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](http://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.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES.....	4
ENVIRONNEMENT ET ECONOMIE D'ENERGIE .....	6
1 PRESENTATION.....	7
2 INSTALLATION .....	9
2.1 DEBALLAGE .....	9
2.2 ENCASTREMENT .....	9
2.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE .....	11
3 UTILISATION .....	12
3.1 GESTION DE PUISSANCE .....	13
3.2 CHOIX DU RECIPIENT .....	13
3.3 SELECTION DU FOYER.....	13
3.4 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT .....	13
3.5 REGLAGE DE LA PUISSANCE .....	14
3.6 HORIZONE / DUOZONE .....	14
3.7 REGLAGE DE LA MINUTERIE .....	14
3.8 Touche ELAPSED TIME.....	15
3.9 VERROUILLAGE DES COMMANDES .....	15
3.10 FONCTION ICS .....	16
3.11 FONCTION RECALL .....	16
3.12 FONCTION SWITCH .....	16
3.13 FONCTION BOIL .....	17
3.14 HORIZONE PLAY.....	17
3.15 FONCTION GRILL / PLANCHA .....	17
3.16 SECURITES ET RECOMMANDATIONS .....	18
4 ENTRETIEN.....	20
5 ANOMALIES .....	21
6 SERVICE CONSOMMATEURS.....	22



# SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES A LIRE AVEC ATTENTION AVANT UTILISATION ET A CONSERVER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

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

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 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



## *SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES*

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.

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installations en vigueur. Un moyen de déconnexion doit être incorporé dans la canalisation fixe. Votre table de cuisson est prévue pour fonctionner en l'état sous une fréquence de 50Hz ou 60Hz (50Hz/60Hz), sans aucune intervention particulière de votre part.

Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table

de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

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

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

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

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

**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.

---

# ENVIRONNEMENT ET ECONOMIE D'ENERGIE

---

## Protection de l'environnement

*Si vous imprimez ce document, pensez à trier!*



Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager.

Votre appareil contient de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce symbole afin de vous indiquer que

les appareils usagés doivent être remis à un point de collecte habilité.

Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou des services techniques de votre ville pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

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

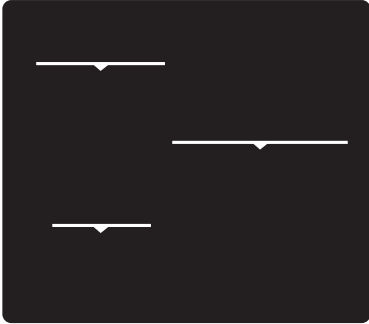
Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



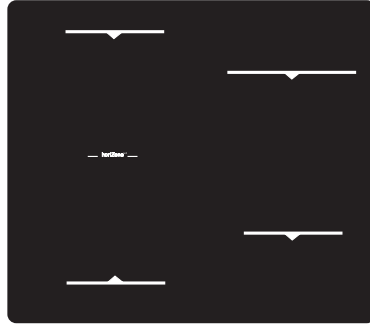
## Conseil économie d'énergie

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

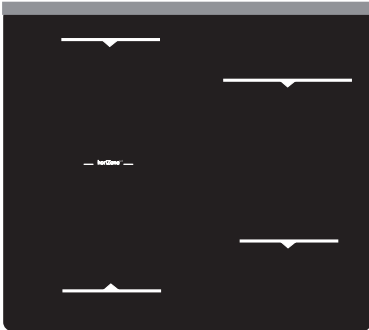
# 1 PRESENTATION



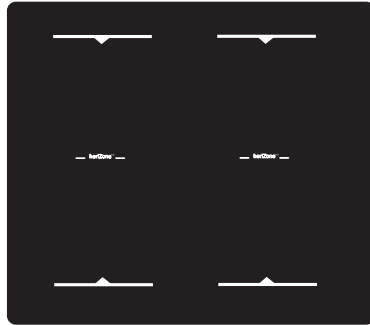
a



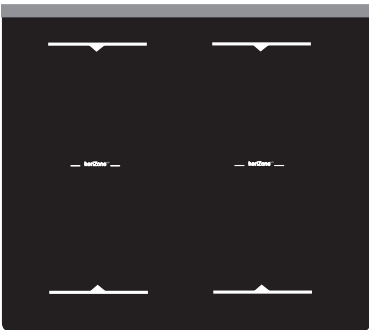
Horizone<sup>tech</sup>  
b



Horizone Play  
c



Horizone<sup>tech</sup>  
d



Horizone Play  
e



# 1 PRESENTATION

**a**

Horizone<sup>tech</sup>  
**b**

Horizone Play  
**c**

Horizone<sup>sm</sup>  
**d**

Horizone Play  
**e**

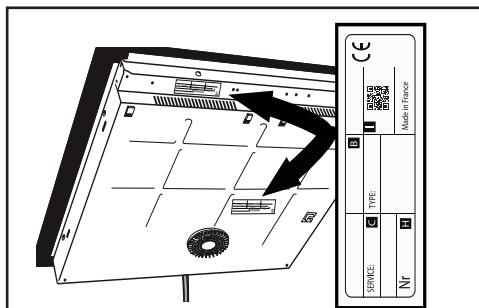
# 2 INSTALLATION

## 2.1 DEBALLAGE

Pour un usage futur, enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique. Veuillez noter dans les cadres ci-dessous les références de service et de type norme figurant sur cette plaque.

Service : .....

Type : .....



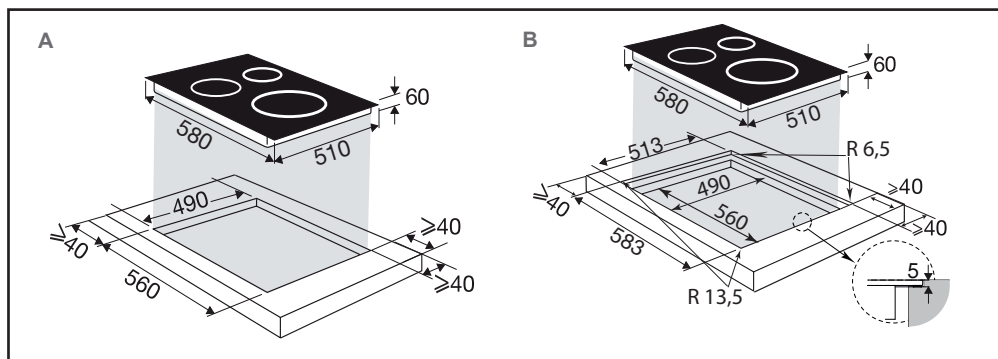
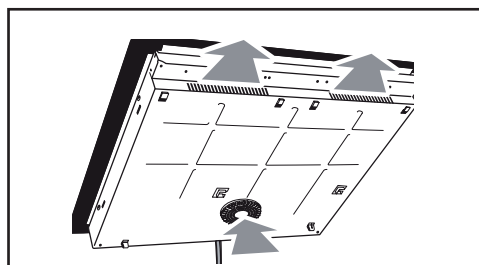
## 2.2 ENCASTREMENT

Vérifiez que les entrées et les sorties d'air sont bien dégagées.

Tenez compte des indications sur les dimensions d'encastrement (en millimètres) du plan de travail destiné à recevoir la table de cuisson. Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.

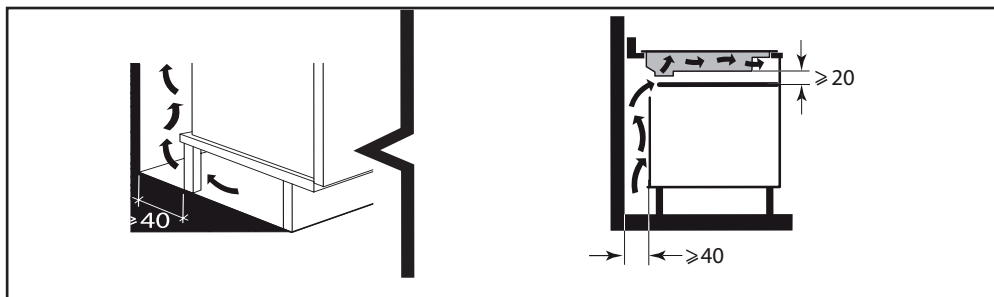
Encastrement sur plan A

Encastrement à fleur B

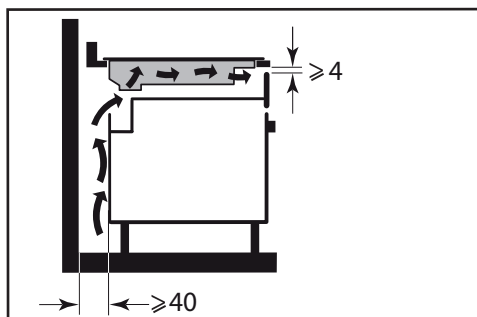


## 2 INSTALLATION

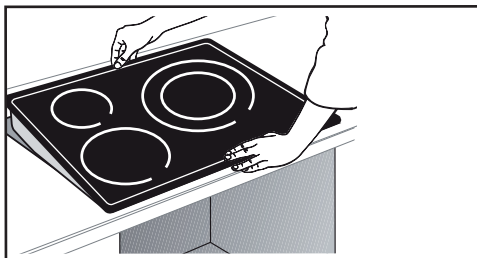
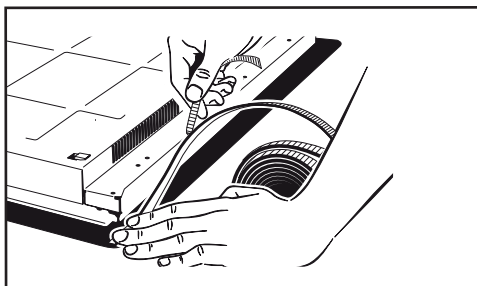
En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir,



ou au-dessus d'un four encastrable, respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante.



Collez soigneusement le joint d'étanchéité sur tout le pourtour du verre de la table avant l'encastrement.



# 2 INSTALLATION



## Important

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 pyro, affichage code «F7» dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm).

## 2.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

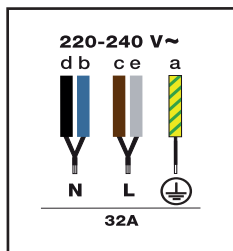
Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installations en vigueur. Un moyen de déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.

Identifiez le câble de votre table de cuisson,

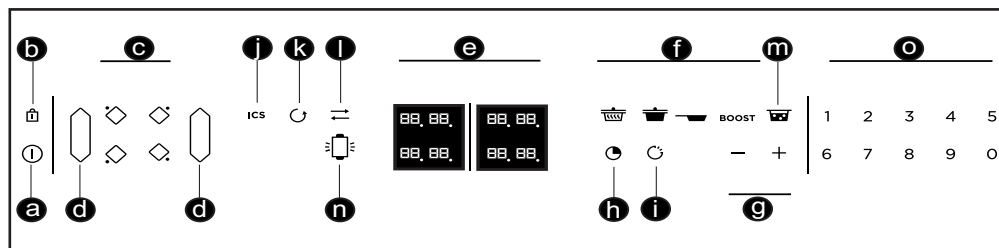
\* Branchement selon modèle

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un code s'affiche sur le clavier de commande (cet affichage est réservé le cas échéant à votre Service Après-Vente, l'utilisateur de la table ne doit pas en tenir compte).

Ces informations disparaissent après environ 30 secondes.



# 3 UTILISATION



## Lexique clavier

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

# 3 UTILISATION

## 3.1 GESTION DE PUISSANCE


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


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

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

## 3.2 CHOIX DU RECIPIENT

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


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

 Evitez de poser des récipients sur le clavier de commande.

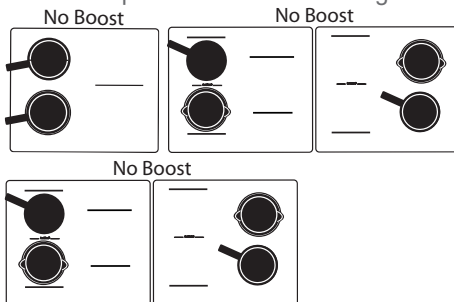
## 3.3 SELECTION DU FOYER

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


Diamètre du foyer (cm)	Puissance max du foyer (Watts)	Diamètre du fond du récipient (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	5000	15 - 32
Horizone	5000	18 - Ovale - poissonnière
1/2 zone	2800	11 - 22

 Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci.

Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients et éviter les configurations.

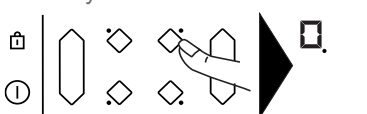


## 3.4 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt . Un «0» clignote sur chaque foyer pendant 8 secondes.




Si aucun récipient n'est détecté, sélectionnez votre foyer.



Si un récipient est détecté. le «0» clignote avec un point. Vous pouvez alors régler la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

### Arrêt d'une zone / table

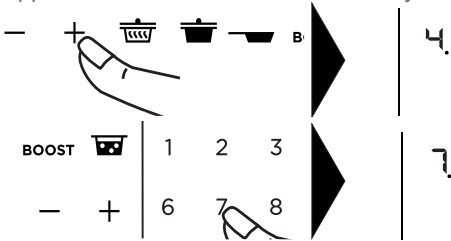
Appuyez longuement sur la touche de la zone , un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît.

# 3 UTILISATION

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

## 3.5 REGLAGE DE LA PUISSANCE



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



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

Pré-sélection de puissance :

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




-  = puissance 2 - Maintenir au chaud
-  = puissance 10 - Mijoter
-  = puissance 19 - Saisir
- BOOST = puissance maximale.



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

Procédez ainsi :

La table de cuisson doit être éteinte.

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

instants.

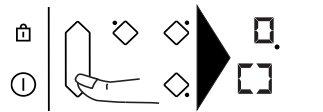
Nota : Les puissances doivent être comprises entre

- 1 et 3 pour 
- 4 et 11 pour 
- 12 et 19 pour 

## 3.6 HORIZONE

Horizone<sup>tech</sup>

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



Le réglage de la puissance et de la minuterie se fait comme pour un foyer normal.

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

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

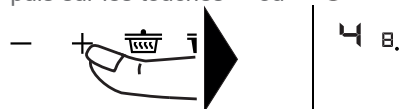
## 3.7 REGLAGE DE LA MINUTERIE

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

Pour la mettre en marche ou la modifier, appuyez sur la touche **h** minuterie.

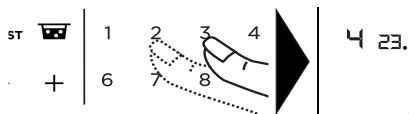


puis sur les touches + ou - **g**



ou utilisez le pavé numérique **o**

# 3 UTILISATION



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

Un appui sur la touche 0 annulera la minuterie. Pour faciliter le réglage de temps très long, vous pouvez accéder directement à 99 minutes en appuyant dès le départ sur la touche -.

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

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

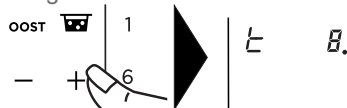
## Minuteur indépendant

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

- Sélectionnez une zone non utilisée.



- Faites un appui sur la touche **h** .  
- Réglez le temps avec la touche **9** . Un "t" clignote dans l'afficheur.



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

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

## 3.8 Touche ELAPSED TIME

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

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



Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur la touche **i** puis, dans les 5 secondes, appuyez sur

+ de la minuterie pour incrémenter le temps de cuisson que vous voulez obtenir. L'affichage du temps écoulé devient fixe pendant 3 secondes puis l'affichage du temps restant apparait. Un bip est émis pour confirmer votre choix.

Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

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

## 3.9 VERROUILLAGE DES COMMANDES Sécurité enfants

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

### Verrouillage

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



# 3 UTILISATION



## Table verrouillée en fonctionnement

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage.

Quand vous appuyez sur les touches de puissance ou de minuterie des zones en fonctionnement :

«blocc» apparaît 2 secondes puis disparaît.

Déverrouillage

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

## Fonction CLEAN LOCK

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

Pour activer Clean lock :

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

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

## 3.10 FONCTION ICS

### Intelligent Cooking System

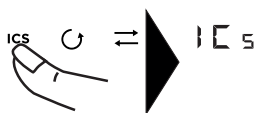
Cette fonction permet d'optimiser le choix du foyer en fonction du diamètre des récipients utilisés.

Procédez ainsi :

Posez le récipient sur le foyer (ex.: Ø28 cm).

Sélectionnez la puissance Boost et éventuellement une durée.

Appuyez sur la touche **1**. Le symbole «ICS» apparaît dans l'afficheur



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

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



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

## 3.11 FONCTION RECALL

Cette fonction permet d'afficher les derniers réglages «puissance et minuterie» de tous les foyers éteints depuis moins de 3 minutes. Pour utiliser cette fonction, la table doit être déverrouillée. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt, puis faites un appui court sur la touche **k**.



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

## 3.12 FONCTION SWITCH

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

Faites un appui court sur la touche **1**,



les symboles ===== défilent dans l'afficheur. Sélectionnez le foyer sur lequel vous souhaitez déplacer votre récipient. Les réglages sont transférés vers le foyer sélectionné, vous pou-

# 3 UTILISATION

vez déplacer le récipient sur le nouveau foyer.

## 3.13 FONCTION BOIL

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

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



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



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

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

La cuisson démarre.

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

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

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

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

Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.

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

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

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



## Conseil économie d'énergie

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

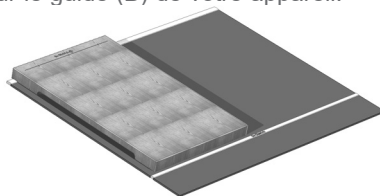
## 3.14 HORIZONE PLAY

— Horizon<sup>Play</sup> — modèles **c e**

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 Horizon<sup>Play</sup> tels que le Billot, la Plancha ou le Grill.

### Mise en place des accessoires :

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



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

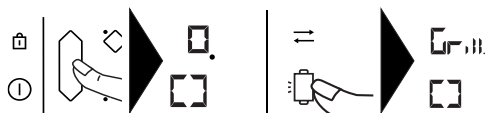
## 3.15 FONCTION GRILL / PLANCHA

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

La zone «horizone» **d** doit être sélectionnée; faire ensuite un appui court sur la touche Grill

**n** et «GRILL» apparaît dans la zone d'affichage supérieure.

# 3 UTILISATION



Lorsque la température requise pour le Grill est atteinte, un bip retentit pendant 10 sec et «GRILL» défile dans la zone d'affichage.



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

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

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

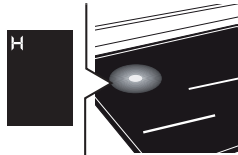
En absence du récipient, «Grill» clignote (comme une puissance mais on reste dans la fonction).

## 3.16 SECURITES ET RECOMMANDATIONS

### Chaleur résiduelle

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

Un "H" s'affiche durant cette période.



Evitez alors de toucher les zones concernées.

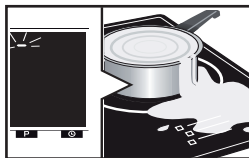
### Limiteur de température

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

### Protection en cas de débordement

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

- Débordement qui recouvre les touches de commande.



- Chiffon mouillé posé sur les touches.  
- Objet métallique posé sur les touches de commande.



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

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

### Système «Auto-Stop»

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

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



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

Ces bruits interviennent que lorsque la table est en fonctionnement et disparaissent ou diminuent en fonction de la configuration de chauffe. Des sifflements peuvent également

---

## 3 UTILISATION

---

apparaître selon le modèle et la qualité de votre récipient. Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.



Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

---

# 4 ENTRETIEN

---

## Entretien de la table

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

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

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

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

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

## Entretien du Billot

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

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

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

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

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

---

# 5 ANOMALIES

---

## **A la mise en service**

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

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

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

## **A la mise en marche**

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

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

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

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

**Code défaut F9 :** tension inférieure à 170 V.

**Code défaut F0 :** température inférieure à 5°C.

## **En cours d'utilisation**

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

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

**Le code F7 s'affiche.**

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

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

Le récipient utilisé n'est pas adapté.

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

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

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

**En cas de dysfonctionnement persistant.**

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

# 6 SERVICE CONSOMMATEURS

## RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

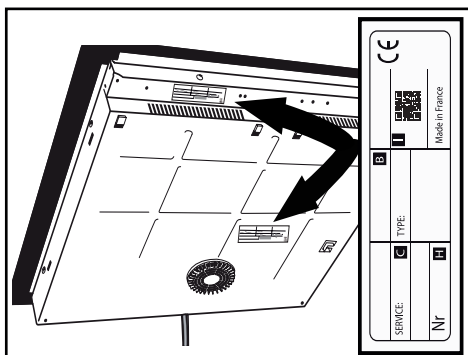
Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros. RCS Nanterre 801

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

250 531.

## INTERVENTIONS FRANCE

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



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

## PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.



FR	GUIDE UTILISATION	BRUKSANVISNING	NO
EN	USER GUIDE	BRUKSANVISNING	SV
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
DA	BRUGSANVISNING	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡ ΗΣΗΣ	ΕΛ
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG		
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
FI	KÄYTTÖOHJE		
IT	MANUALE D'USO		

# *INDUCTION HOB*



EN

## *DEAR CUSTOMER*

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

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

Next, comes the irresistible urge to touch it.

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

De Dietrich

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

We hope that you enjoy using this new appliance.

Thank you for choosing a De Dietrich product.

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)



**De Dietrich** 



**Important :**

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

<b>Safety and important precautions .....</b>	<b>4</b>
<b>Environment.....</b>	<b>6</b>
<b>Presentation.....</b>	<b>7</b>
<b>Installation.....</b>	<b>9</b>
Unpacking.....	9
Building in.....	9
Connection .....	11
<b>Use.....</b>	<b>12</b>
Power management .....	13
Choice of cookware .....	13
Cooking zone selection .....	13
Switching on and off .....	13
Power setting.....	14
Horizone .....	14
Setting the timer .....	14
Elapsed time key .....	15
Locking the controls.....	15
Clean lock function .....	16
ICS function.....	16
Recall function .....	16
Switch function .....	16
Boil function .....	17
Horizone Play .....	17
Grill / Griddle function.....	17
Safety devices and recommendations.....	18
<b>Care.....</b>	<b>19</b>
<b>Problems .....</b>	<b>20</b>
<b>Customer service .....</b>	<b>21</b>



---

## **IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS**

---

### **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS TO BE READ CAREFULLY AND KEPT FOR FUTURE USE.**

This guide can be downloaded from the brand web site.

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

Children must not play with the appliance.

Children must not clean and maintain the appliance 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 heat up.

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 pacemaker, the pacemaker must be designed and programmed in compliance with the regulations that apply to it. Ask the pacemaker manufacturer or your GP.

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

**CAUTION:** cooking must be monitored. Quick heating must be monitored at all times.

Danger of fire: do not store objects on the cooking areas.

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

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

Avoid hard shocks from cookware: although the vitroceramic glass worktop



## **IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS**

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 may in the long-term result in the degradation of the decorative finish of the vitroceramic top.

Never use a sheet of aluminium 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 flammable products in the cabinet underneath your cooking hob.

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

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 to avoid danger.

Ensure that the power cables of any electrical appliances plugged in close to the hob are not in contact with the cooking zones.

Never use a steam cleaner to clean your cooking hob.

The appliance is not designed to be switched on using an external timer or a separate remote control system.

**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. Use of unsuitable protectors could cause accidents.

---

# ENVIRONMENT

---

## Protecting the environment



This symbol indicates that this product should not be treated as household waste.

Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this symbol to indicate that used appliances must be disposed of in certified collection points.

Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment.

This appliance's packing materials are also recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.

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.

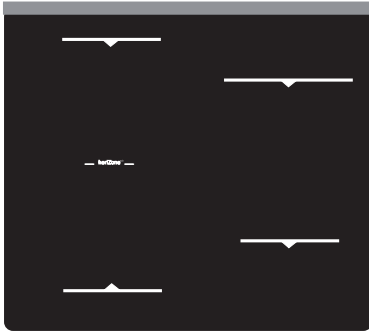
# 1 PRESENTATION



**a**



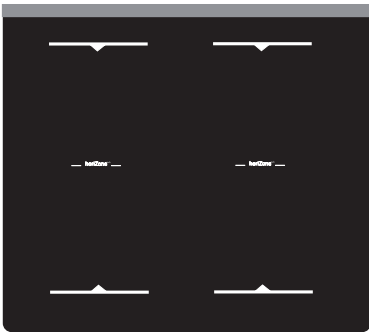
Horizone<sup>tech</sup>  
**b**



Horizone Play  
**c**

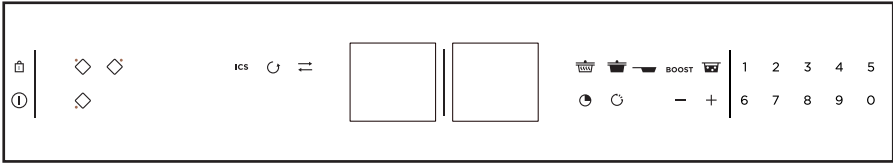


Horizone<sup>tech</sup>  
**d**

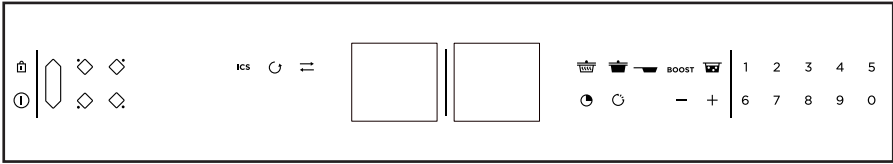


Horizone Play  
**e**

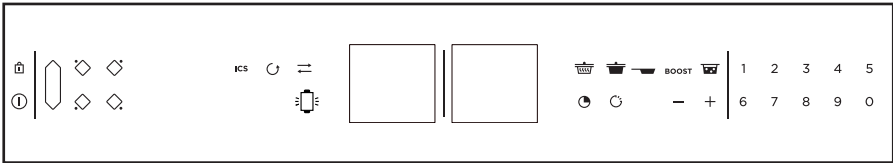
# 1 PRESENTATION



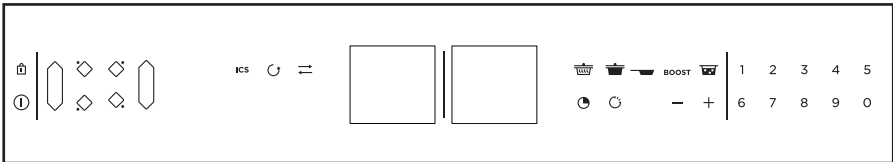
**a**



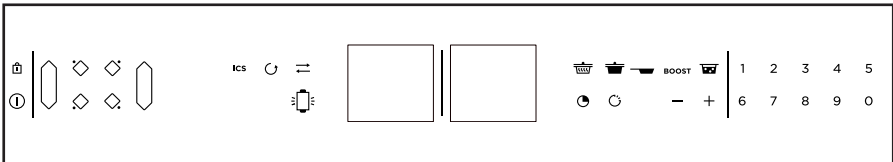
Horizon<sup>™</sup>  
**b**



Horizon Play  
**c**



Horizon<sup>™</sup>  
**d**



Horizon Play  
**e**

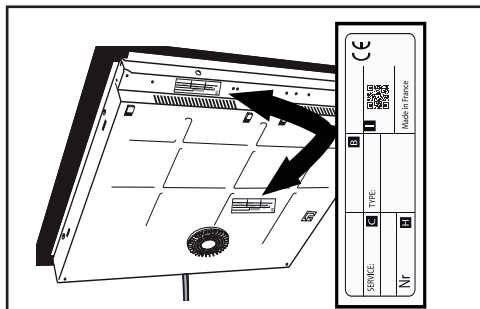
# 2 INSTALLATION

## 2.1 UNPACKING

For future use, remove all protective elements. Check and respect the appliance's characteristics that appear on the nameplate. Note in the boxes below the service and standard references shown on this plate.

Service : .....

Type : .....

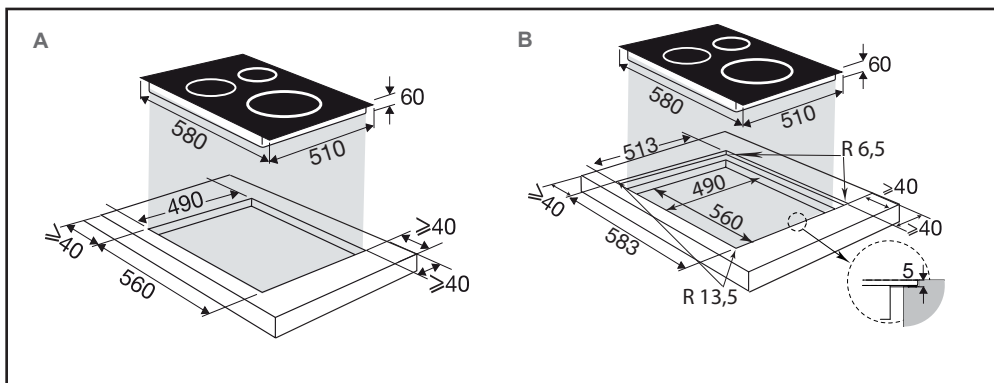
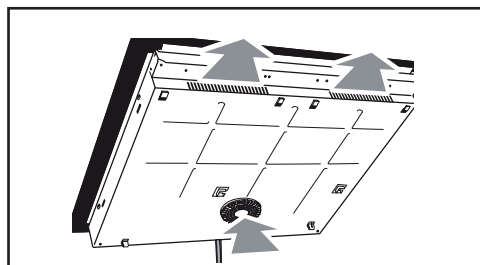


## 2.2 ENCLOSURE

Check that the air intake and outlet are free of obstruction. Comply with the information concerning the fitting dimensions (in millimetres) of the work top destined to receive the hob. Check that air circulates correctly between the front and the back of your hob.

Fitting into the worktop A

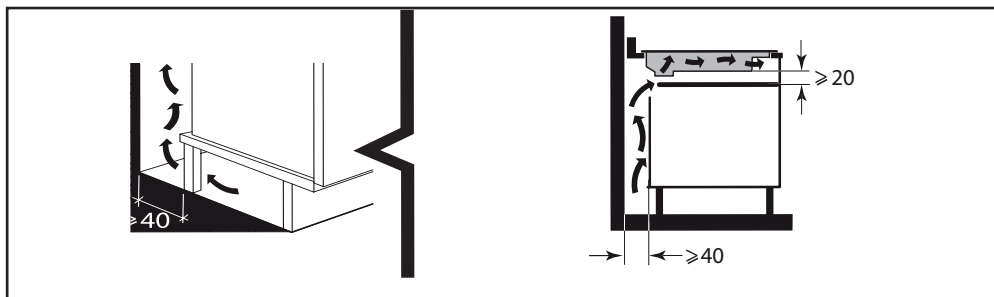
Fitting flush with the worktop B



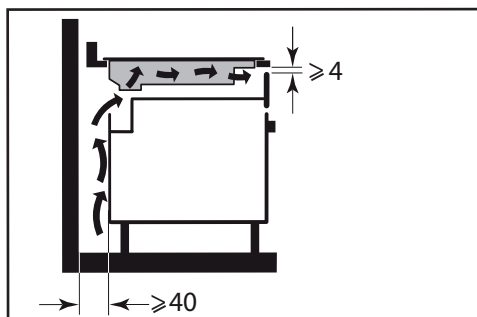


## 2 INSTALLATION

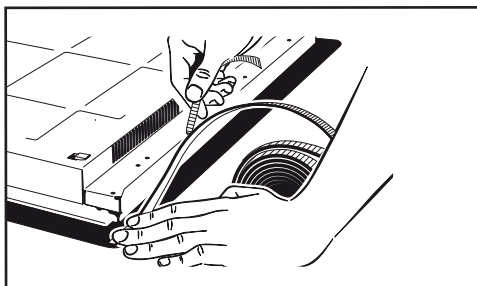
If you are installing the hob above a drawer,



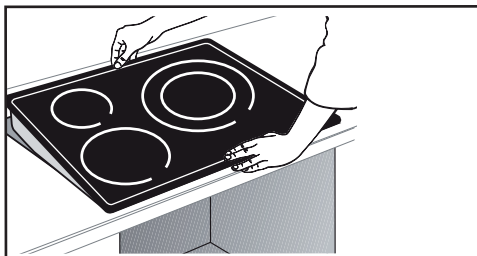
or above a built-in oven, comply with the dimensions provided on the illustrations to ensure a sufficient air outlet at the front.



Carefully glue the sealing joint to the entire surround of the glass hob



insert the table into the cabinet



---

# 2 INSTALLATION

---



## Important

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, display code "F7" in the control zones. 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).

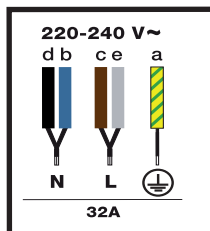
## 2.3 Electric connections

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

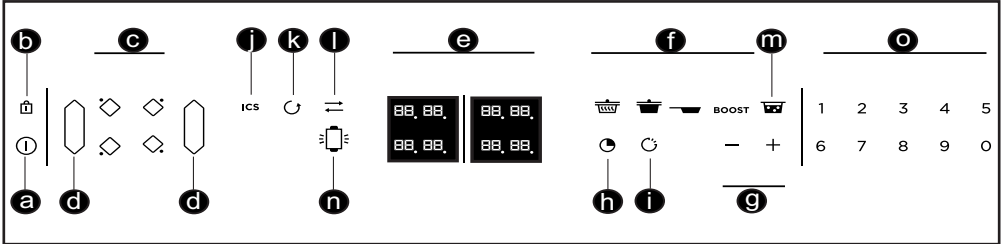
Identify the type of cable of your hob according to the number of wires and colours.

When switching your hob on or after a lengthy power cut, a code is shown on the control pad (this display is reserved for your after-sales service, where applicable. The user of the hob does not need to take notice of it).

This information disappears after around 30 seconds.



# 3 USE



## Control panel glossary


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

# 3 USE

## 3.1 POWER MANAGEMENT

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


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

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

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

## 3.2 CHOICE OF COOKWARE

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


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

 Avoid putting cookware on the control panel.

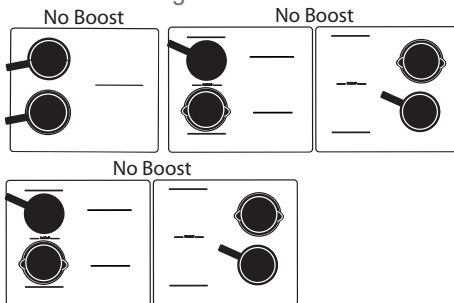
## 3.3 COOKING ZONE SELECTION

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

Diameter of cooking zone (cm)	Max. power of cooking zon (Watts)	Diameter of bot-tom of cookware (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	5000	15 - 32
Horizone	5000	18 - Ovale - fishmonger
1/2 zone	2800	11 - 22

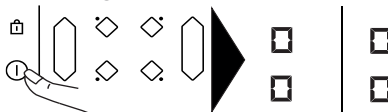
 When several cooking zones are used at the same time, the hob manages the power distribution, so as not to exceed its total power.

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

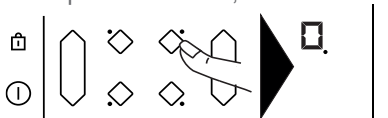


## 3.4 SWITCHING ON/OFF

Press the On/Off key  . «0» flashes in each zone for 8 seconds.




If no pan is detected, select a zoner.



If a pan is detected, the «0» flashes with a dot. You can then set the power level. The cooking area heats up automatically.

## Switching off a zone on the hob

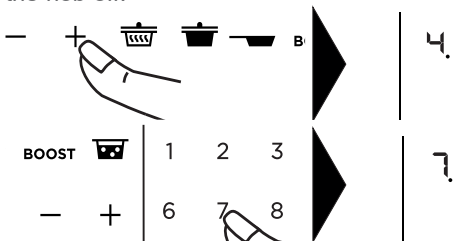
Press and hold the key for zone  , a long beep sounds and the display goes off or an «H» appears (residual heat).

Press the On/Off key to switch the hob off completely.

# 3 USE

## 3.5 SETTING THE POWER

Press the + or - **g** key or use numeric keypad **o** to adjust your power level between 1 and 19. In this case you can enter the number corresponding to the desired power setting directly. Pressing the «0» key switches the hob off.



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

### Power presets

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

= power 2 - Keep warm

= power 10 - Simmer

= power 19 - Sear

BOOST = maximum power



These power values can be modified, except for BOOST.

Proceed as follows:

The hob must be switched off.

- Press and hold or or to select it.

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

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

Note: Power levels must be between

1 and 3 for

4 and 11 for

12 and 19 for

## 3.6 HORIZONE

— Horizone<sup>tech</sup> —

The free zone is selected with touchkey **d**



The power and timer are adjusted as for a normal cooking zone.

To switch the zone off, press and hold key **d**, a long beep sounds and the displays go off or the «H» symbol appears.

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

## 3.7 SETTING THE TIMER

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

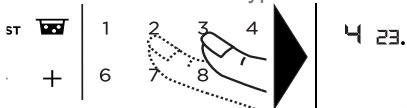
To switch it on or change it, press the timer touchkey **h**



and then the + or - **g**



or use the numeric keypad **o**



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

Pressing the «0» key switches off the timer.

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

At the end of cooking, the display indicates 0 and a warning beep sounds. To cancel this information, press any button for the particular

# 3 USE

cooking zone being used. Otherwise, they will switch off after a few seconds.

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

## Independent timer

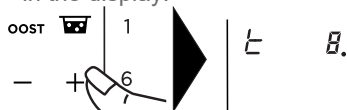
This function allows you to time an event, without cooking.

- Select a cooking zone you are not using.



- Press the **h**.

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



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

Note:

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

## 3.8 Touche ELAPSED TIME

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



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

This function is available with or without the timer function.

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

## 3.9 LOCKING THE CONTROLS

### Child safety lock

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

### Locking

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



### Table locked in operation

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

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

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

### Unlocking

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

### CLEAN LOCK function

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

To activate Clean lock:

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

# 3 USE

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

## 3.10 ICS FUNCTION

### Intelligent Cooking System

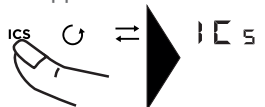
This function optimises the choice of cooking zone for the diameter of cookware used.

Proceed as follows:

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

Select Boost power and possibly a cooking time.

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



- either the zone chosen is the best one for the pan and «ICS» disappears leaving the initial cooking parameters in the display.

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



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

## 3.11 RECALL FUNCTION

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

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



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

## 3.12 SWITCH FUNCTION

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

Give a short press on the **l** key;



==== symbols scroll through the display. Select the zone to which you wish to move the pan. The settings will be transferred to the selected zone and you can now move the pan.

## 3.13 BOIL FUNCTION

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

Select a zone and give a short press on the «Boil» key **m**.



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



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

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

Cooking starts.

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

# 3 USE

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

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

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

A beep sounds out when cooking is finished.

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

Do not use a cast iron pan with this function.

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



## Advice on how to save energy

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

## 3.14 HORIZONE PLAY

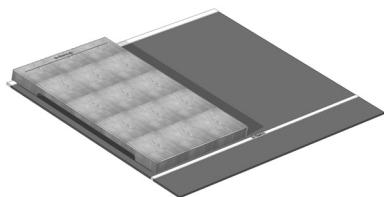
— Horizone<sup>Play</sup> — modèles



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

### Positioning accessories :

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

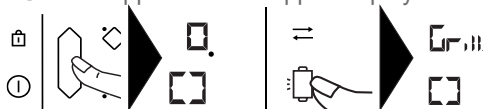


Do not slip Horizone Play accessories on to the cooking surface or you could scratch it.

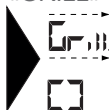
## 3.15 GRILL FUNCTION/ PLANCHA

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

The «Horizone» **d** must be selected; then give a short press on the Grill key **n** and «GRILL» appears in the upper display area.



When the temperature required for the grill is reached, a beep sounds for 10 seconds and «GRILL» scrolls through the display.



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

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

Pressing keys **f**, **g**, **o** exits the function.

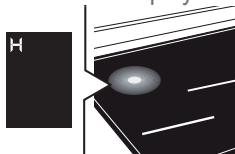
In there is no pan in place, «Grill» flashes (like a power setting but you remain within the function).

## 3.16 SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

### Residual heat

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

An «H» is displayed during this time.



So, avoid touching the zones concerned.



# 3 USE

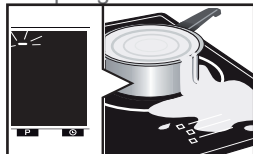
## Temperature limiter

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

## Spillage protection

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

- A spillage in the touchkey area.



- Damp cloth placed over the touchkeys.
- A metal object placed on the touchkeys.




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

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


## «Auto-Stop» system

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

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

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

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

 We do not recommend using any hob protection mechanisms.

---

# 4 CARE

---

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

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

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

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

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

## **Care of the chopping block**

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

**Care:** Oil the block once a month. If the chopping board is only used for decoration, you are strongly 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.

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).

---

# 5 PROBLEMS

---

## When using for the first time

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

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

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

## When switching on

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

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

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

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

**Fault code F9:** voltage is below 170 V.

**Fault code F0:** temperature is below 5°C.

## During use:

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

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

**Code F7 is displayed.**

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

During the operation of a **cooking area, the illuminated symbols of the control panel are still flashing.**

The pan being used is not suitable.

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

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

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

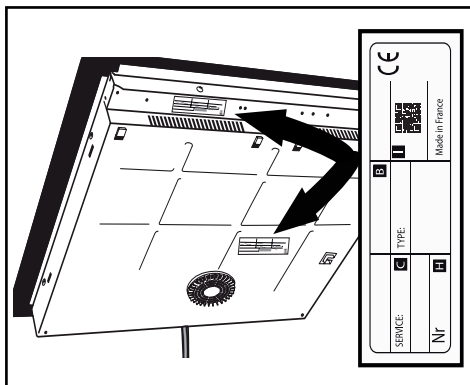
This is normal. It helps cool the electronics.

**In the event of a persistent malfunction.**

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

# 6 CUSTOMER SERVICE

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When you call, in order to facilitate processing your request, make sure to have the following information relating to your appliance in front of you (commercial reference, service reference, serial number).



- B: Sales code
- C: Service number
- H: Serial number
- I: QR Code

FR	GUIDE UTILISATION	BRUKSANVISNING	NO
EN	USER GUIDE	BRUKSANVISNING	SV
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
DA	BRUGSANVISNING	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡ ΗΣΗΣ	ΕΛ
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG		
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
FI	KÄYTTÖOHJE		
IT	MANUALE D'USO		

# *INDUKČNÍ VARNÁ DESKA*

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 po dotyku.

Design značky De Dietrich si zakládá na kvalitních a prestižních materiálech; Dává přednost autentičnosti. Spojením nejvyspělejší technologie

a ušlechtilých materiálů značka De Dietrich zajišťuje zhotovení výrobků se špičkovým provedením ve službách kulinářského umění, vášně všech milovníků kuchyně. Přejeme Vám, abyste byli s používáním svého nového přístroje velmi spokojeni.

Děkujeme Vám za Vaši důvěru.

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)



**De Dietrich** 



#### **Důležité upozornění :**

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

Bezpečnost a důležitá varování.....	4
Životní prostředí.....	6
1 Prezentace .....	7
2 Instalace .....	9
2.1 Vybalení.....	9
2.2 Zabudování.....	9
2.3 Připojení .....	11
3 Použití .....	12
Legenda tlačítek.....	12
3.1 Nastavení výkonu .....	13
3.2 Výběr nádobí .....	13
3.3 Výběr plotýnky .....	13
3.4 Spuštění/Vypnutí .....	14
3.5 Nastavení výkonu .....	14
3.6 Horizonta .....	14
3.7 Nastavení časovače .....	14
3.8 Tlačítko ELAPSED TIME .....	15
3.9 Zablokování ovládacích tlačítek.....	15
3.10 Funkce ICS.....	16
3.11 Funkce RECALL .....	16
3.12 Funkce SWITCH .....	16
3.13 Funkce BOIL .....	17
3.14 Funkce HORIZONE PLAY .....	17
3.15 Funkce GRILL / PLANCHA .....	17
3.16 Bezpečnost a doporučení .....	17
4 Údržba .....	19
5 Neobvyklé situace .....	20
6 Služby spotřebitelům.....	21



## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY SI PŘED POUŽITÍM POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento návod je k dispozici ke stažení na internetových stránkách značky.

Tento přístroj mohou používat děti od 8 let věku a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušenosti a znalostí, pouze pokud získaly předtím pokyny týkající se bezpečného používání přístroje a chápou možná rizika.

Děti si nesmějí hrát s přístrojem.

Čištění a údržbu nesmějí děti provádět bez dohledu.

Děti do 8 let věku 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.

Kovové předměty jako nože, vidličky, lžice a pokličky nepokládejte na desku, mohou se velmi zahřát.

Varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která ji při použití zablokuje v poloze vypnutí nebo v poloze vaření (viz kapitola: použití dětské pojistky).

Váš přístroj odpovídá Evropským směrnicím 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 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.

Je-li povrch prasklý, je třeba přístroj odpojit, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.





## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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 efekt „baňky“ by 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 by poškodil varnou desku.

Neuchovávejte ve skříňce pod varnou deskou čistící nebo hořlavé přípravky.

Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho záruční servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo jakékoli riziko.

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 externího časového spínače nebo samostatného dálkového ovladače.

**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.

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.

---

# ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

---

## Ochrana životního prostředí



Tento symbol znamená, že tento spotřebič se nesmí likvidovat jako domovní odpad.

Váš spotřebič obsahuje mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto symbolem, který Vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče mají likvidovat na příslušné sběrné místo.

Informujte se u svého prodejce nebo na obecním úřadě v místě bydliště, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejbližší vašemu bydlišti. Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice o odpadech pocházejících z elektrických a elektronických zařízení.

Některé 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.

Děkujeme Vám za Váš příspěvek k ochraně životního prostředí.

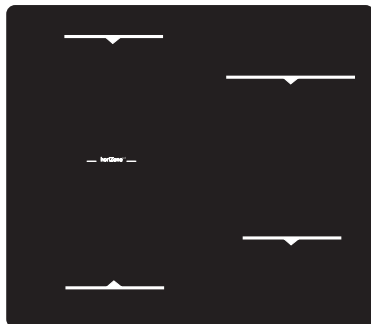
## Rada pro úsporu energie

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

# 1 PREZENTACE



**a**



Horizone<sup>tech</sup>  
**b**



Horizone Play  
**c**
















Horizone<sup>tech</sup>  
**d**
















Horizone Play  
**e**

# 1 PREZENTACE














1	2	3	4	5
6	7	8	9	0

**a**















1	2	3	4	5
6	7	8	9	0

Horizone™  
**b**















1	2	3	4	5
6	7	8	9	0

Horizone Play  
**c**

1	2	3	4	5
6	7	8	9	0

Horizone™  
**d**

1	2	3	4	5
6	7	8	9	0

Horizone Play  
**e**

# 2 INSTALACE

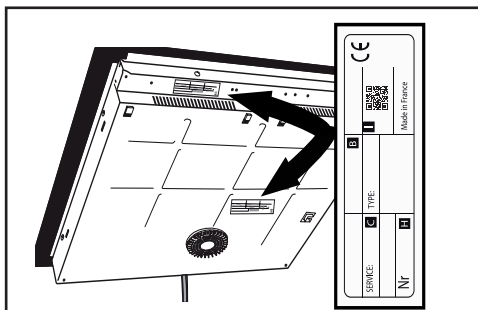
## 2.1 VYBALENÍ

Pro účely budoucího použití odstraňte veškeré ochranné prvky. Zkontrolujte a dodržujte parametry přístroje uvedené na štítku s údaji.

Poznačte si do následujících rámečků provozní údaje a údaje o typové normě uvedené na tomto štítku.

Service : .....

Type : .....



## 2.2 ZABUDOVÁNÍ DO NÁBYTKU

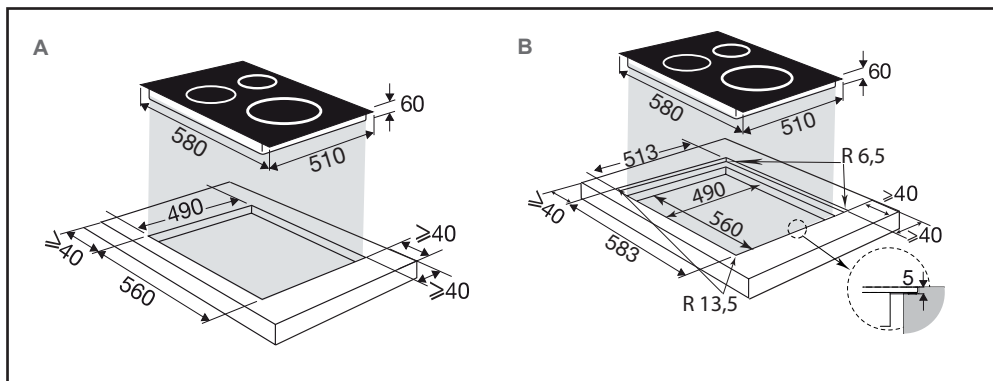
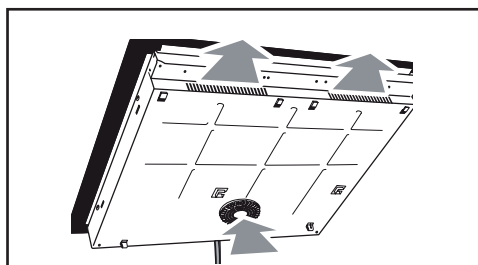
Zkontrolujte, zda je přívod i odvod vzduchu dokonale volný.

Věnujte pozornost údajům o rozměrech pro vestavbu (v milimetrech) do pracovní desky podle údajů pro zabudování varné desky.

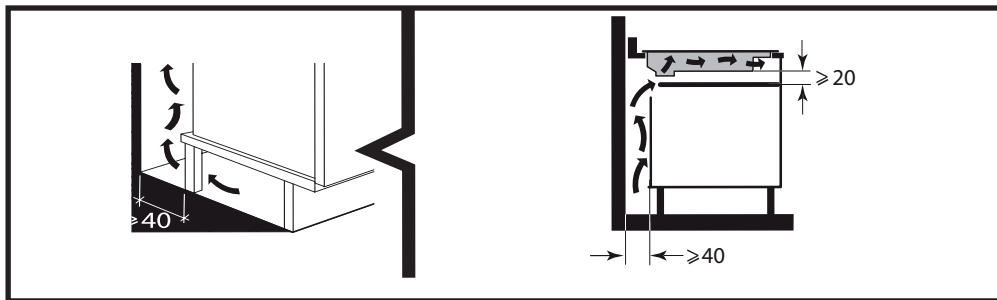
Zkontrolujte, zda mezi přední a zadní částí varné desky volně proudí vzduch.

Montáž na desku A

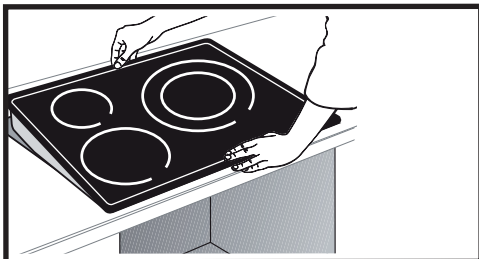
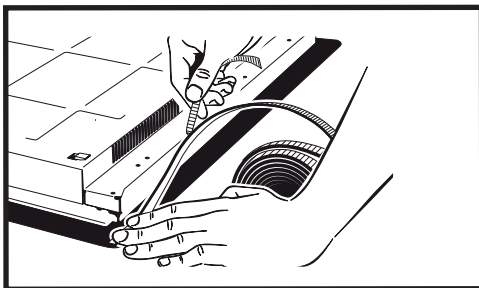
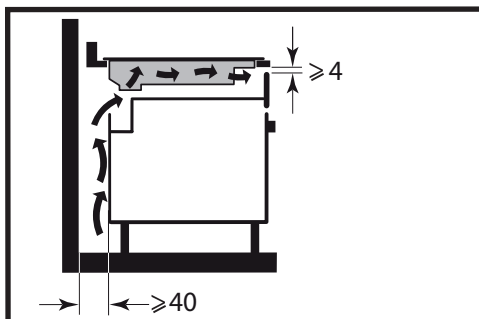
Montáž pod omítku na pracovní desku B



## 2 INSTALACE



V případě instalace desky nad zásuvku, nebo nad vestavnou troubu, dodržujte rozměry uvedené na obrázcích, abyste zajistili dostatečný výstup vzduchu vpředu. Opatrně přilepte těsnění po celém okraji skla varné desky, než zahájíte vestavbu.



# 2 INSTALACE



## Důležité

Je-li trouba umístěna pod varnou deskou, mohou tepelné pojistky omezovat souběžné použití varné desky a trouby v režimu pyrolýzy, zobrazení kódu „F7“ v oblasti ovladačů. V takovém případě doporučujeme zlepšit odvětrání varné desky zhotovením otvoru v boku nábytku (8 cm x 5 cm).

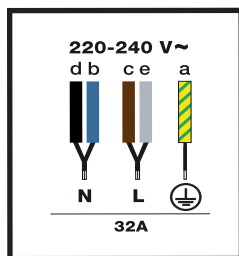
## 2.3 ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

Tyto varné desky se musí připojit k síti pomocí zásuvky nebo vícepólového jističe podle platných pravidel instalace. Jistič musí být zabudován do pevného rozvodu.

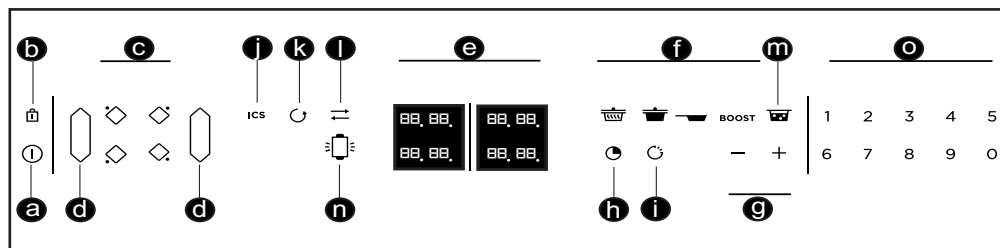
Identifikujte typ kabelu varné desky podle počtu kabelů a barev.

Po zapnutí napájení varné desky nebo po dlouhodobém výpadku elektrické energie se na ovládací klávesnici zobrazí kód (tato část je vyhrazena případně poprodejnímu servisu, uživatel desky se tím nemusí zabývat).

Tyto informace se zobrazí asi po 30 sekundách.



# 3 POUŽITÍ



## Legenda tlačítek

- a** = Uvedení do provozu/Vypnutí
- b** = Zablokování/Zámek pro čištění
- c** = Výběr varné zóny
- d** = Horizonta
- e** = Displej
- f** = Předvolba
- g** = Nastavení výkonu/času
- h** = Časovač
- i** = Funkce Uplynulého času
- j** = Funkce Inteligentního varného systému
- k** = Funkce Zpětného zobrazení nastavení
- l** = Funkce Spínače
- m** = Funkce Kontroly varu
- n** = Funkce Grilu
- o** = Numerická klávesnice  
výkon / čas



# 3 POUŽITÍ

## 3.1 Nastavení výkonu

Celkový výkon stolu musí odpovídat výkonu vaší elektrické instalace.

Ujistěte se, že je jistič vaší elektrické instalace správně kalibrován (viz tabulka níže).

výkon stolu kW	Pojistky / Jistič (A)
7,4	32

## 3.2 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 nádobí se silným a rovným dnem. Teplu bude lépe rozloženo a vaření rovnoměrnější. Nikdy nedávejte rozehřát prázdnou nádobu bez dohledu.

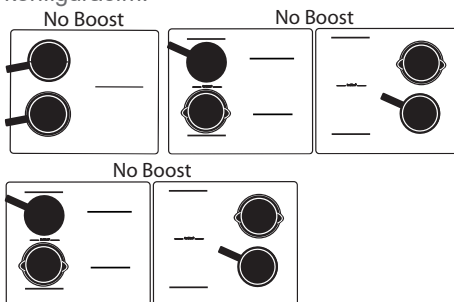
**!** Nepokládejte nádobí na ovládací tlačítka.

## 3.3 VÝBĚR PLOTÝNKY

Máte k dispozici několik plotýnek, na které se nádoby mohou umístit. Vyberte takovou, která vyhovuje velikosti nádoby. Pokud je dno nádoby příliš malé, začne blikat ukazatel výkonu a plotna nebude fungovat, i když je materiál nádoby doporučený pro indukci. Dbejte na to, abyste nepoužívali nádobí o průměru, který je menší než průměr plotýnky.

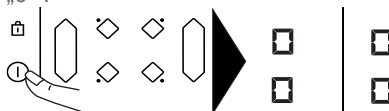
Průměr plotny (cm)	Max. výkon plotny (Watts)	Diamètre du fond du récipient (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	5000	15 - 32
Horizone	5000	18 - oválná nádoba na va
1/2 zone	2800	11 - 22

**Q** Při souběžném použití více plotýnek rozděluje varná deska výkon tak, aby nebyl překročen její celkový výkon. Pokud nastavíte maximální výkon (Boost) zároveň u více plotýnek, věnujte pozornost co nejlepšímu rozložení nádob a vyhněte se konfiguracím.

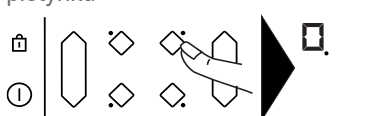


## 3.4 UVEDENÍ DO PROVOZU - VYPNUTÍ

Stiskněte tlačítko Zapnout/Vypnout **C**. U každé plotýnky bude po dobu 8 sekund blikat „0“.



Pokud není zjištěna žádná nádoba, vyberte plotýnku



Pokud je nádoba zjištěna, bude „0“ blikat s tečkou. Nyní si můžete nastavit požadovaný výkon. Pokud nenastavíte výkon, zóna vaření se automaticky vypne.

### Vypnutí zóny/desky

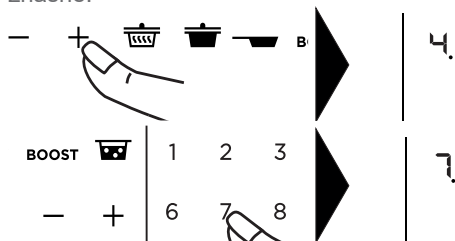
Dlouze stiskněte tlačítko zóny **C**, zazní dlouhé pípnutí a displej zhasne nebo se objeví symbol „H“ (zbytkové teplo).

Stiskněte tlačítko Zapnout/Vypnout, chcete-li varnou desku zcela vypnout.

# 3 POUŽITÍ

## 3.5 NASTAVENÍ VÝKONU

Stiskněte tlačítko + nebo - **g** nebo použijte numerickou klávesnici **o** pro nastavení výkonu od 1 do 19 nebo. V takovém případě můžete napsat přímo číslice požadovaného výkonu. Stisknutím tlačítka „0“ se plotýnka zhasne.



Při zapínání můžete přejít rovnou na maximální výkon (nad boost) tak, že stisknete tlačítko „-“ zóny.

### Přednastavení výkonu:

Máte k dispozici čtyři tlačítka **f**, abyste mohli přímo přejít na předem nastavené úrovně výkonu:

= výkon 2 - udržovat teplé

= výkon 10 - pomalé vaření

= výkon 19 - smažení na rozpáleném tuku

BOOST = maximální výkon.



Tyto hodnoty výkonu lze měnit, kromě hodnoty BOOST.

Postupujte takto:

Varná deska musí být vypnutá.

- Dlouze na desce stiskněte nebo nebo

- Nastavte nový výkon pomocí tlačítek + nebo - .

- Po chvíli se ozve pípnutí, které vaše nastavení potvrdí.

Poznámka: Výkon musí být v rozmezí mezi

1 a 3 pro

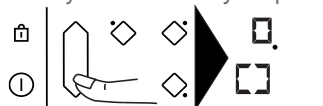
4 a 11 pro

12 a 19 pro

## 3.6 HORIZONE

— Horizone<sup>tech</sup> —

Pro výběr volné zóny se použije tlačítko **d**



Nastavení výkonu a časovače se provádí stejně jako u běžné plotny.

Pro vypnutí zóny, dlouze stiskněte tlačítko **d**, zazní dlouhé pípnutí a displeje zhasnou nebo se objeví symbol „H“.

Stisknete-li tlačítko přední nebo zadní plotny zóny, funkce se vypne a přejde na nastavení vybrané plotny.

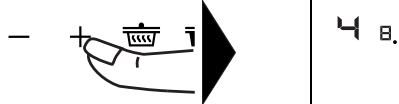
## 3.7 NASTAVENÍ ČASOVAČE

Každá varná zóna je vybavena příslušným časovým spínačem. Časovač lze spustit, pokud je příslušná varná zóna v provozu.

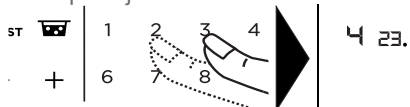
Pro spuštění nebo změnu stiskněte tlačítko **h** časovače



a pak použijte tlačítka + nebo - **g**



nebo použijte numerickou klávesnici **o**



V takovém případě můžete napsat přímo číslice odpovídající požadovanému času, jedno za druhým.

Stisknutím tlačítka 0 se časovač vynuluje.

Nastavení delší doby lze usnadnit tak, že přejdete přímo na 99 minut tak, že začnete stisknutím tlačítka - .

Na konci vaření se zobrazí 0 a ozve se oznamovací pípnutí. Chcete-li tyto informace smazat, stiskněte jakékoli tlačítko ovládání

# 3 POUŽITÍ

dané varné zóny. Ve výchozím nastavení se po chvíli vypnou.

Chcete-li časovač vypnout během vaření, stiskněte zároveň tlačítka + a -, nebo se tlačítkem - vraťte na 0, nebo napište „0“ na numerické klávesnici.

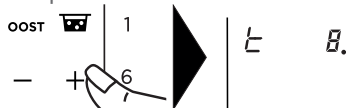
## Nezávislý časový spínač (minutka)

Tato funkce umožňuje měřit čas určité události bez provádění pečení.

- Vyberte nepoužitou zónu.
- Zkontrolujte, zda je klávesa stisknuta **h**.



- Nastavte čas tlačítky **9**. Na displeji bliká „t“.
- Na konci nastavení se „t“ stabilizuje a odpočítává začátek.



- Na konci nastavení se znak "t" zafixuje a spustí se odpočítávání.

Odpočítávání můžete zastavit stisknutím a podržením tlačítka pro výběr varné desky.

## 3.8 Tlačítko ELAPSED TIME

Tato funkce umožňuje zobrazit čas, který uplynul od poslední změny výkonu na dané plotně.

Chcete-li použít tuto funkci, stiskněte tlačítko **i**. Uplynulý čas bliká na displeji časového spínače vybrané varné zóny



Pokud chcete, aby se vaření ukončilo v určeném čase, stiskněte tlačítko **i** a následně během 5 sekund stiskněte + časového spínače pro zvýšení času vaření, kterého chcete dosáhnout. Na dobu 3 sekund

se zobrazí uplynulý čas, a pak se zobrazí zbývající čas. Váš výběr potvrdí pípnutí.

Tato funkce je k dispozici s nebo bez funkce časovače.

Pokud je na minutce zobrazen čas, nelze tento čas změnit po dobu 5 sekund po stisknutí **i**. Poté, co uplyne 5 sekund, je možné čas vaření měnit.

## 3.9 ZABLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK

### Dětská pojistka

Vaše varná deska je vybavena bezpečnostní dětskou pojistkou, která zablokuje ovládací tlačítka při vypnutí nebo během vaření (aby zůstalo vaše nastavení zachováno). Z bezpečnostních důvodů jsou vždy aktivní tlačítka volby zóny a umožňují desku vypnout nebo vypnout topnou zónu.

### Uzamčení

Stiskněte tlačítko **b** (visací zámek), dokud se nezobrazí na displejích symbol zablokování „blok“ a nezazní pípnutí, které vaši akci potvrdí



### Zablokovaná deska v provozu

Displej varných zón v provozu střídavě ukazuje výkon a symbol zámku.

Když stisknete tlačítka výkonu nebo časovače zón, které jsou v provozu:

objeví se „blok“ na 2 sekundy a pak zmizí.

Odblokování

Stiskněte tlačítko **b**, dokud na displeji symbol zablokování „blok“ nezmizí a nezazní pípnutí, které vaši akci potvrdí.

### FUNKCE CLEAN LOCK

Touto funkcí můžete dočasně zablokovat varnou desku při čištění.

Chcete-li aktivovat Clean lock:

Krátce stiskněte tlačítko **b** (visací zámek).

# 3 POUŽITÍ

Ozve se pípnutí a na displeji zabliká symbol „blok“.

Po uplynutí předem daného času se zámek automaticky uvolní. Ozve se dvojitě pípnutí a „blok“ přestane svítit. Kdykoli můžete funkci Zámku při čištění vypnout pomocí dlouhého stisknutí tlačítka **b**.

## 3.10 FUNKCE ICS

### Inteligentní varný systém

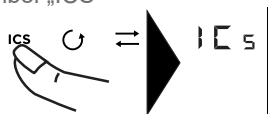
Tato funkce umožňuje optimalizovat výběr plotny podle průměru použité nádoby.

Postupujte takto:

Umístěte nádobu na plotnu (např.: Ø28 cm).

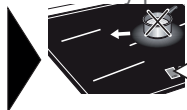
Vyberte výkon Boost a případně dobu vaření.

Stiskněte tlačítko **i**. Na displeji se objeví symbol „ICS“



- buď je vybraná plotna pro nádobu nejvhodnější a „ICS“ zmizí, aby se zobrazily výchozí parametry vaření.

- nebo vybraná plotna není pro nádobu nejvhodnější, a pak displej zobrazí plotnu, který vyhovuje nejvíc a nastavení se automaticky přenesou na tuto plotnu



**POZNÁMKA:** Pro použití této funkce musí být varná deska studená.

## 3.11 FUNKCE RECALL

Tato funkce umožňuje zobrazit poslední nastavení „výkonu a časovače“ u všech ploten, které jsou vypnuté méně než 3 minuty. Pro použití této funkce musí být varná deska odblokovaná. Stiskněte tlačítko Zapnout/Vypnout a pak krátce stiskněte tlačítko **k**.



Jakmile deska funguje, funkce umožňuje

připomenout nastavení výkonu a časovače jedné nebo více ploten, které jsou vypnuté méně než 30 vteřin.

## 3.12 FUNKCE SWITCH

Tato funkce umožňuje přemístění hrnce z jedné plotny na druhou a zachovat počáteční nastavení (výkon a čas).

Krátce stiskněte tlačítko **l**



a symboly ===== se zobrazí na displeji. Vyberte plotnu, na kterou si přejete nádobu přemístit. Nastavení se přesune na vybranou plotnu, a můžete pak přemístit na novou plotnu i daný hrnec.

## 3.13 FUNKCE BOIL

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

Vyberte si plotnu a krátce stiskněte tlačítko „Varu“ **m**



Jako výchozí množství vody se doporučují 2 litry, ale máte možnost jej upravit pomocí tlačítek + nebo - **g**



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

Potvrďte stisknutím symbolu „Varu“ nebo vyčkejte několik vteřin a potvrzení proběhne automaticky.

Vaření začíná.

Jakmile voda začne vařit, ozve se pípnutí a symbol „Var“ se objeví na displeji.

Nasypejte těstoviny a potvrďte stisknutím tlačítka „Var“.

Ve výchozím nastavení displej navrhne výkon a dobu vaření 8 minut.

# 3 POUŽITÍ

Nabízený výkon a dobu vaření však nicméně můžete upravit.

Na konci vaření zazní zvukový signál.

**POZNÁMKA :** Je důležité, aby teplota vody na začátku vaření měla okolní teplotu, jinak by byl konečný výsledek nesprávný.

U této funkce nelze používat litinové nádoby.

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



## Rada pro úsporu energie

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

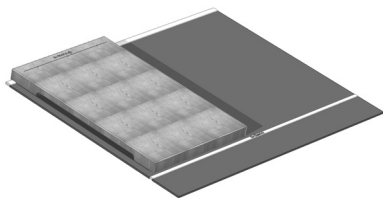
## 3.14 FUNKCE HORIZONE PLAY

— Horizone<sup>Play</sup> — modely **c e**

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

### Umístění příslušenství :

Umístěte drážku (A) příslušenství na vodítko (B) na přístroj



Příslušenství Horizóna po varném povrchu neposunujte, aby nedošlo k poškrábání.

## 3.15 FUNKCE GRILL / PLANCHA

Tato funkce umožňuje použít příslušenství jako je gril nebo plech, ve volné zóně „Horizón« D, abyste mohli potraviny grilovat. Musí se nastavit zóna „horizóna« **d**; pak krátce stiskněte tlačítko Gril **n** a na horním displeji se objeví „GRIL“



Jakmile přístroj dosáhne teploty potřebné pro Grilování, ozve se na 10 sekund pípnutí a na displeji se objeví „Gril“



Časovač nelze u funkce grilu a plechu použít. Funkci Elapsed time lze použít pouze v režimu konzultace.

Při stisknutí tlačítek **f**, **g**, **o** z funkce odejdete.

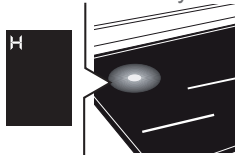
Pokud na desce chybí nádoba, bude blikat hláška „Gril« (jako u výkonu, ale zůstane v chodu).

## 3.16 BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ

### Zbytkové teplo

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

Během této doby se zobrazí „H“



Nedotýkejte se tedy těchto zón.

### Omezovač teploty

Každá varná zóna je vybavena bezpečnostním čidlem, které neustále kontroluje teplotu dna nádoby. V případě, že zapomenete na varné

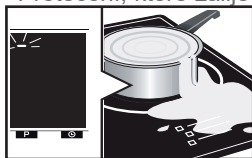
# 3 POUŽITÍ

zapnuté zóně prázdný hrnec, tento snímač automaticky upraví dodávaný výkon a omezí tak riziko poškození nádobí nebo varné desky.

## Ochrana v případě vykypění

K vypnutí varné desky může dojít v těchto 3 případech:


- Přetečení, které zalije ovládací tlačítka



- Mokrý hadr položený na tlačítkách.

- Kovový předmět položený na ovládací tlačítka



Předmět uklidte nebo vyčistěte a vysušte ovládací tlačítka a pak znovu spusťte vaření. V těchto případech se na displeji zobrazí symbol  a zazní zvukový signál.

## Systém „Automatického vypnutí“

Pokud zapomenete desku vypnout, je vaše varná deska vybavena bezpečnostní funkcí „automatického vypnutí“, která automaticky vypne varnou zónu, na kterou jste zapomněli, po uplynutí předem daného času (mezi 1 a 10 hodinami, podle použitého výkonu).

Pokud se tato pojistka spustí, vypnutí varné zóny signalizuje „AS“ v ovládací oblasti a po dobu cca 2 minut je vydáván zvukový signál. Pro vypnutí stačí stisknout kterékoli z ovládacích tlačítek.

použité nádoby může zaznít i syčení. Popsané zvuky jsou obvyklé, jsou součástí indukční technologie a neohlašují poruchu.



Nedoporučujeme ochranné zařízení pro desku.



Mohou zaznít zvuky podobné zvuku ručiček hodin.

Tento zvuk se ozve, pokud je varná deska v provozu, a zmizí nebo se ztiší v závislosti na nastavení ohřevu. Podle modelu a kvality

---

# 4 ÚDRŽBA

---

Na lehké nečistoty použijte hygienickou houbičku. Teplou vodou navlhčete čištěné místo a pak jej vysušte.

V případě nahromadění zapečené nečistoty, vykypění sladkých pokrmů, roztaveného plastu použijte hygienickou houbičku a/nebo speciální stěrku na sklo. Teplou vodou navlhčete čištěné místo a vyčistěte jej speciální škrabkou pro odstranění mastnoty, dočistěte houbičkou a vysušte.

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

Na údržbu lesklých kovů a pro týdenní údržbu použijte zvláštní přípravek na sklokeramiku. Naneste zvláštní přípravek (který obsahuje silikon a má především ochranný účinek) na sklokeramiku.

**Důležitá poznámka:** nepoužívejte prášek ani abrazivní houbičky. Používejte krémy a houbičky určené pro křehké nádoby.

## Údržba prkénka

Musí se dodržovat některá opatření, aby se zachovala kvalita a výkon vašeho výrobku. Při prvním použití je nutné prkénko naolejovat kuchyňských olejem (rozetřete hadříkem 1 až 2 polévkové lžíce oleje po celém povrchu). Tím se zachová co nejlepší vzhled prkénka a zaručí mu dlouhou životnost.

**Údržba:** Prkénko olejujte jednou za měsíc. Pokud prkénko slouží pouze jako dekorace, doporučujeme jej nalakovat, aby nestárlo a nepraskalo.

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

Co by se prkénku nemělo nikdy stát:

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

---

# 5 NEOBVYKLÉ SITUACE

---

## Při spuštění

**Zjistíte, že se objevil světelný displej.** Je to normální. Za asi 30 sekund zmizí.

**Přístroj se vypne nebo funguje jen jedna strana.** Zapojení varné desky je vadné. Ověřte jeho správnost (viz kapitola o zapojení).

**Při prvních vařeních uvolňuje deska zápach.** Zařízení je nové. Nechejte každou zónu zahřát na si půl hodiny s hrncem plným vody.

## Při uvádění do provozu

**Varná deska nefunguje a světelné displeje na klávesnici nesvíí.**

Do přístroje nejde proud. Přívod elektřiny nebo přípojení jsou vadné. Zkontrolujte pojistky a elektrický vypínač.

**Varná deska nefunguje** a zobrazí se jiná hláška. Elektronický obvod nefunguje správně. Kontaktujte poprodejní servisní oddělení.

**Varná deska nefunguje, objeví se informace „zablokování“.** Uvolněte bezpečnostní dětskou pojistku.

**Kód závady F9:** napětí pod 170 V.

**Kód závady F0:** teplota pod 5 °C.

## Během použití

**Varná deska nefunguje, zobrazí se displej – a zazní zvukový signál.**

Došlo k přetečení nebo je na ovládacích tlačítkách položen předmět. Vyčistěte nebo odstraňte předmět a znovu zapněte vaření.

## **Objeví se kód F7.**

Elektronické obvody se ohřívají (viz kapitola o zabudování).

**Během fungování zóny ohřevu vždy blikají světelné kontrolky klávesnice.**

Použitá nádoba není uzpůsobena.

**Nádoby vydávají hluk a deska během vaření vydává klepavý zvuk** (viz pokyny „Zabezpečení a doporučení“).

To je normální. U některých typů nádob se jedná o průchod energie z varné desky do nádoby.

**Po vypnutí varné desky je ventilace nadále v provozu.**

To je normální. Umožňuje to ochlazení elektroniky.

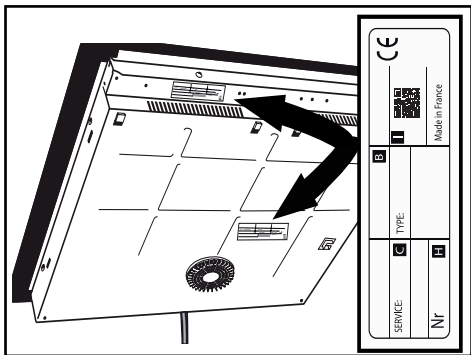
**V případě trvalého špatného fungování.**

Na 1 minutu odpojte varnou desku od napájení. Pokud stav nemizí, kontaktujte servisní oddělení.



# 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

FR	GUIDE UTILISATION	BRUKSANVISNING	NO
EN	USER GUIDE	BRUKSANVISNING	SV
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
DA	BRUGSANVISNING	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡ ΗΣΗΣ	ΕΛ
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG		
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
FI	KÄYTTÖOHJE		
IT	MANUALE D'USO		

# *INDUKTIONSPLADE*

DA

## *KÆRE KUNDE,*

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

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

Tak for din tillid.

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)



**De Dietrich** 



Vigtigt :

Før du tager apparatet i brug, skal du læse denne brugervejledning grundigt for at blive hurtigere fortrolig med apparatets funktion.

Vigtig om sikkerhed og forsigtighedsregler .....	4
Miljø.....	6
1 Præsentation .....	7
2 Installation.....	9
2.1 Udpakning.....	9
2.2 Indbygning .....	9
2.3 Tilslutning .....	11
3 Brug .....	12
Forklaring til tastatur .....	12
3.1 Styling af styrken .....	13
3.2 Valg af gryder .....	13
3.3 Valg af kogepladen .....	13
3.4 Tænd/sluk.....	13
3.5 Indstilling af styrken .....	14
3.6 HORIZONE.....	14
3.7 Indstilling af minutur.....	14
3.8 Tast ELAPSED TIME.....	15
3.9 Låsning af betjenerne .....	15
3.10 Funktion ICS.....	16
3.11 Funktion RECALL .....	16
3.12 Funktion SWITCH .....	16
3.13 Funktion BOIL .....	16
3.14 HORIZONE PLAY.....	17
3.15 Funktion GRILL / PLANCHA .....	17
3.16 Sikkerhed og anbefalinger.....	17
4 Vedligeholdelse .....	19
5 Fejl .....	20
6 Kundeservice.....	21



## VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER, SKAL LÆSES OMHYGGELIGT OG OPBEVARES TIL SENERE BRUG.

Denne vejledning kan downloades fra mærkets hjemmeside.

Dette apparat kan anvendes af børn på mindst 8 år og opefter og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller som er uden erfaring eller kendskab, hvis de har fået forudgående instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de risici, som de udsætter sig for.

Børn må ikke lege med apparatet. Brugerens rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.

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

Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

Der skal udvises påpasselighed for ikke at berøre de varme elementer.

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

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

Dit apparateri overensstemmelse med de europæiske direktiver

og forordninger, som angår apparatet.

For at der ikke skal være interferens mellem kogepladen og en pacemaker, skal sidstnævnte være designet og indstillet i overensstemmelse med bestemmelserne angående denne. Søg oplysninger hos fabrikanten eller din behandlende læge.

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

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

Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladen.

Hvis overfladen er revnet, afbryde den for at undgå risiko for at få elektrisk stød.

Brug ikke pladen igen, før glasset er blevet udskiftet.

Undgå slag med gryder og pander: Den vitrokeramiske overflade er meget modstandsdygtig, men det er ikke umuligt at slå den i stykker.

Læg ikke et varmt låg med den

varme side nedad på kogepladen. Der kan opstå en sugekopvirkning, som kan beskadige den vitrokeramiske overflade. Undgå at gryder og pander gnider mod overfladen, hvilket med tiden kan forringe tegningerne på den vitrokeramiske flade.

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

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

Disse kogeplader skal tilsluttes ledningsnettet via en topolet afbryder i overensstemmelse med gældende regler for installation. Der skal integreres en frakoblingsanordning i det stationære rørsystem.

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

Sørg for, at elforsyningskablet til et tilsluttet elektrisk apparat i nærheden af kogepladen,

ikke kommer i kontakt med kogezoneerne.

Brug aldrig damprensning til rengøring af kogepladen.

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

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

Disse tabeller skal tilsluttes til nettet ved hjælp af en omnipolær afbryder, der er i overensstemmelse med de gældende installationsregler. Der skal indbygges en afbryder i den faste ledningsføring.

Din kogeplade er designet til at fungere ved 50 Hz eller 60 Hz (50 Hz/60 Hz) uden nogen særlig indgriben fra din side.

Efter brug skal du slukke for kogepladen ved hjælp af dens betjeningsanordning og ikke stole på grydesensoren.

## PAS PÅ MILJØET



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

Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.

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

Kontakt rådhuset/ kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl.

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

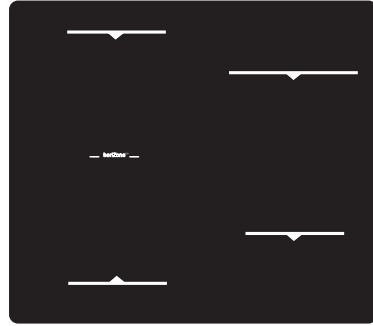
## Gode råd til energibesparelse

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

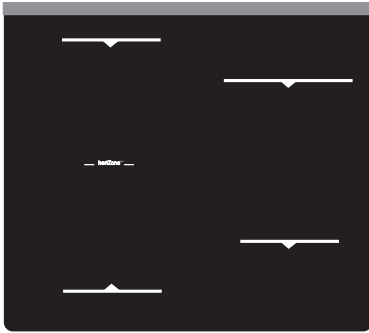
# 1 PRÆSENTATION



**a**



Horizone<sup>tech</sup>  
**b**



Horizone Play  
**c**



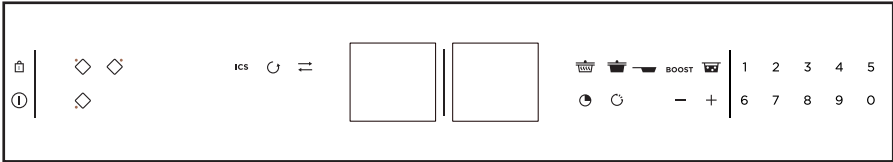
Horizone<sup>tech</sup>  
**d**



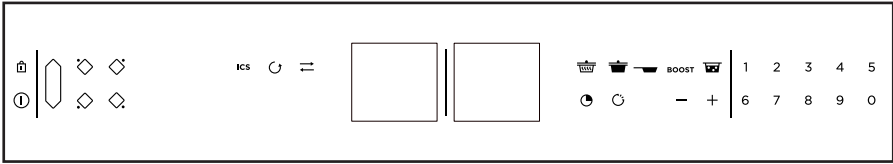
Horizone Play  
**e**



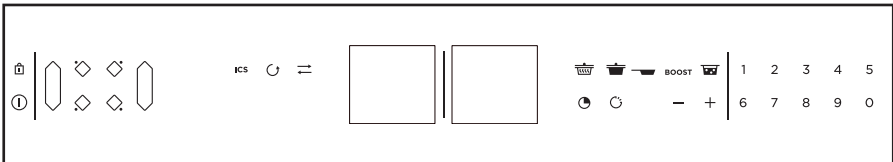
# 1 PRÆSENTATION


 A control panel for presentation 'a'. On the left, there are two columns of icons: a house icon and a circle with '1', followed by two diamond icons in each column. In the center, the text 'ICS' is followed by a circular arrow icon and an equals sign. To the right of this are two empty square boxes separated by a vertical double line. Further right are icons for a crown, a bowl, a spoon, the word 'BOOST', and a trash can. On the far right is a numeric keypad with digits 1-5 on the top row and 6-0 on the bottom row.

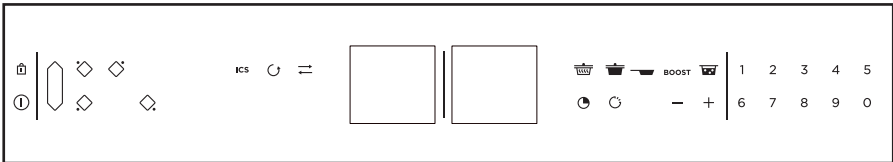
**a**


 A control panel for presentation 'b'. On the left, there are two columns of icons: a house icon and a circle with '1', followed by a vertical oval icon in the first column and two diamond icons in the second column. In the center, the text 'ICS' is followed by a circular arrow icon and an equals sign. To the right of this are two empty square boxes separated by a vertical double line. Further right are icons for a crown, a bowl, a spoon, the word 'BOOST', and a trash can. On the far right is a numeric keypad with digits 1-5 on the top row and 6-0 on the bottom row.

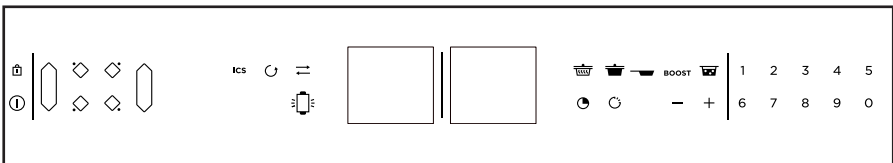
Horizon™  
**b**


 A control panel for presentation 'c'. On the left, there are two columns of icons: a house icon and a circle with '1', followed by a vertical oval icon in the first column and two diamond icons in the second column. In the center, the text 'ICS' is followed by a circular arrow icon and an equals sign. To the right of this are two empty square boxes separated by a vertical double line. Further right are icons for a crown, a bowl, a spoon, the word 'BOOST', and a trash can. On the far right is a numeric keypad with digits 1-5 on the top row and 6-0 on the bottom row.

Horizon Play™  
**c**


 A control panel for presentation 'd'. On the left, there are two columns of icons: a house icon and a circle with '1', followed by a vertical oval icon in the first column and two diamond icons in the second column. In the center, the text 'ICS' is followed by a circular arrow icon and an equals sign. To the right of this are two empty square boxes separated by a vertical double line. Further right are icons for a crown, a bowl, a spoon, the word 'BOOST', and a trash can. On the far right is a numeric keypad with digits 1-5 on the top row and 6-0 on the bottom row.

Horizon™  
**d**


 A control panel for presentation 'e'. On the left, there are two columns of icons: a house icon and a circle with '1', followed by a vertical oval icon in the first column and two diamond icons in the second column. In the center, the text 'ICS' is followed by a circular arrow icon, an equals sign, and a smartphone icon. To the right of this are two empty square boxes separated by a vertical double line. Further right are icons for a crown, a bowl, a spoon, the word 'BOOST', and a trash can. On the far right is a numeric keypad with digits 1-5 on the top row and 6-0 on the bottom row.

Horizon Play™  
**e**

# 2 INSTALLERING

## 2.1 UDPAKNING

Tag alle de beskyttende elementer af. Kontrollér og overhold apparatets egenskaber anført på typeskiltet.

For fremtidig brug skal du notere servicereferencerne og standard-typerne, der vises på typeskiltet, i rammerne nedenfor.

Service : .....

Type : .....

## 2.2 INDBYGNING I MØBEL

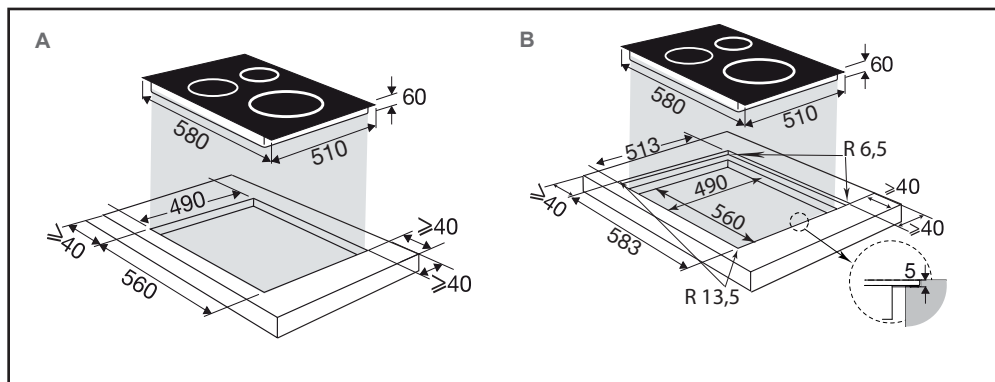
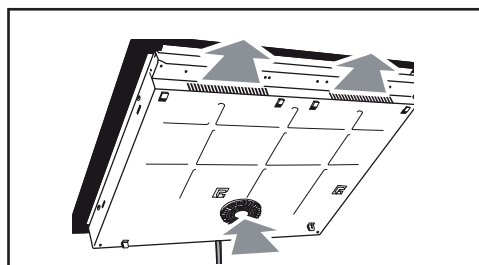
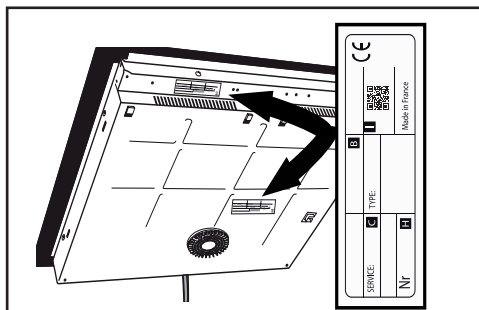
Kontrollér, at luft ind- og udgange ikke er blokerede. Overhold angivelserne for indbygningsmål (i millimeter) på det møbel der skal modtage kogepladen.

- Indbygning i køkkenbordplade

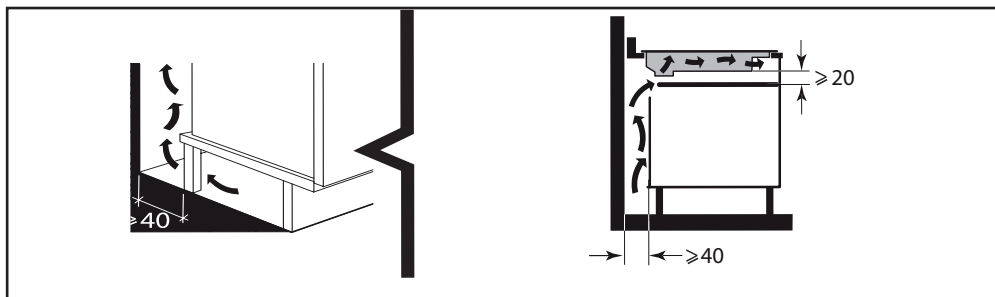
Se skemaet A

- Indbygning der flugter med køkkenbordet

Se skema B



## 2 INSTALLERING

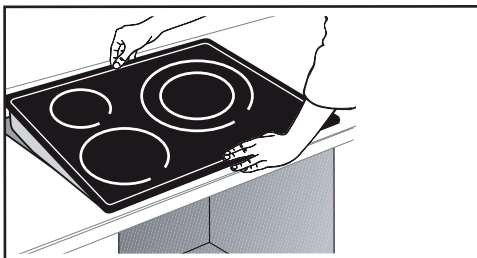
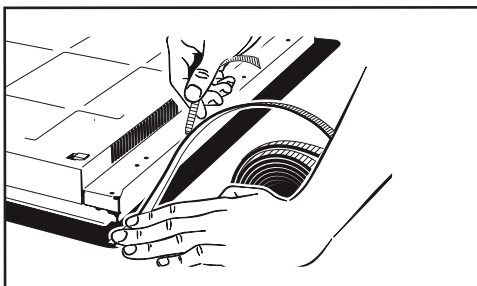
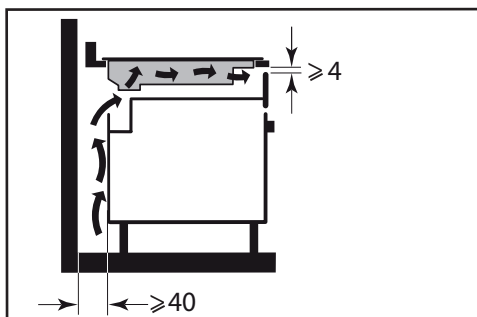


Kontroller, at luften cirkulerer korrekt mellem for- og bagende af kogepladen.

Hvis kogepladen skal installeres over en skuffe eller over en indbygget ovn, skal de mål, der er angivet på illustrationerne, overholdes for at sikre tilstrækkelig udluftning fortil.

Lim tætningslisten hele vejen rundt om kogepladen.

Indsæt kogepladen i møblet.



# 2 INSTALLERING

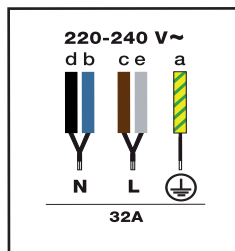


Vigtigt

Hvis ovnen er placeret under kogepladen, kan kogepladens termiske sikkerhed begrænse samtidig brug af kogeplade og ovn i pyrolysefunktion. Kogepladen er udstyret med et system mod overophedning. Denne sikkerhed kan f.eks. blive aktiveret, hvis kogepladen er installeret over en ovn, der ikke er tilstrækkeligt isoleret. Koden "F7" vises i så tilfælde i betjeningsområdet. Hvis denne situation opstår, skal du øge udluftningen for kogepladen ved at lave en åbning på siden af møblet (8 cm x 5 cm).

## 2.3 ELEKTRISK TILSLUTNING

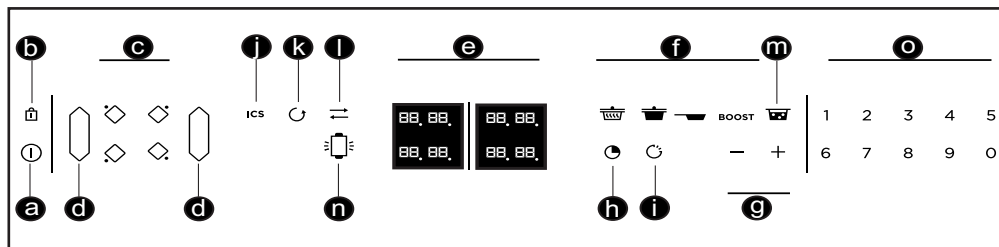
Disse kogeplader skal tilsluttes elnettet ved brug af en omnikpolær afbryderanordning i overensstemmelse med de gældende regler for installationer. Der skal integreres en frakobling i den faste kanalisering.



Kabeltypen på din kogeplade (ifølge modellen) identificeres ved hjælp af antallet af ledninger og farverne.

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

# 3 BRUG



## Forklaring til tastatur

- a** = Tænd/sluk
- b** = Låsning/Clean Lock
- c** = Valg af kogezone
- d** = Horizone
- e** = Display
- f** = Forvalg
- g** = Indstilling af styrke/tid
- h** = Minutur
- i** = Fonction Elapsed time
- j** = Funktion ICS
- k** = Funktion Recall
- l** = Funktion Switch
- m** = Funktion Boil
- n** = Funktion Grill
- o** = Numerisk tastatur til valg af styrke /tid

# 3 BRUG

## 3.1 Styring af styrken

Bordets samlede effekt skal svare til effekten af din elektriske installation.

Sørg for, at afbryderen i din elektriske installation er korrekt kalibreret (se tabellen nedenfor).

Tabel effekt kW	Sikringer / Afbryder (A)
7,4	32

## 3.2 VALG AF GRYPDE/PANDE

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

Vi anbefaler, at der bruges tykbundede gryder med flad bund. Varmen bliver bedre fordelt og tilberedningen er mere ensartet. Sæt aldrig en tom gryde/pande over varmen uden overvågning

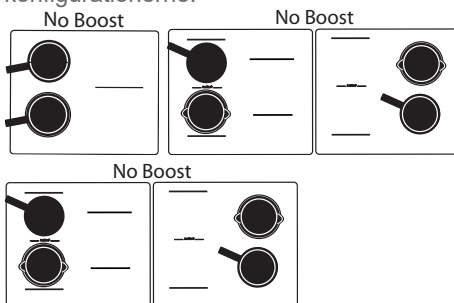
Undgå at sætte gryder/pander på betjeningsdisplayet.

## 3.3 VALG AF ZONE

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

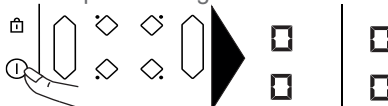
Kogezonens diameter (cm)	Zonens maksimale styrke (Watts)	Grydens pandens bunddiameter (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	5000	15 - 32
Horizone	5000	18 - Oval - fiskehandler
1/2 zone	2800	11 - 22

Ved samtidig brug af flere kogezone, styrer kogepladen fordelingen af styrken således, at dens totale styrke ikke overskrides. Når du bruger maksimal styrke på flere zoner samtidigt, skal du sørge for at gryden/panden har den bedste placering, og du skal undgå konfigurationerne.

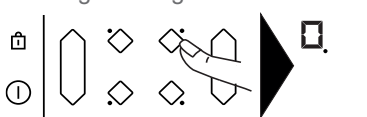


## 3.4 TÆND - SLUK

Tryk på tasten Tænd/sluk **a**. Et "0" cignote blinker på hver kogezone i 8 sekunder.



Hvis der ikke detekteres en gryde/pande, skal du vælge en kogezone



Hvis en gryde/pande er detekteret, blinker "0" med et punktum. Du kan nu indstille den ønskede styrke. Hvis du ikke gør dette, vil kogezone automatisk slukke.

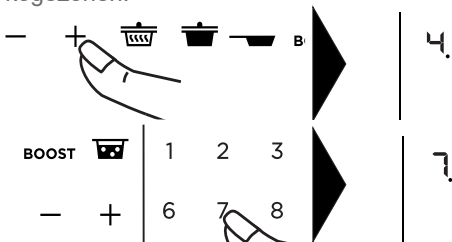
Sådan slukker du en kogezone / kogepladen:

Udfør et langt tryk på kogezone **c**, der udsendes et langt bip, og displayet slukker eller symbolet "H" (restvarme) vises. Tryk på tasten Tænd/sluk for at slukke helt for kogepladen.

# 3 BRUG

## 3.5 INDSTILLING AF STYRKE

Tryk på tasten + eller - **g** eller brug taltastaturet **o** til at indstille styrkeniveauet, der går fra 1 til 19. I dette tilfælde kan du trykke direkte på de tal, der svarer til den ønskede styrke. Et tryk på "0" vil slukke kogezone.



Når der tændes, kan du gå direkte til maksimal styrke (bortset fra boost) ved at trykke på tasten "-" for zonen.

Forvalg af styrke:

Der er fire taster **f** til rådighed for at komme direkte til de forvalgte styrkeniveauer:

= styrke 10 - Simre

= styrke 19 - Brune/riste.

BOOST = maksimal styrke



Disse styrkeværdier kan ændres, bortset fra BOOST. Gå frem på følgende måde: Kogezone skal være slukket

- Vælg eller eller ved at udføre et langt tryk på den.

- Indstil den nye styrke ved et tryk på tasten + eller - .

- Efter få øjeblikke bekræfter et bip din handling.

Bemærk: Styrkerne skal være mellem

1 og 3 for

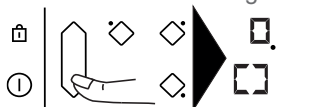
4 og 11 for

12 og 19 for

## 3.6 HORIZONE

— Horizone<sup>tech</sup> —

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



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

## 3.7 INDSTILLING AF MINUTUR

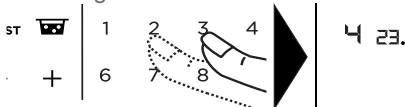
Hver kogezone har sit eget minutur. Det kan startes, så snart den pågældende kogezone er tændt. Hvis du vil starte eller ændre minuturets indstilling, skal du trykke på minuturstasten **h**.



derefter på tasterne + eller - **g**



eller bruge taltastaturet **o**



I dette tilfælde kan du trykke direkte på de tal, et ad gangen, der svarer til den ønskede tid. Et tryk på tasten "0" vil annullere minuturet. For at gøre det lettere at indstille et meget langt tidsrum er det muligt at gå direkte til 99 minutter ved straks at trykke på tasten -. Ved slutningen af tilberedningen viser displayet 0, og et bip oplyser dig om, at tiden er gået. For at slette disse informationer

# 3 BRUG

skal du trykke på en vilkårlig betjeningstast til den pågældende kogezone. De vil som standard slukke efter få øjeblikke.

på tasterne + og - eller vende tilbage til 0 med tasten -, eller taste "0" på taltastaturet.

## Uafhængigt minutur

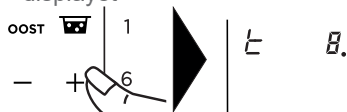
Med denne funktion kan du tage tid uden at udføre en tilberedning.

- Vælg en kogezone, der ikke anvendes.



- Tryk på tasten **h**.

- Indstil tiden med tasten **9**. Et "t" blinker i displayet



- Ved slutningen af din indstilling, lyser "t" konstant, og nedtællingen begynder. Du kan standse den igangværende ned-tælling ved at udføre et langt tryk på tasten til valg af koge-zonen.

## 3.8 Tasten ELAPSED TIME

Denne funktion anvendes til at vise den tid, der er forløbet siden den sidste styrkeændring på den valgte kogeplade. Hvis du ønsker at bruge denne funktion, skal du trykke på tasten **i**. Den forløbne tid blinker i displayet for minuturet til den valgte kogezone



Hvis du ønsker, at din tilberedningstid skal afsluttes på et bestemt tidspunkt, skal du trykke på tasten **i** og derefter inden for de næste 5 sekunder trykke på minuturets tast + for opnå den tilberedningstid, som du ønsker. Displayet for forløbet tid lyser konstant i 3 sekunder, og derefter vises den resterende tid. Der

udsendes et bip for at bekræfte dit valg. Denne funktion findes med eller uden funktionen for minutur.

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

## 3.9 LÅSNING AF BETJENINGERNE

### Børnesikring

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

### Låsning

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



### Kogeplade låst i drift

Visningen for kogezone i drift angiver skiftevis styrken og låsesymbolet. Når du trykker på tasterne for styrke og minutur for kogezone i drift: "bloc" vises i 2 sekunder, og forsvinder derefter.

### Oplåsning :

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

### FUNKTION CLEAN LOCK

Denne funktion anvendes til midlertidig låsning af kogepladen under rengøring af denne. Sådan aktiveres Clean Lock:

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



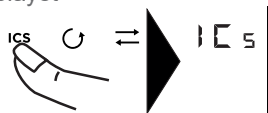
# 3 BRUG

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

## 3.10 FUNKTION ICS Intelligent Cooking System

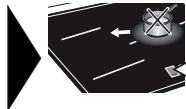
Med denne funktion optimeres valget af kogezone i forhold til den anvendte grydens/pandens diameter. Gå frem på følgende måde: Sæt gryden/panden på kogezone (f.eks.: Ø 28 cm). Vælg styrken Boost og eventuelt en varighed.

Tryk på tasten **i**. Symbolet "ICS" vises på displayet



- Enten er den valgte kogezone den bedste til gryden/panden, og "ICS" forsvinder og giver plads til de indledende indstillinger for tilberedning.

- Eller den valgte kogezone er ikke den bedst egnede til gryden, displayet angiver så den bedst egnede kogezone, og indstillingerne overføres automatisk til denne kogezone.



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

## 3.11 FUNKTION RECALL

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

Denne funktion kan ikke bruges, hvis kogepladen er låst. Tryk på tasten Tænd/sluk, udfør derefter et kort tryk på tasten **k**.



Når kogepladen er i drift, kan du med denne funktion genbruge indstillinger for styrke og minutur for kogezone (eller kogezone), der har været slukket i maks. 30 sekunder.

## 3.12 FUNKTION SWITCH

Med denne funktion kan du flytte en gryde/pande fra en kogezone til en anden og bevare de oprindelige indstillinger (styrke og tid) **l**, Tryk kort på tasten



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

## 3.13 FUNKTION BOIL

Denne funktion anvendes til at bringe vand til kogepunktet og holde det dér for f.eks. at koge pasta. Vælg en kogezone, tryk kort på tasten «Boil» **m**.



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



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

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

Der lyder et bip, når vandet koger, og symbolet "Boil" ruller i displayet. Hæld pastaen i vandet, og godkend ved at trykke på tasten "Boil". Som standard foreslår displayet en styrke og en tilberedningstid på 8 minutter. Det er dog muligt at indstille

# 3 BRUG

styrken og tilberedningstiden. Et lydsignal udsendes, når tilberedningstiden er forløbet.

**BEMÆRKNING:** Det er vigtigt, at vandet har omgivende temperatur ved begyndelsen af tilberedningen, da det vil påvirke det endelige resultat. Brug ikke en støbejernsgryde. Du kan også bruge denne funktion til at tilberede andre retter, der kræver kogning i vand.



## Gode råd til energibesparelse

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

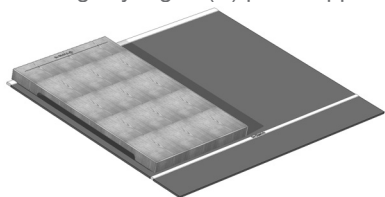
## 3.14 HORIZONE PLAY

— Horzone<sup>Play</sup> — modeller 

Dit apparat er udstyret med en monteringsstyring bag på kogepladen, som giver mulighed for at placere De Dietrich udstyr fra udvalget Horzone Play, som f.eks. Blok, Plancha eller Grill.

### Montering af tilbehør:

Placer rillen (A) på dit tilbehør på monteringsstyringen (B) på dit apparat

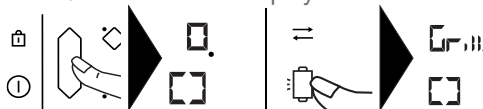


Lad ikke Horzone play udstyret glide på overfladen af kogepladen, for at undgå risiko for at ridse denne.

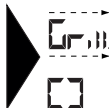
## 3.15 FUNKTION GRILL / PLANCHA

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

Zonen «horizone»  skal være valgt; derefter trykkes kort på tasten  og "GRILL" vises øverst i zonens display.



Når den krævede temperatur for Grill er nået, lyder et bip i 10 sekunder, og "GRILL" ruller hen over zonens display



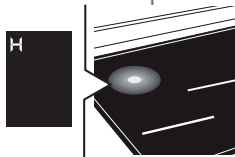
Minuturet kan ikke bruges til funktionerne Grill og Plancha. Funktionen Forløbet tid kan kun bruges i opslagstilstand.

Tryk på tasterne , ,  for at gå ud af funktionen.

Hvis der ikke er nogen gryde/pande på zonen, blinker "Grill" (som en styrke, men man forbliver i funktionen).

## 3.16 SIKKERHED OG ANBEFALINGER Restvarme

Efter intensiv brug kan den kogeplade, du lige har brugt, være varm i nogle minutter. Et «H» vises på dette tidspunkt



Undgå derfor at røre de pågældende kogezone.

### Temperaturbegrænser

Hver kogezone er udstyret med en sikkerhedsføler, som konstant overvåger temperaturen i bunden af gryden. Hvis du har glemt en tom gryde på en tændt kogezone, tilpasser denne føler automatisk

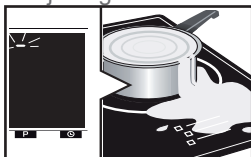
# 3 BRUG

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

## Beskyttelse mod at maden koger over

Slukning af kogepladen kan finde sted i følgende 3 tilfælde:

- Noget 'koger over', og dækker betjeningskasterne




- En fugtig klud, der ligger på tasterne.
- En metalgenstand, der ligger på betjeningskasterne




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

## Systemet "Auto-Stop"

Kogepladen er udstyret med en sikkerhedsfunktion, «Auto-Stop», der, hvis du glemmer at slukke for en ret, automatisk slukker den glemte kogezone efter en foruddefineret varighed (mellem 1 og 10 timer alt efter den anvendte styrke). Hvis sikkerhedsfunktionen aktiveres, vises afbrydelsen af kogezone med "AS" på betjeningspanelet, og et lydsignal høres i ca. 2 min. Du skal blot trykke på en vilkårlig betjeningsknap for at slukke lydsignalet.

 Der kan forekomme lyde, der minder om et urværks tikken.

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

 Vi anbefaler ikke anordninger til beskyttelse af pladen.

---

# 4 VEDLIGEHOVELSE

---

For lettere tilsmudsning bruges en køkkensvamp. Sæt området, der skal rengøres, i blød med varmt vand, og aftør derefter.

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

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

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

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

## Vedligeholdelse af blokken

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

**Vedligeholdelse:** Hvis blokken kun tjener som dekoration, anbefales det på det kraftigste at lakere den for at undgå, at den trækker sig sammen eller udvider sig.

Gør ALDRIG blokken fugtig for at rengøre den, men skrab den med en kniv eller en skraber, det vil fjerne fugtigheden fra det skårne kød og bevare træet i perfekt stand.

Hvad du aldrig må udsætte din blok for:

- kontakt med gryder og meget varm service og mad.
- for stor tæthed til luftopvarmning eller klimaanlæg, da disse systemer tørrer luften.
- for stor udsættelse for direkte sol bag en rude.
- for store temperatursvingninger.
- klemme den mellem to materialer uden at anvende ekspansionssamlingen, når den er indelukket.
- Sætte den på en ikke tør overflade under konstruktion (gips, stadig fugtig cement etc.).

---

# 5 FEJL

---

## Ved første ibrugtagning

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

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

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

## Ved tændin

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

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

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

**Kogepladen fungerer ikke, informationen "bloc" vises.** Oplås børnesikringen.

**Fejlkode F9** : Spændingen er under 170 V.

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

## Under brug

**Kogepladen fungerer ikke, vises, og der udsendes et lysignal.**

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

## **Kode F7 vises.**

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

**Under drift af en kogezone blinker kontrollamperne hele tiden under opvarmning.**

Gryden/panden er ikke passende til kogezone.

**Gryderne/panderne frembringer lyde under tilberedningen, og kogepladen udsender klik under tilberedningen**

(se gode råd under Sikkerhed og anbefalinger).

Det er normalt. Med en bestemt type gryde/pande, skyldes det, at der passerer energi fra kogeplade til gryden/panden.

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

Det er normalt. Dette afkøler elektronikken.

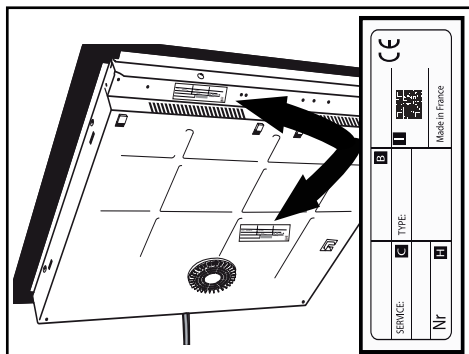
**I tilfælde af vedvarende fejlfunktion.**

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

# 6 KUNDESERVICE

## REPARATIONER

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



B: Kommerciel reference

C: Tjenesten reference

H: serienummer

I: QR-kode

FR	GUIDE UTILISATION	BRUKSANVISNING	NO
EN	USER GUIDE	BRUKSANVISNING	SV
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
DA	BRUGSANVISNING	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡ ΗΣΗΣ	ΕΛ
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG		
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
FI	KÄYTTÖOHJE		
IT	MANUALE D'USO		

# *INDUKTIONSKOCHFELD*

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](http://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.



Sicherheit und wichtige Sicherheitsmaßnahmen .....	4
Umwelt .....	6
1 Präsentation .....	7
2 Installation .....	9
2.1 Auspacken .....	9
2.2 Einbau .....	9
2.3 Anschluss .....	11
3 Bedienung .....	12
Glossar Tasten .....	12
3.1 Leistungs-Management .....	13
3.2 Auswahl des Gargefäßes .....	13
3.3 Auswahl der Kochzone .....	13
3.4 Ein- und Ausschalten .....	13
3.5 Einstellung der Leistung .....	14
3.6 HORIZONE .....	14
3.7 Einstellung der Zeitschaltuhr .....	14
3.8 Taste ELAPSED TIME .....	15
3.9 Sperrung der Bedienelemente .....	15
3.10 Funktion ICS .....	16
3.11 Funktion RECALL .....	16
3.12 Funktion SWITCH .....	16
3.13 Funktion BOIL .....	17
3.14 HORIZONE PLAY .....	17
3.15 Funktion GRILL / PLANCHA .....	18
3.16 Sicherheitsvorrichtungen und Empfehlungen .....	18
4 Wartung .....	20
5 Funktionsstörungen .....	21
6 Verbraucherservice .....	22



## **SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN**

### **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.**

Diese Anleitung ist auf der Internetpräsenz der Marke zum Download verfügbar.

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

Kinder dürfen dieses Gerät nicht als Spielzeug nutzen.

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

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

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

Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um zu vermeiden, dass die Heizelemente berührt werden.

Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Fläche abgestellt werden, weil sie heiß werden könnten.

Das Kochfeld verfügt über

eine Kindersicherung, die die Benutzung nach Abschaltung oder während des Kochvorgangs sperrt (siehe Kapitel: Nutzung der Kindersicherung).

Das Gerät entspricht den einschlägigen europäischen Richtlinien und Vorschriften.

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

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

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

**Brandgefahr:** Es dürfen keine Gegenstände auf den Garzonen abgestellt werden.

Wenn die Oberfläche Risse aufweist, muss das Gerät



## SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

trennen werden, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.

Das Kochfelderst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

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

Keinen heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Ein „Saugnapf“-Effekt könnte die glaskeramische Oberfläche beschädigen. Reibung von Gefäßen auf der Glaskeramikfläche vermeiden, da auf Dauer ihr Dekor beschädigt werden kann.

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

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

Diese Kochfelder sind mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz anzuschließen.

In die festen Leitungen ist eine Abschaltvorrichtung einzubauen. 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. Zur Vermeidung von Gefahren muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.

Sicher gehen, dass kein in der Nähe des Kochfeldes angeschlossenes Stromkabel eines elektrischen Geräts mit den Kochzonen in Berührung kommt. Für die Pflege des Kochfelds darf kein Dampfreiniger verwendet werden.

Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem getrennten Fernbediensystem eingeschaltet zu werden.

**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 Schutz-abdeckungen kann zu Unfällen führen.



Leichte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem Haushaltsschwamm. Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser befeuchten und anschließend abwischen.

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

Kalkränder und Kalkspuren behandeln Sie mit heißem Spritessig, den Sie auf die Verschmutzung auftragen, einwirken lassen und danach mit einem weichen Tuch abwischen.

Für glänzende metallic-farbene Teile oder zur wöchentlichen Pflege verwenden Sie ein Spezialpflegemittel für Glaskerami

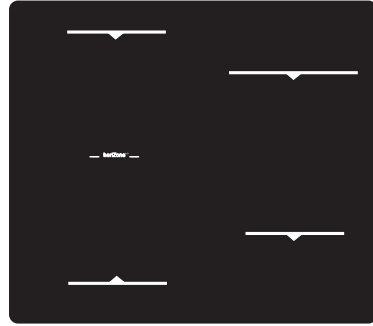
## Energiespar-Tipp

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

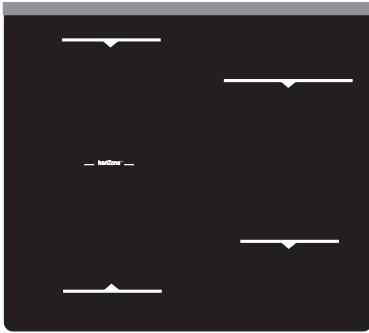
# 1 VORSTELLUNG



a



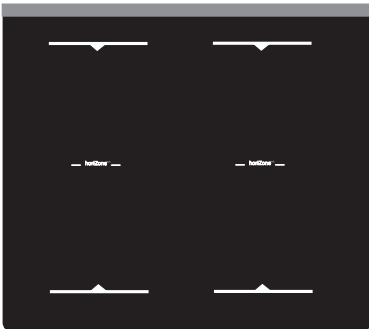
Horizone<sup>tech</sup>  
b



Horizone Play  
c















Horizone<sup>tech</sup>  
d


















Horizone Play  
e

















# 1 VORSTELLUNG

 | 
   
 ICS  =  || 
   BOOST  | 1 2 3 4 5  
  - + | 6 7 8 9 0


















**a**

 | 
    
 |  
 ICS  =  || 
   BOOST  | 1 2 3 4 5  
  - + | 6 7 8 9 0



















Horizonze<sup>sm</sup>  
**b**

 | 
    
 |  
 ICS  =  || 
   BOOST  | 1 2 3 4 5  
  - + | 6 7 8 9 0  


Horizonze Play  
**c**

 | 
     
 |   
 ICS  =  || 
   BOOST  | 1 2 3 4 5  
  - + | 6 7 8 9 0

Horizonze<sup>sm</sup>  
**d**

 | 
     
 |   
 ICS  =  || 
   BOOST  | 1 2 3 4 5  
  - + | 6 7 8 9 0  


Horizonze Play  
**e**

# 2 EINBAU

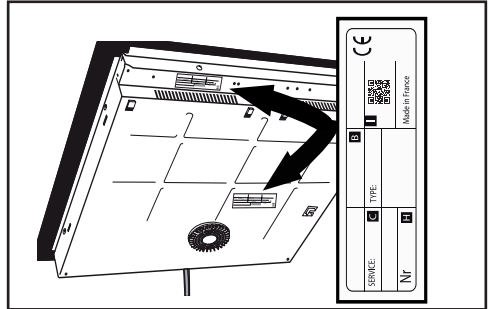
## 2.1 AUSPACKEN

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

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

Service : .....

Type : .....

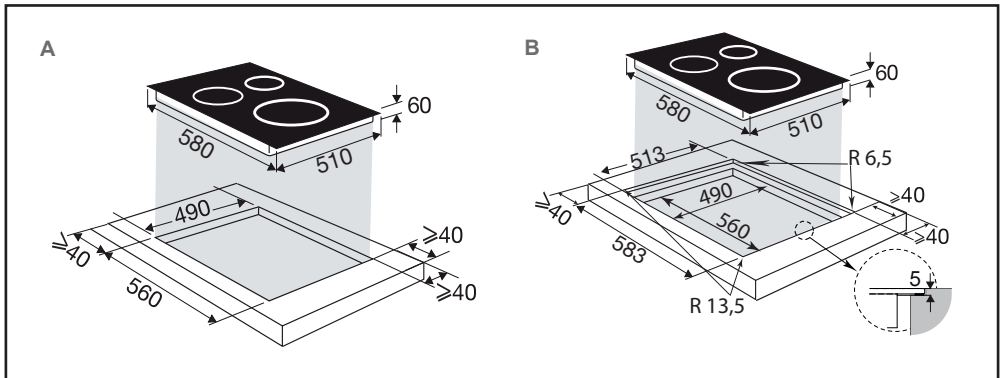
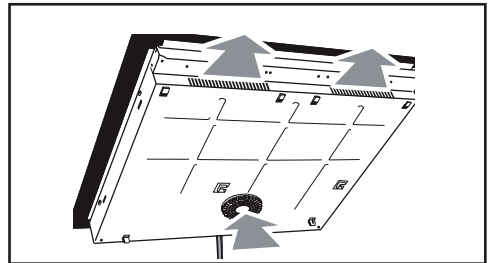


## 2.2 EINBAU IN EIN MÖBEL

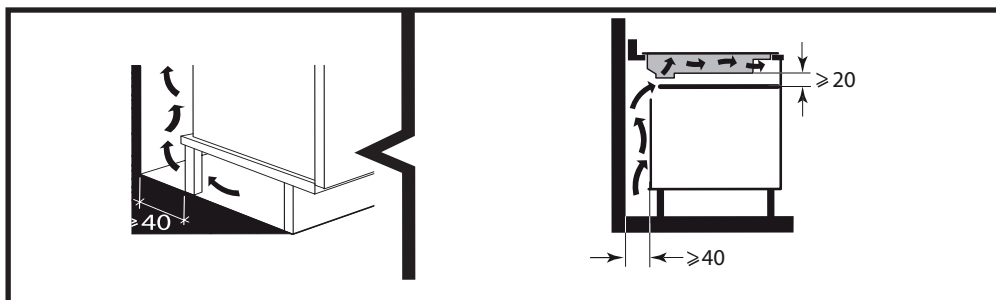
Achten Sie darauf, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben. Berücksichtigen Sie die Angaben zu den Einbaumaßen (in Millimetern) der Arbeitsfläche, in die das Kochfeld eingebaut werden soll. Prüfen Sie, dass die Luft zwischen der Vorder- und der Rückseite des Kochfelds gut zirkuliert.

Einbau auf der Arbeitsplatte A

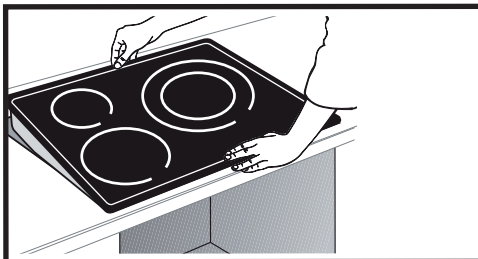
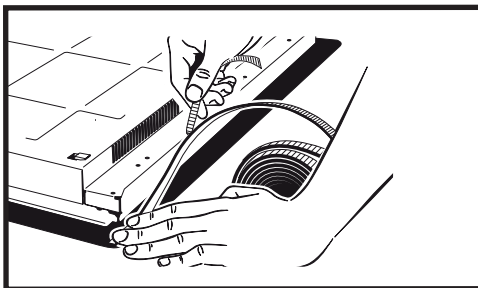
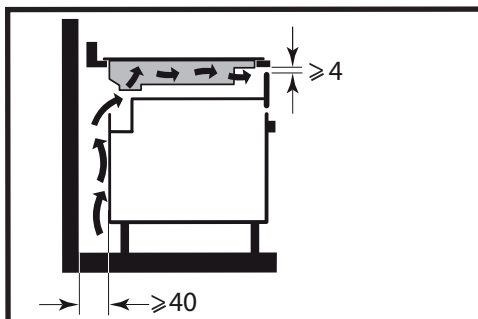
Bündiger Einbau in die Arbeitsplatte B



## 2 EINBAU



Prüfen Sie, dass die Luft zwischen der Vorder- und der Rückseite des Kochfelds gut zirkuliert. Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder über einem einbaubaren Backofen installiert wird, halten Sie die auf den Abbildungen angegebenen Abmessungen ein, damit die Luft gut nach vorne ausströmen kann. Kleben Sie die Dichtung auf den gesamten Umfang des Kochfelds. Das Kochfeld in das Möbel einfügen.





# 2 EINBAU

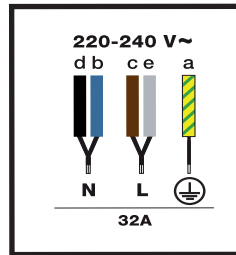


## Wichtig

Wenn sich der Backofen unter Ihrem Kochfeld befindet, können die wärmetechnischen Sicherheitsvorrichtungen des Kochfeldes eine gleichzeitige Benutzung mit dem Backofen im Pyrolysebetrieb einschränken, Anzeige Code „F7“ im Bedienfeld. 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).

## 2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

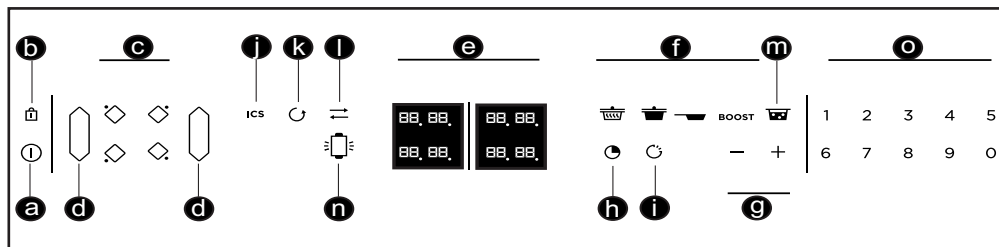


Identifizieren Sie Kabeltyp am Kochfeld gemäß der Anzahl der Leiter und ihrer Farben.

Beim Einschalten des Kochfeldes oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Code auf der Bedientastatur (diese Anzeige dient ggf. Ihrem Kundendienst, der Benutzer des Kochfeldes braucht sie nicht zu berücksichtigen).

Diese Informationen erlöschen nach etwa 30 Sekunden.

# 3 BENUTZUNG



## Glossar Tasten

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

# 3 BENUTZUNG

## 3.1 LEISTUNGS-MANAGEMENT

Die Gesamtleistung Ihres Tisches muss sich an die Leistung Ihrer Elektroinstallation anpassen. Stellen Sie sicher, dass der Wert des Leistungsschalters Ihrer Elektroinstallation gut kalibriert ist (siehe Tabelle unten).

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

## 3.2 AUSWAHL DES GARGEFÄSSES

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

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

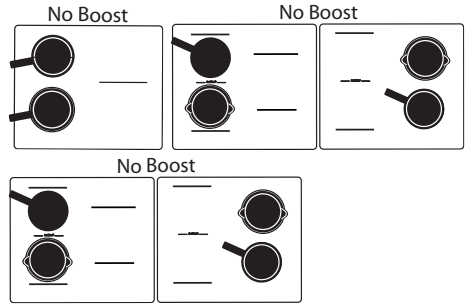
Kein Gargefäß auf die Bedientastatur stellen.

## 3.3 AUSWAHL DER ZONE

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

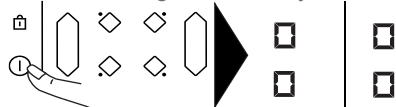
Durchmesser der Zone (cm)	Max. Leistung der Zone (Watts)	Durchmesser des Gargefäßbodens (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	5000	15 - 32
Horizontale	5000	18 - oval, Fischpfannen
1/2 zone	2800	11 - 22

Bei der gleichzeitigen Verwendung mehrerer Kochzonen regelt das Kochfeld die Leistungsverteilung, damit ihre Gesamtleistung nicht überschritten wird. Wenn Sie die maximale Leistung (Boost) bei allen Zonen gleichzeitig verwenden, achten Sie darauf, die Gargefäße bestmöglich zu positionieren und diese Garkonfigurationen zu vermeiden.

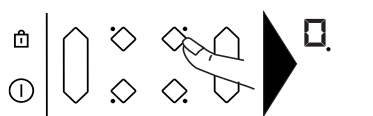


## 3.4 EIN- UND AUSSCHALTEN

Die Ein/Aus-Taste drücken **a**. Es blinkt 8 Sekunden lang eine „0“ an jeder Kochzone.



Wenn kein Kochgeschirr erkannt wird, wählen Sie Ihre Zone aus.



Wenn ein Kochgeschirr erkannt wird, blinkt die „0“ mit einem Punkt. Nun können Sie die gewünschte Leistung einstellen. Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch wieder ab.

## Ausschalten einer Zone / Kochfelds

Drücken Sie länger auf die Taste der Zone **C**; es ertönt ein langer Signalton und die Anzeige erlischt oder das Symbol „H“ (Restwärme) erscheint.

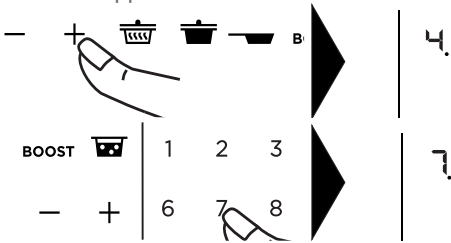
# 3 BENUTZUNG

Betätigen Sie die Ein-/Austaste für die komplette Ausschaltung des Kochfelds.

## 3.5 EINSTELLUNG DER LEISTUNG

Drücken Sie die Taste + oder -  oder verwenden Sie den Ziffernblock , um die Leistung von 1 bis 19 einzustellen

In diesem Fall können Sie die Ziffern entsprechend der gewünschten Leistung direkt eintippen



Durch Drücken der Taste „0“ wird die Kochzone ausgeschaltet.

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

Leistungs-Vorwahl::

Vier Tasten  ermöglichen einen direkten Zugang zu vordefinierten Leistungsstufen::

 = Leistungsstufe 2 - Warmhalten

 = Leistungsstufe 10 - Schmoren

 = Leistungsstufe 19 - Anbraten




BOOST = maximale Leistung





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

Gehen Sie in dieser Weise vor:

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

- Wählen Sie  oder  oder  durch jeweils langes Drücken aus.

- Wählen Sie  oder  durch jeweils langes Drücken aus.

- Die neue Leistung durch Drücken der Taste

+ oder - einstellen.

- Ein Piepton bestätigt Ihren Bedienschritt nach einigen Augenblicken.

Hinweis: Die Leistungen müssen betragen:


1 bis 3 für 

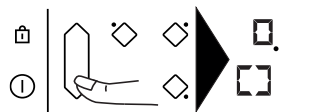
4 bis 11 für 

12 bis 19 für 


## 3.6 HORIZONE

Horizonte<sup>tech</sup>

Die Auswahl der freien Zone erfolgt mit der Taste .



Leistung und Zeitschaltuhr werden wie für eine normale Zone eingestellt.

Um die Garzone auszuschalten, betätigen Sie die Taste , es ertönt ein langer Signalton und die Anzeigen erlöschen oder das Symbol „H“ erscheint.

Durch Drücken der Taste der Kochzone vorne oder hinten der Garzone deaktiviert die Funktion und überträgt die Einstellungen auf die ausgewählte Kochzone.

## 3.7 EINSTELLUNG DER ZEITSCHALTUHR

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

Um sie einzuschalten oder zu verändern, drücken Sie die Taste  Zeitschaltuhr.

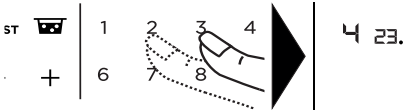


und danach die Tasten + oder - 



oder verwenden Sie den Ziffernblock 

# 3 BENUTZUNG



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

Durch Drücken der Taste 0 wird die Zeitschaltuhr annulliert.

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

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

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

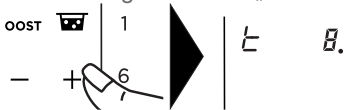
## Unabhängige Zeitschaltuhr

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

- Wählen Sie eine nicht verwendete Garzone aus.



- Drücken Sie die Taste **h**.  
- Stellen Sie eine Zeit ein mit der Taste **h**. In der Anzeige blinkt ein „t“.



- Am Ende Ihrer Einstellung leuchtet das „t“ dauerhaft auf und der Countdown beginnt.

Sie können einen laufenden Countdown stoppen durch langes Drücken auf die Taste

für die Auswahl der Kochzone.

## 3.8 Taste ELAPSED TIME

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

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



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

Diese Funktion gibt es mit oder ohne Zeitschaltuhr-Funktion.

Hinweis: Wenn auf der Zeitschaltuhr eine Zeit angezeigt wird, kann diese Zeit 5 Sekunden lang nach dem Drücken auf **i** nicht verändert werden. Nach diesen 5 Sekunden kann die Gardauer verändert werden.

## 3.9 SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE Kindersicherung

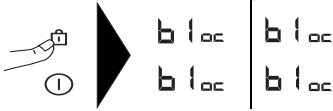
Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Bedientasten nach Abschaltung oder während des Kochvorgangs sperrt (damit die Einstellungen erhalten bleiben). Aus Sicherheitsgründen sind nur die „Aus“-Taste und die Tasten zur Auswahl der Kochzone immer aktiv und lassen die Abschaltung des Kochfeldes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

## Sperrung

Drücken Sie die Taste **b** (Schloss-Symbol), bis in den Anzeigen das Verriegelungssymbol

# 3 BENUTZUNG

„Block“ erscheint und die Einstellung durch einen Signalton bestätigt wird



## Sperren des Kochfelds während des Betriebs

Die Anzeige der in Betrieb befindlichen Kochzonen zeigt abwechselnd die Leistung und das Verriegelungssymbol.

Wenn Sie auf die Tasten Leistung oder Zeitschaltuhr der im Betrieb befindlichen Zonen drücken:

„Block“ erscheint 2 Sekunden lang und erlischt dann. Entsperren

Drücken Sie die Taste **b**, bis das Verriegelungssymbol „Block“ in der Anzeige erlischt und die Einstellung durch einen Signalton bestätigt wird.

## FUNKTION CLEAN LOCK

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

Aktivierung der Reinigungssperre:

Drücken Sie kurz die Taste (Schloss-Symbol). Es ertönt ein Signalton, und das Symbol „Block“ blinkt in der Anzeige.

Nach einer voreingestellten Zeit wird die Sperre automatisch aufgehoben. Es ertönt ein doppelter Signalton, und das Symbol „Block“ erlischt. Sie können die Reinigungssperre jederzeit durch langes Drücken der Taste abschalten.

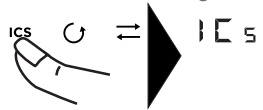
## 3.10 FUNKTION ICS Intelligent Cooking System

Mit dieser Funktion kann die Auswahl der Kochzone in Abhängigkeit vom Durchmesser der verwendeten Gargefäße optimiert werden. Gehen Sie in dieser Weise vor:

Stellen Sie das Gargefäß auf die Kochzone (z. B. Ø28 cm).

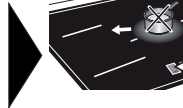
Wählen Sie die Leistung Boost und eventuell eine Dauer aus.

Drücken Sie die Taste . Das Symbol „ICS“ erscheint in der Anzeige



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

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



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

## 3.11 FUNKTION RECALL

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

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




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

## 3.12 FUNKTION SWITCH


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

# 3 BENUTZUNG



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

## 3.13 FUNKTION BOIL

Mit dieser Funktion können Sie Wasser kochen und am Kochen halten, um beispielsweise Nudeln zu garen. Wählen Sie Ihre Zone aus und drücken kurz die Taste „Boil“ .



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

Stellen



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

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

Der Garvorgang beginnt.

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

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

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

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

Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein Signalton.

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

Für diese Funktion kein Gargefäß aus Guss verwenden.

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



## Energiespar-Tipp

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

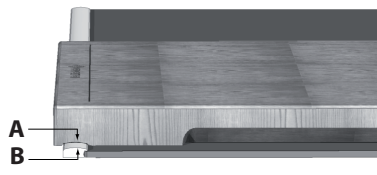
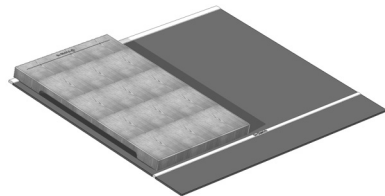
## 3.14 HORIZONE PLAY

— **Horizone<sup>Play</sup>** — modelle 

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

### Einsetzen des Zubehörs: :

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



Das Horizone Play-Zubehör nicht über

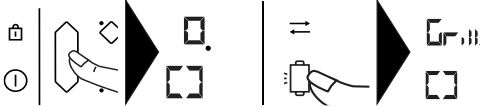
# 3 BENUTZUNG

die Garfläche ziehen oder schieben, um die Gefahr von Kratzern zu vermeiden.

## 3.15 FUNKTION GRILL / PLANCHA

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

Es muss die Zone „HoriZone“ ausgewählt werden; drücken Sie dann kurz auf die Taste Grill und es erscheinen im oberen Anzeigebereich die Anzeigen und „GRILL“



Sobald die erforderliche Temperatur für den Grill erreicht wird, ertönt 10 Sekunden lang ein Signalton und die Anzeige „GRILL“ läuft auf der Anzeige ab (



Die Zeitschaltuhr kann für die Funktionen Grill und Plancha nicht verwendet werden.

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

Durch ein Drücken der Tasten , , verlassen Sie diese Funktion.

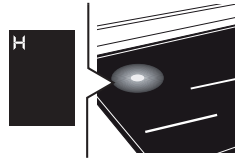
Ist kein Gefäß vorhanden, blinkt die Anzeige „Grill“ (wie eine Leistung, aber man bleibt in der Funktion).

## 3.16 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

### Restwärme

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

Das Symbol „H“ wird während dieser Zeit angezeigt



Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

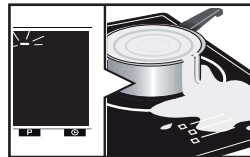
### Temperaturbegrenzer

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

### Überlaufschutz

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

- Überlaufen über die Tasten



- Feuchter Lappen auf den Tasten.

- Metallgegenstand auf den Bedientasten



Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen und trocknen Sie die Bedientasten und starten Sie anschließend erneut den Garvorgang.

In diesen Fällen erscheint das Symbol und ein Signalton ertönt.

### Das „Auto-Stopp System“

Das Kochfeld ist mit einer „Auto-Stopp“-Funktion ausgerüstet, die, wenn das Abschalten einer Garzone vergessen wurde, automatisch



---

## 3 BENUTZUNG

---

die betroffene Garzone nach einer voreingestellten Zeit abschaltet (je nach eingestellter Leistung zwischen 1 und 10 Stunden).

Wenn diese Sicherheitsvorrichtung ausgelöst wird, wird das Ausschalten der Garzone durch die Anzeige „AS“ und einen etwa 2 Minuten langen Signalton angezeigt. Zur Abschaltung eine beliebige Taste drücken.



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

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



Wir empfehlen keine Schutz-abdeckung für das Kochfeld.

---

# 4 PFLEGE

---

Leichte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem Haushaltsschwamm. Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, dann abwischen.

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

Kalkränder und Kalkspuren behandeln Sie mit heißem Spritessig, den Sie auf die Verschmutzung auftragen, einwirken lassen und danach mit einem weichen Tuch abwischen.

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

**Wichtiger Hinweis:** Verwenden Sie weder Pulver noch Scheuerschwämme. Verwenden Sie vorzugsweise Reinigungscremes und Spezialschwämme für empfindliches Geschirr.

## **Pflege des Blocks**

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

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

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

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

---

# 5 FUNKTIONSSTÖRUNGEN

---

## Bei der Inbetriebnahme

### **Es erscheint eine Leuchtanzeige.**

Das ist normal. Sie erlischt nach 30 Sekunden.

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

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

## Beim Einschalten

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

Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Versorgung oder der Anschluss ist fehlerhaft. Die Sicherungen und den elektrischen Leistungsschalter überprüfen.

**Das Kochfeld funktioniert nicht** und es erscheint eine andere Anzeige. Der elektronische Schaltkreis funktioniert nicht richtig. Den Kundendienst rufen.

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

**Fehlercode F9:** Spannung unter 170 V.

**Fehlercode F0:** Temperatur unter 5°C.

## Während der Benutzung

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

Etwas ist übergelaufen oder ein Gegenstand behindert die Bedientastatur. Reinigen oder

Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.

### **Der Code F7 erscheint.**

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

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

Das benutzte Gargefäß ist nicht geeignet.

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

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

### **Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes weiter.**

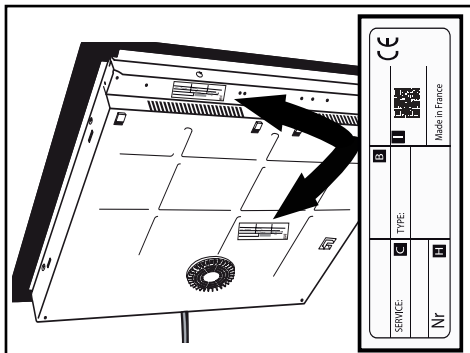
Das ist normal. Das dient zum Abkühlen der Elektronik.

### **Im Fall einer dauerhaften Störung.**

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

# 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

FR	GUIDE UTILISATION	BRUKSANVISNING	NO
EN	USER GUIDE	BRUKSANVISNING	SV
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
DA	BRUGSANVISNING	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡ ΗΣΗΣ	ΕΛ
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG		
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
FI	KÄYTTÖOHJE		
IT	MANUALE D'USO		

# *PLACA DE INDUCCIÓN*

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](http://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.

<b>Seguridad y precauciones importantes</b> .....	4
<b>Medio ambiente</b> .....	6
<b>1 Presentación</b> .....	7
<b>2 Instalación</b> .....	9
2.1 Desembalaje .....	9
2.2 Empotramiento.....	9
2.3 Conexión.....	11
<b>3 Utilización</b> .....	12
3.1 Gestión de potencia .....	13
3.2 Selección del recipiente .....	13
3.3 Selección del fuego.....	13
3.4 Encendido / Apagado.....	13
3.5 Ajuste de potencia .....	14
3.6 Horizone .....	14
3.7 Ajuste del temporizador .....	14
3.8 Tecla Elapsed time.....	15
3.9 Bloqueo de mando .....	15
3.10 Función ICS .....	16
3.11 Función Recall.....	16
3.12 Función Switch .....	16
3.13 Función Boil .....	16
3.14 Horizone Play.....	17
3.15 Función Grill / Plancha .....	17
3.16 Seguridades y recomendaciones.....	18
<b>4 Mantenimiento</b> .....	19
<b>5 Anomalías</b> .....	20
<b>6 Servicio de atención al cliente</b> .....	21



## **SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES**

### **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.**

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

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 niños sin supervisión.

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

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

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.

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.





## **SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES**

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 de vidrio

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

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

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

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

fija.

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

Si el cable de alimentación está deteriorado, para evitar cualquier peligro, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona cualificada.

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

No utilice limpiadores de vapor para limpiar la placa.

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

Después del uso, detenga la placa desde el teclado de control sin tener en cuenta 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.

---

# MEDIO AMBIENTE

---

## Medio ambiente



Este símbolo indica que este aparato no debe tratarse como un residuo doméstico.

Su aparato contiene numerosos materiales reciclables. Por lo tanto, está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados deben

depositarse en un punto de recogida habilitado.

Infórmese ante su distribuidor o los servicios técnicos de su ciudad para conocer los puntos de recogida de los aparatos usados más próximos a su domicilio. De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la directiva europea sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Algunos materiales de embalaje de este aparato también son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos a tal efecto.

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.

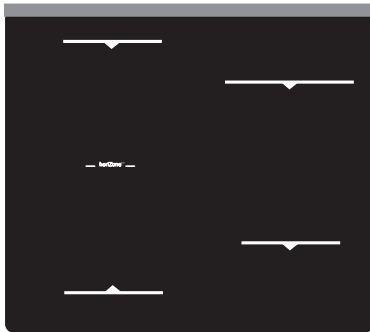
# 1 PRESENTACIÓN



a



Horizone<sup>tech</sup>  
b



Horizone Play  
c









Horizone<sup>tech</sup>  
d









Horizone Play  
e







# 1 PRESENTACIÓN


 |    
 | 







ICS  =  |

   BOOST  | 1 2 3 4 5  
  - + | 6 7 8 9 0







**a**


 |    
 |  







ICS  =  |

   BOOST  | 1 2 3 4 5  
  - + | 6 7 8 9 0







Horizon<sup>™</sup>  
**b**


 |    
 |  







ICS  =  |

   BOOST  | 1 2 3 4 5  
  - + | 6 7 8 9 0







Horizon Play  
**c**


 |    
 |  







ICS  =  |

   BOOST  | 1 2 3 4 5  
  - + | 6 7 8 9 0

Horizon<sup>™</sup>  
**d**

 |    
 |  

ICS  =  |

   BOOST  | 1 2 3 4 5  
  - + | 6 7 8 9 0

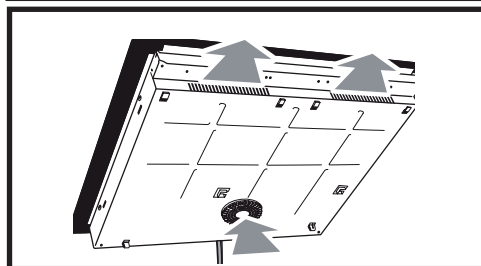
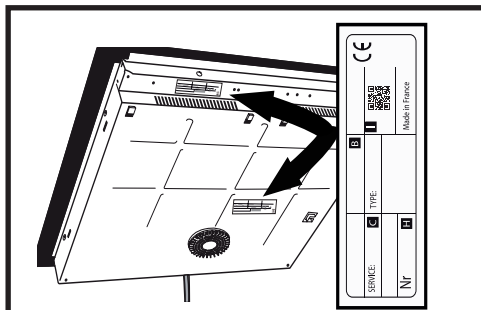
Horizon Play  
**e**

# 2 INSTALACIÓN

## 2.1 DESEMBALAJE

Retire todos los elementos de protección. Compruebe y respete las características del aparato que figuran en la placa de características. Consulte en los siguientes cuadros las referencias de servicio y de tipo de norma de la placa.

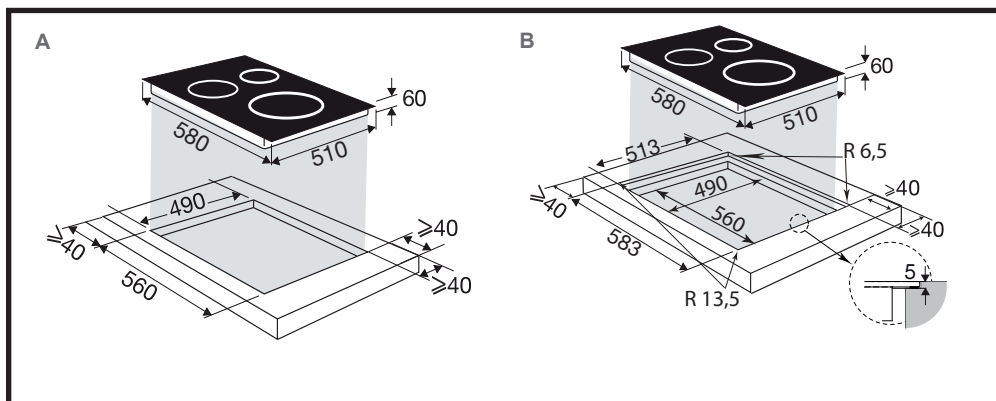
Service : .....
Type : .....



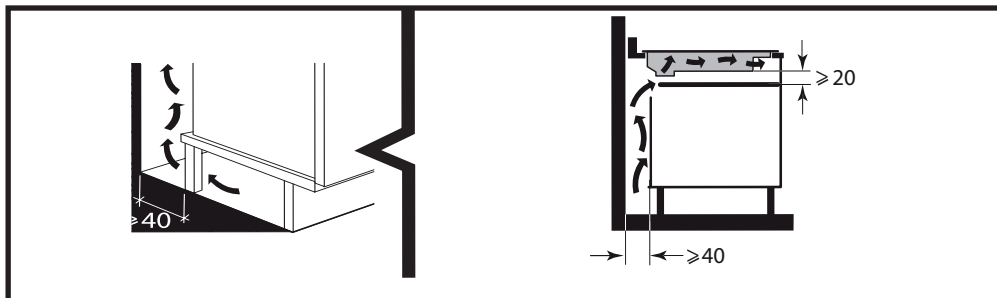
## 2.2 EMPOTRAMIENTO

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 esquema
- Terminación biselada Ver esquema

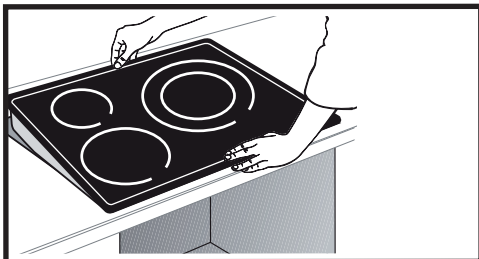
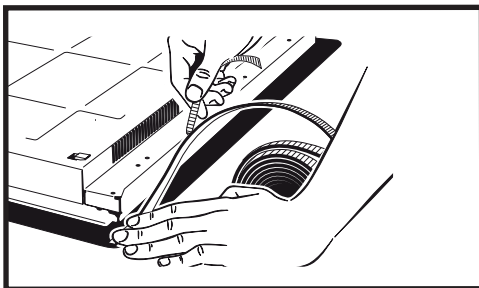
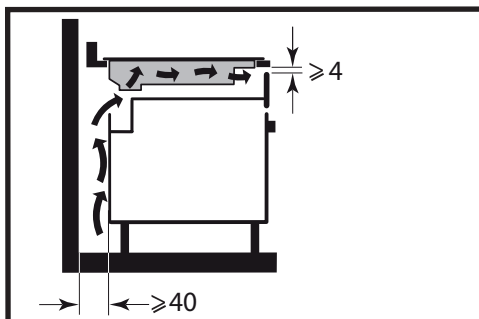


## 2 INSTALACIÓN



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

Pegue la junta blindada alrededor del borde de la mesa y inserte la mesa en el gabinete.



## 2 INSTALACIÓN



### Importante

Si el horno está situado bajo la placa de cocción, las seguridades térmicas de la placa pueden limitar la utilización simultánea de esta y del horno en modo pirólisis. Aparece entonces el código «F7» en las zonas de mando. Entonces conviene aumentar la ventilación de la placa de cocción realizando una apertura en el lateral del mueble (8 cm x 5 cm).

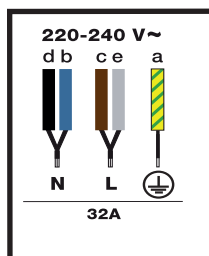
### 2.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

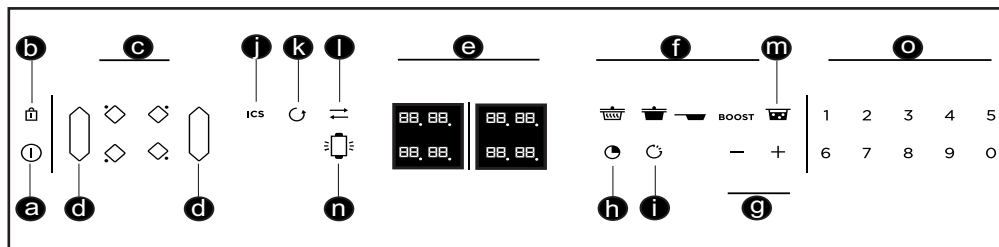
Identifique el tipo de cable de la placa de cocción, según el número de hilos y los colores.

Al encender la placa de cocción o tras un corte de corriente prolongado, aparece un código en el teclado de control (reservado para el Servicio Técnico, el usuario no debe tenerlo en cuenta).

Esta información desaparece al cabo de 30 segundos.



# 3 UTILIZACIÓN



## Teclado

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



# 3 UTILIZACIÓN

## 3.1 GESTIÓN DE POTENCIA


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

Asegúrese de que el valor del disyuntor de su instalación eléctrica esté bien calibrado (consulte la tabla a continuación).

Potència da placa kW	Fusíveis / Disjuntores (A)
7,4	32

## 3.2 SELECCIÓN DEL RECIPIENTE

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


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

 Evite poner recipientes sobre el teclado de control

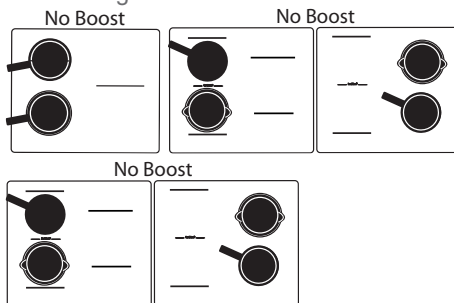
## 3.3 SELECCIÓN DEL FUEGO

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


Diámetro del fuego (cm)	Potencia máx. del fugo (Watts)	Diámetro del fondo del recipiente (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	5000	15 - 32
Horizone	5000	18 - Oval - pescadero
1/2 zone	2800	11 - 22

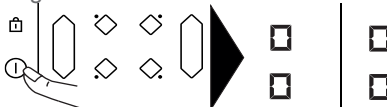
 Si se usan varios fuegos a la vez, la placa gestiona el reparto de potencia para no superar la potencia total permitida.

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

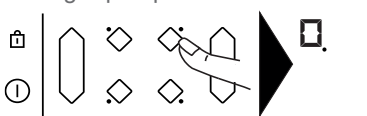


## 3.4 ENCENDIDO/APAGADO

Pulse el botón Encendido / Apagado . Un «0» parpadea en cada fuego durante 8 segundos.




Si no se detecta ningún recipiente, seleccione el fuego que quiera.



Si se detecta un recipiente, el «0» parpadea con un punto. Puede entonces ajustar la potencia deseada. Sin solicitud de potencia por su parte, la zona de cocción se apagará automáticamente.

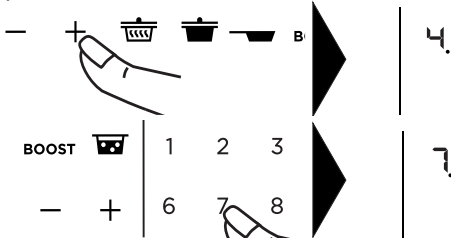
## Parar zona / placa

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

# 3 UTILIZACIÓN

## 3.5 AJUSTE DE LA POTENCIA

Pulse la tecla + o - **g** o en el teclado numérico **0** para regular su nivel de potencia de 1 a 19. Entonces se pueden introducir las cifras correspondientes a la potencia deseada.



Al pulsar la tecla «0» se apaga el fuego. Durante el encendido puede pasar directamente a potencia máxima (salvo boost) pulsando la tecla «-» de la zona.

### Preselección de potencias :

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

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



Estos valores de potencia son modificables, salvo para BOOST.

Proceda del siguiente modo:

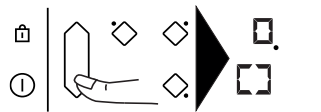
- La placa de cocción debe estar apagada.
- Seleccione o o pulsando varios segundos la tecla correspondiente.
- Regule la nueva potencia por pulsación de la tecla + o - .
- Un bip valida su acción después de algunos instantes.

Nota: Las potencias deben estar entre

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

## 3.6 HORIZONE

Para seleccionar la zona libre, pulse la tecla **d**.



Se puede ajustar la potencia y el temporizador con las teclas como para un fuego normal.

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

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

## 3.7 AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

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

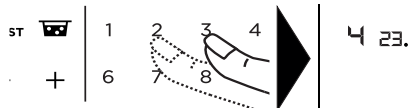
Para encenderla o para modificar los valores, pulse la tecla **h** temporizador.



luego las teclas + o - **g**



o utilice el teclado numérico **0**



Entonces se pueden introducir las cifras correspondientes al tiempo deseado.

Al pulsar la tecla 0 se para el temporizador.

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

Al final de la cocción, la visualización

# 3 UTILIZACIÓN

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

Para apagar el temporizador durante la cocción, pulse simultáneamente las teclas + y -, vuelva a 0 pulsando la tecla -, o pulse 0 en el teclado numérico.

## Minutero independiente

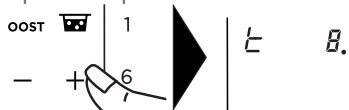
Esta función permite cronometrar un evento sin realizar una cocción.

- Seleccione una zona que se esté utilizando.



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

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



- Al finalizar la regulación, la "t" queda fija y comienza la cuenta atrás.

Nota:

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

## 3.8 Tecla ELAPSED TIME

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

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



Si desea que su cocción se termine en un tiempo definido, pulse la tecla **i** y luego, en los siguientes 5 segundos, pulse + del

temporizador para incrementar el tiempo de cocción que desea obtener. La visualización del tiempo se vuelve fija durante 3 segundos y luego la visualización del tiempo restante aparece. Se emite un bip para confirmar su elección.

Esta función existe con o sin la función temporizador.

## 3.9 BLOQUEO DE LOS MANDOS

### Seguridad niños

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

### Bloqueo

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



### Placa bloqueada en funcionamiento

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

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

### Desbloqueo

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

### Función CLEAN LOCK

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

Para activar Clean lock:

Pulse brevemente la tecla **b** (candado). Un

# 3 UTILIZACIÓN

bip suena cuando el símbolo «bloc» parpadea en el visualizador.

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

## 3.10 FUNCIÓN ICS

### Intelligent Cooking System

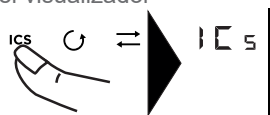
Esta función permite optimizar la selección de fuegos según el diámetro de los recipientes utilizados.

Proceda del siguiente modo:

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

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

Pulse la tecla **j**. Aparece el símbolo «ICS» en el visualizador



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

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



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

## 3.11 FUNCIÓN RECALL

ajustes de potencia y temporizador de todos los fuegos apagados hace menos de 3 minutos.

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



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

## 3.12 FUNCIÓN SWITCH

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

Pulse brevemente la tecla **l**,



los símbolos ===== desfilan por el visualizador. Seleccione el fuego al que quiera desplazar el recipiente. Los ajustes son transferidos al fuego seleccionado. Puede desplazar el recipiente al nuevo fuego.

## 3.13 FUNCIÓN BOIL

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

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



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



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

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

Se inicia la cocción.

# 3 UTILIZACIÓN

Un bip suena cuando el agua está en ebullición y el símbolo «Boil» parpadea en el visualizador. Vierta la pasta y valide pulsando la tecla «Boil».

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

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

Se emite un bip sonoro al final de la cocción.

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

No utilice recipientes de hierro con esta función.

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



## Consejo de ahorro de energía

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



## 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.

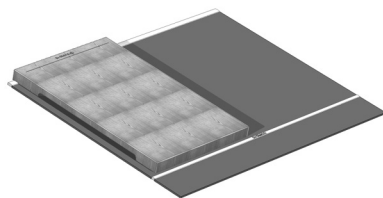
## 3.14 HORIZONE PLAY

Horizone Play modelos **C** **e**

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

### Colocación de los accesorios :

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



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

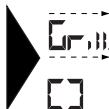
## 3.15 FUNCIÓN GRILL / PLANCHA

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

Seleccione la zona «Horizone» **d** ; pulse brevemente la tecla Grill **n** y «GRILL» aparecerá en la zona de visualización superior



Una vez alcanzada la temperatura requerida para el grill, suena un bip durante 10 segundos y desfila «GRILL» por la zona de visualización.



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

La función Elapsed time solo está accesible en modo lectura.

Para salir de la función, pulse las teclas **f** , **g** , **o** .

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

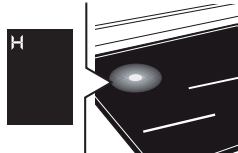
# 3 UTILIZACIÓN

## 3.16 SEGURIDAD Y RECOMENDACIONES

### Calor residual

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

Se visualiza una "H" durante este periodo.



Evite tocar las zonas concernidas.

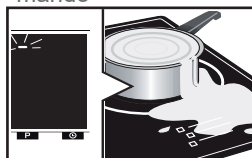
### Limitador de temperatura

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

### Protección en caso de desbordamiento

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


- Desbordamiento que recubra las teclas de mando



- Paño mojado colocado sobre las teclas.
- Objeto metálico colocado sobre las teclas de mando.



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

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

### Sistema «Auto-Stop»

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

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



Se pueden oír sonidos parecidos al mecanismo de un reloj.

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



No recomendamos dispositivos de protección de placa.

---

# 4 MANTENIMIENTO

---

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

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

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

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

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

## **Mantenimiento de la tabla de cortar**

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

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

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

Evite:

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

---

# 5 ANOMALÍAS

---

## Durante la puesta en servicio

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

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

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

## Durante la puesta en marcha

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

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

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

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

**Código fallo F9:** tensión inferior a 170 V.

**Código fallo F0 :** temperatura inferior a 5°C.

## Durante la utilización

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

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

## **Aparece el código F7.**

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

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

La ventilación sigue funcionando tras apagar la placa.

Es normal. Esto permite el enfriamiento de la electrónica.

En caso de fallo persistente.

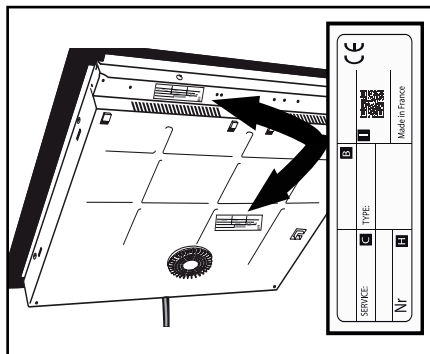
Apague la placa durante 1 minuto. Si el fallo continua, contacte con el Servicio Técnico.



# 6 *SERVICIO DE ATENCION 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

FR	GUIDE UTILISATION	BRUKSANVISNING	NO
EN	USER GUIDE	BRUKSANVISNING	SV
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
DA	BRUGSANVISNING	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡ ΗΣΗΣ	ΕΛ
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG		
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
FI	KÄYTTÖOHJE		
IT	MANUALE D'USO		

# INDUKTIOTASO

FI

# *HYVÄ ASIAKAS!*

De Dietrichin tuotteet antavat sinulle aivan ainutlaatuisia kokemuksia. Se on rakkautta ensi silmäyksellä. Suunnittelun laatu kuvastaa ajatonta estetiikkaa ja huolitellut yksityiskohdat tekevät näistä yhteensopivista laitteista eleganteja ja hienostuneita.

Ne suorastaan houkuttelevat koskettamaan.

De Dietrichin suunnittelussa hyödynnetään kestäviä ja arvokkaista materiaaleja; panostamme aitousen. De Dietrichin laadukkaissa kodinkoneissa huippuluokan tekniikka on yhdistetty parhaisiin materiaaleihin, mikä tekee keittiössä työskentelystä nautinnollista.

Toivomme teille mukavia hetkiä uuden laitteenne parissa!

Kiitämme luottamuksestanne!

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)



**De Dietrich** 



**Tärkeää :**

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen käyttöä, jotta voit tutustua sen toimintaan nopeammin.

Löydät käyttöoppaan ja lisätietoja näistä tuotteista tämän asiakirjan lopussa olevan QR-koodin avulla.

Turvallisuusohjeet ja varoitukset.....	4
Ympäristö.....	6
1 Esittely .....	7
2 Asennus.....	9
2.1 Pakkauksen purkaminen .....	9
2.2 Upotus laitteeseen.....	9
2.3 Kytkenä.....	11
3 Käyttö.....	12
3.1 Tehon hallinta .....	13
3.2 Astian valinta .....	13
3.3 Lieden valinta .....	13
3.4 Käynnistys/Sammutus .....	13
3.5 Tehon asetukset .....	14
3.6 HORIZONE.....	14
3.7 Ajastimen asetukset.....	14
3.8 Elapsed time -painike .....	15
3.9 Ohjausten lukitus .....	15
3.10 ICS-toiminto.....	16
3.11 Recall-toiminto .....	16
3.12 Switch-toiminto .....	16
3.13 Boil-toiminto .....	16
3.14 Horizon Play .....	17
3.15 Grilli/Plancha-toiminto .....	17
3.16 Turvallisuus ja suositukset.....	17
4 Huolto ja kunnossapito.....	19
5 Vianmääritys.....	20
6 Asiakaspalvelu .....	21



## TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET LUE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ JA SÄILYTTÄ TULEVAAN KÄYTTÖÄ VARTEN.

Nämä ohjeet ovat ladattavissa tuotemerkin verkkosivustolta.

Vähintään 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat puutteellisia, tai joilta puuttuu käyttökokemusta ja -taitoa, saavat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä on opastettu laitteen käyttämisessä siten, että he osaavat käyttää laitetta turvallisesti ja ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa. Alle 8-vuotiaat lapset on hyvä pitää etäällä laitteesta, ja laitteen lähellä ollessaan heitä on valvottava jatkuvasti. Laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana.

Varmista sopivin varotoimin, ettei kukaan pääse koskettamaan kuumia osia. Älä laita sellaisia metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai astioiden kansia keittotasolle, sillä ne voivat kumentua. Keittotaso on varustettu lapsilukolla, jolla laitteen käyttö voidaan

estää käytön päätyttyä tai käytön aikana (katso kappale: lapsilukon käyttö). Tämä laite täyttää niiden eurooppalaisten direktiivien ja säännösten vaatimukset, joiden alainen se on. Jotta keittotaso ja sydämen tahdistimet eivät häiritsisi toistensa toimintaa, on myös tahdistimen oltava vastaavien määräysten mukainen. Pyydä lisätietoja tuotteen valmistajalta tai lääkäriltäsi.

K y p s e n t ä m i n e n keittotasolla öljyllä tai rasvalla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan sammuta laite ennen kuin peität liekin esimerkiksi kannella tai palosuojakankaalla.

HUOMIO: kypsentämistä on valvottava. Lyhytkypsennys vaatii jatkuvaa valvontaa. Tulipalon vaara: Älä jätä mitään ylimääräisiä tavaroita keittoalueille. Mikäli pintaan tulee murtumia, kytke laite pois käytöstä sähköiskujen v ä l t t ä m i s e k s i . Älä käytä liesitasoa ennen keraamisen tason vaihtoa. Vältä iskemästä tasoa



## TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

astioilla: vitrokeraaminen lasipinta on erittäin kestävä, mutta se voi silti mennä rikki. Älä aseta kuumaa kantta tasalleen keittotasolle. Imukuppiefekti voi vahingoittaa alla olevaa keraamista liesitasoa. Varo astioiden aiheuttamaa hankausta, sillä tämä voi pitemmän päälle aiheuttaa keraamisen tason pinnassa olevien kuvioiden vaurioitumista.

Älä koskaan käytä alumiinifoliotä kuumentamiseen. Älä aseta alumiinifolioon käärittyjä tai alumiinivuokaan laitettuja tuotteita keittotasolle. Alumiini voi sulaa ja vahingoittaa keittotasoa. Älä säilytä liesitason alla olevassa tilassa puhdistusaineita tai tulenarkoja aineita.

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

Älä koskaan käytä höyryä liesitason puhdistamiseen. Laitetta ei ole tarkoitettu

käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen etäkäyttöjärjestelmän avulla.

Käytön jälkeen sammuta keittotaso ohjaimilla äläkä luota pelkästään kattilantunnistimeen.

**VAROITUS:** Käytä vain valmistajan kypsen nysläitteelle valmistamia liesisuoja, joihin on viitattu tässä ohjekirjassa tai jotka tulevat laitteen mukana. Sopimattomien suojiin käyttö voi aiheuttaa vahinkoja.

Keittotaso on suunniteltu toimimaan 50 Hz:n tai 60 Hz:n (50 Hz/60 Hz) taajuudella ilman erityisiä toimenpiteitä.

Sammuta keittotaso käytön jälkeen ohjauslaitteen avulla, äläkä luota kattilan anturiin.

---

# YMPÄRISTÖ

---

## YMPÄRISTÖNSUOJELU



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

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

Laitteen kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin (sähkö- ja elektroniik-karomut) mukaisesti. Ota yhteys kuntasi jätehuoltoon tai jälleenmyyjäsi pyydä tietoa asuinpaikkasi lähellä olevista keräyspisteistä.

Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästasi yhteistyöstä.

## Energiansäästöväinkki

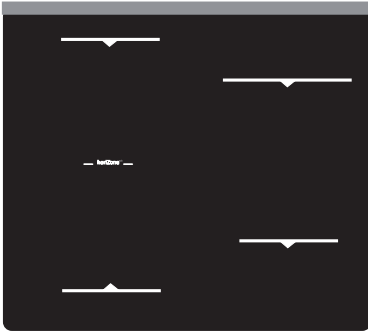
Kypsennys tiiviillä kannella säästää energiaa. Jos käytät lasikannta, voit hallita kypsennystä täydellisesti.



a



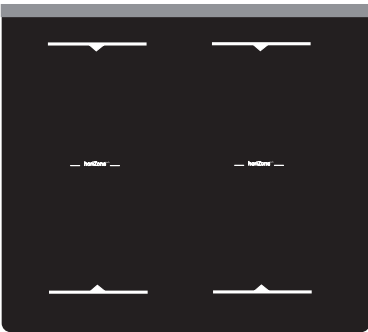
Horizone<sup>tech</sup>  
b



Horizone Play  
c



















Horizone<sup>tech</sup>  
d







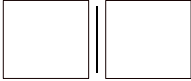









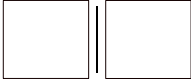


Horizone Play  
e





















# 1 ESITYS

 | 
   
 ICS  = 
   BOOST  | 1 2 3 4 5  
 | 
 
  = 
  - + | 6 7 8 9 0


















**a**

 | 
   
 ICS  = 
   BOOST  | 1 2 3 4 5  
 | 
  
  = 
  - + | 6 7 8 9 0



















Horizone<sup>tech</sup>  
**b**

 | 
   
 ICS  = 
   BOOST  | 1 2 3 4 5  
 | 
  
   = 
  - + | 6 7 8 9 0

Horizone Play  
**c**

 | 
   
 ICS  = 
   BOOST  | 1 2 3 4 5  
 | 
  
  = 
  - + | 6 7 8 9 0

Horizone<sup>max</sup>  
**d**

 | 
   
 ICS  = 
   BOOST  | 1 2 3 4 5  
 | 
  
   = 
  - + | 6 7 8 9 0

Horizone Play  
**e**

# 2 ASENNUS

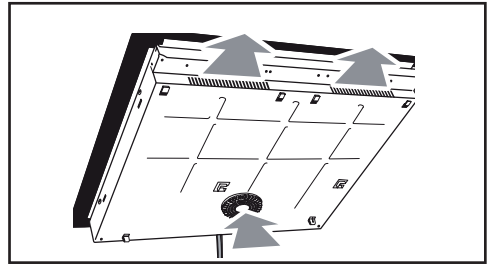
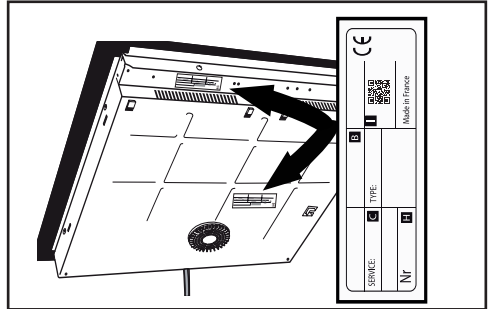
## 2.1 PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Poista kaikki suojaavat osat. Tarkista ja noudata kaikkia laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuja ominaisuuksia.

Lue alla olevista kentistä tyyppikilven huolto- ja normityyppi viitteet tulevaa käyttöä varten.

Service : .....

Type : .....



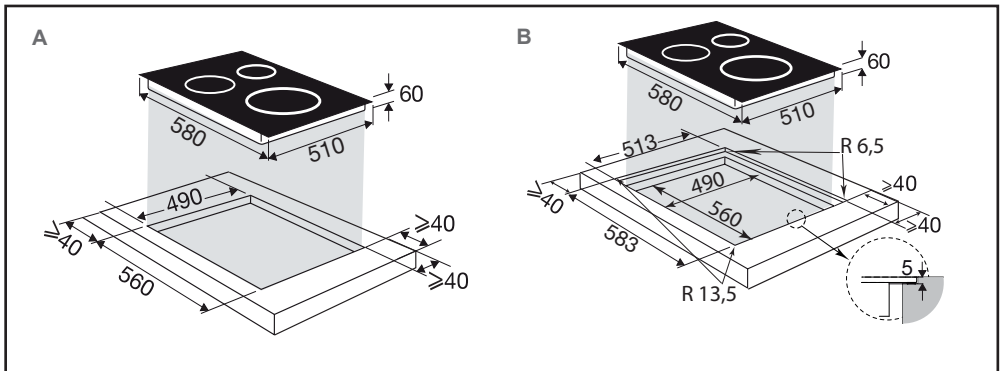
## 2.2 UPOTUS KALUSTESEEN

Varmista, että ilman sisään- ja ulostuloaukot ovat esteettömiä.

Huomioi sen työtason asennusmitat (millimeereinä), johon keittotaso asennetaan. Varmista, että ilma pääsee kiertämään kunnolla keittotason etu- ja takaosan välillä.

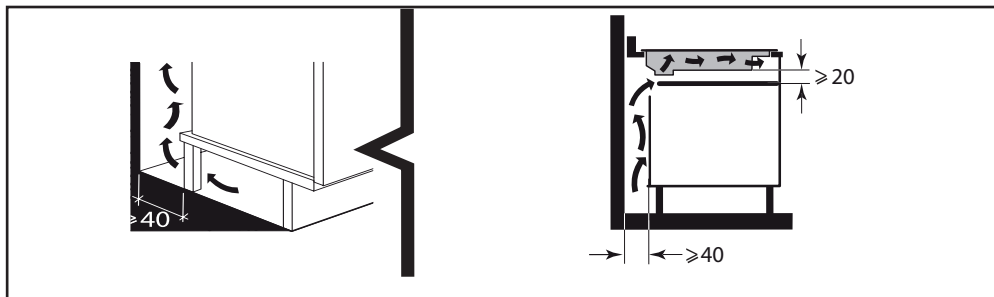
Upotettava ilmastointilaitte A

Upotettava B

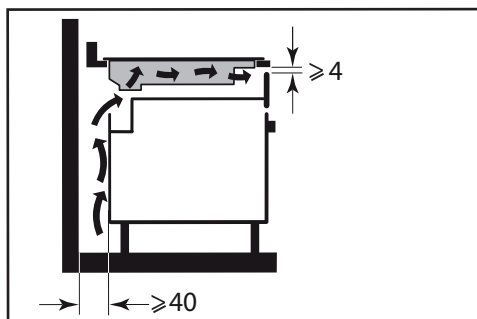


## 2 ASENNUS

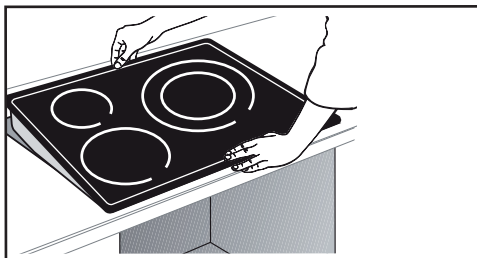
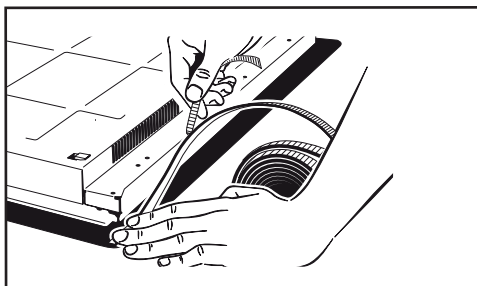
Jos pöytä asennetaan laatikon yläpuolelle,



Kun asennat pöydän päälle tai sisäänrakennetun uunin yläpuolelle, noudata kuvissa esitettyjä mittoja riittävän ilmavirran varmistamiseksi.



Liimaa tiiviste huolellisesti pöytälasin ympärille ennen asennusta.



## 2 ASENNUS



### Important

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

### 2.3 SÄHKÖKYTKENTÄ

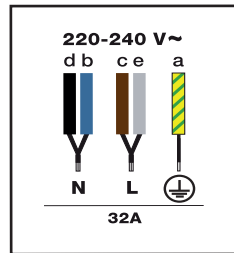
Tasot on kytkettävä sähköverkkoon moninapaisella kaatkaisijalla voimassa olevien asennusmääräysten mukaan. Virrankatkaisu on asennettava kiinteään johtojärjestelmään.

Tunnista keittotasosi kaapeli,

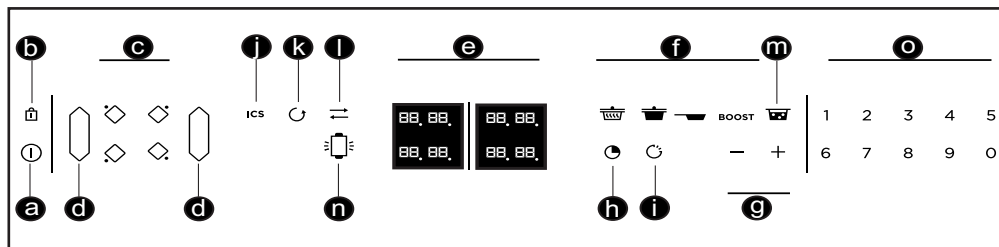
\* Liitäntä mallin mukaan

Kun keittotaso kytketään päälle tai kun sähkö on katkaistu pidemmäksi aikaa, ohjauspaneelissa näkyy koodi (tämä näyttö on tarvittaessa varattu huoltopalvelua varten; keittotason käyttäjä ei saa ottaa sitä huomioon).

Tämä tieto häviää noin 30 sekunnin kuluttua.



# 3 KÄYTTÖ



## Näppäimistön selitykset

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


# 3 KÄYTTÖ

## 3.1 TEHON HALLINTA

Keittotasoin kokonaistehon on mukauduttava sähköasennuksesi tehoon.


Varmista, että sähköasennuksen katkaisijan arvo on kalibroitu hyvin (katso alla oleva taulukko).


Tason teho kW	Sulakkeet / Katkaisin (A)
7,4	32

 Varmista, että valittu tehotaso on sähkötaulun sulakkeiden mukainen. Valitun kokonaistehotason mukaan sillä voi olla vaikutusta tehojen jakautumiseen kodin laitteiden välillä.

## 3.2 ASTIAN VALINTA

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


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

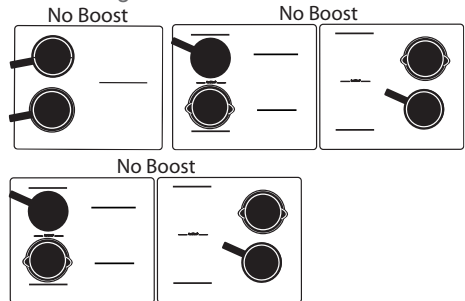
 Vältä asettamasta astioita ohjausnäppäimistön päälle..

## 3.3 LIEDEN VALINTA


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

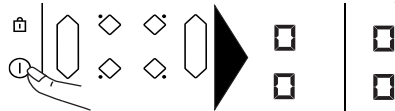
Liedenhalkaisija halkaisija (cm)	Lieden maksimiteho (Watts)	Astian pohjan halkaisija (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	5000	15 - 32
Horizone	5000	18 - ovaali kala-astiat
1/2 zone	2800	11 - 22

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

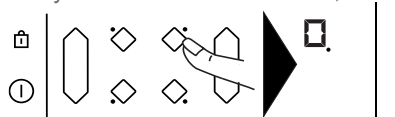


## 3.4 KÄYNNISTYS-SAMMUTUS

Paina virtakatkaisinpainiketta . «0» vilkkuu kullakin liedellä 8 sekunnin ajan.




Jos yhtään astiaa ei tunnisteta, valitse liesi.



Jos astia tunnistetaan, «0» vilkkuu pisteen kanssa. Nyt voit säätää haluamasi tehon. Jos et valitse tehoa, keittotaso sammuu automaattisesti.

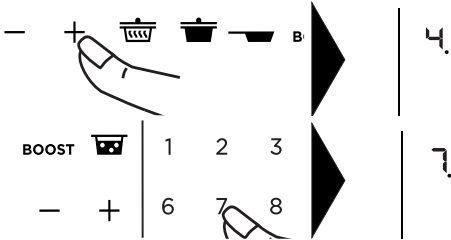
## Alueen/tason sammutus

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

# 3 KÄYTTÖ

## 3.5 TEHON ASETUKSET

Paina painiketta + tai - **g** tai ukäytä numeronäppäimistöä **o** säätääksesi tehotason välillä 1–19. Tässä tapauksessa voit syöttää haluamaasi tehoa vastaavat numerot suoraan Kun painat painiketta «0», liesi sammuu.



Käynnistyksen aikana voit siirtyä suoraan maksimaaliseen tehoon (lukuun ottamatta tehoa (Boost)) painamalla alueen painiketta «-» .

Tehon esivalinta:

Käytössäsi on neljä painiketta **f** joiden avulla pääset suoraan esiasennettuihin tehotasoihin:

= teho 2 - Lämpimänä pito

= teho 10 - Haudutus

= teho 19 - Ruskistus

BOOST = maksimaalinen teho .



Näitä tehotasoja voi muokata, lukuun ottamatta BOOST-toimintoa. Tehojen muokkaus: Keittotasoin on oltava sammutettu..

- Valitse tai tai painamalla painiketta pitkään.- Säädä uusi teho painamalla painiketta

+ tai - .

- Äänimerkki vahvistaa muokkauksen hetken päästä.Huomautus: Tehojen tulee seuraavien lukujen välillä:

1 - 3 toiminnolle

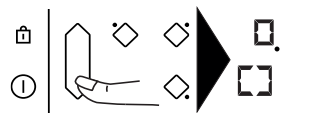
4 - 11 toiminnolle

12 - 19 toiminnolle

## 3.6 HORIZONE

— Horizone<sup>tech</sup> —

Vapaan alueen valinta tehdään painikkeella **d** .



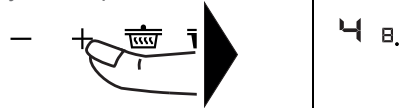
Tehon ja ajastimen säätö tehdään kuten normaalissa liedessä. Sammuta alue painamalla pitkään painiketta **d** , kuulet pitkän äänimerkin ja näytöt sammuvat tai symboli «H» ilmestyy näyttöön. Kun painat alueen etu- tai takaliettä, toiminto poistuu käytöstä ja asetukset siirtyvät valitulle liedelle.

## 3.7 AJASTIMEN ASETUKSET

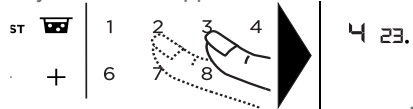
Kussakin keittoalueessa on oma ajastin. Se voidaan ottaa käyttöön heti, kun kyseinen keittoalue on käytössä. Käynnistä tai muokkaa ajastinta **h** .



ja sitten painikkeita + tai - **g**



käytä numeronäppäimistöä **o**



Tässä tapauksessa syöttää haluamasi ajan suoraan:Kun painat painiketta «0», ajastin poistuu käytöstä.Erittäin pitkän ajan säädön helpottamiseksi voit mennä suoraan 99 minuuttiin painamalla heti alussa pitkään painiketta - .

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

# 3 KÄYTTÖ

sammuvat hetken päästä.

Sammuaksesi ajastimen kypsennyksen aikana paina samanaikaisesti painikkeita + ja -, tai

palaa arvoon 0 painikkeella -, tai paina numeronäppäimistöissä «0».

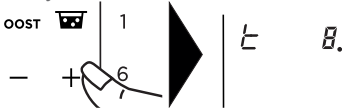
## Itsenäinen ajastin

Tällä toiminnolla voit valita tarkan ajan ilman kypsennystä.- Valitse käyttämätön keittoalue.



- Paina painiketta **h**.

- Säädä aika painikkeella **g**. «t» vilkkuu näytössä.



- Säädön lopussa «t» lakkaa vilkkumastale ja ajastin lähtee käyntiin. Voit sammuttaa ajastimen painamalla keittoalueen valintapainiketta pitkään.

## 3.8 ELAPSED TIME -PAINIKE

Tällä toiminnolla näet valitun keittolieden tehon viimeisestä muokkauksesta kuluneen ajan. Käytä toimintoa painamalla painiketta **i**.

Kulunut aika vilkkuu valitun lieden ajastinnäytössä



Jos haluat, että kypsennys päättyy määritetyn ajan sisällä, paina painiketta **i**, jonka jälkeen paina 5 sekunnin sisällä ajastimen + lisätäksesi haluamasi kypsennysajan. Kuluneen ajan näyttö muuttuu vilkkumattomaksi 3 sekunnin ajan, jonka jälkeen jäljellä oleva aika näkyy näytössä. Äänimerkki varmistaa valintasi. Toimintoa voi käyttää ajastimella tai ilman. Huomautus: jos aika näkyy ajastimessa, tätä

aikaa ei voi muuttaa 5 sekuntia painikkeen **i** painamisen jälkeen. Viiden sekunnin kuluttua kypsennysajan voi muuttaa.

## 3.9 OHJAUSTEN LUKITUS

### Lapsilukko

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

### Lukitus

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



### Käytön aikana lukittu keittotaso

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

### Lukituksen poistaminen

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

### CLEAN LOCK -toiminto

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

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



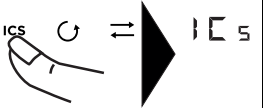
# 3 KÄYTTÖ

## 3.10 ICS-TOIMINTO

### Intelligent Cooking System

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

Paina painiketta **i**. Symboli «ICS» näkyy näytössä.



- joko valittu liesi sopii parhaiten astialle ja «ICS» katoaa näytöltä jättäen näkyviin alkuperäiset kypsennysparametrit.

- tai valittu liesi ei ole sopivin mahdollinen astialle, jolloin näytössä näkyy parhaiten sopiva liesi ja asetukset siirretään automaattisesti tälle liedelle



**HUOMAUTUS:** Keittotason on oltava kylmä tämän toiminnon käyttämiseksi.

## 3.11 RECALL-TOIMINTO

Tämä toiminto näyttää kaikkien alle kolme minuuttia sammuksissa olleiden liesien viimeisimmät teho- ja ajastinasetukset. Käyttääksesi toimintoa keittotason lukituksen on oltava vapautettu. Paina virtakatkaisinpainiketta ja paina lyhyesti painiketta **k**.

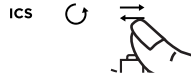


Kun keittotaso on käytössä, toiminto muistuttaa alle 30 sekuntia sammuksissa olleiden liesien teho- ja ajastinasetukset..

## 3.12 SWITCH-TOIMINTO

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

Paina lyhyesti painiketta **l**,



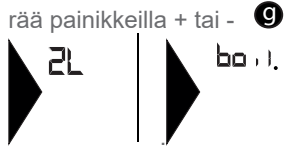
symbolit ===== vierivät näytössä. Valitse liesi, johon haluat siirtää astian. Asetukset siirretään valitulle liedelle, ja voit siirtää astian uudelle liedelle.

## 3.13 BOIL-TOIMINTO

Tällä toiminnolla voit kiehua vettä ja pitää veden kiehumispisteessä valmistaessasi esimerkiksi pastaa. Valitse liesi, paina lyhyesti painiketta «Boil» **m**.



Ehdotetun vesimäärän oletusarvo on 2 litraa, mutta voit muokata veden määrää painikkeilla + tai - **g**



Säädä haluttu veden määrä (0,5–6 litraa). Vahvasta painamalla symbolia «Boil» tai odota muutama sekunti, niin vahvistus tehdään automaattisesti. Kypsennys alkaa. Kuulet äänimerkin, kun vesi kiehuu ja symboli «Boil» näkyy näytössä (2.13.3). Kaada pasta kattilaan ja vahvasta painamalla painiketta «Boil». Näyttö ehdottaa automaattisesti tehon ja 8 minuutin kypsennysajan. Voit muokata ehdotettua kypsennysaikaa ja -tehoa Kuulet äänimerkin kypsennyksen lopussa.

**HUOMAUTUS :** On tärkeää, että veden lämpötila on ympäröivän lämpötilan lämpöistä kypsennyksen alussa, sillä muuten lopullinen tulos vääristyy. Älä käytä tämän toiminnon aikana valurautapohjaista astiaa. Voit myös käyttää toimintoa kaikkien kiehuvaan vedessä kypsennettävien ruoka-aineiden kypsennykseen.

# 3 KÄYTTÖ



## Energiansäästöohje

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

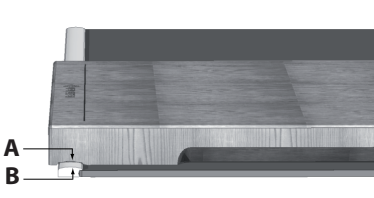
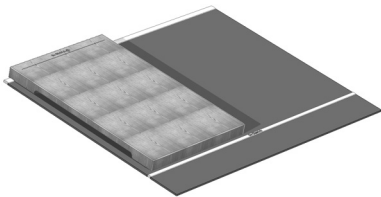
### 3.14 HORIZONE PLAY

— Horizone<sup>Play</sup>— mallit 

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

#### Lisätarvikkeiden asettaminen:



Aseta lisätarvikkeen ura (A) laitteen ohjaimeen (B)

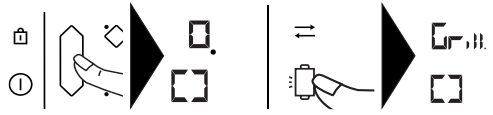


Älä liu'uta Horizone play -lisätarvikkeita keittopinnan päällä, jotta pinta ei naarmuunnu.

### 3.15 GRILLI/PLANCHA-TOIMINTO


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

Valitse ensin «Horizone»-alue  paina Grill sen jälkeen lyhyesti Grilli-painiketta  ja «GRILLI» näkyy ylemmällä näyt.



Kun grillitoiminnon vaatima lämpötila on saavutettu, kuulet äänimerkin 10 sekunnin ajan, ja «GRILLI» liikkuu näyttöalueella.



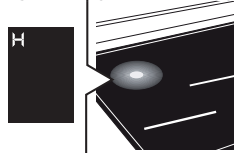
Ajastinta ei voi käyttää grilli- ja planchatoimintojen aikana. Elapsed time -toimintoa voi käyttää vain neuvoo antavassa tilassa. Poistu toiminnosta painamalla painikkeita .

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

### 3.16 TURVALLISUUS JA SUOSITUKSET

#### Jälkilämpö

Intensiivisen käytön jälkeen käyttämäsi keittoalue voi olla kuuma muutaman minuutin ajan. Näytössä näkyy tällöin symboli «H»



Vältä symbolia vastaavien alueiden koskettamista.

#### Lämpötilan rajoitin

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

#### Suojaus ylivuotamisen aikana

Tason sammutus käynnistyy seuraavassa kolmessa tapauksessa:

- Yli valuva vesi, joka peittää ohjuspainikkeet

# 3 KÄYTTÖ



- painikkeiden päälle jätetty kostea liina.
- ohjauspainikkeiden päälle asetettu metallinen esine .



Poista esine tai puhdista ja kuivaa ohjauspainikkeet ja käynnistä kypsennys uudelleen. Näissä tapauksissa symboli **-** näkyy näytössä ja äänimerkki kuuluu.

## «Auto-Stop»-järjestelmä

Jos unohdat sammuttaa kypsennyksen, keittotaso on varustettu «Auto-Stop»-turvatoiminnolla, joka sammuttaa automaattisesti unohdetun keittoalueen ennalta määritetyn ajan jälkeen (1–10 tuntia käytetystä tehosta riippuen). Jos tämä turvatoiminto käynnistyy, keittoalueen sammutus näkyy ohjausalueessa symbolina “AS” ja äänimerkki kuuluu noin kahden minuutin ajan. Paina mitä tahansa ohjauspainikkeista sammuttaaksesi toiminnon



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



Emme suosittele keittotason suoja-laitteiston käyttämistä.

---

# 4 HUOLTO

---

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

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

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

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

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

## Laudan huolto

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

**Huolto:** Rasvaa lauta kerran kuussa. Jos käytät leikkuulautaa vain koristeena, suosittelemme että lakkaat sen pinnan jotta se ei kutistu tai paisu.

Älä KOSKAAN kostuta lautaa puhdistaaaksesi sitä, vaan kaavi sitä veitsen terällä tai kaapimella. Se poistaa leikatun lihan liiallisen kosteuden ja säilyttää puupinnan täydellisessä kunnossa.

Mitä laudalle ei saa koskaan tehdä:

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

---

# 5 VIANMÄÄRITYS

---

## Käyttöönoton yhteydessä

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

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

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

## Käynnistyksen yhteydessä

**Keittotaso ei toimi ja näppäimistön valonäytöt pysyvät sammuneina.**

Laite ei saa virtaa. Virransyöttö tai kytkentä on viallinen. Tarkista sulakkeet ja sähkökatkaisin.

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

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

**F9-oletuskoodi:** jännite on alle 170 V.

**F0-oletuskoodi:** lämpötila on alle 5 °C.

## Käytön aikana

**Keittotaso ei toimi, näytössä näkyy ja äänimerkki kuuluu.**

Ohjauspainikkeille on valunut jotain tai niiden päälle on asetettu esine. Puhdista tai poista esine ja käynnistä kypsennys uudelleen.

## **Koodi F7 näkyy näytöllä.**

Sähköpiirit ovat kuumentuneet (katso upotusta koskeva kappale).

**Keittoalueen käytön aikana näppäimistön merkkivalot vilkkuvat jatkuvasti.**

Käytetty astia ei ole yhteensopiva.

**Astioista kuuluu ääntä ja keittotaso kalisee kypsennyksen aikana** (katso ohjeita kappaleesta «Turvallisuus ja suositukset»).

Tämä on siis normaalia toimintaa. Tietyyntyyppisten astioiden kanssa kyseessä on keittotason energian siirtyminen astiaan.

**Tuuletus on päällä vaikka keittotaso on sammutettu.**

Tämä on normaalia toimintaa. Se jäähdyttää tason elektronisia osia.

**Jos vika jatkuu.**

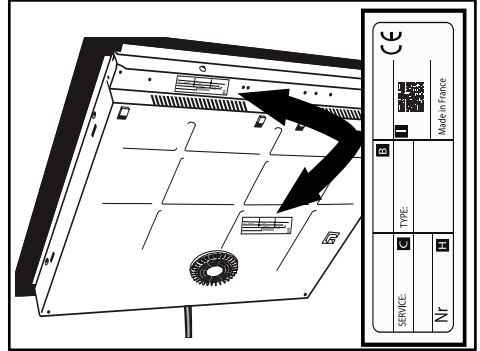
Katkaise virta keittotasosta 1 minuutin ajaksi. Jos ongelma jatkuu, ota yhteys huoltopalveluun.

# 6 ASIAKASPALVELU

## KORJAUSTOIMET

Laitteen mahdolliset korjaustoimet on annettava valmistajan valtuuttaman ammattihenkilön suoritettaviksi.

Helpottaaksenne kyselyitänne koskien laitettanne paremmin varautukaa esittämään kaikki laitettanne koskevat tiedot (tuotenumero, huoltotiedot, sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä.



B: Kaupallinen viite

C: Palveluviite

H: sarjanumero

I: QR-koodi

FR	GUIDE UTILISATION	BRUKSANVISNING	NO
EN	USER GUIDE	BRUKSANVISNING	SV
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
DA	BRUGSANVISNING	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡ ΗΣΗΣ	ΕΛ
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG		
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
FI	KÄYTTÖOHJE		
IT	MANUALE D'USO		

# *PIANO A INDUZIONE*

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



**De Dietrich** 



**Importante :**

Prima di accendere l'apparecchio, leggere attentamente questa guida d'installazione e di utilizzo per abituarsi 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
Ambiente.....	6
1 PRESENTAZIONE .....	7
2 INSTALLAZIONE .....	9
2.1 Disimballaggio .....	9
2.2 Incasso .....	9
2.3 Collegamento.....	11
3 UTILIZZO.....	12
3.1 GESTIONE DELLA POTENZA .....	13
3.2 SCELTA DEL RICEVENTE .....	13
3.3 SELEZIONE DEL FUOCO .....	13
3.4 Accensione/Spegnimento .....	13
3.5 Regolazione potenza .....	14
3.6 HORIZONE .....	14
3.7 Regolazione timer.....	14
3.8 Tasto ELAPSED TIME.....	15
3.9 Blocco comando .....	15
3.10 Funzione ICS .....	16
3.11 Funzione RECALL.....	16
3.12 Funzione SWITCH .....	16
3.13 Funzione BOIL .....	16
3.14 HORIZONE PLAY.....	17
3.15 Funzione GRILL / PLANCHA .....	17
3.16 Sicurezza e raccomandazioni .....	18
4 MANUTENZIONE.....	19
5 ANOMALIES .....	20
6 SERVIZIO CONSUMATORI .....	21



## **SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI**

**ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'USO E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.**

Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.

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 dovrebbero 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).

Questo 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 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 antifuoco.

**ATTENZIONE:** la cottura deve essere supervisionata. Una cottura breve necessita di una supervisione continua.

**Rischio d'incendio:** non accumulare oggetti sulle superfici di cottura.



## **SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI**

Se la superficie presenta incrinature, spegnere 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.

Questi piani cottura devono essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alle regole di installazione in vigore.

Un dispositivo di interruzione deve essere incorporato nella

canalizzazione fissa.

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.

**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.

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.

## TUTELA DELL'AMBIENTE



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

In caso di accumulo di sporco consolidato dalla cottura e di fuoriuscite zuccherate 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 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.

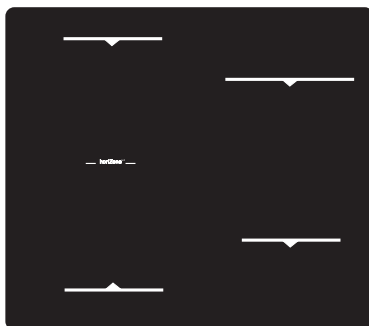
### **Consiglio per risparmiare energia**

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

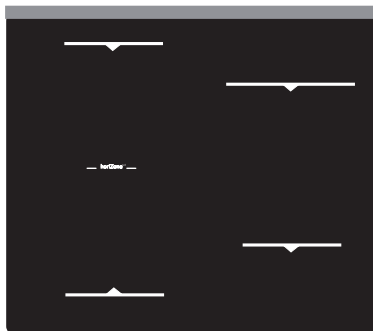
# 1 PRESENTAZIONE



a



Horizone<sup>tech</sup>  
b



Horizone Play  
c

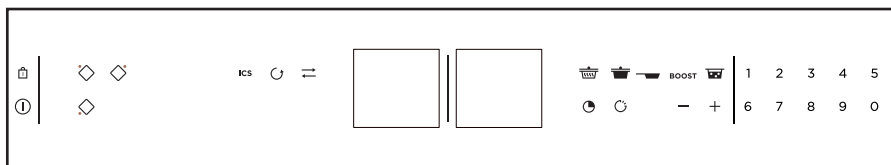


Horizone<sup>tech</sup>  
d

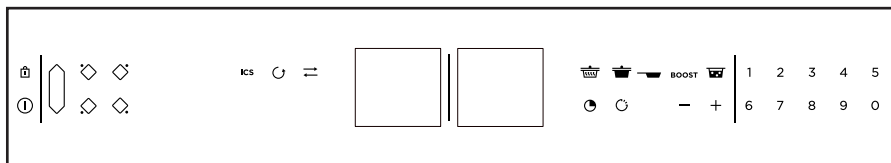


Horizone Play  
e

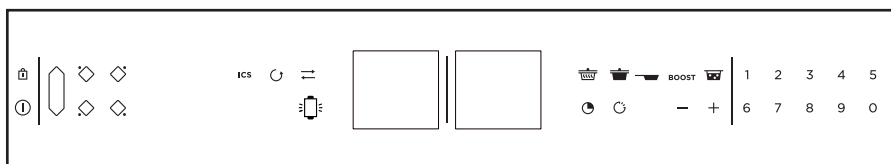
# 1 PRESENTAZIONE



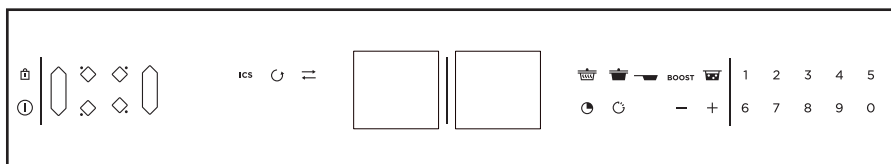
**a**



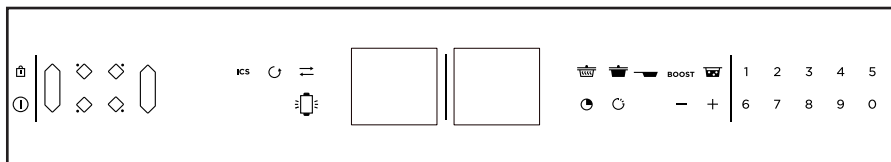
Horizone<sup>tech</sup>  
**b**



Horizone Play  
**c**



Horizone<sup>max</sup>  
**d**



Horizone Play  
**e**

# 2 INSTALLAZIONE

## 2.1 DISIMBALLAGGIO

Rimuovere tutti gli elementi di protezione. Verificare e rispettare le caratteristiche dell'apparecchio indicate sulla targhetta segnaletica. Scrivere nel riquadro qui sotto i riferimenti del servizio e del tipo norma indicati sulla targhetta per un utilizzo futuro.

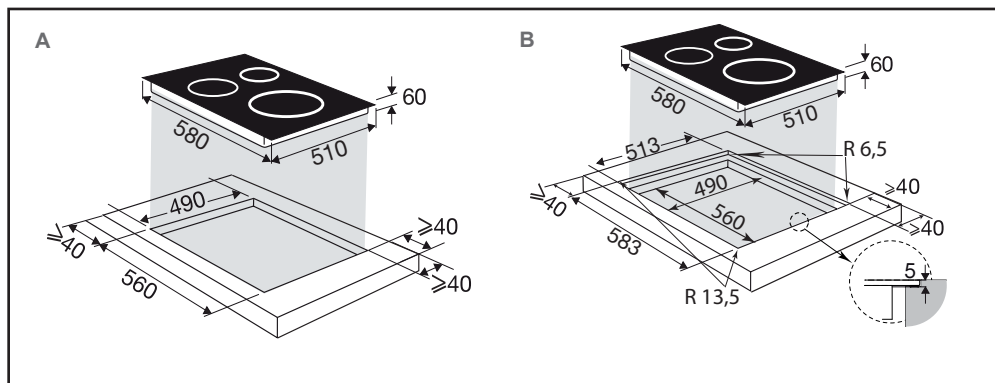
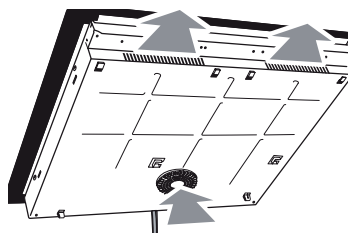
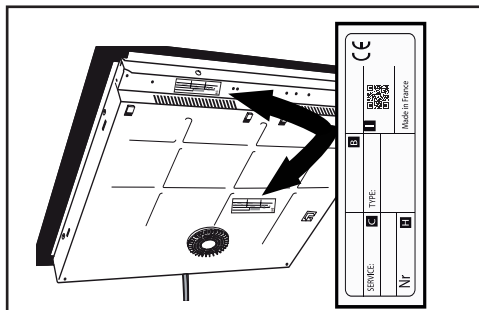
Service : .....

Type : .....

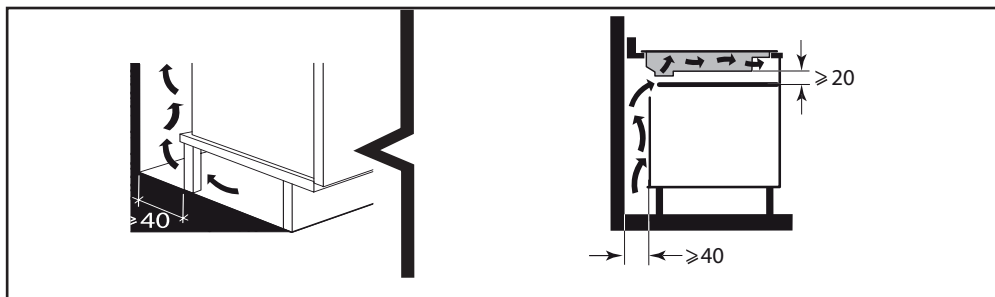
## 2.2 INCASSO NEL MOBILE

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.

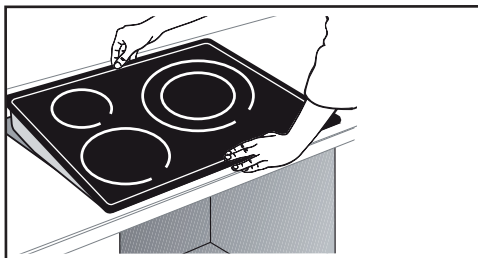
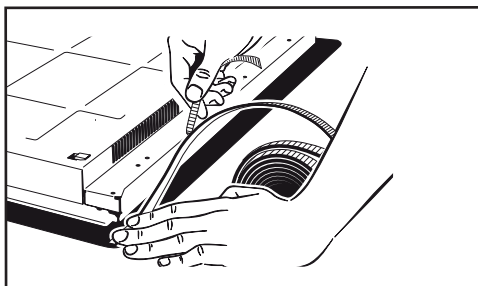
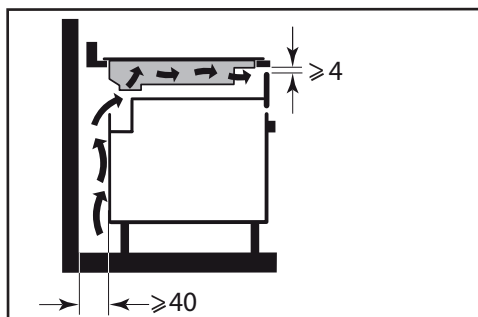
- Incasso nel piano di lavoro Vedere schema A
- Incasso a filo del piano di lavoro Vedere schema B



## 2 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 o di un forno a incasso, 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. Posizionare il piano cottura nel mobile.





## 2 INSTALLAZIONE



### Important

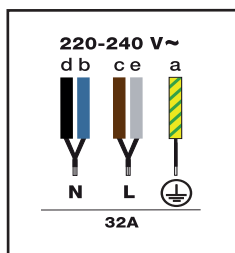
Se il forno è situato sotto al piano cottura, le sicurezze termiche del piano cottura possono limitare l'utilizzo simultaneo di quest'ultimo e del forno in modalità pirolisi. Il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza anti-surriscaldamento. Questa sicurezza può ad esempio essere attivata in caso d'installazione al di sopra di un forno insufficientemente isolato. Il codice "F7" appare nelle zone comandi. In questo caso, si raccomanda di aumentare l'aerazione del piano di cottura praticando un'apertura sul lato del mobile (8cm x 5cm).

### 2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

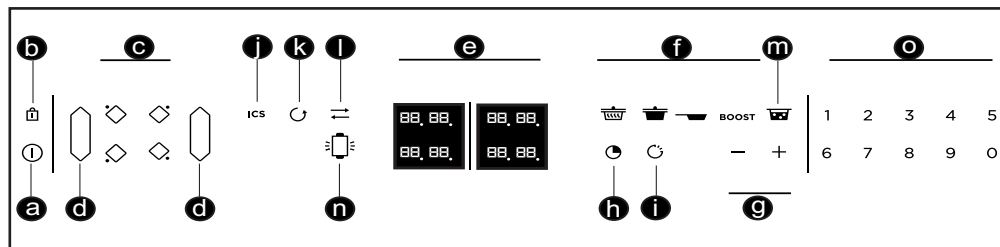
Questi piani devono essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alle regole di installazione in vigore. Una disconnessione deve essere incorporata nella tubazione fissa.

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

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.



# 3 UTILIZZO



## Simboli tastiera

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

# 3 UTILIZZO

## 3.1 GESTIONE DI POTENZA

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

La potenza del piano è regolata in maniera predefinita al massimo livello.

Livelli di potenza disponibili:

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

## 3.2 SCELTA DEL RECIPIENTE

La maggior parte dei recipienti è compatibile con l'induzione. Solo il vetro, la terra cotta, l'alluminio senza fondo speciale, il rame e alcuni inox non magnetici non funzionano con la cottura a induzione.

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

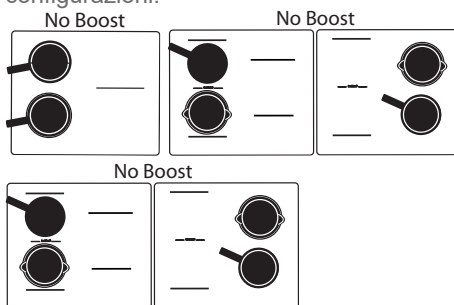
⚠ Evitare di poggiare i recipienti sulla tastiera di comando.

## 3.3 SELEZIONE DELLA ZONA DI COTTURA

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

Diametro della zona di cottura (cm)	Potenza max. della zona di cottura (Watts)	Diametro del fondo del recipiente (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	5000	15 - 32
Horizone	5000	18 - Ovale - pescivendolo
1/2 zona	2800	11 - 22

Quando vengono utilizzati simultaneamente diverse zone di cottura, il piano gestisce la distribuzione della potenza al fine di non superare la sua potenza totale. Quando viene utilizzata la potenza massima (Boost) su diverse zone cottura allo stesso tempo, è opportuno privilegiare la migliore disposizione dei recipienti ed evitare le configurazioni.



## 3.4 ACCENSIONE - SPEGNIMENTO

Premere il tasto accensione/ spegnimento **a**. Uno "0" lampeggia su ogni zona di cottura per 8 secondi



Se non viene rilevato alcun recipiente, selezionare la zona di cottura



Se viene rilevato un recipiente, lo "0" lampeggia con un punto. A questo punto è possibile regolare la potenza desiderata. In assenza di richiesta di potenza, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

### Spegnimento di una zona/piano

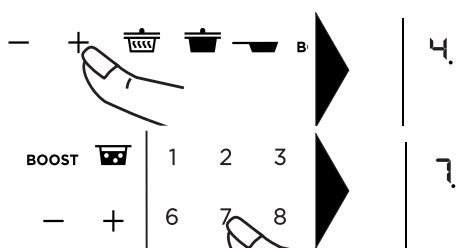
Premere a lungo il tasto della zona **c**, viene emesso un lungo bip e il display si spegne, oppure appare il simbolo "H" (calore residuo).

# 3 UTILIZZO

Premere il tasto Accensione/ Spegnimento per spegnere completamente il piano.

## 3.5 REGOLAZIONE DELLA POTENZA

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



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

### Preselezione di potenza:

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

- = potenza 2 - Mantenimento al caldo
- = potenza 10 - Cottura lenta
- = potenza 19 - Cottura rapida
- BOOST = potenza massima.



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

Procedere come segue:

Il piano cottura deve essere spento.

- Selezionare o o premendo a lungo.
- Regolare la nuova potenza premendo il tasto + o -.
- Un bip convalida l'azione dopo qualche istante.

Nota: Le potenze devono essere comprese tra:

- 1 per 3 per
- 4 per 11 per
- 12 per 19 per

## 3.6 HORIZONE

Horizontech

selezione della zona libera viene effettuata con il tasto **d**.



La regolazione della potenza e del timer viene effettuata come per un fornello normale.

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

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

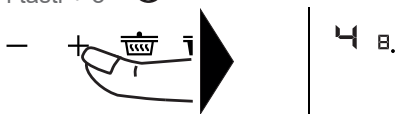
## 3.7 REGOLAZIONE DEL TIMER

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

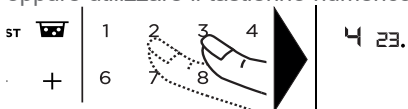
Per impostarlo o effettuare modifiche, premere il tasto **h** timer.



i tasti + o - **g**



oppure utilizzare il tastierino numerico **o**



# 3 UTILIZZO

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

Premere il tasto "0" per annullare il timer.

Per facilitare la regolazione di un tempo molto lungo, è possibile passare direttamente a 99 minuti premendo il tasto - all'accensione.

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

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

## Timer indipendente

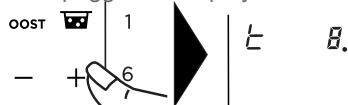
Questa funzione permette di cronometrare un evento senza effettuare una cottura.

- Selezionare una zona non utilizzata



- Premere il tasto **i**.

- Regolare il tempo con il tasto **h**. Una "t" lampeggia sul display.



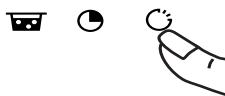
- Alla fine della regolazione la "t" resta fissa e inizia il conto alla rovescia.

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

## 3.8 Touche ELAPSED TIME

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

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



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

Questa funzione esiste con o senza la funzione timer.

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

## 3.9 BLOCCO DEI COMANDI

### Sicurezza bambini

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

### Blocco

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



### Piano bloccato durante il funzionamento

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

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

"bloc" appare per 2 secondi e poi scompare. Sblocco

# 3 UTILIZZO

Premere il tasto **b** fino a quando il simbolo di blocco "bloc" appare nel display e un bip conferma l'operazione.

## Funzione CLEAN LOCK

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

Per attivare Clean lock :

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

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

## 3.10 FUNZIONE ICS

### Intelligent Cooking System

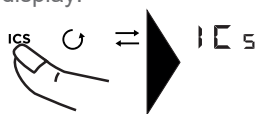
Questa funzione permette di ottimizzare la scelta della zona di cottura in funzione del diametro dei recipienti utilizzati.

Procedere come segue:

Posizionare il recipiente sulla zona di cottura (esempio: Ø28 cm).

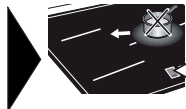
Selezionare la potenza Boost ed eventualmente la durata.

Premere il tasto **j**. Il simbolo "ICS" appare sul display.



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

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



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

## 3.11 FUNZIONE RECALL

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

Per poter utilizzare questa funzione il piano deve essere sbloccato. Premere il tasto Accensione/Spengimento e poi premere brevemente il tasto **k**.



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

## 3.12 FUNZIONE SWITCH

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

Premere brevemente il tasto **l**,



i simboli ===== scorrono sul display. Selezionare la zona di cottura sulla quali si desidera spostare il recipiente. Le regolazioni sono trasmesse alla zona di cottura selezionata ed è possibile spostare il recipiente.

## 3.13 FUNZIONE BOIL

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

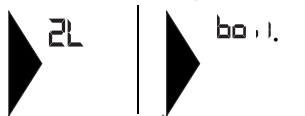
Selezionare la zona di cottura, premere brevemente il tasto "Boil" **m**.



La quantità d'acqua proposta in maniera predefinita è di 2 litri, ma è possibile modificarla

# 3 UTILIZZO

con i tasti + o - <sup>g</sup>



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

Convalidare premendo il simbolo “Boil” o aspettare qualche secondo e la convalida verrà effettuata automaticamente.

La cottura inizia.

Si sente un bip quando l’acqua è in ebollizione e il simbolo “Boil” scorre sul display (2.13.3).

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

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

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

Si sente un bip sonoro alla fine della cottura.

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

Per questa funzione non utilizzare recipienti in ghisa.

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

## Consiglio per risparmiare energia

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

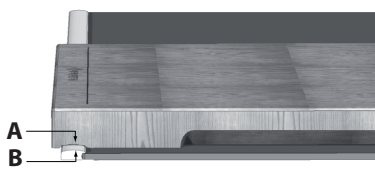
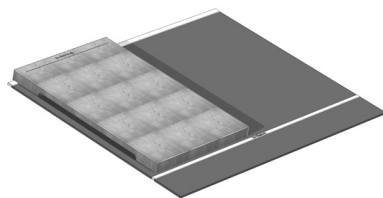
## 3.14 HORIZONE PLAY



L’apparecchio è dotato di una guida sulla parte posteriore della superficie di cottura che permette di posizionare gli accessori De Dietrich della gamma Horizon Play, come il ceppo, la piastra o la griglia.

## Posizionamento degli accessori:

Posizionare la scanalatura (A) dell’accessorio nella guida (B) dell’apparecchio

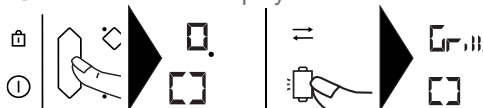


Non trascinare gli accessori Horizon Play sulla superficie di cottura per evitare qualsiasi rischio di rigatura.

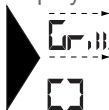
## 3.15 FUNZIONE GRILL / PLANCHA

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

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



Quando viene raggiunta la temperatura richiesta per il Grill, viene emesso un bip per 10 secondi e la scritta “GRILL” scorre sul display



# 3 UTILIZZO

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

La funzione Elapsed time è disponibile solo in modalità consultazione.

Premere i tasti **f**, **g**, **o** per uscire dalla funzione.

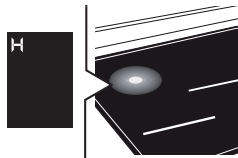
In assenza di recipiente "Grill" lampeggia (come una potenza, ma si resta nella funzione).

## 3.16 SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI

### Calore residuo

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

Durante questo periodo di tempo compare il simbolo "H"



Evitare allora di toccare le zone interessate.

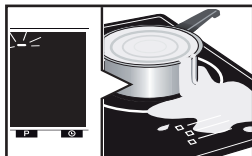
### Limitatore di temperatura

Ciascuna zona di cottura è dotata di un sensore di sicurezza che sorveglia in permanenza la temperatura del fondo del recipiente. Nel caso venga dimenticato un recipiente su una zona di cottura accesa, il sensore adatta automaticamente la potenza rilasciata dal piano cottura ed evita qualsiasi rischio di deterioramento dell'utensile o del piano cottura.

### Protezione in caso di traboccamento

Il piano cottura si spegne nei seguenti 3 casi:

- Traboccamento che ricopre i tasti di comando



- Panno bagnato posato sui tasti.
- Oggetto metallico posato sui tasti di

comando



Rimuovere l'oggetto o pulire e asciugare i tasti di comando, poi riavviare la cottura.

In questi casi appare il simbolo **-** accompagnato da un segnale sonoro.

### Sistema "Auto-Stop"

Il piano cottura è dotato di una funzione di sicurezza "Auto-Stop" che, se si dimentica di spegnere una zona di cottura, interrompe automaticamente il funzionamento della zona di cottura dimenticata dopo un tempo predefinito (compreso fra 1 e 10 ore a seconda della potenza utilizzata).

In caso di innesco di questa funzione di sicurezza, l'interruzione del funzionamento della zona di cottura è segnalata dalla visualizzazione di "AS" nella zona di comando e viene emesso un segnale sonoro per circa 2 minuti. È sufficiente premere un tasto di comando qualsiasi per interromperlo.



Possono essere prodotti suoni simili a quelli delle lancette di un orologio.

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



Non raccomandiamo dispositivi di protezione del piano cottura.



---

# 4 MANUTENZIONE

---

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

In caso di accumulo di sporco consolidato dalla cottura, di fuoriuscite zuccherate, di plastica fusa, utilizzare una spugna da cucina e/o un raschietto apposito per il vetro. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, utilizzare un raschietto apposito per il vetro per sgrassare, rifinire con la spugna da cucina, poi asciugare.

Per aloni e tracce di calcare, applicare dell'aceto bianco caldo sulla macchia di sporco, lasciare agire e asciugare con un panno morbido.

Per colorazioni metalliche brillanti e una manutenzione settimanale, utilizzare un prodotto apposito per la vetroceramica. Applicare il prodotto speciale (contenente silicene e che abbia preferibilmente un effetto protettivo) sulla vetroceramica.

**Nota importante:** non utilizzare polvere o spugne abrasive. Privilegiare le creme e le spugne speciali per stoviglie delicate.

## **Manutenzione del ceppo**

Devono essere rispettate alcune precauzioni per preservare la qualità e l'efficacia del prodotto. Al primo utilizzo, occorre oliare il ceppo con olio per cuocere (1-2 cucchiaini da distribuire con un panno pulito su tutta la superficie). Questo gli permetterà di mantenere un aspetto migliore e garantirà una maggiore durata di vita.

**Manutenzione:** Oliare il ceppo una volta al mese. Se il tagliere è unicamente decorativo, si consiglia di verniciarlo per evitarne il ritiro e la dilatazione.

Non bagnare MAI il ceppo per pulirlo, raschiare con la lama di un coltello o con un raschietto in modo da rimuovere l'eccesso di umidità della carne tagliata e da conservare il legno in perfetto stato.

Il ceppo non deve mai:

- essere messo a contatto con pentole o piatti caldi.
- essere posizionato troppo vicino a un riscaldamento a ventilazione forzata o a un sistema di condizionamento d'aria, in quanto questi asciugano l'aria.
- essere sovraesposto al sole attraverso un vetro.
- subire sbalzi troppo importanti di temperatura.
- essere inserito tra 2 materiali senza un giunto di dilatazione quando è incassato.
- essere poggiato su una superficie non asciutta in corso di costruzione (gesso, cemento ancora umido...).

---

# 5 ANOMALIES

---

## Alla messa in servizio

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

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

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

## All'accensione

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

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

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

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

**Codice anomalia F9:** tensione inferiore a 170 V

**Codice anomalia F0:** temperatura inferiore a 5°C

## Durante l'uso

**Il piano cottura non funziona, compare e viene emesso un segnale sonoro.**

C'è stata una fuoriuscita oppure un oggetto ingombra la tastiera di comando. Pulire il piano cottura o rimuovere l'oggetto e riavviare la cottura.

**Compare il codice F7.**

I circuiti elettronici si sono riscaldati (vedere capitolo incasso).

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

Il recipiente utilizzato non è adatto.

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

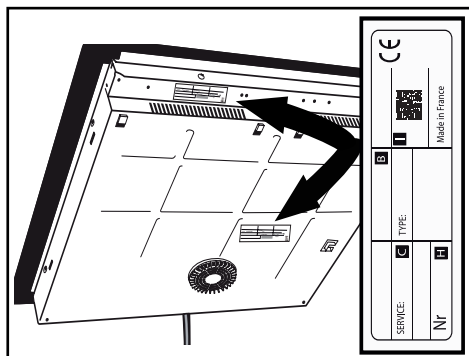
È normale. Con un certo tipo di recipiente, è il passaggio dell'energia dal piano cottura verso il recipiente.

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

**In caso di malfunzionamento persistente.** Scollegare il piano cottura per 1 minuto. Se il fenomeno persiste, contattare il servizio post-vendita.

# 6 SERVIZIO CONSUMATORI

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

FR	GUIDE UTILISATION	BRUKSANVISNING	NO
EN	USER GUIDE	BRUKSANVISNING	SV
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
DA	BRUGSANVISNING	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡ ΗΣΗΣ	ΕΛ
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG		
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
FI	KÄYTTÖOHJE		
IT	MANUALE D'USO		

# INDUKSJONSTOPP

NO

## *KJÆRE KUNDE,*

Du vil garantert bli fornøyd med produktene fra De Dietrich.

Du legger straks merke til hvor attraktive de er. Kvaliteten på designen ligger i den tidløse utførelsen og de nøye bearbejdede detaljene som gjør hvert objekt elegant og i perfekt harmoni med hverandre. Det er en reell glede å bruke produktene.

Robuste og prestisjetunge materialer inngår i designen til De Dietrich. Autentisitet er en viktig del av utførelsen. De Dietrich benytter den nyeste teknologien og edle materialer for å lage produkter av topp kvalitet som brukes til kulinariske opplevelser for alle som er opptatt av det gode kjøkken. Vi håper at du vil være fornøyd med dette nye apparatet i lang tid fremover.

Takk for tilliten til oss.

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)



**De Dietrich** 



**Viktig:**

Før du bruker apparatet, må du lese denne bruksanvisningen nøye for å gjøre deg raskere kjent med bruken.

Finn brukerhåndboken og mer informasjon om disse produktene ved hjelp av QR-koden på slutten av dette dokumentet.

Viktige sikkerhets- og forholdsregler .....	4
Miljø.....	6
1 Presentasjon.....	7
2 Installering .....	9
2.1 Utpakking.....	9
2.2 Innfelling .....	9
2.3 Tilkobling .....	11
3 Bruk.....	12
3.1 strømstyring .....	13
3.2 Velge kokeutstyr .....	13
3.3 Velge kokeplate .....	13
3.4 Start/Stopp.....	13
3.5 Innstille styrke .....	14
3.6 HORIZONE.....	14
3.7 Innstille tidsuret.....	14
3.8 Tast Elapsed time .....	15
3.9 Tastelås .....	15
3.10 Funksjon ICS .....	16
3.11 Funksjon RECALL .....	16
3.12 Funksjon SWITCH .....	16
3.13 Funksjon BOIL .....	16
3.14 Funksjon.Horizone play .....	17
3.15 Funksjon Grill/Plancha .....	17
3.16 Sikkerhet og anbefalinger .....	17
4 Vedlikehold .....	19
5 Funksjonsfeil .....	20
6 Kundeservice.....	21



## **VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER**

**VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER FOR Å LESE NØYE FØR BRUK OG FOR SENERE BRUK.**

Dette pakningsvedlegget er tilgjengelig for nedlasting på merkevarens nettsted.

Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten erfaring eller kunnskaper, så lenge de har fått tilfredsstillende informasjon og opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal utføres av brukeren, må ikke utføres av barn uten tilsyn. Barn under 8 år må holdes på avstand med mindre de holdes under tilsyn hele tiden. Apparatet og de tilgjengelige delene blir varme under bruk. Det er viktig å unngå å berøre kokeplatene. Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler og lokk må ikke settes på platetoppen fordi de kan bli varme.

Platetoppen har en barnesikring som låser tastene når den er avslått eller mens den brukes (se kapittelet: bruke barnesikringen). Apparatet er i overensstemmelse med europeiske direktiver og forskrifter som gjelder for det. For at det ikke skal oppstå interferens mellom platetoppen og en hjerte-stimulator, må

stimulatoren være utformet og innstilt i samsvar med regelverket som gjelder for den. Henvend deg til produsenten eller din fastlege. Det kan være farlig å steke med olje uten å holde tilsyn med induksjonstoppen, og det kan forårsake brann. Forsøk ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk til flammen med f.eks. et lokk eller et brannteppe.

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



## **VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER**

overflate.

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

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

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

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

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

Platetoppen din er designet for å fungere som den er under en frekvens på 50 Hz eller 60Hz (50Hz / 60Hz), uten noen spesiell inngrep fra din side.

Etter bruk, stopp driften av platetoppen ved hjelp av kontrollenheten og ikke stol på pannedektoren.



## RESPEKT FOR MILJØET



Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern, ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet for dette.

Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall. Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med europeisk direktiv om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.

Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt. Takk for at du bidrar til miljøvern.

## Energisparerådet

Matlaging med et godt passende lokk sparer energi. Hvis du bruker et glasslokk, kan du kontrollere matlagingen perfekt.

# 1 PRESENTASJON



a



Horizone<sup>tech</sup>  
b



Horizone Play  
c



















Horizone<sup>tech</sup>  
d




















Horizone Play  
e



















# 1 PRESENTASJON

 |        ICS  =  ||          BOOST  | 1 2 3 4 5  
 |         +        - + | 6 7 8 9 0


















**a**

 |        ICS  =  ||          BOOST  | 1 2 3 4 5  
 |          +        - + | 6 7 8 9 0



















Horizone<sup>tech</sup>  
**b**

 |        ICS  =  ||          BOOST  | 1 2 3 4 5  
 |          +         - + | 6 7 8 9 0

Horizone Play  
**c**

 |        ICS  =  ||          BOOST  | 1 2 3 4 5  
 |          +        - + | 6 7 8 9 0

Horizone<sup>max</sup>  
**d**

 |        ICS  =  ||          BOOST  | 1 2 3 4 5  
 |          +         - + | 6 7 8 9 0

Horizone Play  
**e**

# 2 INSTALLERING

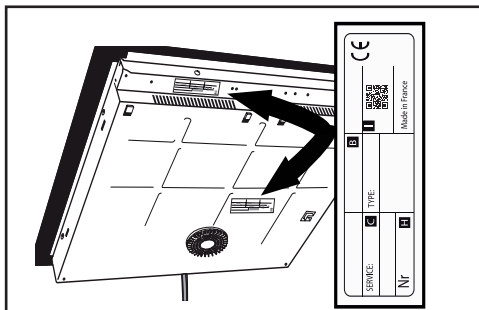
## 2.1 UTPAKKING

Fjern all emballasje og beskyttelse. Kontroller og ta hensyn til apparatets karakteristikk som står på merkeskiltet .1.1).

Skriv servicereferansene og standarden som står på dette merkeskiltet, i rutene nedenfor for fremtidig bruk.

Service : .....

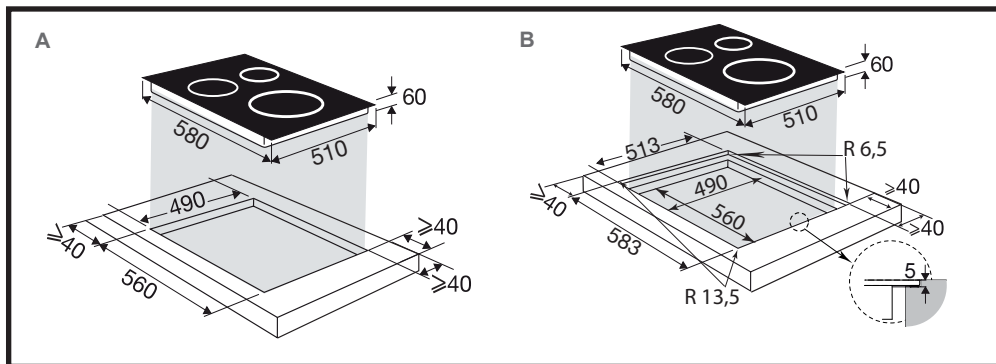
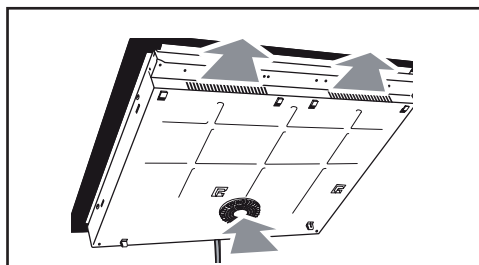
Type : .....



## 2.2 INNFELLING I SKAP ELLER SKUFFESEKSJON

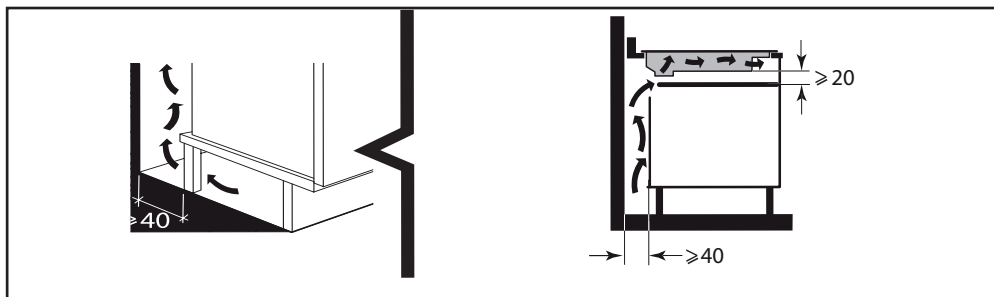
Kontroller at luftinntakene og uttakene er klare. Ta hensyn til indikasjonene på innebyggingssdimensjonene (i millimeter) på benkeplaten som er ment å motta platetoppen. Kontroller at luften sirkulerer ordentlig mellom forsiden og baksiden av platetoppen.

Innfelt montering på A plan  
Tømming i tømning B

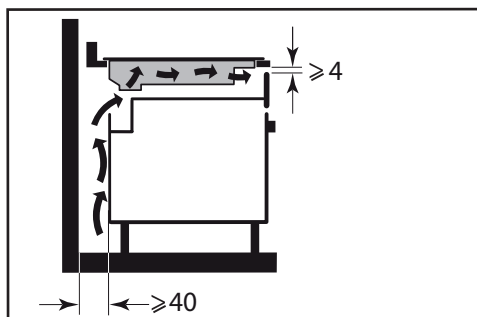


## 2 INSTALLERING

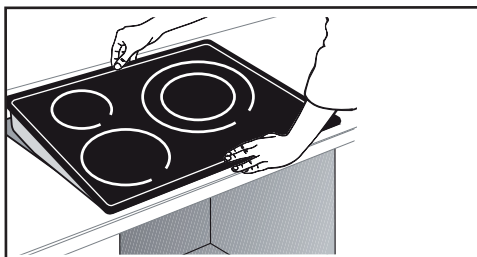
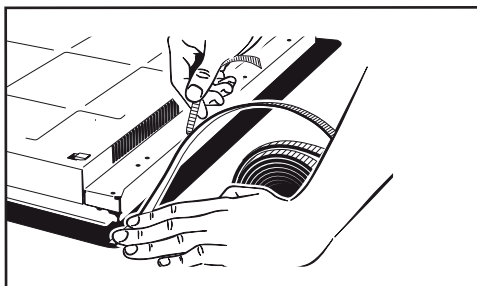
Ved installasjon av bordet over en skuff,



eller over en innebygd ovn, må du respektere dimensjonene som er angitt i illustrasjonene for å sikre tilstrekkelig luftuttak.



Lim pakningen forsiktig rundt glassområdet på bordet før fordypning.



# 2 INSTALLERING



## Important

Hvis stekeovnen er installert under platetoppen, kan de termiske sikkerhetsinnretningene som er innebygd i toppen, begrense bruken av induksjonstoppen når ovnen samtidig kjører et pyrolyseprogram. Platetoppen er utstyrt med et sikkerhetssystem mot overoppheting. Denne sikkerheten kan for eksempel aktiveres hvis toppen installeres over en stekeovn som ikke er tilstrekkelig isolert. Koden «F7» vil da vises i betjeningpanelet. Hvis det skjer, anbefaler vi å øke luftsirkulasjonen rundt platetoppen ved å lage et hull på siden av skapet (8cm x 5cm).

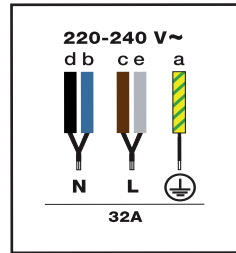
## 2.3 ELEKTRISK TILKOBLING

Disse tabellene må kobles til nettverket via en omnipolar avskjæringsenhet i samsvar med gjeldende installasjonsregler. Et frakoblingsmiddel skal innlemmes i det faste røret.

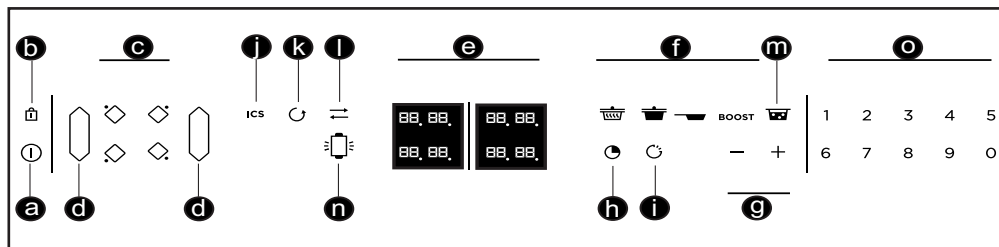
Identifiser kablene til platetoppen,

\* Tilkobling i henhold til modell

Når platetoppen kobles til strømmettet eller etter en lengre strømstans, vises en lyskode på kontrollpanelet. Vent i ca. 30 sekunder eller trykk på en tast inntil denne informasjonen forsvinner før du bruker platetoppen (denne visningen er normal og er ment for kundeservice). Brukeren av platetoppen skal ikke ta hensyn til dette.



# 3 BRUK



Forklaring på symbolene

- a** = Av/På
- b** = Låsing / Clean Lock
- c** = Velge kokeplate
- d** = Horizone
- e** = Display
- f** = Forhåndsvalg
- g** = Innstilling av styrke/tid
- h** = Tidsur
- i** = Funksjon Elapsed time
- j** = Funksjon ICS
- k** = Funksjon Recall
- l** = Funksjon Switch
- m** = Funksjon Boil
- n** = Funksjon Grill
- o** = Tastatur for valg av strøm/tid

# 3 BRUK


## 3.1 EFFEKTBRYTER

Induksjonstoppens totaleffekt må være tilpasset effekten i ditt elektriske anlegg. Som standard er induksjonstoppens effekt innstilt på det høyeste nivået.

Slik øker eller senker du effektnivået:


Tilgjengelige effektnivåer:

Effekt plate-topp kW	Sikringer / Effektbryter (A)
7,4	32

 Kontroller at valgt effekt er tilpasset sikringene i sikringsskapet. Det totale effektnivået du velger, vil ha en virkning på fordelingen av styrken på hver kokeplate.

## 3.2 VELGE KOKEKAR

De fleste panner og kjeler kan brukes med induksjon. Bare glass, keramikk, aluminium uten spesialbunn, kobber og enkelte magnetfrie kokekar i rustfritt stål fungerer ikke med induksjon.


 Vi anbefaler å bruke kokekar med tykk og flat bunn. Varmen vil fordeles bedre og innholdet vil kokes eller stekes jevner. Et tomt kokekar må aldri varmes opp uten tilsyn.

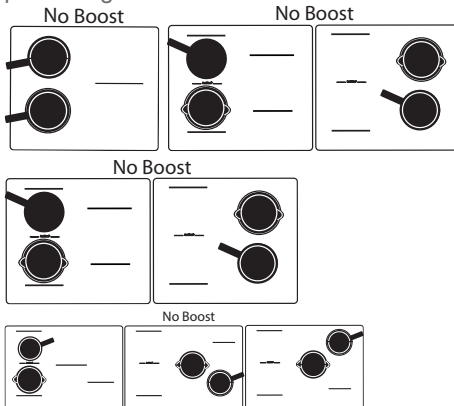
 Unngå å sette kokekar på betjeningspanelet.

## 3.3 VELGE KOKEPLATE

Induksjonstoppen har flere kokeplater. Velg den som egner seg best avhengig av størrelsen på kokekaret. Hvis bunnen på kokekaret er for liten, vil styrkeindikatoren blinke og kokeplaten vil ikke fungere selv om materialet i kokekaret egner seg til induksjon. Bunnen på kokekaret skal ikke være mindre enn diameteren på kokeplaten (se tabell).

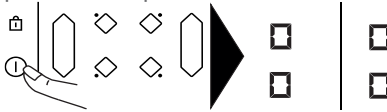
Kokeplaten diameter (cm)	Maks. styrke kokeplate (Watts)	Kokekarets bunn diameter (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	5000	15 - 32
Horizone	5000	18 - Oval - til fisk
1/2 zone	2800	11 - 22

 Når flere kokeplater brukes samtidig, fordeler induksjonstoppen effekten slik at totaleffekten ikke overskrides. Når du bruker maksimal styrke (Boost) på flere plater samtidig, må du velge den beste plasseringen av kokekarene og unngå plasseringene

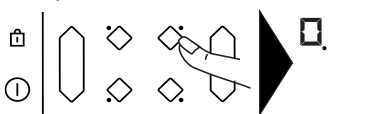


## 3.4 START - STOPP

Trykk på av/på-tasten . Tallet «0» blinker på hver kokeplate i 8 sekunder.



Hvis platen ikke registrerer kokekaret, velg kokeplaten



Hvis platen registrerer kokekaret, blinker «0» med et punktum. Da kan du stille inn styrken. Hvis du ikke innstiller styrken, vil kokeplaten slås av automatisk.

## Slå av en kokeplate / toppen

Trykk lenge på tasten til kokeplaten , du hører et langt lydsignal og displayet slukkes

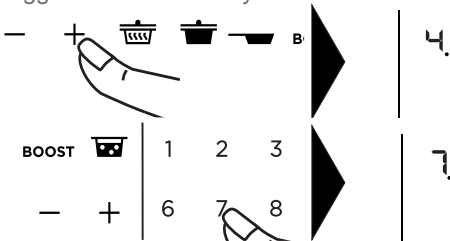


# 3 BRUK

eller symbolet «H» (restvarme) vises. Trykk på av/på-tasten for å slå av hele toppen.

## 3.5 INNSTILLE STYRKE

Trykk på tasten + eller - **9** eller bruk det digitale tastaturet **0** for å pinnstille styrken fra 1 til 19. Hvis du bruker tastaturet, kan du legge inn tallene for styrken direkte.



Trykk lenge på tasten «0» for å slå av kokeplaten. Når du slår på toppen, kan du innstille maksimal styrke med en gang ved å trykke på tasten «-» for kokeplaten.

Hurtigvalg av styrke:

Fire taster **f** kan brukes til å innstille styrken på ulike forhåndsinnstilte grader av styrke:

- = styrke 2 - Holde varm
- = styrke 10 - Småkoke
- = styrke 19 - Sprøsteke

BOOST = maksimal styrke



Disse styrkegradene kan endres, unntatt BOOST. Slik gjør du det: Induksjonstoppen må være slått av.

- Trykk lenge på eller eller .
- Still inn den nye styrken med et langt trykk på + eller - .

- Du hører snart et lydsignal som bekrefter den nye styrken. Merknad: Styrken må være mellom

- 1 og 3 for
- 4 og 11 for
- 12 og 19 for

## 3.6 HORIZONE

Horizone<sup>tech</sup>

Du velger den frie sonen med tasten **d**.



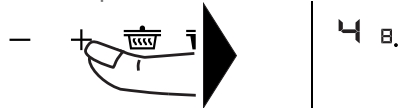
Du innstiller styrken og tidsuret på samme måte som for en normal kokeplate. Du stopper sonen med et langt trykk på tasten **d**, du hører et lydsignal og displayet slukkes eller symbolet «H» vises. Et langt trykk på tasten som tilsvarer kokeplaten foran eller bak sonen, deaktiverer funksjonen og overfører innstillingene til den valgte kokeplaten.

## 3.7 INNSTILLING AV TIDSURET

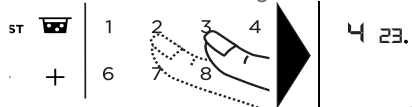
Hver kokeplate har et eget tidsur. Tidsuret kan innstilles så snart kokeplaten er slått på. Du starter eller endrer tidsuret ved å trykke på tasten for tidsuret **h**,



deretter på tastene + eller - **9**



eller ved å bruke det digitale tastaturet **0**



Hvis du bruker det digitale tastaturet, kan du legge inn tallene for tidsuret etter hverandre. Trykk lenge på tasten «0» for å slå av tidsuret. For å gjøre det enklere å stille inn en lang varighet kan du vise 99 minutter direkte ved å begynne med å trykke på tasten -.

Når tiden er ute, viser displayet 0 og du varsles med et lydsignal. For å slette disse innstillingene trykker du på en

# 3 BRUK

tilfeldig betjeningstast for kokeplaten. Hvis ikke, vil kokeplaten stoppe etter kort tid. For å stoppe tidsuret under tilberedningen må du trykke samtidig på tastene + og -, eller gå tilbake til 0 med tasten -, eller legge inn «0» på det digitale tastaturet.

## Uavhengig tidsur

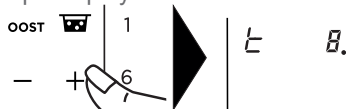
Denne funksjonen brukes til å ta tiden uten å bruke induksjonstoppen.

- Velg en kokeplate som ikke brukes



- Trykk lenge på tasten **h**.

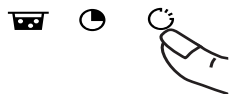
-- Innstill tiden med tasten **9**. En «t» blinker på displayet



- Ved slutten av innstillingen, lyser «t» fast og nedtellingen starter. Du kan stoppe nedtellingen med et langt trykk på tasten som velger kokeplaten.

## 3.8 Tast ELAPSED TIME

Denne funksjonen brukes til å vise tiden som har gått siden den siste endringen av styrken en kokeplate. For å bruke denne funksjonen må du trykke på tasten **i**. Medgått tid blinker på tidsdisplayet til den valgte kokeplaten.



Hvis du vil at tilberedningen avsluttes etter en viss tid, trykk på tasten **i** tes etter en viss tid, trykk på tasten **i** og, innen 5 sekunder, trykk på + på tidsuret for å innstille tilberedningstiden du ønsker. Medgått tid vises fast på displayet i 3 sekunder, så vises resttiden. Et lydsignal bekrefter valget ditt. Denne funksjonen finnes med eller uten

tidsurfunksjonen. Merknad: hvis tidsuret viser en tid, kan du ikke endre denne tiden innen de 5 første sekundene etter et trykk på **i**. Etter disse 5 sekundene, kan tilberedningstiden endres.

## 3.9 TASTELÅS

### Barnesikring

Platetoppen har en barnesikring som låser tastene når toppen er slått av eller under tilberedning (for å beholde innstillingene dine). Av sikkerhetshensyn er alltid av-tasten og tastene for valg av kokeplate alltid aktive slik at toppen eller en kokeplate kan slås av.

### Låse tastene

Trykk på tasten **b** (hengelås) inntil låsesymbolet «bloc» vises på displayene og et lydsignal bekrefter valget ditt



### Platetopp som er låst under drift

Displayet for kokeplatene i drift viser vekselvis styrken og låsesymbolet. Når du trykker på styrketastene eller tidsuret for kokeplatene i drift: låsesymbolet «bloc» vises i 2 sekunder før det forsvinner.

«bloc» apparait 2 secondes puis disparaît.

### Låse opp tastene

Trykk på tasten **b** inntil låsesymbolet forsvinner fra displayet og et lydsignal bekrefter valget ditt.

## Funksjon CLEAN LOCK

Denne funksjonen brukes til å låse toppen midlertidig mens den rengjøres. Slik aktiveres Clean Lock:

Trykk kort på tasten **b** (hengelås). Duhører et lydsignal og låsesymbolet «bloc» blinker på displayet. Etter en viss tid vil platen automatisk låses opp. Du hører et dobbelt lydsignal og låsesymbolet forsvinner fra displayet. Du kan stoppe Clean Lock når som helst med et langt

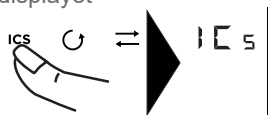
# 3 BRUK

trykk på tasten **b**.

## 3.10 FUNKSJON ICS Intelligent Cooking System

Denne funksjonen brukes til å velge den best egnede kokeplaten i forhold til kokekarets bunndiameter. Slik gjør du det: Sett kokekaret på kokeplaten (f.eks.: Ø 28 cm). Velg styrken Boost og eventuelt en varighet.

Trykk på tasten **j**. Symbolet «ICS» vises på displayet



- enten er kokeplaten best egnet til kokekaret og «ICS» forsvinner fra displayet som viser de opprinnelige innstillingene.

- eller så er kokeplaten ikke den best egnede til kokekaret, og displayet indikerer da den best egnede kokeplaten, og innstillingene overføres automatisk til denne platen



NB: Toppen må være kald for å bruke denne funksjonen.

## 3.11 FUNKSJON RECALL

Denne funksjonen brukes til å vise de siste innstillingene «styrke og tidsur» for alle kokeplatene som har blitt slått av de siste 3 minuttene. For å bruke denne funksjonen må tastelåsen ikke være aktivert. Trykk på av/på-tasten, og trykk kort på tasten **k**.



Når toppen er i bruk, brukes funksjonen til å vise innstillingene av styrke og tidsur for kokeplaten(e) som har blitt slått av de siste 30 sekundene.

## 3.12 FUNKSJON SWITCH

Denne funksjonen brukes til å flytte et kokekar fra en kokeplate til en annen og samtidig beholde de samme innstillingene (styrke og tid).

Trykk kort på tasten **l**,



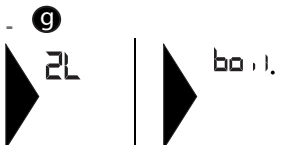
symbolene ===== glir over displayet. Velg kokeplaten du vil flytte kokekaret over på. Innstillingene overføres til den valgte kokeplaten. Du kan flytte kokekaret over til den andre kokeplaten. .

## 3.13 FUNKSJON BOIL

Denne funksjonen brukes til å koke opp og fortsette å koke vann for f.eks. pasta. Velg kokeplaten, trykk kort på tasten «Boil» **m**.



Som standard er vannmengden 2 liter, men du kan endre dette med tastene + eller -



Innstill ønsket mengde vann (fra 0,5 til 6 liter). Bekreft ved å trykke på symbolet «Boil» eller vent noen sekunder til bekreftelsen skjer automatisk. Oppvarmingen starter. Du hører et lydsignal når vannet koker, og symbolet «Boil» glir over displayet

Ha pastaen i vannet og bekreft ved å trykke på tasten «Boil». Som standard viser displayet en styrke og en varighet på 8 minutter. Du kan justere styrken og koketiden som vises på displayet. Du hører et lydsignal ved slutten av koketiden.

NB: Det er viktig at vannet holder romtemperatur når det skal varmes opp, ellers vil sluttiden feilberegnes. Ikke bruk en jerngryte med denne funksjonen. Du kan

# 3 BRUK

også bruke denne funksjonen for å lage alle typer matvarer som må koke i vann.



## Råd for energisparing

Du sparer energi ved å bruke et passende lokk. Hvis du bruker et glasslokk, er det enklere å kontrollere innholdet i kjelen.

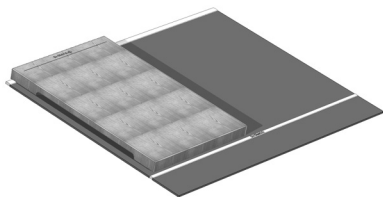
### 3.14 HORIZONE PLAY

— Horizone<sup>Play</sup> — modeller 

Induksjonstoppen leveres med en skinne bakerst på toppen som brukes til å sette på plass tilbehør fra De Dietrich i serien Horizone Play, f.eks. Skjærebrett, Plancha eller Grill.

#### Sette på plass tilbehøret:



Sett tilbehørets innsnitt (A) på skinnen (B) bakerst på induksjonstoppen.

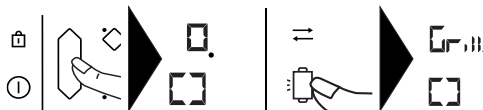


Ikke skyv tilbehøret Horizone Play over induksjonstoppen ellers risikerer det å skrape opp overflaten.

### 3.15 FUNKSJON GRILL / PLANCHA

Denne funksjonen brukes til tilbehør av typen grill eller plancha for å grille matvarer på den frie sonen «horizone».



Sonen «horizone»  må velges. Trykk deretter kort på tasten Grill  og «GRILL» vises på det øverste displayet.



Når grilltemperaturen er tilstrekkelig, hører du et lydsignal i 10 sekunder og «GRILL» glir over displayet



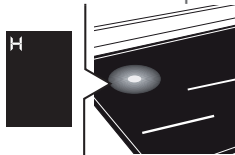
Tidsuret kan ikke brukes for funksjonene Grill og Plancha. Funksjonen Elapsed Time kan kun brukes til å sjekke tiden.

Trykk en gang på tastene , ,  for å gå ut av funksjonen. Ettersom det mangler et kokekar, blinker «Grill» (som styrke, men funksjonen står fortsatt på Grill).

### 3.16 SIKKERHET OG ANBEFALINGER

#### Restvarme

Etter intensiv bruk kan kokeplaten du nettopp har brukt, være varm i noen minutter. Da står det «H» på displayet.



Unngå å berøre de varme områdene så lenge «H» vises.

#### Temperaturbegrensning

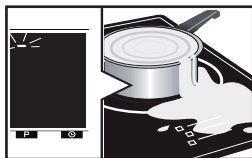
Hver kokeplate er utstyrt med en sikkerhetssensor som kontinuerlig overvåker temperaturen på bunnen av kokekaret. Hvis du glemmer et tomt kokekar på kokeplaten mens den står på, tilpasser sensoren automatisk styrken på kokeplaten og begrenser på denne måten skader på redskapet eller toppen.

#### Innretning mot overkoking

Induksjonstoppen kan slås seg av i disse 3 tilfellene:

- Innholdet i kokekaret renner over og dekker tastene

# 3 BRUK



- En våt klut settes på tastene.
- En metallgjenstand settes på tastene.



Fjern gjenstanden eller rengjør og tørk av tastene før du slår på platen igjen. Når dette skjer, vises symbolet **-** og du hører et lydssignal.

## «Auto-Stop»-system

Hvis du glemmer å slå av kokeplaten, er induksjonstoppen utstyrt med sikkerhetsfunksjonen «Auto-Stop» som slår av den glemte kokeplaten automatisk etter en forhåndsinnstilt tid (fra 1-10 timer avhengig av styrken som brukes). Hvis denne sikkerheten utløses, vises «AS» på displayet og du hører et lydssignal i ca. 2 minutter. Du kan trykke på en tilfeldig tast for å stanse lydssignalet.



Toppen kan lage lyder som ligner på tikking fra et urverk.

Disse lydene høres når toppen er i bruk, og forsvinner eller dempes avhengig av varmestyrken. Plystrelyder kan også høres avhengig av modellen og kvaliteten på kokekaret. Slike lyder er normale, de er en del av induksjonsteknologien, og betyr ikke at det er feil på induksjonstoppen.



Vi anbefaler ingen spesiell beskyttelse til toppen.

---

# 4 VEDLIKEHOLD

---

Bruk en kjøkkensvamp for å rengjøre mindre urenheter. Løs først opp området med varmt vann, og så tørker du av.

For å rengjøre gjenoppvarmede urenheter, søtstoffer som har rent over eller smeltet plast, bruk en kjøkkensvamp og/eller en spesialskrape for glass. Løs først opp området med varmt vann, bruk deretter en spesialskrape for glass for å ta vekk det grøvste, avslutt med en kjøkkensvamp, og tørk av til slutt.

For å rengjøre ringer og spor etter kalk, bruk varm hvit eddik, la den virke og tørk av med en myk klut.

For å rengjøre skinnende metalliske farger og for den ukentlige rengjøringen, bruk et spesialmiddel for glasskeramikk. Ha spesialmiddelet (som inneholder silikon og som fortrinnsvis har en beskyttende virkning) på glasskeramikken.

**Viktig merknad:** ikke bruk skurepulver eller skuresvamp. Bruk helst kremer og spesialsvamper for sart oppvask.

## Vedlikehold av skjærebrettet

Enkelte forholdsregler må følges for å bevare produktets kvalitet og holdbarhet. Før skjærebrettet tas i bruk for første gang, må det oljes med stekeolje (dynk en ren klut med 1-2 spiseskjeer olje og gni oljen jevnt utover hele overflaten). Brettet vil ta seg bedre ut, og det vil være holdbart i lang tid.

**Vedlikehold:** Ha olje på brettet en gang i måneden. Hvis brettet bare brukes til pynt, anbefales det å lakkere det for å unngå at det trekker seg sammen eller utvider seg.

Du må ALDRI vaske skjærebrettet med vann, men bruke en kniv eller skrape for å skrape den ren. Det vil fjerne overskytende fuktighet fra det oppskårne kjøttet og holde treet i god stand.

Dette må du aldri gjøre med skjærebrettet:

- sette varme kjeler eller fat på det.
- la det stå nær en varmluftsvifte eller luftavkjøling fordi dette tørker ut luften.
- la det stå i lenge i solen bak et vindu.
- utsette det for store temperaturvariasjoner.
- klemme det mellom 2 materialer uten plass til utvidelse når det er innfelt.
- sette det på en overflate som er i ferd med å lages, men som ikke har tørket (gips, fuktig sement ...).

---

# 5 FUNKSJONSFEIL

---

## Ved igangsetting

**Displayet lyser.** Det er normalt. Det blir borte etter 30 sekunder.

**Strømmen blir brutt eller kun én side fungerer.** Platetoppen er feil tilkoblet. Sjekk alle koblinger (se kapittelet om tilkobling).

**Det kommer lukt fra toppen de første gangene den brukes.** Toppen er ny. La hver kokeplate gå i en halv time med en kjele vann.

## Ved oppstart

**Toppen fungerer ikke og displayene på panelet lyser ikke.**

Apparatet er ikke tilkoblet strøm. Strømtilførselen eller tilkoblingen er feil. Sjekk sikringene og effektbryteren.

**Toppen fungerer ikke** og en annen melding vises. Den elektroniske kretsen fungerer dårlig. Kontakt kundeservice.

**Toppen fungerer ikke, informasjonen «bloc» vises.** Deaktiver barnesikringen.

**Feilkode F9:** spenning under 170 V.

**Feilkode F0:** temperatur under 5°C.

## Ved bruk

**Toppen fungerer ikke, displayet viser og det kommer et lydsignal fra toppen.**

Noe har kookt over eller en gjenstand ligger på tastene. Rengjør eller fjern gjenstanden og start opp igjen.

## **Koden F7 vises.**

De elektroniske kretsene er for varme (se kapittelet om innfelling).

**Når en kokeplate er slått på, blinker alltid lysindikatorene på tastaturet.**

Kokekaret som brukes, er ikke egnet.

**Det kommer lyder fra kokekarene og toppen lager klikkelyder ved bruk** (se kapittelet «Sikkerhet og anbefalinger»).

Det er normalt. Med en viss type kokekar, er dette lyden av energien som overføres fra toppen til kokekaret.

**Viften fortsetter å gå etter at toppen er slått av.**

Det er normalt. Dette avkjøler elektronikken.

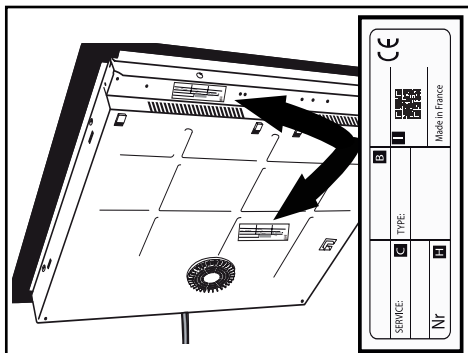
## **Ved vedvarende funksjonsfeil.**

Ta ut støpselet fra toppen i 1 minutt. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.

# 6 KUNDESERVICE

## REPARASJONER

Eventuelle reparasjoner på apparatet må utføres av en fagperson som er kvalifisert til å reparere merket. Når du kontakter kundeservice, går det raskere å behandle henvendelsen din hvis du oppgir alle apparatets referanser (salgsreferanse, servicereferanse, serienummer). Disse referansene står på merkeskiltet.



B: Kommerisiell referanse

C: Tjenestereferanse

H: Serienummer

I: QR-kode



FR	GUIDE UTILISATION	BRUKSANVISNING	NO
EN	USER GUIDE	BRUKSANVISNING	SV
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
DA	BRUGSANVISNING	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡ ΗΣΗΣ	ΕΛ
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG		
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
FI	KÄYTTÖOHJE		
IT	MANUALE D'USO		

# *INDUKTIONSHÄLL*

SV

## *KÄRA KUND,*

Att upptäcka produkter från De Dietrich är att uppleva unika känslor.

Från första åsyn dras man till dem. Designens kvalitet yttrar sig i ett tidlöst utseende och omsorgsfullt utformade detaljer som gör varje föremål elegant och raffinerat och i perfekt harmoni med varandra.

Sedan kommer den oemotståndliga lusten att röra vid dem.

Design från De Dietrich bygger på robusta och prestigefyllda material – äktheten lyfts fram. Genom att förena den senaste tekniken med ädla material kan De Dietrich säkerställa att man framställer produkter av yppersta klass till kokkonstens förfogande – en passion som delas av alla som älskar att laga mat. Vi hoppas att du ska bli nöjd med den nya apparaten.

Tack för att du visar oss förtroende.

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)



**De Dietrich** 



**Viktigt :**

Innan du använder apparaten ska du läsa igenom denna bruksanvisning noggrant för att snabbare bli bekant med hur apparaten fungerar.

Hitta användarhandboken och mer information om dessa produkter med hjälp av QR-koden i slutet av detta dokument.

Säkerhet och viktiga försiktighetsåtgärder .....	4
Miljö .....	6
1 Beskrivning .....	7
2 Installation .....	9
2.1 Uppackning .....	9
2.2 Inbyggnad .....	9
2.3 Anslutningar .....	11
3 Användning .....	12
3.1 Effektstyrning .....	13
3.2 Välja kärl .....	13
3.3 Välja kokzon .....	13
3.4 Slå på/stänga av spishällen .....	13
3.5 Ställa in effekten .....	14
3.6 Horizone .....	14
3.7 Ställa in timern .....	14
3.8 Knappen Elapsed time .....	15
3.9 Låsa reglagen .....	15
3.10 ICS-funktion .....	16
3.11 Recall-funktion .....	16
3.12 Switch-funktion .....	16
3.13 Boil-funktion .....	16
3.14 Horizone Play .....	17
3.15 Grill/Plancha-funktion .....	17
3.16 Säkerhet och rekommendationer .....	17
4 Underhåll .....	19
5 Felsökning .....	20
6 Kundtjänst .....	21



## SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER SOM SKA LÄSAS NOGGRANT INNAN ANVÄNDNING OCH SPARAS FÖR FRAMTIDA ANVÄNDNING.

Den här handboken kan laddas ner från varumärkets webbplats.

Denna apparat får användas av barn från 8 år och äldre och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer utan erfarenhet och kunskap, om de har informerats eller utbildats på rätt sätt om säker användning av apparaten och förstår de risker som följer av detta.

Barn får inte leka med apparaten. Användarens rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas borta om de inte är övervakade hela tiden.

Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning.

Försiktighetsåtgärder bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen.

Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på ytan eftersom de kan bli varma.

Hällen är utrustad med ett barnsäkert lås som låser hällen när den är avstängd eller under matlagning (se kapitlet: Användning av barnsäkert lås).

Apparaten uppfyller de europeiska

direktiv och bestämmelser som den omfattas av.

För att undvika störningar mellan din kokplatta och en pacemaker måste pacemakern utformas och justeras i enlighet med gällande bestämmelser. Fråga tillverkaren eller din läkare om detta.

Obevakad matlagning med olja eller fett på en kokplatta kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG släcka en brand med vatten, utan stäng av strömmen till apparaten innan du täcker lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

**FÖRSIKTIGHET:** Matlagning måste övervakas. Kort tillagningstid kräver kontinuerlig övervakning.

**Brandrisk:** Förvara inga föremål på kokplattorna.

Om ytan är sprucken ska du koppla bort apparaten för att undvika risken för elektrisk stöt.

Använd inte bordet igen förrän glasskivan har bytts ut.

Undvik stötar med kokkärlet: den glaskeramiska ytan är mycket motståndskraftig, men inte okrossbar.



## SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Placera inte ett hett lock platt på kokplattan. En "sugkoppseffekt" kan skada den glaskeramiska toppen. Undvik att gnugga kokkärlet, eftersom det kan skada den glaskeramiska plattan i längden.

Använd aldrig aluminiumfolie för matlagning. Placera aldrig produkter som är förpackade i aluminium eller i aluminiumlådor på kokplattan. Aluminiumet smälter och skadar kokplattan permanent.

Förvara inte rengöringsmedel eller brännbara produkter i skåpet under kokplattan.

Spishällarna måste anslutas till strömförsörjningen via en omnipolär rånkopplingsanordning i enlighet med gällande installationsföreskrifter. En avbrytningsanordning ska finnas i det fasta röret.

Din kokplatta är konstruerad för att fungera vid 50 Hz eller 60 Hz (50 Hz/60 Hz) utan några särskilda åtgärder från din sida.

Efter användning ska du stänga av spishällen med hjälp av dess kontrollanordning och inte förlita dig på grytans sensor.

Om strömförsörjningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess kundtjänst eller

liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

Se till att strömkabeln till en elektrisk apparat som är ansluten i närheten av hällen inte kommer i kontakt med kokzonerna.

Använd aldrig en ångrengörare för att rengöra hällen.

Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

**FÖRSIKTIGHET:** Använd endast skydd för kokplattan som är utformade av kokplattans tillverkare, som anges i bruksanvisningen som lämplig eller som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

## RESPEKT FÖR MILJÖN



Denna symbol visar att apparaten inte får behandlas som hushållsavfall.

Din apparat innehåller många återvinningsbara material. Den är därför märkt med denna symbol för att ange att begagnade apparater ska lämnas in till en

auktoriserad insamlingsstation.

Fråga din återförsäljare eller din lokala myndighet om information om närmaste insamlingsställen för begagnade apparater. På så sätt kan du se till att återvinningen av utrustningen, som organiseras av din tillverkare, sker på bästa möjliga sätt, i enlighet med det europeiska direktivet om avfall som utgörs av elektrisk och elektronisk utrustning.

En del av förpackningsmaterialet till den här apparaten är också återvinningsbart. Var vänlig och delta i återvinningen av dessa material och bidra till miljöskyddet genom att lämna dem i de behållare som finns för detta ändamål.

Tack för ditt bidrag till miljöskyddet.

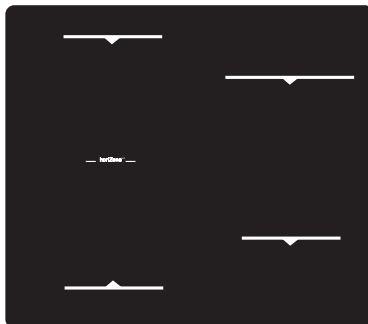
## Tips för energibesparing

Att laga mat med ett tättslutande lock sparar energi. Om du använder ett glaslock kan du kontrollera matlagningen perfekt.

# 1 PRESENTATION



a



Horizonetech  
b



Horizon Play  
c



Horizonetech  
d



Horizon Play  
e

# 1 PRESENTATION

① | ◊ ◊      ICS =      ◻ ◻      BOOST | 1 2 3 4 5  
 - + | 6 7 8 9 0

**a**

① | ◊ ◊ ◊ ◊      ICS =      ◻ ◻      BOOST | 1 2 3 4 5  
 - + | 6 7 8 9 0

Horizon<sup>tech</sup>  
**b**

① | ◊ ◊ ◊ ◊      ICS = ◻ ◻      BOOST | 1 2 3 4 5  
 - + | 6 7 8 9 0

Horizon<sup>Play</sup>  
**c**

① | ◊ ◊ ◊ ◊ ◊      ICS =      ◻ ◻      BOOST | 1 2 3 4 5  
 - + | 6 7 8 9 0

Horizon<sup>max</sup>  
**d**

① | ◊ ◊ ◊ ◊ ◊      ICS = ◻ ◻      BOOST | 1 2 3 4 5  
 - + | 6 7 8 9 0

Horizon<sup>Play</sup>  
**e**



# 2 INSTALLATION

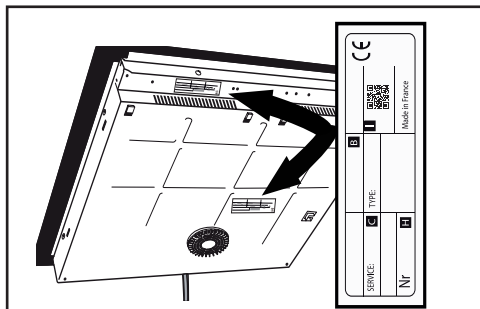
## 2.1 UPPACKNING

Ta bort allt skyddsmaterial. Kontrollera och respektera de specifikationer för apparaten som återfinns på märkplåten.

Ange i rutorna nedan de referens-nummer för service och typnorm som återfinns på märkplåten för framtida bruk.

Service : .....

Type : .....

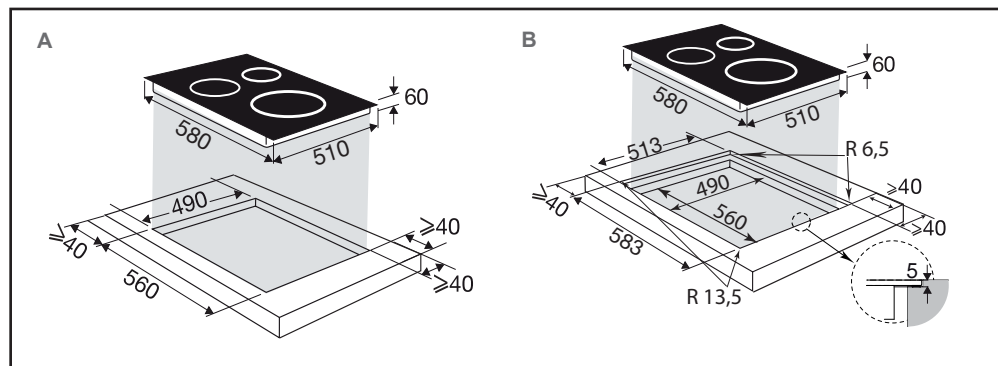
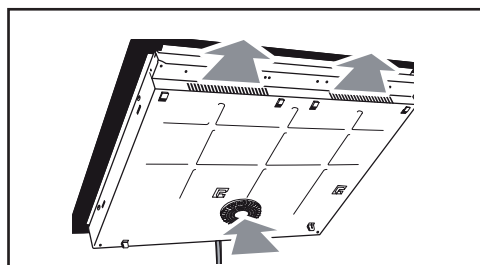


## 2.2 INBYGGNAD I MÖBEL

Se till att luftin- och utgångarna är fria från hinder. Observera monteringsmått (i millimeter) för den bänkskiva som kokplattan ska monteras på. Se till att luften kan cirkulera ordentligt mellan plattans fram- och baksida.

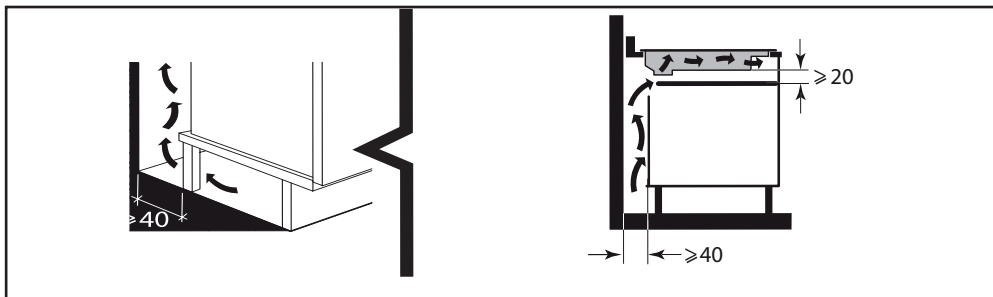
Infälld A

Infälld B

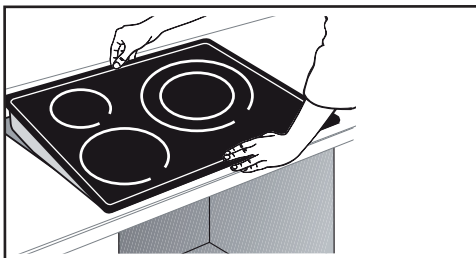
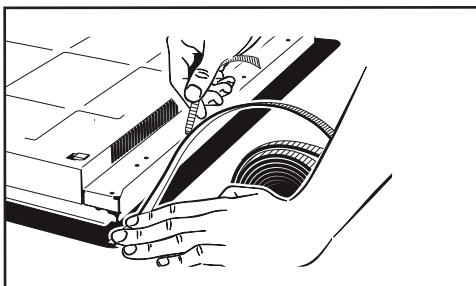
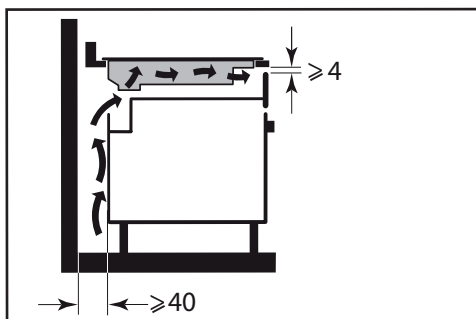


## 2 INSTALLATION

Om bordet installeras ovanför en låda,



eller ovanför en inbyggd ugn, observera de mått som visas i illustrationerna för att säkerställa ett tillräckligt luftflöde.



# 2 INSTALLATION



Viktigt

Om ugnen befinner sig under din spishäll kan hällens termiska säkringar begränsa möjligheterna att använda denna samtidigt som ugnen används i pyrolysläge. Hällen är utrustad med ett system för att skydda mot överhettning. Denna säkerhetsfunktion kan t.ex. aktiveras om hällen är monterad ovanpå en ugn som inte är tillräckligt isolerad. Kod F7 visas då i reglagezonerna. Vi rekommenderar i så fall att man förstärker ventilationen av spishällen genom att ha en öppning på sidan av möbelen (8 x 5 cm).

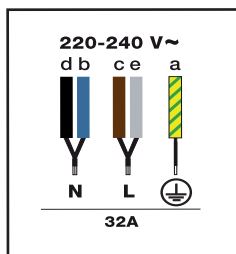
## 2.3 ELANSLUTNING

Hällen ska anslutas till elnätet via en allpolig frånskiljnings-anordning som uppfyller gällande installationsbestämmelser. En frånkopplingsanordning ska finnas inbyggd i den fasta elinstallationen.

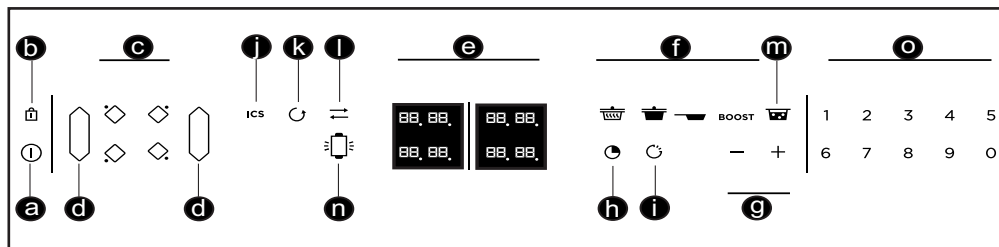
Identifiera kabeln till din kokplatta,

\* Anslutning enligt modell

När hällen strömsätts eller efter ett längre strömavbrott visas en kod på manöverpanelen. Vänta i c:a 30 sekunder eller tryck på en knapp för att denna information ska försvinna och du ska kunna använda hällen (att koden visas är normalt; meddelandet är avsett för serviceavdelningen vid eventuellt behov av åtgärder). Användaren behöver i vilket fall inte bry sig om det.



# 3 ANVÄNDNING



## Manöverpanelens funktioner

- a** = Slå på/stänga av
- b** = Låsa/Clean Lock
- c** = Välja kokzon
- d** = Horizone
- e** = Skärm
- f** = Förval
- g** = Effekt-/tidsinställning
- h** = Timer
- i** = Elapsed time-funktion
- j** = ICS-funktion
- k** = Recall-funktion
- l** = Switch-funktion
- m** = Boil-funktion
- n** = Grillfunktion
- o** = Numeriskt tangentbord för val av effekt /tid

# 3 ANVÄNDNING

## 3.1 EFFEKTSTYRNING

Bordets totala effekt måste anpassas till kraften i din elektriska installation.

Se till att värdet på kretsbrytaren för din elektriska installation är väl kalibrerat (se tabellen nedan).

Kokzon kW	Säkringar/ Överspänningsskydd (A)
7,4	32



Säkerställ att vald effekt lämpar sig för elskåpets säkringar. Beroende på vald total effektnivå påverkas fördelningen av effekt mellan kokzonerna.

## 3.2 VÄLJA KÄRL

De flesta kärl är kompatibla med induction. Endast glas, keramik, aluminium utan särskild botten, koppar och vissa typer av rostfritt stål fungerar inte med inductionstillagning.



Vi rekommenderar att man väljer kärl med tjock och platt botten. Värmen fördelas då bättre och tillagningen blir jämnare. Värm aldrig ett tomt kärl utan tillsyn.



Undvik att ställa kärl på manöverpanelen.

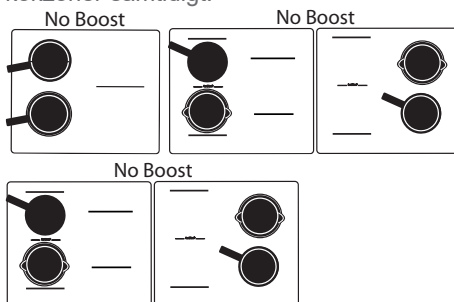
## 3.3 VÄLJA KOKZON

Det finns flera kokzoner att ställa kärlen på. Välj en som passar till kärlets storlek. Är kärlets botten för liten kommer effektindikatorn att blinka och kokzonen fungerar inte, även om kärlets material rekommenderas för induction. Var noga med att inte använda kärl med en diameter som är mindre än kokzonens (se tabell).

Kokzonens diameter (cm)	Kokzonens maxeffekt (Watts)	Kärlets botten diameter (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	5000	15 - 32
Horizone	5000	18 - Oval - fiskflat
1/2 zone	2800	11 - 22

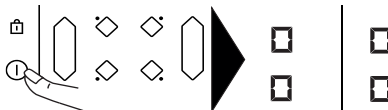


När flera kokzoner används samtidigt hanterar hällen effekt-fördelningen så att dess totala effekt inte överskrider. Var noga med att placera kärlen väl och undvik konfigurationar när du använder maxeffekt (Boost) på flera kokzoner samtidigt.



## 3.4 START – STOPP

Tryck på knappen Start/Stopp **a**. «0» blinkar för alla kokzoner i åtta sekunder.



Välj kokzon om inget kärl känns av .



Känns ett kärl av blinkar 0 med en punkt. Du kan då ställa in önskad effekt. Väljer du inget effektläge slocknar kokzonen automatiskt.

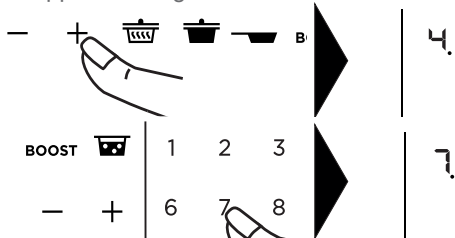
## Stoppa en zon/spishällen

Tryck länge på kokzonens knapp **c**, tills en lång ljudsignal hörs och skärmen slocknar eller visar symbolen H (restvärme). Tryck på knappen Start/Stopp för att stänga av hällen helt.

# 3 ANVÄNDNING

## 3.5 STÄLLA IN EFFEKTLÄGET

Tryck på knappen + eller - **g** oeller använd det numeriska tangentbordet **o** för att ställa in effektläget mellan 1 och 19. I det senare fallet kan du direkt ange de siffror som svarar mot önskat effektläge. Med en tryckning på knappen 0 stängs kokzonen av.



Vid start kan man direkt gå till maxeffekt (utom Boost) genom att trycka på knappen - för zonen.

### Förval av effekt:

Fyra knappar **f** finns för att direkt gå till förinställda effektlägen:

= effektläge 2 – Varmhållning

= effektläge 10 – Sjuda

= effektläge 19 – Steka

BOOST = maxeffekt



Dessa effektvärden kan ändras, utom för Boost.

Gör så här:

Spishällen ska vara avstängd.

- Välj eller eller genom en lång tryckning på den.

-- Ställ in det nya effektläget genom att trycka på knappen + eller - .

- Efter några sekunder bekräftas åtgärden med en ljudsignal.

OBS! Effektlägena ska ligga mellan

1 och 3 för

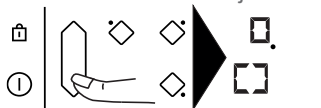
4 och 11 för

12 och 19 för

## 3.6 HORIZONE

Horizone<sup>tech</sup>

Den fria kokzonen väljs med knappen **d**.



Effektläge och timer ställs in som för normala kokzoner. Stoppa zonen genom en lång tryckning på knappen **d**, varefter en lång ljudsignal hörs och skärmarna slocknar eller visar symbolen H. En tryckning på knappen till zonen framre eller bakre kokzon stänger av funktionen och överför inställningarna till den kokzon som valts.

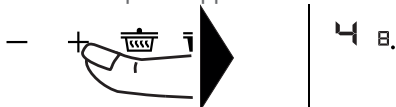
## 3.7 STÄLLA IN TIMERN

Alla kokzoner har en egen timer. De kan startas så snart respektive zon är i funktion.

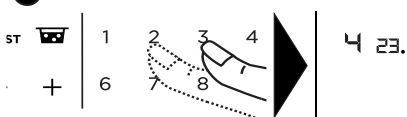
Tryck på knappen **h** timer för att starta eller ändra timern



och sedan på knapparna + eller - **g**



eller använd det numeriska tangentbordet **o**



I det senare fallet kan du direkt ange de siffror, den ena efter den andra, som svarar mot önskad tid. En tryckning på knappen 0 avbryter timern. För att underlätta inställning av mycket långa tider kan man direkt gå till 99 minuter genom att från början trycka på knappen - .

När tillagningen är klar visas 0 på skärmen och en ljudsignal avges. Radera informationen genom att trycka på vilken reglageknapp

# 3 ANVÄNDNING

som helst för kokzonen i fråga. Som standard stoppar de efter några ögonblick.

Tryck samtidigt på knapparna + och - för att stoppa timern eller gå tillbaka till 0 med knappen - eller tryck på 0 på det numeriska tangentbordet.

## Oberoende tidtagning

Med denna funktion kan man ta tiden för en händelse utan att tillaga något.

– Välj en zon som inte används.



– Tryck på knappen **1**.

– Ställ in tiden med knappen **9**. Ette "t" blinkar på skärmen.



– Efter avslutad inställning slutar t att

blinka och nedräkningen börjar. En neräkning som pågår kan avbrytas genom en lång tryckning på knappen för att välja kokzon.

## 3.8 KNAPPEN ELAPSED TIME

Med denna funktion kan man visa hur lång tid som har gått sedan effekten senast ändrades för en viss värmekälla. För att använda denna funktion trycker

man på knappen **1**. Hur lång tid som har gått visas på timerskärmen för den kokzon som valts



Vill man att tillagningen ska vara klar inom en viss tid trycker man på knappen **1** och sedan, inom fem sekunder, på knappen + till timern, för att stegvis förlänga önskad tillagningstid. Visningen av hur lång tid som gått står stilla i tre sekunder och sedan visas återstående tid. En ljudsignal avges för att

bekräfta valet. Denna funktion finns med och utan timer. Anmärkning: om en tid visas på timern kan denna tid inte ändras under de fem sekunder som följer efter att man tryckt på **1**. När dessa fem sekunder gått kan tillagningstiden ändras.

## 3.9 LÅSA REGLAGEN

### Barnlås

Din spishäll är försedd med ett barnlås som låser reglagen i avstängt läge eller under tillagning (för att dina inställningar inte ska ändras). Av säkerhetsskäl är bara stoppknappen och knapparna för att välja zon fortfarande aktiva och gör att man kan stänga av hällen eller avbryta en kokzon.

### Låsa

Tryck på knappen **1** (hänglås) tills symbolen för låsning, spärr, visas på skärmbilderna och en ljudsignal bekräftar din åtgärd.



### Hällen låst under användning

Visningen av vilka kokzoner som används anger omväxlande effektläget och låssymbolen. När man trycker på knapparna för effekt eller timer för de zoner som används visas spärr i två sekunder och försvinner sedan.

### Låsa upp

Tryck på knappen **1** tills symbolen för låsning, spärr, försvinner från skärmen och en ljudsignal bekräftar åtgärden.

### CLEAN LOCK-funktion

Denna funktion används för att tillfälligt låsa hällen under rengöring. Gör så här för att slå på Clean lock: .

Gör en kort tryckning på knappen **1** (hänglås). En ljudsignal avges och symbolen för spärr blinkar på skärmen. Efter en förinställd tid försvinner låset automatiskt. En

# 3 ANVÄNDNING

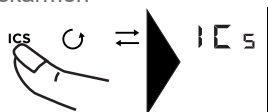
dubbel ljudsignal avges och spärren slocknar. Man kan när som helst avbryta Clean lock genom en lång tryckning på knappen **b**.

## 3.10 ICS FUNKTION

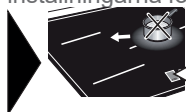
### Intelligent Cooking System

Med denna funktion kan man optimera valet av kokzon beroende på diametern på det kärl som används. Gör så här: Ställ kärlet på kokzonen (t.ex. Ø 28 cm). Välj effektläget Boost och eventuellt en tillagningstid.

Tryck på knappen **1**. Symbolen ICS visas på skärmen



- antingen är den kokzon du valt den bäst lämpade för kärlet och ICS försvinner så att de ursprungliga parametrarna för tillagningen visas, eller
- är den kokzon som valts inte den som passar bäst för kärlet, i vilket fall den lämpligaste kokzonen visas på skärmen och inställningarna förs automatiskt över till denna



**OBS!** För att kunna använda denna funktion måste hällen vara kall.

## 3.11 RECALL FUNKTION

Med denna funktion kan man visa de senaste inställningarna och timer för alla kokzoner som stängts av de senaste tre minuterna. För att kunna använda denna funktion måste hällen vara uppläst. Tryck på knappen Start/Stop och gör sedan en kort tryckning på knappen **k**.



Medan hällen används kan man tack vare funktionen hämta inställningar för effekt och timer för en eller flera kokzoner som stängts

av för mindre än 30 sekunder sedan.

## 3.12 SWITCH FUNKTION

Med denna funktion kan man flytta en kastrull från en kokzon till en annan och behålla de ursprungliga inställningarna (effekt och tid).

Gör en kort tryckning på knappen **1**,



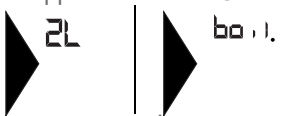
så bläddrar symbolerna ==== förbi på skärmen. Välj till vilken kokzon du vill flytta kärlet. Inställningarna förs över till den kokzon som valts och du kan flytta kärlet till den nya kokzonen.

## 3.13 BOIL FUNKTION

Med denna funktion kan man koka upp vatten och hålla det kokande, för att t.ex. koka pasta. Välj kokzon och gör en kort tryckning på knappen Boil **m**.



Som standard är vattenvolymen inställd på två liter, men man kan ändra den med hjälp av knapparna + och - **g**



Ställ in önskad mängd vatten (0,5-6 liter). Bekräfta med ett tryck på symbolen Boil eller vänta några sekunder för automatisk bekräftelse. Tillagningen startar. En ljudsignal avges när vattnet börjat koka och symbolen Boil blinkar på skärmen. Håll då i pastan och bekräfta genom att trycka på knappen Boil. Som standard föreslås på skärmen ett effektläge och en kooktid på åtta minuter. Men man kan justera den effekt och tillagningstid som föreslås. En ljudsignal hörs när tillagningen är klar.

**OBS!** Det är viktigt att vattnet håller



# 3 ANVÄNDNING

rumstemperatur när tillagningen startar, då slutresultat annars kan bli fel. Använd inga kärl av gjutjärn för denna funktion. Man kan också använda denna funktion för att tillaga andra livsmedel i kokande vatten.

## Energispartips

Spara energi genom att koka med ett lock som passar väl. Med ett glaslock har man perfekt koll på tillagningen.

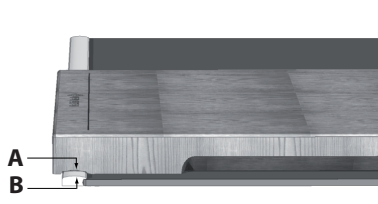
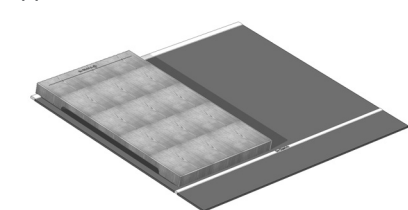
### 3.14 HORIZONE PLAY


— Horizone<sup>Play</sup> modeller 

På den bakre delen av spishällen har din apparat en gjald som gör att man kan placera tillbehör från De Dietrich ur Horizone Play-sortimentet, som stekplanka, la Plancha eller Grill.

#### Installera tillbehör::


Placera tillbehörets spår (A) på gjalden (B) på apparaten.

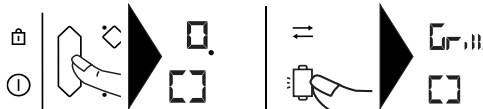


 Undvik eventuell risk för repor genom att inte dra omkring Horizone Play-tillbehör på spishällen.

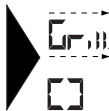
### 3.15 GRILL / PLANCHA FUNKTION

Med denna funktion kan man använda tillbehör av typ grill eller plancha på den zonen Horizone, för att grilla matvaror.




Horizone-zonen  måste vara vald. Gör sedan en kort tryckning på knappen Grill  så visas GRILL i den övre delen av skärmen.



När den temperatur som krävs för Grill har uppnåtts avges en ljudsignal i 10 sekunder och GRILL visas på skärmen



Timern kan inte användas för funktionerna Grill eller Plancha. Funktionen Elapsed time kan bara användas för att få information.

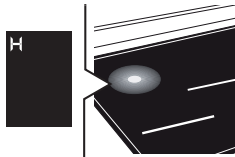
Genom en tryckning på knapparna , ,  lämnar man funktionen.

Finns det inte något kärl blinkar Grill (som ett effektläge, men man stannar kvar i funktionen).

### 3.16 SÄKERHET OCH REKOMMENDATIONER

#### Restvärme

Efter intensiv användning kan den kokzon man just har använt fortfarande vara varm i några minuter. Under denna tid visas ett H på skärmen



Undvik då att röra vid de aktuella kokzonerna.

#### Temperaturbegränsning

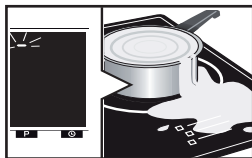
Alla kokzoner har en skyddsgivare som hela tiden känner av temperaturen vid kärlets botten. Om man skulle glömma ett tomt kärl på en påslagen kokzon anpassar denna givare automatiskt hällens effekt, vilket gör att man undviker eventuell risk för att kärlet eller hällen skadas..

# 3 ANVÄNDNING

## Skydd mot överkokning

Ett stopp av hällen kan utlösas i följande tre fall::


- Överkokning som gör att reglage-knapparna täcks.



- Fuktig trasa som läggs på knapparna.

- Metallföremål som läggs på reglage-knapparna



Ta bort föremålet respektive gör rent och torka av reglagen och starta sedan om tillagningen. I dessa fall visas symbolen  som åtföljs av en ljudsignal.

## Auto-Stop-system

Glömmer man att stänga av en tillagning har spishällen en säkerhetsfunktion, Auto-Stop, som efter en viss förinställd tid (efter 1-10 timmar, beroende på vilken effekt som används) automatiskt stänger av den kokzon man har glömt. Skulle denna säkerhetsfunktion lösas ut indikeras avstängningen av kokzonen genom att AS visas i reglageområdet och en ljudsignal avges i c:a 2 minuter. Du behöver bara trycka på vilken reglageknapp som helst för att avbryta den.



Ljud som liknar dem för visarna på en klocka kan förekomma. Dessa ljud hörs när hällen används och försvinner eller avtar beroende på hur uppvärmningen har konfigurerats. Beroende på modell och kärlets kvalitet kan även visslande ljud förekomma. De ljud som nämnts är normala. De utgör en del av induktionstekniken och indikerar inte något fel.



Vi rekommenderar ingen skydds-anordning för hällen.

---

# 4 UNDERHÅLL

---

Använd en kökssvamp vid lätt nedsmutsning. Fukta det ställe som ska rengöras väl med varmt vatten och torka av.

Använd en kökssvamp och/eller en skrapa speciellt avsedd för glas för ansamlingar av brända rester, sött spill eller smält plast. Fukta det ställe som ska rengöras väl med varmt vatten, använd en särskild skrapa för glas och skrapa av, avsluta med en kökssvamp och torka sedan av.

Badda fläckar av kalk och avlagringar med varm ättika och låt verka. Torka därefter av med en mjuk trasa.

Använd ett specialmedel för glaskeramik för metallskimrande fläckar och dagligt underhåll. Applicera specialmedlet (som innehåller silikon och som helst har en skyddande verkan) på den glaskeramiska ytan.

**Viktig anmärkning:** använd inte pulver eller svamp med slipande verkan. Använd företrädesvis specialmedel och svampar för finporlin.

## Underhålla stekplankan

Vissa säkerhetsföreskrifter måste respekteras för att din produkt ska behålla sina egenskaper och effektivitet. Första gången du använder din stekplanka måste den oljas in med matolja (fördela 1-2 matskedar olja med en ren trasa på alla ytor). Det gör att den behåller utseendet bättre och garanterar att den håller mycket länge.

**Underhåll:** Olja in stekplankan varje månad. Om skärbrädan bara ska användas som dekoration är det starkt tillrådligt att lacka den, för att den inte ska krympa eller svälla.

Vät ALDRIG stekplankan för att göra den ren. Skrapa av den med eggen på en kniv eller en skrapa för att ta bort överbliven fukt från uppskuret kött och för att träet ska hållas i perfekt skick.

Utsätt aldrig din stekplanka för något av följande:

- komma i kontakt med heta kastruller eller fat,
- komma i alltför nära kontakt med varmluftsvärme eller luftkonditionering, eftersom sådana system torkar ut luften,
- för mycket solljus bakom en fönsterruta,
- för alltför stora temperaturväxlingar,
- för att klämmas mellan två material utan expansionsfog om den är inbyggd samt
- för att ställas på en yta som inte har torkat och är under konstruktion (gips, fortfarande fuktig cement osv.).

---

# 5 FELSÖKNING

---

## Vid idriftsättning

**En skärmbild visas.** Det är normalt. Den slocknar efter 30 sekunder.

**Installationen löser ut överbelastningsskyddet eller bara en sida fungerar.** Hällen är felaktigt ansluten. Kontrollera att anslutningen är korrekt (se kapitlet om anslutningar).

**Hällen avger en odör de första gångerna den används.** Apparaten är ny. Värm alla zoner i en halvtimme med en kastrull full med vatten.

## Vid start

**Hällen fungerar inte och skärmarna på panelen förblir släckta.**

Apparaten saknar strömförsörjning. Fel på strömförsörjning eller anslutning. Kontrollera säkringar och jordfelsbrytare.

**Hällen fungerar inte** och ett annat meddelande visas. Elektronikretsen fungerar inte som den ska. Kontakta kundservice.

**Hällen fungerar inte, meddelandet spärr visas.** Lås upp barnlåset.

**Felkod F9:** spänningen lägre än 170 V.

**Felkod F0:** temperaturen lägre än 5 °C.

## Under användning

**Hällen fungerar inte, meddelandet visas och en ljudsignal avges.**

Något har kokat över eller ett föremål ligger på manöverpanelen. Rengör respektive ta bort föremålet och starta om tillagningen.

## **Kod F7 visas.**

Elektronikkretsarna har blivit varma (se kapitlet om inbyggnad).

**När en kokzon används fortsätter panelens kontrollampor att blinka.**

Det kärl som används är olämpligt.

**Kärlden avger oväsen och hällen avger klickljud under tillagningen** (se rådet Säkerhet och rekommendationer).

Det är normalt. För vissa typer av kärl är detta energioverföringen från hällen till kärlet.

**Fläkten fortsätter att gå efter att hällen har stängts av.**

Det är normalt. Det gör att elektroniken kan kylas ned.

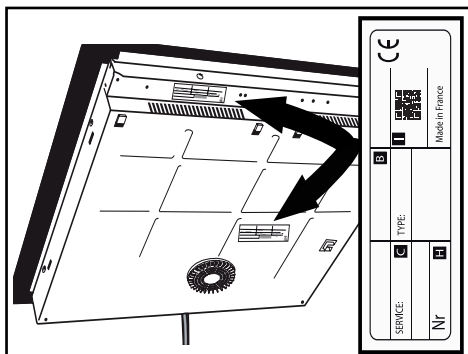
**Om en felfunktion kvarstår.**

Gör hällen strömlös i en minut. Kontakta kundservice om företeelsen kvarstår.

# 6 KUNDSERVICE

## ÅTGÄRDER

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommersiell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkskylten.



B: Kommersiell referens

C: Referens för tjänsten

H: Serienummer

I: QR-kod

FR	GUIDE UTILISATION	BRUKSANVISNING	NO
EN	USER GUIDE	BRUKSANVISNING	SV
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
DA	BRUGSANVISNING	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡ ΗΣΗΣ	ΕΛ
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG		
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
FI	KÄYTTÖOHJE		
IT	MANUALE D'USO		

# *PŁYTA INDUKCYJNA*

PL

# *SZANOWNI KLIENCI,*

Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju. Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia. Jakość wzornictwa

wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane i w doskonałej harmonii

między sobą. Następnie przychodzi nieodparta ochota by dotknąć. Design De Dietrich polega na wykorzystywaniu materiałów solidnych i prestiżowych; priorytet ma zawsze autentyczność. Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich zapewnia realizację produktów o wysokiej fakturze w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia. Dziękujemy Państwu za zaufanie.

[www.dedietrich-electromenager.com](http://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.

Ważne wskazówki bezpieczeństwa i środki ostrożności .....	4
Ochrona środowiska .....	6
1 PRESENTATION .....	7
2 Instalacja .....	9
2.1 Rozpakowanie .....	9
2.2 Zabudowa .....	9
2.3 Podłączenie .....	11
3 Użytkowanie .....	12
Objaśnienia dotyczące klawiatury .....	12
3.1 Zarządzanie mocą .....	13
3.2 Wybór naczynia .....	13
3.3 Wybór palnika .....	13
3.4 Włączanie/wyłączanie .....	13
3.5 Regulacja mocy .....	14
3.6 Funkcje Horizonte .....	14
3.7 Regulacja minutnika .....	14
3.8 Przycisk Elapsed time .....	15
3.9 Blokowanie elementów sterowania .....	15
3.10 Funkcja ICS .....	16
3.11 Funkcja Recall .....	16
3.12 Funkcja Switch .....	16
3.13 Funkcja Boil .....	16
3.14 Funkcja Horizonte Play .....	17
3.15 Funkcja Grill / Plancha .....	17
3.16 Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa .....	18
4 Utrzymanie .....	20
5 Błędy .....	21
6 Dział obsługi klienta .....	22





## **WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI**

### **WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ UWAŻNIE PRZED UŻYCIEM I ZACHOWAJ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.**

Instrukcje te są dostępne do pobrania na stronie internetowej marki.

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

**UWAGA:** nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. W razie krótkiego użytkowania należy przez cały czas



## **WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI**

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 do funkcjonowania wraz z zewnętrznym minutnikiem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania.

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

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

---

# ŚRODOWISKO

---

## OCHRONA ŚRODOWISKA



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

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

Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską obowiązującą 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.

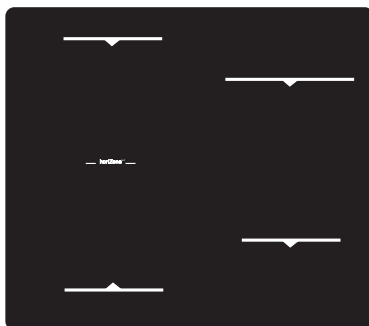
### Wskazówka dotycząca oszczędzania energii

Gotowanie z szczelnie przylegającą pokrywą oszczędza energię. Jeśli użyjesz szklanej pokrywy, będziesz mógł doskonale kontrolować proces gotowania.

# 1 PREZENTACJA



a



Horizone<sup>tech</sup>  
b



Horizone Play  
c



Horizone<sup>tech</sup>  
d



Horizone Play  
e

# 1 PREZENTACJA

☰ | ◊ ◊      ICS ☰ =      ☐ || ☐      ☰ ☱ ☲ ☳ ☴ | 1 2 3 4 5  
① | ◊      ☰ ☱ ☲ ☳ ☴ | 6 7 8 9 0

**a**

☰ | ◊ ◊      ICS ☰ =      ☐ || ☐      ☰ ☱ ☲ ☳ ☴ | 1 2 3 4 5  
① | ◊ ◊      ☰ ☱ ☲ ☳ ☴ | 6 7 8 9 0

Horizone<sup>tech</sup>  
**b**

☰ | ◊ ◊      ICS ☰ =      ☐ || ☐      ☰ ☱ ☲ ☳ ☴ | 1 2 3 4 5  
① | ◊ ◊      ☰ ☱ ☲ ☳ ☴ | 6 7 8 9 0

Horizone Play  
**c**

☰ | ◊ ◊ ◊      ICS ☰ =      ☐ || ☐      ☰ ☱ ☲ ☳ ☴ | 1 2 3 4 5  
① | ◊ ◊ ◊      ☰ ☱ ☲ ☳ ☴ | 6 7 8 9 0

Horizone<sup>max</sup>  
**d**

☰ | ◊ ◊ ◊      ICS ☰ =      ☐ || ☐      ☰ ☱ ☲ ☳ ☴ | 1 2 3 4 5  
① | ◊ ◊ ◊      ☰ ☱ ☲ ☳ ☴ | 6 7 8 9 0

Horizone Play  
**e**

# 2 INSTALACJA

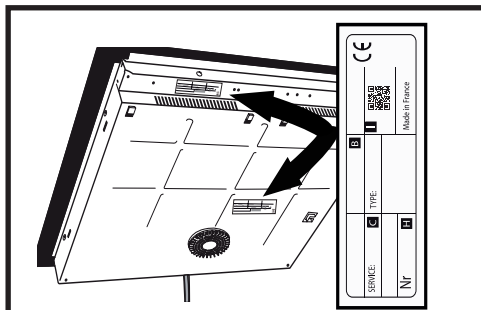
## 2.1 ROZPAKOWANIE

Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające. Sprawdzić prawidłowość parametrów urządzenia zamieszczonych na tabliczce danych znamionowych.

Zapisać w poniższej ramce figurujący na tej tabliczce numer serwisowy i typ normy do wykorzystania w przyszłości.

Service : .....

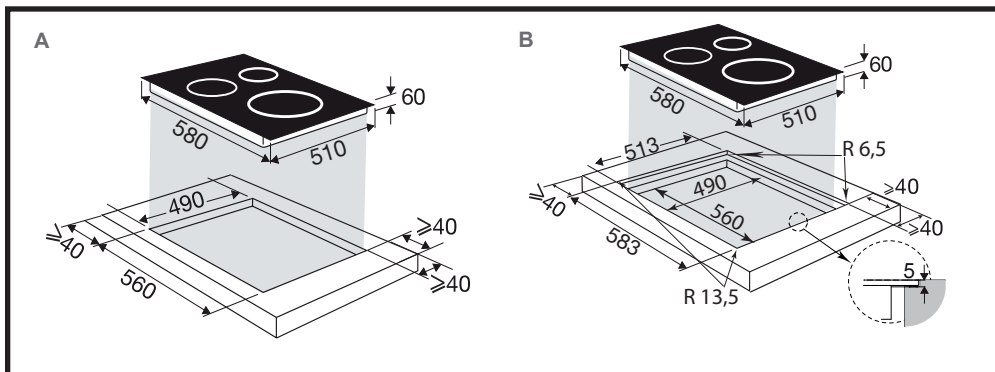
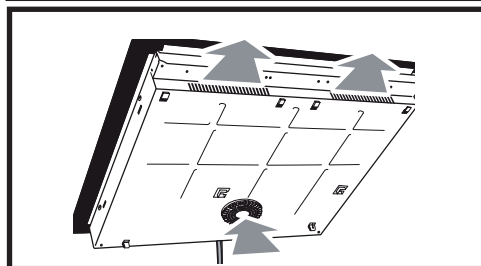
Type : .....



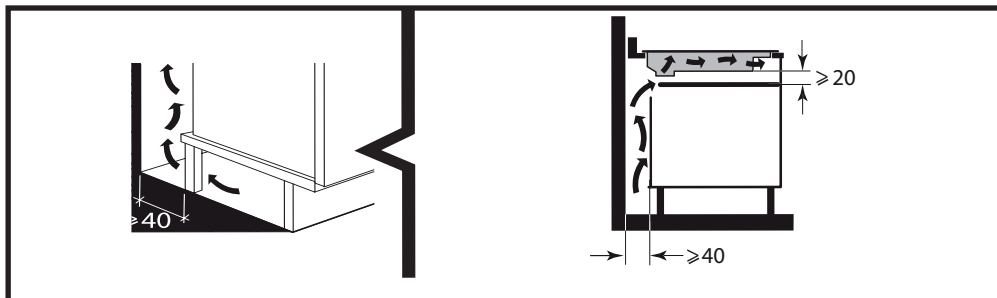
## 2.2 ZABUDOWA W MEBLU

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 A
- Zabudowa na wysokości blatu roboczego B



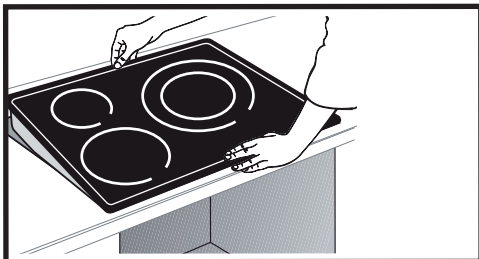
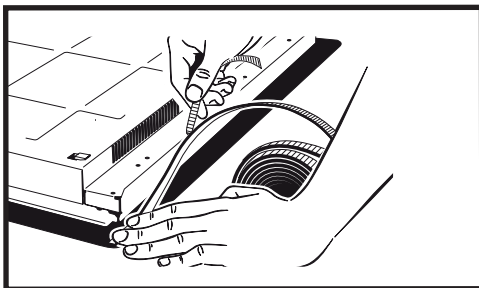
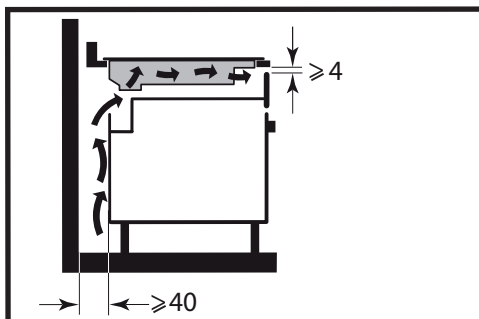
## 2 INSTALACJA



Sprawdzić, czy obieg powietrza pomiędzy przednią a tylną częścią płyty nie jest w żaden sposób ograniczony.

W razie instalacji płyty nad szufladą lub piekarnikiem przeznaczonym do zabudowy, należy przestrzegać wymiarów wskazanych na ilustracjach, aby zapewnić niezbędny przepływ powietrza wylotowego z przodu urządzenia. Przykleić uszczelkę na całym obwodzie płyty.

Włożyć płytę w mebel.



# 2 INSTALACJA



## Importante

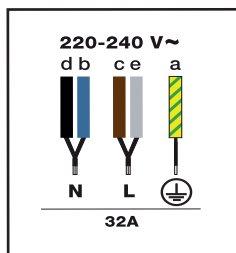
Jeżeli płyta kuchenna znajduje się nad piekarnikiem, zabezpieczenia termiczne płyty mogą ograniczyć jednocześnie korzystanie z płyty i piekarnika w trybie pirolizy. Płyta jest wyposażona w system bezpieczeństwa chroniący przed przegrzaniem. System ten może zadziałać np. w przypadku instalacji nad niewystarczająco 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).

## 2.3 PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

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

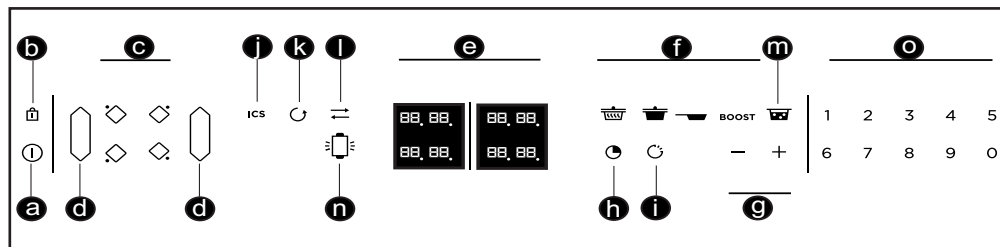
Należy określić typ przewodu zasilającego płyty na podstawie liczby żył oraz ich kolorów.

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.





# 3 UŻYTKOWANIE



Objaśnienia dotyczące klawiatury

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

# 3 UŻYTKOWANIE

## 3.1 Zarządzanie mocą

### Power Management

Całkowita moc stołu musi być zgodna z mocą instalacji elektrycznej.

Upewnij się, że wyłącznik automatyczny instalacji elektrycznej jest prawidłowo skalibrowany (patrz tabela poniżej).

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

## 3.2 WYBÓR NACZYNIA

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



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



Nie należy ustawiać naczyń na klawiaturze sterującej.

## 3.3 WYBÓR PALNIKA

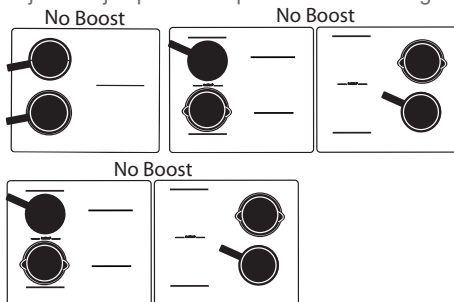
Naczynia mogą być ustawiane na różnych palnikach urządzenia. Należy wybrać odpowiedni palnik w zależności od rozmiarów naczynia. Jeżeli dno naczynia jest zbyt małe, wskaźnik mocy zacznie migać, a palnik nie będzie działał, nawet jeżeli materiał naczynia jest właściwy dla płyty indukcyjnej. Nie należy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

Średnica palnika (cm)	Maksymalna moc palnika (Watts)	Średnica dna naczynia (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	5000	15 - 32
Horizone	5000	18 - owalny - zatruły
1/2 zone	2800	11 - 22



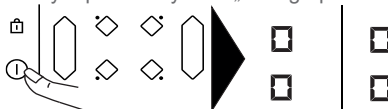
Kiedy równocześnie wykorzystywane jest kilka palników, płyta zapewni odpowiedni podział mocy pomiędzy palniki, aby nie przekroczyć wartości mocy maksymalnej.

Kiedy wykorzystywana jest moc maksymalna (Boost) kilku palników, należy ustawić naczynia w najbardziej odpowiedni sposób i unikać konfiguracji.

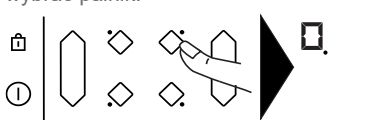


## 3.4 WŁĄCZANIE - WYŁĄCZANIE

Wcisnąć przycisk Włączenie / Wyłączenie **a**. Na każdym palniku symbol „0” miga przez 8 sekund.



Jeżeli nie zostanie wykryte żadne naczynie, należy wybrać palnik.



Jeżeli naczynie zostanie wykryte, symbol „0” miga wraz z kropką. Można wówczas ustawić moc. Bez ustawienia mocy, strefa gotowania wyłączy się automatycznie po kilku sekundach.



## Wyłączanie strefy gotowania / płyty

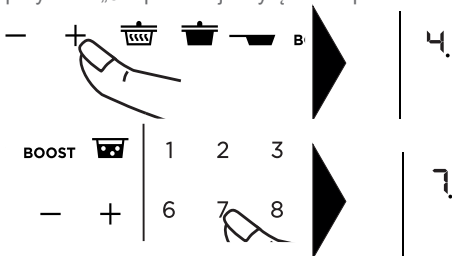
Wcisnąć i przytrzymać przycisk strefy **c** - włączy się długi sygnał dźwiękowym, a wyświetlacz zostanie wyłączony lub pojawi się symbol „H” (ciepło resztkowe).

Nacisnąć przycisk włączania/wyłączania, aby całkowicie wyłączyć płytę.

# 3 UŻYTKOWANIE


## 3.5 REGULACJA MOCY




Wcisnąć przycisk + lub -  lub skorzystać z klawiatury numerycznej , aby ustawić poziom mocy w zakresie od 1 do 19. W takim przypadku można bezpośrednio wpisać cyfry odpowiadające pożądanemu ustawieniu mocy. Wciśnięcie przycisku „0” spowoduje wyłączenie palnika.



Podczas włączania można bezpośrednio ustawić moc maksymalną (za wyjątkiem funkcji boost), wciskając przycisk „-” strefy.

Preselekcja mocy:

Cztery przyciski  umożliwiają bezpośrednie ustawienie wybranych poziomów mocy:




-  = moc 2 - Utrzymywanie ciepła
-  = moc 10 - Gotowanie na wolnym ogniu
-  = moc 19 - Przypiekanie

BOOST = moc maksymalna

Wymienione powyżej wartości ustawienia mocy mogą być modyfikowane, za wyjątkiem funkcji BOOST.




Należy postąpić w następujący sposób:

Płyta musi być wyłączona.

- Wybrać  lub  lub , przytrzymując przycisk wciśnięty.
- Wybrać nowe ustawienie mocy, wciskając przycisk + lub - .


- Po chwili sygnał dźwiękowy potwierdzi wykonanie czynności.

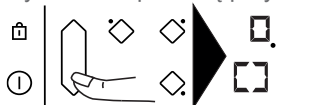
Uwaga: Poziom mocy musi zawierać się między:

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


## 3.6 HORIZONE

Horizone<sup>tech</sup>

Wolna strefa gotowania może zostać wybrana za pomocą przycisku 




Ustawienie mocy i minutnika jest przeprowadzane w taki sam sposób, jak dla normalnego palnika.

Aby wyłączyć strefę, należy wcisnąć i przytrzymać przycisk , - włączy się długi sygnał dźwiękowy i wyświetlacz zostaną wyłączone lub pojawi się symbol „H”.

Wciśnięcie przycisku przedniego lub tylnego palnika strefy spowoduje wyłączenie funkcji i przeniesienie ustawień dla wybranego palnika.

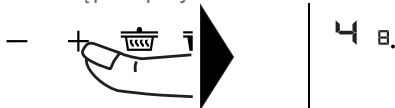
## 3.7 REGULACJA MINUTNIKA


Każda strefa gotowania posiada własny minutnik. Można go ustawić natychmiast po włączeniu danej strefy.

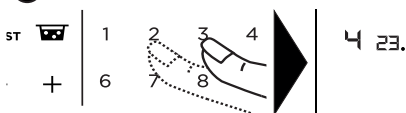
Aby włączyć minutnik lub zmodyfikować jego ustawienie, należy wcisnąć przycisk 



a następnie przyciski + lub - 



bądź skorzystać z klawiatury numerycznej 



W takim przypadku można bezpośrednio wpisać po kolei cyfry odpowiadające pożądanemu ustawieniu czasu.

Wciśnięcie przycisku 0 spowoduje wyłączenie minutnika.

# 3 UŻYTKOWANIE

Aby ułatwić ustawienie bardzo długiego czasu, można przejść bezpośrednio do wartości 99 minut, wciskając natychmiast przycisk -.

Po zakończeniu gotowania minutnik pokazuje 0 i włącza się sygnał dźwiękowy. Aby usunąć te informacje wystarczy wcisnąć dowolny przycisk sterowania daną strefą gotowania. Jeżeli żaden przycisk nie będzie wciśnięty, strefy zostaną wyłączone po kilku chwilach.

Aby wyłączyć minutnik podczas gotowania, należy wcisnąć równocześnie przyciski + et -, lub powrócić do ustawienia 0 za pomocą przycisku -, bądź wpisać „0” za pomocą klawiatury cyfrowej.

## Niezależny minutnik

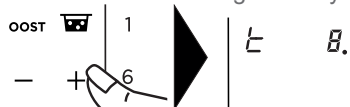
Funkcja ta pozwala na odmierzenie czasu bez gotowania.

- Wybrać strefę, która nie jest użytkowana



- Zrób naciśnięciu klawisza **h**.

- Ustawić czas za pomocą przycisków **g**.  
Litera “t” zacznie migać na wyświetlaczu.



- Na zakończenie ustawiania litera “t” będzie wyświetlać się stale i rozpocznie się odliczanie.

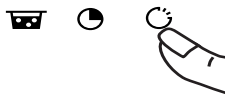
Uwaga!

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

## 3.8 Przycisk ELAPSED TIME

Funkcja ta pozwala na wyświetlenie czasu jaki upłynął od ostatniej zmiany mocy w wybranej strefie gotowania.

Aby skorzystać z tej funkcji, należy nacisnąć przycisk **i**. Czas, jaki upłynął, miga na wyświetlaczu minutnika wybranej strefy gotowania



Jeśli gotowanie ma zakończyć się w określonym czasie, należy wcisnąć przycisk **i**, a następnie w przeciągu 5 sekund nacisnąć na + minutnika, aby ustawić żądany czas gotowania. Wyświetlanie czasu przestaje migać na 3 sekundy, a następnie wyświetla się czas, jaki pozostał. Sygnał dźwiękowy potwierdza dokonanie wyboru.

Funkcja ta działa z użyciem funkcji minutnika lub bez niej.

Uwaga: jeśli na minutniku wyświetla się czas, nie da się go zmienić w ciągu 5 sekund następujących po wciśnięciu przycisku **i**. Po upływie 5 sekund możliwa będzie zmiana czasu gotowania.

## 3.9 BLOKADA POLECEŃ STEROWANIA

### Zabezpieczenie przed dziećmi

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

### Blokowanie

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



### Płyta zablokowana podczas działania

Podczas działania urządzenia, na wyświetlaczach stref gotowania pokazywana jest naprzemiennie moc oraz symbol blokowania.

# 3 UŻYTKOWANIE

Po wciśnięciu przycisków ustawienia mocy lub minutnika działających stref gotowania: komunikat „blok.” jest wyświetlany przez 2 sekundy, po czym znika.

Odblokowanie

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

## Funkcja CLEAN LOCK

Funkcja ta pozwala na czasowe zablokowanie płyty podczas czyszczenia.

Aby aktywować Clean lock:

Przycisnąć przez krótki czas przycisk **b** (kłódka). Włączy się sygnał dźwiękowy i symbol „blok.” będzie migać na wyświetlaczu.

Po upływie wcześniej określonego czasu, nastąpi automatyczne odblokowanie się urządzenia. Emitowany jest podwójny sygnał dźwiękowy, a symbol „blok.” gaśnie. Aby w dowolnej chwili wyłączyć funkcję Clean lock, wystarczy wcisnąć i przytrzymać przycisk **b**.

## 3.10 FUNKCJA ICS

### Intelligent Cooking System

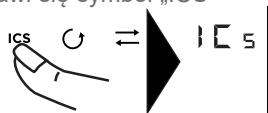
Funkcja zapewnia optymalizację wyboru palnika w zależności od średnicy wykorzystywanych naczyń.

Należy postąpić w następujący sposób:

Ustawić naczynie na palniku (np.: Ø28 cm).

Wybrać moc Boost i ewentualnie także ustawić czas.

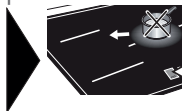
Nacisnąć przycisk **i**. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „ICS”



jeżeli wybrany palnik jest najlepszy dla naczynia, symbol „ICS” zgaśnie i wyświetlone zostaną początkowe parametry gotowania.

- jeżeli wybrany palnik nie jest najlepszy dla naczynia, wyświetlacz wskazuje optymalny palnik, a ustawienia są automatycznie

przenoszone na ten palnik



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

## 3.11 FUNKCJA RECALL

Funkcja umożliwia wyświetlenie ostatnich ustawień „mocy i minutnika” dla wszystkich palników zgaszonych w czasie krótszym, niż 3 minuty.

Aby możliwe było skorzystanie z tej funkcji, płyta musi być odblokowana. Wcisnąć przycisk Włączanie / Wyłączanie, a następnie krótko wcisnąć przycisk .



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

## 3.12 FUNKCJA SWITCH

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

Wcisnąć krótko przycisk **i**,



symbole ===== będą przesuwane na wyświetlaczu. Wybrać palnik, na który naczynie ma zostać przeniesione. Ustawienia zostaną przeniesione na wybrany palnik, można wówczas przenieść naczynie.

## 3.13 FUNKCJA BOIL

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

Należy wybrać palnik i krótko wcisnąć przycisk „Boil” **m**.

# 3 UŻYTKOWANIE



Proponowana domyślnie ilość wody wynosi 2 litry, jednak może ona zostać zmodyfikowana za pomocą przycisków + lub - <sup>g</sup>



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 włożyć makaron, a następnie zatwierdzić, wciskając przycisk „Boil”.

Domyślnie wyświetlacz proponuje określone ustawienie mocy oraz czas gotowania wynoszący 8 minut.

Można również zmodyfikować proponowane ustawienia mocy i czasu gotowania.

Po zakończeniu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy.

**UWAGA:** Ważne jest, aby temperatura wody nie była zbyt wysoka lub zbyt niska na początku gotowania, gdyż fałszuje to wynik końcowy.

W przypadku tej funkcji nie należy używać naczyń żeliwnych.

Z funkcji tej można również korzystać do gotowania dowolnych potraw we wrzącej wodzie.



## Porada dotycząca oszczędności energii

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

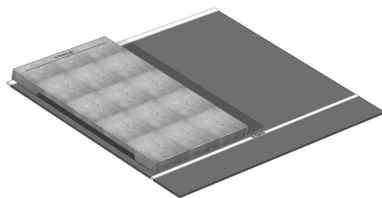
## 3.14 FUNKCJA HORIZONE PLAY



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

### Ustawianie akcesoriów:

Umieścić wyżłobienie (A) akcesorium w prowadnicy (B) urządzenia.

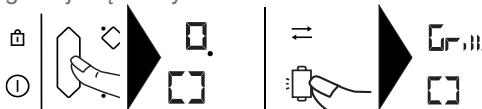


Aby uniknąć możliwości zarysowania, nie należy umieszczać akcesoriów Horizone play na powierzchni grzewczej urządzenia.

## 3.15 FUNKCJA GRILL / PLANCHA

Funkcja umożliwia wykorzystywanie akcesoriów takich, jak grill lub plancha w wolnej strefie „horizone” do grillowania produktów.

Należy najpierw wybrać strefę „horizone” <sup>d</sup> a następnie krótko wcisnąć przycisk Grill <sup>n</sup> - komunikat „GRILL” zostanie wyświetlony w górnej części wyświetlacza



# 3 UŻYTKOWANIE

Kiedy osiągnięta zostanie odpowiednia temperatura funkcji Grill, sygnał dźwiękowy włączy się na 10 sek. i komunikat „GRILL” będzie przesuwiał się na wyświetlaczu



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

Funkcja Elapsed time umożliwia jedynie wyświetlenie czasu.

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

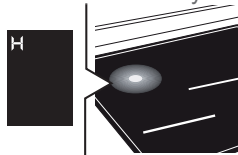
W razie braku naczyń, miga komunikat „Grill” (podobnie, jak w przypadku mocy, ale dotyczy funkcji).

## 3.16 WSKAZÓWKI I ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

### Ciepło resztkowe

Strefa gotowania, która była używana przez dłuższy czas może pozostawać gorąca przez kilka minut.

Przez ten czas wyświetlany jest symbol „H”



Należy unikać dotykania tych stref.

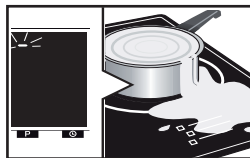
### Ogranicznik temperatury

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

### Ochrona w przypadku rozlania się płynów

Płyta może zostać wyłączona w następujących 3 przypadkach:

- Rozlanie płynu zalewające przyciski sterowania.



- Położenie mokrej ściereki na przyciskach.

- Położenie metalowego przedmiotu na przyciskach



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

W takim przypadku symbol — jest wyświetlany wraz z sygnałem dźwiękowym.

### System „Auto-Stop”

Dla ochrony przed zapomnieniem wyłączenia, płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję zabezpieczającą „Auto-Stop system”, która automatycznie wyłącza zapomnianą strefę gotowania po określonym czasie (od 1 do 10 godzin w zależności od używanej mocy).

W razie zadziałania tego zabezpieczenia, wyłączenie strefy gotowania jest sygnalizowane wyświetleniem komunikatu „AS” w strefie sterowania i przez ok. 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy wystarczy nacisnąć dowolny przycisk sterowania.

---

## 3 UŻYTKOWANIE

---



Mogą pojawić się również dźwięki przypominające wskazówki zegara.

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



Nie zalecamy używania żadnego systemu zabezpieczającego w tym zakresie.



# 4 KONSERWACJA

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

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

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

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

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

## **Utrzymanie deski do krojenia**

Należy przestrzegać określonych wskazówek bezpieczeństwa, aby zachować jakość i skuteczność działania produktu. Przed pierwszym

użyciem deska powinna zostać posmarowana olejem do pieczenia (1 do 2 łyżek stołowych, które należy rozprowadzić czystą szmatką na całej powierzchni). Zapewnia to utrzymanie lepszego wyglądu oraz przedłużenie trwałości urządzenia.

**Utrzymanie:** Należy smarować deskę olejem co najmniej raz na miesiąc. Jeżeli deska do krojenia ma być wykorzystywana wyłącznie w celach dekoracyjnych, zdecydowanie zalecane jest pomalowanie jej lakierem, aby zapobiec możliwości jej kurczenia lub dylatacji.

Nie wolno NIGDY nawilżać deski, aby ją wyczyścić, ale jedynie zeszkrobać zabrudzenia używając noża bądź skrobaka - umożliwi to usunięcie nadmiaru wilgoci pochodzącej z krojonego mięsa i zapewni utrzymanie drewna w doskonałym stanie.

Okoliczności, których należy unikać w przypadku deski do krojenia:

- kontakt z gorącymi garnkami lub talerzami.
- ustawienie w zbyt małej odległości od grzejnika wydmuchowego lub klimatyzacji, ponieważ instalacje te powodują osuszenie powietrza.
- narażenie na działanie promieni słonecznych przez szybę.
- narażenie na zbyt duże wahania temperatury.
- zamontowanie deski pomiędzy 2 materiałami bez założenia złącza dylatacyjnego.
- instalacja deski na powierzchni (gipsowej, wylewki cementowej, która jest jeszcze wilgotna...), która nie jest jeszcze całkowicie sucha.

---

# 5 BŁĘDY

---

## Podczas podłączania

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

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

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

## Podczas włączania

**Płyta nie działa i wyświetlacze na przyciskach nie świecą.**

Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. Zasilanie lub podłączenie jest nieprawidłowe. Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik.

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

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

**Kod błędu F9:** napięcie poniżej 170 V.

**Kod błędu F0:** temperatura poniżej 5°C.

## Podczas używania

**Płyta nie działa, wyświetlacz zawiera symbol – i włącza się sygnał dźwiękowy.**

Rozlał się płyn lub jakiś przedmiot blokuje klawisze. Należy oczyścić powierzchnię płyty lub usunąć przedmiot a następnie wznowić gotowanie.

## **Wyświetlany jest kod F7.**

Obwody elektroniczne uległy przegrzaniu (patrz rozdział dotyczący zabudowy).

**Podczas funkcjonowania strefy gotowania, lampki kontrolne klawiatury zawsze migają.**

Wykorzystywane naczynie nie jest odpowiednie.

**Podczas gotowania naczynia hałasują, a płyta emituje dźwięk przypominający klikanie** (patrz porada „Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa”).

Jest to normalne. W przypadku niektórych rodzajów naczyń ma miejsce przekazywanie energii z płyty do naczynia.

**Wentylacja działa nadal po zatrzymaniu się płyty.**

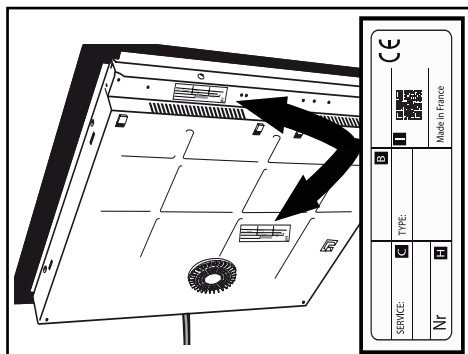
Jest to normalne. Zapewnia to schłodzenie elementów elektronicznych.

**Jeżeli problem występuje nadal.**

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

# 6 DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA

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



B: Odniesienie handlowe

C: Odniesienie do usługi

H: Numer seryjny

I: Kod QR

FR	GUIDE UTILISATION	BRUKSANVISNING	NO
EN	USER GUIDE	BRUKSANVISNING	SV
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
DA	BRUGSANVISNING	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡ ΗΣΗΣ	ΕΛ
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG		
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
FI	KÄYTTÖOHJE		
IT	MANUALE D'USO		

# *ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ*

ΕΛ

## ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Η ανακάλυψη των προϊόντων De Dietrich σας προσφέρει μοναδικά συναισθήματα.

Νιώστε την έλξη άμεσα, από το πρώτο βλέμμα. 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, υποκύψτε στην ακατανίκητη επιθυμία και αγγίξτε τα. 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](http://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.

<b>Ασφάλεια και σημαντικές προφυλάξεις</b> .....	4
<b>Περιβάλλον</b> .....	6
1 Παρουσίαση .....	7
2 Εγκατάσταση.....	9
2.1 Αφαίρεση συσκευασίας.....	9
2.2 Εντοιχισμός.....	9
2.3 Σύνδεση.....	11
3 Χρήση .....	12
Περιγραφή πλήκτρων .....	12
3.1 Διαχείριση ισχύος .....	13
3.2 Επιλογή σκεύους .....	13
3.3 Επιλογή εστίας.....	13
3.4 Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας.....	13
3.5 Ρύθμιση ισχύος.....	14
3.6 HORIZONE .....	14
3.7 Ρύθμιση χρονοδιακόπτη .....	14
3.8 Πλήκτρο ELAPSED TIME .....	15
3.9 Εντολή κλειδώματος .....	16
3.10 Λειτουργία ICS.....	16
3.11 Λειτουργία RECALL .....	17
3.12 Λειτουργία SWITCH .....	17
3.13 Λειτουργία BOIL .....	17
3.14 HORIZONE PLAY.....	18
3.15 Λειτουργία Grill / Plancha .....	18
3.16 Ασφάλειες και συστάσεις.....	18
4 Συντήρηση.....	20
5 Προβλήματα.....	21
6 Εξυπηρέτηση πελατών.....	22



## ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης διατίθενται προς μεταφόρτωση στον δικτυακό τόπο της κατασκευάστριας εταιρείας.

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 επίτηρηση.

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

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

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

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

Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφάλειας για παιδιά, το οποίο

εμποδίζει τη χρήση της κατά τη διακοπή λειτουργίας ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (βλ. ενότητα: χρήση του συστήματος ασφάλειας για παιδιά).

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

Για να μην υπάρξουν παρεμβολές ανάμεσα στη συσκευή και σε καρδιακό βηματοδότη, ο βηματοδότης πρέπει να είναι σχεδιασμένος και ρυθμισμένος σύμφωνα με τους αντίστοιχους κανονισμούς. Απευθυνθείτε στον κατασκευαστή του βηματοδότη ή στον θεράποντα γιατρό σας.

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

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

Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στις ζώνες μαγειρέματος.



## ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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. 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.

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 Πελατών του κατασκευαστή ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, προκειμένου να διασφαλιστεί πλήρως η ασφάλεια.

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

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

Η συσκευή δεν προορίζεται για ενεργοποίηση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

**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 κατσαρόλας.



---

# ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

---

## Προστασία του περιβάλλοντος



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται όπως τα οικιακά απόβλητα.

Η συσκευή σας περιέχει πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το σύμβολο, προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές πρέπει να παραδίνονται σε κατάλληλο σημείο περισυλλογής.

Ενημερωθείτε μέσω του αντιπροσώπου σας ή των τεχνικών υπηρεσιών της πόλης σας σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών. Με τον τρόπο αυτόν, η ανακύκλωση των συσκευών που οργανώνει ο κατασκευαστής θα πραγματοποιηθεί υπό τις καλύτερες συνθήκες, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ορισμένα από τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι επίσης 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. 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.

# 1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ



a



Horizone<sup>tech</sup>  
b



Horizone Play  
c



Horizone<sup>tech</sup>  
d



Horizone Play  
e

# 1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

**a**

Horizone™  
**b**

Horizone Play™  
**c**

Horizone™  
**d**

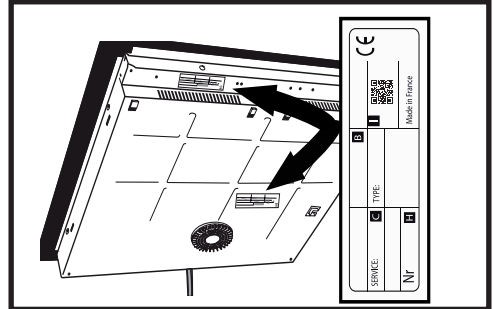
Horizone Play™  
**e**

# 2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

## 2.1 ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

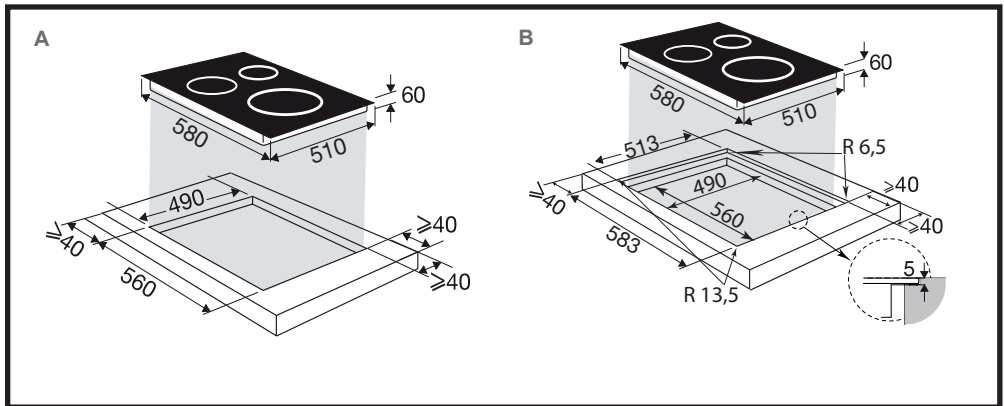
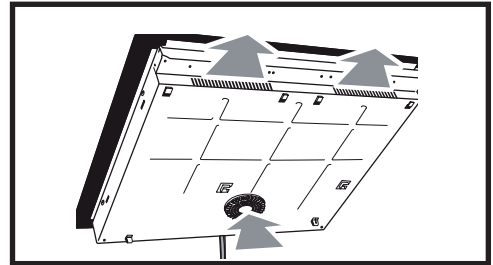
Αφαιρέστε όλα τα προστατευτικά υλικά. Ελέγξτε και τηρήστε τα χαρακτηριστικά της συσκευής που εμφανίζονται στην πινακίδα σήμανσης. Σημειώστε στα παρακάτω πλαίσια τους κωδικούς σέρβις και τον τύπο προτύπου, που εμφανίζονται στην πινακίδα, για μελλοντική χρήση.

Service : .....
Type : .....

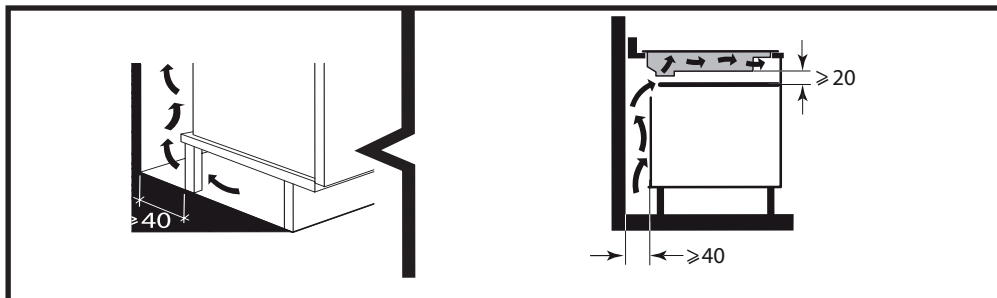


## 2.2 ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ ΣΕ ΕΠΙΠΛΟ

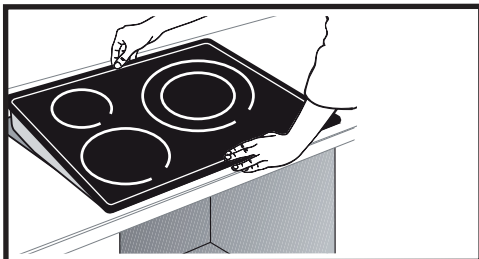
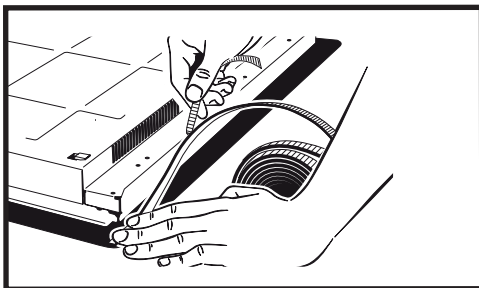
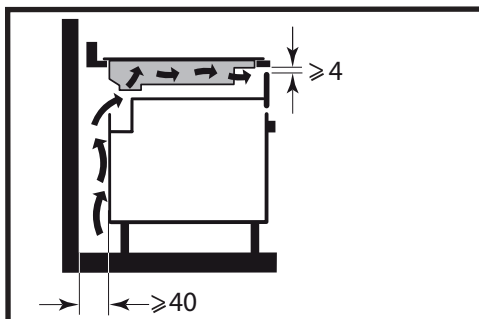
Βεβαιωθείτε ότι οι εισοδοι και έξοδοι του αέρα δεν φράσσονται. Λάβετε υπόψη τις ενδείξεις των διαστάσεων (σε χιλιοστά) του επίπλου στο οποίο πρόκειται να εντοιχιστεί η συσκευή. Βλ. σχήμα Α. Εντοιχισμός πάνω στον πάγκο εργασίας Βλ. σχήμα Β. Εντοιχισμός στο ίδιο επίπεδο με τον πάγκο εργασίας Βλ. σχήμα Β



## 2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



Βεβαιωθείτε ότι ο αέρας κυκλοφορεί σωστά μπρος και πίσω από τη συσκευή σας. Σε περίπτωση εγκατάστασης της συσκευής επάνω από συρτάρι ή πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο, τηρήστε τις διαστάσεις που επισημαίνονται στις εικόνες, προκειμένου να διασφαλίσετε εξ αρχής ότι η έξοδος αέρα είναι επαρκής. Κολλήστε το παρέμβυσμα στεγανότητας σε όλο τον πάτο της συσκευής. Τοποθετήστε τη συσκευή στο έπιπλο.



## 2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



### Σημαντικό

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).

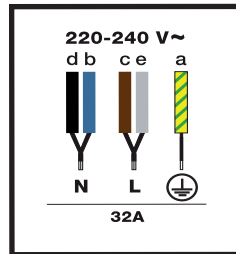
### 2.3 ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

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

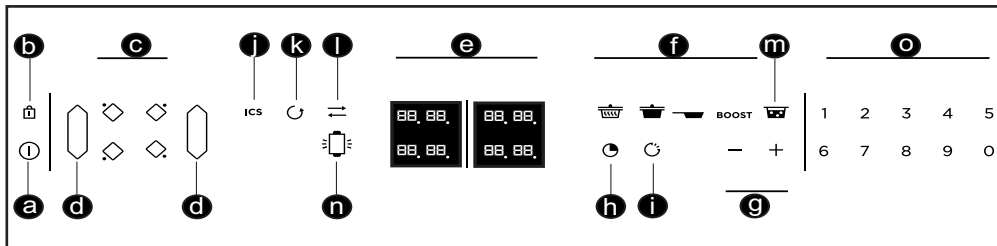
Προσδιορίστε τον τύπο καλωδίου της συσκευής, με βάση τον αριθμό των νημάτων και τα χρώματα.

Όταν θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ή μετά από παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, εμφανίζεται ένας κωδικός στα πλήκτρα ελέγχου (η ένδειξη αυτή προορίζεται για να χρησιμοποιηθεί, εάν χρειαστεί, από την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών, δεν πρέπει να τη λάβει υπόψη ο χρήστης της συσκευής).

Οι πληροφορίες αυτές εξαφανίζονται μετά από 30 δευτερόλεπτα περίπου.



# 3 ΧΡΗΣΗ



## Περιγραφή πλήκτρων

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

# 3 ΧΡΗΣΗ

## 3.1 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ


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


Βεβαιωθείτε ότι η τιμή του διακόπτη κυκλώματος της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης είναι καλά βαθμονομημένη (δείτε τον παρακάτω πίνακα).

Επιτρεπόμενη ισχύς kW	Ασφάλειες / Διακόπτης κυκλώματος (A)
7,4	32

## 3.2 ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΚΕΥΟΥΣ

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


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

 Αποφύγετε να τοποθετείτε τα σκεύη πάνω στα πλήκτρα ελέγχου.

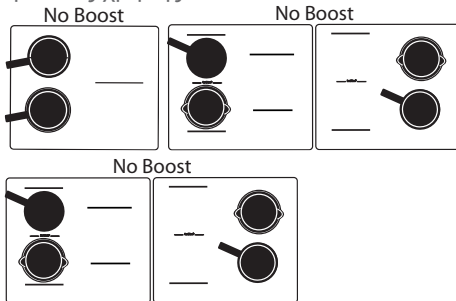
## 3.3 ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΣΤΙΑΣ

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

Διάμετρος εστίας (cm)	Μέγ. ισχύς εστίας(Watts)	Διάμετρος του πάτου του σκεύους (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	5000	15 - 32
Horizone	5000	18 -Οβάλ - δηλητηριαστής
1/2 zone	2800	11 - 22

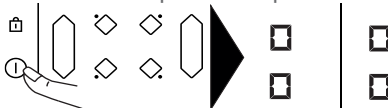
 Κατά την ταυτόχρονη χρήση πολλών εστιών, η συσκευή διαχειρίζεται την κατανομή ισχύος, προκειμένου να μην υπάρξει υπέρβαση της συνολικής ισχύος της συσκευής.

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

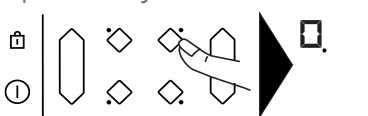


## 3.4 ΕΝΑΡΞΗ / ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πατήστε το πλήκτρο Έναρξης / Διακοπής λειτουργίας **a**. Η ένδειξη «0» αναβοσβήνει σε κάθε εστία για 8 δευτερόλεπτα



Εάν δεν εντοπιστεί κανένα σκεύος, επιλέξτε την εστία σας



Εάν εντοπιστεί σκεύος, η ένδειξη «0» αναβοσβήνει με μια τελεία. Σε αυτό το σημείο, μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ. Εάν δεν επιλέξετε ισχύ, η ζώνη μαγειρέματος θα σβήσει αυτόματα.

## Διακοπή λειτουργίας μιας ζώνης μαγειρέματος / συσκευής

Πατήστε παρατεταμένα στο πλήκτρο της ζώνης **c**, ακούγεται παρατεταμένα ένας





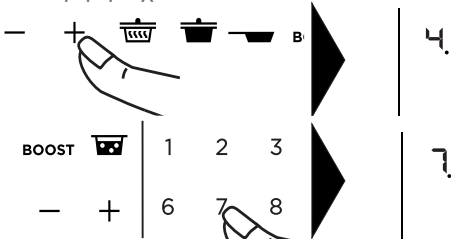
# 3 ΧΡΗΣΗ

χαρακτηριστικός ήχος και η οθόνη σβήνει ή εμφανίζεται το σύμβολο «H» (εναπομείνασα θερμότητα).

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

## 3.5 ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ


Πατήστε το πλήκτρο + ή -  ή χρησιμοποιήστε το αριθμητικό πληκτρολόγιο  για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος από το 1 έως το 19. Σε αυτή την περίπτωση μπορείτε να πληκτρολογήσετε απευθείας τους αριθμούς που αντιστοιχούν στην επιθυμητή ισχύ



Εάν πατήσετε το πλήκτρο «0», θα σβήσει η εστία.

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

## Προεπιλογή ισχύος:

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

 = ισχύς 2 – Διατήρηση θερμότητας

 = ισχύς 10 – Σιγοβράσιμο

 = ισχύς 19 – Τσιγάρισμα

BOOST = μέγιστη ισχύς



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

BOOST.

Κάντε τα εξής:

Η συσκευή πρέπει να είναι σβησμένη.

- Επιλέξτε  ή  ή  πατώντας παρατεταμένα.

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

- Ένα ηχητικό σήμα επιβεβαιώνει την ενέργειά σας μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

Σημείωση: Οι τιμές ισχύος πρέπει να είναι μεταξύ

1 και 3 για


4 και 11 για

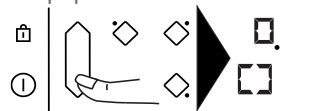
12 και 19 για




## 3.6 HORIZONE

— Horizone<sup>tech</sup> —

Η επιλογή της ελεύθερης ζώνης γίνεται με το πλήκτρο .




Η ρύθμιση της ισχύος και του χρονοδιακόπτη γίνεται όπως για μια κανονική εστία.

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

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

## 3.7 ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

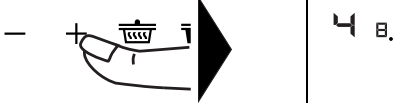
Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη. Μόλις θέσετε μια ζώνη σε λειτουργία, μπορείτε να θέσετε σε λειτουργία και τον αντίστοιχο χρονοδιακόπτη.

Για να τον θέσετε σε λειτουργία ή να τον τροποποιήσετε, πατήστε το πλήκτρο  του χρονοδιακόπτη

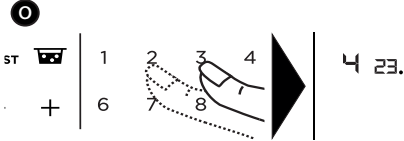
# 3 ΧΡΗΣΗ



και έπειτα τα πλήκτρα + ή - **g**



ή χρησιμοποιήστε το αριθμητικό πληκτρολόγιο



Σε αυτή την περίπτωση, μπορείτε να πληκτρολογήσετε απευθείας τους αριθμούς που αντιστοιχούν στον χρόνο που επιθυμείτε το ένα μετά το άλλο.

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

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

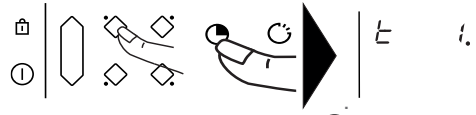
Στο τέλος του μαγειρέματος, εμφανίζεται η ένδειξη «0» και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός προειδοποιητικός ήχος. Για να διαγράψετε αυτές τις πληροφορίες, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο ελέγχου της ζώνης μαγειρέματος. Διαφορετικά, θα σταματήσουν μετά από λίγο.

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

## Ανεξάρτητο χρονόμετρο

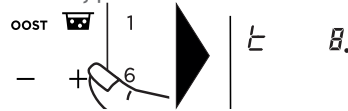
Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη χρονομέτρηση κάποιας εργασίας, χωρίς να υπάρχει μαγείρεμα σε εξέλιξη.

- Επιλέξτε μια ζώνη εστίας που δεν χρησιμοποιείται.



- Κάντε πιεστεί ένα πλήκτρο **h**.

- Ρυθμίστε το χρόνο, χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα **g**. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη "t"



- Όταν ολοκληρώσετε τη ρύθμιση, η ένδειξη "t" σταθεροποιείται και αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση.

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

Μπορείτε να τερματίσετε μια αντίστροφη μέτρηση με το παρατεταμένο πάτημα του πλήκτρου επιλογής της εστίας.

## 3.8 Πλήκτρο ELAPSED TIME

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

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



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

**i** και, μετά από 5 δευτερόλεπτα, πατήστε το + του χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε τον χρόνο μαγειρέματος που επιθυμείτε. Η ένδειξη που χρόνου που παρήλθε παραμένει σταθερή για 3 δευτερόλεπτα και μετά εμφανίζεται η ένδειξη του χρόνου που απομένει. Θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα που επιβεβαιώνει την επιλογή σας.

Αυτή η λειτουργία υπάρχει με ή χωρίς τη λειτουργία χρονοδιακόπτη.

# 3 ΧΡΗΣΗ

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

## 3.9 ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ

### Σύστημα ασφάλειας για παιδιά

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

### Κλειδωμα

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



### Κλειδωμα συσκευής κατά τη λειτουργία

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

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

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

Ξεκλειδωμα

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

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ CLEAN LOCK

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

Για να ενεργοποιήσετε το Clean lock:

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

Μετά το προκαθορισμένο χρονικό διάστημα, το κλειδωμα ακυρώνεται αυτόματα. Ακουγεται ένα διπλό ηχητικό σήμα και το σύμβολο «bloc» σβήνει. Έχετε τη δυνατότητα να διακόψετε τη λειτουργία Clean lock οποιαδήποτε στιγμή πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο **b**.

## 3.10 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ICS

### Intelligent Cooking System

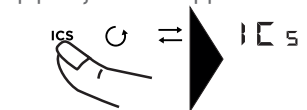
Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη βελτιστοποίηση της επιλογής εστίας βάσει της διαμέτρου των σκευών που χρησιμοποιούνται.

Κάντε τα εξής:

Τοποθετήστε το σκεύος στην εστία (πχ.: Ø28 cm).

Επιλέξτε την ισχύ Boost και ενδεχομένως μια διάρκεια.

Πατήστε το πλήκτρο **i**. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο «ICS»



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

- είτε η εστία που έχει επιλεγεί δεν είναι η πλέον κατάλληλη για το σκεύος και η οθόνη δείχνει την πλέον κατάλληλη εστία και οι ρυθμίσεις μεταφέρονται αυτόματα σε αυτήν



# 3 ΧΡΗΣΗ

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

## 3.11 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ RECALL

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

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



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

## 3.12 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SWITCH

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



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

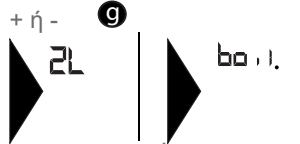
## 3.13 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ BOIL

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

Επιλέξτε την εστία σας, πατώντας σύντομα το πλήκτρο «Boil» **m**



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



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

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

Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει.

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

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

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

Μπορείτε όμως να προσαρμόσετε τη συνιστώμενη ισχύ και τον χρόνο μαγειρέματος. Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος.

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

Για αυτήν τη λειτουργία, μην χρησιμοποιείτε σκεύη από χυτοσίδηρο.

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



### Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας

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

# 3 ΧΡΗΣΗ

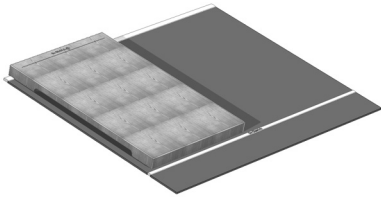
## 3.14 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ HORIZONE PLAY

— Horizone<sup>Play</sup> — μοντέλα 

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

### Τοποθέτηση των εξαρτημάτων:



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

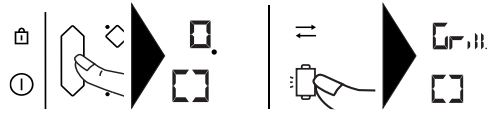


Μην αφήνετε τα εξαρτήματα Horizone Play πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος για να αποφύγετε ενδεχόμενες γρατσουνιές στην επιφάνεια.

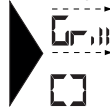
## 3.15 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ GRILL / PLANCHA

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

Η ζώνη «horizone»  πρέπει να είναι επιλεγμένη. Στη συνέχεια, πατήστε σύντομα το πλήκτρο Grill  και η ένδειξη «GRILL» θα εμφανιστεί στο πάνω μέρος της οθόνης






Εφόσον φτάσετε στην απαιτούμενη θερμοκρασία για τη λειτουργία Grill, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος για 10 δευτερόλεπτα και η ένδειξη «GRILL» εμφανίζεται στην οθόνη



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

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

Με το πάτημα των πλήκτρων , , , η λειτουργία απενεργοποιείται.

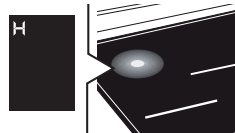
Εάν δεν υπάρχει σκεύος, η ένδειξη «Grill» αναβοσβήνει (όπως η ισχύς, αλλά η λειτουργία παραμένει).

## 3.16 ΑΣΦΑΛΕΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

### Εναπομείνουσα θερμότητα

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

Στο διάστημα αυτό εμφανίζεται το σύμβολο «H»



Αποφεύγετε να αγγίζετε τις σχετικές ζώνες το συγκεκριμένο διάστημα

### Περιορισμός της θερμοκρασίας

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

# 3 ΧΡΗΣΗ

και έτσι περιορίζεται κάθε κίνδυνος φθοράς του σκεύους ή της συσκευής.

## Προστασία σε περίπτωση υπερχειλίσης

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

- Υπερχειλίση που καλύπτει τα πλήκτρα ελέγχου



- Βρεγμένο πανί τοποθετημένο πάνω στα πλήκτρα.

- Μεταλλικό αντικείμενο τοποθετημένο πάνω στα πλήκτρα ελέγχου.



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

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

## Σύστημα «Auto-Stop»

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

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



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

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



Δεν συνιστούμε τη χρήση προστατευτικού καλύμματος για εστίες.

## 4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

Για συσσωρευμένη βρομιά που έχει καεί, υπερχειλίσσεις 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 ξίδι ζεστό, αφήστε το να δράσει και σκουπίστε με μαλακό πανί.

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

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

### Συντήρηση της πλάκας κοπής

Θα πρέπει να τηρούνται ορισμένες προφυλάξεις, προκειμένου να διατηρηθεί η ποιότητα και η αποτελεσματικότητα του προϊόντος σας. Κατά την πρώτη χρήση, πρέπει να λαδώσετε την πλάκα κοπής με λάδι μαγειρικής (απλώστε 1 με

2 κουταλιές της σούπας με ένα κομμάτι καθαρό ύφασμα σε όλες τις επιφάνειες). Με αυτό τον τρόπο θα διατηρηθεί η καλή του εμφάνιση και θα εξασφαλίσετε μεγαλύτερη διάρκεια ζωής.

**Συντήρηση:** Λαδώνετε την πλάκα κοπής σας μια φορά το μήνα. Εάν χρησιμοποιείτε την πλάκα μόνο για διακόσμηση, συνιστάται να την επαλείψετε με βερνίκι για να αποφύγετε τη φθορά από τη συστολή και τη διαστολή.

Μην μουλιάζετε ΠΟΤΕ την πλάκα κοπής σας για να την καθαρίσετε, ξύστε με τη λάμα ενός μαχαιριού ή με μια ξύστρα. Με αυτό τον τρόπο θα απομακρύνετε την περίσσεια υγρασίας που υπάρχει στην πλάκα από το κρέας που κόψατε και το ξύλο θα διατηρηθεί σε τέλεια κατάσταση. Τι πρέπει να αποφεύγετε όσον αφορά την πλάκα κοπής:

- την επαφή με καυτές κατασρόλες 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...).

# 5 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

## Κατά τη σύνδεση

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

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

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

## Κατά την έναρξη λειτουργίας

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

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

**Η συσκευή δεν λειτουργεί** και εμφανίζεται ένα άλλο μήνυμα. Το ηλεκτρικό κύκλωμα δεν λειτουργεί σωστά. Καλέστε την Υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση.

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

**Προεπιλεγμένος κωδικός F9:** τάση μικρότερη των 170 V.

**Προεπιλεγμένος κωδικός F0:** θερμοκρασία μικρότερη των 5°C.

## Κατά τη χρήση

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

Υπάρχει υπερχειλίση ή ένα αντικείμενο εμποδίζει τα πλήκτρα ελέγχου. Καθαρίστε ή απομακρύνετε το αντικείμενο και ξεκινήστε πάλι το μαγείρεμα.

## Εμφανίζεται ο κωδικός F7.

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

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

Το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο.

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

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

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

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

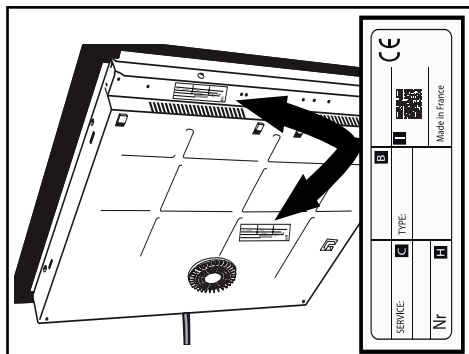
**Σε περίπτωση δυσλειτουργίας που επιμένει.**

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



## 6 ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

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



