



# TABLE INDUCTION

Notice d'installation et d'utilisation

FR  
EN  
CS  
DA  
DE  
ES  
EL  
FI  
HU  
IT  
NL  
NO  
PL  
PT  
RU  
SK  
SV  
UK  
HE



CZ2100198\_01 01/25

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



FR

## CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Vous venez d'acquérir un produit De Dietrich. Ce choix révèle votre exigence autant que votre goût pour l'art de vivre à la française.

Héritières de plus de 300 ans de savoir-faire, les créations De Dietrich incarnent la fusion du design, de l'authenticité et de la technologie au service de l'art culinaire. Nos appareils sont fabriqués avec des matériaux nobles et offrent une qualité de finition irréprochable.

Nous sommes certains que cette confection de haute facture permettra aux amoureux de la cuisine d'exprimer tous leurs talents.

Le Service Consommateurs De Dietrich est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et suggestions pour toujours mieux satisfaire vos exigences.

Nous sommes honorés d'être votre nouveau partenaire en cuisine et vous remercions de votre confiance.



Avec ses manufactures en France, à Orléans et Vendôme, De Dietrich cultive une quête constante d'excellence, perpétuant un savoir-faire d'exception dans la conception de produits parfaitement finis. Nombre de nos électroménagers sont certifiés par le label Origine France Garantie, une reconnaissance qui atteste de leur fabrication en France.

Ce label assure non seulement la qualité et la durabilité de nos appareils, mais il garantit également leur traçabilité, offrant une indication claire et objective de leur provenance.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES.....</b>	<b>5</b>
<b>ENVIRONNEMENT .....</b>	<b>8</b>
Protection de l'environnement .....	8
Conseil économie d'énergie .....	8
<b>1 - INSTALLATION.....</b>	<b>9</b>
Déballage .....	9
Encastrement .....	9
Branchement électrique .....	11
<b>2 - DESCRIPTION .....</b>	<b>12</b>
Description de la table de cuisson.....	12
<b>3 - UTILISATION.....</b>	<b>13</b>
Description de l'écran d'accueil.....	13
Fonction Elapsed Time.....	14
Menu .....	14
Modification temps de cuisson .....	14
Réglage puissance désirée .....	14
Déplacement récipients.....	14
Arrêt d'un foyer.....	14
Les paramètres .....	15
Menu Général.....	15
Menu Contrôle Gestuel (selon modèle).....	15
Menu Paramètres Avancés .....	15
Menu À propos du produit .....	16
Fonctions spéciales.....	16
Fonction Boil.....	16
Fonction Grill .....	17
Fonction Blanchir.....	17
Fonction Recall.....	18
Verrouillage des commandes .....	18
Minuterie indépendante.....	18
Jumelage.....	19

Configurations de jumelage.....	19
Répartition de puissance.....	20
Guide culinaire .....	21
Sécurités & recommandations .....	25
<b>4 - ENTRETIEN.....</b>	<b>26</b>
Entretien de la table .....	26
<b>5 - ANOMALIES ET SOLUTIONS.....</b>	<b>27</b>
À la mise en service .....	27
À la mise en marche .....	27
En cours d'utilisation .....	27
<b>6 - SERVICE APRÈS-VENTE.....</b>	<b>28</b>

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES - LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

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

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

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 sont correctement surveillées ou 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.

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).



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.



**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. 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.



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

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus en verre.

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 50 Hz ou 60 Hz (50 Hz / 60 Hz), sans aucune intervention particulière de votre part.

L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé dont le nombre de conducteurs dépend du type de raccordement désiré (voir chapitre « Installation »)

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.

Veillez à ce qu'aucun cordon d'alimentation branché à proximité de la table de cuisson n'entre en contact avec les zones de cuisson.



**MISE EN GARDE** : 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. 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.

Évitez les chocs avec les récipients : la surface 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.

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

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

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

Ne pas poser d'ustensiles de cuisson chauds en dessous de la zone située sous l'inscription « Amplify » et sur l'écran d'affichage.



## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Votre appareil contient de nombreux matériaux recyclables.

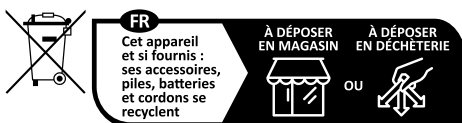
Il est donc marqué de ce symbole afin de vous indiquer que les appareils usagés doivent être remis à un point de collecte habilité. Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou des services techniques de votre ville pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre 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.

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

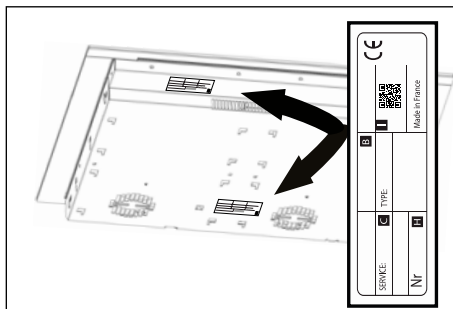


Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## DÉBALLAGE

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 pour un usage futur.

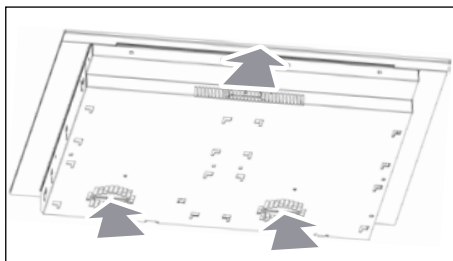
Service:	Type:
----------	-------



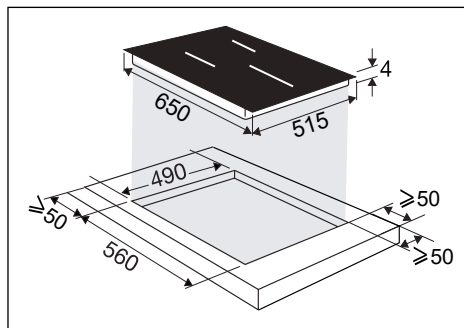
## ENCASTREMENT

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

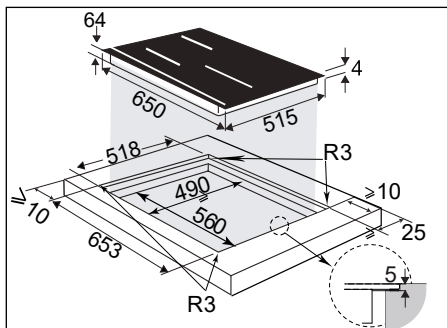
Tenez compte des indications sur les dimensions d'encastrement (en millimètres) du plan de travail destiné à recevoir la table de cuisson. Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.



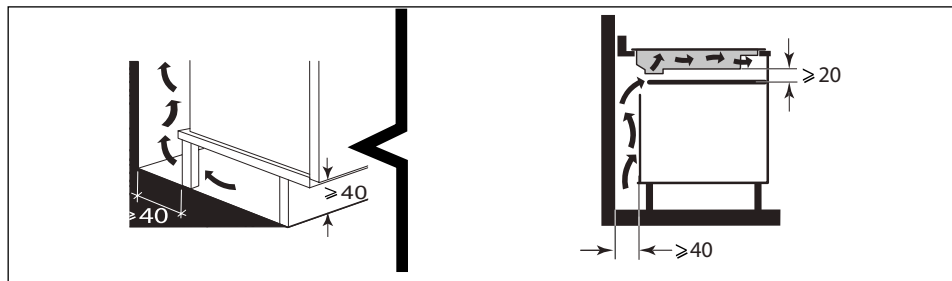
### Encastrement sur plan



### Encastrement à fleur

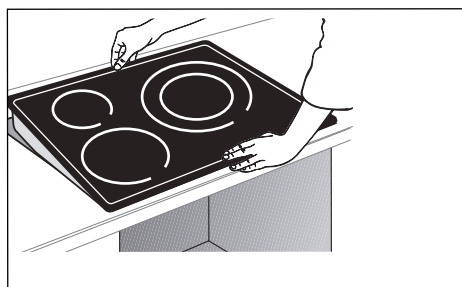
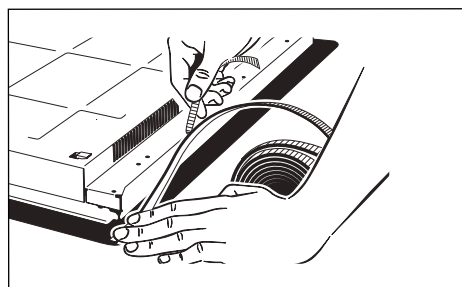
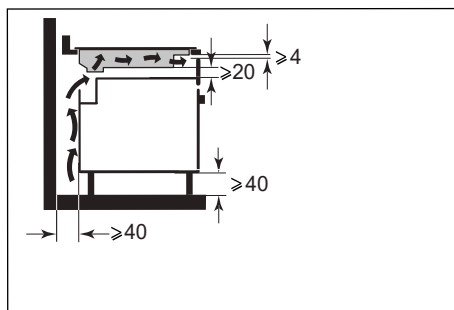


En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir,



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.



## Important

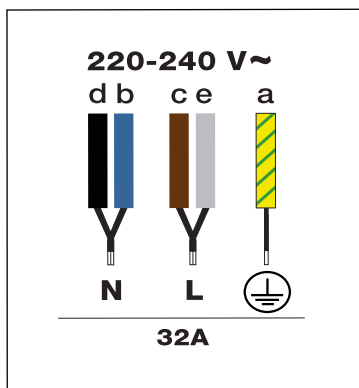
Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyro, affichage code «F7» dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8 cm x 5 cm).

## Branchement électrique

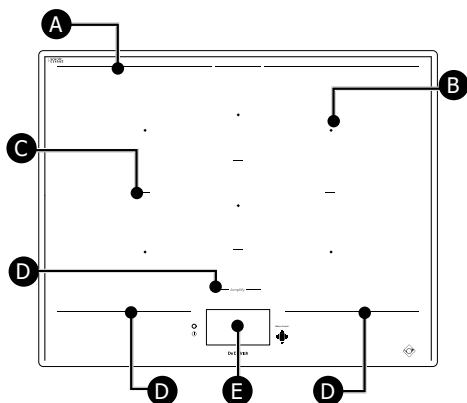
Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installations en vigueur. Un moyen de déconnexion doit être incorporé dans la canalisation fixe.

Identifiez le câble de votre table de cuisson :

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



### Description de la table de cuisson



- A** Limite arrière de zone de cuisson
- B** Centre de foyer
- C** Séparateur de zone de cuisson
- D** Limite avant de zone de cuisson
- E** Commandes tactiles et écran

Le centre de chaque foyer de cuisson (**B**) est indiqué par un losange.

Les traits sérigraphiés (**A**) délimitent l'arrière de la zone de cuisson globale.

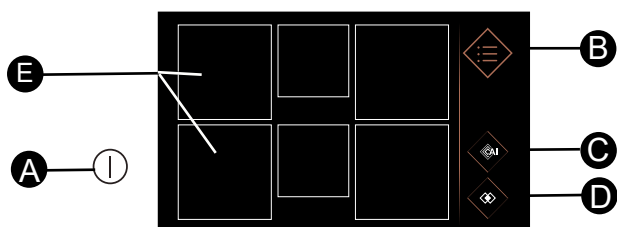
Les traits (**C**) délimitent les zones de cuisson individuelles.

Les traits sérigraphiés (**D**) en avant de la plaque de cuisson séparent la zone de chauffe des commandes tactiles (**E**).

Il est important de ne pas poser d'ustensiles de cuisson chauds en dessous de cette limite, car cela peut endommager l'écran de contrôle ou l'appareil (Voir « Sécurité et recommandations »).

## Description de l'écran d'accueil

Votre écran est entièrement tactile. Un simple appui sur celui-ci permet d'accéder aux commandes une fois la table mise en route.



- A** Touche Marche/Arrêt de la table.
- B** Menu
- C** Assistant culinaire
- D** Jumelage
- E** Zones de cuisson

Faites un appui sur la touche **Ⓛ**, 6 carrés apparaissent. Les carrés sont fixes si aucun récipient n'est détecté, ou en pointillés puis fixe si un récipient est détecté. Un zéro s'affiche alors dans la zone de cuisson.

Un appui sur la zone de cuisson ouvre un menu de réglage de la puissance et de la minuterie. Vous pouvez alors régler la puissance en faisant glisser votre doigt horizontalement sur le bandeau de puissance. La puissance choisie s'affiche.

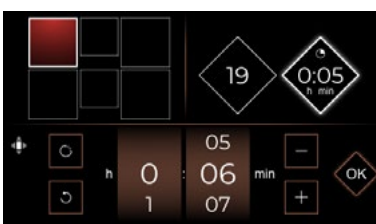
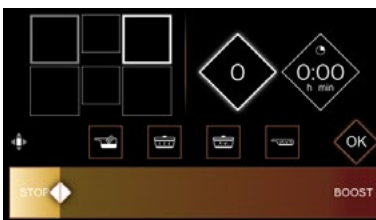
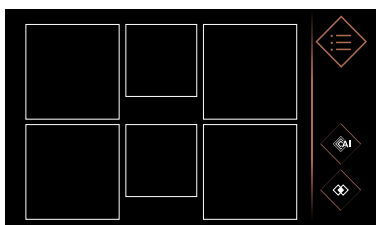
Vous pouvez également régler la puissance en appuyant sur les touches de fonctions rapides :

- Fondre, ou** **Maintien au chaud,**
- Mijoter ou** **Saisir.**

Un appui sur permet de régler le temps de cuisson souhaité.

Vous pouvez régler la minuterie en faisant défiler les minutes et les heures verticalement ou bien en appuyant sur les touches + et -. Un appui sur OK valide votre réglage.

Une fois la puissance et le temps de cuisson réglés, ces derniers apparaissent dans le carré symbolisant votre foyer.




La touche permet de réinitialiser la minuterie.



## Fonction 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 . Une fenêtre contenant le temps écoulé apparaît.

## Modification temps de cuisson

Si un temps est affiché sur la minuterie, attendre 5 secondes pour pouvoir modifier le temps de cuisson. Pour que la table détecte un nouveau récipient, posez-le sur la zone désirée, et appuyez sur le carré symbolisant votre foyer dans l'écran. Un zéro apparaît.

## Réglage puissance désirée


Vous pouvez régler la puissance désirée en appuyant sur le carré.


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

## Déplacement récipients


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

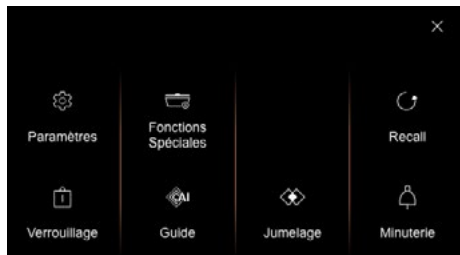
## Arrêt d'un foyer


Pour arrêter un foyer, appuyez longuement sur le carré, un bip long retentit et les réglages disparaissent dans ce carré, ou le symbole  apparaît.


Pour arrêter complètement la table appuyez sur la touche .

## Menu

Un appui sur la touche Menu  affiche toutes les fonctions à votre disposition.



> le  dans l'écran vous permet de fermer l'affichage et de contrôler les autres foyers.

> la  dans l'écran vous permet de revenir à l'écran précédent.

## LES PARAMÈTRES

### Menu Général


Permet de :

- régler l'intensité de l'affichage de la table en faisant glisser son doigt sur le curseur (de 1 à 10).
- connecter votre table à votre hotte si celle-ci est compatible.
- choisir la langue du texte de la table de cuisson.

### Menu Contrôle Gestuel (selon modèle)

Permet de :

- activer ou désactiver le **Motion Control** (assistant gestuel).
- activer ou désactiver le **Mode Expert**.

Le **Motion Control** permet avec des gestes simples de la main, de sélectionner un foyer et de régler la puissance de cuisson sans toucher le bandeau de commande. Cela permet notamment de ne pas salir et laisser de traces de doigts sur votre table. Lorsque le **Motion Control** est activé, le bouton apparaît comme cela : . Pour le désactiver, appuyez sur ce bouton.

Le mode **Expert** permet en plus de régler la minuterie avec des gestes.

### Menu Paramètres Avancés

#### - Réglages Fonctions Rapides

Permet de modifier les niveaux de puissance définis dans les fonctions rapides :



#### Fondre :

Puissance 1 à 3 (défaut : 2)



#### Maintien au chaud :

Puissance 4 à 9 (défaut : 7)



#### Mijoter :


Puissance 10 à 16 (défaut : 14)



#### Saisir :

Puissance 17 à 19 (défaut : 19)



En appuyant sur la flèche vers la droite, vous accédez à un tutoriel qui vous permet de tester les différents gestes à réaliser pour utiliser le motion control. Chaque étape doit être validée par un appui sur .




## - Limitation de Puissance

Permet de limiter la puissance totale de votre table pour s'adapter à votre installation électrique.

Par défaut, la puissance de votre table de cuisson est réglée à son plus haut niveau. Veuillez à ce que la valeur du disjoncteur de votre installation électrique soit bien calibrée (voir tableau ci-dessous).

Puissance table (kW)	Fusibles / Disjoncteur (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

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

## - Notices

Permet d'obtenir la notice de votre produit sur votre smartphone en scannant le QR code.

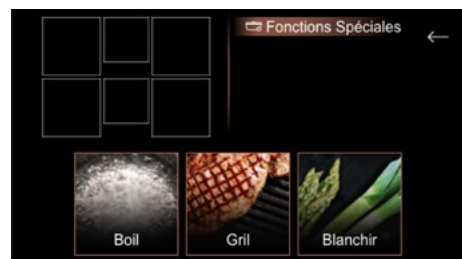
## - Service Après-vente

Est destiné au Service Après-vente en cas de besoin.

## Menu À propos du produit

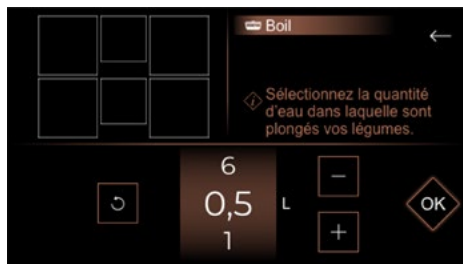
Permet de connaître les versions des logiciels de la table.

## Fonctions spéciales





## Fonction Boil

Cette fonction permet de faire bouillir une quantité d'eau et de maintenir son ébullition sans débordement pour faire cuire des pâtes par exemple.



Positionnez votre récipient sur un foyer. Réglez la quantité d'eau désirée (de 0,5 à 6 litres).

Validez en appuyant sur , la cuisson démarre.

Un bip retentit lorsque l'eau atteint l'ébullition et un message sur l'écran vous demande d'ajouter les ingrédients. Lorsque cela est fait, appuyez sur  pour valider. Le temps et la puissance s'affichent.

Vous pouvez néanmoins les ajuster à votre convenance.


Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.

**NOTA :** Il est important que 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, ni de couvercle. Vous pouvez également utiliser cette fonction pour faire cuire tout aliment nécessitant une cuisson dans l'eau bouillante.

## Fonction Grill Grill

Associée au grill De Dietrich en fonte émaillée, cette fonction permet de saisir rapidement des aliments sur la zone jumelée et propose les meilleurs réglages pour retrouver les saveurs de la cuisson au barbecue.



Positionnez votre grill sur la zone sélectionnée et validez par un appui sur . Après la durée de préchauffage, mettez les aliments sur le grill.

L'accessoire grill n'est pas fourni avec la table, il est disponible chez votre revendeur.



## Fonction Blanchir Blanchir

Cette technique de cuisson consiste à faire cuire des légumes dans de l'eau arrivée à ébullition pendant quelques minutes, puis de les tremper dans de l'eau glacée pour interrompre la cuisson.


Cela permet de conserver la couleur vive des légumes mais aussi leur texture.

Sélectionnez la quantité d'eau dans laquelle sont plongés vos légumes.

Positionnez votre récipient avec les ingrédients sur un foyer.


## 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, assurez-vous que la table est déverrouillée, puis faites un appui sur  Recall.

## Verrouillage des commandes


Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille la table.

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


Appuyez sur , un appui long sur  verrouille la table pour une durée indéterminée. Les zones de cuisson en fonctionnement continuent de chauffer mais vous n'avez pas accès aux touches de puissance ou de minuterie.

Le symbole  s'affiche sur l'écran.

### Déverrouillage :

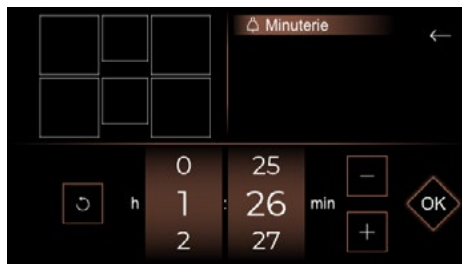
Lorsque la table est verrouillée, appuyez sur  jusqu'à ce qu'un double bip confirme votre manœuvre, votre table est alors déverrouillée.

### Clean lock :

Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage. Un appui court sur  verrouille la table pour une durée de 60 secondes.

## Minuterie indépendante


Cette fonction permet de régler un compte à rebours sans réaliser de cuisson.



Une fois votre temps défini, celui-ci apparaît à droite de l'écran d'accueil.



À la fin du temps programmé, des bips sonores retentissent, 0:00 clignote puis s'éteint.

**Nota :** Pour une remise à zéro rapide du temps, appuyer sur .

## Jumelage

Votre table vous propose de jumeler les zones de cuisson afin de vous permettre d'utiliser des récipients de grande taille.

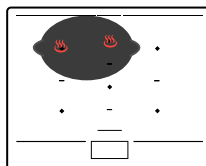
Appuyez sur la touche **Menu**, et sélectionnez **Jumelage**. Le menu **Jumelage** apparaît et vous n'avez plus qu'à sélectionner les foyers et appuyer sur OK.



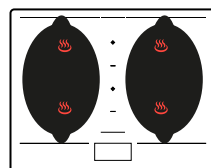
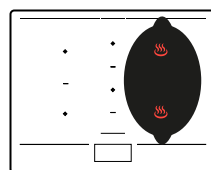
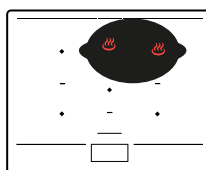
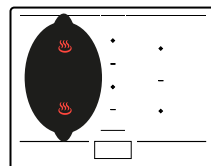
## Configurations de jumelage

Les configurations de jumelage disponibles sont les suivantes :

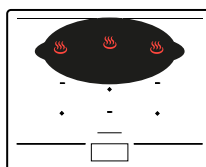
### Zones Extense



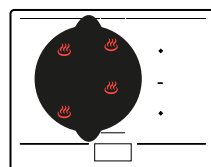
### Zones HorizonteTech




### Zone HorizontePlus



### Zone HorizonteMax



## Répartition de puissance

 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. Vous disposez de plusieurs zones sur lesquelles déposer les récipients. Sélectionnez celle qui vous convient, en fonction de la taille du récipient.

Si la base du récipient est trop petite, 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 ci-dessous).

Zone	Dimension du récipient	Forme du récipient	Positionnement	Puissance (Watts)
½ Horzone-Tech	110 - 220 mm	Circulaire	Centré sur foyer	2800
Ovale AR	90 - 140 mm	Circulaire	Centré sur foyer	1200
Ovale AV	90 - 90 mm	Circulaire	Centré sur foyer	1200
Horzone-Tech	180 mm (rond) mini Ovale / Poissonnière / Grill	Circulaire Ovale Rectangulaire	Centré sur trait au milieu des deux ½ HorzoneTech	3600
Extense	Ovale 240 mm mini / 330 mm max	Ovale Rectangulaire	Doit recouvrir les centres des 2 foyers arrière	3600
Horzone-Plus	Ovale en largeur 380 mm mini / 580 mm max	Ovale Poissonnière Rectangulaire	Doit recouvrir les centres des 3 foyers arrière, centré droite/gauche	4600
Horzone-Max	320 - 350 mm	Circulaire	Doit recouvrir les 4 centres de foyers	5500

## Guide culinaire


Votre table dispose sur les zones Horizone d'un guide culinaire vous proposant une sélection de recettes.


Ce mode de cuisson sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer.

La table doit être allumée, faire un appui sur  pour accéder au guide culinaire.


Lors de l'utilisation de votre table en mode **Recettes**, l'écran vous préconisera d'utiliser un type d'ustensile adapté à la sélection.

La plupart des ustensiles 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.**

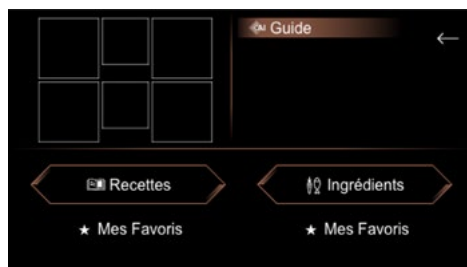
 Ne pas poser de récipients sur l'écran de commande, cela endommagerait votre produit.

Nous vous proposons une sélection de recettes dans lesquelles vous serez guidés à chaque étape de sa réalisation.

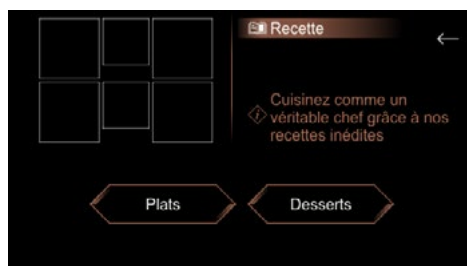
 Recettes Ingrédients

Recettes pas à pas	
Plats	Desserts
Bibimbap coréen	Chocolat à la viennoise
Blanquette de veau	Crème au chocolat
Bœuf bourguignon	Crème pâtissière
Boulettes bœuf sauce tomate	Poires pochées chocolat
Coq au vin	Pommes caramélisées
Fondue savoyarde	
Marmite du pêcheur	
Œufs brouillés aux truffes	
Osso buco	
Paëlla fruits de mer	
Pot au feu	
Potage champignons	
Poulet à la basquaise	
Râgout d'agneau	
Ramen au poulet	
Ratatouille du chef	
Risotto cèpes	
Sauté de dinde olives citron	
Veau marengo	

## Exemple de recette de blanquette de veau pas à pas.



1 > Allez dans **Recettes**.



2 > Puis **Plats**.



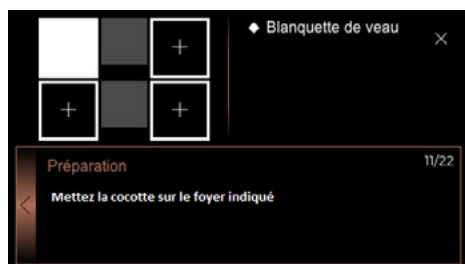
3 > Enfin, accédez à votre choix.



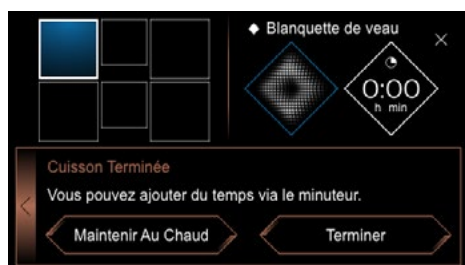
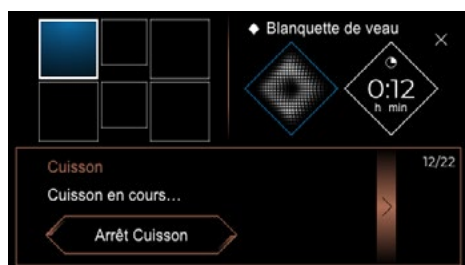
4 > Appuyez sur **Voir** pour connaître le détail de la recette.



5 > La recette apparaît, vous allez maintenant valider chaque étape jusqu'à lancer la cuisson.




6 > Positionnez votre récipient comme proposé par l'afficheur.



7 > Vous pouvez maintenant suivre le statut de la cuisson jusqu'à la fin, l'afficheur vous donnera l'opportunité de **Maintenir au chaud** ou de **Terminer** la cuisson..

**Nous vous souhaitons bon appétit.**

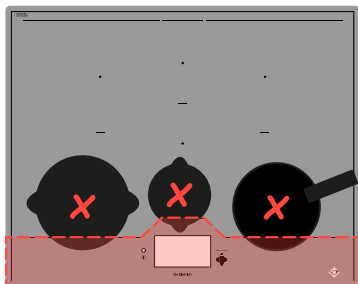
Sur une recette, un appui sur  vous permet de sauvegarder la recette dans vos **Favoris**.

Pour la réutiliser, il vous suffira en début de cuisson d'appuyer sur la touche **Favoris**.

## SÉCURITÉS & RECOMMANDATIONS


### Zone protégée

Ne pas positionner d'ustensiles de cuisson sous les repères sérigraphiés délimitant la zone de commande tactiles (voir « Description »). Les positionnements suivants sont incorrects et risquent d'endommager votre table de cuisson :



### Chaleur résiduelle

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

Une  s'affiche durant cette période. Ne touchez pas la zone concernée.


### 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 un foyer, 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 « Auto-Stop » 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 n'interviennent que lorsque la table est en fonctionnement et disparaissent ou diminuent en fonction de la configuration de chauffe. Des sifflements peuvent également apparaître selon le modèle et la qualité de votre récipient. Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.**



**Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.**

## 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.



## À LA MISE EN SERVICE

**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.

## À LA MISE EN MARCHÉ

**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 D1 :** 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.



## RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

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

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

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

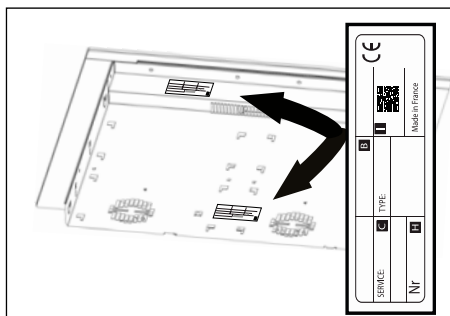
### NOTA :

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

## 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





EN



## DEAR CUSTOMER,

You have just purchased a De Dietrich product. This choice reflects your high standards and taste for the French way of life.

Resulting from over 300 years' know-how, the De Dietrich creations embody the fusion between design, authenticity and technology at the service of culinary arts. Our appliances are manufactured using noble materials and offer an irreproachable quality of finish.

We are certain this high-quality product will enable cooking enthusiasts to express all their talents.

The De Dietrich Customer Service Department is at your disposal for all your questions and suggestions to always better meet your expectations.

We are honoured to be your new partner in the kitchen and thank you for your trust.



With its factories based in France, in Orléans and Vendôme, De Dietrich cultivates a constant search for excellence, perpetuating exceptional know-how in the design of perfectly finished products. Many of our electrical appliances are certified by the “Origine France Garantie” label, an acknowledgement which certifies they are manufactured in France.

This label both ensures the quality and durability of our appliances, as well as their traceability, thus offering a clear and objective indication of their provenance.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS</b> .....	<b>4</b>
<b>ENVIRONMENT</b> .....	<b>6</b>
Protecting the environment .....	6
Advice on how to save energy .....	6
<b>1 - INSTALLATION</b> .....	<b>7</b>
Unpacking .....	7
Fitting the hob .....	7
Electric connections .....	9
<b>2 - PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE</b> .....	<b>10</b>
Cooktop description.....	10
<b>3 - USING YOUR APPLIANCE</b> .....	<b>11</b>
Description of the home screen .....	11
Elapsed Time function.....	12
Menu .....	12
Adjustment of cooking time .....	12
Adjustment of desired power.....	12
Moving cookware .....	12
Turning off a cooking zone .....	12
The settings .....	13
Menu General.....	13
Menu Advanced Settings.....	13
Menu About the Product.....	14
Special functions: .....	14
Boil function .....	14
Grill function .....	15
Blanch function .....	15
Recall function.....	16
Locking the controls .....	16
Independent timer .....	16
Pairing .....	17
Pairing configurations.....	17

Power distribution.....	18
Cooking guide .....	19
Safety precautions & recommendations.....	23
<b>4 - CARE.....</b>	<b>24</b>
Looking after the hob .....	24
<b>5 - ANOMALIES AND SOLUTIONS.....</b>	<b>25</b>
When using for the first time .....	25
When powering on .....	25
During use .....	25
<b>6 - AFTER-SALES SERVICE .....</b>	<b>26</b>

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS - READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

This user guide is available for download on the brand's website.

Your appliance complies with applicable European Directives and regulations.

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

Children must not be allowed to play with the appliance.


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

Children under 8 years of age should not be allowed near the appliance, unless they are constantly supervised.

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


 The appliance and its accessible parts become hot during use.

Precautions must be taken to avoid touching the heating elements. Metal objects such as knives, forks, spoons and lids must not be placed on the cooking surface as they may become hot.

 **CAUTION:** cooking must be monitored. Short cooking requires constant surveillance.

Danger of fire: do not store objects in the cooking zones.

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

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

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

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



designed to work at a frequency of 50 Hz or 60 Hz (50 Hz / 60 Hz), without you having to do anything.

The appliance must be connected via a standardised power supply cable with the suitable number of conductors for the type of connection wanted (see installation chapter)

If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or a similarly qualified person, so as to avoid danger.

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

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

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

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

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

Never use aluminium foil for cooking. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium dishes on your cooking hob. The aluminium will melt and permanently damage your appliance.

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

Never use a steam cleaner to clean your cooking hob.

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

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



## PROTECTING THE ENVIRONMENT



This symbol indicates that this appliance must not be treated as household waste. Your appliance contains a large 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. Recycling of appliances organised by your manufacturer is carried out under the best conditions, in accordance with the European regulation on waste disposal of electronic and electrical equipment.

Some of the packaging material used for this appliance can also be recycled. Recycle and contribute towards protecting the environment by disposing of packaging in local waste containers designed 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.



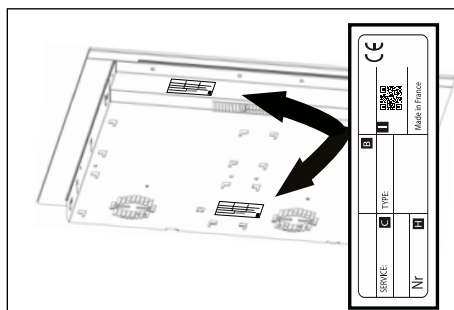
# • 1 INSTALLATION

EN

## UNPACKING

Check and respect the characteristics of the appliance on the manufacturer's nameplate. Note the service and standard references shown on this plate in the boxes below for future reference.

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

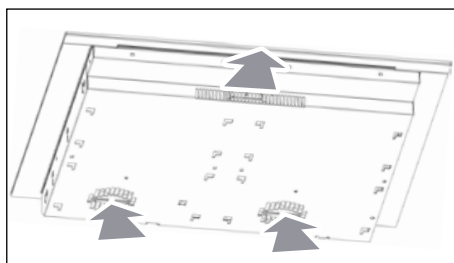


## FITTING THE HOB

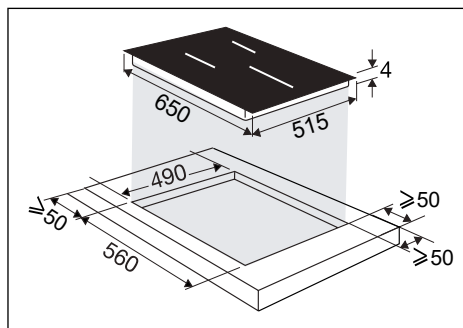
Check that the air intakes and outlets are unobstructed.

Comply with the information concerning the fitting dimensions (in millimetres) of the work top destined to receive the hob.

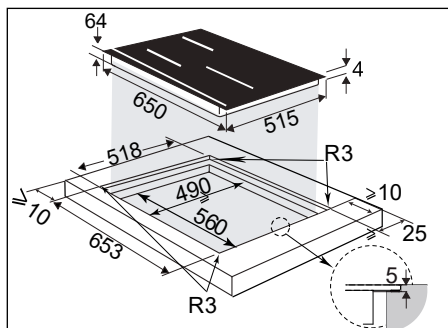
Check that air can flow correctly between the front and back of your hob.



Fitting into the worktop

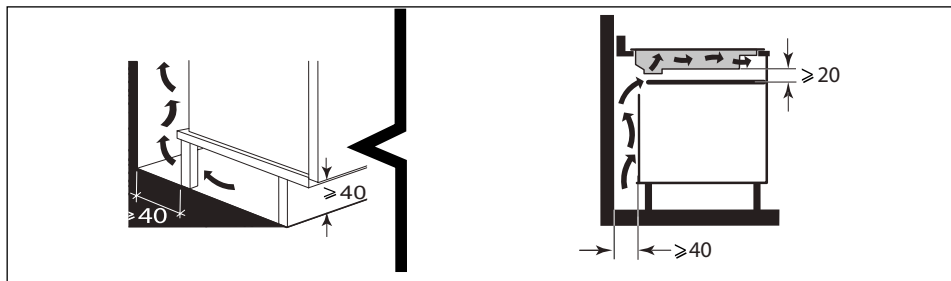


Fitting flush with the worktop



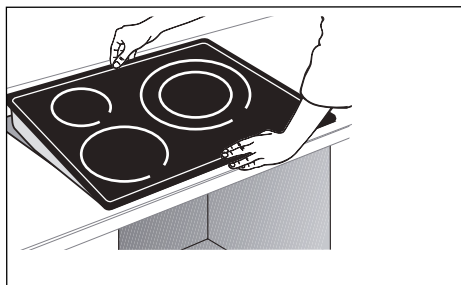
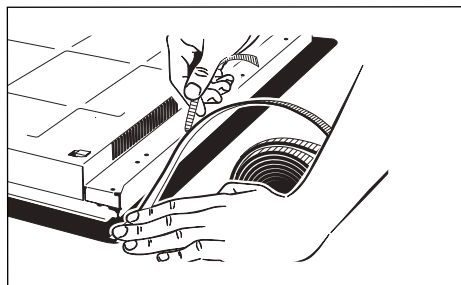
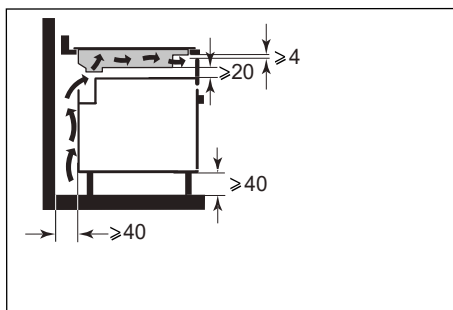
# • 1 INSTALLATION

If installing the hob above a drawer,



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

Apply a seal all around the edge of the hob before fitting it.



## Important

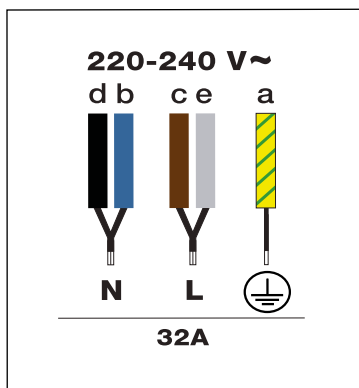
If your hob is located above your oven, the hob's thermal safety devices can impede the simultaneous use of the hob and the oven's pyrolysis programme, display code "F7" in the control zones. In such circumstances we recommend that you increase the hob's ventilation by creating an opening in the side of the cabinet (8 cm × 5 cm).

## ELECTRIC CONNECTIONS

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

Identify the cable for your hob:

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



## • 2 PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE

EN

### Cooktop description



- A** Rear cooking zone limit
- B** Center of cooking area
- C** Cooking zone separator
- D** Front cooking zone limit
- E** Touch controls and screen

The center of each cooking area (B) is indicated by a square.

The printed lines (A) mark the back of the overall cooking zone.

The lines (C) mark the individual cooking zones.

The printed lines (D) in front of the cooktop separate the heating area from the touch controls (E).

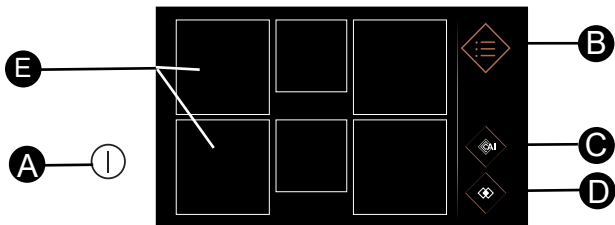
It is important not to place hot cooking utensils below this limit, as it may damage the control screen or the appliance (See "Safety and recommendations").



# 3 USING YOUR APPLIANCE

## Description of the home screen

Your screen is fully touch-sensitive. Simply press the screen to access the controls once the hob is switched on.



- A** Hob On/Off key.
- B** Menu
- C** Cooking assistant
- D** Pairing
- E** Cooking rings

Press the **ⓘ** key, 6 squares appear. The squares are fixed if no pan is detected, or dotted then fixed if a pan is detected. A zero then appears in the cooking ring.

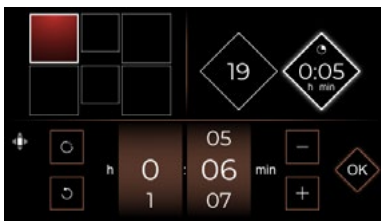
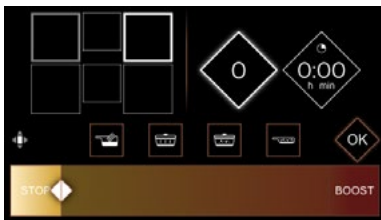
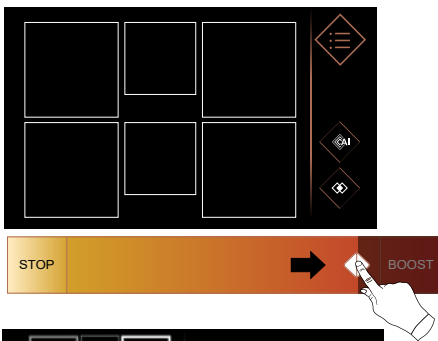
Press the cooking ring to open up a power and timer setting menu. You can then set the power by sliding your finger horizontally over the power ribbon. The selected temperature displays.

You can also set the power by pressing the quick function keys:

**Melt**, **Keep warm**, **Simmer**  
or **Sear**.

Press to set the desired cooking time. You can set the timer either by scrolling the minutes and hours vertically or by pressing the + and - keys. Press OK to confirm your settings.

Once the power and cooking time set, the latter appear in the square symbolising your cooking ring.




this key enables you to reset the timer



## Elapsed TIME function

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

To use this function, press the time key . A window containing the elapsed time appears.

## Adjustment of cooking time

If a time is displayed on the timer, wait for 5 seconds before modifying the cooking time. For the hob to detect a new pan, place it on the desired ring, and press the square symbolising your ring on the screen. A zero appears.


## Adjustment of desired power


You can now adjust the power by pressing the square. If you do not select a power level, the cooking ring will automatically shut off after a few seconds.

## Moving cookware

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

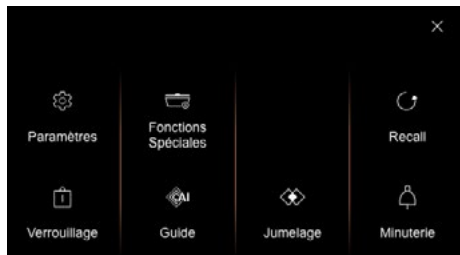
## Turning off a cooking zone


To stop a cooking ring, press and hold the square, a long beep sounds and the settings disappear from this square, or the symbol  appears.


To turn the hob off altogether, press the key .

## Menu

Press the Menu key  to display all the functions available to you.



> the  on the screen enables you to close the display and check the other cooking rings..

> the  on the display enables you to go back to the previous screen.

## THE SETTINGS

### Menu General


Press General to:

- set the hob display brightness by sliding your finger along the slider (from 1 to 10).
- connect your hob to your extractor fan if the latter is compatible.
- select the text language for the your hob.

### Menu Motion Control

Press Motion Control to (depending on the model) :

- activate or deactivate the **Motion Control**, (Motion assistant).
- activate or deactivate the **Expert Mode**.

The **Motion Control** enables you to select a ring and set the cooking power with simple hand gestures, without having to touch the control panel. This avoids dirtying your hob and leaving finger marks on it. When the **Motion Control** is activated, the button appears as shown below: . To deactivate it, press this button.

The **Expert Mode** also makes it possible to set the timer with gestures.

### Menu Advanced Settings

#### - Quick Functions Settings

Allows modifying the power levels preset in quick functions:



**Melt:** power level between 1 & 3  
(level 2 by default)



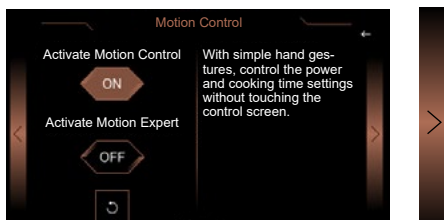
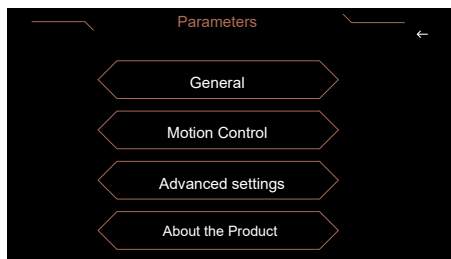
**Keep warm:** power level between 4 & 9  
(level 7 by default)




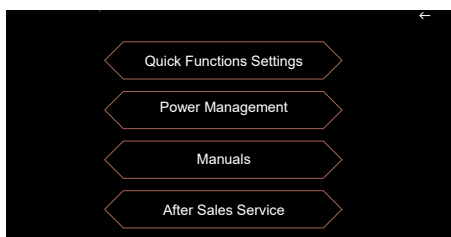
**Simmer:** power level between 10 & 16  
(level 14 by default)



**Sear:** power level between 17 & 19  
(level 19 by default)



Press the arrow on the right to access a tutorial which enables you to test the different gestures to use motion control. Each step must be validated by pressing .




## - Power Management

Access the Power Management to limit the total power of your hob to adjust to your electrical installation.

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

Make sure the value of the circuit breaker in your electrical installation is correctly calibrated (See table below).

Hob power in kW	Fuses / Circuit breaker (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

 Make sure the selected power level is compatible with the electric panel's breakers.

## - Manuals

Press Manuals to obtain your product's user manual on your smartphone by scanning the QR code.

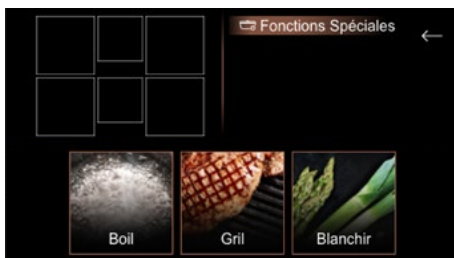
## - After-Sales Service

Intended for after-sales service if needed.

## Menu About the Product

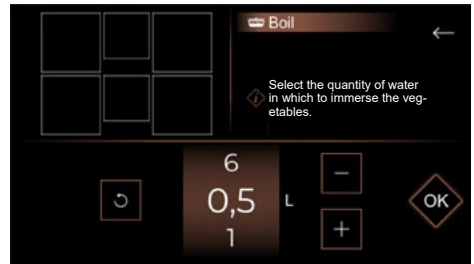
Allows viewing the software versions of the cooktop.

## Special functions





## Boil function

This function enables you to boil water and keep it boiling without overflowing to cook pasta, for example.



Place your pan on a cooking ring. Set the quantity of water required (from 0.5 to 6 litres).

Confirm by pressing , cooking starts. A beep sounds when the water is boiling and a message on the display prompts you to add the ingredients. When it is done, press  to confirm. The time and power display.

You can however adjust them at your convenience.

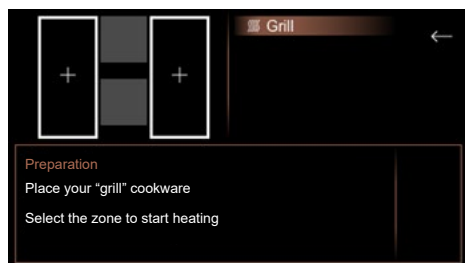
A beep sounds out when cooking is finished.


**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 or a lid with this function. You can also use this function to cook any food that needs to be cooked in boiling water.



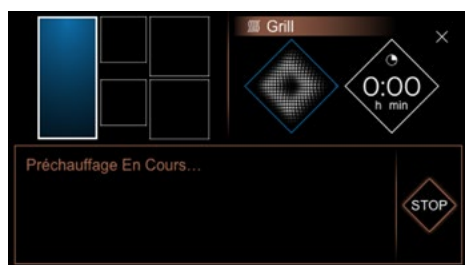
## Grill function Grill

Paired with the De Dietrich enamelled cast iron grill, this function makes it possible to quickly sear food on the twin ring and offers the best cooking parameters to enjoy the same flavours as barbecue grilling.



Place your grill on the selected ring and confirm by pressing . After the preheating phase, place the food on the grill.

The grill accessory is not provided with the hob and is available from your retailer.



## Blanch function Blanchir

This cooking technique consists in cooking vegetables in boiling water for a few minutes, then immersing them in ice-cold water to interrupt cooking.


This preserves the vivid colour of vegetables as well as their texture.

Select the quantity of water in which to immerse the vegetables.

Place your pan with the ingredients on a cooking ring.


## **RECALL function**



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


To use this function, ensure that the cooktop is unlocked, then press  Recall.

## **Locking the controls**


Your hob has a child safety feature that locks the hob.

For safety reasons, only the "On/Off"  key is always active as it authorises a cooking ring to be switched off even when the hob is locked.


Press , press and hold  to lock the hob for an indefinite period. The operating cooking rings keep heating however the power and timer keys are no longer accessible.

 this symbol displays on the screen.

### **Unlocking:**

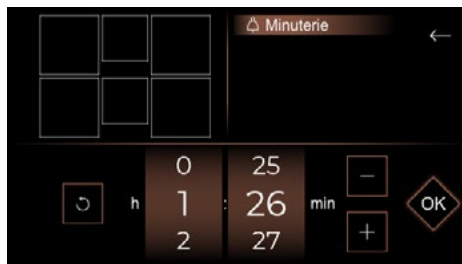
When the hob is locked, press  until a double beep confirms your operation, your hob is now unlocked.

### **Clean lock:**

This function allows you to temporarily lock your hob while cleaning it. Press  briefly to lock the hob for 60 seconds.

## **Independent timer**

This function enables you to set a timer without cooking.



Once your time is set, it displays on the right-hand side of the home screen.



At the end of the set time, beeps sound out, 0:00 flashes then switches off.

**Note:** To quickly reset the time, press .

## Pairing

Your hob offers you to twin the cooking rings for large pans.

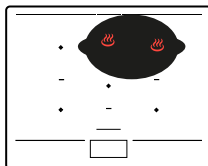
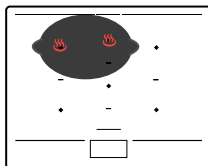
Press the **Menu** button, and select **Pairing**. The **Pairing** menu appears, and you simply select the cooking zones and press OK.



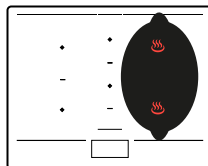
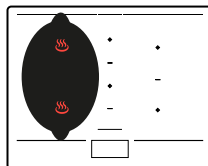
## Pairing configurations

The available pairing configurations are as follows:

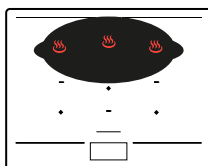
### Extense Zones



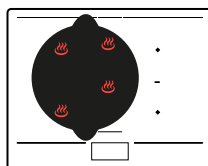
### HorizoneTech Zones



### HorizonePlus Zone



### HorizoneMax Zone



## Power distribution



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

You have several cooking rings available. Select the one most suited to the size of the pan. If the base of the cookware is too small, the power indicator will start

to flash and the cooking ring will not work, even if the cookware's material is recommended for induction.

Avoid using pans which are smaller in diameter than the cooking ring (see table).


Zone	Container size	Container shape	Positioning	Power (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Circular	Centered on cooking zone	2800
Oval Rear	90 - 140 mm	Circular	Centered on cooking zone	1200
Oval Front	90 - 90 mm	Circular	Centered on cooking zone	1200
HorizoneTech	180 mm (round) min. Oval / Fish kettle / Grill	Circular Oval Rectangular	Centered on line between two ½ HorizoneTech	3600
Extense	Oval 240 mm min / 330 mm max	Oval Rectangular	Must cover the centers of the 2 rear cooking zones	3600
HorizonePlus	Oval widthwise 380 mm min / 580 mm max	Oval Fish kettle Rectangular	Must cover the centers of the 3 rear cooking zones, centered right/left	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Circular	Must cover the centers of the 4 cooking zones	5500




### Cooking guide


Your hob includes a cooking guide offering you a selection of recipes.

This cooking mode selects for you the suitable cooking parameters based on the food to be prepared.

The hob must be switched on, press  to access the cooking guide. When using your hob in Recipe mode, the screen will recommend using a type of utensil suitable for the selection.

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


 Do not place any cookware on the control panel as this would damage your product.

# 3 USING YOUR APPLIANCE

EN

We offer you a selection of recipes which will guide you at each step of the completion.

 Recipes

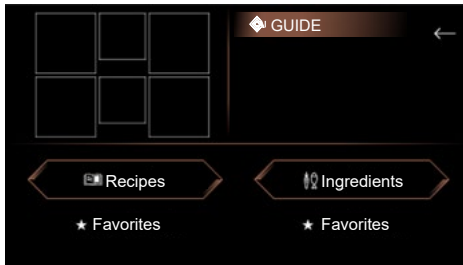
 Ingredients

## Step-by-step recipes

Dishes	Desserts
Korean bibimbap	Viennese chocolate
Veal blanquette	Chocolate cream dessert
Beef Bourguignon	Custard cream
Beef meatballs in tomato sauce	Poached pears with chocolate
Coq au vin	Caramelised apples
Fondue savoyarde	
Fish stew	
Scrambled eggs with truffles	
Osso-buco	
Seafood paella	
Stew	
Mushroom soup	
Basque chicken	
Lamb stew	
Chicken ramen	
Chef's ratatouille	
Cep risotto	
Pan-fried turkey with olives and lemon	
Veal marengo	



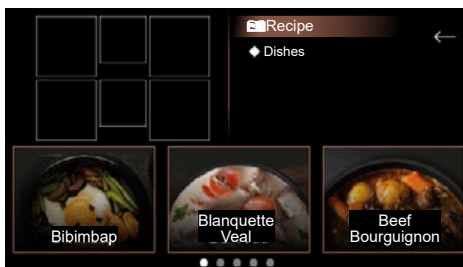
## Step-by-step veal blanquette recipe.



1 > Go into recipes



2 > then Dishes



3 > And select your recipe

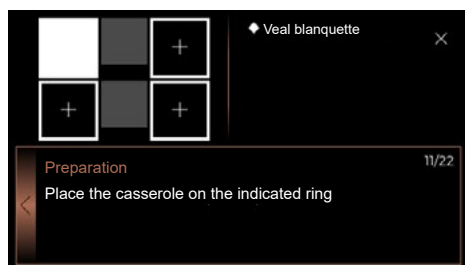


4 > Press "view" to see the details of the recipe



5 > The recipe displays, you will now confirm each step until launching the cooking.



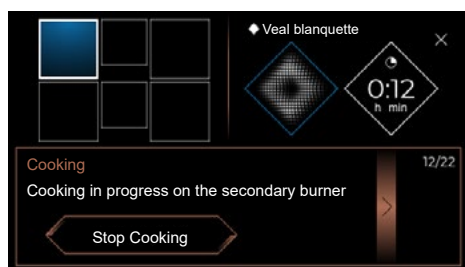


## Bon Appétit!

On a recipe, press  to save it to your Favourites.

To reuse it, simply press the Favourites key when you start cooking.

6 > Select the cooking zone

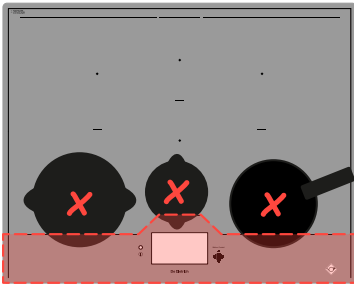


7 > You can now monitor the cooking status until the end, the display will give you the option to either Keep warm or stop cooking..

## SAFETY PRECAUTIONS & RECOMMENDATIONS


### Protected zone

Do not place cooking utensils under the markers delimiting the touch control area (see "Description"). The following placements are incorrect and may damage your cooktop:



### Residual heat

After intensive use, the cooking ring you have just used may remain hot for several minutes,

A  displays during this period.


Do not touch the zone concerned.

### Temperature limiter

Each cooking ring 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:

- Spillage covering the control keys.
  - Damp cloth placed over the keys.
  - Metal object placed on the control keys.
- Remove the object or clean and dry the keys and resume cooking.
- In these cases, the  symbol is displayed accompanied by an audible signal.


### "Auto-Stop" System

If you forget to switch off a ring, your hob has an "Auto-Stop" safety function that automatically switches off the forgotten cooking ring after a

pre-set time (between 1 and 10 hours based on the power level setting). If this safety system is used, the cut-off to the cooking zone is displayed as "Auto-Stop" on the control panel and a beep sounds for about 2 minutes. To stop it, simply press any of the control keys.

 **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. There may also be whistling sounds depending on the model and quality of your cookware. Such noises are a normal part of induction technology and do not indicate a fault.**

 **We do not recommend using any hob protection mechanisms.**

## LOOKING AFTER THE HOB

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 hard water residue, apply warm white vinegar to the stain, let stand, then wipe with a soft cloth.

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

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



## WHEN USING FOR THE FIRST TIME

**The circuit breaker trips/blows a fuse or only one side of the hob works.** The hook-up of your hob is faulty. Verify its compliance (see connexion chapter).

**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 POWERING ON

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

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

**The hob does not work** and another message is displayed. The electronic circuit is faulty. **Contact the After-Sales Service.**

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

**Fault code F9 :** voltage less than 170 V.

**Fault code D1 :** temperature less than 5°C.

## DURING USE

**The hob does not work, the screen displays – and a beep sounds.**

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

**Code F7 is displayed.**

The electronic circuits have overheated (See "Fitting" chapter).

**While a heating area is on, the control panel's illuminated symbols continue to flash.**

The pan being used is not suitable.

**The pans make a noise and the hob emits a clicking noise during cooking** (see

the "safety and recommendations" tip). 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 cools the electronics.

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

Switch off your hob for 1 minute. If the problem persists, contact the After-Sales Service.



## CUSTOMER RELATIONS FRANCE

For more information about our products or to contact us, you can:

> visit our web site:

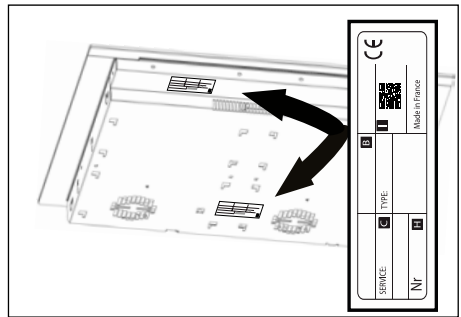
[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

> write to us at the following address:

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

## SERVICING AND REPAIRS, FRANCE

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

## GENUINE REPLACEMENT PARTS

During maintenance work, request that only certified genuine replacement parts are used.





CS

# VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Právě jste si zakoupili výrobek De Dietrich. Tato volba je důkazem vaší vysoké úrovně a lásky k francouzskému způsobu života.

Výrobky De Dietrich, které jsou výsledkem více než 300 let know-how, ztělesňují spojení designu, autenticity a technologie ve službách kulinářského umění. Naše spotřebiče jsou vyrobeny z těch nejlepších materiálů a mají dokonalou povrchovou úpravu.

Jsme přesvědčeni, že tato vysoká kvalita zpracování umožní nadšencům do přípravy pokrmů uplatnit svůj talent.

V neustálé snaze o lepší uspokojení vašich požadavků vám oddělení zákaznického servisu společnosti De Dietrich zodpoví všechny vaše dotazy a připomínky.

Je nám ctí být vašim novým partnerem v kuchyni. Děkujeme vám za vaši důvěru.



Společnost De Dietrich, která má výrobní závody ve francouzských městech Orléans a Vendôme, neustále usiluje o dokonalost a udržuje si výjimečné know-how při navrhování svých výjimečných výrobků. Mnoho našich spotřebičů je opatřeno značkou Origine France Garantie, která potvrzuje, že jsou vyrobeny ve Francii.

Toto označení zaručuje kvalitu a dlouhou životnost našich spotřebičů a také zaručuje jejich sledovatelnost tím, že poskytuje jasný a objektivní údaj o jejich původu.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ.....</b>	<b>4</b>
<b>ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ .....</b>	<b>6</b>
Ochrana životního prostředí .....	6
Doporučení pro úsporu energie.....	6
<b>1 - INSTALACE .....</b>	<b>7</b>
Vybalení .....	7
Zabudování .....	7
Elektrické zapojení .....	9
<b>2 - POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE .....</b>	<b>10</b>
Popis varné desky .....	10
<b>3 - POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ.....</b>	<b>11</b>
Popis domovské obrazovky.....	11
Funkce Elapsed Time.....	12
Nabídka .....	12
Změna doby vaření .....	12
Nastavení požadovaného výkonu .....	12
Posun nádob .....	12
Vypnutí varné zóny.....	12
Nastavení .....	13
Nabídka Obecné .....	13
Nabídka Motion Control (podle modelu).....	13
Nabídka Pokročilé Nastavení .....	13
Nabídka O produktu .....	14
Speciální funkce .....	14
Funkce Kontroly varu .....	14
Funkce Gril .....	15
Funkce spaření .....	15
Funkce Recall .....	16
Uzamčení ovládacího panelu .....	16
Nezávislý časovač.....	16

Sdružení .....	17
Konfigurace sdružení .....	17
Rozdělení výkonu .....	18
Kuchařský průvodce .....	19
Bezpečnost a doporučení .....	23
<b>4 - ÚDRŽBA.....</b>	<b>24</b>
Údržba varné desky .....	24
<b>5 - ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ .....</b>	<b>25</b>
Při uvedení do provozu .....	25
Při uvádění do provozu .....	25
V průběhu použití .....	25
<b>6 - POPRODEJNÍ SERVIS.....</b>	<b>26</b>

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY – ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

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

Váš přístroj odpovídá Evropským směrnici a předpisům, kterým podléhá.


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

Děti si nesmějí se spotřebičem hrát.


Děti nesmí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.

Děti do 8 let věku se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti nebo musí být pod stálým dohledem.

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


 Spotřebič a jeho přístupné části jsou při používání horké. Je nutno přijmout opatření, aby nedošlo k dotyku topných prvků.

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

 **UPOZORNĚNÍ:** vždy je nutno mít vaření pod dohledem. Krátké vaření vyžaduje nepřetržitý dohled.

Nebezpečí požáru: na varné desce neskladujte předměty.

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

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

Do výměny skleněné horní plochy již přístroj nepoužívejte.

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



zabudován do pevného rozvodu. Varná deska je navržena tak, aby mohla pracovala při 50 Hz nebo 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) bez jakéhokoli zvláštního zásahu z Vaší strany.

Zařízení musí být připojeno standardizovaným napájecím kabelem, jehož počet vodičů závisí na požadovaném typu zapojení (viz kapitola Instalace)

Je-li napájecí kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, servisní oddělení nebo oprávněná osoba, aby nedošlo k rizikovým situacím.

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

**⚠ UPOZORNĚNÍ:** 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.

Používejte pouze ochranné prvky navržené výrobcem varného zařízení uvedené v návodu k použití jako vhodné nebo zařazené do balení přístroje. Použití nevhodných ochranných opatření může způsobit zranění či poškození.

Zabraňte nárazům nádobami: sklokeramická plocha je velmi odolná, nikoliv však nezničitelná.

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

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

Neuchovávejte ve skříňce pod varnou deskou čisticí nebo hořlavé přípravky.

K údržbě desky nepoužívejte parní čistič.

Přístroj není určen k zapínání prostřednictvím externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.

Po použití varnou desku vypněte pomocí ovládání a nespolehejte na detektor hrnců.



## 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. Výrobce zařízení recykluje za nejlepších podmínek v souladu s evropskou směrnicí o likvidaci 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 spolupráci při ochraně životního prostředí.

## Doporučení pro úsporu energie

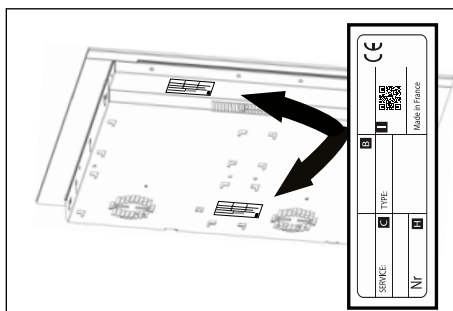
Řádně umístěná poklice ušetří energii při vaření. Pokud používáte skleněnou poklici, máte dokonalou kontrolu nad vařením.

## VYBALENÍ

Ověřte a dodržujte parametry přístroje uvedené na typovém štítku.

Do níže uvedených rámečků napište servisní označení a standardní typové označení uvedené na štítku pro pozdější použití.

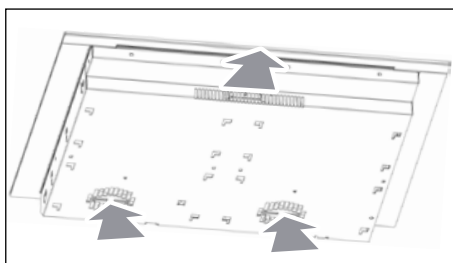
Servis:	Typ:
---------	------



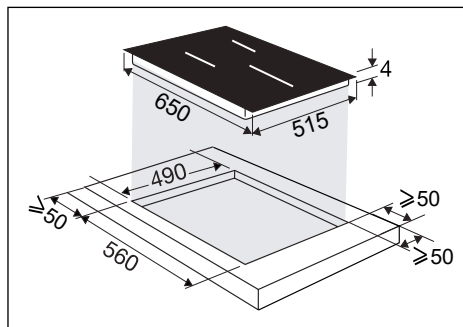
## ZABUDOVÁNÍ

Zkontrolujte, zda vstupy a výstupy vzduchu nejsou ničím blokovány.

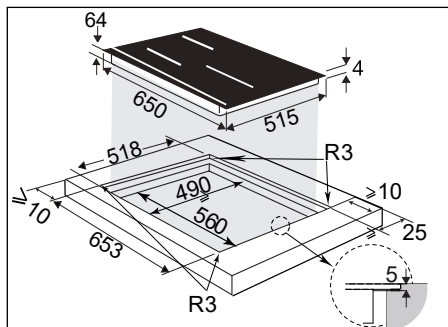
Věnujte pozornost údajům o rozměrech pro vestavbu (v milimetrech) do pracovní desky podle údajů pro zabudování varné desky. Zkontrolujte, zda mezi přední a zadní částí varné desky volně proudí vzduch.



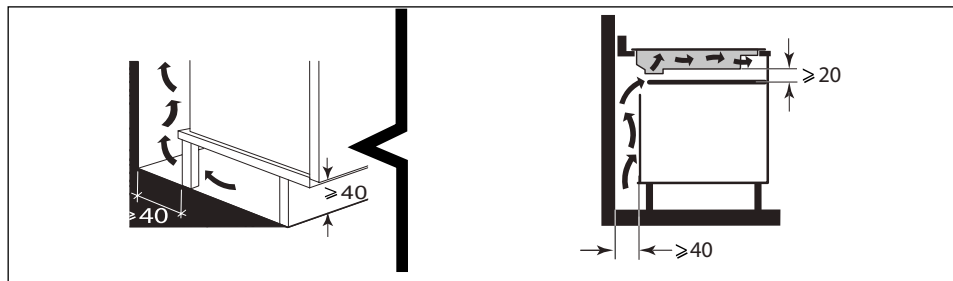
### Vestavba na pracovní desku



### Zapuštění do pracovní desku

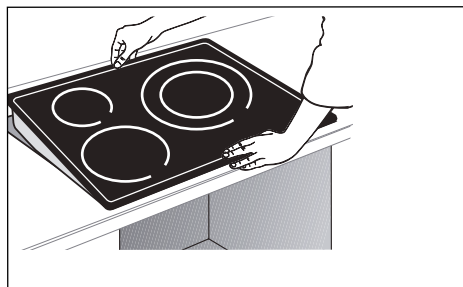
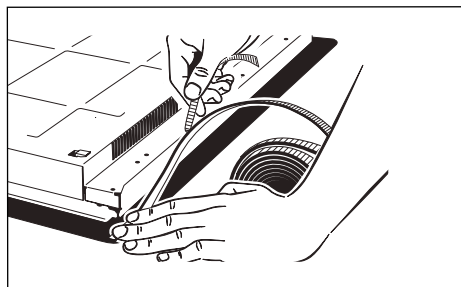
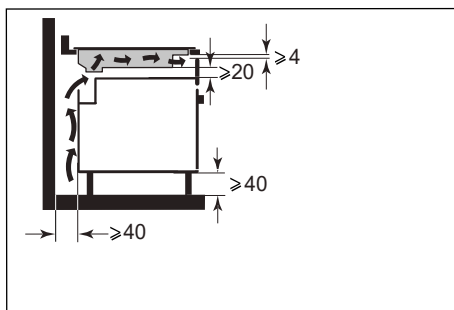


V případě instalace desky nad zásuvku



nebo nad vestavnou troubu dodržujte rozměry uvedené na obrázcích, abyste zajistili dostatečné proudění vzduchu v přední části.

Pečlivě nalepte těsnění po celém obvodu skleněné desky, než zahájíte vestavbu.



## Důležité upozornění

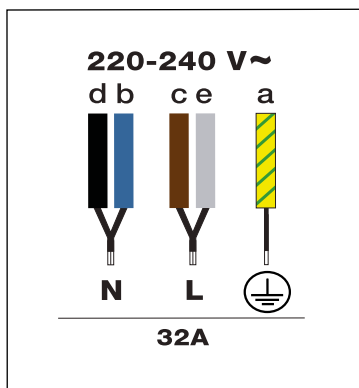
Je-li trouba umístěna pod varnou deskou, mohou tepelné pojistky omezovat souběžné použití varné desky a trouby v režimu pyrolýzy, zobrazení kódu „F7“ v oblasti ovladačů. V takovém případě doporučujeme zlepšit odvětrání varné desky zhotovením otvoru v boku nábytku (8 cm × 5 cm).

## ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

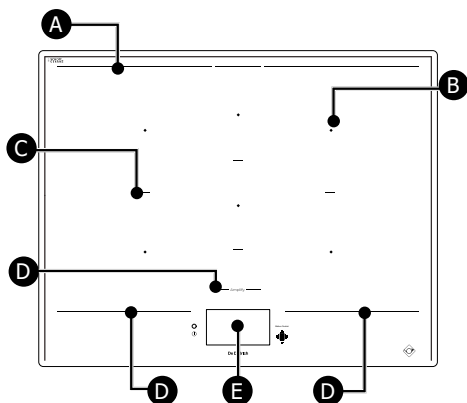
Tyto varné desky se musí připojit k síti pomocí zásuvky nebo vícepólového jističe podle platných pravidel instalace. Jistič musí být zabudován do pevného rozvodu.

Vyhledejte kabel vaší varné desky:

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



## Popis varné desky



- A** Zadní hranice varné zóny
- B** Střed varného místa
- C** Oddělovač varné zóny
- D** Přední hranice varné zóny
- E** Dotykové ovládání a displej

Střed každé varné plochy (B) je označen kosočtvercem.

Vytištěné čáry (A) ohraničují zadní část celé varné oblasti.

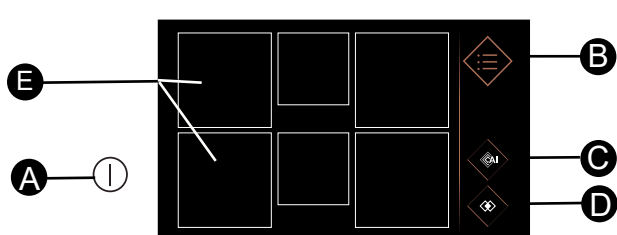
Čáry (C) ohraničují jednotlivé varné zóny.

Vytištěné čáry (D) před varnou deskou oddělují topnou zónu od dotykových ovládacích prvků (E).

Je důležité neumísťovat horké varné nádoby pod tuto hranici, protože to může poškodit ovládací panel nebo přístroj (Viz „Bezpečnostní opatření a doporučení“).

## Popis domovské obrazovky

Displej je plně dotykový. Po spuštění desky získáte přístup k ovládacímu panelu jedním stiskem displeje.



- A** Spuštění/Vypnutí desky.
- B** Nabídka
- C** Asistent vaření
- D** Párování
- E** Varné zóny

Po stisknutí tlačítka **A** se objeví 6 čtverce. Čtverce jsou vyplněné, pokud není detekována žádná nádoba, nebo tečkováno a poté vyplněné, pokud je nádoba detekována. Na varné zóně se pak zobrazí nula.

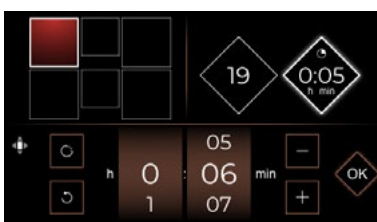
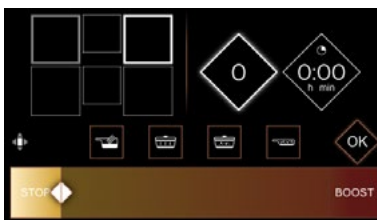
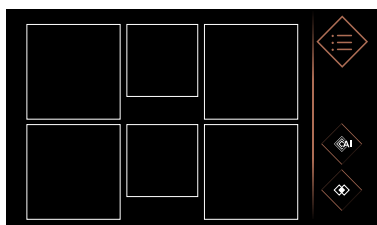
Po stisknutí varné zóny se otevře nabídka nastavení výkonu a časovače. Výkon pak můžete upravit posunutím prstu vodorovně po liště výkonu. Zobrazí se zvolená teplota. Výkon můžete také upravit stisknutím rychlých funkčních kláves:

**Rozmrazit** nebo **Udržet v teple**  
nebo **Dusit** nebo **Smažit.**

Stisknutím tlačítka můžete nastavit požadovaný čas vaření.

Časovač můžete nastavit vertikálním posouváním minut a hodin nebo stisknutím tlačítek + a -. Stisknutím tlačítka OK potvrdíte své nastavení.

Jakmile nastavíte výkon a dobu vaření, objeví se tyto údaje v čtverci symbolizujícím vaši varnou zónu.




Tato klávesa umožňuje vynulovat časovač





## Funkce ELAPSED TIME

Tato funkce umožňuje zobrazit čas uplynulý od poslední změny výkonu ve vybrané varné zóně.

Chcete-li použít tuto funkci, stiskněte tlačítko .

Okno obsahující uplynulý čas se zobrazí.

## Změna doby vaření

Pokud se zobrazí čas na časovači, počkejte 5 sekund, než můžete změnit dobu vaření. Aby varná deska detekovala novou nádobu, umístěte ji na požadovanou zónu a stiskněte na obrazovce čtverec symbolizující danou varnou zónu. Objeví se nula.


## Nastavení požadovaného výkonu


Požadovaný výkon můžete stiskem kosočtverce. Nenastavíte-li hodnotu, varná zóna se po několika sekundách automaticky vypne.

## Posun nádob


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

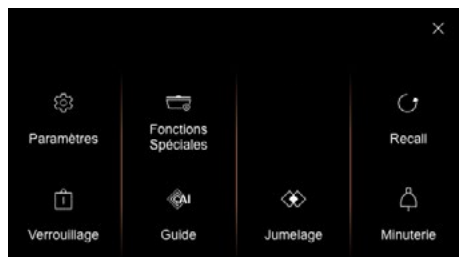
## Vypnutí varné zóny


Chcete-li varnou zónu vypnout, stiskněte a podržte čtverec, ozve se dlouhé pípnutí a nastavení v tomto kosočtverci zmizí, nebo se objeví symbol .


Pro úplné zastavení varné desky stiskněte klávesu .

## Nabídka

Stisknutím klávesy Nabídka  zobrazíte všechny funkce, které jsou k dispozici.



> možnost  na displeji vám umožňuje zobrazení zavřít a ovládat ostatní varné zóny.

> možnost  na displeji vám umožňuje vrátit se na předchozí zobrazení.



## Nastavení

### Nabídka Obecné


Stisknutí tlačítka Obecné umožňuje:

- nastavit jas displeje varné desky posunutím prstu po posuvníku (od 1 do 10).
- připojit vaši varnou desku k digestoři, pokud je kompatibilní.
- vybrat jazyk textu varné desky.

### Nabídka Motion Control (podle modelu)

Stisknutí ovládání gesty umožňuje:

- aktivovat nebo deaktivovat **Motion Control** (asistent gest).
- aktivovat nebo deaktivovat **Expert Mode** (expertního režimu).

**Ovládání gesty** vám umožňuje vybrat zdroj tepla a upravit výkon vaření jednoduchými gesty rukou, aniž byste se dotkli ovládacího panelu. Díky tomu varnou desku neušpiníte a nezanedbáte na ní otisky prstů. Když je aktivována funkce Motion Control, tlačítko vypadá takto: . Chcete-li ji vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

**Expertní režim** také umožňuje nastavit časovač pomocí gest.

### Nabídka Pokročilé Nastavení

#### - Nastavení rychlých funkcí

Umožňuje upravit úroveň výkonu nastavené pro rychlé funkce:



Výkon **rozmrazení** na hodnotu 1 až 3 (výchozí nastavená hodnota je 2)



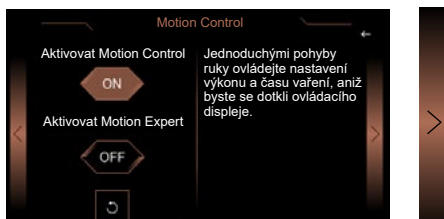
**Uchování v teple** na hodnotu 4 až 9 (výchozí nastavená hodnota je 7)




Výkon **Dusit** na hodnotu 10 a 16 (výchozí nastavená hodnota je 14)



Výkon **Smažit** na hodnotu 17 až 19 (výchozí nastavená hodnota je 19)



Stisknutím šipky vpravo získáte přístup k programu návniku, který vám umožní vyzkoušet různá gesta, která je třeba provést při ovládání pohybem. Každý krok je nutné potvrdit stisknutím .




## - Power Management

Možnost Power Management vám umožní omezit celkový výkon vaší varné desky podle vaší elektroinstalace.

Výchozí výkon vaší varné desky je nastaven na nejvyšší úroveň.

Ujistěte se, že hodnota jističe vaší elektroinstalace je správně nakalibrována (viz tabulka níže).

Tabulka výkonu kW	Pojistky / jistič (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

 Ujistěte se, že zvolený výkon je vhodný pro jističe na elektrickém panelu.

## - Návod

Stisknutím tlačítka **Návod** vám umožní získat pokyny pro váš produkt na vašem smartphonu naskenováním QR kódu.

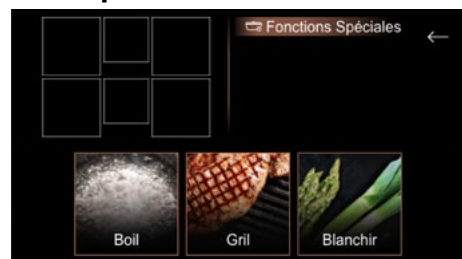
## - Servisní oddělení

Je určeno pro servisní oddělení v případě potřeby.

## Nabídka O produktu

Umožňuje zjistit verze softwaru varné desky.

## Speciální funkce




## Funkce Kontroly varu


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



Postavte nádobu na plotnu.

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

Potvrďte stisknutím tlačítka . Zahájí se tepelná úprava.

Ozve se zvukový signál, když voda dosáhne varu a na displeji se zobrazí zpráva s výzvou k přidání přísad. Následně potvrďte stiskem tlačítka . Zobrazí se čas a výkon.

Můžete je však upravit podle sebe.


Na konci vaření zazní zvukový signál.

**POZNÁMKA:** Je důležité, aby voda na počátku tepelné úpravy měla pokojovou teplotu, aby nedošlo ke zkreslení konečného výsledku. U této funkce nepoužívejte litinové nádobí ani víko. Tuto funkci můžete použít i k vaření jakýchkoli potravin, které se vaří ve vroucí vodě.

## Funkce Gril Gril

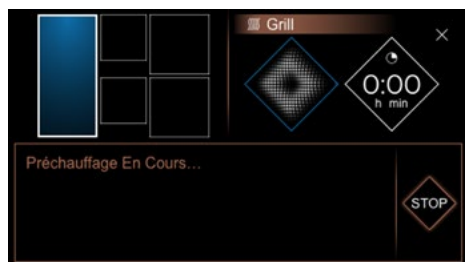
Tato funkce spojená se smaltovaným litinovým grilem De Dietrich vám umožňuje rychle opékat jídlo na dvojité zóně a nabízí nejlepší nastavení pro novou radost z grilování.



Umístěte gril na vybranou zónu a potvrďte stisknutím tlačítka .

Po uplynutí doby předehřívání položte jídlo na gril.

Grilovací příslušenství se s varnou deskou nedodává, je k dostání u vašeho prodejce.



## Funkce spaření Blanširování


Tento postup vaření umožňuje připravovat zeleninu na několik minut ve vroucí vodě a poté ji ponořit do ledové vody, aby se vaření přerušilo.

To pomáhá zachovat živou barvu zeleniny, ale také její texturu.

Zvolte množství vody, do které je zelenina ponořena.


Postavte nádobu se zeleninou na varnou zónu.



## Funkce RECALL


Tato funkce umožňuje zobrazit poslední nastavení „výkon a časovač“ všech varných zón vypnutých před méně než 3 minutami. Pro použití této funkce se ujistěte, že je varná deska odemčená, a poté stiskněte  / Recall.

## Uzamčení ovládacího panelu


Vaše varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která desku zablokuje.

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


Stiskněte tlačítko , dlouhým stiskem tlačítka  uzamknete varnou desku na dobu neurčitou. Varné zóny v provozu nadále ohřívají, ale nemáte přístup k tlačítkům napájení nebo časovače.

 na obrazovce se zobrazí tento symbol.

### Odblokování:

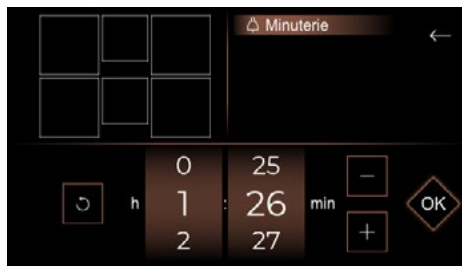
Když je varná deska zamčená, stiskněte  dvojité pípnutí potvrdí váš postup, varná deska se pak odemkne.

### Clean lock:

Touto funkcí můžete dočasně zablokovat varnou desku při čištění. Krátké stisknutí tlačítka  uzamkne stůl na 60 sekund.

## Nezávislý časovač


Tato funkce vám umožní nastavení odpočítávání času v kterékoli chvíli.



Jakmile je váš čas nastaven, objeví se napravo od domovské obrazovky.



Na konci požadované doby zazní zvukové signály, zabliká 0:00 a pak automaticky zhasne.

**Poznámka:** Pro rychlé vynulování času stiskněte tlačítko .



## Sdružení

Váš stůl vám umožňuje kombinovat varné zóny, abyste mohli používat velké nádoby. .

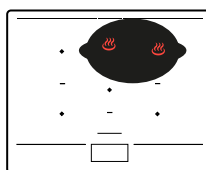
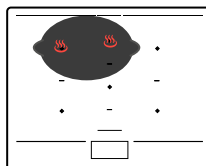
Stiskněte tlačítko Nabídka a vyberte Sdružení. Zobrazí se nabídka Sdružení a stačí vybrat varné zóny a stisknout OK.



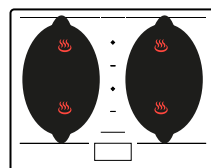
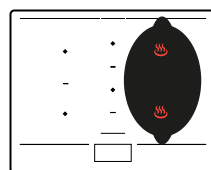
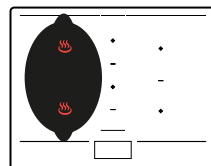
## Konfigurace sdružení

Dostupné konfigurace sdružení jsou následující:

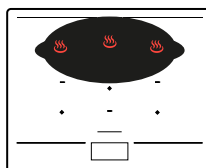
### Extense zóny



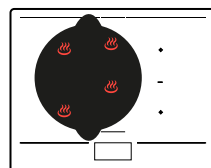
### HorizoneTech zóny




### HorizonePlus zóna



### HorizoneMax zóna




## Rozdělení výkonu

 Při souběžném použití více varných zón rozděluje varná deska výkon tak, aby nebyl překročen její celkový výkon. Pro umístění nádobí máte k dispozici několik varných zón. Vyberte zónu, která je vhodná podle velikosti nádoby. Pokud je dno nádoby příliš malé, ukazatel výkonu začne blikat a varná zóna


nebude fungovat, přestože je materiál nádoby doporučen pro indukční vaření. Nepoužívejte nádobí, které má menší průměr než varná zóna (viz tabulka).


Zóna	Velikost nádoby	Tvar nádoby	Umístění	Výkon (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Kruhový	Centrováno na varnou zónu	2800
Oválná zadní	90 - 140 mm	Kruhový	Centrováno na varnou zónu	1200
Oválná přední	90 - 90 mm	Kruhový	Centrováno na varnou zónu	1200
HorizoneTech	180 mm (kruhový) min. Oválná / Rybí hrnec / Gril	Kruhový Oválný Obdélníkový	Centrováno na střed mezi dvěma ½ HorizoneTech	3600
Extense	Oválná 240 mm min / 330 mm max	Oválný Obdélníkový	Musí pokrýt středy 2 zadních varných zón	3600
HorizonePlus	Oválná na šířku 380 mm min / 580 mm max	Oválný Rybí hrnec Obdélníkový	Musí pokrýt středy 3 zadních varných zón, centrováno doprava/doleva	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Kruhový	Musí pokrýt 4 středy varných zón	5500

## Kuchařský průvodce


Vaše varná deska má funkci kuchařského průvodce, který vám nabízí výběr z receptů. Tento režim vaření za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti. Varná deska musí být zapnutá, stiskem  přejdete ke kuchařskému průvodci. Při používání varné desky v režimu Recept, displej vám doporučí použít typ náčiní vhodný pro výběr.

Většina nádobí je kompatibilní s indukcí. Pro indukční vaření není vhodné pouze sklo, hliněné nádobí, hliník bez speciálního dna, měď a některé druhy nemagnetické nerezové oceli.

 **Doporučujeme vybírat nádobí se silným a rovným dnem. Teplo se lépe rozloží a vaření bude stejnoměrnější. Nikdy nenechte ohřívat prázdnou nádobu bez dozoru.**

 Nepokládejte nádoby na ovládací obrazovku, protože by to poškodilo váš produkt.

Nabízíme vám výběr receptů, které vám pomohou v každé fázi přípravy.

 Recepty Ingredience

## Recepty krok za krokem

Pokrmy	Dezerty
Korejský bibimbap	Vídeňská čokoláda
Telecí blanquette	Čokoládový krém
Hovězí bourguignon	Cukrářský krém
Kuličky z hovězího masa s rajskou omáčkou	Hrušky v čokoládě
Kohout na víně	Karamelizovaná jablka
Savojské fondue	
Rybářský hrnec	
Míchaná vejce s lanýži	
Osso buco	
Paella s mořskými plody	
Vařené hovězí se zeleninou	
Houbová polévka	
Kuře po baskicku	
Jehněčí ragú	
Kuřecí ramen	
Ratatouille podle šéfkuchaře	
Houbové rizoto	
Soté z krůtího masa s olivami a citrónem	
Telecí marengo	

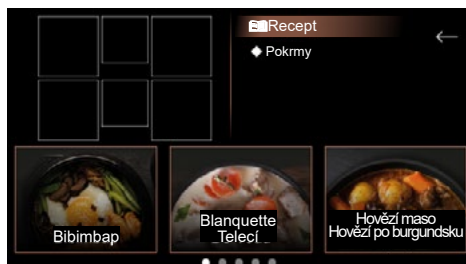
## Příklad receptu na telecí blanquette krok za krokem.



1 > Přejděte na recepty



2 > Pak Pokrmy



3 > Konečně se zobrazí vaše volba

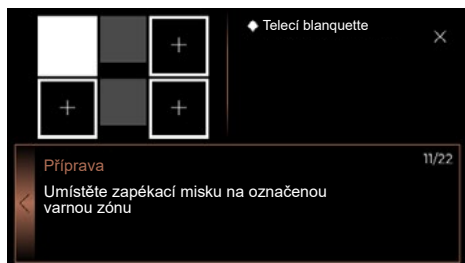


4 > Chcete-li zjistit podrobnosti o receptu, stiskněte „zobrazit“

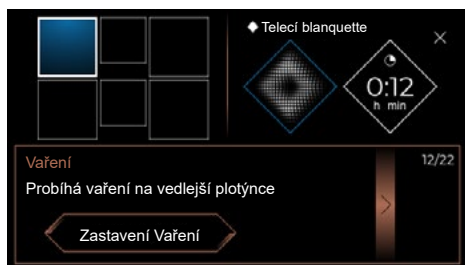


5 > Objeví se recept, nyní potvrďte každý krok, dokud nezačne vaření






6 > Vyberte varnou zónu



7 > Nyní můžete sledovat stav vaření až do konce, displej nabídne možnost uchovat v teple nebo dokončit vaření..

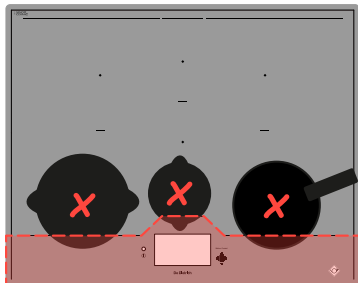
**Přejeme dobrou chuť.**

Při receptu můžete stiskem tlačítka  uložit recept a přidat jej do oblíbených. Chcete-li jej pak znovu použít, stačí jen stisknout tlačítko Oblíbené na začátku vaření.

## BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ


### Chráněná zóna

Neumísťujte nádobí pod značky vymezující oblast dotykového ovládání (viz „Popis“). Následující umístění jsou nesprávná a mohou poškodit vaši varnou desku. :



### Zbytkové teplo

Varná zóna může po intenzivním používání zůstat horká několik minut.

Během této doby se zobrazí .  
Nedotýkejte se příslušné zóny.

### Omezovač teploty

Každá varná zóna je vybavena bezpečnostním čidlem, které neustále kontroluje teplotu dna nádoby. Pokud zapomenete prázdnou nádobu na zapnuté varné zóně, tento snímač automaticky přizpůsobí výkon varné desky, čímž minimalizuje rizika poškození nádobí nebo varné desky.


### Ochrana v případě vykypění

K vypnutí varné desky může dojít v těchto 3 případech:

- Vykypění pokrmu na ovládací tlačítka.
- Mokrý utěrka položená na ovládacím panelu.
- Kovový předmět položený na ovládacích tlačítkách.

Odstraňte předmět nebo vyčistěte a

vysušte ovládací panel a znovu zapněte vaření.

V tomto případě se zobrazí symbol  a zazní zvukový signál.

### System „Automatického vypnutí“

Varná deska je vybavena bezpečnostní funkcí „Auto-Stop“, která automaticky vypne příslušnou varnou zónu po předem nastavené době (v rozsahu 1 až 10 hodin podle používaného výkonu), pokud zapomenete vypnout varnou zónu s připravovaným pokrmem. Pokud se tato pojistka spustí, vypnutí varné zóny signalizuje „Auto Stop“ v ovládací oblasti a po dobu cca 2 minut je vydáván zvukový signál. Pro jeho vypnutí stačí stisknout kterékoliv ovládací tlačítko.



**Mohou být slyšet zvuky podobné zvukům hodinových ručiček.**

**Tento zvuk se ozve, pokud je varná deska v provozu, a zmizí nebo se ztiší v závislosti na nastavení ohřevu. Podle modelu a kvality nádoby se může objevit i pískání. Popsané zvuky jsou obvyklé, jsou součástí indukční technologie a neohlašují poruchu.**



**Nedoporučujeme připojení varné desky přes proudový chránič.**

## ÚDRŽBA VARNÉ DESKY

Na mírné znečištění použijte houbu na nádobí. Pečlivě navlhčete znečištěnou zónu teplou vodou a otřete.

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

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



## PŘI UVEDENÍ DO PROVOZU

Váš spotřebič vypíná jistič nebo funguje pouze jedna strana. Zapojení vaší varné desky je vadné. Ověřte správnost zapojení (viz kapitola o zapojení).

Během prvních vaření uvolňuje varná deska zápach. Spotřebič je nový. Nechejte každou zónu zahřát na si půl hodiny s hrncem plným vody.

## PŘI UVÁDĚNÍ DO PROVOZU

Varná deska nefunguje a světelné displeje na ovládacím panelu nesvítí. Spotřebič není napájen elektrickým proudem. Napájení nebo zapojení je vadné. Zkontrolujte pojistky a elektrický vypínač.

Varná deska nefunguje a zobrazuje se jiné hlášení. Elektronický obvod nefunguje správně. **Obraťte se na servisní středisko.**

Varná deska nefunguje, objeví se informace „zablokování“. Odblokujte dětskou pojistku.

**Kód závada F9:** napětí je nižší než 170 V.

**Kód závada D1:** teplota je nižší než 5 °C.

## V PRŮBĚHU POUŽITÍ

Varná deska nefunguje, zobrazí se údaj na displeji— a zazní zvukový signál.

Pokrm překypěl nebo na ovládacím panelu překáží nějaký předmět. Odstraňte nečistoty nebo překážející předmět a znovu zapněte vaření.

**Zobrazí se kód závady F7.**

Přehřály se elektronické obvody (viz kapitola vestavba).

Po zapnutí varné zóny kontrolky na ovládacím panelu stále blikají.

Použité nádobí není vhodné.

**Nádobí při vaření dělá hluk a varná deska při vaření drnčí** (viz

kapitola „Bezpečnost a doporučení“). To je normální. U některých typů nádobí je to způsobeno přechodem energie z varné desky do nádobí.

**Ventilace běží ještě po vypnutí varné desky.**

To je normální. Tímto se ochlazuje elektronika varné desky.

**Závada přetrvává.**

Odpojte varnou desku od sítě na 1 minutu. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko.



## VZTAHY SE SPOTŘEBITELI VE FRANCII

Chcete-li zjistit více o našich výrobcích či nás kontaktovat, pak můžete:

> navštívit naše webové stránky:

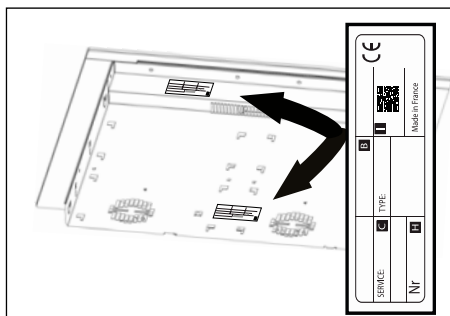
[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

> napsat nám na následující poštovní adresu (zákaznické oddělení):

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

## OPRAVY VE FRANCII

Případné opravy vašeho zařízení musí provádět kvalifikovaný odborník, kterého společnost autorizuje. Pokud nás budete kontaktovat, je nezbytné nám poskytnout kompletní reference spotřebiče (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.



## ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

Při zákroku v rámci údržby požadujte používání výlučně původních certifikovaných náhradních dílů.



B: Prodejní reference  
C: Odkaz na službu  
H: Sériové číslo  
I: QR kód





DA

## KÆRE KUNDE,

Du har lige anskaffet et De Dietrich produkt. Dette valg afslører dine høje standarder lige så meget som din smag for fransk livskunst.

Som arvtagere til over 300 års knowhow er De Dietrichs kreationer indbegrebet af sammensmeltningen af design, autenticitet og teknologi i den kulinariske kunsts tjeneste. Vores apparater er fremstillet af de fineste materialer og tilbyder en upåklagelig finish i høj kvalitet.

Vi er sikre på, at denne høje kvalitet vil gøre det muligt for madlavningsentusiaster at udtrykke deres talenter fuldt ud.

De Dietrich Consumer Service står til din rådighed for at besvare alle dine spørgsmål og forslag, så vi bedre kan opfylde dine krav.

Vi er beærede over at være din nye partner i køkkenet og takker dig for din tillid.



Med sine fabrikker i Frankrig, i Orléans og Vendôme, dyrker De Dietrich en konstant søgen efter ekspertise og viderefører en enestående knowhow inden for design af perfekt færdige produkter. Mange af vores apparater er certificeret med Origine France Garantie-mærket, en anerkendelse, der vidner om, at de er fremstillet i Frankrig.

Dette mærke garanterer ikke kun kvaliteten og holdbarheden af vores apparater, det garanterer også deres sporbarhed, hvilket giver en klar og objektiv indikation af deres oprindelse.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER</b> .....	<b>4</b>
<b>MILJØ</b> .....	<b>6</b>
Beskyttelse af miljøet .....	6
Gode råd til energibesparelse .....	6
<b>1 - INSTALLATION</b> .....	<b>7</b>
Udpakning .....	7
Indbygning .....	7
Elektrisk tilslutning .....	9
<b>2 - PRÆSENTATION AF APPARATET</b> .....	<b>10</b>
Beskrivelse af kogeplade .....	10
<b>3 - BRUG AF APPARATET</b> .....	<b>11</b>
Beskrivelse af startskærmen .....	11
Funktionen Forløbet tid .....	12
Menu .....	12
Ændring af kogetid .....	12
Indstilling af ønsket effekt.....	12
Flytning af gryder.....	12
Slukning af kogezone .....	12
Indstillingerne .....	13
Menu Generelt.....	13
Menu Motion Control .....	13
Menu Avancerede indstillinger .....	13
Menu Om produktet.....	14
Særlige funktioner .....	14
Boil-funktion.....	14
Funktionen Grill .....	15
Funktionen blanchering .....	15
Funktionen Genbrug.....	16
Låsning af betjeningerne .....	16
Uafhængigt minutur.....	16
Pairing .....	17

Parringskonfigurationer .....	17
Effektfordeling.....	18
Kulinarisk vejledning .....	19
Sikkerhed og anbefalinger .....	23
<b>4 - VEDLIGEHOELSE .....</b>	<b>24</b>
Vedligeholdelse af kogepladen .....	24
<b>5 - FEJL OG AFHJÆLPNINGER .....</b>	<b>25</b>
Ved første ibrugtagning .....	25
Ved tænding .....	25
Under brug .....	25
<b>6 - KUNDESERVICE .....</b>	<b>26</b>

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

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

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


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 bliver korrekt overvåget eller, hvis de har fået forudgående korrekt instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og hvis de 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, med mindre de er under konstant opsyn.

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


 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.

 **ADVARSEL:** Tilberedningen skal overvåges. Korte tilberedningstider kræver konstant overvågning.

Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladen.

En tilberedning med olie eller fedtstoffer udført på en kogeplade uden overvågning kan være farligt, da olien eller fedtstoffet kan gå i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med brug af vand, men sluk først for apparatet, og tildæk derefter ilden med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

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

Brug ikke pladen igen, før glasset er blevet udskiftet.

Disse kogeplader skal tilsluttes elnettet ved brug af et elstik med en omnipolær afbryderanordning i overensstemmelse med de gældende installationsregler. Der skal integreres en frakobling i den faste kanalisering. Din kogeplade er designet til at fungere ved 50 Hz eller 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) uden nogen særlig indgriben fra din side.

Apparatet skal tilsluttes med et standard strømkabel, hvor antallet af strømførende ledninger afhænger af den ønskede tilslutningstype (se afsnittet om installation)

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 kogepladen.

**⚠ PAS PÅ:** For at der ikke skal være interferens mellem kogepladen og en pacemaker, skal sidstnævnte være designet og indstillet i overensstemmelse med bestemmelserne angående denne. Indhent oplysninger hos fabrikanten eller din læge.

Brug udelukkende de pladebeskyttelser, der er fremstillet af fabrikanten af kogepladen, og som der henvises til i brugsanvisningen som værende velegnede til eller indbygget i apparatet. Brug af ikke-pas-sende beskyttelser kan være årsag til ulykker.

Undgå slag med gryder og pander: Den vitrokeramiske overflade er meget modstandsdygtig, men det er ikke umuligt at slå den i stykker. Læg ikke et varmt låg med den varme side nedad på kogepladen. Der kan opstå en sugekop-virkning, som kan beskadige den vitrokeramiske overflade. Undgå at gryder og pander gnider mod overfladen, hvilket med tiden kan forringe tegningerne på den vitrokeramiske flade.

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

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

Brug aldrig damprensning til rengøring af kogepladen.

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

Efter brug slukkes kogepladen ved brug af betjeningen hertil, overlad ikke slukningen til grydedektoren.



## Beskyttelse af miljøet



Dette symbol angiver at dette apparat ikke må behandles som almindeligt husholdningsaffald. Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges.

Det angives med dette symbol for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Kontakt teknisk forvaltning i kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl. Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med EU's direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

Nogle af emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for dette og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen. Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

## Gode råd til energibesparelse

Tilberedning med et låg, der passer til gryden, sparer energi. Et glaslåg er perfekt til at kontrollere tilberedningen.

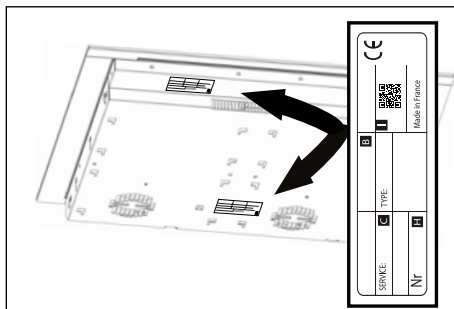
# • 1 INSTALLATION

DA

## UDPAKNING

Kontrollér og overhold apparatets specifikationer, som er anført på typeskiltet. For fremtidig brug skal du notere servicereferencerne og standardtyperne, der vises på typeskiltet i rammerne nedenfor.

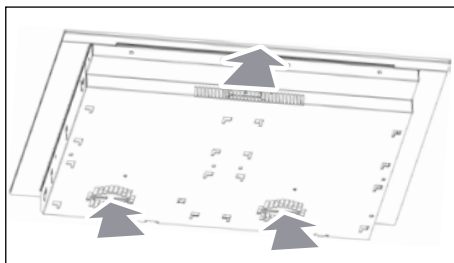
Service:	Type:
----------	-------



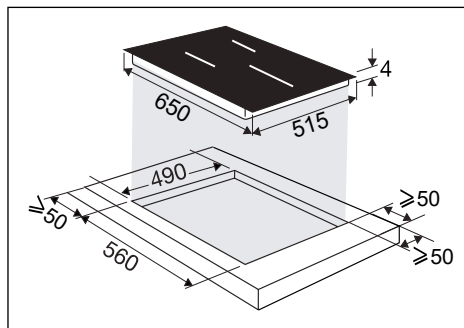
## INDBYGNING

Kontrollér, at luft ind- og udgange ikke er blokerede.

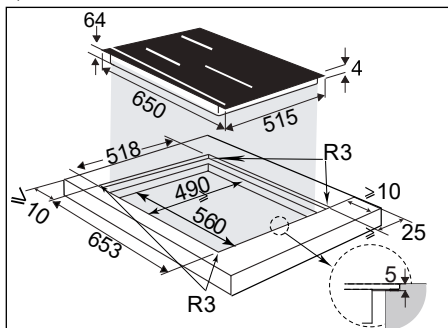
Overhold angivelserne for indbygningsmålene (i millimeter) på det køkkenbord, der skal modtage kogepladen. Kontroller, at luften cirkulerer korrekt mellem for- og bagende af kogepladen.



### Indbygning i køkkenbord



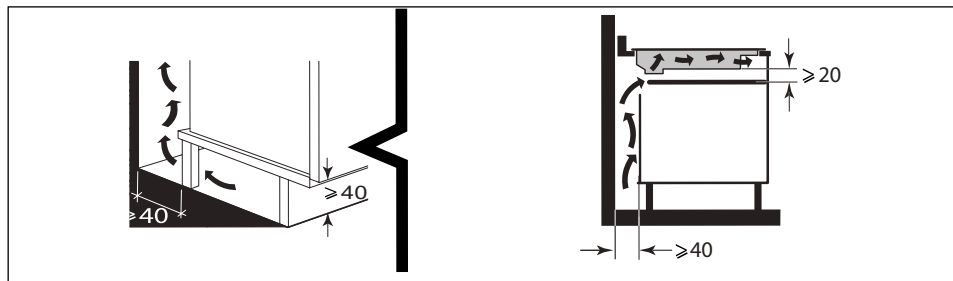
### Indbygning så pladen flugter med køkkenbordet



# • 1 INSTALLATION

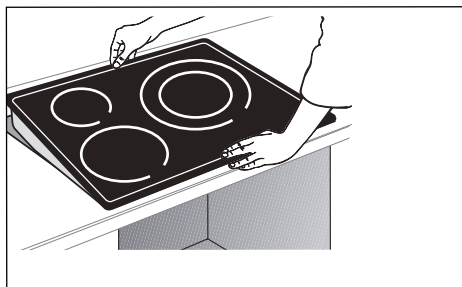
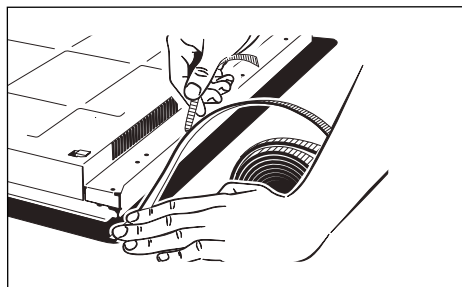
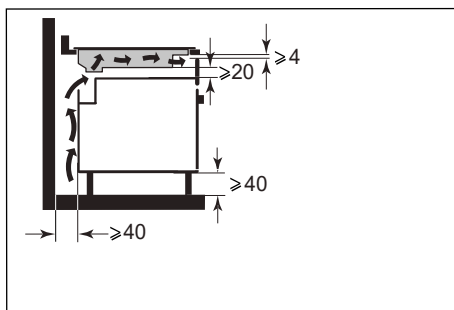
DA

Hvis kogepladen skal monteres over en skuffe,



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

Lim omhyggeligt tætningslisten hele vejen rundt om kogepladens glas før monteringen.



## Vigtigt

Hvis ovnen er placeret under kogepladen, kan kogepladens termiske sikkerhed begrænse samtidig brug af kogeplade og ovn i pyrolysefunktion, visning af kode "F7" i betjeningsområderne. Hvis denne situation opstår, skal du øge udluftningen for kogepladen ved at lave en åbning på siden af møblet (8 cm x 5 cm).

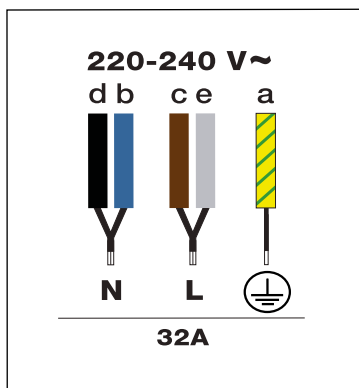


## ELEKTRISK TILSLUTNING

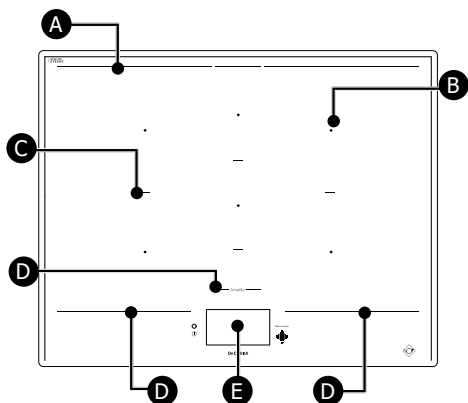
Disse kogeplader skal tilsluttes elnettet ved brug af et elstik med en omnipolær afbryderanordning i overensstemmelse med de gældende installationsregler. Der skal integreres en frakobling i den faste kanalisering.

Identificer kogepladekablet:

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



## Beskrivelse af kogeplade



- A** Bagkant af kogeområde
- B** Center for kogezone
- C** Adskillelse af kogeområde
- D** Forkant af kogeområde
- E** Berøringskontroller og skærm

Midten af hver kogeplade (B) er markeret med en kvadrat.

De trykte linjer (A) afgrænser bagkanten af det samlede kogeområde.

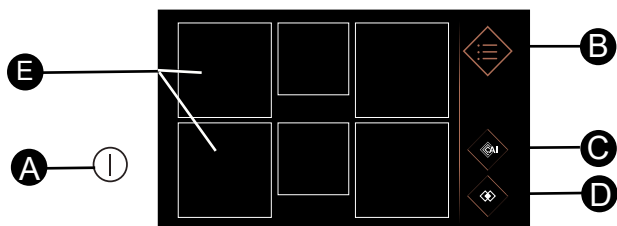
Linjerne (C) afgrænser de individuelle kogeplader.

De trykte linjer (D) foran kogepladen adskiller varmezonen fra berøringskontrollerne (E).

Det er vigtigt ikke at placere varme kogeredskaber under denne grænse, da det kan beskadige kontrolpanelet eller apparatet (Se "Sikkerhed og anbefalinger").

## Beskrivelse af startskærmen

Betjeningspanelet er berøringsfølsomt. Et tryk på skærmen giver adgang til betjeningerne, når kogepladen er tændt.



- A** Tænd/sluk-tasten for kogepladen.
- B** Menu
- C** Kulinarisk assistent
- D** Parring
- E** Kogezoner

Tryk på tasten **ⓘ**, 6 kvadrater kommer frem. Kvadrater er faste, hvis der ikke er detekteret en gryde/pande, eller stiplede og derefter faste, hvis der er detekteret en gryde/pande. Der vises i så tilfælde er nul i zonen's betjeningsområde.

Ved at trykke på kogezone åbnes en menu til indstilling af styrke og minutur. Du kan derefter indstille styrken ved at lade fingeren glide vandret hen over styrkebåndet. Den valgte temperatur vises på displayet.

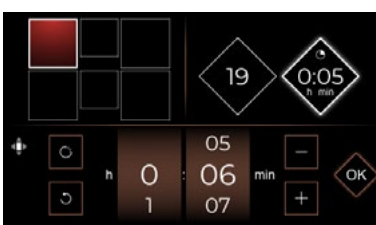
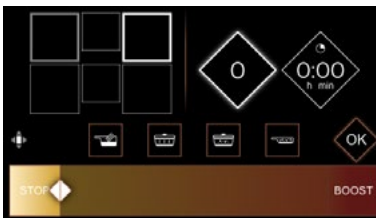
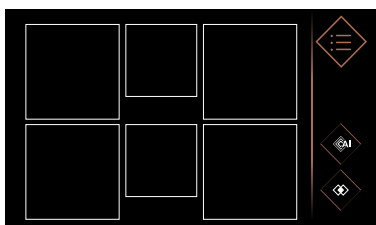
Du kan også justere styrken ved at trykke på tasterne for hurtig funktion:

- Smelte** eller **Holde varm** eller
- Simre** eller **Brune**.

Et tryk på giver mulighed for at indstille den ønskede tilberedningstid.

Du kan indstille minuturet ved at rulle lodret gennem minutterne og timerne eller ved at trykke på tasterne + og -. Tryk på OK for at bekræfte din indstilling.


Når styrken og tilberedningstiden er indstillet, vises de i kvadrat, der symboliserer din kogezone.



denne tast nulstiller minuturet

## Funktionen FORLØBET TID

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

For at bruge denne funktion skal du trykke på tasten .

Et vindue med den forløbne tid vises.

## Ændring af kogetid

Hvis der vises en tid på minuret, skal du vente 5 sekunder, før du kan ændre tilberedningstiden. For at få kogepladen til at registrere en ny gryde/pande skal du placere den på den ønskede zone og trykke på ruderen, der symboliserer dit kogezone på skærmen. Et nul vises.


## Indstilling af ønsket effekt


Du kan indstille den ønskede styrke ved at trykke på ruderen. Hvis du ikke laver nogen indstilling, slukker kogezone automatisk efter nogle sekunder.

## Flytning af gryder

Du kan flytte en gryde fra en zone til en anden under tilberedningen ved omhyggeligt at løfte og ikke blot skubbe gryden. Kogepladen vil automatisk registrere flytningen, og de tilhørende indstillinger bliver bevaret. Hvis et tal blinker, er det nødvendigt at godkende med et tryk på skærmen i den pågældende kogezone.

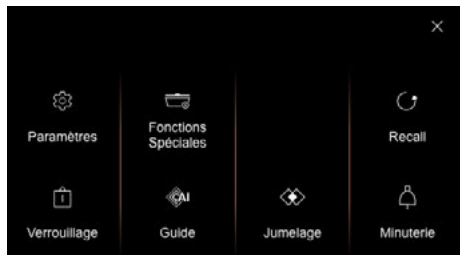
## Slukning af kogezone


For at stoppe en kogezone skal du udføre et langt tryk på ruderen, så lyder der et langt bip, og indstillingerne forsvinder fra ruderen, eller symbolet  vises.


Tryk på tasten  for at stoppe kogepladen helt.

## Menu

Et tryk på tasten Menu  vil vise alle de funktioner, der er tilgængelige for dig.



> med  i displayet kan du lukke displayet og til at styre de andre kogezone.

> med  i displayet kan du vende tilbage til forrige visning.

## Indstillingerne

### Menu Generelt

Med et tryk på Generelt kan du:


- justere styrken af kogepladens display ved at lade fingeren glide over skyderen (fra 1 til 10).
- tilslutte kogepladen til din emhætte, hvis den er kompatibel.
- vælge sproget for teksten på kogepladen.



### Menu Motion Control


Med et tryk på Avancerede indstillinger kan du (afhængigt af model):

- aktivere eller deaktivere **Motion Control** (bevægelsesguide).
- aktivere eller deaktivere **Expert Mode** (Eksperttilstand).

Med **Motion control** kan du bruge enkle håndbevægelser til at vælge en kogezone og justere styrken uden at røre ved kontrolpanelet. Det betyder, at du ikke afsætter fingeraftryk på din kogeplade. Når **Motion Control** er aktiveret, ser knappen sådan ud: . Tryk på en hvilken som helst tast for at deaktivere.

I **Eksperttilstand** kan du også indstille minuturet ved hjælp af bevægelser.







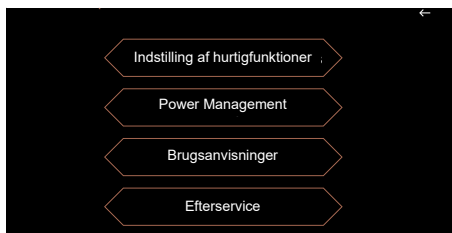
Ved at trykke på pilen til højre kommer du til en guide, hvor du kan afprøve de forskellige bevægelser, du skal lave for at bruge bevægelsesstyring (**Motion Control**). Hvert trin skal bekræftes ved at trykke på .

### Menu Avancerede indstillinger

#### - Indstillinger for hurtige funktioner

Giver mulighed for at ændre de forudindstillede effektiveauer i hurtige funktioner:

-  Styrke for **Smelte** mellem 1 og 3 (styrke 2 som standard)
-  Styrke for **Holde varm** mellem 4 og 9 (styrke 7 som standard)
-  Styrke for **Simre** mellem 10 og 16 (styrke 14 som standard)
-  Styrke for **Brune** mellem 17 og 19 (styrke 19 som standard)




## - Styrkestyring

Åbn **Styrkestyring**, som lader dig begrænse kogepladens samlede effekt, så den passer til din elektriske installation.

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

Sørg for, at afbryderværdien i den elektriske installation er korrekt kalibreret (se tabellen herunder).

Kogepladens styrke i kW	Sikringer/ Hovedafbryder (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

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

## - Brugsanvisninger

Med et tryk på Brugsanvisninger kan du scanne QR-koden og få produktbrugsanvisningen på din smartphone.

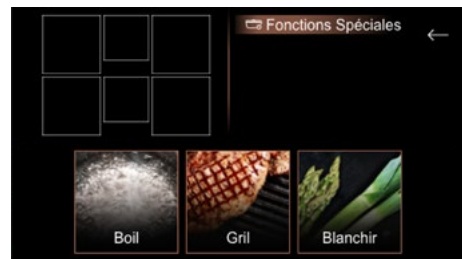
## - Efterservice

Er beregnet til eftersalgsservice, hvis nødvendigt.

## Menu Om produktet

Tillader visning af softwareversioner for kogepladen.

## Særlige funktioner




## Boil-funktion Boil


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



Sæt gryden/panden på kogezone.

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

Bekræft ved at trykke på . Opvarmningen starter.

Der lyder et bip, når vandet når kogepunktet, og der vises en besked på skærmen, hvor du bliver bedt om at tilsætte ingredienserne. Når det er gjort, skal du trykke på  for at godkende. Tiden og styrken vises på displayet.

Men du kan justere dem, som du vil.


Et lydssignal 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 og heller ikke låg til denne funktion. Du kan også bruge denne funktion til at tilberede andre retter, der kræver kogning i vand.

## Funktionen Grill Grill

Kombineret med De Dietrich emaljeret støbejernsgrill giver denne funktion dig mulighed for hurtigt at stege maden på den dobbelte zone og tilbyder de bedste indstillinger til at genopdage smagen af grill.



Placer din grill på den valgte zone, og bekræft ved at trykke på .

Efter forvarmningstiden placeres maden på grillen.

Grilltilbehøret følger ikke med kogepladen, men kan købes hos din forhandler.



## Funktionen blanchering Blanchere

Denne teknik gør det muligt at tilberede grøntsager i kogende vand i et par minutter og derefter lægge dem i isvand for at afbryde tilberedningsprocessen.


Dette bevarer både grøntsagernes klare farve og tekstur.

Vælg den mængde vand, du vil nedsænke dine grøntsager i.

Sæt din gryde med ingredienserne på en kogezone.


## Funktionen GENBRUG



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

For at bruge denne funktion skal du sikre dig, at kogepladen er låst op, og derefter trykke på  / Genbrug.

## Låsning af betjeningerne

Kogepladen har en børnesikring, som låser betjeningen af kogepladen.


Af sikkerhedsgrunde forbliver tasten "Tænd/sluk"  altid aktiv, og du kan bruge den til at afbryde kogezone, selv om de er låst.

Tryk på , et langt tryk på  låser kogepladen på ubestemt tid. Kogezone vil fortsat varme, men du har ikke adgang til tasterne for styrke eller minutur.




dette symbol vises på skærmen.

### Oplåsning:

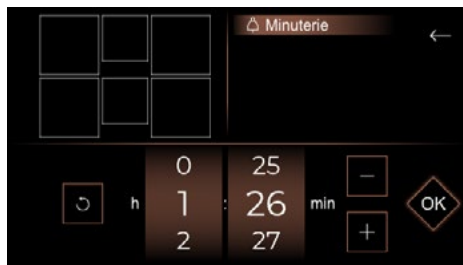
Når kogepladen er låst, skal du trykke på , indtil et dobbelt bip bekræfter, at du har gjort det, og kogepladen er nu låst op.

### Clean lock:

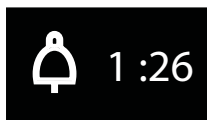
Denne funktion anvendes til midlertidig låsning af kogepladen under rengøring af denne. Et kort tryk på  låser kogepladen i 60 sekunder.

## Uafhængigt minutur


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



Når du har indstillet tiden, vises den i højre side af startdisplayet.



Når den indstillede tid er udløbet, lyder der et bip, 0:00 blinker og slukkes derefter.

**Bemærkning:** For en hurtig nulstilling af Tiden, skal du trykke på .

## Pairring

Din kogeplade giver dig mulighed for at kombinere kogezoneerne, så du kan bruge store beholdere.

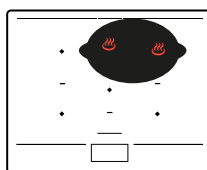
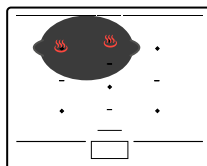
Tryk på **Menu-knappen**, og vælg **Pairring**. **Pairringsmenuen** vises, og du skal blot vælge kogezoneerne og trykke på **OK**.



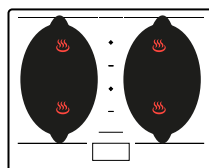
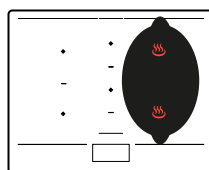
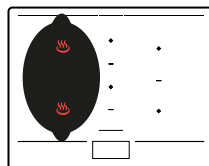
## Parringskonfigurationer

De tilgængelige parringskonfigurationer er som følger:

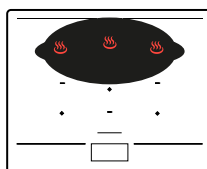
**Extense zoner**



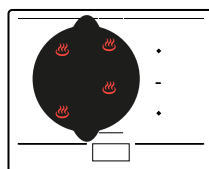
**HorizoneTech zoner**



**HorizonePlus zone**



**HorizoneMax zone**



## Effektfordeling

 Ved samtidig brug af flere kogezone, styrer kogepladen fordelingen af styrken således, at dens totale styrke ikke overskrides.

Du råder over flere kogezone, hvor på der kan sættes gryder/pander. Vælg den der passer bedst til grydens/pandens størrelse. Hvis grydens bund

er for lille, vil styrkeindikatoren blinke og kogezone vil ikke fungere, heller ikke selv om gryden er en gryde beregnet til induktion. Pas på ikke at anvende gryder/pander med en diameter, der er mindre end kogepladens (se oversigten).


Zone	Beholderens størrelse	Beholderens form	Placering	Effekt (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Cirkulær	Centreret på kogezone	2800
Oval Bag	90 - 140 mm	Cirkulær	Centreret på kogezone	1200
Oval Foran	90 - 90 mm	Cirkulær	Centreret på kogezone	1200
HorizoneTech	180 mm (rund) min. Oval / Fiskekoger / Grill	Cirkulær Oval Rektangulær	Centreret på linjen mellem to ½ HorizoneTech	3600
Extense	Oval 240 mm min / 330 mm maks	Oval Rektangulær	Skal dække midtpunkterne for de 2 bageste kogezone	3600
HorizonePlus	Oval i bredden 380 mm min / 580 mm maks	Oval Fiskekoger Rektangulær	Skal dække midtpunkterne for de 3 bageste kogezone, centreret højre/venstre	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Cirkulær	Skal dække midtpunkterne for de 4 kogezone	5500




## Kulinarisk vejledning


Kogepladen har en kulinarisk vejledning med et udvalg af opskrifter.

Denne tilberedningsfunktion vælger de passende tilberedningsindstillinger for dig i forhold til den madvare, der skal tilberedes.


Med kogepladen tændt skal du trykke på  for at åbne kulinarisk vejledning. Når du bruger kogepladen med funktionen Opskrifter, skærmen vil anbefale, at du bruger en type køkkenredskab, der passer til valget.

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

 **Vi anbefaler, at der bruges tykbundede gryder/pander med flad bund. Varmen fordeles bedre og tilberedningen er mere ensartet. En tom gryde/pande må aldrig opvarmes uden overvågning.**

 Anbring ikke beholdere på betjeningsdisplayet, da det vil beskadige produktet.

Vi har sammensat et udvalg af opskrifter, der guider dig gennem hvert trin i processen.

 Opskrifter Ingredienser

Opskrifter trin-for-trin	
Retter	Desserter
Koreansk bibimbap	Wienerchokolade
Kalveblanquette	Creme med chokolade
Bœuf bourguignon	Kagecreme
Oksekødsboller med tomatsovs	Pærer pocheret i chokolade
Coq au vin	Karamelliserede æbler
Savoyarde fondu	
Fiskerens gryde	
Røræg med trøfler	
Osso buco	
Paella med skaldyr	
Pot au feu	
Champignonsuppe	
Baskisk kylling	
Lammeragout	
Ramen med kylling	
Kokkens ratatouille	
Risotto med svampe	
Stegt kalkun med oliven og citron	
Marengo kalv	

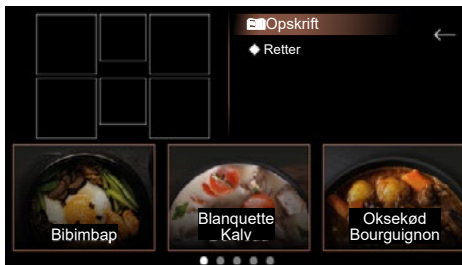
Eksempel på opskrift til kalveblanquette trin-for-trin.



1 > Gå til Opskrifter



2 > vælg derefter Retter



3 > Og åbn til sidst dit valg



4 > Tryk på "Se" for at få opskriftens detaljer



5 > Opskriften vises, og du kan nu bekræfte hvert trin, indtil du begynder tilberedningen.



## 6 > Vælg kogepladen



7 > Du kan nu følge tilberedningsstatussen helt til slutningen, hvor displayet giver dig mulighed for at holde varm eller afslutte madlavningen.

Vi ønsker jer Velbekomme.

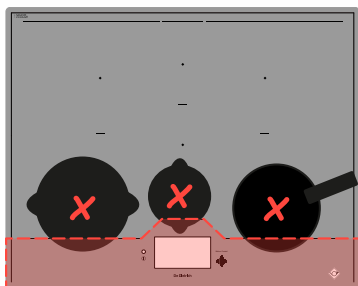
Hvis du trykker på  i en opskrift, kan du gemme den i dine Favoritter.

Hvis du vil bruge den igen, skal du blot trykke på knappen Favoritter, når du starter tilberedningen.

## SIKKERHED OG ANBEFALINGER

### Beskyttet zone

Anbring ikke køkkenredskaber under markeringerne, der afgrænser området med touch-kontrol (se "Beskrivelse"). Følgende placeringer er forkerte og kan beskadige din kogeplade:



### Temperaturbegrænser


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

### Beskyttelse mod at maden koger over

Slukning af kogepladen kan finde sted i følgende 3 tilfælde:


- Noget 'koger over', og dækker betjeningsstasterne.
- En fugtig klud ligger på tasterne.
- En metalgenstand, ligger på betjeningsstasterne.

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


I dette tilfælde vises symbolet  fulgt af et lydssignal.

### Systemet "Auto-Stop"

Kogepladen er udstyret med en sikkerhedsfunktion, "Auto-Stop", der, hvis du glemmer at slukke for en kogezone, automatisk slukker den glemte kogezone efter en foruddefineret varighed (mellem 1 og 10 timer alt efter den anvendte styrke). Hvis denne sikkerhed udløses, signaleres afbrydelsen af kogezone via visning af "Auto Stop" i betjeningsområdet, og et lydssignal udsendes i ca. 2 minutter. Du skal blot trykke på en vilkårlig betjeningsstast for at slukke lydssignalet.

 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 kogepladen.

## VEDLIGEHOJDELSE AF KOGEPJADEN

For lettere tilsmudsning bruges en k kkensvamp. Sæt området, der skal rengøres, i blød med varmt vand, og aft r derefter.

For st rre ansamlinger af fastbr ndte madrester, overkogt sukkerholdigt mad og smeltet plast bruges en k kkensvamp 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 k kkensvampen, og aft r derefter.

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

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

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



## VED FØRSTE IBRUGTAGNING

Din installation afbryder strømmen, eller det er kun den ene side af kogepladen, der fungerer. Tilkoblingen af kogepladen har fejl. Kontrollér, at den er i overensstemmelse med bestemmelserne (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 gryde fuld af vand.

## VED TÆNDING

**Pladen fungerer ikke, og de lysende visninger på tastaturet forbliver slukket.** 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 D1:** Temperatur er under 5°C.

## UNDER BRUG

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

Mad er kogt over, eller der har ligget en genstand på tastaturet. Rengør, eller fjern genstanden, og fortsæt tilberedningen.

### **Kode F7 vises.**

De elektroniske kredsløb er blevet ophedet (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, og kogepladen udsender klik under tilberedningen** (se

gode råd under "Sikkerhed og anbefalinger"). Det er helt 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 helt normalt. Dette afkøler elektronikken.

### **I tilfælde af vedvarende fejlfunktion.**

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



## FORBRUGERSERVICE I FRANKRIG

For at få mere at vide om vores produkter eller kontakte os kan du:

> gå ind på vores webside:

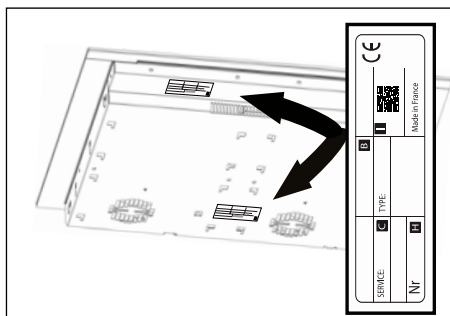
[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

> skrive til os på følgende adresse::

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

## REPARATIONER FRANKRIG

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



## ÆGTE UDSKIFTINGSDELE

Under vedligeholdelsesarbejde bedes du kun bruge certificerede originale reservedele.



B: Kommerciel reference  
C: Tjenesten reference  
H: Serienummer  
I: QR-kode





DE

## Liebe Kundin, lieber Kunde

Sie haben soeben ein De Dietrich Produkt erworben. Diese Wahl offenbart Ihre Ansprüche ebenso wie Ihre Vorliebe für die französische Lebensart.

Als Erben von über 300 Jahren Know-how verkörpern die Kreationen von De Dietrich die Verschmelzung von Design, Authentizität und Technologie im Dienste der Kochkunst. Unsere Geräte sind aus edlen Materialien gefertigt und bieten eine hohe Verarbeitungsqualität.

Wir sind sicher, dass diese hochkarätige Konfektionierung den Kochliebhabern die Möglichkeit geben wird, ihr ganzes Talent zu entfalten.

Der De Dietrich-Verbraucherservice steht Ihnen zur Verfügung, um alle Ihre Fragen und Anregungen zu beantworten und Ihre Anforderungen immer besser zu erfüllen.

Wir fühlen uns geehrt, Ihr neuer Partner in der Küche zu sein, und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.



Mit seinen Manufakturen in Frankreich, in Orléans und Vendôme, pflegt De Dietrich ein ständiges Streben nach Exzellenz und setzt sein außergewöhnliches Know-how in der Entwicklung von perfekt verarbeiteten Produkten fort. Viele unserer Haushaltsgeräte tragen das Gütesiegel „Origine France Garantie“, eine Anerkennung, die ihre Herstellung in Frankreich bescheinigt.

Dieses Siegel sichert nicht nur die Qualität und Langlebigkeit unserer Geräte, sondern garantiert auch ihre Rückverfolgbarkeit und bietet einen klaren und objektiven Hinweis auf ihre Herkunft.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN .....</b>	<b>4</b>
<b>UMWELT .....</b>	<b>7</b>
Umweltschutz .....	7
Energiespar-Tipp .....	7
<b>1 - EINBAU .....</b>	<b>8</b>
Auspacken .....	8
Einbau .....	8
Elektrischer anschluss.....	10
<b>2 - BESCHREIBUNG DES GERÄTS .....</b>	<b>11</b>
Beschreibung des Kochfelds.....	11
<b>3 - BEDIENUNG DES GERÄTS .....</b>	<b>12</b>
Beschreibung des Startbildschirms .....	12
Ändern der Kochzeit.....	13
Einstellung der gewünschten Leistung.....	13
Verschieben von Kochgeschirr.....	13
Ausschalten einer Kochzone.....	13
Menü .....	13
Funktion Elapsed time.....	13
Die Parameter .....	14
Menü Allgemein.....	14
Menü Motion Control.....	14
Menü Erweiterte Einstellungen.....	14
Menü Über das Produkt .....	15
Besondere Funktionen .....	15
Besondere Funktionen .....	15
Funktion Grill .....	16
Blanchierfunktion.....	16
Funktion Recall.....	17
Sperrung der Bedienelemente .....	17
Unabhängige Zeitschaltuhr .....	17
Kopplung .....	18

Koppelungskonfigurationen .....	18
Leistungsaufteilung .....	19
Kulinarischer Leitfaden .....	20
Sicherheitsvorrichtungen und empfehlungen .....	24
<b>4 - PFLEGE .....</b>	<b>25</b>
Pflege des Kochfelds .....	25
<b>5 - FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN .....</b>	<b>26</b>
Bei der Inbetriebnahme .....	26
Beim Einschalten .....	26
Während der Benutzung .....	26
<b>6 - KUNDENDIENST .....</b>	<b>27</b>

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.**

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

Das Gerät entspricht den einschlägigen europäischen Richtlinien und Vorschriften.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Die dem Benutzer obliegende Reinigung und Pflege der Geräte dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.

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

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



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.



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

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

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.





Wenn die Oberfläche Risse aufweist, muss das Gerät vom Stromnetz abgeschaltet werden, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.

Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

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 einen Betrieb mit einer Frequenz von 50Hz oder 60Hz (50Hz/60Hz) vorgesehen, ohne dass hierfür ein besonderer Eingriff Ihrerseits notwendig wäre.

Das Gerät muss mit einem genormten Stromkabel angeschlossen werden, dessen Aderzahl von der gewünschten Anschlussart abhängt (siehe Kapitel Installation).

Zur Vermeidung von Gefahren muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ausgetauscht werden.

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



**WARNHINWEIS:** Herzschrittmacher müssen vorschriftsmäßig konzipiert und eingestellt sein, damit Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Herzschrittmachern verhindert werden. Erkundigen Sie sich beim Hersteller des Herzschrittmachers oder Ihrem behandelnden Arzt.

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

Stoßeinwirkung durch Gargefäße 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.

Für die Pflege des Kochfelds darf kein Dampfreiniger verwendet werden.

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

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



## UMWELTSCHUTZ



Dieses Symbol bedeutet, dass das Gerät nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden darf. In das Gerät wurden viele wieder verwertbare

Materialien eingebaut. Dieses Symbol bedeutet, dass Altgeräte bei einem zugelassenen Sammelpunkt abgegeben werden müssen. Fragen Sie bei Ihrem Händler oder beim technischen Dienst Ihrer Stadt nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

### Erfassung von Altgeräten - Nur gültig für Deutschland

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

### Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwertung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

### Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie

diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> betragen. Verreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt.

### Löschung von Daten

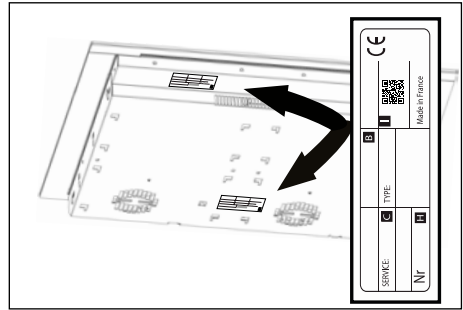
Der Endnutzer ist für das Löschen der eventuell gespeicherten, personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich.

Bestimmte Verpackungsmaterialien des Gerätes sind auch recyclingfähig. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie sie in den dazu vorgesehenen Containern entsorgen. Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

## AUSPACKEN

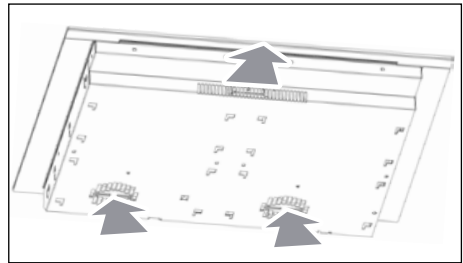
Überprüfen und befolgen Sie die Angaben auf dem Typenschild des Geräts. Tragen Sie für eine künftige Nutzung in die unten aufgeführten Rahmen die Angaben zum Kundendienst und zum Typ ein, die sich auf diesem Kennschild befinden.

Kundendienst:	Typ:
---------------	------

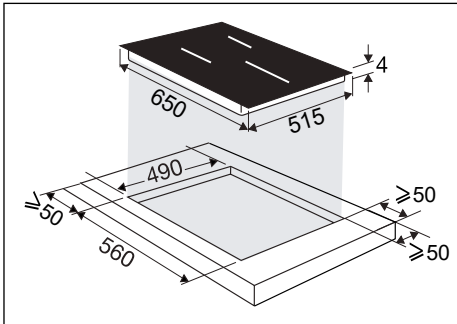


## EINBAU

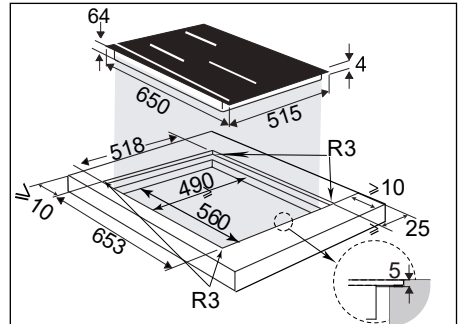
Achten Sie darauf, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben. Berücksichtigen Sie die Angaben zu den Einbaumaßen (in Millimetern) der Arbeitsfläche, in die das Kochfeld eingebaut werden soll. Prüfen Sie, dass die Luft zwischen der Vorder- und der Rückseite des Kochfelds gut zirkuliert.



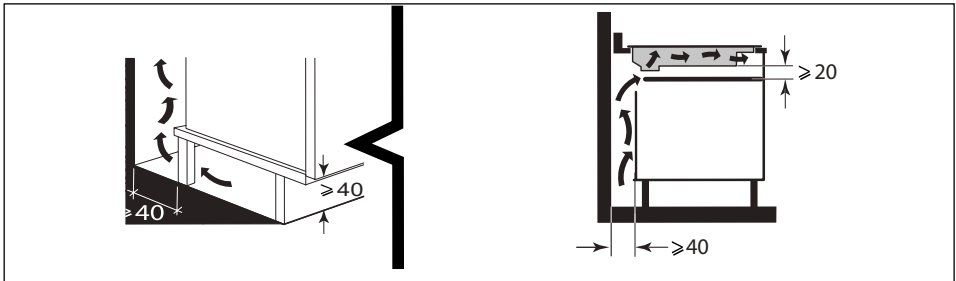
### Einbau in eine Arbeitsplatte



### Bündiger Einbau

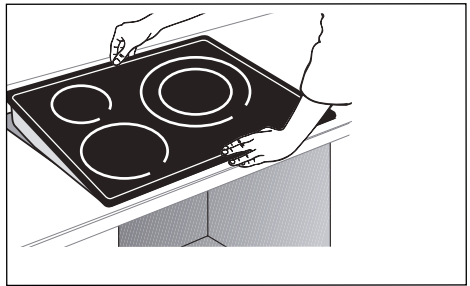
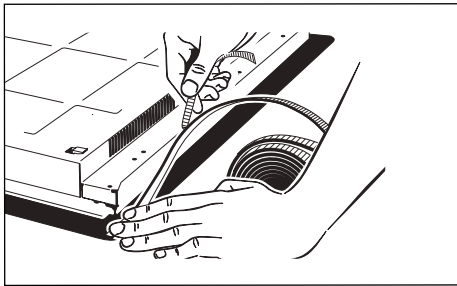
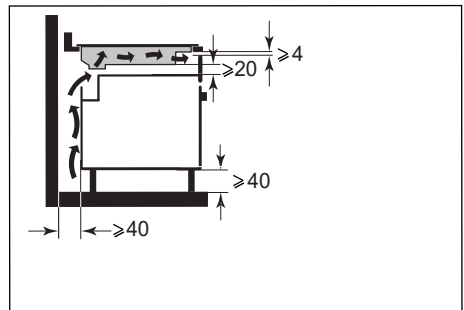


Im Falle der Installation des Kochfelds über einer Schublade



oder über einem einbaubaren Backofen die auf den Abbildungen angegebenen Abmessungen einhalten, damit die Luft gut ausströmen kann.

Vor dem Einbau kleben Sie die Dichtung sorgfältig auf den gesamten Umfang des Kochfelds.



## Wichtig

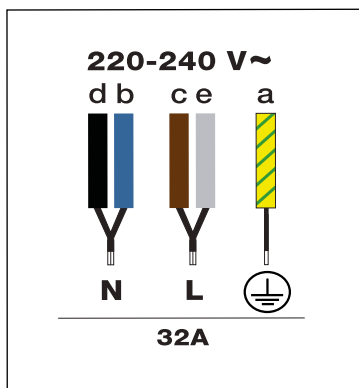
Wenn sich der Backofen unter Ihrem Kochfeld befindet, können die wärmetechnischen Sicherheitsvorrichtungen des Kochfeldes eine gleichzeitige Benutzung mit dem Backofen im Pyrolysebetrieb einschränken, Anzeige Code „F7“ im Bedienfeld. In diesem Fall empfehlen wir eine bessere Belüftung des Kochfeldes, die durch eine Öffnung in der Seite Ihres Einbaumöbels erreicht wird (8 cm x 5 cm).

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

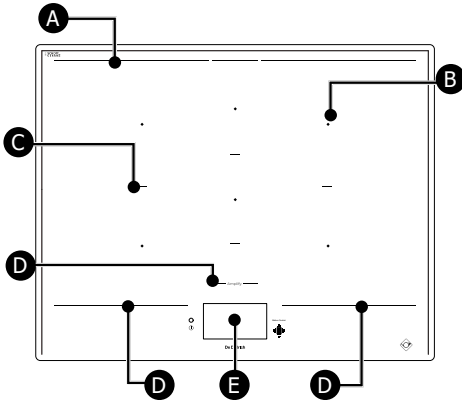
Diese Kochfelder sind mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz anzuschließen. In die festen Leitungen ist eine Abschaltvorrichtung einzubauen.

Identifizieren Sie das Kabel am Kochfeld:

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



## Beschreibung des Kochfelds



- A Hintere Begrenzung der Kochzone
- B Mittelpunkt der Kochzone
- C Kochzonentrenner
- D Vordere Begrenzung der Kochzone
- E Touch-Bedienfelder und Bildschirm

Der Mittelpunkt jeder Kochzone (B) ist durch eine Quadrat gekennzeichnet.

Die aufgedruckten Linien (A) markieren die Rückseite des gesamten Kochbereichs.

Die Linien (C) markieren die einzelnen Kochzonen.

Die aufgedruckten Linien (D) vor dem Kochfeld trennen den Heizbereich von den Touch-Bedienelementen (E).

Es ist wichtig, keine heißen Kochutensilien unterhalb dieser Grenze zu platzieren, da dies das Bedienfeld oder das Gerät beschädigen kann (siehe „Sicherheitsmaßnahmen und Empfehlungen“).

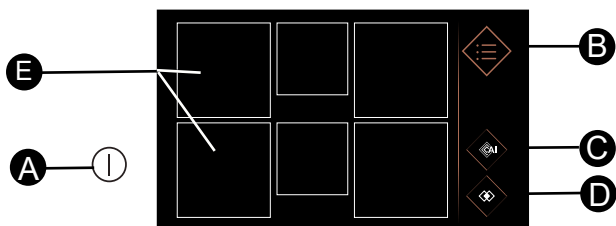
### Energiespar-Tipp

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



## Beschreibung des Startbildschirms

Der Bildschirm funktioniert komplett als Touchscreen. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, genügt ein Druck auf den Bildschirm, um auf die Bedienbefehle zuzugreifen.



- A** Ein-/Austaste des Kochfelds.
- B** Menü
- C** Kulinarischer Assistent
- D** Pairing
- E** Kochzonen

Drücken Sie die Taste . Es erscheinen 6 Quadrate. Die Quadrate sind fest, wenn kein Gefäß erkannt wird, andernfalls sind sie gestrichelt und werden dann fest, wenn ein Gefäß erkannt wird. In der Kochzone wird dann eine Null angezeigt.

Wenn Sie auf die Kochzone drücken, öffnet sich ein Menü, in dem Sie die Leistung und die Zeitschaltuhr einstellen können. Sie können dann die Leistung einstellen, indem Sie Ihren Finger horizontal über die Leistungsleiste ziehen. Die gewählte Temperatur wird angezeigt.

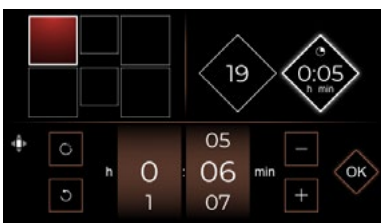
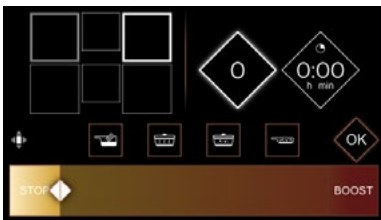
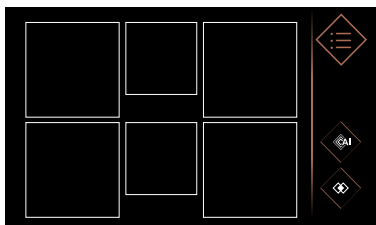
Sie können die Leistung auch durch Drücken der Kurzwahl-tasten einstellen:

- Schmelzen** oder **Warmhalten** oder
- Schmoren** oder **Anbraten**.

Durch Drücken auf kann die gewünschte Garzeit eingestellt werden.

Sie können die Zeitschaltuhr einstellen, indem Sie vertikal durch die Minuten und Stunden scrollen oder die Tasten + und - drücken. Durch Drücken auf OK wird Ihre Einstellung bestätigt.


Sobald Sie die Leistung und die Garzeit eingestellt haben, erscheinen diese in der Quadrat, die Ihre Kochzone symbolisiert.



mit dieser Taste kann die Zeitschaltuhr zurückgesetzt werden

## Funktion ELAPSED TIME

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

Um diese Funktion zu verwenden, drücken Sie die Taste .

Ein Fenster mit der abgelaufenen Zeit erscheint.

## Ändern der Kochzeit

Wenn auf der Zeitschaltuhr eine Zeit angezeigt wird, 5 Sekunden warten, um die Garzeit ändern zu können. Damit das Kochfeld ein neues Gefäß erkennt, stellen Sie es auf die gewünschte Zone und tippen Sie auf dem Bildschirm auf die Quadrat, die Ihre Kochzone symbolisiert. Es erscheint eine Null.


## Einstellung der gewünschten Leistung


Sie können die gewünschte Leistung einstellen, indem Sie auf die Quadrat drücken. Ohne Eingabe schaltet sich die die Garzone nach einigen Sekunden automatisch ab.

## Verschieben von Kochgeschirr


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

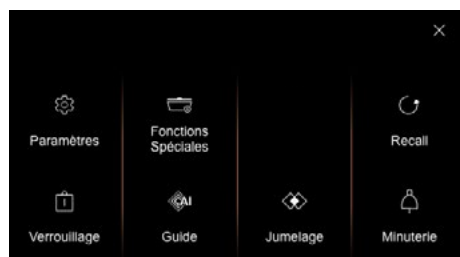
## Ausschalten einer Kochzone


Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie lange auf die Quadrat, es ertönt ein langer Signalton und die Einstellungen verschwinden in dieser Quadrat, oder das Symbol  erscheint.


Um das Kochfeld ganz auszuschalten, drücken Sie die Taste .

## Menü

Durch Drücken der Menütaste  werden alle Ihnen zur Verfügung stehenden Funktionen angezeigt.



> mit  können Sie die Anzeige schließen und die anderen Kochzonen kontrollieren.

> mit  können Sie zum vorherigen Bildschirm zurückkehren

## Die Parameter

### Menü Allgemein


Durch Drücken auf Allgemein werden folgende Optionen ermöglicht:

- die Intensität der Kochfeld-Anzeige durch Ziehen mit dem Finger über den Schieberegler einstellen (von 1 bis 10).
- das Kochfeld an die Dunstabzugshaube anschließen, wenn diese angeschlossen ist kompatibel.
- die Sprache des Textes auf dem Kochfeld wählen.

### Menü Motion Control

Durch Drücken auf Gestensteuerung werden folgende Optionen ermöglicht (je nach Modell):

- die **Motion Control** ein- oder ausschalten (Gestenassistent).
- den **Expert Mode** (Expertenmodus) zu aktivieren oder deaktivieren.

Die **Motion Control** ermöglicht es, mit einfachen Gesten der Hand eine Kochzone auszuwählen und die Garleistung einzustellen, ohne das Bedienfeld zu berühren. Dadurch werden insbesondere Verschmutzungen und Fingerabdrücke auf dem Kochfeld vermieden. Wenn die **Motion Control** aktiviert ist, erscheint die Schaltfläche wie folgt: 

Um sie zu deaktivieren, drücken Sie diese Taste.

Im **Expertenmodus** ist es zusätzlich möglich, die Zeitschaltuhr mit Gesten einzustellen.

### Menü Erweiterte Einstellungen

#### - Einstellungen Schnellfunktionen

Ermöglicht das Ändern der voreingestellten Leistungsstufen für Schnellfunktionen:



**Schmelzen** Leistung zwischen 1 & 3 (standardmäßig Leistung 2)



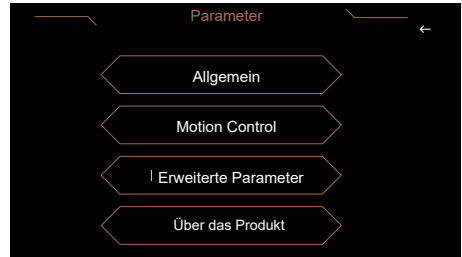
**Warmhalten** Leistung zwischen 4 & 9 (standardmäßig Leistung 7)




**Schmoren** Leistung zwischen 10 & 16 (standardmäßig Leistung 14)



**Anbraten** Leistung zwischen 17 & 19 (standardmäßig Leistung 19)




Wenn Sie auf den Pfeil nach rechts drücken, gelangen Sie zu einem Tutorial, in dem Sie die verschiedenen Gesten testen können, die Sie zur Verwendung der Motion Control benötigen. Jeder Schritt muss durch Drücken auf  bestätigt werden.



## - Power Management

Zugriff auf das **Power Management**, mit dem Sie die Gesamtleistung Ihres Kochfelds begrenzen können, um es an Ihre Elektroinstallation anzupassen. Standardmäßig ist die Leistung Ihres Kochfelds maximal eingestellt. Achten Sie darauf, dass der Wert des Schutzschalters Ihrer elektrischen Anlage korrekt kalibriert ist (siehe untenstehende Tabelle).

Leistung des Kochfelds kW	Sicherungen / Schutzschalter (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

 Vergewissern Sie sich, dass die ausgewählte Leistung an die Sicherungen des elektrischen Verteilers angepasst ist.

## - Bedienungsanleitungen

Durch Drücken auf Bedienungsanleitungen erhalten Sie auf Ihrem Smartphone die Bedienungsanleitung für Ihr Produkt, indem Sie den QR-Code einscannen.

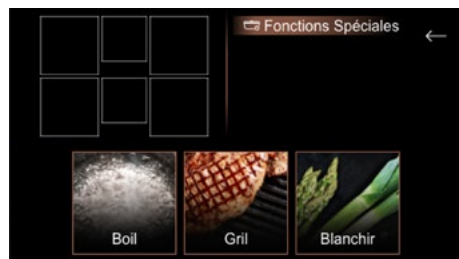
## - Kundendienst

Für den Kundendienst im Bedarfsfall.

## Menü Über das Produkt

Ermöglicht die Anzeige der Softwareversionen des Kochfeldes.

## Besondere Funktionen




## Besondere Funktionen


Diese Funktion ermöglicht es, eine bestimmte Menge Wasser zum Kochen zu bringen und das Wasser ohne Überkochen am Kochen zu halten, um z. B. Nudeln zu kochen.



Stellen Sie das Gefäß auf eine Kochzone. Stellen Sie die gewünschte Wassermenge (von 0.5 bis 6 Liter) ein.

Bestätigen Sie durch Drücken auf .

Der Garvorgang beginnt.

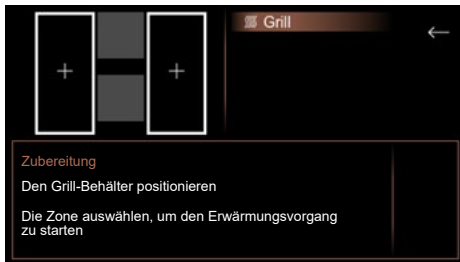
Ein Signalton ertönt, wenn das Wasser den Siedepunkt erreicht, und eine Meldung auf dem Display fordert Sie auf, die Zutaten hinzuzufügen. Wenn dies geschehen ist, drücken Sie zum Bestätigen auf . Die Zeit und die Leistung werden angezeigt.


Sie können sie jedoch nach Belieben anpassen. 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 und keinen Deckel aus Guss verwenden. Sie können diese Funktion für alle Lebensmittel verwenden, die in kochendem Wasser gegart werden.

## Funktion Grill Grill

In Verbindung mit dem De Dietrich-Grill aus emailliertem Gusseisen ermöglicht diese Funktion das schnelle Anbraten von Speisen auf der gekoppelten Zone und bietet die besten Einstellungen, um den Geschmack des Grillens zu erleben.



Positionieren Sie Ihren Grill auf dem ausgewählten Bereich und bestätigen Sie durch Drücken auf .

Nach der Vorheizzeit legen Sie das Grillgut auf den Grill.

Das Grillzubehör ist nicht im Lieferumfang des Kochfelds enthalten. Es ist bei Ihrem Händler erhältlich.



## Blanchierfunktion Blanchieren

Bei dieser Gartechnik wird Gemüse in kochendem Wasser einige Minuten lang gekocht und dann in Eiswasser abgeschreckt, um den Garvorgang zu unterbrechen.

Dadurch bleibt nicht nur die kräftige Farbe des Gemüses erhalten, sondern auch seine Konsistenz.


Wählen Sie die Wassermenge, in der das Gemüse gekocht wird.

Stellen Sie das Gefäß mit den Zutaten auf eine Kochzone.




## Funktion RECALL



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

Um diese Funktion zu verwenden, stellen Sie sicher, dass das Kochfeld entsperrt ist, und drücken Sie dann auf  / Recall.

## Sperrung der Bedienelemente

Ihr Kochfeld besitzt eine Kindersicherung, mit der das Kochfeld gesperrt wird.


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

Drücken Sie auf . Durch langes Drücken auf  wird das Kochfeld auf unbestimmte Zeit gesperrt. Die eingeschalteten Kochzonen heizen weiter auf, aber Sie haben keinen Zugriff auf die Leistungs- oder Zeitschaltuhr-Tasten.




dieses Symbol erscheint auf dem Bildschirm.

### Entsperren:

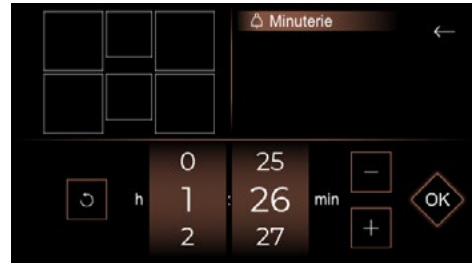
Wenn das Kochfeld gesperrt ist, drücken Sie auf das , bis die Einstellung durch einen doppelten Signalton bestätigt wird, dann ist Ihr Kochfeld entsperrt.

### Reinigungssperre:

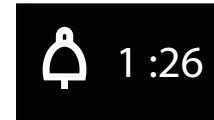
Diese Funktion ermöglicht das vorübergehende Sperren des Kochfelds während der Reinigung. Durch kurzes Drücken auf  wird das Kochfeld für 60 Sekunden gesperrt.

## Unabhängige Zeitschaltuhr


Mit dieser Funktion können Sie einen Countdown einstellen, ohne einen Garvorgang durchzuführen.



Sobald Sie Ihre Zeit eingestellt haben, erscheint sie auf der rechten Seite des Startbildschirms.



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

**Hinweis:** Für ein schnelles Zurücksetzen der Zeit drücken Sie auf .



## Kopplung

Ihr Kochfeld bietet Ihnen die Möglichkeit, Kochzonen zu koppeln, damit Sie auch große Töpfe verwenden können.

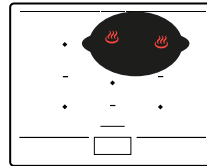
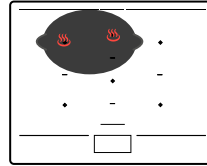
Drücken Sie die Menütaste und wählen Sie Koppeln. Das Koppelungs Menü erscheint und Sie müssen nur die Kochzonen auswählen und auf OK drücken.



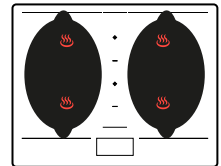
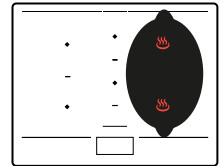
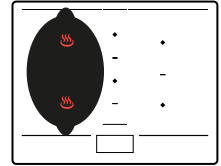
## Koppelungskonfigurationen

Die verfügbaren Koppelungskonfigurationen sind wie folgt:

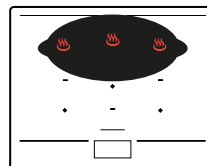
### Extense Zonen



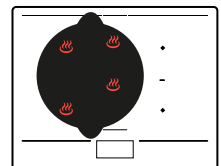
### HorizoneTech Zonen



### HorizonePlus Zone



### HorizoneMax Zone



## Leistungsaufteilung



Bei gleichzeitiger Nutzung mehrerer Zonen kontrolliert das Kochfeld die Leistungsverteilung, damit die Gesamtleistung des Kochfelds nicht überschritten wird.

Sie verfügen über mehrere Zonen, auf die Sie die Gargefäße stellen können. Wählen Sie je nach Größe des Gefäßes eine Zone 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. Achten Sie darauf, dass Sie keine Gargefäße verwenden, deren Durchmesser geringer ist als derjenige der Kochzone (s. Tabelle).

Zone	Gefäßgröße	Gefäßform	Positionierung	Leistung (W)
½ Horzone-Tech	110 - 220 mm	Rund	Auf Kochzone zentriert	2800
Oval hinten	90 - 140 mm	Rund	Auf Kochzone zentriert	1200
Oval vorne	90 - 90 mm	Rund	Auf Kochzone zentriert	1200
HorzoneTech	180 mm (rund) min. Oval / Fischbräter / Grill	Rund Oval Rechteckig	Auf der Linie zwischen den beiden ½ Horzone- Tech zentriert	3600
Extense	Oval 240 mm min / 330 mm max	Oval Rechteckig	Muss die Mittelpu- nkte der 2 hinteren Kochzonen abdecken	3600
HorzonePlus	Oval quer 380 mm min / 580 mm max	Oval Fischbräter Rechteckig	Muss die Mittelpu- nkte der 3 hinteren Kochzonen abdecken, zentriert rechts/links	4600
HorzoneMax	320 - 350 mm	Rund	Muss die Mittelpunkte der 4 Kochzonen ab- decken	5500





## **Kulinarischer Leitfaden**

Ihr Kochfeld verfügt über einen kulinarischen Leitfaden mit einer Auswahl an Rezepten. Dieser Garmodus wählt die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht aus.


Das Kochfeld muss eingeschaltet sein. Auf  drücken, um auf den kulinarischen Leitfaden zuzugreifen. Wenn das Kochfeld im Rezeptmodus verwendet wird, der bildschirm empfiehlt ihnen, eine für die auswahl geeignete art von kochgeschirr zu verwenden.

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

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

 **Kein Gargefäß auf den Bedienbildschirm stellen, sonst wird das Gerät beschädigt.**

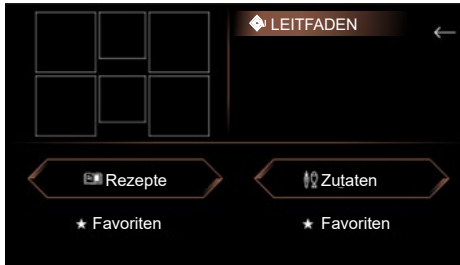
Wir bieten Ihnen eine Auswahl an Rezepten, bei denen Sie Schritt für Schritt durch die Zubereitung geführt werden.

 **Rezepte** **Zutaten**

## Schritt-für-Schritt-Rezepte

Gerichte	Desserts
Koreanischer Bibimbap	Wiener Schokolade
Kalbsfleischfrikassee	Schokoladencreme
Bœuf bourguignon	Crème pâtissière
Rindfleischbällchen in Tomatensauce	Birnen pochiert Schokolade
Coq au vin	Karamellisierte Äpfel
Savoyisches Fondue	
Fischeintopf	
Rührei mit Trüffeln	
Osso buco	
Paella mit Meeresfrüchten	
Eintopf	
Pilzsuppe	
Baskisches Huhn	
Lammragout	
Hühner-Ramen	
Ratatouille vom Chefkoch	
Risotto mit Steinpilzen	
Putenbrust mit Oliven und Zitrone	
Kalb Marengo	

## Beispiel für ein Schritt-für-Schritt-Rezept für Kalbsfleischrikassee



1 > Gehen Sie in Rezepte



2 > dann Gerichte



3 > Gelangen Sie schließlich zu Ihrer Auswahl



4 > Drücken Sie auf „sehen“, um die Details des Rezepts zu erfahren.



5 > Das Rezept erscheint, Sie bestätigen nun jeden Schritt bis zum Start des Garvorgangs






## 6 > Wählen sie das Kochfeld



7 > Sie können nun den Status des Garvorgangs bis zum Ende verfolgen, das Display gibt Ihnen die Möglichkeit zum Warmhalten oder zum Beenden des Garvorgangs..

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

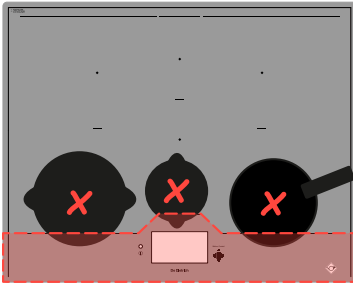
Bei einem Rezept können Sie durch Drücken auf  das Rezept speichern, um es in Ihren Favoriten abzulegen.

Um es wieder zu verwenden, drücken Sie zu Beginn des Garvorgangs einfach die Favoriten-Taste.

## SICHERHEITSVORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

### Geschützte Zone

Stellen Sie keine Kochutensilien unter die Markierungen, die den Bereich des Touch-Bedienfelds abgrenzen (siehe „Beschreibung“). Die folgenden Positionen sind falsch und könnten Ihr Kochfeld beschädigen:



### 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 Bedientasten.
- 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 die betroffene Garzone nach einer

voreingestellten Zeit abschaltet (je nach eingestellter Leistung zwischen 1 und 10 Stunden). Wenn diese Sicherheitsvorrichtung ausgelöst wird, wird das Ausschalten der Garzone durch die Anzeige „Auto-Stopp“ und einen etwa 2 Minuten langen Signalton angezeigt. Zur Abschaltung eine beliebige Taste drücken.

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

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

 **Wir empfehlen keine Schutzabdeckung für das Kochfeld.**



## PFLEGE DES KOCHFELDS

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 Spezienschaber für Glas. Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, mit einem Spezienschaber 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 Scheuerpulver noch Scheuerschwämme. Verwenden Sie vorzugsweise Reinigungscremes und Spezienschwämme für empfindliches Geschirr.



## BEI DER INBETRIEBNAHME

**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 D1 :** 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 Tipp „Sicherheitsvorkehrungen 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.



## KUNDENKONTAKTE FRANKREICH

Weitere Informationen zu unseren Produkten erhalten oder mit uns Kontakt aufnehmen können Sie:

> auf unserer Website:

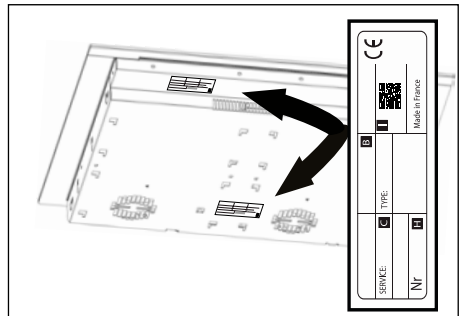
[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

> Schreiben Sie uns an folgende Adresse:

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

## REPARATURARBEITEN FRANKREICH

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



## EINZELTEILE

Verlangen Sie im Servicefall die ausschließliche Verwendung von zertifizierten Original-Ersatzteilen.



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





EL

## ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Μόλις αγοράσατε ένα προϊόν De Dietrich. Αυτή η επιλογή αποκαλύπτει τόσο τις απαιτήσεις σας όσο και το γούστο σας στη γαλλική τέχνη της ζωής.

Με βάση τα 300 και πλέον έτη τεχνογνωσίας, οι δημιουργίες της De Dietrich ενσωματώνουν τον συνδυασμό design, αυθεντικότητας και τεχνολογίας, στην υπηρεσία της μαγειρικής τέχνης. Οι συσκευές μας είναι κατασκευασμένες με πολυτελή υλικά και προσφέρουν άψογη ποιότητα φινιρίσματος.

Είμαστε σίγουροι ότι αυτή η υψηλής ποιότητας συσκευή θα επιτρέψει στους λάτρεις της μαγειρικής να εκφράσουν όλα τους τα ταλέντα.

Η υπηρεσία εξυπηρέτησης καταναλωτών της De Dietrich είναι διαθέσιμη για να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις και τις προτάσεις σας για να ικανοποιεί πάντα καλύτερα τις απαιτήσεις σας. Είναι τιμή μας να είμαστε ο νέος σας συνεργάτης στην κουζίνα και σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.



Με τα εργοστάσιά της στη Γαλλία, στην Ορλεάνη και στη Βαντόμ, η De Dietrich καλλιεργεί μια συνεχή αναζήτηση για την αριστεία, διαιωνίζοντας την εξαιρετική τεχνογνωσία της στο σχεδιασμό άρτια ολοκληρωμένων προϊόντων. Πολλές από τις οικιακές μας συσκευές είναι πιστοποιημένες με την ετικέτα Origine France Garantie, μια αναγνώριση που πιστοποιεί την κατασκευή τους στη Γαλλία.

Αυτή η ετικέτα όχι μόνο διασφαλίζει την ποιότητα και την ανθεκτικότητα των συσκευών μας, αλλά εγγυάται και την ιχνηλασιμότητα τους, παρέχοντας σαφή και αντικειμενική ένδειξη της προέλευσής τους.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ</b> .....	<b>4</b>
<b>ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ</b> .....	<b>7</b>
ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ .....	7
Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας .....	7
<b>1 - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ</b> .....	<b>8</b>
Αφαίρεση συσκευασίας .....	8
Εντοιχισμός .....	8
Ηλεκτρολογική συνδεση .....	10
<b>2 - ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ</b> .....	<b>11</b>
Περιγραφή εστίας μαγειρέματος .....	11
<b>3 - ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ</b> .....	<b>12</b>
Περιγραφή της αρχικής οθόνης .....	12
Τροποποίηση του χρόνου μαγειρέματος .....	13
Ρύθμιση επιθυμητής ισχύος .....	13
Μετακίνηση σκευών.....	13
Απενεργοποίηση ζώνης μαγειρέματος .....	13
Μενού .....	13
Λειτουργία Elapsed Time.....	13
Οι παράμετροι .....	14
Μενού Γενικά .....	14
Μενού Motion Control .....	14
Μενού Ρυθμίσεις για προχωρημένους.....	14
Μενού Σχετικά με το προϊόν .....	15
Ειδικές λειτουργίες .....	15
Λειτουργία Boil .....	15
Λειτουργία Γκριλ .....	16
Λειτουργία Ζεμάτισμα .....	16
Λειτουργία Recall.....	17
Κλείδωμα των εντολών Κλείδωμα .....	17
Ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης.....	17
Ζεύξη .....	18

Ρυθμίσεις σύζευξης .....	18
Κατανομή ισχύος .....	19
Οδηγός μαγειρικής .....	20
Ασφαλεία και συστάσεις .....	24
<b>4 - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ .....</b>	<b>25</b>
Συντήρηση της συσκευής .....	25
<b>5 - ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ .....</b>	<b>26</b>
Κατά τη σύνδεση .....	26
Κατά την έναρξη λειτουργίας .....	26
Κατά τη χρήση .....	26
<b>6 - ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ.....</b>	<b>27</b>

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης διατίθενται προς μεταφόρτωση στον δικτυακό τόπο της κατασκευάστριας εταιρείας.

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

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 είναι υπό κατάλληλη επίβλεψη ή εφόσον τους έχουν δοθεί σωστές οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

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

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

Η συσκευή 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 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.



**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.

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.



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.

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. Οι μαγειρικές εστίες σας προορίζονται να λειτουργεί ως έχει, σε συχνότητα 50 Hz ή 60Hz (50Hz/60 Hz), χωρίς καμία ιδιαίτερη παρέμβαση από μέρους σας.

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με ένα τυποποιημένο καλώδιο τροφοδοσίας, του οποίου ο αριθμός αγωγών εξαρτάται από τον τύπο της επιθυμητής σύνδεσης (βλ. κεφάλαιο εγκατάστασης).

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών του κατασκευαστή ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κάθε κινδύνου.

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



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** 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.

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.

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

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



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

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

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.

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



**ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**

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 παραδίδονται 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**

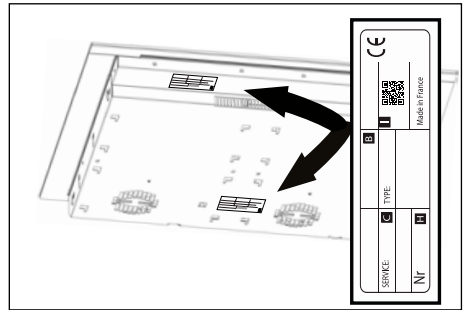
Το μαγείρεμα με καπάκι που εφαρμόζει σωστά εξοικονομεί ενέργεια. Εάν χρησιμοποιείτε γυάλινο καπάκι, μπορείτε να παρακολουθείτε τέλεια το μαγείρεμα.

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

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.

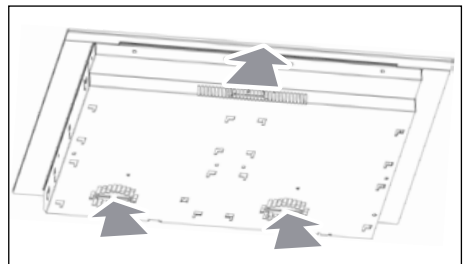
Υπηρεσία:	Τύπος:
-----------	--------



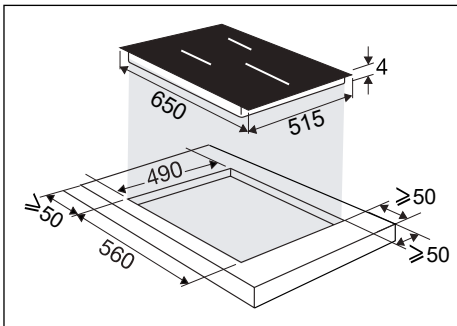
## ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι οι εισοδοί και έξοδοι του αέρα δεν φράσσονται.

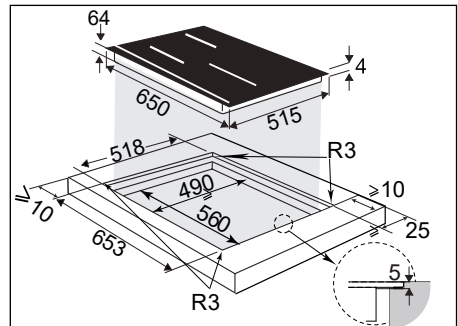
Λάβετε υπόψη τις ενδείξεις των διαστάσεων εντοιχισμού (σε χιλιοστά) του πάγκου εργασίας στον οποίο πρόκειται να εντοιχιστούν οι μαγειρικές εστίες. Βεβαιωθείτε ότι ο αέρας κυκλοφορεί σωστά μπρος και πίσω από τη συσκευή σας.



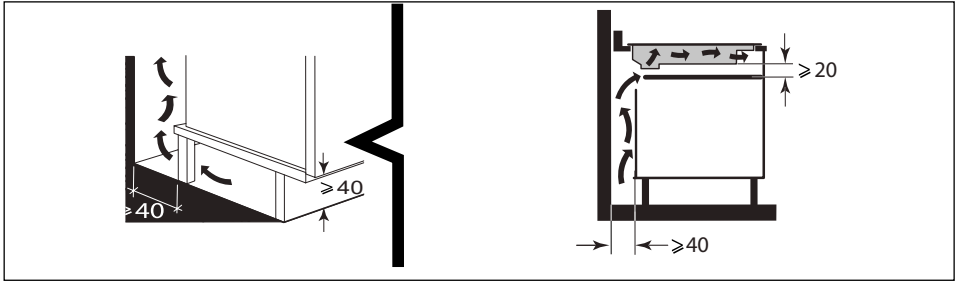
### Εντοιχισμός σε πάγκο



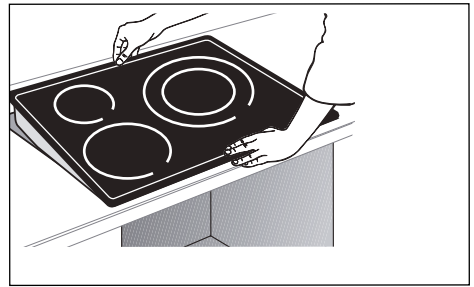
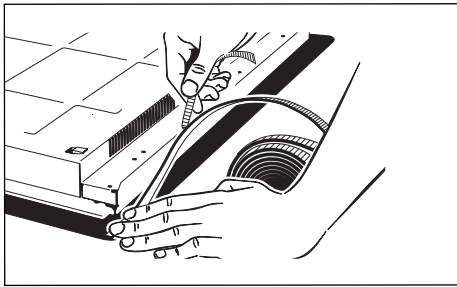
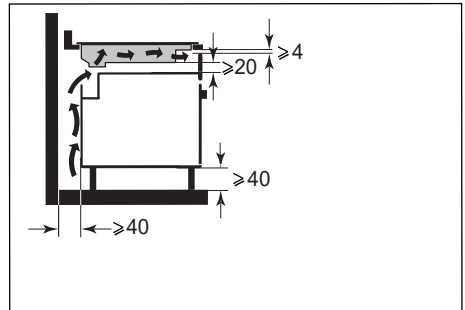
### Εντοιχισμός στο ίδιο επίπεδο



Σε περίπτωση εγκατάστασης των εστιών επάνω από συρτάρι,



ή πάνω από εντοιχισμένο φούρνο, τηρήστε τις διαστάσεις που επισημαίνονται στις εικόνες, προκειμένου να διασφαλίσετε εξαρχής ότι η έξοδος αέρα είναι επαρκής. Κολλήστε το παρέμβυσμα στεγανότητας σε όλο τον πάτο της συσκευής πριν από τον εντοιχισμό.



## Προσοχή

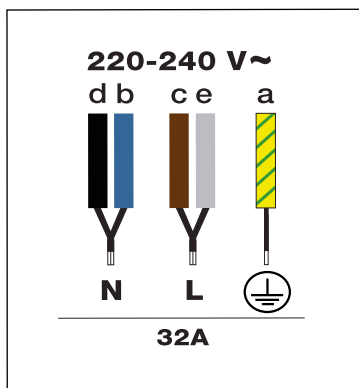
Εάν η ο φούρνος σας είναι τοποθετημένος κάτω από τη συσκευή, οι θερμικές ασφάλειές της ενδέχεται να περιορίσουν την ταυτόχρονη χρήση της συσκευής και του φούρνου στον τρόπο λειτουργίας πυρόλυσης· ο κωδικός «F7» εμφανίζεται στις ζώνες ελέγχου. Σε αυτή την περίπτωση, σας προτείνουμε να αυξήσετε τον εξαερισμό των εστιών σας δημιουργώντας ένα άνοιγμα στο πλάι του επίπλου (8cm x 5cm).

## ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

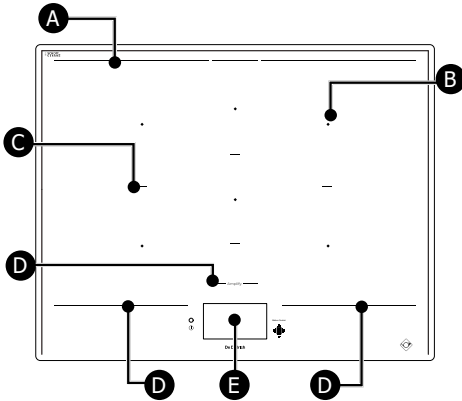
Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο μέσω ενός ασφαλειοδιακόπτη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Πρέπει να υπάρχει μια ενσωματωμένη διάταξη αποσύνδεσης στο σταθερό δίκτυο.

Εντοπίστε το καλώδιο των μαγειρικών εστιών σας:

- α) πράσινο-κίτρινο
- β) μπλε
- γ) καφέ
- δ) μαύρο
- ε) γκρι



## Περιγραφή εστίας μαγειρέματος



- A** Πίσω όριο ζώνης μαγειρέματος
- B** Κέντρο εστίας
- C** Διαχωριστής ζώνης μαγειρέματος
- D** Μπροστινό όριο ζώνης μαγειρέματος
- E** Χειριστήριο αφής και οθόνη

Το κέντρο κάθε εστίας μαγειρέματος (B) υποδεικνύεται με έναν ρόμβο.

Οι τυπωμένες γραμμές (A) οριοθετούν το πίσω μέρος της συνολικής ζώνης μαγειρέματος.

Οι γραμμές (C) οριοθετούν τις επιμέρους ζώνες μαγειρέματος.

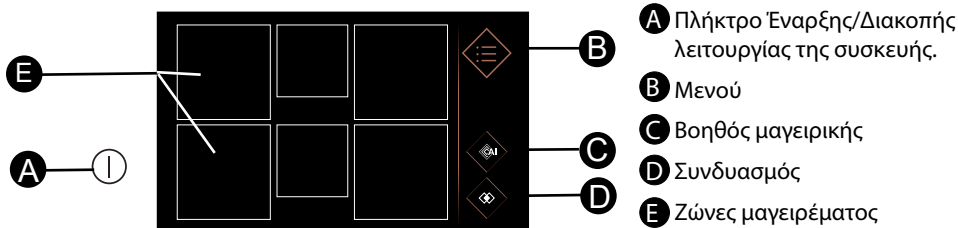
Οι τυπωμένες γραμμές (D) μπροστά από την επιφάνεια μαγειρέματος διαχωρίζουν τη ζώνη θέρμανσης από τα χειριστήρια αφής (E).

Είναι σημαντικό να μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη κάτω από αυτό το όριο, καθώς μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην οθόνη ελέγχου ή στη συσκευή (Δείτε «Ασφάλεια και συστάσεις»).



## Περιγραφή της αρχικής οθόνης

Ολόκληρη η οθόνη σας είναι αφής. Πατώντας απλώς πάνω της, μπορείτε να προσπελάσετε τις εντολές, αφού τεθεί σε λειτουργία η συσκευή.



Πατήστε το πλήκτρο **I**, εμφανίζονται 6 τετράγωνα. Οι τετράγωνα εμφανίζονται σταθερά εάν δεν έχει εντοπιστεί κανένα σκεύος ή αναβοσβήνουν και μετά εμφανίζονται σταθερά εάν εντοπιστεί ένα σκεύος. Ένα μηδενικό εμφανίζεται στη ζώνη μαγειρέματος.

Πατώντας μία φορά στη ζώνη μαγειρέματος, ανοίγει το μενού ρύθμισης της ισχύος και του χρονοδιακόπτη. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να ρυθμίσετε την ισχύ σύροντας το δάκτυλό σας οριζόντια στην μπάρα της ισχύος. Εμφανίζεται η επιλεγμένη θερμοκρασία.

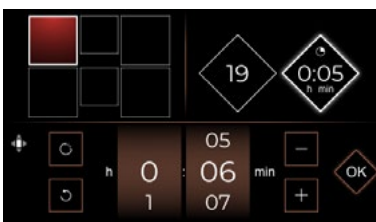
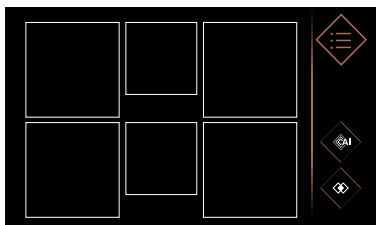
Μπορείτε, επίσης, να ρυθμίσετε την ισχύ πατώντας τα πλήκτρα γρήγορων λειτουργιών:

Λιώσιμο ή Διατήρηση της θερμότητας ή Σιγοβράσιμο ή Τσιγαρίσμα.

Πατώντας μπορείτε να δείτε τον χρόνο που απομένει για το επιθυμητό μαγείρεμα.

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη εμφανίζοντας κάθετα τα λεπτά και τις ώρες ή πατώντας τα πλήκτρα + και -. Πατήστε το OK για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμισή σας.


Μόλις ρυθμίσετε την ισχύ και τον χρόνο μαγειρέματος, οι τιμές τους εμφανίζονται στον τετράγωνο που υποδεικνύει την εστία σας.



με αυτό το πλήκτρο μπορείτε να μηδενίσετε τον χρονοδιακόπτη

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 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 .

Εμφανίζεται ένα παράθυρο που περιέχει τον χρόνο που έχει παρέλθει.

## Τροποποίηση του χρόνου μαγειρέματος

εάν εμφανίζεται χρόνος στον χρονοδιακόπτη, περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος. Προκειμένου η συσκευή να εντοπίσει ένα νέο σκεύος, τοποθετήστε το στην επιθυμητή ζώνη και πατήστε τον ρόμβο που συμβολίζει την εστία σας στην οθόνη. Εμφανίζεται ένα μηδενικό.


## Ρύθμιση επιθυμητής ισχύος


Μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ πατώντας τον ρόμβο. Εάν δεν κάνετε καμία επιλογή, η ζώνη μαγειρέματος θα σβήσει αυτόματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

## Μετακίνηση σκευών


Μπορείτε να μετακινείτε το σκεύος από τη μια ζώνη στην άλλη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, φροντίζοντας να το σηκώνετε και όχι να το σύρετε. Η συσκευή θα ανιχνεύσει αυτόματα τη μετακίνηση και οι επιλεγμένες ρυθμίσεις θα διατηρηθούν. Εάν κάποιος αριθμός αναβοσβήνει, θα πρέπει να επιβεβαιώσετε πατώντας τη συγκεκριμένη ζώνη στην οθόνη.

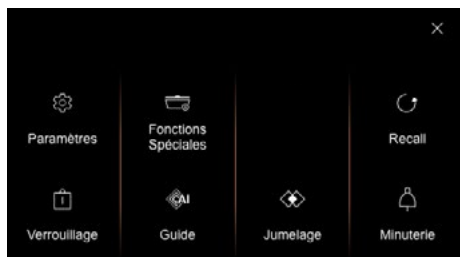
## Απενεργοποίηση ζώνης μαγειρέματος


Για να διακόψετε μια εστία, πατήστε παρατεταμένα τον ρόμβο, θα ακουστεί ένας μακρός χαρακτηριστικός ήχος και οι ρυθμίσεις θα εξαφανιστούν από τον ρόμβο ή θα εμφανιστεί το σύμβολο .


Για να διακόψετε πλήρως τη λειτουργία της συσκευής, πατήστε το πλήκτρο .

## Μενού

Πατώντας το πλήκτρο Μενού  εμφανίζονται όλες οι διαθέσιμες λειτουργίες.



> το σύμβολο  στην οθόνη σας επιτρέπει να απενεργοποιήσετε την οθόνη και να ελέγξετε τις άλλες εστίες.

> το σύμβολο  στην οθόνη σας επιτρέπει να επιστρέψετε στην προηγούμενη οθόνη

## Οι παράμετροι

### Μενού Γενικά


Πατώντας στο Γενικά μπορείτε:

- να ρυθμίσετε τη φωτεινότητα της οθόνης της συσκευής σύροντας το δάκτυλό σας στο slider (από 1 έως 10).
- να συνδέσετε τη συσκευή σας στον απορροφητήρα σας, κατά περίπτωση.
- να επιλέξετε τη γλώσσα κειμένου της συσκευής.

### Μενού Motion Control

Πατώντας στον Χειροκίνητο έλεγχο, μπορείτε (ανάλογα με το μοντέλο):

- να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το **Motion Control** (Έλεγχος κίνησης).
- να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη **Expert Mode** (Λειτουργία Εμπειρογνομώνων).


Η λειτουργία **motion control** επιτρέπει με απλές κινήσεις του χεριού την επιλογή μιας εστίας και τη ρύθμιση της ισχύος μαγειρέματος χωρίς να αγγίξετε τον πίνακα χειρισμού. Αυτό σας επιτρέπει να μην λερώνετε και να μην αφήνετε δαχτυλιές στη συσκευή σας. Όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία **Motion Control**, το πλήκτρο εμφανίζεται με αυτόν τον τρόπο: . Για να απενεργοποιηθεί, πατήστε αυτό το πλήκτρο.


Με τη **λειτουργία Expert** μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη με κινήσεις του χεριού.


### Μενού Ρυθμίσεις για προχωρημένους


#### - Ρυθμίσεις Γρήγορων λειτουργιών

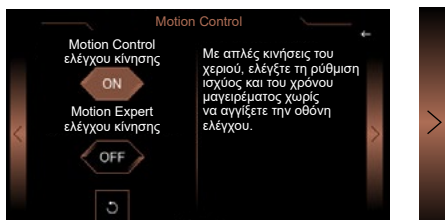
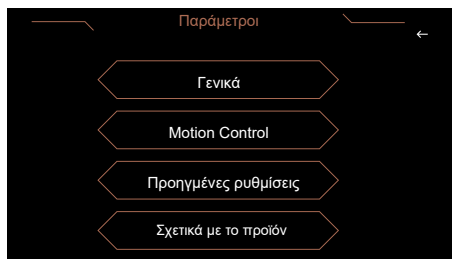
Σας επιτρέπει να τροποποιήσετε τα προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για τις γρήγορες λειτουργίες:


 **Λιώσιμο** ισχύς από 1 έως 3 (ισχύς 2 από προεπιλογή)

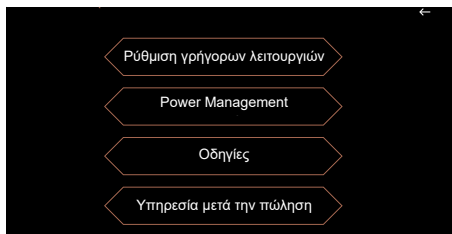
 **Διατήρηση της θερμότητας** ισχύς από 4 έως 9 (ισχύς 7 από προεπιλογή)

 **Σιγοβράσιμο** ισχύς από 10 έως 16 (ισχύς 14 από προεπιλογή)

 **Τσιγάρισμα** ισχύς από 17 έως 19 (ισχύς 19 από προεπιλογή)



Πατώντας στο βέλος στα δεξιά, έχετε πρόσβαση στην εκπαιδευτική λειτουργία, όπου έχετε τη δυνατότητα να δοκιμάσετε τις διαφορετικές κινήσεις του χεριού που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το motion control. Πρέπει να επιβεβαιώσετε κάθε βήμα πατώντας το .



## - Power Management

Μεταβείτε στο Power Management, όπου μπορείτε να μειώσετε τη συνολική ισχύ της συσκευής σας για να την προσαρμόσετε στην ηλεκτρική σας εγκατάσταση.

Από προεπιλογή, η ισχύς της συσκευής μαγειρέματος ρυθμίζεται στο υψηλότερο επίπεδο.

Φροντίστε η τιμή του διακόπτη της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης να είναι καλά βαθμονομημένη (βλ. παρακάτω πίνακα).

Ισχύς εστίας (kW)	Ασφάλειες / Διακόπτης (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

**!** Βεβαιωθείτε ότι η ισχύς που έχετε επιλέξει είναι κατάλληλη για τις ασφάλειες του ηλεκτρικού πίνακα.

## - Οδηγίες

Πατώντας στις Οδηγίες μπορείτε να λάβετε στο smartphone σας τις οδηγίες του προϊόντος σας σκανάροντας τον κωδικό QR.

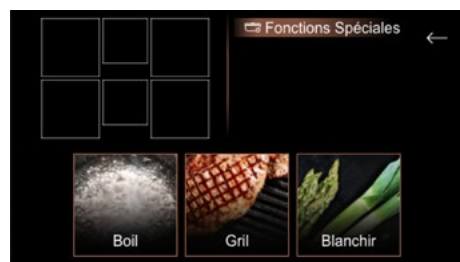
## - Υπηρεσία μετά την πώληση

Προορίζεται για την εξυπηρέτηση σε περίπτωση ανάγκης.

## Μενού Σχετικά με το προϊόν

Επιτρέπει την προβολή των εκδόσεων λογισμικού της εστίας.

## Ειδικές Λειτουργίες



## Λειτουργία Boil

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να βράζετε νερό και να το διατηρείτε σε θερμοκρασία βρασμού χωρίς υπερχειλίση, για να βράσετε, για παράδειγμα, ζυμαρικά.



Τοποθετήστε το σκεύος σας σε μια εστία. Ρυθμίστε την ποσότητα νερού που θέλετε να χρησιμοποιήσετε (από 0,5 έως 6 λίτρα). Επιβεβαιώστε πατώντας το **OK**.

Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει.

Μόλις το νερό βράσει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη που θα σας ζητήσει να προσθέσετε τα υλικά. Μόλις τα προσθέσετε, πατήστε **OK** για επιβεβαίωση. Εμφανίζεται ο χρόνος και η ισχύς.

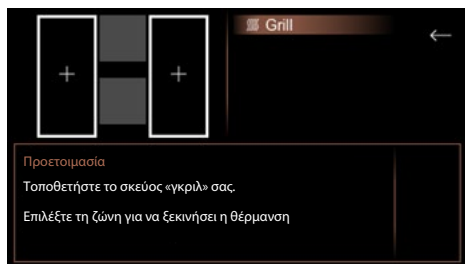
Μπορείτε, ωστόσο, να τα προσθέσετε όποτε επιθυμείτε.


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 αλλοίωνε το τελικό αποτέλεσμα. Για αυτήν τη λειτουργία, μην χρησιμοποιείτε σκεύη από χυτοσίδηρο ή με καπάκι. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρεύετε όλα τα τρόφιμα που πρέπει να βράσουν σε νερό.

## Λειτουργία Γκριλ Γκριλ

Αυτή η λειτουργία αφορά το γκριλ De Dietrich με εμαγιέ πάτο και επιτρέπει το γρήγορο τσιγάρισμα τροφίμων στη συζευγμένη ζώνη και προτείνει τις καλύτερες ρυθμίσεις για να δημιουργήσει τις γεύσεις ενός μπάρμπεκιου.



Τοποθετήστε το γκριλ σας στην επιλεγμένη ζώνη και επιβεβαιώστε πατώντας .

Μετά τη διάρκεια της προθέρμανσης, τοποθετήστε τα τρόφιμα στο γκριλ.

Το εξάρτημα γκριλ δεν παρέχεται με τη συσκευή, διατίθεται από τον μεταπωλητή σας.



## Λειτουργία Ζεμάτισμα Ζεμάτισμα


Σε αυτή την τεχνική, τα λαχανικά μαγειρεύονται μέσα σε βραστό νερό για λίγα λεπτά και, έπειτα, μουλιάζονται σε κρύο νερό για να διακοπεί το μαγείρεμά τους.

Με αυτή τη λειτουργία, διατηρείται το ζωηρό χρώμα των λαχανικών, αλλά και η υφή τους. Επιλέξτε την ποσότητα νερού στην οποία βυθίζονται τα λαχανικά.

Τοποθετήστε το σκεύος μαζί με τα υλικά σε μια εστία.


## Λειτουργία 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, βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ξεκλειδωτή και στη συνέχεια πατήστε  / Recall.

## Κλειδωμα των εντολών Κλειδωμα


Η συσκευή διαθέτει σύστημα ασφάλειας για παιδιά το οποίο κλειδώνει τη συσκευή.

Για λόγους ασφάλειας, μόνο το πλήκτρο «Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας»  παραμένει πάντα ενεργοποιημένο και επιτρέπει τη διακοπή λειτουργίας των ζωνών θέρμανσης, ακόμη και όταν είναι κλειδωμένες.


Πατήστε το , πατώντας παρατεταμένα το  η συσκευή κλειδώνεται για αόριστη διάρκεια. Οι ζώνες μαγειρέματος σε λειτουργία συνεχίζουν να θερμαίνονται, αλλά δεν έχετε πρόσβαση στα πλήκτρα ισχύος ή τον χρονοδιακόπτη.

 εμφανίζεται αυτό το σύμβολο στην οθόνη.

### Ξεκλείδωμα:

Όταν η συσκευή είναι κλειδωμένη, πατήστε την  μέχρι να ακουστεί ένας διπλός χαρακτηριστικός ήχος που επιβεβαιώνει την κίνησή σας. Η συσκευή σας έχει πλέον ξεκλειδωθεί.

### Clean Lock:

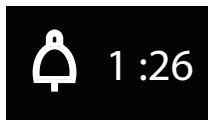
Με αυτή τη λειτουργία έχετε τη δυνατότητα να κλειδώσετε προσωρινά τη συσκευή κατά τη διάρκεια του καθαρισμού. Πατώντας σύντομα στο  κλειδώνετε τη συσκευή για 60 δευτερόλεπτα.

## Ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης


Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να ρυθμίσετε μια αντίστροφη μέτρηση χωρίς να μαγειρεύετε.



Μόλις ορίσετε τον χρόνο, θα εμφανιστεί στα δεξιά της αρχικής οθόνης.



Μόλις παρέλθει ο επιθυμητός χρόνος, ακούγονται χαρακτηριστικοί ήχοι και η ένδειξη 0:00 αναβοσβήνει και μετά σβήνει.

**Σημείωση:** Για να μηδενίσετε γρήγορα τον χρόνο, πατήστε .

## Ζεύξη

Η συσκευή σας προτείνει να πραγματοποιήσετε ζεύξη των ζωνών μαγειρέματος για να μπορείτε να χρησιμοποιείτε σκεύη μεγάλου μεγέθους.

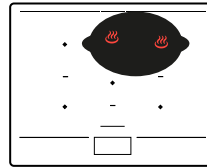
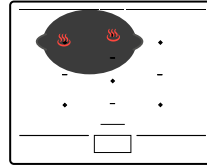
Πατήστε το πλήκτρο Μενού και επιλέξτε Σύζευξη. Το μενού Σύζευξης εμφανίζεται και απλά επιλέξτε τις εστίες και πατήστε OK.



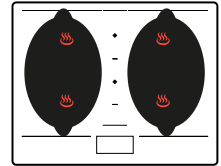
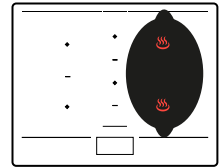
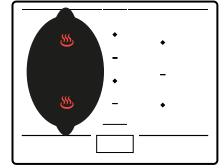
## Ρυθμίσεις σύζευξης

Οι διαθέσιμες ρυθμίσεις σύζευξης είναι οι εξής:

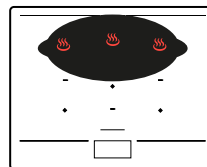
### Ζώνες Extense



### Ζώνες HorizoneTech




### Ζώνη HorizonePlus



### Ζώνη HorizoneMax



## Κατανομή ισχύος

 Κατά τη χρήση πολλών εστιών ταυτόχρονα, η εστία διαχειρίζεται την κατανομή της ισχύος ώστε να μην υπερβαίνει τη συνολική διαθέσιμη ισχύ. Διαθέτετε πολλές ζώνες όπου μπορείτε να τοποθετήσετε τα σκεύη σας. Επιλέξτε τη ζώνη που σας εξυπηρετεί καλύτερα, ανάλογα με το μέγεθος του σκεύους.


Αν η βάση του σκεύους είναι πολύ μικρή, η εστία δεν θα λειτουργήσει, ακόμα κι αν το υλικό του σκεύους είναι κατάλληλο για επαγωγική μαγειρική. Βεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο μικρότερη από εκείνη της εστίας (βλ. πίνακα παρακάτω).

Ζώνη	Μέγεθος σκεύους	Σχήμα σκεύους	Τοποθέτηση	Ισχύς (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 χλστ.	Κυκλικός	Κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος	2800
Οβάλ Πίσω	90 - 140 χλστ.	Κυκλικός	Κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος	1200
Οβάλ Μπροστά	90 - 90 χλστ.	Κυκλικός	Κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος	1200
HorizoneTech	180 χλστ. (στρογγυλό) ελάχ. Οβάλ / Κατσαρόλα ψαριών / Grill	Κυκλικός Οβάλ Ορθογώνιος	Κεντραρισμένο στη γραμμή ανάμεσα σε δύο ½ HorizoneTech	3600
Extense	Οβάλ 240 χλστ. ελάχ. / 330 χλστ. μέγ.	Οβάλ Ορθογώνιος	Πρέπει να καλύπτει τα κέντρα των 2 πίσω ζωνών μαγειρέματος	3600
HorizonePlus	Οβάλ κατά πλάτος 380 χλστ. ελάχ. / 580 χλστ. μέγ.	Οβάλ Κατσαρόλα ψαριών Ορθογώνιος	Πρέπει να καλύπτει τα κέντρα των 3 πίσω ζωνών μαγειρέματος, κεντραρισμένο δεξιά/αριστερά	4600
HorizoneMax	320 - 350 χλστ.	Κυκλικός	Πρέπει να καλύπτει τα κέντρα των 4 ζωνών μαγειρέματος	5500


## Οδηγός μαγειρικής


Η συσκευή σας διαθέτει έναν οδηγό μαγειρικής που σας προτείνει μια επιλογή συνταγών.

Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου που ετοιμάζετε.

Η συσκευή πρέπει να είναι ενεργοποιημένη, πατήστε το πλήκτρο  για να αποκτήσετε πρόσβαση στον οδηγό μαγειρικής. Κατά τη χρήση της συσκευής σας στη λειτουργία «Συνταγές», η οθόνη θα σας προτείνει να χρησιμοποιήσετε έναν τύπο σκεύους κατάλληλο για την επιλογή.

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 επίτηρηση την εστία αναμμένη έχοντας τοποθετήσει ένα άδειο σκεύος.

 Μην τοποθετείτε σκεύη στην οθόνη ελέγχου, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στο προϊόν σας.



Σας προτείνουμε μια ποικιλία συνταγών στις οποίες θα λαμβάνετε οδηγίες σε κάθε βήμα εκτέλεσης.

 Συνταγές Συστατικά

## Συνταγές βήμα-βήμα

Τύποι τροφίμων	Επιδόρπια
Κορεατικό bibimbab	Σοκολάτα βιενουά
Μοσχάρι μπλανκέτ	Κρέμα σοκολάτα
Μοσχάρι μπουργκινιόν	Κρέμα ζαχαροπλαστικής
Κεφτέδες μοσχάρισιοι με σάλτσα τομάτας	Αχλάδια ποσέ με σοκολάτα
Κόκορας κρασάτος	Καραμελωμένα μήλα
Φοντύ τυριών	
Ψαρόσουπα	
Αυγά μπρουγιέ με τρούφες	
Οσομπούκο	
Παέγια θαλασσινών	
Βραστό κρέας με λαχανικά	
Μανιταρόσουπα	
Κοτόπουλο μπασκέζ	
Αρνί ραγού	
Ράμεν με κοτόπουλο	
Ρατατούι του σεφ	
Ριζότο με βασιλομανίταρα	
Στοταρισμένη γαλοπούλα με ελιές και λεμόνι	
Μοσχάρι marengo	



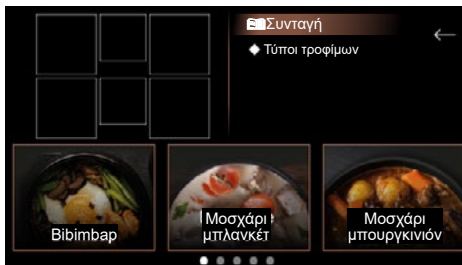
Παράδειγμα συνταγής μοσχάρι μπλανκέτ βήμα-βήμα



1 > Μεταβείτε στις συνταγές



2 > Στη συνέχεια, επιλέξτε Πιάτα



3 > Έπειτα, μεταβείτε στην επιλογή σας



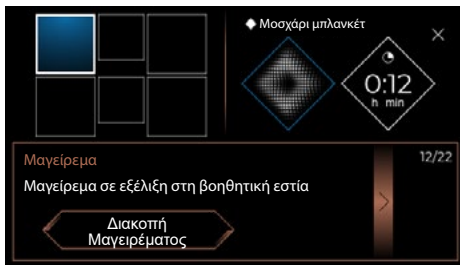
4 > Πατήστε «Προβολή» για να δείτε αναλυτικά τη συνταγή



5 > Εμφανίζεται η συνταγή, επιβεβαιώστε κάθε βήμα μέχρι την έναρξη του μαγειρέματος




6 > Επιλέξτε την εστία



7 > Τώρα μπορείτε να ακολουθήσετε την κατάσταση μαγειρέματος μέχρι το τέλος, η οθόνη σας δίνει την επιλογή για «Διατήρηση θερμότητας» ή για ολοκλήρωση του μαγειρέματος..

Σας ευχόμαστε καλή όρεξη.

Σε μια συνταγή, πατώντας , μπορείτε να αποθηκεύσετε τη συνταγή στα Αγαπημένα σας.

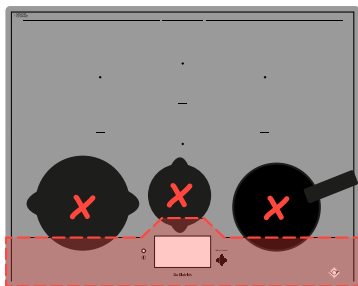
Για να τη χρησιμοποιήσετε ξανά, απλά πατήστε το πλήκτρο των Αγαπημένων στην αρχή του μαγειρέματος.



## ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ


### Προστατευμένη ζώνη

Μην τοποθετείτε σκεύη μαγειρέματος κάτω από τις σημάνσεις που οριοθετούν την περιοχή ελέγχου αφής (δείτε «Περιγραφή»). Οι παρακάτω θέσεις είναι λανθασμένες και ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στην εστία σας:



### Εναπομείνασα θερμότητα

Μετά από έντονη χρήση, η ζώνη μαγειρέματος που μόλις χρησιμοποιήσατε μπορεί να παραμένει ζεστή για μερικά λεπτά.

Στο διάστημα αυτό εμφανίζεται η ένδειξη .

Μην ακουμπάτε τη ζώνη αυτή.

### Περιορισμός της θερμοκρασίας

Κάθε ζώνη μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με έναν αισθητήρα ασφάλειας που ελέγχει συνεχώς τη θερμοκρασία του πάτου του σκεύους. Σε περίπτωση που ξεχάσετε ένα άδειο σκεύος επάνω σε αναμμένη ζώνη μαγειρέματος, ο εν λόγω αισθητήρας προσαρμόζει αυτόματα την ισχύ της συσκευής και έτσι 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, εμφανίζεται το σύμβολο  και συνοδεύεται από ένα ηχητικό σήμα.

### Σύστημα «Auto-Stop»

Εάν ξεχάσετε να σβήσετε μια εστία, 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 «Auto-Stop» στη ζώνη ελέγχου και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος για περίπου 2 λεπτά. Αρκεί να πατήσετε 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 ένας συριγμός. Οι ήχοι που περιγράφονται είναι φυσιολογικοί, αποτελούν μέρος της επαγωγικής τεχνολογίας και δεν δηλώνουν βλάβη.

 Δεν συνιστούμε τη χρήση προστατευτικού καλύμματος για εστίες.



## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Για ελαφριές βρομιές, χρησιμοποιήστε σφουγγάρι. Μουσκέψτε καλά τη ζώνη που θέλετε να καθαρίσετε με ζεστό νερό και, στη συνέχεια, σκουπίστε.

Για συσσωρευμένη βρομιά που έχει καεί, υπερχειλίσεις παρασκευασμάτων με ζάχαρη και λιωμένο πλαστικό, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι ή/και μια ειδική ξύστρα για γυάλινες επιφάνειες. Μουσκέψτε καλά τη ζώνη που θέλετε να καθαρίσετε με ζεστό νερό, χρησιμοποιήστε ειδική ξύστρα για γυάλινες επιφάνειες για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα, ολοκληρώστε τον καθαρισμό με το σφουγγάρι και σκουπίστε.

Για «στεφάνια» και ίχνη αλάτων, τοποθετήστε πάνω στη βρομιά λευκό 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.



## ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

**Η εγκατάστασή σας διακόπτεται ή λειτουργεί μόνο η μία πλευρά.** Η σύνδεση της συσκευής σας είναι ελαττωματική. Επιβεβαιώστε τη συμβατότητά της (βλ. κεφάλαιο σχετικά με την ηλεκτρολογική σύνδεση).

**Η συσκευή αναδίδει μια οσμή κατά τις πρώτες χρήσεις της.** Η συσκευή είναι καινούργια. Θερμάνετε όλες τις ζώνες για μισή ώρα τοποθετώντας μια καθαρόλα γεμάτη νερό.

## ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

**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 Πελατών.**

**Η συσκευή δεν λειτουργεί, εμφανίζεται η ένδειξη «bloc».** Ξεκλειδώστε το σύστημα ασφάλειας για παιδιά.

**Προεπιλεγμένος κωδικός F9:** τάση μικρότερη των 170 V.

**Προεπιλεγμένος κωδικός D1:** θερμοκρασία μικρότερη των 5°C.

## ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

**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 ηλεκτρικά κυκλώματα έχουν θερμανθεί (βλ. κεφάλαιο σχετικά με τον εντοιχισμό).

**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** (βλ. τη συμβουλή στο κεφάλαιο «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 επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης.



## ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ – ΓΑΛΛΙΑ

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας ή για να επικοινωνήσετε μαζί μας, μπορείτε:

> να επισκεφτείτε την ιστοσελίδα μας:  
[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

> να επικοινωνήσετε μαζί μας γραπτώς στην παρακάτω ταχυδρομική διεύθυνση:

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

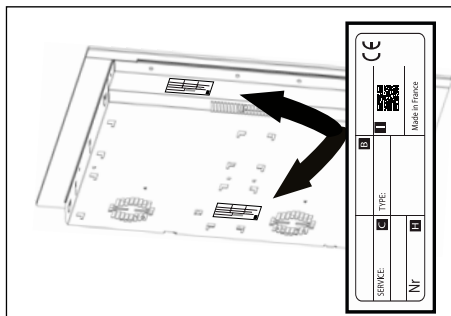
## ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Κατά τη διάρκεια των παρεμβάσεων, απαιτήστε την αποκλειστική χρήση γνήσιων εγκεκριμένων ανταλλακτικών.



## ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ – ΓΑΛΛΙΑ

Ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρους όλους τους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης.



B: Αναφορά πωλήσεων  
C: Αναφορά υπηρεσίας  
H: Σειριακός αριθμός  
I: Κώδικας QR





ES

## Estimado/a cliente/a:

Le agradecemos la confianza que ha depositado en De Dietrich al adquirir este producto. Esta elección refleja tanto su exigencia como su gusto por el arte de vivir a la francesa.

Fruto de más de 300 años de *savoir faire*, los productos De Dietrich encarnan la fusión del diseño, la autenticidad y la tecnología al servicio de las artes culinarias. Nuestros electrodomésticos están fabricados con los mejores materiales y ofrecen una calidad de acabado impecable.

Estamos seguros de que esta fabricación de primerísima calidad permitirá a los amantes de la cocina expresar todo su talento.

El Servicio de Atención al Cliente de De Dietrich está a su disposición para responder a todas sus preguntas y sugerencias con el fin de satisfacer aún mejor sus necesidades. Nos sentimos honrados de ser su nuevo socio de cocinas y le agradecemos su confianza.



Con sus fábricas en Francia (Orleans y Vendôme), De Dietrich cultiva una búsqueda constante de la excelencia, perpetuando un *savoir faire* excepcional en el diseño de productos perfectamente acabados. Muchos de nuestros aparatos cuentan con la etiqueta Origine France Garantie, que certifica que han sido fabricados en Francia.

Esta etiqueta no solo garantiza la calidad y durabilidad de nuestros aparatos, sino también su trazabilidad, proporcionando una indicación clara y objetiva de su procedencia.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES.....</b>	<b>4</b>
<b>MEDIO AMBIENTE .....</b>	<b>7</b>
Protección del medio ambiente .....	7
Consejo de ahorro de energía .....	7
<b>1 - INSTALACIÓN.....</b>	<b>8</b>
Desembalaje .....	8
Empotramiento .....	8
Conexión eléctrica.....	10
<b>2 - PRESENTACIÓN DEL APARATO .....</b>	<b>11</b>
Descripción de la placa de cocción .....	11
<b>3 - UTILIZACIÓN DEL APARATO .....</b>	<b>12</b>
Descripción de la pantalla .....	12
Modificación del tiempo de cocción.....	13
Ajuste de la potencia deseada .....	13
Desplazamiento de recipientes .....	13
Apagado de una zona de cocción.....	13
Función Elapsed time.....	13
Menú .....	13
Ajustes .....	14
Menú General.....	14
Menú Motion Control .....	14
Menú Ajustes avanzados .....	14
Menú Acerca del producto.....	15
Funciones especiales .....	15
Función Boil.....	15
Función Grill .....	16
Función Escaldar.....	16
Función Recall.....	17
Bloqueo de los mandos .....	17
Temporizador independiente .....	17
Emparejamiento .....	18

Configuraciones de emparejamiento.....	18
Distribución de potencia .....	19
Guía culinaria .....	20
Seguridad y recomendaciones.....	24
<b>4 - MANTENIMIENTO .....</b>	<b>25</b>
Mantenimiento de la placa .....	25
<b>5 - ANOMALÍAS Y SOLUCIONES .....</b>	<b>26</b>
Durante la puesta en servicio .....	26
Durante la puesta en marcha .....	26
Durante la utilización .....	26
<b>6 - SERVICIO TÉCNICO .....</b>	<b>27</b>

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

Este manual se encuentra disponible para descarga en la página web de la marca.

Este aparato cumple con las directivas y reglamentaciones europeas que lo rigen.

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, siempre y cuando sean supervisadas correctamente o 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 vigíelos permanentemente.

Esta placa posee un dispositivo de seguridad para niños que bloquea su utilización en parada o durante la cocción (ver capítulo Seguridad para niños).



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.



**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.

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.





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.

Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar de conformidad con las reglas de instalaciones en vigor. Hay que incorporar un dispositivo de desconexión en la canalización fija. Esta placa de cocción está diseñada para funcionar a una frecuencia de 50 Hz o 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) sin ninguna intervención especial por su parte.

El aparato debe conectarse con un cable de alimentación normalizado, cuyo número de conductores dependerá del tipo de conexión deseado (ver capítulo Instalación).

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.



**ADVERTENCIA:** 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.

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.

Evite los choques con los recipientes: la superficie vitrocerámica es muy resistente, pero no irrompible.

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

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



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

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.



## PROTECCIÓN DEL 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

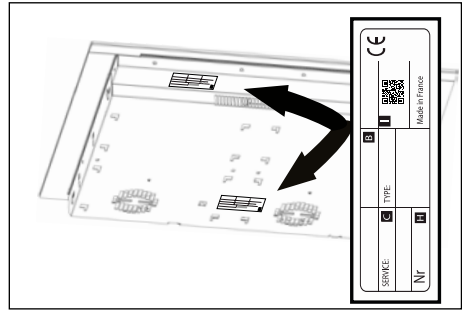
Cocine con una tapa ajustada a las dimensiones del recipiente. Si utiliza una tapa de cristal, podrá controlar perfectamente el estado de cocción.

## DESEMBALAJE

Verifique y respete las especificaciones 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.

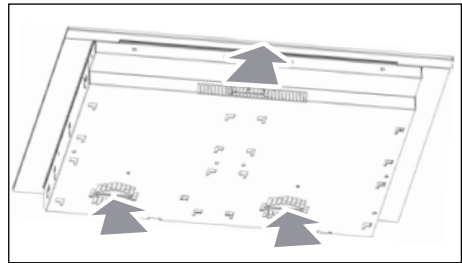
Servicio:	Typo:
-----------	-------



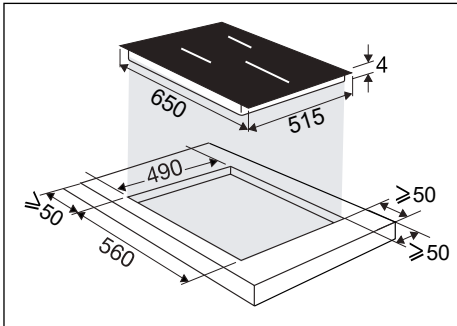
## EMPOTRAMIENTO

Verifique que las entradas de aire y salidas de aire están bien despejadas.

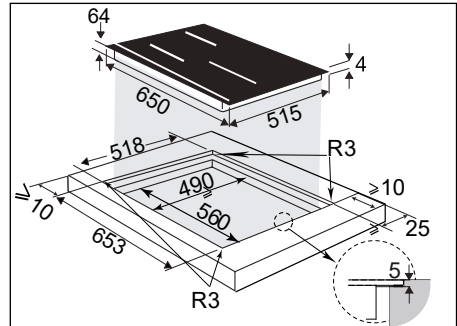
Tenga en cuenta las dimensiones de empotramiento (en milímetros) de la encimera donde se va a instalar la placa. Verifique que el aire circule correctamente entre la parte trasera y delantera de la placa de cocción.



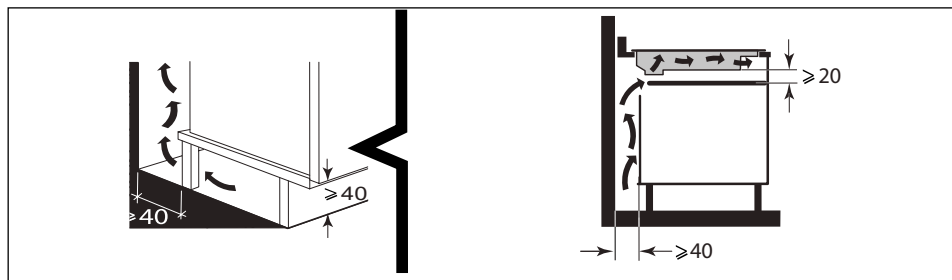
### Empotramiento enrasado



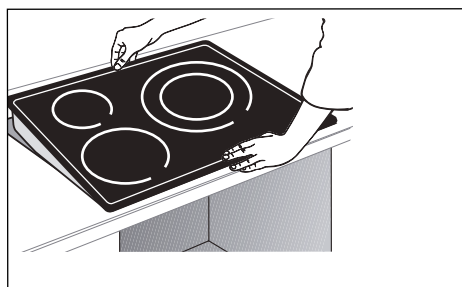
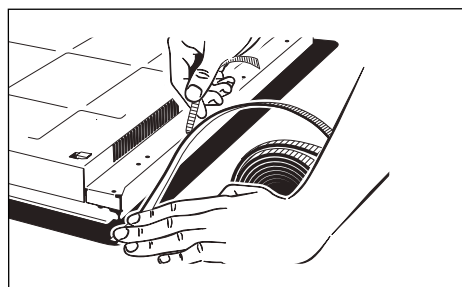
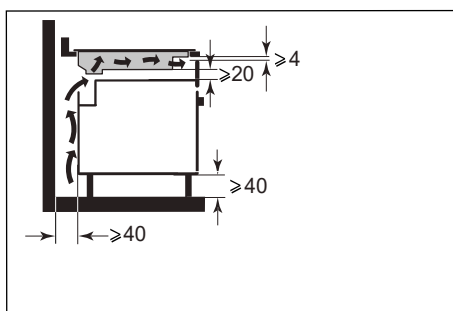
### Empotramiento biselado



En caso de instalar la placa por encima de un cajón,



o de un horno empotrable, respete las dimensiones indicadas en las imágenes para garantizar una salida de aire suficiente. Pegue la junta de estanqueidad por todo el contorno de vidrio de la placa antes de proceder al empotramiento.



## Importante

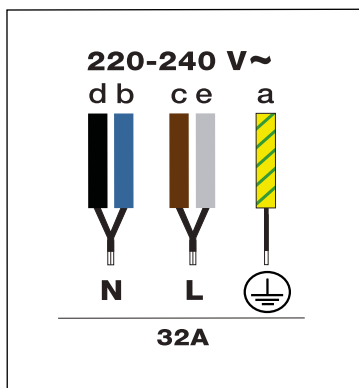
Si el horno está situado bajo la placa de cocción, las seguridades térmicas de la placa pueden limitar la utilización simultánea de esta y del horno en modo pirólisis. Aparece entonces el código «F7» en las zonas de mando. Entonces conviene aumentar la ventilación de la placa de cocción realizando una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

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

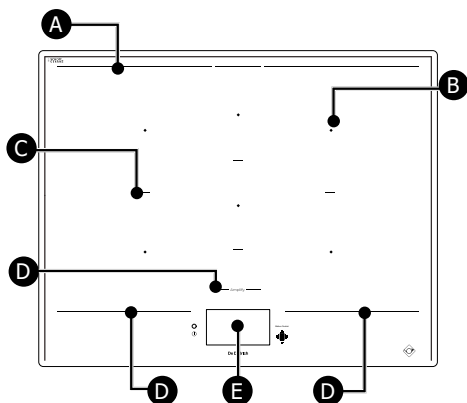
Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar de conformidad con las reglas de instalaciones en vigor. Hay que incorporar un dispositivo de desconexión en la canalización fija.

Identifique el cable que corresponda a su placa cocción:

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



### Descripción de la placa de cocción



- A** Límite trasero de la zona de cocción
- B** Centro de zona de cocción
- C** Separador de zona de cocción
- D** Límite delantero de la zona de cocción
- E** Controles táctiles y pantalla

El centro de cada área de cocción (B) está indicado por un cuadrado.

Las líneas impresas (A) delimitan la parte trasera de la zona de cocción general.

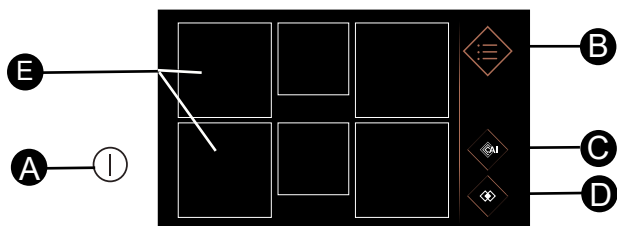
Las líneas (C) delimitan las zonas de cocción individuales.

Las líneas impresas (D) delante de la placa de cocción separan la zona de calefacción de los controles táctiles (E).

Es importante no colocar utensilios de cocina calientes por debajo de este límite, ya que puede dañar la pantalla de control o el aparato (Ver "Seguridad y recomendaciones").

## Descripción de la pantalla

La pantalla del aparato es completamente táctil. Pulsando la pantalla se puede acceder a los mandos una vez encendida la placa.



- A** Tecla Encendido/ Apagado de la placa.
- B** Menú
- C** Asistente culinario
- D** Emparejar
- E** Zonas de cocción

Pulse la tecla **A**: aparecen 6 cuadrados. Se encienden fijos si no se detecta ningún recipiente. Aparecen punteados y luego fijos si se detecta un recipiente. A continuación se muestra un cero en la zona de cocción.

Al pulsar la zona de cocción se abre un menú para ajustar la potencia y el temporizador. Entonces puede ajustar la potencia deslizando el dedo horizontalmente por la banda de potencia. Aparece la temperatura elegida.

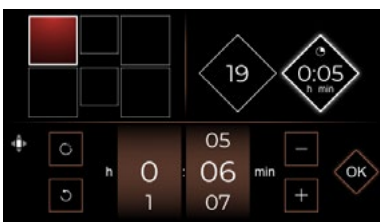
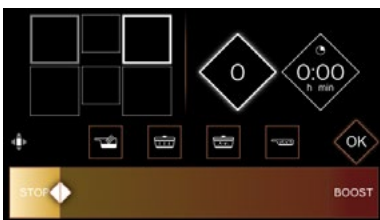
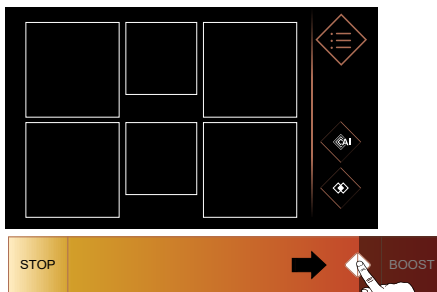
Puede asimismo ajustar la potencia deseada pulsando las teclas de funciones rápidas:

- Fundir** o **Mantener caliente** o
- Cocer a fuego lento** o **Soasar**.

Pulse para ajustar el tiempo de cocción.

Puede ajustar el temporizador desplazándose verticalmente por los minutos y las horas o pulsando las teclas + y -. Pulse OK para confirmar el ajuste.


Una vez ajustados la potencia y el tiempo de cocción, aparecerán en el cuadrado que simboliza la placa de cocción.



este botón permite poner el temporizador a cero

## Función ELAPSED TIME

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

Para utilizar esta función, pulse la tecla . Aparece una ventana con el tiempo transcurrido.

## Modificación del tiempo de cocción

Si aparece una hora en el temporizador, espere 5 segundos antes de cambiar el tiempo de cocción. Para que la placa detecte un nuevo recipiente, colóquelo en la zona deseada y pulse el cuadrado que simboliza el fuego en la pantalla. Aparecerá un cero.


## Ajuste de la potencia deseada


Puede entonces ajustar la potencia deseada pulsando el cuadrado. Sin solicitud de potencia por su parte, la zona de cocción se apagará automáticamente tras unos segundos.

## Desplazamiento de recipientes


Puede desplazar un recipiente de una zona hacia otra en el transcurso de la cocción teniendo cuidado de levantar este recipiente y sin deslizarlo; su placa detectará automáticamente el desplazamiento y se conservarán los ajustes asignados. Si una cifra parpadea, es necesario validar mediante una pulsación en la pantalla en la zona en cuestión.

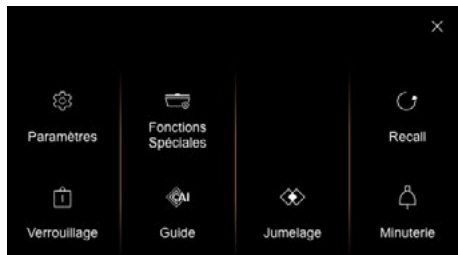
## Apagado de una zona de cocción


Para apagar un fuego, mantenga pulsado el cuadrado; sonará un pitido largo y desaparecerán los ajustes del cuadrado o aparecerá el símbolo .


Para apagar del todo la placa de cocción, pulse la tecla .

## Menú

Al pulsar la tecla Menú  se muestran todas las funciones disponibles.



> el  en la pantalla permite cerrar la visualización y controlar el resto de fuegos.

> la  en la pantalla permite volver a la pantalla anterior.

## Ajustes

### Menú General

Pulse General para:


- ajustar la intensidad de la visualización de la placa deslizando el dedo sobre la barra deslizante (de 1 a 10)
- conectar su placa de cocción a la campana extractora
- elegir el idioma del texto de la placa de cocción



### Menú Motion Control


Pulse Control gestual para (según el modelo):

- activar o desactivar la función **Motion Control** (Asistente gestual)
- activar o desactivar el **Expert Mode** (Modo Experto).

Con la función **Motion Control** (control de movimiento) puede realizar sencillos gestos de la mano para seleccionar un fuego y ajustar la potencia de cocción sin tocar el panel de control. De este modo no dejará huellas de dedos en la placa. Cuando la función **Motion Control** está activada, el botón aparece así: . Para desactivar la función, pulse el botón.

El **modo Experto** también permite ajustar el temporizador mediante gestos.







Pulsando la flecha de la derecha se accede a un tutorial en el que se pueden probar los distintos gestos necesarios para utilizar la función Motion Control. Debe validar cada paso pulsando .

### Menú Ajustes avanzados

#### Ajustes de funciones rápidas

Permite modificar los niveles de potencia predefinidos en las funciones rápidas:

-  **Fundir** potencia entre 1 y 3 (potencia 2 por defecto)
-  **Mantener caliente** potencia entre 4 y 9 (potencia 7 por defecto)
-  **Cocer a fuego lento** potencia entre 10 y 16 (potencia 14 por defecto)
-  **Soasar** potencia entre 17 y 19 (potencia 19 por defecto)




## - Power Management

Desde **Power Management** (gestión de potencia) podrás limitar la potencia total de la placa para adaptarla a tu instalación eléctrica.

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

Asegúrese de que el disyuntor de la instalación eléctrica está bien calibrado (ver tabla siguiente).

Potencia placa kW	Fusibles / Disyuntor (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

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

## - Instrucciones

Pulsar Instrucciones permite ver el folleto del producto en el smartphone escaneando el código QR.

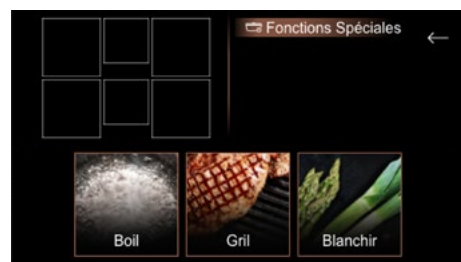
## - Servicio Postventa

Destinado al servicio postventa en caso de necesidad.

## Menú Acerca del producto

Permite conocer las versiones del software de la placa de cocción.

## Funciones especiales



## Función Boil


Esta función permite llevar a ebullición una cantidad de agua y mantenerla sin que se desborde para cocer pasta, por ejemplo.



Coloque el recipiente sobre un fuego.

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

Valide pulsando , se inicia la cocción.

Sonará un pitido cuando el agua alcance el punto de ebullición y aparecerá un mensaje en la pantalla pidiéndole que añada los ingredientes. Luego pulse  para confirmar. Se muestran el tiempo y la potencia.

Puede ajustarlos como desee.


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 ni tapas de hierro fundido para esta función. También puede utilizar esta función para cocer cualquier alimento que requiera una cocción en agua hirviendo.

## **Función Grill** Grill

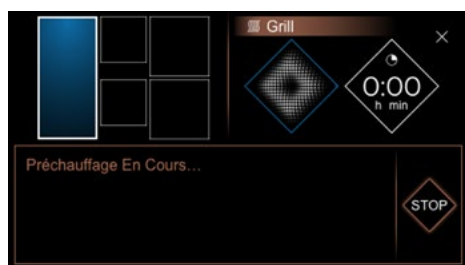
Combinada con la parrilla de hierro fundido esmaltado De Dietrich, esta función permite soasar rápidamente los alimentos en la zona doble y ofrece los mejores ajustes para redescubrir los sabores de la barbacoa.



Coloque el grill en la zona seleccionada y pulse  para confirmar.

Una vez transcurrido el tiempo de precalentamiento, coloque los alimentos en el grill.

El accesorio grill no se suministra con la placa. Puede adquirirlo en su punto de venta habitual.



## **Función Escaldar** Escaldar

Esta técnica de cocción permite preparar verduras en agua hirviendo durante unos minutos y, a continuación, sumergirlas en agua helada para interrumpir el proceso de cocción.

De este modo se conserva tanto el color como la textura de las verduras.


Seleccione la cantidad de agua donde se va a sumergir la verdura.

Coloque el recipiente con los ingredientes sobre un fuego.






## Función RECALL


Esta función permite ver los últimos ajustes de potencia y temporizador de todos los fuegos apagados desde hace menos de 3 minutos.

Para usar esta función, asegúrese de que la placa esté desbloqueada y luego presione  / Recall.


## Bloqueo de los mandos

La placa de cocción dispone de una seguridad para niños que bloquea la placa. Por razones de seguridad, solo la tecla Encendido/apagado  sigue activa y permite apagar los fuegos incluso bloqueados.


Pulse . Pulsando varios segundos  se bloquea la placa de cocción por tiempo indefinido. Las zonas de cocción seguirán calentando, pero no tendrá acceso a las teclas de potencia ni de temporizador.

 Aparecerá este símbolo en la pantalla.

### Desbloqueo:

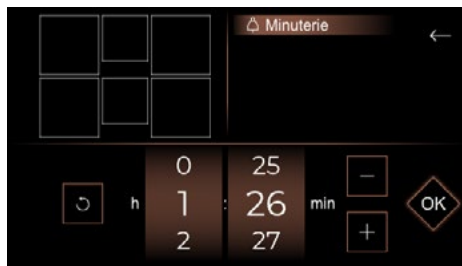
Cuando la placa esté bloqueada, pulse  hasta que un doble pitido confirme la acción. La placa estará entonces desbloqueada.

### Clean lock:

Esta función permite el bloqueo temporal de la placa durante una limpieza. Una pulsación corta en  bloquea la placa durante 60 segundos.

## Temporizador independiente


Esta función permite programar un evento sin cocinar.



Una vez ajustado el tiempo, este aparece a la derecha de la pantalla de inicio.



Al final del tiempo programado, suenan unos pitidos silenciosos. 0:00 parpadea y luego se apaga.

**Nota:** para restablecer el tiempo rápidamente, pulse .

## Emparejamiento

La placa de cocción permite combinar zonas de cocción para utilizar recipientes grandes.

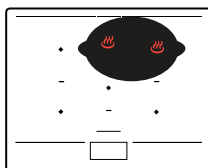
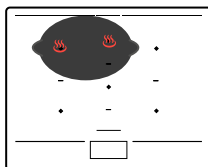
Presione el botón de Menú y seleccione **Emparejamiento**. El menú de **Emparejamiento** aparece y solo tiene que seleccionar las zonas de cocción y presionar OK.



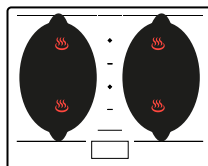
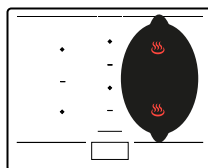
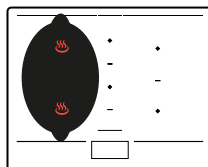
## Configuraciones de emparejamiento

Las configuraciones de emparejamiento disponibles son las siguientes:

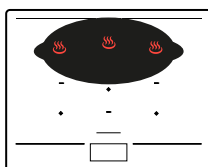
### Zonas Extense



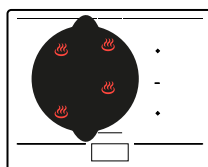
### Zonas HorizonteTech



### Zona HorizontePlus



### Zona HorizonteMax



## Distribución de potencia



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

Dispone de varios fuegos en los cuales depositar los recipientes. Seleccione el que mejor convenga, según el 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 utilice recipientes de diámetro inferior al del fuego (ver cuadro).


Zona	Tamaño del recipiente	Forma del recipiente	Posicionamiento	Potencia (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Circular	Centrado en la zona de cocción	2800
Ovalada Trasera	90 - 140 mm	Circular	Centrado en la zona de cocción	1200
Ovalada Delantera	90 - 90 mm	Circular	Centrado en la zona de cocción	1200
HorizoneTech	180 mm (redondo) mín. Ovalado / Pescadera / Grill	Circular Ovalado Rectangular	Centrado en la línea entre dos ½ Horizone-Tech	3600
Extense	Ovalado 240 mm mín. / 330 mm máx.	Ovalado Rectangular	Debe cubrir los centros de las 2 zonas de cocción traseras	3600
HorizonePlus	Ovalado en anchura 380 mm mín. / 580 mm máx.	Ovalado Pescadera Rectangular	Debe cubrir los centros de las 3 zonas de cocción traseras, centrado derecha/izquierda	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Circular	Debe cubrir los centros de las 4 zonas de cocción	5500




## Guía culinaria


La placa dispone de una guía culinaria con una selección de recetas.

Este modo de cocción selecciona los parámetros de cocción adecuados según los alimentos que se vayan a preparar.

La placa debe estar encendida. Pulse la tecla  para acceder a la Guía culinaria. Cuando utilice la placa en modo Recetas, la pantalla le recomendará usar un tipo de utensilio adecuado para la selección.

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 activada.**


 No coloque ningún recipiente sobre la pantalla de control, ya que dañaría el producto.

# 3 UTILIZACIÓN DEL APARATO

ES

Hemos reunido una selección de recetas para guiarle en cada etapa del proceso.

 Recetas

 Ingredientes

## Recetas paso a paso

Platos	Postres
Bibimbap coreano	Chocolate vienés
Blanqueta de ternera	Crema de chocolate
Bœuf bourguignon	Crema pastelera
Albóndigas de ternera en salsa de tomate	Peras bañadas en chocolate
Gallo al vino	Manzanas caramelizadas
Fondue de Saboya	
Cazuela de pescado	
Huevos revueltos con trufa	
Osobuco	
Paella de marisco	
Puchero	
Crema de champiñones	
Pollo a la vasca	
Ragú de cordero	
Ramen de pollo	
Pisto del chef	
Risotto de hongos	
Salteado de pavo con aceitunas y limón	
Ternera marengo	



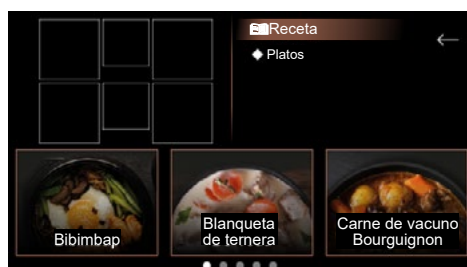
Ejemplo de receta paso a paso de blanqueta de ternera.



1 > Ir a Recetas



2 > y luego Platos



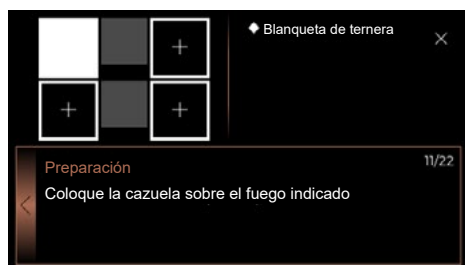
3 > Acceda a su elección




4 > Pulse "Ver" para conocer el detalle de la receta



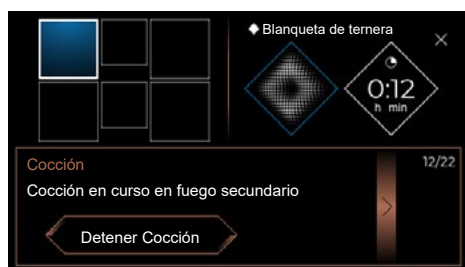
5 > Aparece la receta. Ahora puede confirmar cada paso hasta que empiece a cocinar



Esperamos que disfrute de su comida.

Si está con una receta, pulse  para guardarla en sus Favoritos. Para volver a utilizarla, solo tiene que pulsar la tecla Favoritos al inicio de la cocción.

6 > Seleccione la zona de cocción

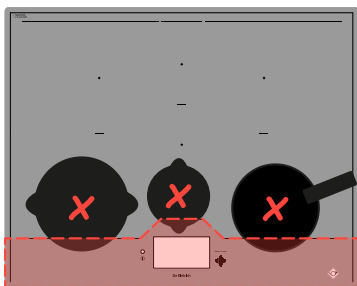


7 > Ahora puede seguir el estado de la cocción hasta el final, ya que la pantalla le ofrece la posibilidad de Mantener caliente o Terminar la cocción..

## SEGURIDAD Y RECOMENDACIONES


### Zona protegida

No coloque utensilios de cocina debajo de las marcas que delimitan la zona de control táctil (ver «Descripción»). Las siguientes posiciones son incorrectas y pueden dañar su placa de cocción:



### Calor residual

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

Se visualiza  durante este periodo.

No toque la zona concernida.

### 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 control
- Paño mojado colocado sobre las teclas

- Objeto metálico colocado sobre las teclas de control

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 un fuego, la función de seguridad «Auto-Stop» 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 con «Auto-Stop» en la zona de control y se emite una señal sonora durante unos 2 minutos. 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 la utilización de dispositivos de protección de placa.**

## MANTENIMIENTO DE LA PLACA

Para manchas ligeras, utilice una esponja sanitaria. Remoje bien la zona que se debe 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 raspador 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 un mantenimiento semanal, utilice un producto especial vitrocerámicas. Aplique el producto especial (con silicona y efecto protector) sobre el vidrio vitrocerámico.

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



## DURANTE LA PUESTA EN SERVICIO

**Su instalación se dispara o solo funciona un lado.** La conexión de la placa es defectuosa. Verifique su conformidad (ver capítulo Empotramiento).

**La placa libera un 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 D1:** 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 recalentado (ver capítulo Empotramiento).

**Durante el funcionamiento de una zona de calentamiento, los indicadores luminosos del teclado aún parpadean.**

El recipiente utilizado no está adaptado.

**Los recipientes hacen ruido y la placa emite un ruido de 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.



## ATENCIÓN AL CLIENTE FRANCIA

Para obtener más información sobre nuestros productos o para contactarnos:

> consulte nuestra página web:

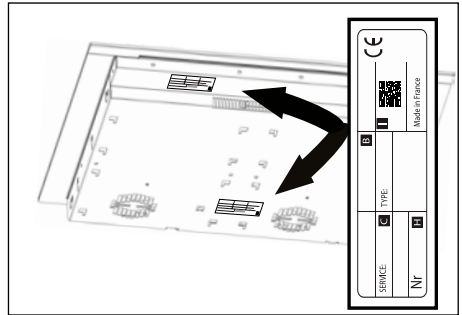
[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

> escribanos un correo a la siguiente dirección postal:

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

## INTERVENCIONES FRANCIA

Las posibles intervenciones que pueda requerir su aparato deberán ser efectuadas por profesionales cualificados y autorizados por la marca. 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). Esta información figura en la placa de características.



## PIEZAS ORIGINALES

Si se debe realizar una intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente piezas de recambio certificadas originales.



B: Referencia de ventas  
C: Referencia del servicio  
H: Número de serie  
I: Código QR





FI

## HYVÄ ASIAKAS

Onnittelemme sinua De Dietrich -tuotteen valinnasta. Tämä valinta kuvastaa paitsi tarpeitasi niin myös mieltymystäsi ranskalaiseen elämäntyyliin.

Yli 300 vuoden kokemuksellaan De Dietrich valjastaa suunnittelun, aitouden ja teknologian kulinaarisen taiteen palvelukseen. Korkealaatuisista materiaaleista valmistetut laitteemme tarjoavat moitteetonta viimeistelyä.

Olemme varmoja, että tämä huippuluokan tuote auttaa ruoanlaiton ystäviä toteuttamaan kaikki toiveensa.

De Dietrichin asiakaspalvelu on aina valmiina vastaamaan kaikkiin kysymyksiisi ja ehdotuksiisi, jotta pystyisimme tyydyttämään kaikki tarpeesi ja odotuksesi.

Kiitämme luottamuksestasi, ja olemme iloisia siitä, että olet valinnut tuotteemme keittiöösi.



De Dietrich, jonka tuotantolaitokset sijaitsevat Orléansissa ja Vendômässä Ranskassa, käyttää huippuosaamistaan ja poikkeuksellista taitotietoaan huolellisesti viimeistelyjen huippuluokan tuotteiden suunnitteluun ja valmistukseen. Monet kodinkoneistamme on sertifioitu Origine France Garantie -merkinnällä, joka todistaa, että ne on valmistettu Ranskassa.

Tämä merkki takaa ei ainoastaan laitteidemme laatua ja kestävyyttä, vaan myös niiden jäljitettävyyden ja osoittaa niiden alkuperän selkeästi ja objektiivisesti.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET .....</b>	<b>4</b>
<b>YMPÄRISTÖ .....</b>	<b>6</b>
Ympäristönsuojelu .....	6
Energiansäästöohje .....	6
<b>1 - ASENNUS .....</b>	<b>7</b>
Pakkauksen purkaminen .....	7
Upotus kalusteisiin .....	7
Sähköliitäntä .....	9
<b>2 - LAITTEEN KUVAUS .....</b>	<b>10</b>
Keittotason kuvaus .....	10
<b>3 - LAITTEEN KÄYTTÖ .....</b>	<b>11</b>
Aloitusnäytön kuvaus .....	11
Elapsed time -toiminto .....	12
Valikko .....	12
Kypsennysajan muokkaus .....	12
Halutun tehon säätö .....	12
Astioiden siirtäminen .....	12
Keittoalueen sammutus .....	12
Asetukset .....	13
Valikko Yleistä .....	13
Valikko Motion Control .....	13
Valikko Lisäasetukset .....	13
Valikko Tuotteen tiedot .....	14
Eriyistoiminnot .....	14
Boil-toiminto .....	14
Grilli-toiminto .....	15
Ryöppäystoiminto .....	15
Recall-toiminto .....	16
Ohjauspainikkeiden lukitseminen .....	16
Itsenäinen ajastin .....	16
Pariliitos .....	17

Pariliitosasetukset .....	17
Tehon jakaminen .....	18
Valmistusopas .....	19
Turvallisuus ja suositukset.....	23
<b>4 - HUOLTOTOIMET .....</b>	<b>24</b>
Keittotason huolto .....	24
<b>5 - VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS .....</b>	<b>25</b>
Käyttöönoton yhteydessä .....	25
Käynnistyksen yhteydessä .....	25
Käytön aikana .....	25
<b>6 - HUOLTO- JA VARAOSAPALVELU .....</b>	<b>26</b>

## LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE TULEVIA TARPEITA VARTEN.

Nämä ohjeet ovat ladattavissa valmistajan Internet-sivuilta.

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


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 valvotaan asianmukaisesti tai 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.


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

 Laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumenevia osia.

Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa pinnalle, sillä ne saattavat kumentua.

 **HUOMIO:** kypsentämistä on valvottava. Lyhyt kypsennys vaatii jatkuvaa valvontaa.

Tulipalon vaara: älä jätä mitään ylimääräisiä tavaroita keittoalueille. Kypsentäminen keittotasolla öljyllä tai rasvalla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan sammuta laite ennen kuin peität liekin esimerkiksi kannella tai palosuojakankaalla.

 Mikäli pintaan tulee murtumia, kytke laite pois käytöstä sähköiskujen välttämiseksi.

Älä käytä keittotasoa ennen keraamisen tason vaihtoa.

Tasot on kytkettävä sähköverkkoon moninapaisella katkaisijalla voimassa olevien asennusmääräysten mukaan. Virrankatkaisumene-

telmä on asennettava kiinteään johtojärjestelmään. Keittotasosi on tarkoitettu toimimaan 50 tai 60 Hz:n (50 Hz / 60 Hz) taajuudella ilman erityisiä toimenpiteitä puoleltasi.

Laite on kytkettävä normalisoidulla sähköjohdolla, jonka johdinten määrä riippuu halutusta kytkentätyypistä (katso Asennus-kappale)” Jos virtajohto vioittuu, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä tehtävä valmistajan, tämän huoltopalvelun tai jonkun muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön toimesta.

Varmista, ettei mikään keittotason läheisyyteen kiinnitetty virtajohto pääse koskettamaan mitään keittotason osaa.

**⚠ VAROITUS** : Jotta keittotaso ja sydämen tahdistimet eivät häiritsisi toistensa toimintaa, on myös tahdistimen oltava vastaavien määräysten mukainen. Pyydä lisätietoja tuotteen valmistajalta tai lääkäriltäsi. Käytä vain valmistajan kypsennyslaitteelle valmistamia liesisuoja, joihin on viitattu tässä ohjekirjassa tai jotka tulevat laitteen mukana. Sopimattomien suojien käyttö voi aiheuttaa vahinkoja.

Vältä astioiden aiheuttamia iskuja: keraaminen keittotaso on erittäin kestävä, mutta ei kuitenkaan särkymätön.

Älä aseta astian kuumaa kantta keittotason päälle. Imukuppiefekti voi vahingoittaa alla olevaa keraamista keittotasoa. Vältä astioiden hankausta, jotka voivat pitkällä aikavälillä vaurioittaa keraamisen päällisen pintaa.

Älä koskaan käytä kypsennyksen aikana alumiinifoliota. Älä koskaan aseta keittotason päälle alumiiniin tai alumiinipakkaukseen pakattuja tuotteita. Alumiini voi sulaa ja vahingoittaa keittotasoa.

Älä säilytä keittotason alla olevassa tilassa puhdistusaineita tai tulenarkoja aineita.

Älä koskaan käytä höyryä keittotason puhdistamiseen.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä etäohjausjärjestelmällä.

Käytön jälkeen sammuta keittotaso ohjaimilla äläkä luota pelkästään kattilantunnistimeen.



## YMPÄRISTÖNSUOJELU



Tämä symboli tarkoittaa, että tämän laitteen heittäminen kotitalousjätteeseen on kiellettyä. Laitte sisältää monia kierrätyskelpoisia materiaaleja.

Laitte on merkitty tällä symbolilla, joka osoittaa, että käytetyt laitteet on vietävä sopivaan keräyspisteeseen. Ota yhteys jälleenmyyjäsi tai paikkakuntasi teknisiin palveluihin saadaksesi tietoa asuinpaikkasi lähellä sijaitsevista käytettyjen laitteiden keräyspisteistä. Valmistajan järjestämä laitteiden kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin (sähkö- ja elektroniikkaromut) mukaisesti.

Osa laitteen pakkausmateriaaleista voidaan myös kierrättää. Tue kierrätystä ja suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin keräyspisteisiin. Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästasi yhteistyöstä.

## Energiansäästöohje

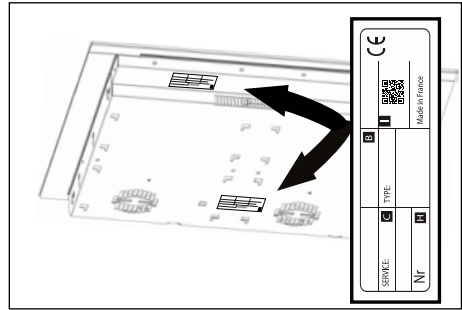
Ruoanvalmistus hyvin istuvan kannen kanssa säästää energiaa. Jos käytät lasikantta, voit täydellisesti valvoa kypsennystä.

## PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Tarkista ja noudata tyyppikilvessä olevia laitteen ominaisuuksia.

Lue alla olevista kentistä tyyppikilven huolto- ja normityypiviitteet tulevaa käyttöä varten.

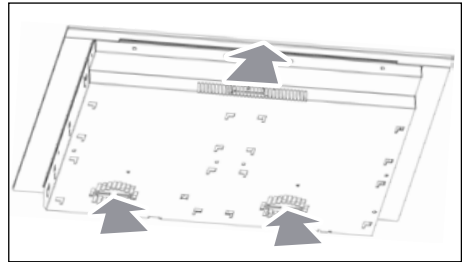
Huolto:	Tyyppi:
---------	---------



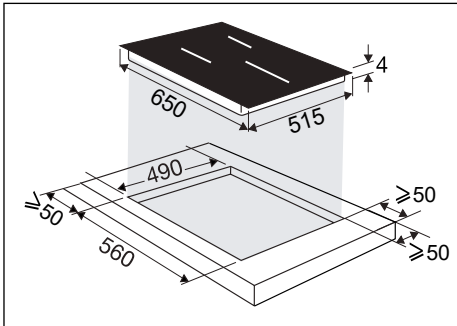
## UPOTUS KALUSTEISIIN

Tarkista, että ilman tulo- ja lähtöaukot ovat esteettämiä.

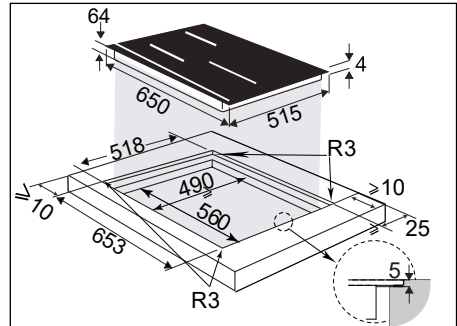
Ota huomioon keittotason upotukseen tarkoitetun kalusteen työtason mitat (millimetreissä). Tarkista, että ilma kulkee kunnolla keittotason edessä ja takana.



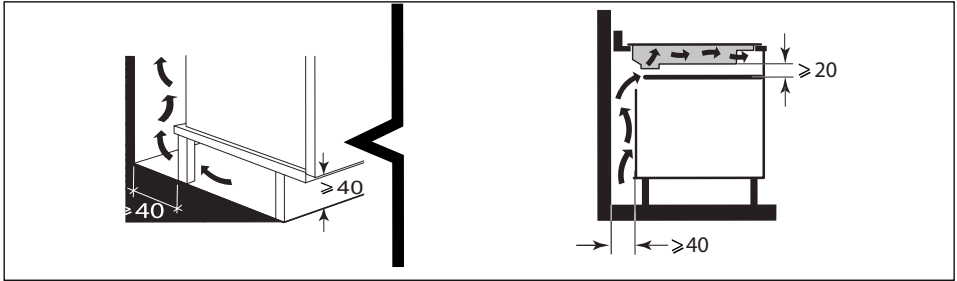
### Asennus työtason päälle



### Asennus pinnan tasolle

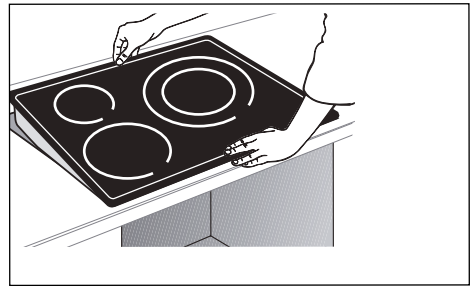
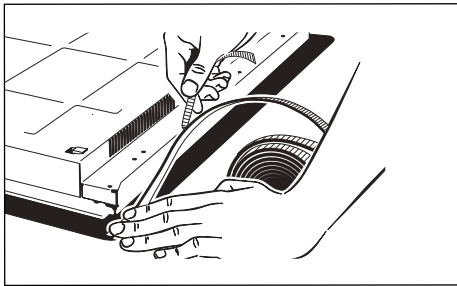
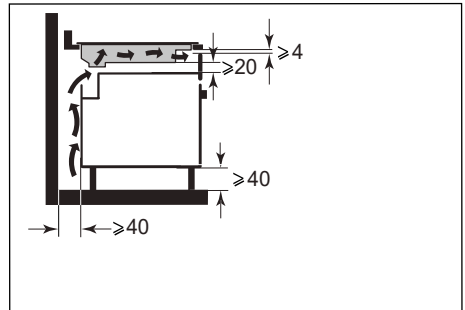


Jos taso asennetaan laatikon päälle,



tai upotettavan uunin päälle, noudata kuviin merkityjä mittoja varmistaaksesi riittävän ilman ulostulon.

Liimaa tiiviste huolellisesti koko pöytälasin ympärille ennen upotusta.



## Tärkeää

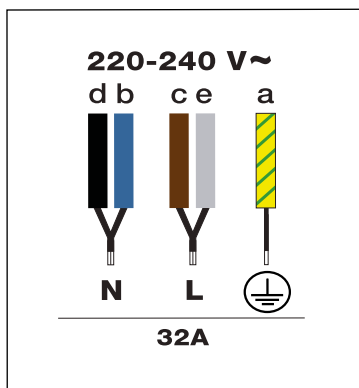
Jos uuni sijaitsee keittotason alapuolella, tason lämpöturvallisuusjärjestelmä voi rajoittaa keittotason ja uunin pyrolyysitilan samanaikaista käyttöä, koodi «F7» näkyy ohjausalueilla. Jos näin on, suosittelemme lisäämään keittotasonsi tuuletusta tekemällä aukon kalusteen sivuun (8 cm x 5 cm).

## SÄHKÖLIITÄNTÄ

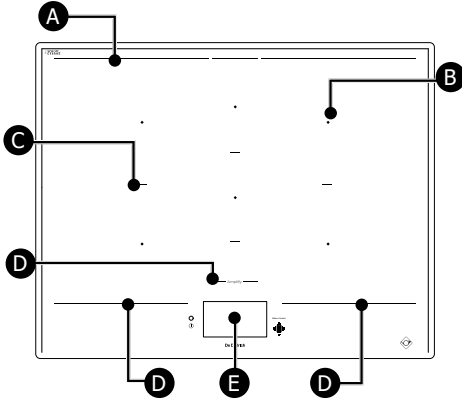
Tasot on kytkettävä sähköverkkoon moninapaisella katkaisijalla voimassa olevien asennusmääräysten mukaan. Virrankatkaisumenetelmä on asennettava kiinteään johtojärjestelmään.

Tunnista keittotason johto:

- a) vihreä-keltainen
- b) sininen
- c) ruskea
- d) musta
- e) harmaa



## Keittotason kuvaus



- A** Keittoalueen takaraja
- B** Keittoalueen keskipiste
- C** Keittoalueen jakaja
- D** Keittoalueen eturaja
- E** Kosketusohjaimet ja näyttö

Jokaisen keittoalueen (B) keskikohta on merkitty vinoneliöllä.

Painetut viivat (A) merkitsevät koko keittoalueen takaosan.

Viivat (C) erottavat yksittäiset keittoalueet.

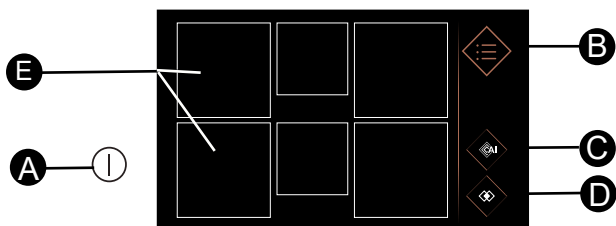
Painetut viivat (D) keittotason edessä erottavat lämmitysalueen kosketusohjaimista (E).

On tärkeää, ettei kuumia keittoastioita aseteta tämän rajan alapuolelle, koska se voi vahingoittaa ohjauspaneelia tai laitetta (Katso "Turvallisuus ja suositukset").



## Aloituspäätön kuvaus

Näyttö toimii koskettamalla. Painamalla näyttöä pääset käyttämään komentoja, kun keittotaso on käyttövalmis.



- A** Keittotason virtakatkaisinpainike.
- B** Valikko
- C** Valmistustoiminto
- D** Pariliitto
- E** Kypsennysalueet

Paina painiketta **(I)**, 6 neliökuvioita ilmestyy näyttöön. Neliökuvioita eivät kokonaisia, jos yhtään astiaa ei ole tunnistettu, tai katkonaisia ja sitten kokonaisia, jos astia tunnistetaan. Siinä tapauksessa keittoalueella näkyy nolla.

Kun painat keittoaluetta, näyttöön avautuu tehon ja ajastimen asetusvalikko. Nyt voit säätää tehoa liu'uttamalla sormeasi vaakatasossa tehoviivaa pitkin. Valittu lämpötila ilmestyy näyttöön.

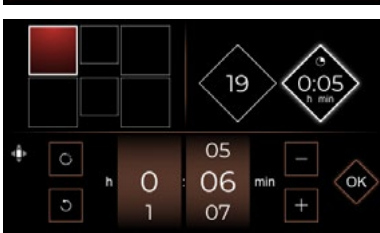
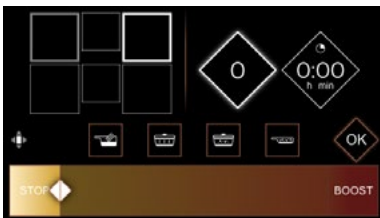
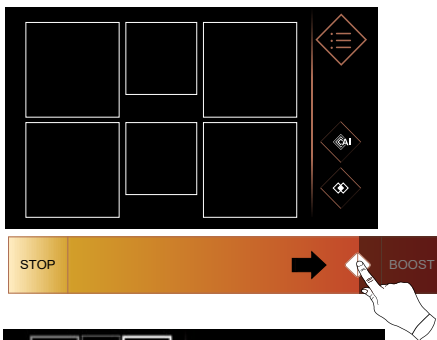
Voit myös säätää tehoa painamalla pikatoimintopainikkeita:

- Sulatus** tai **Lämpimänä pito** tai
- Haudutus** tai **Ruskistus**.

Painamalla painiketta voit säätää haluttua kypsennysaika.

Voit säätää ajastimen valitsemalla minuutit ja tunnit pystysuunnassa tai painamalla painikkeita + ja -. Vahvasta säätö painamalla OK.

Kun olet säätänyt tehon ja kypsennysajan, ne näkyvät liettä symboloivassa neliökuviossa.




tällä painikkeella voit palauttaa ajastimen nollaan



## ELAPSED TIME -toiminto

Tällä toiminnolla näet valitun keittolieden tehon viimeisestä muokkauksesta kuluneen ajan.

Käytä tätä toimintoa painamalla painiketta .

Näyttöön ilmestyy ikkuna, joka näyttää kuluneen ajan.

## Kypsennysajan muokkaus

jos aika näkyy ajastimessa, odota 5 sekuntia, jotta voit muokata kypsennysaikaa. Jotta keittotaso tunnistaa uuden astian, laita astia haluamallesi alueelle ja paina liettä symboloivaa ruutukuviota näytössä. Nolla ilmestyy näyttöön.


## Halutun tehon säätö


Voit säätää haluamasi tehon painamalla ruutukuviota. Kypsennysalue sammuu automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua ilman, että sinun tulee tehdä mitään.

## Astioiden siirtäminen


Voit vaihtaa astian paikkaa alueelta toiselle kypsennyksen aikana, kunhan muistat nostaa astian eikä liu'utua sitä alueelta toiselle; keittotaso tunnistaa automaattisesti paikan vaihdon ja säilyttää alkuperäiset asetukset. Jos numero vilkkuu, vahvasta vaihto painamalla näytöllä kyseistä aluetta.

## Keittoalueen sammutus


Sammuta liesi painamalla pitkään ruutukuviota. Kuulet pitkän äänimerkin ja asetukset katoavat tästä ruutukuviosta tai symboli  ilmestyy.


Sammuta keittotaso kokonaan painamalla painiketta .

## Valikko

Painamalla Valikko-painiketta  näet kaikki käytössäsi olevat toiminnot.



> näytön painikkeella  voit sulkea näytön ja hallinnoida muita liesiä.

> näytön painikkeella  voit palata edelliseen näyttöön.



## Asetukset

### Valikko Yleistä


Painamalla Yleistä voit:

- säätää keittotason näytön voimakkuutta liu'uttamalla sormeasi liukusäätimellä (1 ja 10 välillä).
- yhdistää keittotason liesituulettiin, jos sinulla on sellainen.
- valita keittotason tekstin kielen.

### Valikko Motion Control

Painamalla Liikkeiden valvonta voit (mallin mukaan):

- ottaa käyttöön tai poistaa käytöstä **Motion Control** -toiminnon (liikkeiden apuohjelma).
- ottaa käyttöön tai poistaa käytöstä **Expert Mode** (Asiantuntijatila).

**Motion control** -toiminnolla voit valita liedien ja säätää kypsennystehoa yksinkertaisilla käden liikkeillä koskettamatta ohjausbanneria. Tämän ansiosta et likaa tai jätä sormenjälkiä keittotasoon. Kun **Motion Control** on käytössä, näyttöön ilmestyy tällainen painike: . Poista toiminto käytöstä painamalla tätä painiketta.

**Expert-tilassa** voit säätää ajastimen käytämällä liikkeitä.

### Valikko Lisäasetukset

#### - Pikatoimintojen asetukset

Mahdollistaa pikatoiminnoille määritettyjen tehotasojen muokkaamisen:



**Sulatus** teho 1 ja 3 välillä  
(teho 2 on oletusteho)



**Lämpimänä pito** teho 4 ja 9 välillä  
(teho 7 on oletusteho)




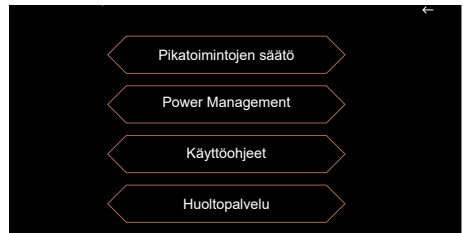
**Haudutus** teho 10 ja 16 välillä  
(teho 14 on oletusteho)



**Ruskistus** teho 17 ja 19 välillä  
(teho 19 on oletusteho)



Painamalla nuolta oikealle pääset apuohjelmaan, jonka avulla voit kokeilla erilaisia liikkeitä Motion Control -toiminnon käyttämiseksi. Jokainen vaihe on vahvistettava painamalla .



## - Tehonhallintaan

Mene **Tehonhallintaan**, jossa voit rajoittaa keittotason kokonaistehoa mukauttaaksesi sen sähköasennukseesi.

Keittotasosi teho on automaattisesti säädetty korkeimmalle tasolle.

Tarkista, että sähköasennuksesi katkaisimen arvo on oikein kalibroitu (katso alla oleva taulukko).

Tason teho kW	Sulakkeet / Katkaisin (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

**!** Varmista, että valittu tehotaso on sähkötaulun sulakkeiden mukainen.

## - Käyttöohjeet

Painamalla Käyttöohjeet saat tuotteesi käyttöohjeen älypuhelimellesi skannaamalla QR-koodin.

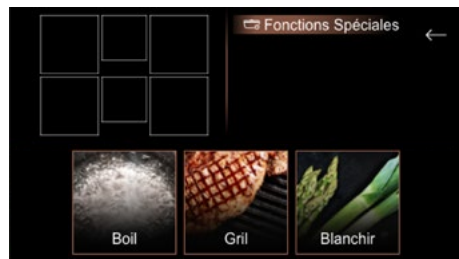
## - Huoltopalvelu

On tarkoitettu huoltopalveluun tarvittaessa.

## Valikko Tuotteen tiedot

Antaa mahdollisuuden tarkistaa keittotason ohjelmistoversiot.

## Erityistoiminnot




## Boil-toiminto

Tällä toiminnolla voit kiehua ja pitää tietyn vesimäärän kiehumispisteessä ilman että vesi kiehuu yli valmistaessasi esimerkiksi pastaa.




Aseta astia liedelle.

Säädä haluttu veden määrä (0,5–6 litraa).

Vahvista painamalla .

Kypsennys käynnistyy.

Kuulet äänimerkin, kun vesi saavuttaa kiehumispisteen ja näytön viesti pyytää sinua lisäämään ruoka-aineet. Kun se on tehty, vahvista painamalla . Aika ja teho näkyvät näytöllä.

Voit säätää niitä halutessasi.


Kuulet äänimerkin kypsennyksen lopussa.

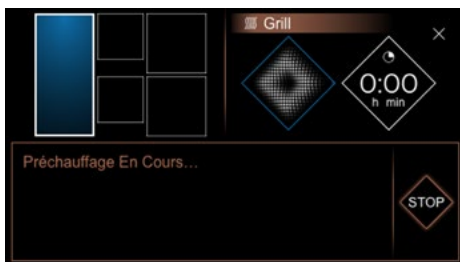
**HUOMAUTUS:** On tärkeää, että veden lämpötila on ympäröivän lämpötilan lämpöistä kypsennyksen alussa, sillä muuten lopullinen tulos vääristyy. Älä käytä tämän toiminnon aikana valurautapohjaista astiaa tai kantta. Voit myös käyttää toimintoa kaikkien kiehuuvedessä kypsennettävien ruoka-aineiden kypsennykseen.

## Grilli-toiminto Grilli

Kun tämä toiminto yhdistetään De Dietrichin emaloituun valurautagrilliin, voit ruskistaa ruoat nopeasti kaksoisalueella ja tehdä parhaat säädöt nauttiaksesi BBQ-kypsennettyjen ruokien aromeista.



Aseta grilli valitsemallesi alueelle ja vahvista painamalla painiketta . Esilämmityksen jälkeen laita ruoat grillille. Grillivarustetta ei toimiteta keittotason mukana. Sen voi hankkia jälleenmyyjältä..



## Ryöppäystoiminto Ryöppäys

Tällä kypsennystekniikalla voit kypsentää vihanneksia kiehauspisteen saavuttavalla vedellä muutaman minuutin ajan. Upota ne sitten jäiseen veteen kypsennyksen keskeyttämiseksi.

Tämä säilyttää vihannesten värin ja rakenteen.


Valitse vesimäärä, johon vihannekset upotetaan.

Aseta ruoka-aineet sisältävä astia liedelle.




## RECALL-toiminto



Tämä toiminto näyttää kaikkien alle kolme minuuttia sammuksissa olleiden liesien viimeisimmät teho- ja ajastinasetukset.


Tämän toiminnon käyttämiseksi varmista, että keittotaso on avattu, ja paina sitten  / Recall.

## Ohjauspainikkeiden lukitseminen


Keittotasosasi on lapsilukko, joka lukitsee keittotason.

Turvallisuussyistä vain virtakatkaisinpainike  pysyy aina käytössä ja mahdollistaa jopa lukittujen lämmitysalueiden sammuttamisen.


Paina , painikkeen  pitkä painallus lukitsee keittotason määrittämättömäksi ajaksi. Käytössä olevat kypsennysalueet jatkavat lämmittämistä, mutta et voi käyttää teho- tai ajastinpainikkeita.

 tämä symboli näkyy näytössä.

### Lukituksen poistaminen:

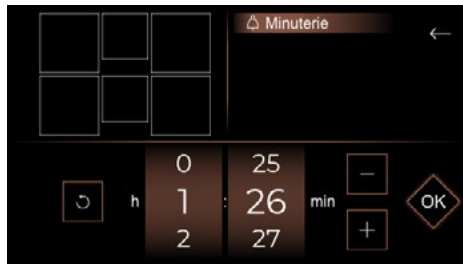
Kun keittotaso on lukittu, paina , kunnes kaksoisäänimerkki vahvistaa tekemäsi toiminnon. Nyt keittotason lukitus on poistettu.

### Clean Lock:

Tällä toiminnolla voit lukita keittotasosi väliaikaisesti puhdistuksen ajaksi. Painamalla lyhyesti painiketta  keittotaso lukittuu 60 sekunniksi.

## Itsenäinen ajastin


Tällä toiminnolla voit säätää kuluvan ajan ilman kypsennystä.



Kun olet määrittänyt ajan, se näkyy aloitusnäytön oikealla sivulla.



Halutun ajan päätyttyä kuulet äänimerkkejä, 0:00 vilkkuu ja sitten sammuu.

**Huomautus:** Nollaa aika nopeasti painamalla .



## Pariliitos

Keittotasosi ehdottaa kypsennysalueiden yhdistämistä, jotta voit käyttää suurikokoisia astioita.

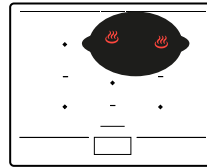
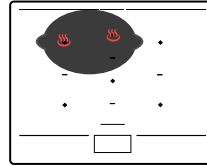
Paina Menu-painiketta ja valitse **Pariliitos**. **Pariliitosvalikko** tulee näkyviin, ja sinun tarvitsee vain valita keittoalueet ja painaa OK.



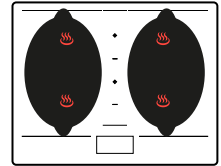
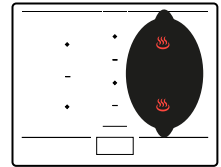
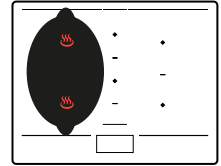
## Pariliitosasetukset

Käytettävissä olevat pariliitosasetukset ovat seuraavat:

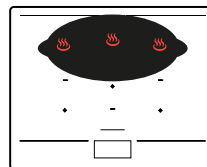
### Extense- vyöhykkeet



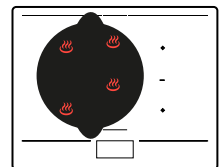
### HorizoneTech- vyöhykkeet



### HorizonePlus- alue



### HorizoneMax- alue



## Tehon jakaminen



Kun käytät useampaa liettä samaan aikaan, keittotasoa hallinnoi tehon jakautumista, jotta käytetty teho ei ylitä kokonaistehoa.

Keittotasollasi on useita alueita, joihin voit asettaa astiasi. Valitse alue 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).


Alue	Astian koko	Astian muoto	Sijoittelu	Teho (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Pyöreä	Keskitetty keittoalueelle	2800
Ovaali TAKA	90 - 140 mm	Pyöreä	Keskitetty keittoalueelle	1200
Ovaali EDE	90 - 90 mm	Pyöreä	Keskitetty keittoalueelle	1200
HorizoneTech	180 mm (pyöreä) min. Soikea / Kalakattila / Grilli	Pyöreä Soikea Suorakulmainen	Keskitetty linjalle kahden ½ HorizoneTech välillä	3600
Extense	Soikea 240 mm min / 330 mm max	Soikea Suorakulmainen	Täytyy kattaa 2 takakeittoalueen keskukset	3600
HorizonePlus	Soikea poikittain 380 mm min / 580 mm max	Soikea Kalakattila Suorakulmainen	Täytyy kattaa 3 takakeittoalueen keskukset, keskitetty oikealle/vasemmalle	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Pyöreä	Täytyy kattaa 4 keittoalueen keskukset	5500




## Valmistusopas


Keittotasossa on valmistusopas, joka tarjoaa reseptivalikoiman.

Tämä kypsennystila valitsee sinulle kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-aineen mukaan.



Keittotason on oltava päällä, paina  siirtyäksesi valmistusoppaaseen. Kun käytät keittotasoasi Reseptitilassa, näyttö suosittelee käyttämään valintaan sopivaa välineen tyyppiä.

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

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

 **Älä aseta astioita ohjausnäytölle, sillä se voi vahingoittaa tuotetta.**

Ehdotamme valikoiman reseptejä, joiden valmistusta voit seurata vaihe vaiheelta.

 Reseptit Ainekset

## Reseptit vaihe vaiheelta

Ruokalajit	Jälkiruoat
Korealainen bibimbap	Suklaa wieniläisittäin
Haudutettu vasikanliha	Suklaakerma
Burgundinpata	Sokerileipurin kerma
Häränlihapyörökät tomaattikastikkeella	Suklaalla posseeratut päärynät
Kukko viinissä	Karamellisoidut omenat
Savoijilainen fondyy	
Kalastajan kattila	
Munakokkeli tryffeileillä	
Ossobuco	
Paella äyriäisillä	
Pot au feu	
Sienikeitto	
Baskikana	
Lammaspata	
Kana-ramen	
Keittiömestarin ratatouille	
Tattirisotto	
Kalkkunamuhennos oliiveilla ja sitruunalla	
Marengo-vasikka	

## Esimerkki haudutetun vasikanlihan reseptistä vaihe vaiheelta



1 > Mene resepteihin



2 > ja mene sitten Ruokalajeihin



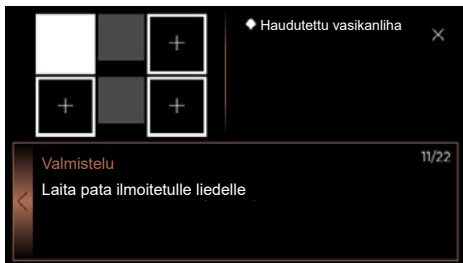
3 > Tee valintasi



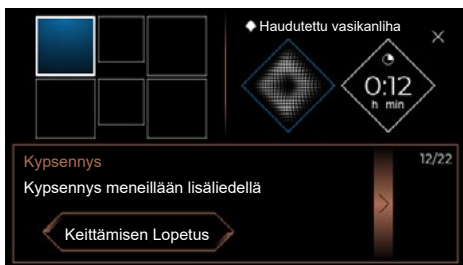
4 > Paina "Katsotaan" nähdäksesi yksityiskohtaisen reseptin



5 > resepti ilmestyy näyttöön, nyt voit vahvistaa jokaisen vaiheen kypsennyksen aloittamiseen asti




6 > Valitse keittoalue



7 > Voit nyt seurata kypsennyksen tilaa loppuun asti, voit valita näytössä joko Lämpimänä pito -toiminnon tai päättää kypsennyksen.

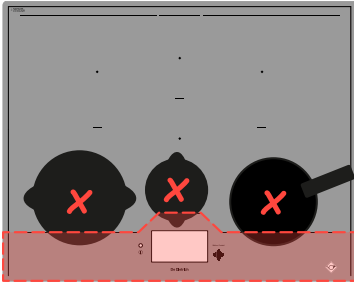
**Hyvää ruokahalua.**

Kun painat reseptissä painiketta , voit tallentaa reseptin suosikkeihin. Voit käyttää reseptiä uudelleen painamalla kypsennyksen alussa Suosikit-painiketta.

## TURVALLISUUS JA SUOSITUKSET


### Suojattu alue

Älä aseta keittoastioita kosketusohjausalueen rajoittavien merkkien alle (katso "Kuvaus"). Seuraavat sijoittelut ovat virheellisiä ja voivat vahingoittaa liesitasoasi:



### Jälkilämpö

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

Näytössä näkyy tällöin .

Älä koske kyseistä aluetta.

### 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:

- nesteen vuotaminen tasolle ja ohjauspainikkeiden päälle.
- 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 liedon, 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 "Auto Stop" 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 induktio-tekniikan toimintaan. Ne eivät ole merkki toimintahäiriöstä.**



**Emme suosittele keittotason suoja-laitteiston käyttämistä.**

## KEITTOTASON 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 värjäytymiin ja viikoittaiseen huoltoon erityistä vitrokeraamiikkalasille tarkoitettua tuotetta. Levitä erityistuotetta (joka sisältää silikonia ja joka tarjoaa suojaavan vaikutuksen) vitrokeraamiikka-lasipinnalle.

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



## KÄYTTÖÖNOTON YHTEYDESSÄ

**Sähkövirta katkeaa tai vain yksi puoli toimii.** Keittotason kytkentä on viallinen. Tarkista yhdenmukaisuus (katso sähköliitäntäkappale).

**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, näytössä näkyy «bloc».** Vapauta lapsilukko.

**Oletuskoodi F9 :** jännite on alle 170 V.

**Oletuskoodi D1 :** 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 merkivalot vilkkuvat jatkuvasti.**

Käytetty astia ei ole yhteensopiva.

**Astioista kuuluu ääntä ja keittotaso kalisee kypsennyksen aikana** (katso

ohjeita kappaleesta «Turvallisuus ja suositukset»). Tämä on normaalia toimintaa. Tietäntyyppisten 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.



## ASIAKASPALVELU RANSKASSA

Hae lisätietoja tuotteistamme tai ota meihin yhteys:

> vieraillemalla verkkosivustollamme:

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

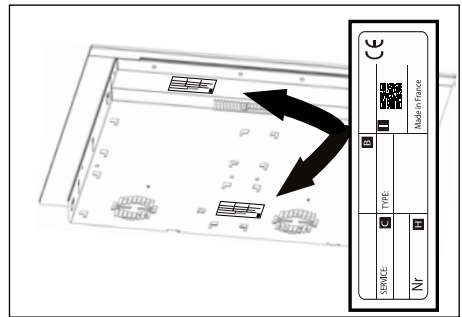
> kirjoittamalla seuraavaan postiosoitteeseen:

Service Consommateurs  
DE DIETRICH

5, avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

## KORJAUSTOIMET RANSKASSA

Laitteen mahdolliset korjaustoimet on annettava jälleenmyyjän tai valmistajan valtuuttaman ammattihenkilön suoritettaviksi. Voidaksemme vastata paremmin kyselyihisi koskien laitettasi varaudu esittämään kaikki laitettasi koskevat tiedot (tuotenumero, huoltotiedot ja sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä.



## ALKUPERÄISET OSAT

Pyydä toimenpiteen aikana vain sertifioitujen alkuperäisten varaosien käyttöä.



B: Kaupallinen viite

C: Palveluviite

H: sarjanumero

I: QR-koodi





HU

## KEDVES ÜGYFELÜNK!

Ön most vásárolt egy De Dietrich terméket. Ez a választás éppúgy tükrözi az Ön magas szintű igényeit, mint a francia életmód iránti fogékonyságát.

A vállalat több mint 300 év alatt megszerzett szakértelme letéteményeseként a De Dietrich alkotásai a konyhaművészet szolgálatában a tervezés, a hitelesség és a technológia egységét testesítik meg. Készülékeink a legkiválóbb anyagokból, kifogástalan kivitelezési minőséggel készülnek.

Biztosak vagyunk benne, hogy ez a magas színvonalú kivitelezés lehetővé teszi a konyhaművészet szerelmeseinek, hogy kifejezzék tehetségüket.

A De Dietrich fogyasztói ügyfélszolgálat a rendelkezésére áll, hogy válaszoljon minden kérdésére és javaslatára, biztosítva az Ön igényeinek magas szintű teljesítését.

Megtiszteltetés számunkra, hogy partnerei lehetünk a konyhában, és köszönjük a belénk vetett bizalmát.



A franciaországi Orléansban és Vendôme-ban található gyáraiban a De Dietrich folyamatosan a kiválóságra törekszik, és tökéletesen kidolgozott termékeinek tervezése során a kivételes szakértelmet örökíti meg. Számos háztartási készülékünk rendelkezik az Origine France Garantie tanúsítvánnyal, ami azt jelzi, hogy a termékek Franciaországban készültek.

Ez a jelölés nemcsak a készülékeink minőségét és tartósságát garantálja, hanem a nyomon követhetőséget is, így egyértelmű és objektív módon jelzi a származásukat.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK</b> .....	<b>4</b>
<b>KÖRNYEZET</b> .....	<b>6</b>
A környezet védelme .....	6
Energiamegtakarítást segítő tanács .....	6
<b>1 - TELEPÍTÉS</b> .....	<b>7</b>
Kicsomagolás .....	7
Beépítés .....	7
Bekötés az elektromos hálózatba .....	9
<b>2 - A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA</b> .....	<b>10</b>
Főzőlap leírása.....	10
<b>3 - A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA</b> .....	<b>11</b>
A kezdőképernyő bemutatása .....	11
Eltelt idő funkció .....	12
Menü .....	12
A főzési idő módosítása .....	12
Kívánt teljesítmény beállítása.....	12
Edények mozgatása.....	12
Főzőzóna kikapcsolása.....	12
Paraméterek.....	13
Menü Általános.....	13
Menü Motion Control.....	13
Menü Speciális beállítások.....	13
Menü A termékről .....	14
Speciális funkciók.....	14
Boil funkció .....	14
Grill funkció.....	15
Blansírozás funkció .....	15
Recall funkció .....	16
A vezérlés reteszelve Reteszelés .....	16
Visszaszámláló időmérő.....	16

Párosítás .....	17
Párosítási konfigurációk .....	17
Teljesítményelosztás .....	18
Főzési útmutató .....	19
Biztonság és ajánlások.....	23
<b>4 - KARBANTARTÁS .....</b>	<b>24</b>
A főzőlap karbantartása .....	24
<b>5 - RENDELLENESÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK.....</b>	<b>25</b>
Üzembe helyezéskor .....	25
Bekapcsolás után .....	25
Használat közben .....	25
<b>6 - VEVŐSZOLGÁLAT .....</b>	<b>26</b>

## **FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK, OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI HASZNÁLAT CÉLJÁRA.**

Jelen útmutató elektronikusan letölthető a márka internetes honlapjáról.

A készülék megfelel a vonatkozó európai irányelveknek és előírásoknak.


Ezt a gépet 8 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi és szellemi képességű illetve megfelelő gyakorlattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek csak megfelelő felügyelet mellett használhatják, amennyiben tájékoztatást kaptak a gép biztonságos használatára vonatkozóan és megértették a használattal járó kockázatokat.

Ne hagyja, hogy a gyerekek játsszanak a készülékkel.


Gyermekek a gép felhasználói tisztítását és karbantartását nem végezhetik felügyelet nélkül.

A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani, amennyiben folyamatos felügyeletük nem biztosított.

A főzőlap a készülék kikapcsolt állapotban vagy főzés közben történő használatát megakadályozó gyermekzárral van felszerelve (lásd a gyermekzár használata c. fejezetet).


 A készülék és elérhető részei a használat során felforrósodnak. A potenciálisan égési sérülést okozó részek érintésének elkerülése érdekében óvintézkedéseket kell tenni.

Fém tárgy, például kést, villákat, kanalat és edényfedőt nem szabad a lapra helyezni, mert felforrósodhatnak.

 **FIGYELEM:** csak felügyelet mellett használható. A rövid időtartamú melegítés folyamatos felügyeletet igényel.

Tűzveszély: ne tároljunk semmit a főzőzónákon.

Az olajjal vagy zsírral sütés, főként felügyelet nélkül, veszélyes lehet, és tüzet okozhat. A tüzet SEMMIKÉPPEN se próbálja meg vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, mielőtt például fedővel vagy tűzoltó takaróval letakarja a lángot.

 Ha a felület megrepedt, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.

Ne használjuk újra a főzőlapot, amíg a kerámialapot ki nem cserélték. A főzőlapot az érvényben lévő telepítési szabályoknak megfelelően

egy omnipoláris leválasztó berendezéssel kell a hálózathoz csatlakoztatni. Leválasztó eszközt kell beépíteni a fix vezetékbe. A főzőlapot úgy tervezték, hogy külső beavatkozás nélkül 50 Hz vagy 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) Hz frekvencián működjön.

A készüléket szabványos tápkábelrel kell csatlakoztatni, a vezetékek száma a kívánt csatlakozás típusától függ (lásd a telepítés c. fejezetet)

Ha a tápkábel megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, a gyártó szervizszolgálatának vagy megfelelő képzéssel rendelkező szakembernek ki kell cserélnie.

Ügyeljen arra, hogy a főzőlap közelében csatlakoztatott elektromos készülék tápkábele ne érintkezzen a főzőzónákkal.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS:** A főzőlap és a pacemaker közötti interferencia elkerülése érdekében az utóbbit a vonatkozó előírásoknak megfelelően kell kialakítani és beállítani. Kérjen tájékoztatást a gyártótól vagy kezelőorvosától.

Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett, a használati utasításban megfelelőként feltüntetett vagy a készülékbe beépített védőkészüléket használjon. A nem megfelelő védőeszközök használata balesetveszélyes.

Kerülje az edények odaütődését: az üvegkerámia felület nagyon ellenálló, azonban nem törhetetlen.

Ne tegyünk forró fedőt lapjával a főzőlapra. A tapadókorong-szerű viselkedés károsíthatja az üvegkerámia lapot. Kerüljük az edényekkel történő súrlódást: hosszú távon károsíthatja az üvegkerámia felület felszínét.

Soha ne használjunk alumíniumfóliát az étel elkészítéséhez. Soha ne tegyünk alumíniumfóliába csomagolt vagy alumíniumtálcába helyezett terméket a főzőlapra. Az alumínium megolvad és helyrehozhatatlanul károsíthatja a készüléket.

Ne tároljunk tisztítószereket vagy gyúlékony termékeket a főzőlap alatti szekrényben.

Soha ne használjunk gőztisztítót a főzőlap ápolására.

Külső időzítő vagy külön távirányító használata ellentétes a készülék rendeltetésével.

Használat után kapcsolja ki a főzőlapot a vezérlő eszközzel, az edényérzékelőre tekintet nélkül.



## A KÖRNYEZET VÉDELME



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a készülék nem kezelhető kommunális hulladékként. Az Ön készüléke számos újrahasznosítható anyagot tartalmaz. Ezért van ezzel a szimbólummal megjelölve, ami azt jelzi, hogy az elhasználdott készülékeket egy erre a célra szolgáló gyűjtőhelyen kell elhelyezni. Az elhasználdott készülékek lakóhelyéhez legközelebb eső gyűjtőhelyeiről érdeklődjön a helyi önkormányzat műszaki részlegénél vagy viszonteladójánál. A készüléknek a gyártó által megszervezett újrahasznosítását így a lehető legjobb feltételekkel lehet megvalósítani, az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló európai irányelvnek megfelelően.

A készülék egyes csomagolóanyagai szintén újrahasznosíthatók. Vegyen részt újrahasznosításukban, és járuljon hozzá a környezet védelméhez azzal, hogy az erre a célra szolgáló helyi gyűjtőkben helyezi el ezeket. Köszönjük, hogy részt vesz a környezet védelmében.

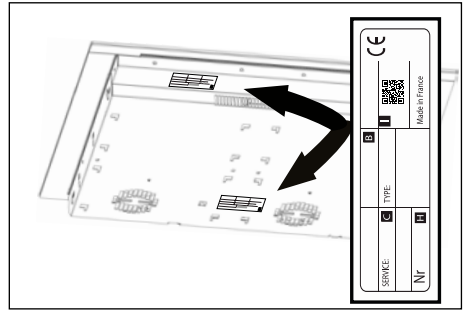
## Energiamegtakarítást segítő tanács

Jól illeszkedő fedél használata főzéshez energia-megtakarítással jár. Ha üvegfedőt használ, tökéletesen ellenőrzés alatt tudja tartani az étel elkészítését.

## KICSOMAGOLÁS

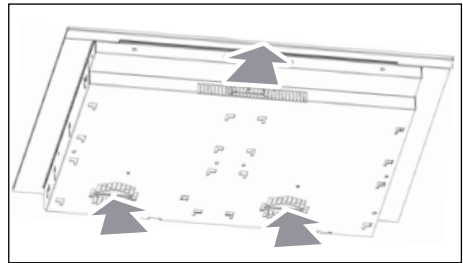
Ellenőrizze és vegye figyelembe a készülék adattáblán feltüntetett jellemzőit. Későbbi felhasználás céljából legyen szíves megjegyezni az alábbi keretekben, az adattáblán szereplő szerviz- és típusszabvány hivatkozásokat.

Szerviz:	Típus:
----------	--------

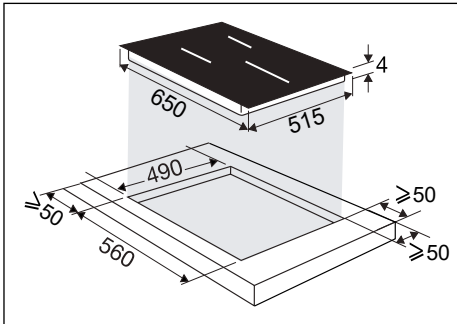


## BEÉPÍTÉS

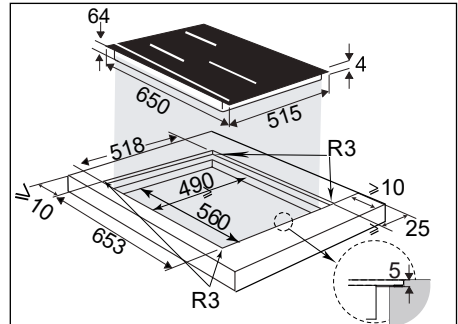
Ellenőrizze, hogy a levegő be- és kimeneti nyílások akadálymentesek. Vegye figyelembe a főzőlap beépítésére szolgáló munkalap beépítési méreteivel (milliméterben) kapcsolatos indikációkat. Ellenőrizze, hogy a levegő megfelelően áramlik a főzőlap első és hátsó része között.



### Ráültetett telepítés

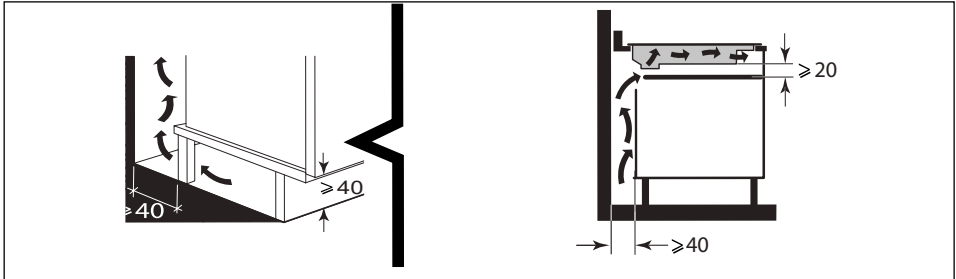


### Süllyesztett telepítés

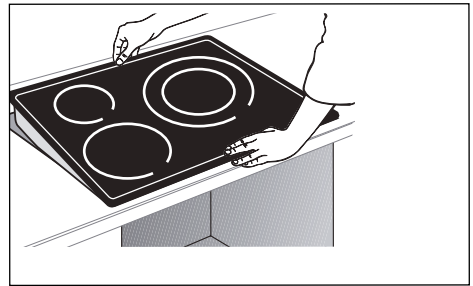
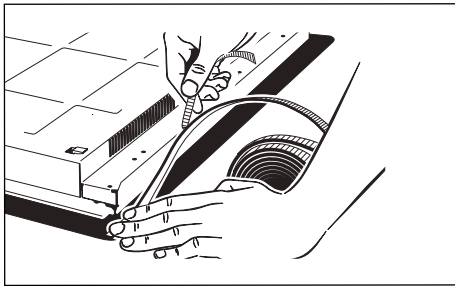
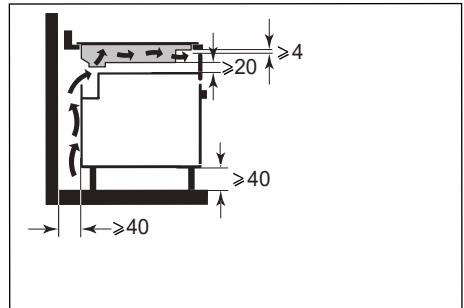


# • 1 TELEPÍTÉS

Ha a főzőlapot egy fiók fölé,



vagy beépített sütő fölé szereltük be, a megfelelő légáramlás biztosítása érdekében tartuk be az ábrákon feltüntetett méreteket. Beépítés előtt óvatosan ragasszuk fel a tömítőgumit a kerámiafelület teljes kerületén.



## Fontos

Ha a sütő a főzőlap alatt van, a főzőlap hőbiztonsági eszközei korlátozhatják a főzőlap és a pyro üzemmódban működő sütő egyidejű használatát, ilyenkor a vezérlő területen az „F7” kód jelenhet meg. Ebben az esetben javasoljuk, hogy a szekrény oldalán egy nyílás (8 cm × 5 cm) kialakításával javítsa a főzőlap szellőzését .

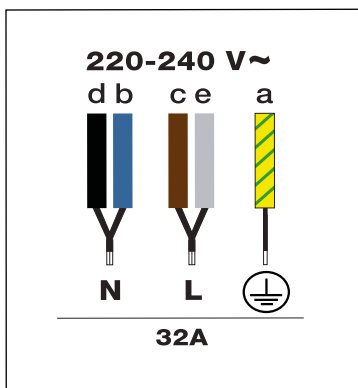


## BEKÖTÉS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATBA

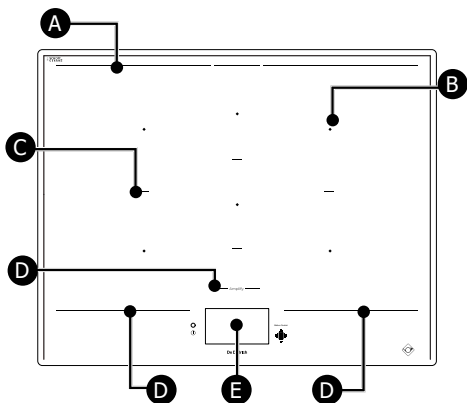
A főzőlapot az érvényben lévő telepítési szabályoknak megfelelően egy omnipoláris leválasztó berendezéssel kell a hálózathoz csatlakoztatni. Leválasztó eszközt kell beépíteni a fix vezetékbe.

Azonosítsa a főzőlap kábelét:

- a) zöld-sárga
- b) kék
- c) gesztenyebarna
- d) fekete
- e) szürke



## Főzőlap leírása



- A** Főzőzóna hátsó határa
- B** Főzőzóna közepe
- C** Főzőzóna elválasztó
- D** Főzőzóna elülső határa
- E** Érintésvezérlők és kijelző

Minden főzőfelület (B) közepe egy rombuszal van jelölve.

A nyomtatott vonalak (A) az egész főzési terület hátulját jelölik.

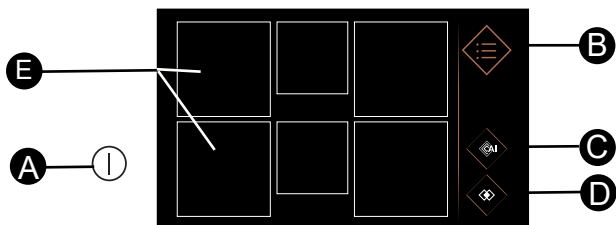
A vonalak (C) az egyes főzési zónákat határolják.

Az elől lévő nyomtatott vonalak (D) elválasztják a fűtési zónát az érintőgomboktól (E).

Fontos, hogy ne helyezzen forró főzőedényeket ezen határ alá, mivel ez károsíthatja a vezérlőpanelt vagy a készüléket (Lásd: „Biztonsági és ajánlások”).

## A kezdőképernyő bemutatása




A képernyő a teljes felületén érintésérzékeny. Az egyszerű megnyomása lehetővé teszi a vezérlők elérését a főzőlap működésbe lépése után.




- A** A főzőlap Indítás/Leállítás gombja.
- B** Menü
- C** Főzési asszisztens
- D** Párosítási
- E** Főzési zónák

Nyomja meg a gombot **I**, 6 négyzet jelenik meg. A négyzetek folytonosak, ha nem észlelhető edény, vagy szaggatottak, majd folytonosak, ha edény észlelhető. Ekkor a főzési zónában nulla kijelzés jelenik meg. A főzőzóna megnyomása megnyitja a teljesítmény és az időzítő beállításának menüjét. Ezután a teljesítményt úgy állíthatja be, hogy az ujját vízszintesen végigcsúsztatja a teljesítménysávon. Megjelenik a kiválasztott hőmérséklet.

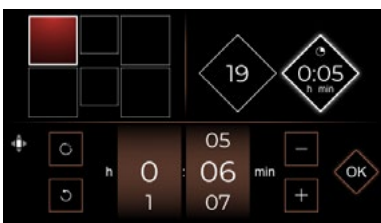
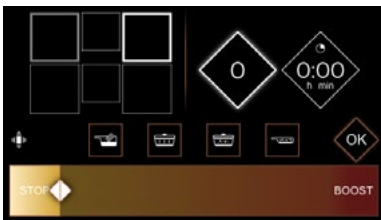
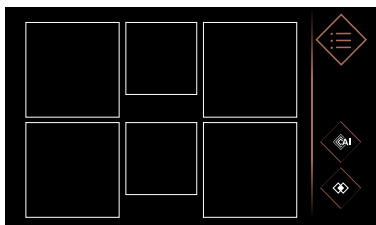
A teljesítményt a gyorsfunkció gombok megnyomásával is beállíthatja:


 **Olvasztás** vagy  **Melegen tartás**  
vagy  **Lassú főzés** vagy  **Kisütés**.

A gomb  megnyomása lehetővé teszi a kívánt főzési idő beállítását.

Az időzítőt a percek és az órák függőleges görgetésével vagy a + és - gombok megnyomásával állíthatja be. Az OK gomb megnyomása érvényesíti a beállítást.


A teljesítmény és a főzési idő beállítása után ezek megjelennek az Ön főzőmezőjét jelképező négyzetben.



 ez a gomb lehetővé teszi az időzítő nullázását

## ELTELT IDŐ funkció

Ezzel a funkcióval a kiválasztott főzőmező utolsó fokozatváltoztatása óta eltelt időt tudjuk kijelezni.

Ennek a funkciónak a használatához nyomja meg a time gombot .

Megjelenik egy ablak az eltelt idővel.

## A főzési idő módosítása

ha idő van megjelenítve az időzítőn, várjon 5 másodpercet hogy módosíthassa a főzési időt. Ahhoz, hogy a főzőlap érzékelje az új edényt, helyezze azt a kívánt zónára, és nyomja meg a kijelzőn az adott főzőmezőt szimbolizáló négyzetet. Megjelenik egy nulla.


## Kívánt teljesítmény beállítása


A kívánt teljesítményt a rombusz megnyomásával állíthatja be. Ha nincs művelet, a főzőzóna néhány másodperc után automatikusan kikapcsol.

## Edények mozgatása

Egy edényt főzés közben áthelyezhet az egyik zónából a másikba, ügyelve arra, hogy felemelje az edényt és ne csúsztassa; a főzőlap automatikusan érzékeli az áthelyezést, és a hozzárendelt beállítások megmaradnak. Ha egy szám villog, a kérdéses zónában a kijelző megnyomásával érvényesíteni kell.

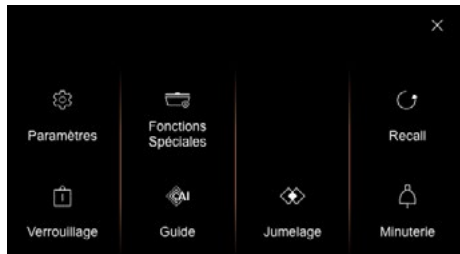
## Főzőzóna kikapcsolása


A főzőmező kikapcsolásához nyomja meg hosszan a négyzetet, egy hosszú hangjelzés hallatszik, és a beállítások eltűnnek a rombuszról, vagy megjelenik a szimbólum .


A főzőlap teljes kikapcsolásához nyomja meg a gombot .

## Menü

A Menü gomb  megnyomása megjeleníti az összes rendelkezésre álló funkciót.



> az  a képernyőn lehetővé teszi a kijelzés bezárását és a többi főzőmező vezérlését.

> a  a képernyőn lehetővé teszi a visszatérést az előző képernyőre.

## Paraméterek

### Menü Általános


Az Általános pont megnyomása lehetővé teszi a következőket:

- a főzőlap kijelzése intenzitásának beállítására, az ujját elcsúsztatva a csúszkán (1-től 10-ig).
- a főzőlap csatlakozása a páraelszívóhoz, ha rendelkezésre áll.
- a főzőlap nyelvének kiválasztása.

### Menü Motion Control

A Mozdulatvezérlés megnyomása lehetővé teszi a következőket (a modelltől függően):

- a **Motion Control** (Mozdulatvezérlés) bekapcsolása vagy kikapcsolása.
- a **Mode Expert** (zakértői mód) aktiválását vagy deaktiválását.

A **mozgásvezérlés** lehetővé teszi egy főzőmező kiválasztását és a főzési teljesítmény beállítását egyszerű kézmozdulatok segítségével, a kezelőpanel megérintése nélkül. Ez lehetővé teszi, hogy a főzőlap ne koszolódjon és ne legyenek rajta ujjlenyomatok. Amikor a **mozgásvezérlés** aktiválva van, a gomb így jelenik meg: . A kikapcsolásához nyomja meg ezt a gombot.

A **Szakértő mód** lehetővé teszi továbbá az időzítő mozdulatokkal történő beállítását.

### Menü Speciális beállítások

#### - Gyorsfunkciók beállítása

Lehetővé teszi a gyorsfunkciók előre beállított teljesítményszintjeinek módosítását:



**Olvasztás** teljesítmény 1 és 3 között (alapértelmezett esetben teljesítmény 2)



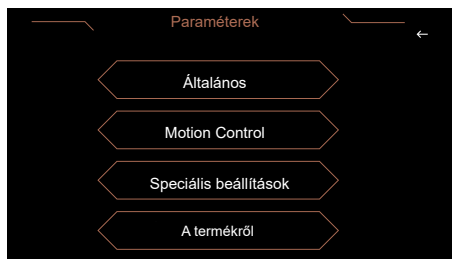
**Melegen tartás** teljesítmény 4 és 9 között (alapértelmezett esetben teljesítmény 7)




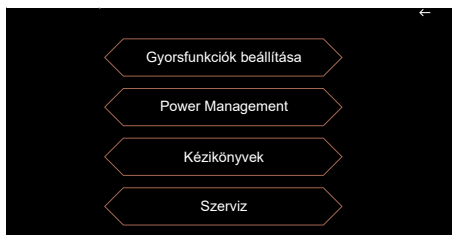
**Lassú főzés** teljesítmény 10 és 16 között (alapértelmezett esetben teljesítmény 14)



**Kisütés** teljesítmény 17 és 19 között (alapértelmezett esetben teljesítmény 19)



A jobbra mutató nyíl megnyomása lehetővé teszi egy oktató funkció elérését, ahol kipróbálhatja a mozgásvezérlés használatához végrehajtandó különböző mozdulatokat. Minden egyes lépést érvényesíteni kell a gomb  megnyomásával.




## - Energiagazdálkodás

Az Energiagazdálkodás elérése, amely lehetővé teszi a főzőlap teljes teljesítményének korlátozását az elektromos rendszernek megfelelően.

Alapértelmezés szerint a főzőlap teljesítménye a legmagasabb fokozatra van állítva. Győződjön meg arról, hogy az elektromos rendszerében elhelyezett megszakító megfelelően van-e kalibrálva (Lásd az alábbi táblázatot).

Főzőlap teljesítménye kW	Biztosítékok / Megszakító (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

 Győződjön meg arról, hogy a kiválasztott teljesítmény megfelel az elektromos panel biztosítékainak.

## - Kézikönyvek

A Kézikönyvek pont megnyomása lehetővé teszi a termék kézikönyvének letöltését az okostelefonjára a QR-kód beolvasásával.

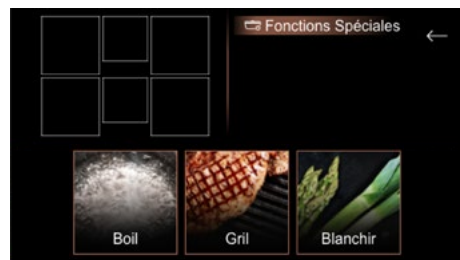
## - Szerviz

Szerviz céljára szolgál szükség esetén.

## Menü A termékről

Lehetővé teszi a főzőlap szoftververzióinak megtekintését.

## Speciális funkciók




## Boil funkció


Ez a funkció lehetővé teszi, hogy egy bizonyos mennyiségű vizet felforraljon és forrásban tartson anélkül, hogy túlcserdülne, például tészta főzése esetén.



Helyezze az edényt egy főzőlapra. Állítsa be a kívánt vízmennyiséget (0,5 és 6 liter között).

Érvényesítse a gomb .

A főzés megkezdődik.


Egy hangjelzés hallatszik, amikor a víz eléri a forráspontot, és a kijelzőn megjelenő üzenet kéri, hogy adja hozzá a hozzávalókat. Ha ez megtörtént, nyomja meg az  gombot az érvényesítéshez. Megjelenik az idő és a teljesítmény. Ezeket tetszés szerint beállíthatja. A főzés végén hangjelzés hallható.

**MEGJEGYZÉS:** Fontos, hogy a víz a főzés kezdetén egyszerű csapvíz hőmérsékletű legyen, különben torzulhat a végeredmény. Ne használjon öntöttvas edényt vagy fedőt ehhez a funkcióhoz. Ezzel a funkcióval bármilyen olyan ételt megfőzhet, amit forrásban lévő vízben kell megfőzni.

## Grill funkció Grill

A De Dietrich zománcozott öntöttvas grillsütővel kombinálva ez a funkció lehetővé teszi az ételek gyors megpirítását az iker zónán, és a legkedvezőbb beállításokat kínálja a grillezés ízeinek újrafelfedezéséhez.



Helyezze a grillt a kiválasztott zónára, és a megerősítéshez nyomja meg a  gombot.

Az előmelegítési idő után helyezze az ételeket a grillre.

A grill tartozék nincs mellékelve a főzőlaphoz, de beszerezhető a viszonteladónál.



## Blansírozás funkció Blansírozás

Ez a főzési technika abban áll, hogy a zöldségeket néhány percig forrásban lévő vízben főzzük, majd jeges vízben áztatjuk, hogy a főzési folyamatot megszakítsuk.

Ez megőrzi a zöldségek élénk színét, valamint állagát.


Válassza ki a vízmennyiséget, amelybe a zöldségeket belemeríti.

Helyezze az edényt a hozzávalókkal egy főzőmezőre.




## RECALL funkció



Ez a funkció valamennyi főzőmező legutolsó, az elmúlt 3 percen belül kikapcsolt „teljesítményfokozat- és időzítő” beállításait jeleníti meg.


A funkció használatához győződjön meg róla, hogy a főzőlap nincs lezárva, majd nyomja meg az  / Visszahívás gombot.

## A vezérlés reteszelése Reteszelés


A főzőlap gyerekszárval van ellátva, amely zárolja a főzőlapot.

Biztonsági okokból az „Indítás/Leállítás”  gomb mindig aktív marad, így a melegítő zónák még zárolt állapotban is kikapcsolhatók.


Nyomja meg a gombot , a gomb  hosszan tartó megnyomása határozatlan időre zárja a főzőlapot. A működő főzési zónák továbbra is melegítenek, de a teljesítmény vagy az időzítő gombokhoz nem férhet hozzá.

 ez a szimbólum jelenik meg a képernyőn.

### Reteszelés megszüntetése:

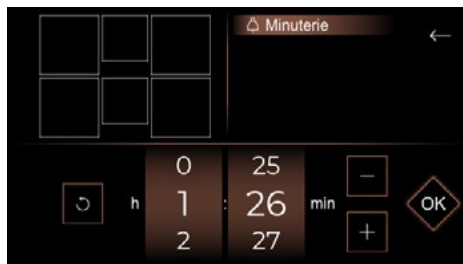
Amikor a főzőlap zárolva van, nyomja le a lakatot , amíg egy dupla hangjelzés meg nem erősíti a műveletet, és a főzőlap zárolása fel lesz oldva.

### Clean lock:

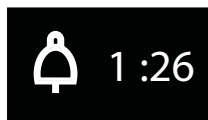
Ez a funkció ideiglenesen blokkolja a főzőlapot tisztítási idő alatt. A gomb  rövid megnyomása 60 másodperc időtartamra zárja a főzőlapot.

## Visszaszámláló időmérő


Ez a funkció lehetővé teszi a visszaszámlálás beállítását főzés elvégzése nélkül.



Miután megadta az időt, az a kezdőképernyő jobb oldalán jelenik meg.



A megadott idő végén hangjelzés hallható, a 0:00 villog, majd kialszik.

**Megjegyzés:** Ha gyorsan szeretné nullázni az időt nyomja meg a gombot .



## Párosítás

A főzőlap lehetővé teszi a főzőzónák kombinálását, így nagy méretű edényeket is használhat.

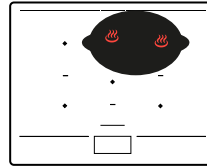
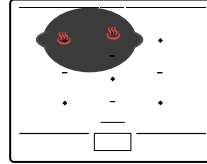
Nyomja meg a Menü gombot, és válassza a Párosítás lehetőséget. Megjelenik a Párosítás menü, és csak ki kell választania a főzőzónákat, majd megnyomni az OK gombot..



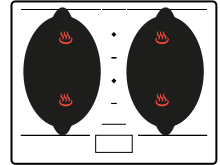
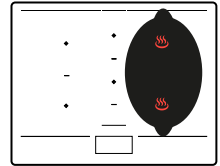
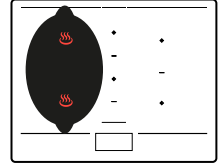
## Párosítási konfigurációk

Az elérhető párosítási konfigurációk a következők:

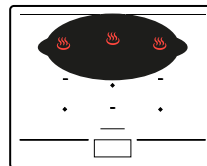
### Extense zónák



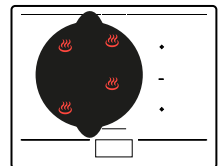
### HorizoneTech zónák




### HorizonePlus zóna



### HorizoneMax zóna



## Teljesítményelosztás

 Több főzőmező egyidejű használata esetén a főzőlap úgy osztja el a teljesítményt, hogy az összességében ne haladja meg a főzőlap teljes teljesítményét.

Több zóna áll rendelkezésére, melyekre az edényeket lehet helyezni. Az edény méretétől függően válassza ki a legmeg-

felelőbbet. Ha az edény alja túl kicsi, a teljesítményjelző villogni fog, és a főzőmező nem fog működni, még akkor sem, ha az edény anyaga indukció főzésre ajánlott. Ügyeljen arra, hogy ne használjon a főzőmező átmérőjénél kisebb átmérőjű főzőedényeket (lásd a táblázatot).


Zóna	Edény mérete	Edény alakja	Elhelyezés	Teljesítmény (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Kör alakú	Középre helyezve a főzőzónán	2800
Ovális hátul	90 - 140 mm	Kör alakú	Középre helyezve a főzőzónán	1200
Ovális elől	90 - 90 mm	Kör alakú	Középre helyezve a főzőzónán	1200
HorizoneTech	180 mm (kerek) min. Ovális / Halaszfazék / Grill	Kör alakú Ovális Téglalap alakú	Középre helyezve a két ½ HorizoneTech közti vonalra	3600
Extense	Ovális 240 mm min / 330 mm max	Ovális Téglalap alakú	Lefednie kell a 2 hátsó főzőzóna középpontját	3600
HorizonePlus	Ovális szélességben 380 mm min / 580 mm max	Ovális Halaszfazék Téglalap alakú	Lefednie kell a 3 hátsó főzőzóna középpontját, közepén jobbra/balra	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Kör alakú	Lefednie kell a 4 főzőzóna középpontját	5500




## Főzési útmutató


Az Ön főzőlapja rendelkezik egy főzési útmutatóval, amely válogatott recepteket javasol Önnek.

Ez a főzési mód az elkészítendő ételtől függően választja ki Önnek a megfelelő főzési paramétereket.



A főzőlapnak bekapcsolt helyzetben kell lennie; a főzési útmutató eléréséhez nyomja meg a  gombot. Ha a főzőlapot Recept üzemmódban használja, a kijelző javasolja, hogy használjon a kiválasztáshoz megfelelő típusú eszközt.

A legtöbb főzőedény használható az indukciós lappal. Csak az üveg-, agyag-, speciális aljzat nélküli alumínium-, réz- és bizonyos nem mágneses rozsdamentes acéledények nem használhatók indukciós főzőlapon.

 **Javasoljuk, hogy vastag, lapos aljú edényeket válasszon. Ezeknek a hőeloszlása jobb, és az étel egyenletesebb lesz. Soha ne tegyen fel üres edényt felügyelet nélkül melegíteni.**

 Ne helyezzen semmilyen edényt a vezérlőképernyőre, mert ez károsíthatja a terméket.

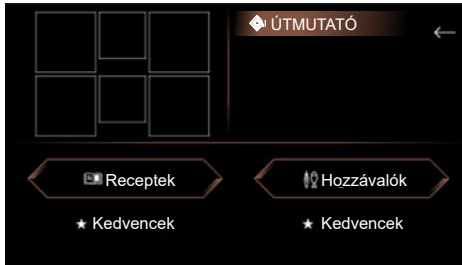
Összeállítottunk egy receptválogatást, amelyek végigvezetik Önt az elkészítés minden egyes szakaszán.

 Receptek Hozzávalók

## Receptek lépésről lépésre

Fogások	Desszertek
Koreai bibimbap	Csokoládé bécsiesen
Borjú becsinált	Csokoládékrem
Bourguignon marhahús	Tésztakrem
Marhahúsgombócok paradicsomszószban	Csokoládéba mártott körte
Boros kakas	Karamellizált alma
Savoyai fondü	
Halászlé	
Rántotta szarvasgombával	
Osso buco	
Tengeri gyümölcsök paella	
Húsleves	
Gombaleves	
Csirke baszk módra	
Báránypörkölt	
Csirkés ramen	
A konyhafőnök ratatouille-ja	
Vargánya risottóval	
Hirtelensült pulyka olajbogyóval és citrommal	
Borjú marengo	

Példa a borjú becsinált lépésről-lépésre receptre.



1 > Lépjen a receptekbe



2 > majd a Tálételek pontra



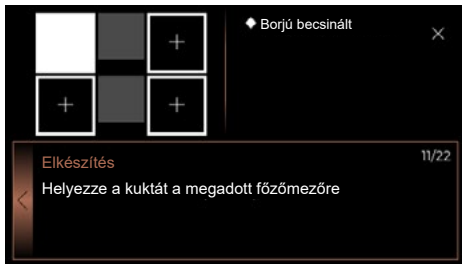
3 > Végül válassza ki az önnek megfelelőt




4 > Nyomja meg a „megtekintés” gombot a recept részleteinek megtekintéséhez.



5 > megjelenik a recept, és most minden egyes lépést megerősíthet, amíg el nem kezdi a főzést



## Jó étvágyat kívánunk!

Egy recept esetén a gomb  megnyomása lehetővé teszi a recept elmentését a Kedvencek közé.

Újbóli használatához elegendő megnyomnia a Kedvencek gombot a főzés kezdetén.

6 > Válassza ki a főzési zónát.

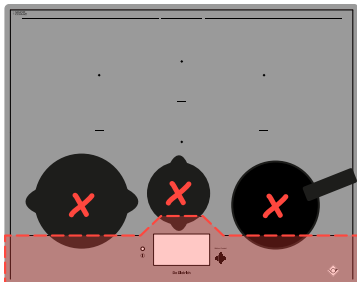


7 > Most már a végéig követheti a főzés állapotát, a kijelző lehetőséget ad a Melegen tartásra vagy a főzés befejezésére..

## BIZTONSÁG ÉS AJÁNLÁSOK


### Védett terület

Ne helyezzen főzőedényeket az érintésvezérlési területet jelző jelölések alá (lásd „Leírás”). A következő elhelyezések helytelenek, és károsíthatják a főzőlapot:



### Maradék hő

Intenzív használat után az éppen használt főzőzóna néhány percig még felhevült maradhat.

Ez idő alatt a kijelzőn egy  jelenik meg. Ne érintse meg az érintett területet.

### Hőkorlátozó

Minden főzőzónában folyamatosan egy biztonsági érzékelő ellenőrzi az edény aljának hőmérsékletét. Ha üres edény marad egy bekapcsolt főzőzónán, az érzékelő automatikusan módosítja a főzőlap által leadott teljesítményt, így csökkentve az edény vagy a főzőlap sérülésének kockázatát.


### Ráfröccsenés elleni védelem

A főzőlap kikapcsolódását a következő 3 eset valamelyike válthatja ki:

- Kifröccsenő folyadék „teríti be” a vezérlőgombokat.
- Nedves ruha a vezérlőgombokon.
- Fém tárgy a vezérlőgombokon.


Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg és szárítsa meg a vezérlőgombokat, majd

indítsa újra a főzést.


Ezekben az esetekben hangjelzés kíséretében a kijelzőn  jel látható.

### „Auto-Stop” rendszer

Ha elfelejt kikapcsolni egy főzőzónát, a főzőlap „Auto-Stop” biztonsági funkcióval rendelkezik, amely automatikusan kikapcsolja az elfelejtett főzőzónát, az előre beállított időtartam után (1 és 10 óra között, a felhasznált teljesítménytől függően). Ha ez a biztonsági funkció működésbe lép, a főzőzóna kikapcsol, a szövegdobozban megjelenik az „Auto Stop” felirat, és kb. 2 percig sípoló hangjelzés hallható. Ilyenkor a leállításhoz egyszerűen nyomja meg bármelyik vezérlőgombot.

 Órakettyegéshez hasonló hangok is hallhatók lehetnek.

Ezek a hangok csak akkor jelentkeznek, amikor a főzőlap működésben van, és a hőmérséklettől függően eltűnnek vagy csökkennek. Az edény típusától és minőségétől függően sípoló hangok is előfordulhatnak. A fent leírt zajok teljesen normálisak; az indukciós technológia részei, és nem jeleznek hibát.

 Védőbevonat használatát nem ajánljuk.



## A FŐZŐLAP KARBANTARTÁSA

Enyhe szennyeződés eltávolítására használjon mosogató szivacsot. A tisztítandó területet áztassa be melegvízzel, majd törölje szárazra.

Ráégett makacs szennyeződések, kiömlött cukros folyadékok vagy megolvadt műanyag eltávolítására használjon mosogató szivacsot és/vagy speciális üvegkaparót. A tisztítandó területet alaposan áztassa be forró vízzel, egy speciális üvegkaparóval kaparja fel, majd mosogató szivaccsal fejezze be, és törölje szárazra.

Fénykoszorúk és vízkő maradványok ellen vigyen fel meleg ecetet a szennyeződésre, hagyja hatni, majd puha ruhával törölje le.

Fényes fémes elszíneződések ellen és heti ápolásra használjon speciális üvegkerámia ápolására szolgáló terméket. A (szilikont tartalmazó és lehetőleg védő hatású) speciális terméket vigye fel az üvegkerámia felületre.

**Fontos megjegyzés:** ne használjon koptató hatású port vagy szivacsot. A kényes edényekhez ha lehet, használjon speciális krémeket és szivacsokat.



## ÜZEMBE HELYEZÉSKOR

**A berendezés kikapcsolt, vagy csak az egyik oldal működik.** A főzőlap csatlakoztatása hibás. Ellenőrizze, hogy megfelelő-e (lásd a bekötésre vonatkozó fejezetet).

**A főzőlap szagot bocsát ki az első főzések során.** A készülék új. Melegítse mindegyik zónát fél órán keresztül egy vízzel teli lábassal.

## BEKAPCSOLÁS UTÁN

**A főzőlap nem működik, és a kezelőpanel kijelzőjének fényei nem világítanak.**

A készülék nem kap áramot. A tápellátás vagy a csatlakozás hibás. Ellenőrizze a biztosítékokat és a megszakítót.

**A főzőlapnem működik, és egy másik üzenet jelenik meg.** Az elektronikus áramkör hibásan működik. **Forduljon a vevőszolgálathoz.**

**A főzőlap nem működik, és a „bloc” felirat jelenik meg.** Oldja fel a gyermekzárát.

**F9 hibakód:** 170 V alatti feszültség.

**D1 hibakód:** 5°C alatti hőmérséklet.

## HASZNÁLAT KÖZBEN

**A főzőlap nem működik, a kijelzőn – jelenik meg, és hangjelzés hallható.**

Folyadék „terítette be” a főzőterületet, vagy egy tárgy blokkolja a kezelőpanelt. Tisztítsa meg vagy távolítsa el a tárgyat, és indítsa újra a főzést.

**F7 kód jelenik meg a kijelzőn.**

Az elektronikus körök túlmelegedtek (lásd a beépítésre vonatkozó fejezetet).

**Egy melegítő zóna működése közben a kezelőpanelen lévő jelzőfények továbbra is villognak.**

A használt edény nem megfelelő.

**A főzőedények csörömpölnek, a főzőlaptól zörgő hang hallatszik főzés közben** (lásd a

"Biztonság és ajánlások" című tanácsot). Ez normális. Egy bizonyos típusú edény esetében a főzőlap energiaátadása a főzőlapról az edényre ezzel jár.

**A ventilátor hangja a főzőlap leállítása után is hallható.**

Ez normális. Ez szükséges az elektronika lehűléséhez.

**Tartós működési hiba esetén.**

Tegye feszültségmentessé a főzőlapot 1 percre. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a vevőszolgálathoz.



## FOGYASZTÓI KAPCSOLATOK Franciaország

További információkért termékeinkről, vagy kapcsolatfelvétel céljából, kérjük:

> keresse fel weboldalunkat:

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

> keresse fel weboldalunkat:

Service Consommateurs

DE DIETRICH

5, avenue des Béthunes

CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE

95060 CERGY PONTOISE CEDEX

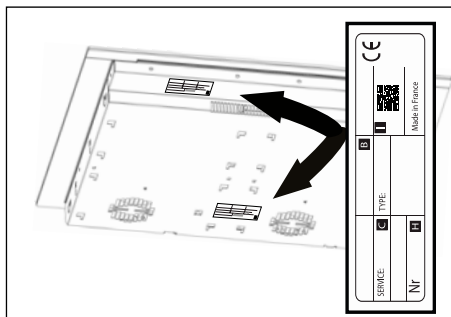
## EREDETI ALKATRÉSZEK

Karbantartás során kérje, hogy kizárólag eredeti tanúsítvánnyal ellátott alkatrészeket használjanak fel.



## JAVÍTÁSOK

A készülék esetleges javítását a márkaszervez által megbízott szakembernek kell végeznie. Hívásakor adja meg készülékének a teljes hivatkozási számát (modell, típus, sorozatszám). Ezek az adatok szerepelnek az adattáblán..



B: Kereskedelmi referenciaszám

C: Szervizreferencia-szám

H: Sorozatszám

I: QR-kód





IT



## GENTILE CLIENTE,

Ha appena acquistato un prodotto De Dietrich. Questa scelta rivela la Sua esigenza e il Suo gusto per lo stile francese.

Con la sua tradizione di oltre 300 anni di savoir-faire, le creazioni De Dietrich incarnano la fusione del design, dell'autenticità e della tecnologia al servizio dell'arte culinaria. I nostri apparecchi sono fabbricati con materiali nobili e offrono una qualità di finitura impeccabile.

Abbiamo la certezza che questo prodotto di alta qualità permetterà a chi ama la cucina di esprimere tutti i suoi talenti.

Il servizio clienti De Dietrich è a Sua disposizione per rispondere a tutte le Sue domande e ai suggerimenti per poter soddisfare al meglio le Sue necessità.

Siamo onorati di essere il Suo nuovo partner in cucina e La ringraziamo della Sua fiducia.



Con i suoi stabilimenti in Francia, a Orléans e Vendôme, De Dietrich è alla costante ricerca dell'eccellenza, perpetuando il savoir-faire d'eccezione nella progettazione di prodotti perfettamente rifiniti. Molti dei nostri elettrodomestici sono certificati dal label Origine France Garantie, un riconoscimento che ne attesta la fabbricazione in Francia.

Questo label garantisce non solo la qualità e la durabilità dei nostri apparecchi, ma anche la loro tracciabilità, offrendo un'indicazione chiara e oggettiva della loro provenienza.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI.....</b>	<b>4</b>
<b>AMBIENTE.....</b>	<b>6</b>
Tutela dell'ambiente .....	6
Consiglio per risparmiare energia .....	6
<b>1 - INSTALLAZIONE .....</b>	<b>7</b>
Disimballaggio .....	7
Incasso .....	7
Collegamento elettrico.....	9
<b>2 - PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO.....</b>	<b>10</b>
Descrizione del piano di cottura .....	10
<b>3 - UTILIZZO DELL'APPARECCHIO.....</b>	<b>11</b>
Descrizione della schermata iniziale .....	11
Funzione Elapsed time.....	12
Modifica del tempo di cottura .....	12
Regolazione della potenza desiderata .....	12
Spostamento dei recipienti .....	12
Spegnimento di una zona di cottura .....	12
Menu .....	12
I parametri .....	13
Menu Generale.....	13
Menu Motion Control .....	13
Menu Parametri avanzati .....	13
Menu Informazioni sul prodotto .....	14
Funzioni speciali .....	14
Funzione Boil .....	14
Funzione Grill .....	15
Funzione Sbollentare .....	15
Funzione Recall .....	16
Blocco dei comandi Blocco .....	16
Timer indipendente.....	16
Abbinamento .....	17

Configurazioni di abbinamento.....	17
Distribuzione della potenza .....	18
Guida culinaria .....	19
Sicurezza e raccomandazioni .....	23
<b>4 - MANUTENZIONE.....</b>	<b>24</b>
Manutenzione del piano .....	24
<b>5 - ANOMALIE E SOLUZIONI .....</b>	<b>25</b>
Alla messa in servizio .....	25
All'accensione .....	25
Durante l'uso .....	25
<b>6 - SERVIZIO POST-VENDITA.....</b>	<b>26</b>

## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.

Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.

Questo apparecchio è conforme alle direttive e ai regolamenti europei ai quali è soggetto.


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 supervisionati e se siano stati correttamente formati o istruiti sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e ne siano stati compresi i rischi potenziali.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.


Le pulizie 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.

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).


 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, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie poiché possono scaldarsi.

 **ATTENZIONE:** la cottura deve essere supervisionata. Una cottura breve necessita di una supervisione continua.

Rischio d'incendio: non accumulare oggetti sulle superfici di cottura.

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 antifiama.

 Se la superficie presenta incrinature, scollegare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

Non utilizzare più il piano prima di aver cambiato la piastra in vetro.

Questi piani 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. Il piano cottura è previsto per funzionare a una frequenza di 50 Hz o 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) senza alcun intervento particolare da parte vostra.

L'apparecchio deve essere collegato con un cavo di alimentazione normalizzato, il cui numero di conduttore dipende dal tipo di collegamento desiderato (vedere capitolo sull'installazione)

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.

**⚠ AVVERTENZA:** 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.

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.

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.

Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del piano.

L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

Dopo l'utilizzo, spegnere il piano cottura tramite il dispositivo di comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.



## TUTELA DELL'AMBIENTE



Questo simbolo indica che l'apparecchio non deve essere smaltito come un rifiuto urbano.

Questo apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Questo simbolo indica che gli appa-

recchi usurati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani, ma devono essere consegnati in un punto di raccolta autorizzato. È possibile informarsi presso il proprio rivenditore o i servizi tecnici del proprio comune per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio.

Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Anche alcuni materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori. La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

Per il corretto riciclo degli imballaggi dei nostri prodotti e articoli, visita il sito :

[https://notices.groupebrandt.com/docs/notices/CZ2100238\\_Leaflet\\_Packaging\\_IT.pdf](https://notices.groupebrandt.com/docs/notices/CZ2100238_Leaflet_Packaging_IT.pdf)



## Consiglio per risparmiare energia

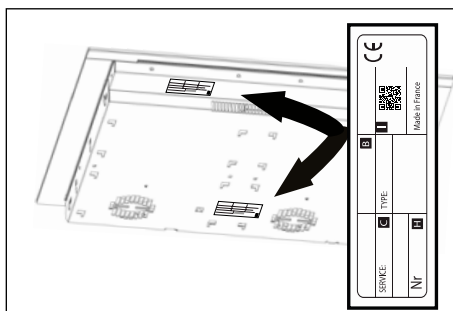
Cucinare con un coperchio della giusta dimensione permette di risparmiare energia. Se viene usato un coperchio in vetro, è possibile controllare perfettamente la cottura.

## DISIMBALLAGGIO

Verificare e rispettare le caratteristiche dell'apparecchio indicate sulla targhetta identificativa.

Scrivere nel riquadro qui sotto i riferimenti del servizio e del tipo norma indicati sulla targhetta per un utilizzo futuro.

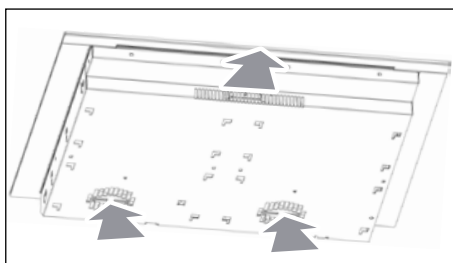
Servizio:	Tipo:
-----------	-------



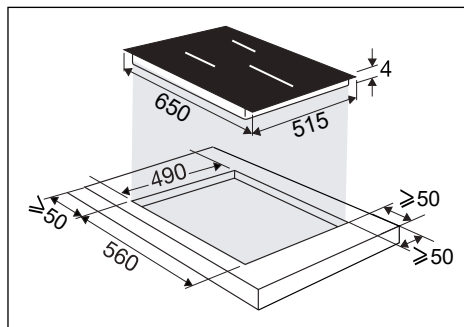
## INCASSO

Controllare che gli ingressi e le uscite d'aria siano sgombri.

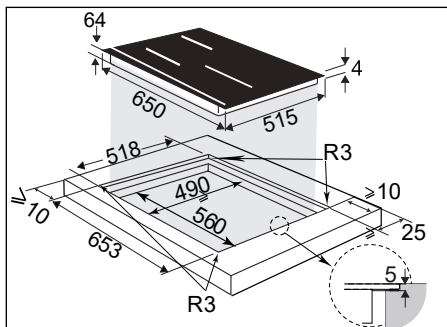
Tenere in considerazione le indicazioni delle dimensioni di incasso (in millimetri) del piano di lavoro destinato a ricevere il piano cottura. Verificare che l'aria circoli correttamente fra la parte posteriore e anteriore del piano cottura.



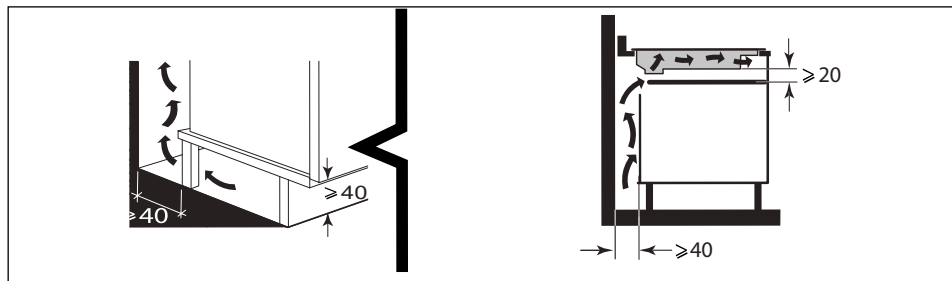
### Incasso in un piano



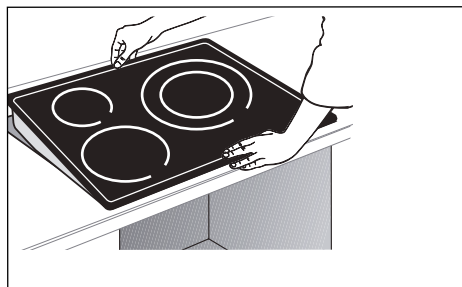
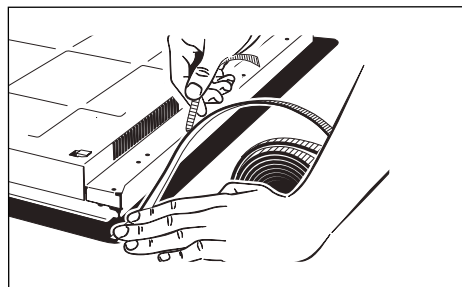
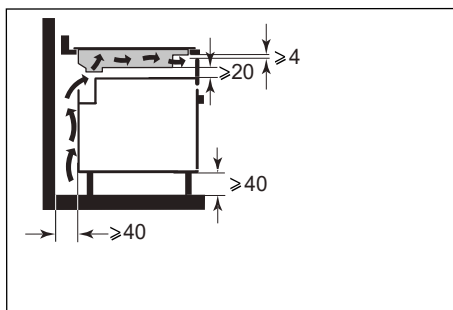
### Incasso a filo



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. Incollare con cura la guarnizione di tenuta stagna su tutto il bordo del piano prima dell'incasso.



## Importante

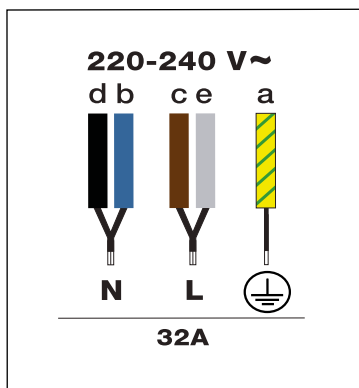
Se il forno è situato sotto al piano cottura, le sicurezze termiche del piano cottura possono limitare l'utilizzo simultaneo di quest'ultimo e del forno in modalità pirolisi, visualizzazione codice "F7" nelle zone comandi. In questo caso, si raccomanda di aumentare l'aerazione del piano di cottura praticando un'apertura sul lato del mobile (8 cm x 5 cm).

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

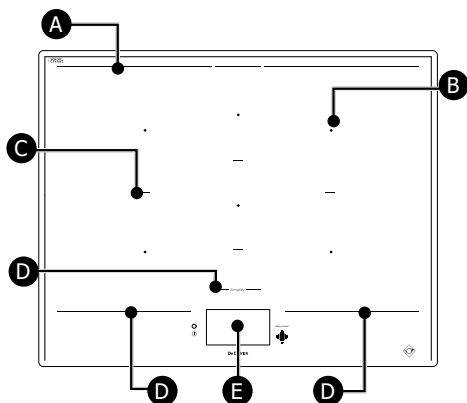
Questi piani devono essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alle regole di installazione in vigore. Un dispositivo di interruzione deve essere incorporato nella canalizzazione fissa.

Individuare il cavo del piano cottura:

- a) verde-giallo
- b) blu
- c) marrone
- d) nero
- e) grigio



## Descrizione del piano di cottura



- A** Limite posteriore della zona di cottura
- B** Centro del fuoco
- C** Separatore di zona di cottura
- D** Limite anteriore della zona di cottura
- E** Controlli touch e schermo

Il centro di ogni area di cottura (B) è indicato da un quadrato.

Le linee serigrafate (A) delimitano il retro dell'intera zona di cottura.

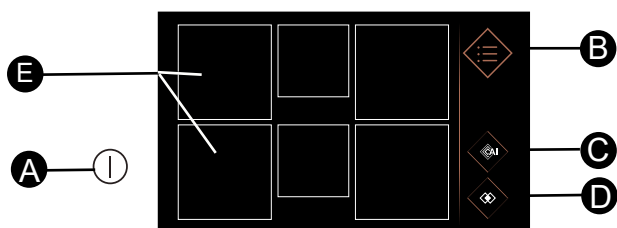
Le linee (C) delimitano le singole zone di cottura.

Le linee serigrafate (D) davanti al piano di cottura separano l'area di riscaldamento dai comandi touch (E).

È importante non posizionare utensili di cottura caldi sotto questo limite, poiché potrebbe danneggiare il pannello di controllo o l'apparecchio (Vedi "Sicurezze e raccomandazioni").

## Descrizione della schermata iniziale

Lo schermo è completamente touch screen. Una semplice pressione sullo schermo permette di accedere ai comandi quando il piano cottura è acceso.



- A** Tasto on/off del piano cottura.
- B** Menu
- C** Assistente culinario
- D** Accoppiamento
- E** Zone di cottura

Premere il tasto **A**, compaiono 6 quadrati. I quadrati sono fissi se non viene rilevato alcun recipiente o tratteggiati se viene rilevato un recipiente. Compare uno zero nella zona di cottura.

Premere la zona di cottura per aprire un menu di regolazione della potenza e del timer. È ora possibile regolare la potenza facendo scorrere il dito orizzontalmente sul pannello della potenza. La temperatura scelta viene visualizzata.

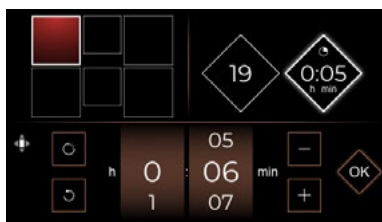
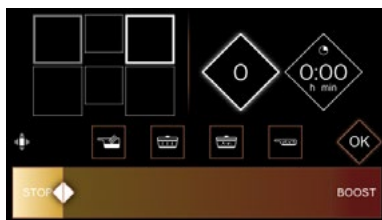
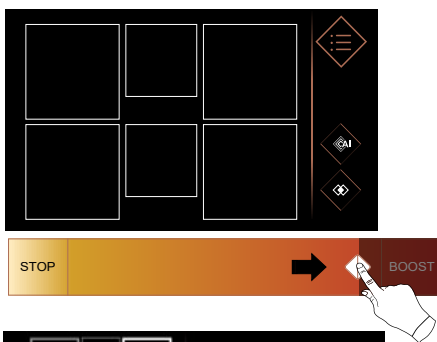
È possibile anche regolare la potenza premendo i tasti delle funzioni rapide:

**Fondere** o **Mantenimento al caldo** o **Cottura lenta** o **Cottura rapida**.

Premere permette di regolare il tempo di cottura desiderato.

È possibile regolare il timer facendo scorrere i minuti e le ore verticalmente o premendo i tasti + e -. Premere OK per confermare la regolazione.

Dopo aver regolato la potenza e il tempo di cottura, questi compariranno nel quadrato che rappresenta la zona cottura.



questo tasto permette di azzerare il timer

## Funzione ELAPSED TIME

Questa funzione permette di visualizzare il tempo trascorso dall'ultima modifica di potenza su una zona di cottura scelta.

Per usare questa funzione premere il tasto



Compare una finestra contenente il tempo trascorso.

## Modifica del tempo di cottura

Se è visualizzato un tempo sul timer, attendere 5 secondi per poter modificare il tempo di cottura. Affinché il piano rilevi un nuovo recipiente, poggiarlo sulla zona desiderata e premere il quadrato che rappresenta la zona cottura sullo schermo. Compare uno zero.


## Regolazione della potenza desiderata


Si può impostare la potenza desiderata premendo il quadrato. Se non viene effettuata alcuna operazione, la zona di cottura si spegnerà automaticamente dopo qualche secondo.

## Spostamento dei recipienti

È possibile spostare un recipiente da una zona a un'altra durante la cottura sollevando il recipiente e non trascinandolo, il piano cottura rileverà automaticamente lo spostamento e le impostazioni attribuite verranno conservate. Se un numero lampeggia è necessario convalidare mediante una pressione sullo schermo nella zona interessata.

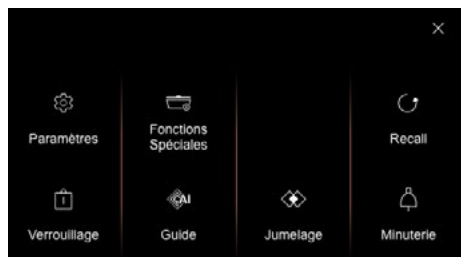
## Spegnimento di una zona di cottura


Per spegnere una zona cottura premere a lungo il quadrato. Viene emesso un bip e le regolazioni scompaiono nel quadrato, oppure il simbolo  compare.


Per spegnere completamente il piano premere il tasto .

## Menu

Premere il tasto Menu  per visualizzare tutte le funzioni a disposizione.



> il  sullo schermo permette di chiudere la visualizzazione e di controllare le altre zone cottura.

> la  sullo schermo permette di tornare alla schermata precedente.

## I parametri

### Menu Generale


Premere "Generale" per:

- regolare l'intensità di visualizzazione del piano facendo scorrere il dito sullo slider (da 1 a 10).
- connettere il piano alla cappa se questa è .
- scegliere la lingua del testo del piano di cottura.

### Menu Motion Control

Premere "Controllo gestuale" per (a seconda del modello):

- attivare o disattivare il **Motion Control** (assistente gestuale).
- attivare o disattivare la **Expert Mode** (Modalità Esperto).

Il **motion control** permette con dei semplici gesti della mano di selezionare una zona cottura e di regolare la potenza di cottura senza toccare il pannello di comando. Questo permette in particolare di non sporcare o lasciare tracce di dita sul piano. Quando il Motion Control è attivato il pulsante compare in questo modo:  .


Per disattivarlo premere questo pulsante.


La **modalità Expert** permette inoltre di regolare il timer con i gesti.


### Menu Parametri avanzati


#### - Impostazioni funzioni rapide

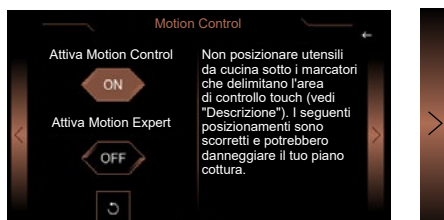
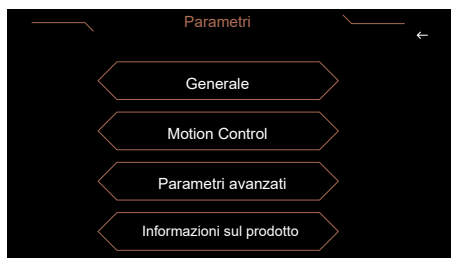
Consente di modificare i livelli di potenza predefiniti nelle funzioni rapide:


 **Fondere** potenza tra 1 e 3 (potenza 2 predefinita)

 **Mantenimento al caldo** potenza tra 4 e 9 (potenza 7 predefinita)

 **Cottura lenta** potenza tra 10 e 16 (potenza 14 predefinita)

 **Cottura rapida** potenza tra 17 e 19 (potenza 19 predefinita)



Premere la freccia verso destra per accedere a un tutorial che permette di testare diversi gesti da realizzare per usare il Motion Control. Ogni fase deve essere confermata premendo  .




## - Power Management

Accedere al **Power Management** che permette di limitare la potenza totale del piano per adattarsi all'impianto elettrico.

La potenza del piano è regolata in maniera predefinita al massimo livello.

Verificare che il valore dell'interruttore del proprio impianto elettrico sia correttamente tarato (vedere tabella qui sotto).

Potenza piano cottura kW	Fusibili/Disgiuntore (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

 Assicurarsi che la potenza selezionata sia adatta ai fusibili del quadro elettrico.

## - Istruzioni

Premere **"Istruzioni"** per ottenere sul proprio smartphone le istruzioni del prodotto scansionando il QR code.

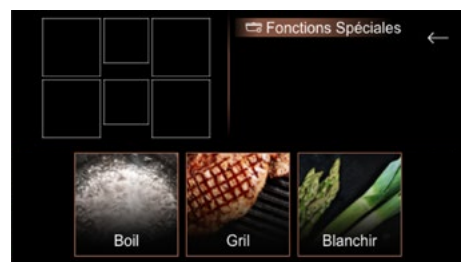
## - Assistenza tecnica

Destinato all'assistenza tecnica in caso di necessità.

## Menu Informazioni sul prodotto

Consente di conoscere le versioni software del piano cottura.

## Funzioni speciali




## Funzione Boil Boil

Questa funzione permette di far bollire una quantità d'acqua e di mantenere l'ebollizione senza fuoriuscite per far cuocere, per esempio, la pasta.




Posizionare il recipiente su una zona cottura.

Impostare la quantità di acqua desiderata (da 0,5 a 6 litri).

Confermare premendo .

La cottura inizia.

Viene emesso un bip quando l'acqua bolle e un messaggio sullo schermo chiede di aggiungere gli ingredienti. Dopo averlo fatto, premere  per confermare. Compaiono il tempo e la potenza.

È possibile comunque regolarli a propria discrezione.


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 o coperchi. Si può utilizzare questa funzione anche per far cuocere qualsiasi alimento che richieda una cottura in acqua bollente.

## Funzione Grill Grill

Associata al grill De Dietrich in ghisa smaltata, questa funzione permette di cuocere rapidamente degli alimenti sulla zona abbinata e propone le migliori regolazioni per ottenere i sapori della cottura al barbecue.



Posizionare il grill sulla zona selezionata e confermare premendo .

Trascorso il tempo di preriscaldamento, mettere gli alimenti sul grill.

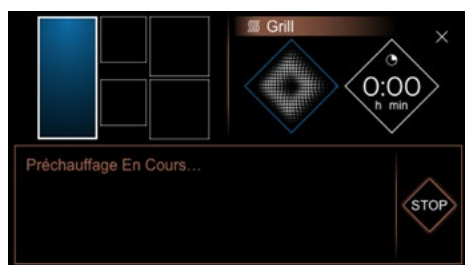
L'accessorio grill non è fornito con il piano, ma è disponibile presso il proprio rivenditore.

## Funzione Sbollentare Sbollentare

Questa tecnica di cottura permette di cuocere verdure in acqua portata a ebollizione per qualche minuto, poi di immergerli in acqua ghiacciata per interrompere la cottura.


Questo permette di conservare il colore vivo delle verdure, così come la loro consistenza. Selezionare la quantità d'acqua in cui immergere le verdure.

Posizionare il recipiente con gli ingredienti su una zona cottura.




## 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 utilizzare questa funzione, assicurarsi che il piano cottura sia sbloccato, quindi premere /Recall.

## Blocco dei comandi Blocco


Il piano di cottura possiede una sicurezza bambini che blocca il piano.

Per ragioni di sicurezza, solo il tasto “On/Off”  è sempre attivo e autorizza l'interruzione di una zona di riscaldamento anche se bloccata.


Premere , una pressione lunga su  blocca il piano per un tempo indeterminato. Le zone cottura in funzione continuano a riscaldare, ma non si ha accesso ai tasti di potenza o del timer.

 questo simbolo appare sullo schermo.

### **Sblocco:**

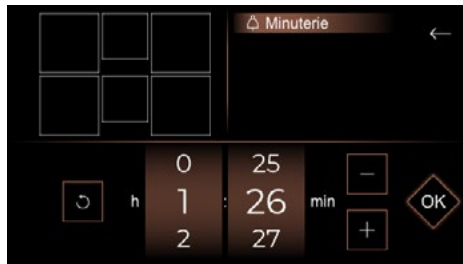
Quando il piano è bloccato, premere  fino a quando un doppio bip non conferma l'operazione. Il piano è ora sbloccato.

### **Clean lock:**

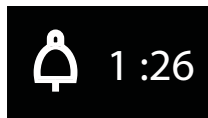
Questa funzione permette il blocco temporaneo del piano durante la pulizia. Una pressione breve su  blocca il piano per una durata di 60 secondi.

## Timer indipendente


Questa funzione permette di impostare il conto alla rovescia senza effettuare una cottura.



Dopo aver definito il tempo, questo compare alla destra della schermata iniziale.



Alla fine del tempo desiderato si sentono dei bip sonori, lampeggiano le cifre 0:00 poi il display si spegne.

**Nota:** Per azzerare rapidamente il tempo, premere .

## Abbinamento

Il piano propone di abbinare le zone di cottura per permettere di usare recipienti di grandi dimensioni.

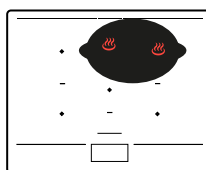
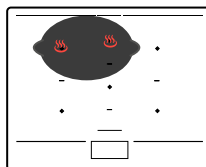
Premere il tasto Menu e selezionare Abbinamento. Il menu Abbinamento appare e non resta che selezionare le zone di cottura e premere OK.



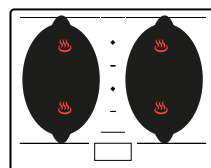
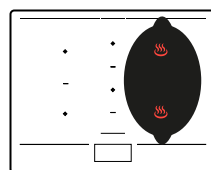
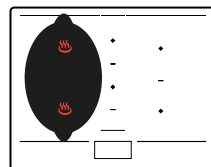
## Configurazioni di abbinamento

Le configurazioni di abbinamento disponibili sono le seguenti:

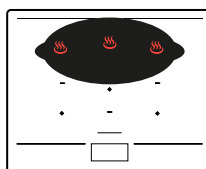
### Zones Extense



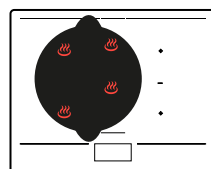
### Zones HorizoneTech



### Zona HorizonePlus



### Zona HorizoneMax



## Distribuzione della potenza



Quando vengono utilizzate simultaneamente diverse zone di cottura, il piano gestisce la distribuzione della potenza al fine di non superare la sua potenza totale.

L'apparecchio dispone di diverse zone di cottura sulle quali posizionare i recipienti. Selezionare quella 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 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 cottura (vedere tabella).


Zona	Dimensione del recipiente	Forma del recipiente	Posizionamento	Potenza (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Circolare	Centrato sulla zona cottura	2800
Ovale Posteriore	90 - 140 mm	Circolare	Centrato sulla zona cottura	1200
Ovale Anteriore	90 - 90 mm	Circolare	Centrato sulla zona cottura	1200
HorizoneTech	180 mm (rotondo) min. Ovale / Pesciere / Grill	Circolare Ovale Rettangolare	Centrato sulla linea tra le due ½ HorizoneTech	3600
Extense	Ovale 240 mm min / 330 mm max	Ovale Rettangolare	Deve coprire i centri delle 2 zone cottura posteriori	3600
HorizonePlus	Ovale in larghezza 380 mm min / 580 mm max	Ovale Pesciere Rettangolare	Deve coprire i centri delle 3 zone cottura posteriori, centrato destra/sinistra	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Circolare	Deve coprire i centri delle 4 zone cottura	5500




## Guida culinaria


Il piano dispone di una guida culinaria che propone una selezione di ricette.

Questa modalità di cottura seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare e del suo peso.

Il piano deve essere acceso. Premere  per accedere alla guida culinaria. Quando si usa il piano in modalità Ricette, lo schermo ti consiglierà di utilizzare un tipo di utensile adatto alla selezione.

La maggior parte degli utensili è compatibile con l'induzione. Solo il vetro, la terracotta, l'alluminio senza fondo speciale, il rame e alcuni inox non magnetici non funzionano con la cottura a induzione.

 **Suggeriamo di scegliere recipienti con il fondo spesso e piatto. Il calore sarà ripartito in maniera migliore e la cottura sarà più omogenea. Non mettere mai a riscaldare un recipiente vuoto senza supervisione.**

 Non poggiare i recipienti sul display di comando per non danneggiare il prodotto.

Proponiamo una selezione di ricette in cui si verrà guidati in ogni fase di realizzazione.

 Ricette

## Ricette passo passo

Piatti	Dessert
Bibimbap coreano	Cioccolato viennese
Arrosto di vitello	Crema al cioccolato
Bœuf bourguignon	Crema pasticcera
Polpette di manzo con salsa di pomodoro	Pere cotte al cioccolato
Pollo al vino	Mele caramellate
Fonduta savoiarda	
Zuppa di pesce	
Uova strapazzate ai tartufi	
Ossobuco	
Paella ai frutti di mare	
Pot au feu	
Vellutata ai funghi	
Pollo alla basca	
Ragù di agnello	
Ramen al pollo	
Ratatouille dello chef	
Risotto porcini	
Sauté di tacchino, olive e limone	
Vitello marengo	

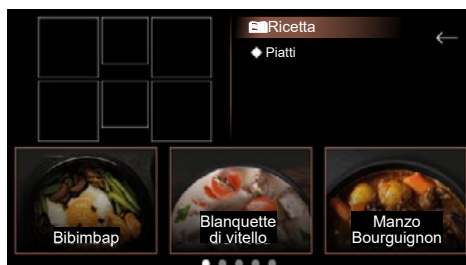
Esempio di ricetta di blanquette di vitello passo passo.



1 > Andare nelle ricette



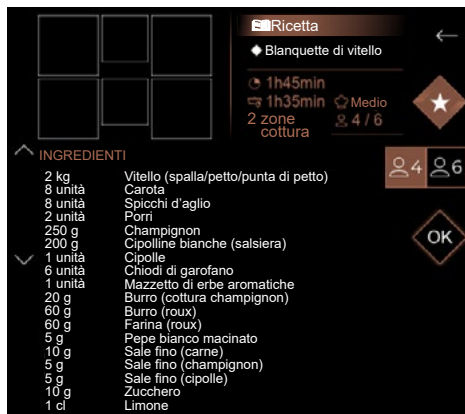
2 > poi Piatti



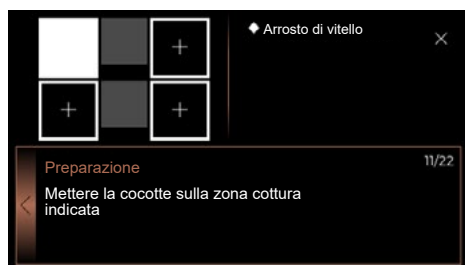
3 > Infine accedere alla propria scelta




4 > Premere "Vedere" per conoscere i dettagli della ricetta



5 > la ricetta compare. Confermare ogni fase fino ad avviare la cottura

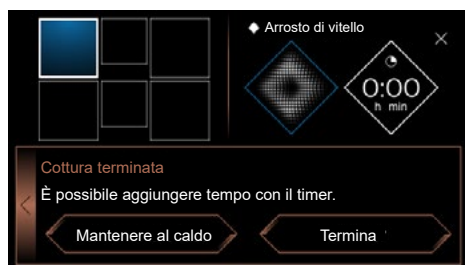


**Buon appetito.**

Per una ricetta, una pressione su  permette di salvare la ricetta per aggiungerla ai preferiti.

Per riutilizzarla sarà sufficiente premere il tasto Preferiti a inizio cottura.

6 > Seleziona il piano di cottura

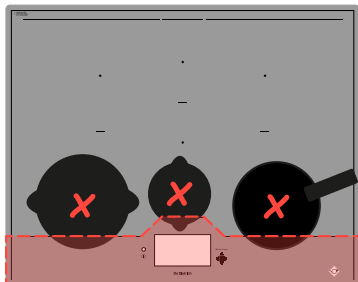


7 > Ora è possibile seguire lo stato della cottura fino alla fine. Il display permetterà di mantenere al caldo o di terminare la cottura..

## SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI


### Zona protetta

Non posizionare utensili da cucina sotto i marcatori che delimitano l'area di controllo touch (vedi "Descrizione"). I seguenti posizionamenti sono scorretti e potrebbero danneggiare il tuo piano cottura:



### 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 .

Non toccare la zona interessata.

### 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 appoggiato 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 questo meccanismo di sicurezza, l'interruzione del funzionamento della zona di cottura è segnalata dalla visualizzazione di "AutoStop" nella zona di comando ed è 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.**

## MANUTENZIONE DEL PIANO

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 sgrossare, 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 silicone e che abbia preferibilmente un effetto protettivo) sulla vetroceramica.

**Nota importante:** non usare polvere o spugne abrasive. Privilegiare le creme e le spugne speciali per stoviglie delicate.



## ALLA MESSA IN SERVIZIO

**La corrente salta o funziona un solo lato.** Il collegamento del piano è difettoso. Verificare la sua conformità (vedere capitolo sul 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 D1 :** temperatura inferiore a 5°C.

## DURANTE L'USO

**Il piano cottura non funziona, compare l'immagine – 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 scaldati (vedere capitolo sull'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 dei rumori durante la cottura.** (vedere

Il consiglio "Sicurezze 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.



## RELAZIONI CON I CONSUMATORI FRANCIA

Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti o per contattarci:

> consultare il nostro sito:

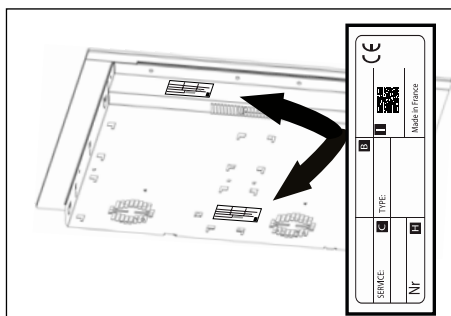
[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

> scrivere al seguente indirizzo postale:

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

## INTERVENTI FRANCIA

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.



## RICAMBI ORIGINALI

Durante un intervento, richiedere l'uso esclusivo di ricambi originali certificati.



B: Riferimento vendite  
C: Riferimento del servizio  
H: Numero di serie  
I: codice QR





NL

## GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIENT

U heeft zojuist een De Dietrich product aangeschaft. Deze keuze toont uw veeleisendheid en uw liefde voor de Franse art de vivre.

Met meer dan 300 jaar vakmanschap staan de ontwerpen van De Dietrich voor een combinatie van design, authenticiteit en technologie in dienst van culinaire hoogstandjes. Onze apparaten worden vervaardigd met edele materialen en bieden een afwerking van een onberispelijke kwaliteit.

Wij zijn er zeker van dat deze oerdegelijke productie iedereen die van lekker koken houdt in staat zal stellen zijn talenten te ontplooiën.

De Consumentenservice van De Dietrich staat voor u klaar om al uw vragen te beantwoorden en suggesties te doen om altijd zo goed mogelijk aan uw eisen te voldoen.

Wij zijn vereerd uw nieuwe keukenpartner te zijn en danken u voor uw vertrouwen.



In zijn fabrieken in het Franse Orléans en Vendôme is De Dietrich doorlopend op zoek naar uitmuntendheid, waarbij het merk zijn uitzonderlijke vakmanschap in ere houdt bij het ontwerpen van perfect afgewerkte producten. Een groot deel van onze huishoudelijke apparaten hebben het keurmerk Origine France Garantie, een erkenning die hun vervaardiging in Frankrijk garandeert.

Dit keurmerk verzekert u niet alleen van de kwaliteit en de duurzaamheid van onze apparaten, maar ook van hun traceerbaarheid, met een duidelijke en objectieve aanduiding van hun herkomst.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN .....</b>	<b>4</b>
<b>MILIEU.....</b>	<b>6</b>
Milieubescherming .....	6
Tip voor energiebesparing .....	6
<b>1 - INSTALLATIE .....</b>	<b>7</b>
Uitpakken .....	7
Inbouw .....	7
Elektrische aansluiting.....	9
<b>2 - VOORSTELLING VAN UW APPARAAT .....</b>	<b>10</b>
Beschrijving van de kookplaat.....	10
<b>3 - GEBRUIK VAN UW APPARAAT.....</b>	<b>11</b>
Beschrijving van het startscherm .....	11
Functie Elapsed time.....	12
Wijziging van de kooktijd.....	12
Instelling van het gewenste vermogen .....	12
Verplaatsen van kookgerei.....	12
Uitschakelen van een kookzone.....	12
Menu .....	12
De parameters.....	13
Menu Algemeen .....	13
Menu Motion Control.....	13
Menu Geavanceerde instellingen.....	13
Menu Over het product.....	14
Speciale functies .....	14
Functie Boil .....	14
Grillfunctie .....	15
Functie blancheren .....	15
Functie Recall.....	16
Vergrendeling van de bedieningsknoppen Vergrendeling .....	16
Onafhankelijke timer.....	16

Koppeling .....	17
Koppelconfiguraties .....	17
Vermogensverdeling.....	18
Kookgids .....	19
Veiligheid & aanbevelingen .....	23
<b>4 - ONDERHOUD.....</b>	<b>24</b>
Onderhoud van de kookplaat .....	24
<b>5 - STORINGEN EN OPLOSSINGEN.....</b>	<b>25</b>
Bij de ingebruikneming .....	25
Bij het aanzetten .....	25
Tijdens het gebruik .....	25
<b>6 - SERVICEDIENST .....</b>	<b>26</b>

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.**

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Uw apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen en verordeningen waaraan het onderworpen is.


Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen met verminderde geestelijke, zintuiglijke of fysieke vermogens, of mensen zonder voldoende ervaring en kennis, indien zij goed onder toezicht staan of op de juiste wijze zijn ingelicht over het gebruik van dit apparaat en de risico's hiervan begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.


De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden.

Het apparaat moet buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden, tenzij ze voortdurend in het oog worden gehouden.

Uw fornuis is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging).


 Het apparaat en de bereikbare delen worden zeer heet tijdens het gebruik. Voorzorgen moeten worden genomen om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.

Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak worden geplaatst omdat deze heet kunnen worden.

 **OPGELET:** het koken moet onder toezicht gebeuren. Een korte bereiding vereist een continu toezicht.

Brandgevaar: geen voorwerpen op de kookzones plaatsen.

Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT om een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam bijvoorbeeld met een deksel of blusdeken.

 Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te voorkomen.

Gebruik de kookplaat niet meer voordat de glazen bovenplaat is vervangen.

Deze kookplaten moeten volgens de geldende installatievoorschriften op het spanningsnet worden aangesloten via een meerpolige

stroomonderbreker. Een loskoppelingswijze moet geïntegreerd worden in de vaste leidingen. Uw kookplaat is uitgerust om in normale staat te functioneren bij een frequentie van 50 Hz of 60 Hz (50 Hz / 60 Hz), zonder enige ingreep uwerzijds.

Het apparaat moet worden aangesloten met een standaard voedingskabel waarvan het aantal geleiders afhangt van het gewenste type aansluiting (zie hoofdstuk installatie)

Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.

Zorg ervoor dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat dat in de nabijheid van de kookplaat is aangesloten, niet in contact komt met de kookzones.

**⚠ WAARSCHUWING:** Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker is ontworpen en afgesteld in overeenstemming met de betreffende reglementering. Raadpleeg de fabrikant van de pacemaker of uw behandelend arts.

Gebruik alleen beschermers van de kookplaat ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel, waarnaar in de instructies voor gebruik wordt verwezen als zijnde geschikt, of deel uitmakend van het apparaat. Het gebruik van ongeschikte bescherming kan ongelukken veroorzaken.

Zet de kookpotten niet te hard op de kookplaat neer: de keramische glasplaat is zeer stevig, maar niet onbreekbaar.

Plaats geen heet deksel plat op de kookplaat. Een 'zuignap'-effect kan het keramisch oppervlak beschadigen. Verschuif de potten niet over de glasplaat, dat kan op den duur beschadiging veroorzaken van de keramische plaat.

Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie. Zet in aluminium verpakte producten of producten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat. Aluminiumfolie smelt en zou zo onherstelbare schade toebrengen aan uw kookplaat.

Berg geen onderhouds- en ontvlambare producten in het meubel onder de kookplaat op.

Gebruik nooit een stoomreiniger voor het onderhoud van uw fornuis. Het apparaat is niet bedoeld voor het gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Stop na het gebruik de werking van de kookplaat met behulp van de bedieningsinstallatie en reken daarbij niet op de pannendetector.



## MILIEUBESCHERMING



Dit symbool geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. Uw apparaat bevat eveneens tal van recycleerbare materialen.

Daarom is het voorzien van dit symbool dat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dient te worden gescheiden. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn betreffende elektrisch en elektronisch afval. Bepaalde verpakkingsmaterialen van dit apparaat zijn recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

## Tip voor energiebesparing

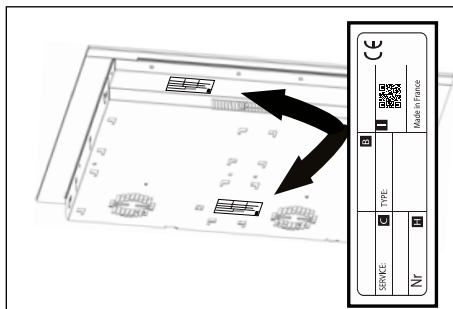
Koken met een goed passend deksel bespaart energie. Indien u een glazen deksel gebruikt, kunt u het koken perfect controleren.

## UITPAKKEN

Verifieer en respecteer de kenmerken van het apparaat die op het kenplaatje zijn vermeld.

Noteer in de onderstaande kaders, voor toekomstig gebruik, de servicereferenties en het standaardtype die u op dit plaatje aantreft.

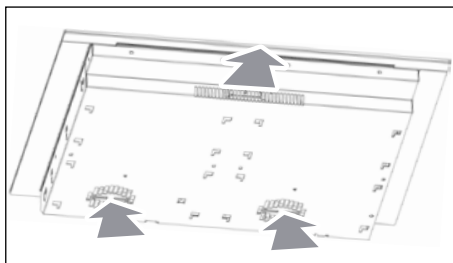
Service:	Type:
----------	-------



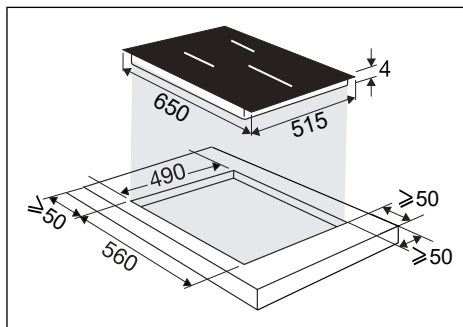
## INBOUW

Controleer of de luchtingangen en -uitgangen goed vrij zijn.

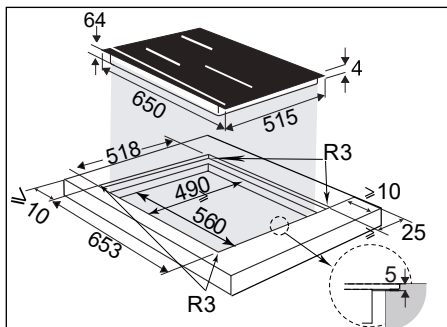
Houd rekening met de informatie over de inbouwafmetingen (in mm) van het werkblad waarop de kookplaat geïnstalleerd moet worden. Controleer of de lucht goed doorstroomt tussen de voor- en achterzijde van uw kookplaat.



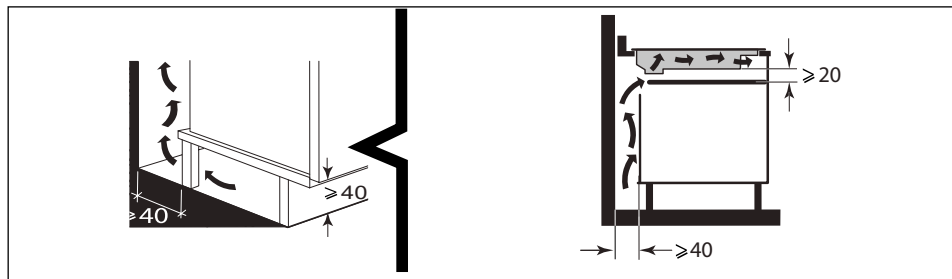
### Inbouw op het werkblad



### Inbouw in het werkblad

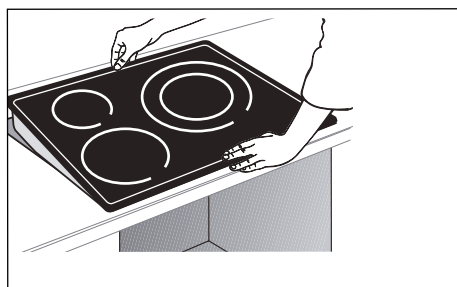
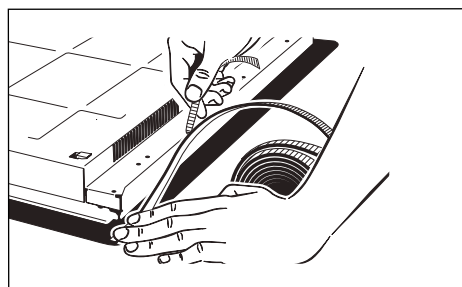
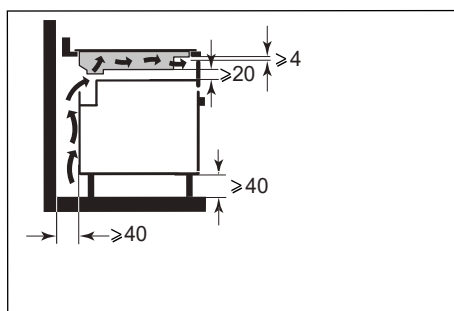


Als de kookplaat boven een lade



of boven een ingebouwde oven wordt geïnstalleerd, respecteer dan de op de afbeeldingen vermelde afmetingen om zeker te zijn van een voldoende luchtafvoer.

Plak de dichting over de hele omtrek van het glas van de kookplaat alvorens deze in te bouwen.



## Belangrijk

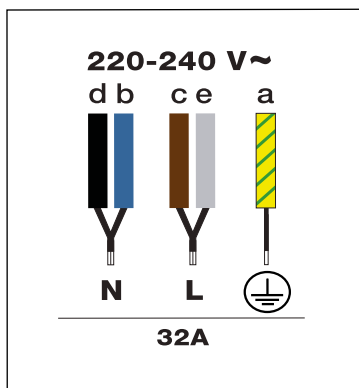
Als uw kookplaat zich boven uw oven bevindt, kunnen de warmtebeveiligingen van de plaat het gelijktijdige gebruik van de plaat en de oven verhinderen in de pyrolyse-modus - weergave code "F7" op de bedieningszone. In dit geval raden wij u aan om de beluchting van uw kookplaat te verbeteren door een opening te maken aan de zijkant van uw meubel (8 cm x 5 cm).

## ELEKTRISCHE AANSLUITING

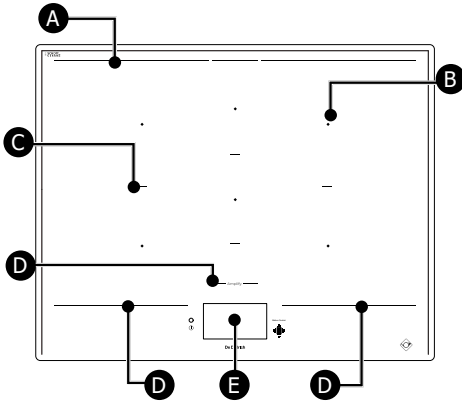
Deze kookplaten moeten volgens de geldende installatievoorschriften op het spanningsnet worden aangesloten via een meerpolige stroomonderbreker. Een loskoppelingswijze moet geïntegreerd worden in de vaste leidingen.

Identificeer de kabel van uw kookplaat:

- a) groen-geel
- b) blauw
- c) bruin
- d) zwart
- e) grijs



## Beschrijving van de kookplaat



- A** Achterste kookzonegrens
- B** Centrum van de kookzone
- C** Kookzonescheider
- D** Voorste kookzonegrens
- E** Aanraakbediening en scherm

Het midden van elk kookveld (B) wordt aangegeven door een vierkant.

De bedrukte lijnen (A) markeren de achterkant van het totale kookgebied.

De lijnen (C) markeren de afzonderlijke kookzones.

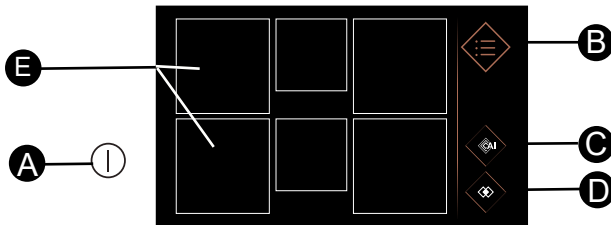
De bedrukte lijnen (D) voor het kookveld scheiden het verwarmingsgebied van de aanraakbedieningselementen (E).

Het is belangrijk om geen hete kookgerei onder deze grens te plaatsen, omdat dit het bedieningspaneel of het apparaat kan beschadigen (Zie "Veiligheid en aanbevelingen").




## Beschrijving van het startscherm

Het betreft een aanraakscherm. Het eenvoudig aanraken hiervan is voldoende voor toegang tot de bedieningsorganen wanneer de kookplaat eenmaal is ingeschakeld.



- A** Aan/Uit-toets van de kookplaat.
- B** Menu
- C** Kookwizard
- D** Koppeling
- E** Kookzones

Druk op de toets , er verschijnen 6 vierkanten. De vierkanten branden permanent als er geen pan gedetecteerd wordt, of knipperen en branden daarna permanent als er een pan gedetecteerd wordt. Er verschijnt dan een nul op de kookzone.

Door op de kookzone te drukken wordt een menu geopend waarmee het vermogen en de timer kunnen worden ingesteld. U kunt dan het vermogen instellen door uw vinger horizontaal over de schuifstrook te bewegen. De gekozen temperatuur wordt weergegeven.

U kunt ook het vermogen instellen door de sneltoetsen van de functies te drukken:

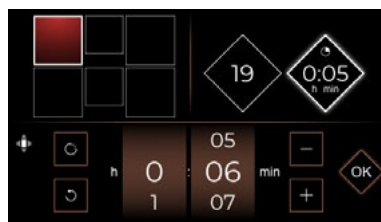
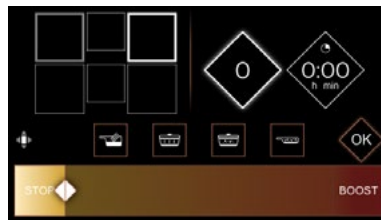
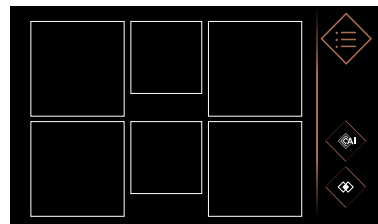



### Sudder en of Aanbraden.

Door te drukken op  kunt u de gewenste bereidingstijd instellen.

U kunt de timer instellen door verticaal langs de minuten en uren te bewegen of door te drukken op de toetsen + en -. Door op OK te drukken wordt uw instelling gevalideerd.


Wanneer het vermogen en de bereidingstijd zijn ingesteld, verschijnen deze in het vierkant dat uw kookzone symboliseert.



 met deze toets kan de timer teruggezet worden op nul

## Functie ELAPSED TIME

Met deze functie kunt u de tijd weergeven die is verstreken na de laatste vermogensaanpassing van een gekozen zone.

Om deze functie te gebruiken, drukt u op de toets .

Er verschijnt een venster met de verstreken tijd.

## Wijziging van de kooktijd

Als er een tijd is weergegeven op de timer, wacht dan 5 seconden om de kooktijd te kunnen wijzigen. Om te zorgen dat de kookplaat een nieuwe pan detecteert, plaatst u deze op de gewenste zone en drukt u op het scherm op de vierkant die deze kookzone symboliseert. Er verschijnt een nul.


## Instelling van het gewenste vermogen

U kunt het gewenste vermogen selecteren door op de vierkant te drukken. Als u niets doet, zal de kookzone na enkele seconden automatisch worden uitgeschakeld.

## Verplaatsen van kookgerei


U kunt tijdens het koken een pan van de ene zone naar een andere verplaatsen, zorg er daarbij voor de pan op te tillen en niet te verslepen; uw kookplaat zal automatisch de beweging detecteren en de toegeschreven instellingen blijven behouden. Als er een cijfer knippert, moet dit bevestigd worden door te drukken op het display van de betreffende zone.

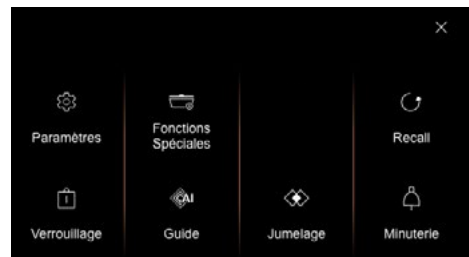
## Uitschakelen van een kookzone


Om een kookzone uit te schakelen, drukt u lang op de vierkant, er klinkt een piepton en de instellingen verdwijnen uit deze vierkant, of het symbool  verschijnt.


Om de kookplaat volledig uit te schakelen drukt u op de toets .

## Menu

Door op de toets Menu  te drukken worden alle functies waarover u beschikt weergegeven.



> met  op het scherm kunt u de weergave sluiten en de andere kookzones controleren.

> met  op het scherm kunt u terugkeren naar het vorige scherm.

## De parameters

### Menu Algemeen


Door een druk op Algemeen kunt u :

- de intensiteit van de weergave van de kookplaat instellen door uw vinger over de slider te bewegen (tussen 1 en 10).
- uw kookplaat aansluiten op uw afzuigknap als deze compatibel is.
- de taal kiezen van de tekst van de kookplaat.

### Menu Motion Control

Door een druk op Motion control kunt u (afhankelijk van het model):

- de **Motion Control** (gecontroleerde verplaatsing) in- of uitschakelen.
- de **Expert Mode** (Expertmodus) in- of uit te schakelen.

Met de **motion control** zijn eenvoudige handgebaren mogelijk, kunt u een kookzone selecteren en kunt u het vermogen selecteren zonder de bedieningsstrook aan te raken. Zo voorkomt u met name dat u uw kookplaat vuil maakt en hier vingerafdrukken op achterlaat. Wanneer de Motion Control geactiveerd is, ziet de knop er zo uit: . Om deze uit te schakelen, drukt u op deze knop.

Met de **Expert modus** kunt u bovendien de timer door middel van gebaren instellen.

### Menu Geavanceerde instellingen

#### - Instellingen voor snelle functies

Maakt het mogelijk de vooraf ingestelde vermogensniveaus van snelle functies te wijzigen:



**Smelten** vermogen tussen 1 & 3  
(standaard vermogen 2)



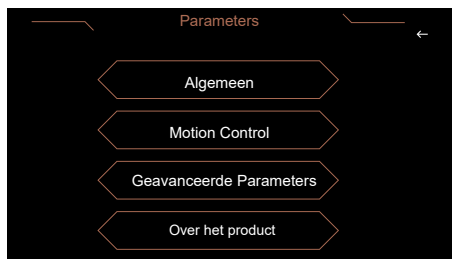
**Warmhouden** vermogen tussen 4 & 9  
(standaard vermogen 7)




**Sudder** vermogen tussen 10 & 16  
(standaard vermogen 14)



**Aanbraden** vermogen tussen 17 & 19  
(standaard vermogen 19)



Door op de pijl naar rechts te drukken heeft u toegang tot een tutorial waarmee u de verschillende gebaren leert kennen waarmee de motion control gebruikt kan worden. Elke stap moet gevalideerd worden door te drukken op .




## - Power Management

Toegang tot het **Power Management** waarmee u het totale vermogen van uw kookplaat kunt beperken om dit aan te passen aan uw elektrische installatie.

Standaard staat het vermogen van uw kookplaat ingesteld op het hoogste niveau. Zorg dat de waarde van de stroomonderbreker van uw elektrische installatie goed gekalibreerd is (zie onderstaande tabel).

Vermogen kookplaat kW	Zekeringen / Stroomonderbreker (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

 Controleer of het geselecteerde vermogen compatibel is met de zekeringen van het schakelbord.

## - Handleidingen

Door op Handleidingen te drukken kunt u op uw smartphone de handleiding van uw product raadplegen door de QR-code te scannen.

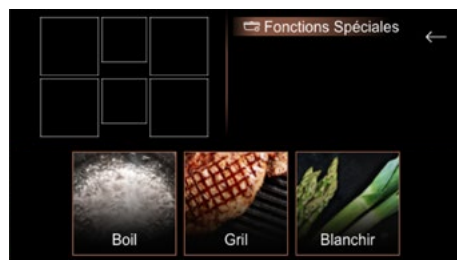
## - Klantenservice

Bedoeld voor klantenservice indien nodig.

## Menu Over het product

Geeft de softwareversies van de kookplaat weer.

## Speciale functies




## Functie Boil

Met deze functie u een hoeveelheid water koken en aan de kook houden zonder overkoken, bijvoorbeeld voor het bereiden van pasta.




Plaats uw pan op een kookzone.

Stel de gewenste hoeveelheid water (0,5 tot 6 liter) in.

Valideer door te drukken op .

Het bereiden gaat van start.

Er klinkt een pieptoon wanneer het water begint te koken en een bericht op het scherm vraagt u de ingrediënten toe te voegen. Wanneer u dat gedaan heeft, drukt u op  om te valideren. De tijd en het vermogen worden weergegeven.

U kunt deze echter naar wens aanpassen.

Er weerklinkt een pieptoon aan het einde van het kookproces.

**N.B.:** Het is belangrijk dat bij het starten van het kookproces de temperatuur van het water op kamertemperatuur is, zodat het eindresultaat niet vervalst wordt. Gebruik voor deze functie geen gietijzeren pan en geen deksel. U kunt deze functie ook gebruiken om voedsel te bereiden waarvoor een kookproces in kokend water nodig is.

## Grillfunctie Grill

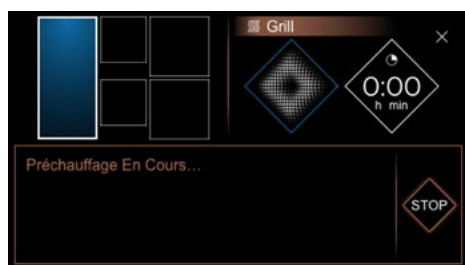
In combinatie met de De Dietrich grill van geëmailleerd gietijzer kunt u met deze functie snel voedingsmiddelen aanbraden op de gekoppelde zone, met altijd de juiste instelling voor dezelfde smaak als op de barbecue.



Zet uw grill op de geselecteerde zone en valideer door een druk op .

Plaats na het voorverwarmen de voedingsmiddelen op de grill.

Het grill-accessoire wordt niet met de kookplaat meegeleverd, deze is verkrijgbaar bij uw detailhandelaar.



## Funcie blancheren Blancheren

Deze techniek bestaat uit het enkele minuten in het water tegen de kook aanhouden van groenten, waarna u deze in ijskoud water dompelt om het koken te onderbreken.


De groenten behouden zo niet alleen hun kleur, maar ook hun textuur.

Selecteer de hoeveelheid water waarin de groenten ondergedompeld worden.

Plaats uw pan met de ingrediënten op een kookzone.


## Functie RECALL



Deze functie geeft de laatste instellingen weer van "vermogen en timer" van alle kookzones die zijn uitgeschakeld sinds minder dan 3 minuten.


Om deze functie te gebruiken, zorg ervoor dat de kookplaat is ontgrendeld en druk vervolgens op  / Recall.

## Vergrendeling van de bedieningsknoppen **Vergrendeling**


Uw kookplaat is uitgerust met een kinderbeveiliging die de plaat vergrendelt.

Uit veiligheidsoverwegingen blijft alleen de "Aan/Uit"-toets actief . U kunt zo zelfs tijdens de vergrendeling een verwarmingszone uitzetten.


Druk op , door lang te drukken op  wordt de kookplaat voor onbepaalde tijd vergrendeld. De werkende kookzones blijven verwarmen, maar u heeft geen toegang meer tot de toetsen van het vermogen of de timer.

 dit symbool wordt weergegeven op het scherm.

### **Ontgrendeling:**

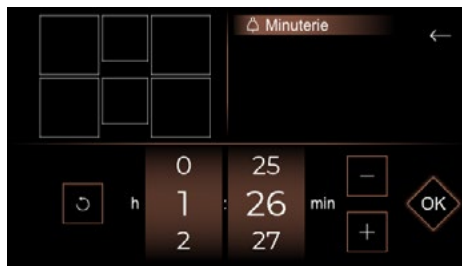
Wanneer de kookplaat vergrendeld is, drukt u op het hangslotje  totdat een dubbele pieptoon uw handeling bevestigt; uw kookplaat is dan ontgrendeld.

### **Clean lock:**

Met deze functie kunt u uw kookplaat tijdelijk tijdens het reinigen vergrendelen. Door kort te drukken op  vergrendelt de kookplaat gedurende 60 seconden.

## Onafhankelijke timer


Met deze functie kunt u een aftelling instellen zonder te koken.



Na uw tijd ingesteld te hebben, verschijnt deze rechts van het startscherm.



Nadat de gewenste tijd is verstreken, hoort u pieptonen, 0:00 knippert en verdwijnt vervolgens.

**N.B.:** Voor een snelle reset van de tijd drukt u op .

## Koppeling

Uw kookplaat stelt u voor de kookzones te koppelen om grote pannen te kunnen gebruiken.

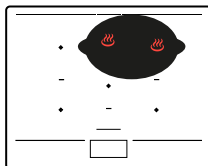
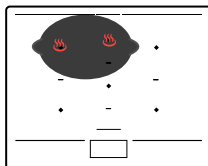
Druk op de Menuknop en selecteer Koppelen. Het Koppelmenu verschijnt en u hoeft alleen nog de kookzones te selecteren en op OK te drukken.



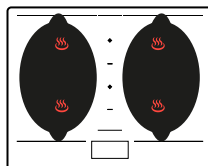
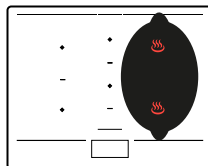
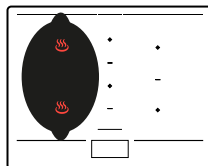
## Koppelconfiguraties

De beschikbare koppelconfiguraties zijn als volgt:

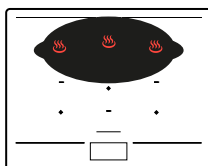
### Extense Zones



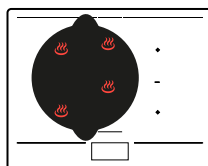
### HorizoneTech Zones



### HorizonePlus Zone



### HorizoneMax Zone



## Vermogensverdeling



Indien tegelijkertijd meerdere kookzones gebruikt worden, zorgt de kookplaat voor de verdeling van het vermogen, om het totale vermogen van de kookplaat niet te overschrijden.

U kunt uw pannen op meerdere kookzones zetten. Selecteer de meest geschikte kookzone aan de hand van de grootte

van de pan. Als de bodem van de pan te klein is, zal de vermogensindicator knippen en zal de kookzone niet werken, zelfs al is het materiaal van de pan van het aanbevolen type voor inductie. Gebruik geen pannen waarvan de diameter kleiner is dan die van de kookzone (zie tabel).


Zone	Afmeting van de pan	Vorm van de pan	Positionering	Vermogen (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Cirkelvormig	Gecentreerd op kookzone	2800
Ovaal Achter	90 - 140 mm	Cirkelvormig	Gecentreerd op kookzone	1200
Ovaal Voor	90 - 90 mm	Cirkelvormig	Gecentreerd op kookzone	1200
HorizoneTech	180 mm (rond) min. Ovaal / Vispan / Grill	Cirkelvormig Ovaal Rechthoekig	Gecentreerd op lijn tussen twee ½ Horizo- neTech	3600
Extense	Ovaal 240 mm min / 330 mm max	Ovaal Rechthoekig	Moet de middelpunten van de 2 achterste kookzones bedekken	3600
HorizonePlus	Ovaal in de breedte 380 mm min / 580 mm max	Ovaal Vispan Rechthoekig	Moet de middelpunten van de 3 achterste kookzones bedekken, gecentreerd rechts/links	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Cirkelvormig	Moet de middelpunten van de 4 kookzones bedekken	5500




## Kookgids


Uw kookplaat beschikt over een kookgids met daarin een selectie recepten.

Deze modus kiest voor u de juiste bereidingsparameters aan de hand van het te bereiden voedingsmiddel.


De kookplaat moet ingeschakeld zijn, druk op  voor toegang tot de kookgids. Wanneer u uw tafel in de Receptmodus gebruikt, zal het scherm u adviseren een type keukengerei te gebruiken dat geschikt is voor de selectie.

Het meeste keukengerei is geschikt voor inductiekoken. Alleen glas, aardewerk, aluminium zonder speciale bodem, koper en bepaalde soorten niet magnetisch rvs werken niet met inductie.

 **Wij raden u aan pannen te kiezen met een dikke, platte bodem. De warmte wordt beter verspreid en de bereiding verloopt gelijkmatiger. Laat tijdens het verwarmen een lege pan nooit onbewaakt achter.**

 Plaats geen pannen op het bedieningsscherm, dit zou het product beschadigen.

We hebben een selectie recepten voor u waarin u stap voor stap begeleid wordt voor de uitvoering.

 Recepten Ingrediënten

## Stap voor stap recepten

Gerechten	Desserts
Koreaanse bibimbap	Chocolade à la viennoise
Kalfsragout	Chocoladevla
Bœuf bourguignon	Banketbakkersroom
Runderballetjes in tomatensaus	Gepocheerde peren met chocolade
Coq au vin	Gekarameliseerde appels
Kaasfondue	
Visserspotje	
Roerei met truffels	
Ossobuco	
Paëlla met zeefruit	
Stoofpot	
Champignonsoep	
Baskische kip	
Lamsragout	
Ramen met kip	
Ratatouille van de chef-kok	
Risotto met boleten	
Gebakken kalkoen met olijven en citroen	
Kalfsvlees marengo	

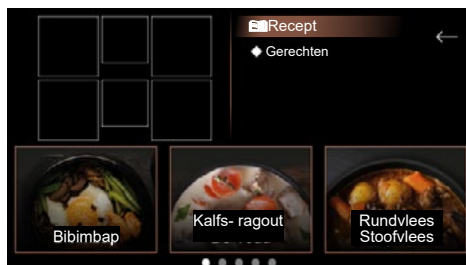
Voorbeeld van het stap voor stap recept voor kalfsragout.



1 > Ga naar Recepten



2 > daarna naar Gerechten



3 > En als laatste naar uw keuze



4 > Druk op "zien" voor de details van het recept



5 > het recept verschijnt, u gaat nu elke stap valideren totdat het koken start



6 > Selecteer de kookzone



7 > U kunt nu de status van de bereiding volgen tot het einde, het display biedt u de mogelijkheid te kiezen voor Warmhouden of de bereiding voltooien.

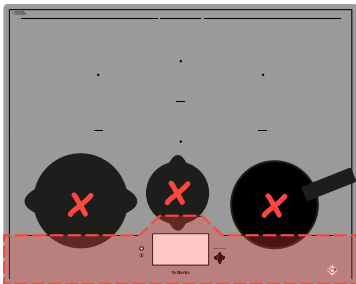
Eet smakelijk.

Door op een recept op  te drukken kunt u het recept bewaren in uw Favorieten. Om het opnieuw te gebruiken, drukt u aan het begin van de bereiding op de toets Favorieten.


## VEILIGHEID & AANBEVELINGEN

### Beschermde zone

Plaats geen kookgerei onder de markeringen die het gebied voor aanraking bedienen afbakenen (zie "Beschrijving"). De volgende plaatsingen zijn onjuist en kunnen uw kookplaat beschadigen:



### Restwarmte

Na intensief gebruik kan de door u gebruikte kookzone nog enkele minuten heet blijven. Tijdens deze periode wordt een  weergegeven.

Raak de betreffende zone niet aan.

### Temperatuurbegrenzer


Elke kookzone is uitgerust met een veiligheidssensor die voortdurend de temperatuur van de bodem van de pan controleert. Als u een lege pan op een ingeschakelde kookzone laat staan, zal deze sensor automatisch de temperatuur van de kookplaat aanpassen, om de risico's van beschadiging van uw keukengerei of de kookplaat te beperken.

### Bescherming bij overkoken

In de volgende 3 gevallen kan de kookplaat uitgeschakeld worden:

- Overkoken waarbij de bedieningstoetsen worden bedekt.
- Natte doek op de toetsen.
- Metalen voorwerp op de bedieningstoetsen.

Verwijder het voorwerp of maak de bedieningstoetsen schoon en droog en start de bereiding opnieuw.

In deze gevallen wordt het symbool  weergegeven, vergezeld door een pieptoon.

### "Auto-Stop"-systeem

Uw kookplaat is uitgerust met een veiligheidsfunctie "Auto-Stop". Als u vergeet een kookzone uit te schakelen, zal deze functie de vergeten kookzone automatisch uitzetten na een

vooraf ingestelde tijd (tussen 1 en 10 uur, afhankelijk van het gebruikte vermogen). Wanneer deze veiligheidsfunctie wordt gestart, wordt de onderbreking van de kookzone aangekondigd met de weergave "AutoStop" in de bedieningszone en hoort u ongeveer 2 minuten lang een pieptoon. Door op een willekeurige toets van de bedieningselementen te drukken, maakt u hieraan een einde.



Er kunnen geluiden optreden die lijken op het geluid van de wijzers van een klok.

Deze geluiden treden op wanneer de kookplaat in werking is en verdwijnen of nemen af naargelang van de verwarmingsconfiguratie. Piepende geluiden kunnen ook optreden, afhankelijk van het model en de kwaliteit van uw recipiënt. De beschreven geluiden zijn normaal; deze maken deel uit van de inductietechnologie en wijzen niet op storingen.



We bevelen een kookplaatbescherming niet aan.



## ONDERHOUD VAN DE KOOK- PLAAT

Gebruik voor lichte vlekken een huishoudsponsje. Laat de te reinigen zone met warm water doorweken, veeg het daarna af.

Gebruik voor een ophoping van gebakken vuil, gemorste suikerhoudende substanties of gesmolten plastic een reinigingsspons en/of een speciale glasschraper. Laat de te reinigen zone met warm water doorweken, gebruik een speciale glasschraper om het ergste vuil te verwijderen, verwijder daarna het resterende vuil met een huishoudsponsje en veeg af.

Breng voor kringen en kalkaanslag warme witte azijn op de vlek aan, laat deze inwerken en veeg deze af met een zachte doek.

Gebruik voor glanzende metaalkleuren en wekelijks onderhoud een speciaal keramisch product. Breng het speciale product (dat siliconen bevat en een beschermend effect heeft) aan op het keramische glas.

**Belangrijke opmerking:** gebruik geen schuurpoeder of -sponsjes. Geef de voorkeur aan crèmes en speciale sponzen voor delicaat keukengerei.



## BIJ DE INGEBRUIKNEMING

**De stroom is uitgeschakeld of slechts één kant werkt.** De aansluiting van uw kookplaat is defect. Controleer de conformiteit (zie hoofdstuk aansluiting).

**Er komt een vreemde geur van de kookplaat af bij de eerste keren dat u hem gebruikt.** Het apparaat is nieuw. Laat elke zone een half uur verwarmen met een pan vol water.

## BIJ HET AANZETTEN

**De kookplaat werkt niet en de lichtgevende displays op het bedieningspaneel blijven uit.**

Het apparaat krijgt geen stroom. Defecte voeding of foute aansluiting. Controleer de zekeringen en de elektrische hoofdschakelaar.

**De kookplaat werkt niet en er verschijnt een ander bericht. De elektronische schakeling werkt slecht. Neem contact op met de Servicedienst.**

**De kookplaat werkt niet, de informatie "blokkeren" wordt weergegeven.** Ontgrendel de kinder- beveiliging.

**Storingcode F9:** spanning lager dan 170 V.

**Storingcode D1:** temperatuur lager dan 5°C.

## TIJDENS HET GEBRUIK

**De kookplaat werkt niet, op het display verschijnt – en er klinkt een geluidssignaal.**

Er is iets overgekookt of er ligt een voorwerp op het bedieningspaneel. Reinig de kookplaat of verwijder het voorwerp en ga verder met koken.

**De code F7 wordt weergegeven.**

De elektronische schakelingen zijn warm geworden (zie hoofdstuk inbouw).

**Tijdens de werking van een kookzone knipperen altijd de verklikkerlampjes van het toetsenbord.**

De gebruikte pan is niet compatibel.

**De pannen maken lawaai en uw kookplaat maakt een tikkend geluid tijdens het koken of bakken (zie**

het advies "Veiligheid en aanbevelingen"). Dit is normaal. Met een bepaald type pan is dit de doorvoer van de energie van de kookplaat naar de pan.

**De ventilator blijft doorwerken na uitschakeling van de kookplaat.**

Dit is normaal. Hierdoor kan de elektronica afkoelen.

**Bij aanhoudende storingen.**

Schakel de spanning van uw plaat uit gedurende 1 minuut. Als het fenomeen aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.



## CONSUMENTEN-DIENST FRANKRIJK

Voor meer informatie over onze producten of om met ons contact op te nemen, kunt u:

> terecht op onze website:

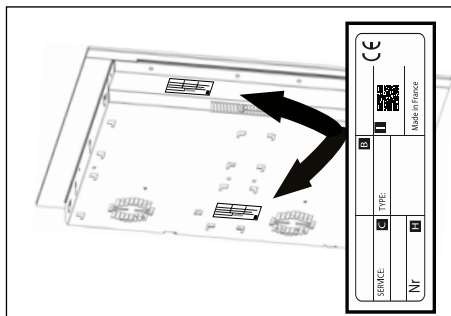
[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

> ons schrijven op het volgende adres:

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

## INTERVENTIES FRANKRIJK

Eventuele interventies aan uw apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, moet u de volledige referentie van uw apparaat (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer) bij de hand houden. Deze informatie staat vermeld op het identificatieplaatje.



## ORIGINELE ONDERDELEN

Vraag tijdens een interventie om het exclusieve gebruik van gecertificeerde originele reserveonderdelen.



B: Verkoopreferentie  
C: Dienstreferentie  
H: Serienummer  
I: QR-code



NO



## KJÆRE KUNDE,

Du har nettopp kjøpt et produkt fra De Dietrich. Dette valget viser at du stiller høye krav og at du har sans for franskinspirert stil.

De Dietrich har over 300 års fagkunnskap og produktene våre består av vakker design, autentisk vare og teknologi til bruk på det gode kjøkken. Våre apparater bygges med edle materialer og tilbyr feilfri kvalitet og finish.

Vi er sikre på at denne ypperste kvaliteten faller i smak hos alle talenter på kjøkkenet. Kundeservice hos De Dietrich tar gjerne imot alle dine spørsmål og forslag for å fortsette å oppfylle dine krav på best mulig måte.

Vi har gleden av å være din partner på kjøkkenet, og takker for tilliten.



På sine produksjonsanlegg i Frankrike, i Orléans og Vendôme, jobber De Dietrich konstant med å forbedre sine produkter og faglige ekspertise for å utvikle perfekte produkter ned til minste detalj. En rekke av våre husholdningsapparater er sertifisert av opprinnelsesmerket *Origine France Garantie* som bekrefter at de er produsert i Frankrike.

Dette merket er et bevis på at våre apparater holder høy kvalitet og har lang levetid. I tillegg garanterer det sporbarhet og gir klar og objektiv informasjon om deres opprinnelse.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER</b> .....	<b>4</b>
<b>MILJØ</b> .....	<b>6</b>
Miljøvern .....	6
Råd for energisparing .....	6
<b>1 - INSTALLASJON</b> .....	<b>7</b>
Utpakking .....	7
Nedfelling .....	7
Elektrisk kobling .....	9
<b>2 - PRESENTASJON AV APPARATET</b> .....	<b>10</b>
Beskrivelse av koketoppen.....	10
<b>3 - BRUKE APPARATET</b> .....	<b>11</b>
Beskrivelse av startskjermen .....	11
Funksjon Elapsed time.....	12
Meny.....	12
Endring av koketid.....	12
Justering av ønsket effekt.....	12
Flytting av kokekar .....	12
Slå av en kokeplate .....	12
Innstillinger .....	13
Meny Generelt.....	13
Meny Motion Control .....	13
Meny Avanserte innstillinger.....	13
Meny Om produktet.....	14
Spesielle funksjoner .....	14
Funksjon Boil .....	14
Funksjon Grill .....	15
Funksjon Forvelle .....	15
Funksjon Recall.....	16
Tastelås .....	16
Uavhengig tidsur .....	16

Parring .....	17
Parringskonfigurasjoner .....	17
Effektfordeling.....	18
Matlagingsassistent .....	19
Sikkerhet og anbefalinger.....	23
<b>4 - VEDLIKEHOLD .....</b>	<b>24</b>
Vedlikehold av platetoppen .....	24
<b>5 - FEIL OG LØSNINGER.....</b>	<b>25</b>
Ved igangsetting .....	25
Ved oppstart .....	25
Ved bruk .....	25
<b>6 - KUNDESERVICE .....</b>	<b>26</b>

## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. MÅ LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR SENERE BRUK.

Denne brukerveiledningen kan lastes ned på nettstedet til merket.

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

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 får tilstrekkelig tilsyn eller har fått tilfredsstillende informasjon og opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer.

Barn skal ikke leke med apparatet.


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

Barn yngre enn 8 år bør holdes på avstand, med mindre de holdes under tilsyn hele tiden.


Platetoppen har en barnesikring som sperrer bruk av den når den er slått av eller under koking (se kapittelet: bruke barnesikringen).

 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.

 **VIKTIG:** Du må holde øye 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.

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.

 Hvis overflaten er sprukket, må apparatet frakobles for å unngå risiko for elektrisk støt.

Platetoppen må ikke brukes igjen før glassplaten er skiftet ut.

Disse platetoppene skal kobles til strømmettet via en sikring/effektbryter i samsvar med gjeldende installasjonsregler. En frakoplingsmetode må være installert i det faststående ledningsrøret. Din koketopp er

beregnet på å fungere med en frekvens på 50 Hz eller 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) uten at du trenger å gjøre endringer i apparatet.

Apparatet skal tilkobles ved hjelp av en godkjent strømledning. Antall ledere i ledningen avhenger av hva slags tilkobling man ønsker (se kapittelet Installasjon).

Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetshensyn erstattes av produsenten, dens kundeservice 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.

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

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.

Unngå slag med kjeler og stekepanner: overflaten av glasskeramikk er svært holdbar, men den er allikevel ikke uknuselig.

Ikke sett et varmt lokk flatt ned på platetoppen. Det vil oppstå en sugeeffekt som vil kunne skade glasskeramikkplaten. Unngå å gni kasserollene mot platetoppen ettersom dette kan skade glasskeramikks overflate.

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

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.



**MILJØVERN**

Dette symbolet indikerer at dette apparatet ikke skal behandles som husholdningsavfall. Apparatet inneholder mange resirkulerbare materialer. Derfor er det merket med et symbol som angir at gamle apparater skal tas med til et godkjent innsamlingssted. Ta kontakt med forhandleren eller kommunen for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt. 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. Enkelte emballasjematerialer fra dette apparatet kan også resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern ved å sortere avfallet og kaste det i containere beregnet på dette. Takk for at du bidrar til miljøvern.

**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.

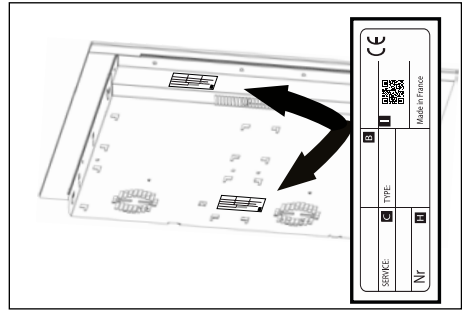
# • 1 INSTALLASJON

NO

## UTPAKKING

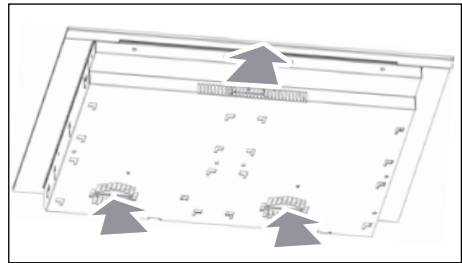
Sjekk og overhold karakteristikene for apparatet som står på merkeskiltet. Skriv servicereferansene og standarden som står på dette merkeskiltet, i rutene nedenfor for fremtidig bruk.

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

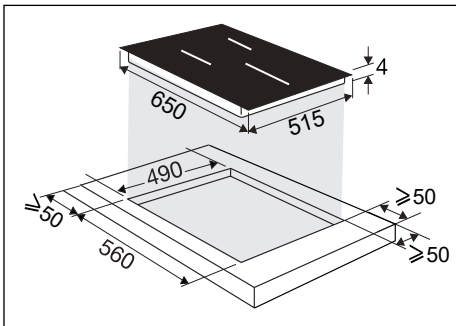


## NEDFELLING

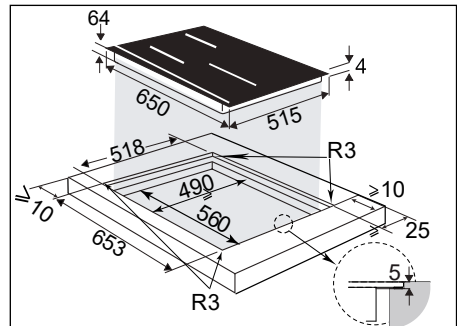
Sjekk at luftinntak og -avtrekk er uhindret. Mål opp hvor stor plass (i millimeter) platetoppen vil ta på benkeplaten. Sjekk at luften sirkulerer godt mellom for- og baksiden av induksjonstoppen.



Nedfelt i benkeplate



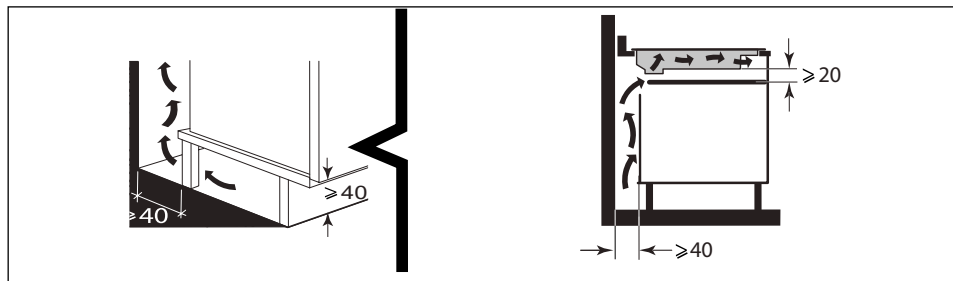
Planlimt på benkeplate



# • 1 INSTALLASJON

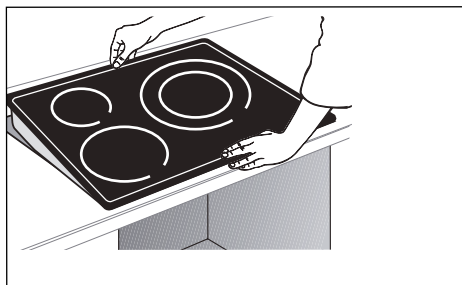
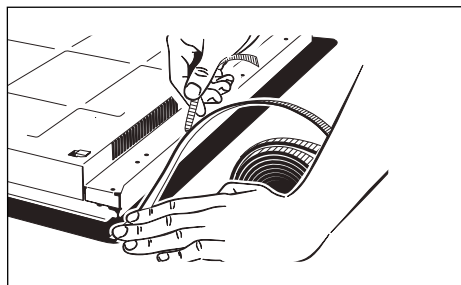
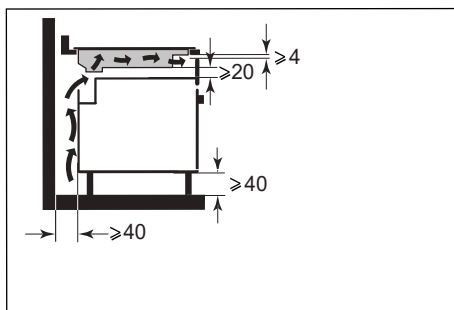
NO

Hvis toppen installeres over en skuffeseksjon,



eller over en integrert stekeovn, må det tas hensyn til målene som står på illustrasjonene for å sikre tilstrekkelig luftutløp.

Lim tetningspakningen nøyte langs hele glasskanten rundt toppen før nedfelling.



## Viktig

Hvis stekeovnen er installert under platetoppen, kan platetoppens termiske sikkerhetsinnretninger begrense bruken av toppen når ovnen samtidig kjører et pyrolyseprogram. Da vises feilkoden "F7" på kontrollsonen. Hvis det skjer, anbefaler vi å øke luftsirkulasjonen rundt platetoppen ved å lage et hull på siden av skapet (8 cm x 5 cm).

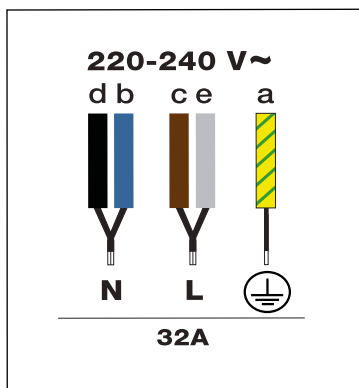


## ELEKTRISK KOBLING

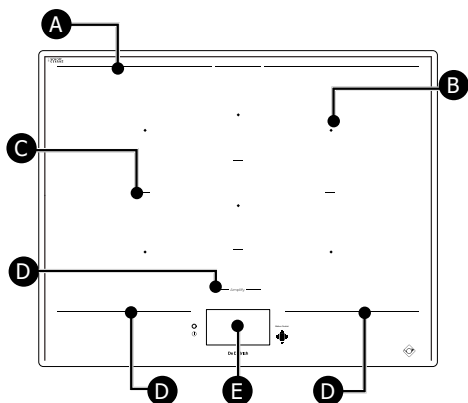
Disse platetoppene skal kobles til strømnettet via en sikring/effektbryter i samsvar med gjeldende installasjonsregler. En frakoplingsmetode må være installert i det faststående ledningsrøret.

Få oversikt over kabelen til platetoppen:

- a) grønn-gul
- b) blå
- c) brun
- d) svart
- e) grå



## Beskrivelse av koketoppen



- A** Bakre grense for kokeområdet
- B** Midtpunkt for kokeområde
- C** Skiller for kokeområde
- D** Fremre grense for kokeområdet
- E** Berøringskontroller og skjerm

Midten av hver kokeplate (B) er angitt med en firkant.

De trykte linjene (A) markerer baksiden av det samlede kokeområdet.

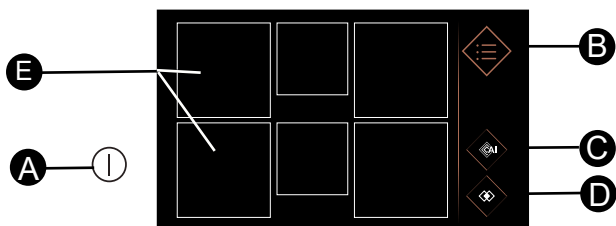
Linjene (C) markerer de enkelte kokeplatene.

De trykte linjene (D) foran koketoppen skiller varmeområdet fra berøringskontrollene (E).


Det er viktig å ikke plassere varme kokeutstyr under denne grensen, da det kan skade kontrollpanelet eller apparatet (Se «Sikkerhet og anbefalinger»).

## Beskrivelse av startskjermen

Det er en berøringsskjerm. Trykk for å få tilgang til betjeningstastene når koketoppen er slått på.






- A** Av/På-tast på platetoppen.
- B** Meny
- C** Matlagingsassistent
- D** Paring
- E** Kokesoner

Trykk på tasten , 6 firkanter vises. Strekene rundt firkantene er hele når det ikke er et kokekar på platen, eller stiplet og så hel når platen har registrert kokekaret. Et 0 vil da vises i kokesonen.

Trykk på kokesonen for å åpne en meny og innstille styrke og varighet. Du kan innstille styrken ved å la fingeren gli vannrett på styrkelinjen. Valgt temperatur vises.

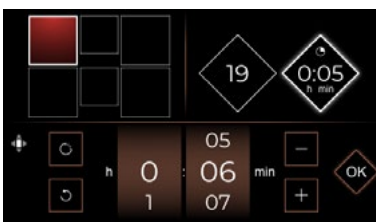
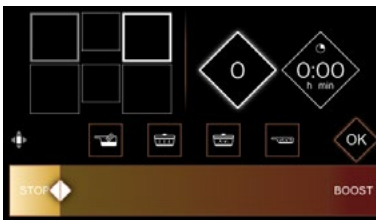
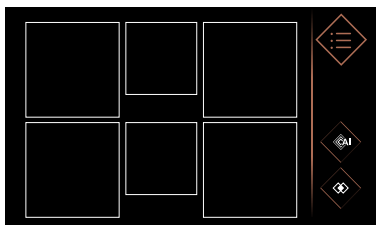
Du kan også innstille styrken ved å trykke på hurtigtastene:


-  **Smelte** eller  **Holde varm** eller
-  **Småkoke** eller  **Sprøsteke**.

Trykk på  for å innstille ønsket stekte/koketid.

Du kan innstille varigheten ved å skrolle deg nedover minuttene og timene, eller du kan trykke på tastene + og -. Trykk på OK for å bekrefte innstillingen.

Når du har innstilt styrke og varighet, vises disse tallene i firkanten som symboliserer kokeplaten.




 denne tasten brukes til å nullstille tidsuret



## Funksjon 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 .

Et vindu med den forløpte tiden vises.

## Endring av koketid

Hvis det står en varighet på tidsuret, vent 5 sekunder før du kan endre koketiden. For at koketoppen skal kunne registrere et kokekar, må du sette det på ønsket kokesone og trykke på ruten som symboliserer kokeplaten på skjermen. Et null (0) vises.


## Justering av ønsket effekt


Trykk på ruten for å innstille ønsket styrke. Hvis du ikke foretar deg noe, vil kokesonen automatisk koble seg ut etter noen sekunder.

## Flytting av kokekar

Du kan flytte et kokekar fra en kokesone over til et annet i løpet av kokingen ved å forsiktig løfte kokekaret men ikke skyve det. Koketoppen vil automatisk registrere flyttingen og innstillingene beholdes. Hvis et tall blinker, må du bekrefte med et trykk i kokesonen på skjermen.

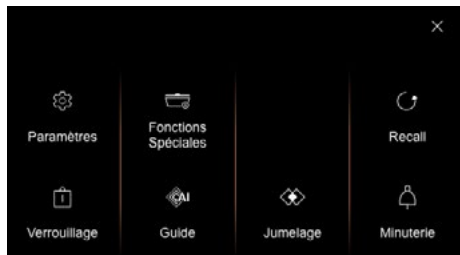
## Slå av en kokeplate


For å slå av en kokesone må du trykke lenge på ruten. Du hører en lang pipetone og innstillingene forsvinner fra denne ruten, eller symbolet  vises.


Trykk på tasten  for å slå koketoppen av fullstendig.

## Meny

Trykk på tasten Meny  for å vise alle funksjonene du kan velge mellom.



> på  skjermen brukes til å lukke visningen og til å kontrollere de andre kokeplatene.

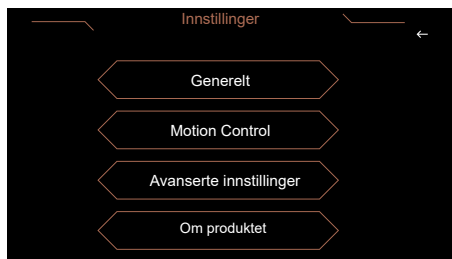
> på  skjermen brukes til å gå tilbake til forrige skjerm.

## Innstillinger

### Meny Generelt

Trykk på Generelt for å:


- innstille lysstyrken på displayet ved å gli fingeren på skyveren (fra 1 til 10).
- koble koketoppen med viften hvis dette er mulig.
- velge visningspråk for koketoppen.



### Meny Motion Control


Trykk en gang på Bevegelseskontroll for å (avhengig av modell):

- aktivere eller deaktivere **Motion Control** (veileder for bevegelse).
- å aktivere eller deaktivere **Expert Mode** (Ekspertmodus).

**Bevegelseskontrollen** (Motion Control) lar deg med enkle håndbevegelser innstille kokestyrken uten å berøre kontrollpanelet. Da unngår du å skitne til og sette fingeravtrykk på toppen. Når Motion Control er aktivert, ser knappen slik ut: . Trykk på knappen for å deaktivere den.

**Programvalg** lar deg i tillegg innstille tidsuret ved hjelp av bevegelser.






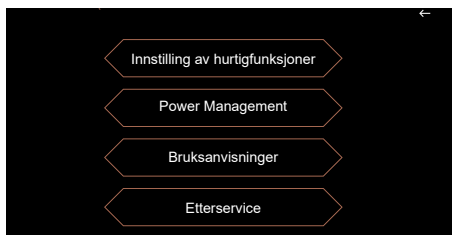
Hvis du trykker på pilen mot høyre, får du tilgang til en veileder som hjelper deg med å teste ulike bevegelser når du bruker Motion Control. Hvert trinn må bekreftes med et trykk på .

### Meny Avanserte innstillinger

#### - Innstillinger for hurtigfunksjoner

Gir mulighet til å endre de forhåndsinnstilte effektnivåene i hurtigfunksjoner:

-  **Smelte** styrke mellom 1 og 3 (styrke 2 som standard)
-  **Holde varm** styrke mellom 4 og 9 (styrke 7 som standard)
-  **Småoke** styrke mellom 10 og 16 (styrke 14 som standard)
-  **Frese** styrke mellom 17 og 19 (styrke 19 som standard)




## - Power Management

Bruk **Power Management** (effekthåndtering) til å begrense den totale effekten til koketoppen slik at den tilpasses til det elektriske anlegget ditt.

Som standard er induksjonstoppens effekt innstilt på det høyeste nivået.

Sørg for at sikringen er riktig kalibrert i forhold til effekten (se tabellen nedenfor).

Effekt platetopp kW	Sikringer/ Effektbryter (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

 Kontroller at den valgte effekten er tilpasset sikringene i sikringsskapet.

## - Bruksanvisninger

Trykk en gang på **Bruksanvisninger** for å få bruksanvisningen for produktet ditt på smarttelefonen ved å skanne QR-koden.

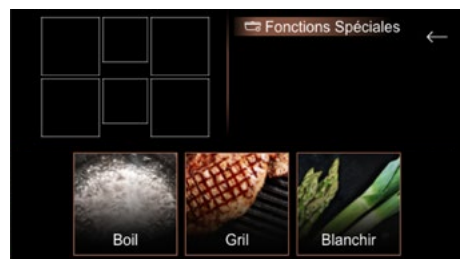
## - Etterservice

Er beregnet for etterservice ved behov.

## Meny Om produktet

Tillater visning av programvareversjoner for koketoppen.

## Spesielle funksjoner




## Funksjon Boil Boil

Denne funksjonen brukes til å koke opp en mengde vann og fortsette å koke uten å koke over, f.eks. for å koke pasta.




Sett kokekaret på kokeplaten.

Innstill ønsket mengde vann (fra 0,5 til 6 liter).

Bekreft ved å trykke på .

Platen varmes opp.

Du hører et lydsignal når vannet når kokepunktet, og en melding på displayet viser at du må tilsette matvarene. Når det er gjort, trykk på  for å bekrefte. Tiden og styrken vises.

Du kan justere dette som du vil.


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 eller et lokk med denne funksjonen. Du kan også bruke denne funksjonen for å lage alle typer matvarer som må koke i vann.

## Funksjon Grill Grill

Denne funksjonen brukes sammen med De Dietrich grill i emaljert støpejern for å raskt sprøsteke (frese) matvarer på den sammenslåtte kokeplaten, og den foreslår bedre innstillinger for å gjenskepe den velkjente grillsmaken.



Sett grillen på den valgte kokesonen og bekreft med et trykk på . Forvarm platen. Sett så matvarene på grillen. Grilltilbehøret leveres ikke med koketoppen, men kan fås fra forhandleren.



## Funksjon Forvelle Forvelle

Denne funksjonen brukes til å tilberede grønnsaker i kokende vann i noen minutter før de dyppes i iskaldt vann for å stoppe kokeprosessen.

Forvelling bevarer den friske fargen på grønnsakene, men også konsistensen.


Velg vannmengden som grønnsakene skal dyppes i.

Sett kokekaret med matvarene på en kokeplate.




## 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, sørg for at koketoppen er låst opp, og trykk deretter på  / Recall.

## Tastelås

Det finnes en barnesikring på koketoppen slik at du kan låse tastene.


Av sikkerhetsgrunner er det bare "av-tasten"  som alltid er aktiv slik at du kan slå av kokeplatene selv om tastene er låst.

Trykk på . Trykk lenge på  for å låse koketoppen i ubegrenset tid. Kokeplatene fortsetter å varme, men du kan ikke bruke styrketastene eller tidsuret.




Dette symbolet vises på skjermen.

## Opplåsing:

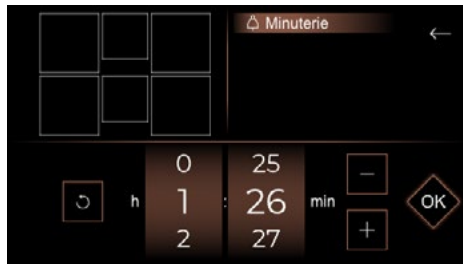
Når toppen er låst, trykk på hengelåsen  inntil du hører en dobbel pipelyd som bekrefter opplåsing. Toppen er da opplåst.

## Clean lock:

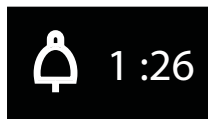
Denne funksjonen brukes til å låse toppen midlertidig mens den rengjøres. Et kort trykk på  låser toppen i 60 sekunder.

## Uavhengig tidsur

Denne funksjonen brukes til å ta tiden uten å bruke induksjonstoppen.



Når du har innstilt tiden, vises den til høyre på startskjermen.



Ved slutten av den innstilte tiden, lyder det pipesignaler, 0:00 blinker før skjermen slukkes.

**NB:** For å raskt nullstille tiden trykker du på .

## Parring

Koketoppen foreslår å slå sammen kokesoner slik at du kan bruke store kokekar.

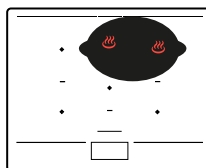
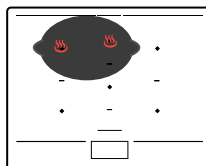
Trykk på Meny-knappen, og velg Parring. Parringsmenyen vises, og du trenger bare å velge kokeområdene og trykke OK..



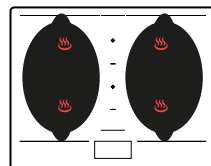
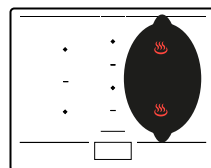
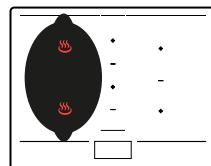
## Parringskonfigurasjoner

De tilgjengelige parringskonfigurasjonene er som følger:

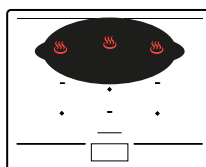
### Extense-soner



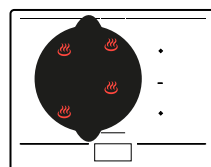
### HorizoneTech-soner




### HorizonePlus-soner



### HorizoneMax-soner



## Effektfordeling

 Når flere kokeplater brukes samtidig, fordeler induksjonstoppen effekten slik at totaleffekten ikke overskrides. 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).


Sone	Beholderens størrelse	Beholderens form	Plassering	Effekt (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Sirkulær	Sentret på kokeplate	2800
Oval Bak	90 - 140 mm	Sirkulær	Sentret på kokeplate	1200
Oval Foran	90 - 90 mm	Sirkulær	Sentret på kokeplate	1200
HorizoneTech	180 mm (rund) min. Oval / Fiskekjele / Grill	Sirkulær Oval Rektangulær	Sentret på linjen mellom to ½ HorizoneTech	3600
Extense	Oval 240 mm min / 330 mm maks	Oval Rektangulær	Må dekke sentrene til de 2 bakre kokeplatene	3600
HorizonePlus	Oval i bredde 380 mm min / 580 mm maks	Oval Fiskekjele Rektangulær	Må dekke sentrene til de 3 bakre kokeplatene, sentrert høyre/venstre	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Sirkulær	Må dekke sentrene til de 4 kokeplatene	5500




## Matlagingsassistent


Koketoppen har en innebygget matlagingsassistent som foreslår et utvalg av oppskrifter.

Denne modusen velger innstillingene som egner seg for retten du vil lage.

Koketoppen må være slått på. Trykk på  for å få tilgang til matlagingsassistenten. Når du bruker koketoppen i modusen Oppskrifter, skjermen vil anbefale å bruke en type kjøkkenutstyr som passer til valget

De fleste panner og kjeler kan brukes med induksjon. Bare glass, keramikk, aluminium uten spesialbunn, kobber og enkelte magnetfrie kokekar i rustfritt stål fungerer ikke med induksjon.

 **Vi anbefaler å bruke kokekar med tykk og flat bunn. Varmen vil fordeles bedre og innholdet vil kokes eller stekes jevnere. Et tomt kokekar må aldri varmes opp uten tilsyn.**

 Ikke sett kokekar eller redskaper på betjenings skjermen da det skader produktet.



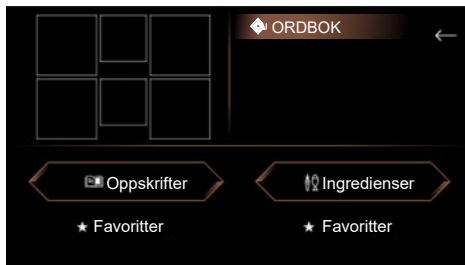
Vi foreslår et utvalg av oppskrifter og vi veileder deg gjennom oppskriften trinn for trinn.

 Oppskrifter

## Oppskrifter trinn for trinn

Retter	Desserter
Koreansk bibimbap	Sjokolade med vispet krem
Kalvefrikassé	Sjokoladekrem
Biffgryte	Eggekrem
Kjøttboller med tomatsaus	Posjerte pærer med sjokolade
Coq au vin	Karamelliserte epler
Ostefondu	
Fiskegryte	
Eggerøre med trøfler	
Osso buco	
Paella med skalldyr	
Gryterett	
Soppsuppe	
Kylling fra baskerland	
Lammeragu	
Kyllingramen	
Kokkens ratatouille	
Risotto med steinsopp	
Stekt kalkun med oliven og sitron	
Kalvegryte	

## Eksempel på en oppskrift på kalvefrikassé trinn for trinn



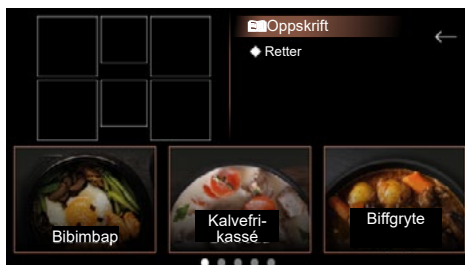
1 > Gå til oppskrifter



4 > Trykk på "se" for å se hele oppskriften



2 > Velg Retter



3 > Velg oppskrift



5 > Oppskriften vises. Du kan nå bekrefte hvert trinn frem til du begynner tilberedningen




6 > Velg kokeplaten



7 > Du kan nå følge med på tilberedningen frem til retten er ferdig. Displayet gir deg muligheten til å velge Holde varm eller Avslutte tilberedning..

## Nyt maten.

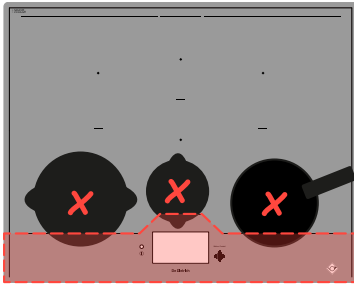
For hver oppskrift kan du trykke på  for å lagre den i Favoritter.

Du kan bruke oppskriften på nytt ved å trykke på Favoritter-tasten når du skal begynne å tilberede retten.


## SIKKERHET OG ANBEFALINGER

### Beskyttet område

Ikke plasser kjøkkenutstyr under markeringene som avgrensner området med berøringskontroll (se "Beskrivelse"). Følgende plasseringer er feil og kan skade kokeplaten din:



### Restvarme

Etter intensiv bruk kan kokeplaten du nettopp har brukt, være varm i noen minutter. Da står det  på displayet. Ikke berør denne sonen.

### 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

Platetoppen kan slå seg av i disse 3 tilfellene:

- Innholdet i kokekaret renner over og dekker tastene.
- 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 en kokeplate, 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 "Auto Stop" 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 bare 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.**

## VEDLIKEHOLD AV PLATETOPPEN

Bruk en kjøkkensvamp for å rengjøre mindre urenheter. Løs først opp området med varmt vann før du tørker 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.



## VED IGANGSETTING

**Strømmen blir brutt eller kun én side fungerer.** Toppen er feilkoblet. Sjekk samsvaret (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.** Slå av barnesikringen.

**Feilkode F9:** spenning under 170 V.

**Feilkode D1:** temperatur under 5°C.

## VED BRUK

**Toppen fungerer ikke, displayet viser — og du hører et lydsignal.**

Noe har kokt over eller en gjenstand ligger på tastene. Rengjør eller fjern gjenstanden og start opp igjen.

**Koden F7 vises.**

Strømkretsene er overopphetet (se kapittelet om nedfelling).

**Når en kokeplate er slått på, blinker alltid lysindikatorerne på tastaturet.**

Kokekaret som brukes, er ikke egnet.

**Det kommer lyder fra kokekarene og toppen lager klikkelyder ved bruk** (se anbefalingen i "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 støpelet fra toppen i 1 minutt. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.



## KUNDESERVICE FRANKRIKE

For mer informasjon om våre produkter eller for å kontakte oss:

> gå til vår hjemmeside:

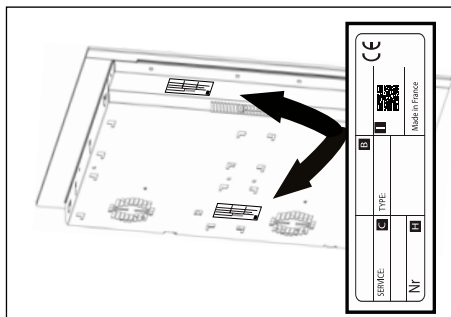
[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

> skriv til følgende adresse:

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

## REPARASJONER FRANKRIKE

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 merkeplaten.



## ORIGINALE DELER

Under en intervensjon, be om eksklusiv bruk av sertifiserte originale reservedeler.



B: Kommersiell referanse

C: Tjenestereferanse

H: Serienummer

I: QR-kode





PL

## SZANOWNI KLIENCI!

Właśnie dokonali Państwo zakupu produktu De Dietrich. Ten wybór świadczy zarówno o Państwa wymaganiach, jak i upodobaniu do francuskiego stylu życia.

Produkty De Dietrich to kontynuacja ponad 300 lat tradycji i umiejętności – stanowią one połączenie designu, autentyczności i technologii w służbie sztuki kulinarnej. Nasze urządzenia są wykonane ze szlachetnych materiałów i charakteryzują się nienaganną jakością wykończenia.

Jesteśmy pewni, że te produkty wysokiej jakości pozwolą miłośnikom kuchni wyrazić wszystkie posiadane talenty.

Dział obsługi klienta De Dietrich jest do Państwa dyspozycji w razie wszelkich pytań i sugestii – wszystko po to, aby za każdym razem jeszcze lepiej spełniać Państwa wymagania.

Jesteśmy zaszczyceni, że możemy być Państwa nowym partnerem w kuchni i dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie.



Dzięki swoim zakładom produkcyjnym we francuskich miastach – Orleanie i Vendôme – De Dietrich nieustannie dąży do doskonałości, wykorzystując swoją wyjątkową wiedzę w celu projektowania doskonale wykończonych produktów. Wiele naszych urządzeń gospodarstwa domowego posiada certyfikat „Origine France Garantie”, stanowiący o ich francuskim pochodzeniu.

Etykieta ta zapewnia nie tylko jakość i trwałość naszych urządzeń, ale także zapewnia ich identyfikowalność poprzez jasne i obiektywne wskazanie ich pochodzenia.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....</b>	<b>4</b>
<b>OCHRONA ŚRODOWISKA.....</b>	<b>7</b>
Ochrona środowiska .....	7
Porada dotycząca oszczędności energii .....	7
<b>1 - INSTALACJA.....</b>	<b>8</b>
Rozpakowanie .....	8
Zabudowa .....	8
Podłączenie elektryczne.....	10
<b>2 - PREZENTACJA URZĄDZENIA .....</b>	<b>11</b>
Opis płyty grzejnej.....	11
<b>3 - UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA.....</b>	<b>12</b>
Opis ekranu głównego .....	12
Zmiana czasu gotowania.....	13
Ustawienie żądanej mocy.....	13
Przesuwanie naczyń .....	13
Wyłączenie pola grzewczego .....	13
Funkcja Elapsed Time .....	13
Menu .....	13
Parametry .....	14
Menu Ogólne.....	14
Menu Motion Control .....	14
Menu Ustawienia zaawansowane .....	14
Menu O produkcie .....	15
Funkcje specjalne.....	15
Funkcja Boil.....	15
Funkcja Grill .....	16
Funkcja blanszowania .....	16
Funkcja Recall.....	17
Blokada poleceń Blokowanie .....	17
Niezależny minutnik .....	17

Parowanie .....	18
Konfiguracje parowania.....	18
Rozkład mocy.....	19
Przewodnik kulinarny .....	20
Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa.....	24
<b>4 - KONSERWACJA.....</b>	<b>25</b>
Konservacja płyty .....	25
<b>5 - ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....</b>	<b>26</b>
Podczas podłączania .....	26
Podczas włączania .....	26
Podczas używania .....	26
<b>6 - SERWIS PO SPRZEDAŻY .....</b>	<b>27</b>

**WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – TĘ CZĘŚĆ NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.**

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

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


Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 r.ż. i osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli pozostają one pod nadzorem i otrzymały wcześniej instrukcje dotyczące obsługi urządzenia lub zostały w odpowiedni sposób przeszkolone i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.

Urządzenie nie jest zabawką.


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.

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 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 nagrzać.


 **UWAGA:** nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. W razie krótkiego gotowania należy przez cały czas nadzorować urządzenie.

Zagrożenie pożarowe: nie przechowywać przedmiotów w strefach gotowania.

Podczas wykorzystywania na płycie indukcyjnej oleju lub tłuszczu, pozostawienie urządzenia pracującego bez nadzoru może stanowić niebezpieczeństwo pożaru. Nie wolno NIGDY próbować gasić ognia



wodą, ale należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

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


Nie używać płyty grzewczej do czasu wymiany blatu szklanego.

Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej. Płyta jest zaprojektowana do pracy z częstotliwością 50 Hz lub 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) bez konieczności podejmowania specjalnych działań ze strony użytkownika.

Urządzenie należy podłączyć znormalizowanym kablem zasilającym, którego liczba żył zależy od rodzaju pożądanego połączenia (patrz rozdział dotyczący instalacji)

Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

Sprawdzić, czy przewód zasilania urządzeń elektrycznych podłączonych w pobliżu płyty nie styka się ze strefami grzewczymi.

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

Unikać uderzania naczyniami: powierzchnia z tworzywa szklano-ceramicznego jest bardzo wytrzymała, jednakże może ulec rozbiciu.

Nie kłaść gorących pokrywek na płasko na płycie grzewczej. Zjawisko „przyssania się” może spowodować uszkodzenie powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego. Unikać ocierania naczyniami, które w dłuższym okresie może powodować uszkodzenie elementów dekoracyjnych powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego.

Do gotowania nigdy nie używać folii aluminiowej. Nigdy nie umiesz-



czać 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.

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 zakończeniu użytkowania należy wyłączyć płytę grzewczą za pomocą jej elementów sterowania, a nie liczyć w tym zakresie na działanie detektora naczyń.



## OCHRONA ŚRODOWISKA



Symbol ten oznacza, że urządzenia nie wolno wyrzucać razem z odpadami gospodarstwa domowego. Urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do recyklingu. Jest ono więc oznaczone symbolem, który oznacza, że wycofane z użytkowania urządzenia należy oddawać do uprawnionego punktu odbioru. W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki wycofanych z użytkowania urządzeń należy zwrócić się do sprzedawcy lub służb technicznych władz lokalnych. Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Niektóre materiały opakowaniowe tego urządzenia również 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. Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

## Porada dotycząca oszczędności energii

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

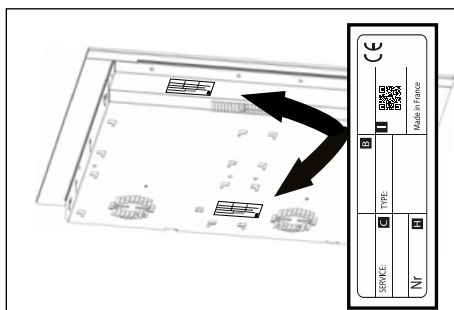


## ROZPAKOWANIE

Sprawdzić i przestrzegać parametrów urządzenia podanych na tabliczce znamionowej.

Zapisać w poniższej ramce figurujący na tej tabliczce numer serwisowy i typ normy do wykorzystania w przyszłości.

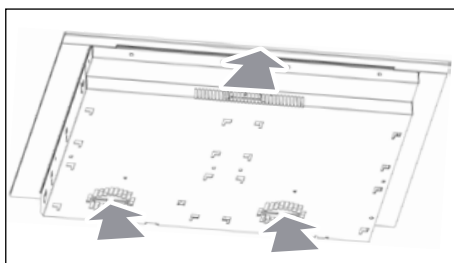
Service:	Type:
----------	-------



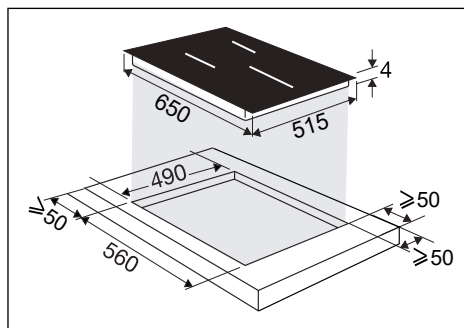
## ZABUDOWA

Upewnić się, że wlotowe i wylotowe otwory powietrza nie są zasłonięte.

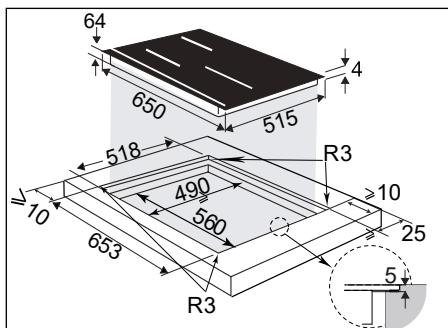
Przestrzegać wskazówek dotyczących wymiarów zabudowy (w milimetrach) w blacie, w którym płyta ma być wbudowana. Sprawdzić, czy obieg powietrza pomiędzy przednią a tylną częścią płyty nie jest w żaden sposób ograniczony.



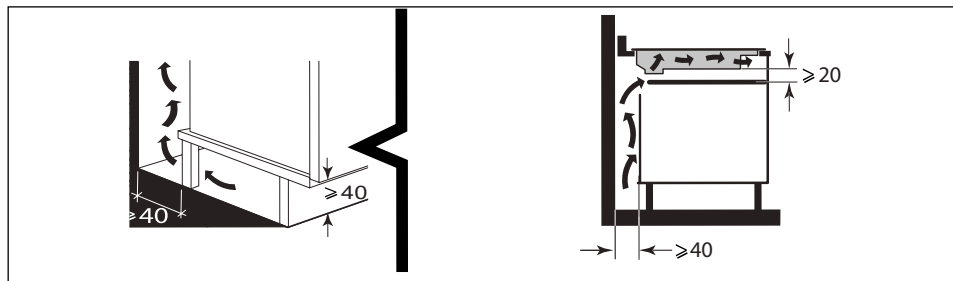
Zabudowa w blacie



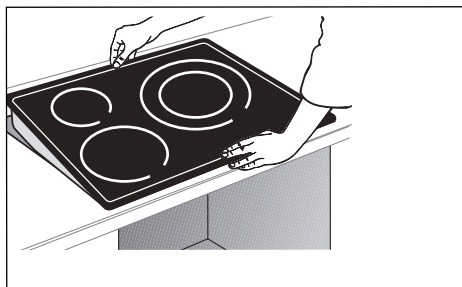
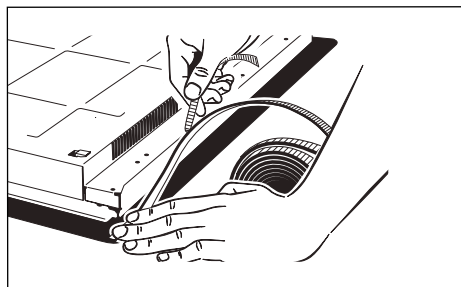
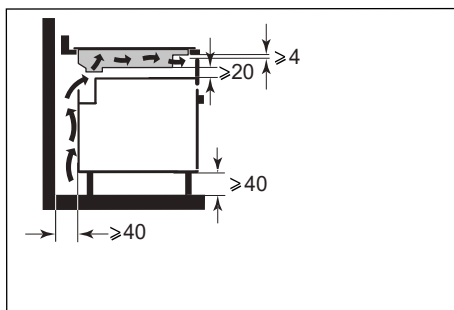
Zabudowa na wysokości blatu



W przypadku montażu płyty nad szufladą



lub piekarnikiem przeznaczonym do zabudowy należy przestrzegać wymiarów wskazanych na ilustracjach, aby zapewnić niezbędny przepływ powietrza wylotowego. Starannie przykleić uszczelkę na całym obwodzie szyby płyty przed zabudową.



## Ważne

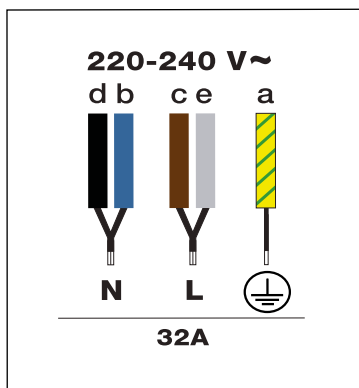
Jeżeli płyta kuchenna znajduje się nad piekarnikiem, zabezpieczenia termiczne płyty mogą ograniczyć jednoczesne korzystanie z płyty i piekarnika w trybie pirolizy — wyświetlenie kodu „F7” w strefie elementów sterowania. W takim przypadku zalecamy zwiększenie wentylacji płyty, poprzez wykonanie otworu w bocznej ścianie mebla (8 cm x 5 cm).

## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

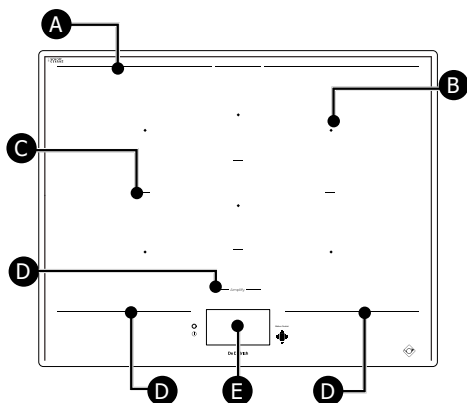
Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej.

Odnaleźć przewód płyty indukcyjnej:

- a) żółto-zielony
- b) niebieski
- c) brązowy
- d) czarny
- e) szary



## Opis płyty grzejnej



- A** Tylna granica strefy gotowania
- B** Środek pola grzewczego
- C** Przegroda strefy gotowania
- D** Przednia granica strefy gotowania
- E** Sterowanie dotykowe i wyświetlacz

Środek każdej strefy gotowania (B) jest oznaczony kwadratem.

Linia nadrukowana (A) wyznacza tylną część całej strefy gotowania.

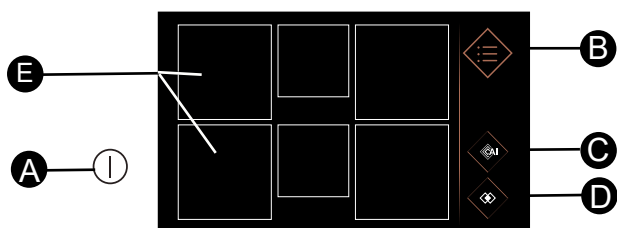
Linie (C) wyznaczają poszczególne strefy gotowania.

Linie nadrukowane (D) przed płytą kuchenną oddzielają strefę grzewczą od panelu dotykowego (E).

Ważne jest, aby nie umieszczać gorących naczyń poniżej tej granicy, ponieważ może to uszkodzić panel sterowania lub urządzenie (Zobacz „Bezpieczeństwo i zalecenia”).

## Opis ekranu głównego

Ekran jest całkowicie dotykowy. Pojedyncze dotknięcie ekranu jest wystarczające, aby uzyskać dostęp do poleceń sterowania po włączeniu płyty.



- A** Przycisk Włączanie/ Wyłączanie płyty.
- B** Menu
- C** Asystent kulinarny
- D** Parowania
- E** Strefy gotowania

Wcisnąc przycisk **A**, pojawiają się 6 kwadratów. Kwadraty świecą się, jeśli nie zostały wykryte żadne naczynie lub są najpierw kropkowane, a następnie świecą się, kiedy naczynie zostanie wykryte. W strefie gotowania wyświetlone zostanie zero.

Naciśnięcie strefy gotowania otwiera menu regulacji mocy i minutnika. Można regulować moc, przesuwając palcem poziomo po pasku regulacji mocy. Wyświetlana jest wybrana temperatura.

Moc można również regulować, naciskając przyciski szybkiego uruchamiania funkcji:

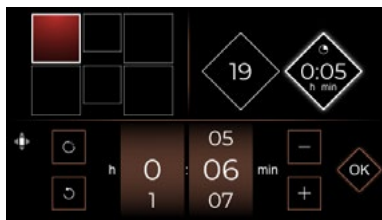
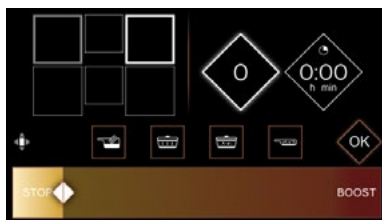
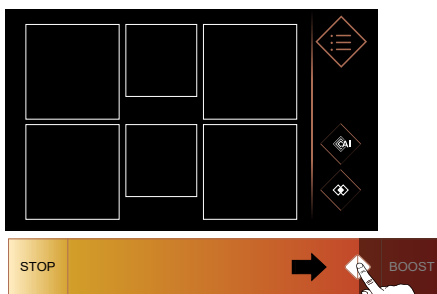
**Roztapianie** lub **Utrzymywanie w ciepłe**, lub **Duszenie**, lub

### Przypiekanie.

Naciśnięcie umożliwia ustawienie czasu gotowania.

Minutnik można ustawić, przesuwając minuty i godziny w pionie lub naciskając przyciski + i -. Naciśnięcie OK umożliwia zatwierdzenie ustawienia.

Po ustawieniu mocy i czasu gotowania są one wyświetlane wewnątrz kwadratu odpowiadającego danemu palnikowi.




ten przycisk umożliwia wyzerowanie minutnika



## Funkcja Elapsed TIME

Funkcja ta pozwala na wyświetlenie czasu, jaki upłynął od ostatniej zmiany mocy w wybranej strefie gotowania.

Aby użyć tej funkcji, należy wcisnąć przycisk czasu .

Pojawia się okno z upływającym czasem.

## Zmiana czasu gotowania

Jeśli na minutniku wyświetlany jest czas, należy odczekać 5 sekund, aby móc zmienić czas gotowania. Aby płyta wykryła nowe naczynie, umieścić je w odpowiedniej strefie i nacisnąć na ekranie symbol kwadratowy odpowiadającego danemu palnikowi. Wyświetlone zostanie zero.


## Ustawienie żądanej mocy


Można teraz ustawić żądaną moc, naciskając romb. Bez wykonania ustawienia przez użytkownika strefa gotowania wyłączy się automatycznie po kilku sekundach.

## Przesuwanie naczyń


Można przesunąć naczynie z jednej strefy do innej podczas gotowania, należy jednak zawsze podnieść je, a nie przesuwać go po płycie – płyta automatycznie wykryje zmianę położenia naczynia, a wybrane wcześniej ustawienia zostaną zachowane. Jeżeli jedna z cyfr miga, należy zatwierdzić ją, wciskając ekran w danej strefie.

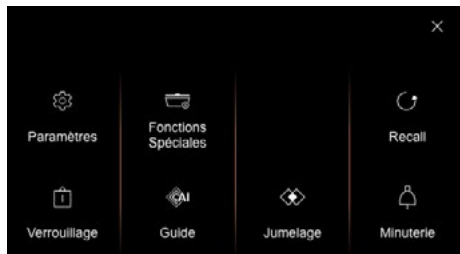
## Wyłączenie pola grzewczego


Aby wyłączyć palnik, nacisnąć i przytrzymać romb. Rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy i ustawienia znikną z tego kwadratu lub pojawi się symbol .


Aby całkowicie wyłączyć płytę, wcisnąć przycisk .

## Menu

Naciśnięcie przycisku  Menu umożliwia wyświetlenie wszystkich dostępnych funkcji.



> przycisk  na ekranie umożliwia zakończenie wyświetlania można wówczas sterować wszystkimi pozostałymi palnikami.

> przycisk  na ekranie umożliwia powrót do poprzedniego ekranu

## Parametry

### Menu Ogólne

Naciśnięcie przycisku Ogólne umożliwia:


- regulację intensywności wyświetlania płyty poprzez przesunięcie palcem po suwaku (od 1 do 10),
- połączenie płyty z okapem, jeśli jest,
- wybranie języka tekstu płyty indukcyjnej.



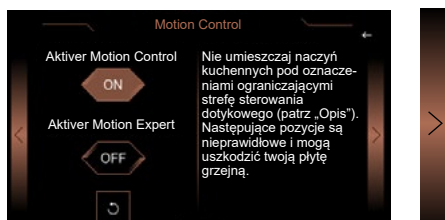
### Menu Motion Control


Naciśnięcie przycisku Sterowanie gestami umożliwia (w zależności od modelu):

- włączenie lub wyłączenie funkcji Sterowanie ruchami (asystent gestów).
- włączenie lub wyłączenie Trybu Eksperta.

Funkcja **Sterowanie gestami** umożliwia wybranie palnika i dostosowanie mocy za pomocą prostych gestów dłoni, bez dotykania paska elementów sterowania. Dzięki temu użytkownik nie brudzi się i nie pozostawia odcisków palców na stole. Gdy funkcja Sterowanie gestami jest aktywna, przycisk wygląda następująco: . Aby wyłączyć tę opcję, naciśnij ten przycisk.

**Tryb Ekspert** umożliwia także ustawienie minutnika za pomocą gestów.



Nacisnąć strzałkę w prawo, by otworzyć samouczek, który pozwala przetestować różne gesty, aby korzystać ze sterowania gestami. Każdy etap należy zatwierdzić przez naciśnięcie .

### Menu Ustawienia zaawansowane

#### - Ustawienia funkcji szybkich

Pozwala zmieniać poziomy mocy zdefiniowane w funkcjach szybkich:



**Roztapianie** moc od 1 i 3 (domyślnie moc 2)



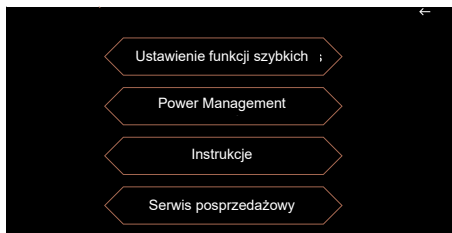
**Utrzymywanie w ciepłe** moc od 4 do 9 (domyślnie moc 7)



**Duszenie** moc od 10 i 16 (domyślnie moc 14)



**Przypiekanie** moc od 17 i 19 (domyślnie moc 19)



## - Zarządzanie energią

Funkcja **Zarządzanie energią** umożliwia ograniczenie całkowitej mocy płyty w celu dostosowania jej do instalacji elektrycznej w domu użytkownika.

Domyślnie moc płyty jest ustawiona na wartość maksymalną.

Należy upewnić się, że wyłącznik instalacji elektrycznej jest prawidłowo skalibrowany (patrz tabela poniżej).

Moc płyty w kW	Bezpieczniki/ Wyłącznik instalacji elektrycznej
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

**!** Należy upewnić się, że wybrana moc jest odpowiednia dla bezpieczników w szafie elektrycznej.

## - Instrukcje

Naciśnięcie Instrukcje umożliwia uzyskanie instrukcji dotyczącej produktu na swoim smartfonie poprzez zeskanowanie kodu QR.

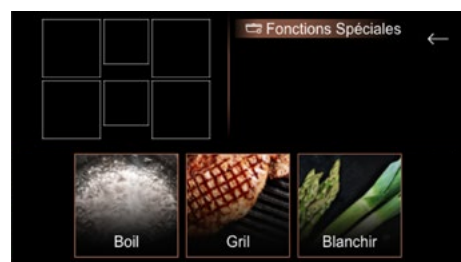
## - Serwis posprzedażowy

Przeznaczone dla serwisu posprzedażowego w razie potrzeby.

## Menu O produkcie

Umożliwia sprawdzenie wersji oprogramowania płyty grzewczej.

## Funkcje specjalne



## Funkcja Boil Boil

Ta funkcja umożliwia zagotowanie wody i utrzymywanie jej wrzenia bez wykipienia w celu ugotowania np. makaronu.




Ustawić naczynie na palniku.

Wybrać odpowiednią ilość wody (w zakresie od 0,5 do 6 litrów).

Zatwierdzić wybór, wciskając przycisk .

Gotowanie rozpoczyna się.

Gdy woda się zagotuje, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się komunikat z prośbą o dodanie składników. Po zakończeniu nacisnąć , aby zatwierdzić. Wyświetlany jest czas i moc.

Można je jednak dostosować do własnych upodobań.


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 ani pokrywek. Z funkcji tej można również korzystać do gotowania dowolnych potraw we wrzącej wodzie.

## Funkcja Grill Grill

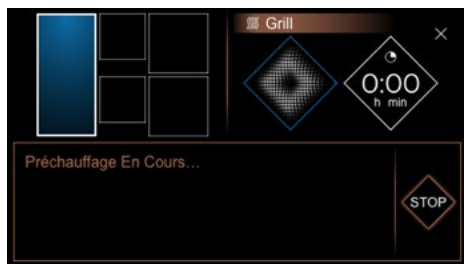
Funkcja ta umożliwia szybkie przysmażenie potraw na powierzchni połączonej z grillem De Dietrich z żeliwa emaliowanego. Ma ona najlepsze ustawienia, które pozwolą na nowo odkryć smaki grillowanych dań.



Ustawić grill na wybranej strefie i zatwierdzić, naciskając .

Po upływie czasu podgrzewania położyć produkty na grillu.

Akcesorium do grilla nie jest dostarczane w zestawie z płytą. Można je nabyć u sprzedawcy.



## Funkcja blanszowania blanszowania

Ta technika gotowania umożliwia gotowanie warzyw we wrzącej wodzie przez kilka minut, a następnie zanurzenie ich w lodowatej wodzie, aby zatrzymać gotowanie.


Pomaga to zachować jasny żywy kolor warzyw, a także ich teksturę.

Wybrać ilość wody, w której mają być zanurzone warzywa.

Ustawić naczynie ze składnikami na palniku.


## Funkcja RECALL



Funkcja umożliwia wyświetlenie ostatnich ustawień „mocy i minutnika” dla wszystkich palników zgaszonych w ciągu ostatnich niż 3 minut.


Aby skorzystać z tej funkcji, upewnij się, że płyta grzejna jest odblokowana, a następnie naciśnij  / Recall.

## Blokada poleceń Blokowanie


Płyta indukcyjna posiada zabezpieczenie przed dziećmi, które blokuje płytę.

Ze względów bezpieczeństwa jedynie przycisk „Włączanie/Wyłączanie”  jest zawsze aktywny i umożliwia wyłączenie stref gotowania, nawet zablokowanych.


Wcisnąć  – wciśnięcie i przytrzymanie  powoduje zablokowanie płyty na czas nieokreślony. Działające strefy gotowania nadal grzeją, ale nie ma wówczas dostępu do przycisków ustawienia mocy lub minutnika.

 ten symbol jest wyświetlany na ekranie.

### Odblokowanie:

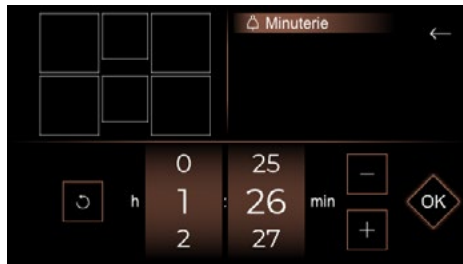
Gdy płyta jest zablokowana, naciskać symbol kłódki  aż do chwili, gdy włączy się podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzający czynność – płyta zostanie odblokowana.

### Clean lock:

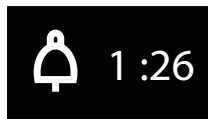
Funkcja ta pozwala na czasowe zablokowanie płyty podczas czyszczenia. Krótkie naciśnięcie  umożliwia zablokowanie płyty na 60 sekund.

## Niezależny minutnik


Funkcja ta pozwala na odliczanie czasu bez gotowania.



Po określeniu czasu będzie on wyświetlany po prawej stronie ekranu głównego.



Po upływie ustawionego czasu rozlegają się sygnały dźwiękowe, na wyświetlaczu miga wskazanie 0:00, a następnie wyłącza się.

**Uwaga:** Aby szybko wyzerować czas, nacisnąć .

## Parowanie

Płyta umożliwia połączenie stref gotowania, aby umożliwić wykorzystanie dużych naczyń.

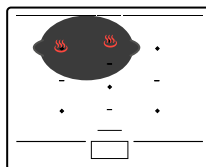
Naciśnij przycisk Menu i wybierz Parowanie. Pojawi się menu Parowanie, a następnie wybierz strefy gotowania i naciśnij OK.



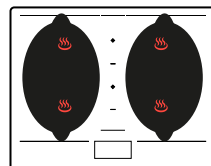
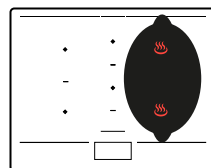
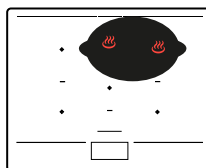
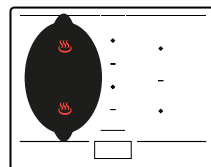
## Konfiguracje parowania

Dostępne konfiguracje parowania są następujące:

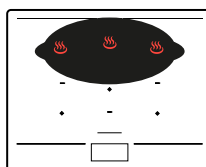
### Strefy Extense



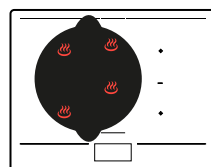
### Strefy HorizonteTech



### Strefa HorizontePlus



### Strefa HorizonteMax



## Rozkład mocy



Kiedy równocześnie wykorzystywanych jest kilka palników, płyta zapewnia odpowiedni podział mocy pomiędzy palnikami, tak aby nie przekroczyć wartości mocy maksymalnej.

Naczynia mogą być ustawiane w różnych strefach urządzenia. Należy wybrać odpowiednią strefę w zależności od

rozmiarów naczynia. Jeżeli dno naczynia jest zbyt małe, wskaźnik mocy zacznie migać, a palnik nie będzie działać, nawet jeżeli materiał naczynia jest właściwy dla płyty indukcyjnej. Nie należy używać naczyń o średnicy mniejszej od średnicy palnika (patrz tabela).


Strefa	Rozmiar naczynia	Kształt naczynia	Pozycjonowanie	Moc (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Okrągły	Wycentrowane na strefie gotowania	2800
Owalna tył	90 - 140 mm	Okrągły	Wycentrowane na strefie gotowania	1200
Owalna przód	90 - 90 mm	Okrągły	Wycentrowane na strefie gotowania	1200
HorizoneTech	180 mm (okrągły) min. Owalny / Rybak / Grill	Okrągły Owalny Prostokątny	Wycentrowane na linii pomiędzy dwoma ½ HorizoneTech	3600
Extense	Owalny 240 mm min / 330 mm max	Owalny Prostokątny	Musi pokrywać środką 2 tylnych stref gotowania	3600
HorizonePlus	Owalny wszerz 380 mm min / 580 mm max	Owalny Rybak Prostokątny	Musi pokrywać środką 3 tylnych stref gotowania, wycentrowane prawo/lewo	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Okrągły	Musi pokrywać środką 4 stref gotowania	5500




## Przewodnik kulinarny


Płyta jest dostarczana z przewodnikiem kulinarnym, zawierającym różne przepisy.

Ten tryb gotowania umożliwia dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.



Płyta musi być włączona. Nacisnąć , aby przejść do przewodnika kulinarnego. Podczas korzystania z płyty w trybie Przepisy ekran zaś zaleci użyć odpowiedniego typu przyboru do wybranego ustawienia.

Do gotowania na płycie indukcyjnej można używać większości przyrządów kuchennych. Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadaje 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 pieczenie jest bardziej jednorodne. Nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać podgrzewanego pustego naczynia bez nadzoru.**

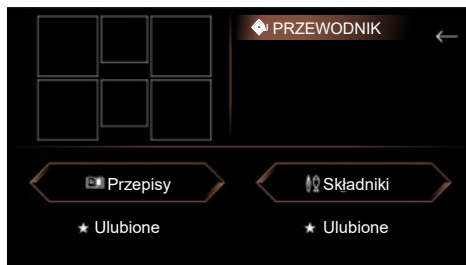
 Nie należy ustawiać naczyń na ekranie sterowania, ponieważ spowoduje to uszkodzenie produktu.

Proponujemy wybór przepisów, w których użytkownik zostanie poprowadzony na każdym etapie przygotowywania potraw.

 Przepisy Składniki

Przepisy krok po kroku	
Dania	Desery
Koreański bibimbap	Czekolada po wiedeńsku
Gulasz z cielęciny	Krem czekoladowy
Wołowina po burgundzku	Krem budyniowy
Klopsiki wołowe w sosie pomidorowym	Gruszki w czekoladzie
Kogut w winie	Jabłka karmelizowane
Fondue serowe	
Zupa rybna	
Jajecznica z trufkami	
Ossobuco	
Paella z owocami morza	
Gulasz	
Zupa grzybowa	
Kurczak po baskijsku	
Gulasz jagnięcy	
Ramen z kurczaka	
Ratatouille szefa kuchni	
Risotto z borowikami	
Indyk w kawałkach z oliwkami i cytryną	
Cielęcina marengo	

## Przykładowy przepis na gulasz z cielęciny krok po kroku



1 > Przejść do receptur



4 > Naciśnąć „wyświetl”, aby zobaczyć szczegóły przepisu



2 > następnie Dania

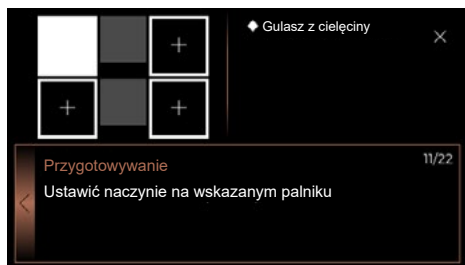


5 > przepis zostanie wyświetlony, możesz teraz zatwierdzić każdy krok aż do rozpoczęcia gotowania



3 > Na zakończenie dokonać wyboru






6 > Wybierz strefę gotowania



7 > Możesz teraz monitorować stan gotowania aż do końca – wyświetlacz umożliwi wybranie funkcji Utrzymywanie w ciepłe lub zakończenie gotowania.

**Życzymy smacznego.**

Wciśnięcie  w przepisie umożliwia zapisanie przepisu i zapamiętanie go w Ulubionych.

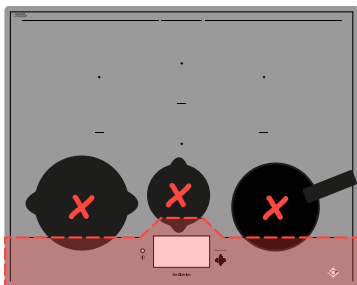
Aby wykorzystać go ponownie, wystarczy na początku gotowania wcisnąć przycisk Ulubione.



## WSKAZÓWKI I ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

### Strefa chroniona

Nie umieszczaj naczyń kuchennych pod oznaczeniami ograniczającymi strefę sterowania dotykowego (patrz „Opis”). Następujące pozycje są nieprawidłowe i mogą uszkodzić twoją płytę grzejną:



### Ciepło resztkowe

Strefa gotowania, która była używana przez dłuższy czas, może pozostawać gorąca przez kilka minut.

Przez ten czas wyświetlany jest symbol .

Nie należy dotykać danej strefy.

### Ogranicznik temperatury


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

### Ochrona w przypadku rozlania się płynu

Płyta może zostać wyłączona w następujących 3 przypadkach:

- Rozlanie płynu zalewające przyciski sterowania.
- 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”

W razie, gdyby zapomniano się o wyłączeniu palnika, płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję zabezpieczającą „Auto-Stop”, która automatycznie wyłącza zapomnianą strefę gotowania po określonym czasie (od 1 do 10 godzin w zależności od używanej mocy). Jeśli to zabezpieczenie zadziała, wyłączenie strefy gotowania jest sygnalizowane wyświetleniem komunikatu „AutoStop” w strefie sterowania i przez ok. 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk sterowania.



Mogą pojawić się również dźwięki przypominające wskazówki zegara.

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



Nie zalecamy używania żadnego systemu zabezpieczającego płytę.

## KONSERWACJA PŁYTY

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 cotygodniowej konserwacji należy używać specjalnego produktu do czyszczenia powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego. Nałożyć specjalny produkt (zawierający silikon i posiadający właściwości zabezpieczające) na powierzchnię z tworzywa szklano-ceramicznego.

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



## PODCZAS PODŁĄCZANIA

Instalacja wyłącza się automatycznie lub działa tylko jedna strona. Podłączenie płyty jest nieprawidłowe. Sprawdzić poprawność (patrz rozdział dotyczący podłączania).

**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 usterki F9:** napięcie niższe niż 170 V.

**Kod usterki D1:** temperatura niższa niż 5°C.

## PODCZAS UŻYWANIA

**Płyta nie działa, na wyświetlaczu pojawia się symbol – i włącza się sygnał dźwiękowy.**

Rozlał się płyn lub jakiś przedmiot blokuje klawiaturę. Należy oczyścić powierzchnię płyty lub usunąć przedmiot a następnie wznowić gotowanie.

**Wyświetlany jest kod F7.**

Obwody elektroniczne uległy przegrzaniu (patrz rozdział „Zabudowa”).

**W czasie pracy strefy gotowania lampki kontrolne klawiatury zawsze migają.**

Wykorzystywane naczynie nie jest odpowiednie.

**Naczynia hałasują, a płyta emituje trzaskające dźwięki podczas gotowania**

(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.



## DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA WE FRANCJI

Aby uzyskać więcej informacji na temat naszych produktów lub skontaktować się z naszą firmą, można:

> odwiedzić naszą witrynę internetową:  
[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

> napisać do nas na następujący adres pocztowy:

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

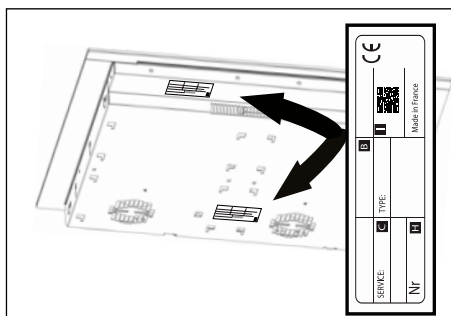
## CZĘŚCI GENUALNE

Podczas serwisowania należy poprosić o stosowanie wyłącznie oryginalnych certyfikowanych części zamiennych.



## SERWIS NAPRAWCZY WE FRANCJI

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





PT

## CARA CLIENTE, CARO CLIENTE

Acaba de adquirir um produto De Dietrich. Esta escolha revela a sua exigência e bom gosto pela arte de viver à francesa.

Com um legado de mais de 300 anos de conhecimento prático, as criações De Dietrich encarnam a fusão do design, autenticidade e tecnologia ao serviço da arte culinária. Os nossos aparelhos são fabricados com materiais nobres e oferecem uma qualidade de acabamentos irrepreensível.

Temos a certeza de que esta confeção de alta qualidade permitirá aos amantes da cozinha expressar todos os seus talentos.

O serviço de apoio ao consumidor De Dietrich está à sua disposição para responder a todas as questões e sugestões para melhor satisfazer as suas exigências.

Ficamos honrados por sermos os seus novos parceiros na cozinha e agradecemos a sua confiança.



Com os seus fabricos em França, Orléans e Vendôme, a De Dietrich cultiva uma busca constante de excelência, perpetuando o conhecimento prático de exceção na conceção de produtos com acabamentos perfeitos. Vários dos nossos eletrodomésticos estão certificados pelo rótulo Origine France Garantie, um reconhecimento que atesta o seu fabrico em França.

Este rótulo assegura não só a qualidade e a durabilidade dos aparelhos, mas também garante o seu rastreio, oferecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES.....</b>	<b>4</b>
<b>MEIO AMBIENTE .....</b>	<b>7</b>
Proteção do meio ambiente .....	7
Conselho de economia de energia .....	7
<b>1 - INSTALAÇÃO.....</b>	<b>8</b>
Remoção da embalagem .....	8
Encastre .....	8
Ligação elétrica .....	10
<b>2 - APRESENTAÇÃO DO APARELHO.....</b>	<b>11</b>
Descrição da placa de cozedura .....	11
<b>3 - UTILIZAÇÃO DO APARELHO.....</b>	<b>12</b>
Descrição do ecrã inicial .....	12
Modificação do tempo de cozedura .....	13
Ajuste da potência desejada .....	13
Deslocamento de recipientes .....	13
Desligar uma zona de cozedura.....	13
Função Elapsed time .....	13
Menu .....	13
Os parâmetros .....	14
Menu Geral .....	14
Menu Motion Control .....	14
Menu Configurações Avançadas .....	14
Menu Sobre o produto.....	15
Funções especiais .....	15
Função Boil .....	15
Função Grill .....	16
Função Blanchir .....	16
Função Recall .....	17
Bloqueio dos comandos Bloqueio .....	17
Temporizador independente.....	17

Emparelhamento .....	18
Configurações de emparelhamento .....	18
Distribuição de potência .....	19
Guia culinário .....	20
Segurança e recomendações .....	24
<b>4 - MANUTENÇÃO .....</b>	<b>25</b>
Conservação da placa .....	25
<b>5 - ANOMALIAS E SOLUÇÕES .....</b>	<b>26</b>
Durante a colocação em serviço .....	26
Quando a placa é ligada .....	26
Durante a utilização .....	26
<b>6 - SERVIÇO PÓS-VENDA .....</b>	<b>27</b>

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

O seu aparelho está em conformidade com as diretivas e regulamentações europeias às quais está sujeito.


Este aparelho pode ser utilizado por crianças de pelo menos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou pessoas sem experiência e conhecimento, se tiverem sido corretamente supervisionadas ou informadas ou formadas na utilização do aparelho em toda a segurança e que compreendam os riscos resultantes.

As crianças não devem brincar com o aparelho.


A limpeza e a conservação pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

A sua placa de cozinha possui um dispositivo de segurança para crianças, que bloqueia a sua utilização à paragem ou durante a cozedura (ver o capítulo: utilização da segurança crianças).

 O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Devem ser tomadas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície, pois podem ficar quentes.

 **ATENÇÃO:** a cozedura deve ser supervisionada. Uma cozedura curta necessita de um supervisionamento contínuo.

Risco de incêndio: não armazenar objetos sobre as zonas de cozedura.

Uma cozedura com óleo ou outra matéria gorda efetuada sobre uma placa e sem supervisão pode ser perigosa e dar lugar a um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; deve cortar a alimentação do aparelho antes de cobrir a chama com, por exemplo, uma tampa ou uma cobertura anti-incêndio.



Se a superfície estiver fissurada, desconectar o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.

Não utilize a sua placa de cozinha antes de ter substituído a parte superior em vidro.

Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte multipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa. A vossa placa de cozedura serve para funcionar sob uma frequência de 50 Hz ou 60 Hz (50 Hz / 60 Hz), sem nenhuma intervenção particular da sua parte.

O aparelho deve ser ligado com um cabo de alimentação normalizado em que o número de condutores depende do tipo de ligação desejado (ver o capítulo sobre a instalação)

Se o cabo de alimentação elétrica estiver deteriorado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço Pós-Venda ou por pessoas de qualificação similar, para evitar um perigo.

Certifique-se de que o cabo de alimentação de qualquer aparelho elétrico, ligado à proximidade da placa de cozinha, não está em contacto com as zonas de cozedura.



**ADVERTÊNCIA** : Para que não haja interferências entre a sua placa de cozinha e um estimulador cardíaco, é preciso que este tenha sido concebido em conformidade com a regulamentação aplicável. Informe-se junto do seu fabricante ou do seu médico.

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

Evite impactos com os recipientes, a superfície de vidro vitrocerâmico é muito resistente, mas não é no entanto inquebrável.

Não colocar uma tampa quente em contacto direto com a sua placa de cozinha. Um efeito de "ventosa" poderia deteriorar a superfície vitrocerâmica. Evite as fricções de recipientes que podem com o tempo provocar uma degradação da decoração da superfície vitrocerâmica. Para a cozedura, nunca utilize folhas de papel de alumínio. Nunca coloque produtos embalados com alumínio, ou em bandejas de alu-



mínio, sobre a sua placa de cozedura. O alumínio fundiria e deterioraria definitivamente o seu aparelho de cozedura.

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

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

Após a utilização, interromper o funcionamento da placa de cozedura através do dispositivo de comando e não contar com o sensor de tachos.



## PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE



Este símbolo indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico. O seu aparelho contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados devem ser colocados num ponto de recolha apropriado. Informe-se junto do seu revendedor ou de serviços técnicos da sua cidade para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais perto do seu domicílio. A reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Alguns materiais de embalagem deste aparelho são também recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores previstos para o efeito. Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

### Conselho de economia de energia

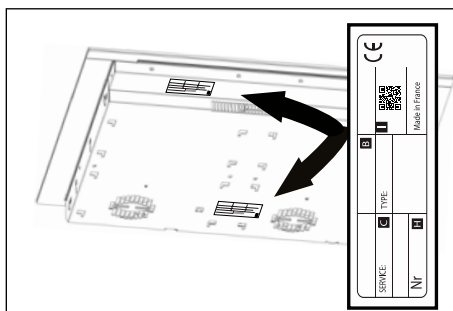
Cozinhar com uma tampa bem ajustada economiza energia. Se utilizar uma tampa de vidro, poderá controlar perfeitamente a cozedura.



## REMOÇÃO DA EMBALAGEM

Verifique e respeite as características do aparelho que figuram na placa sinalética. Queira anotar nos quadros abaixo as referências de serviço e tipo de norma que figuram nesta placa, para uma futura utilização.

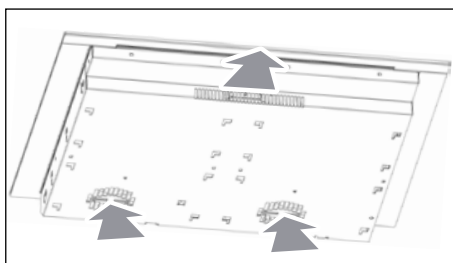
Serviço:	Tipo:
----------	-------



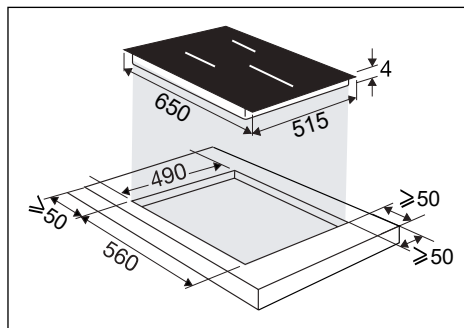
## ENCASTRE

Verifique se as entradas e saídas de ar estão desobstruídas.

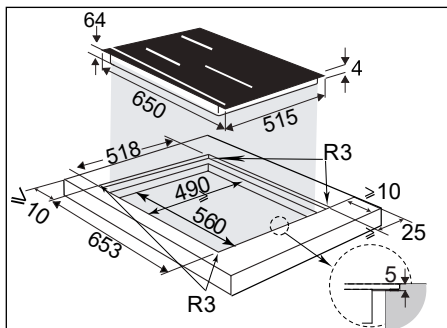
Tenha em conta as indicações relativas às dimensões de encastramento (em milímetros) do móvel destinado a receber a placa de cozinha. Verifique se o ar circula corretamente entre a parte de frente e a parte de trás da sua placa de cozinha.



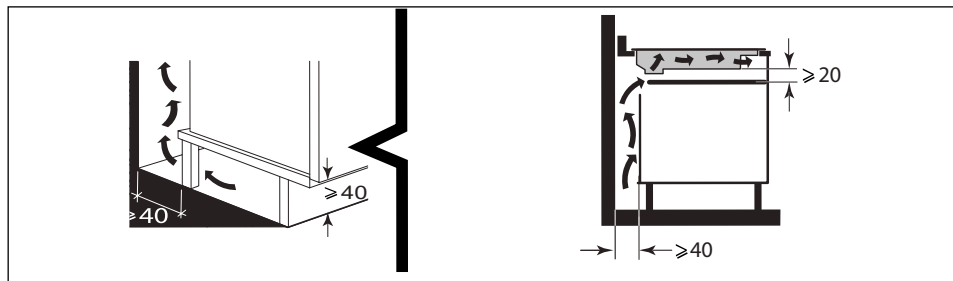
### Encastre em plano



### Encastre nivelado

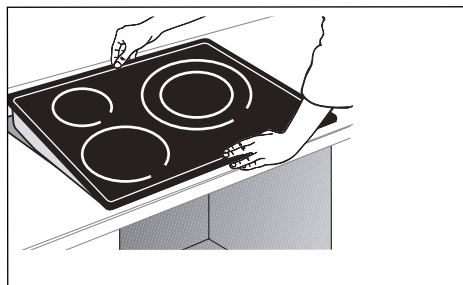
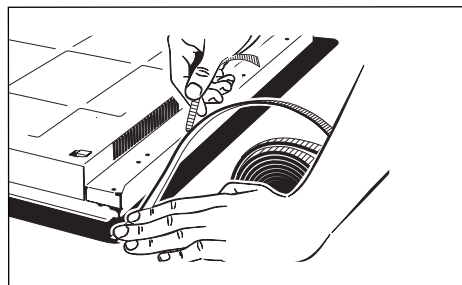
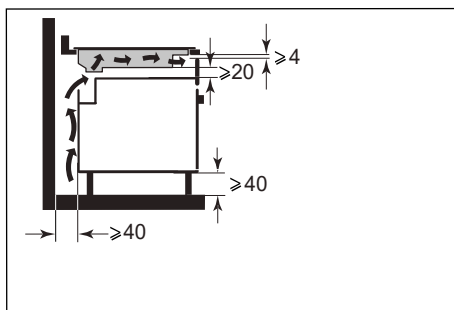


No caso de instalação da placa por cima de uma gaveta,



ou por cima de um forno encastrável, respeite as dimensões anotadas nas ilustrações para assegurar uma saída de ar suficiente na parte da frente.

Cole cuidadosamente a junta de estanqueidade a toda a volta do vidro da mesa antes do encastre.



## Importante

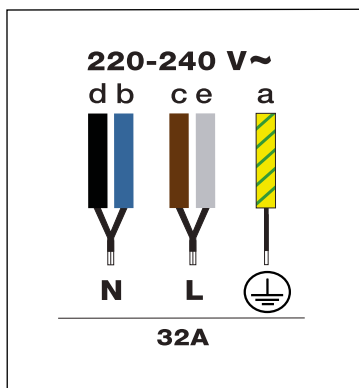
Se o forno estiver sobre a placa de cozedura, as seguranças térmicas da placa podem limitar a utilização simultânea da mesa e do forno em modo de pirólise, com a visualização do código "F7" nas zonas de comando. Se isso acontecer, recomendamos que aumente a zona de ventilação da placa de cozinha, efetuando uma abertura na parte lateral do móvel (8 cm x 5 cm).

## LIGAÇÃO ELÉTRICA

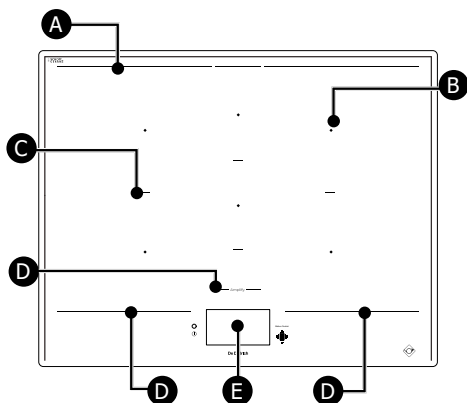
Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte multipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.

Identifique o cabo da sua placa de cozedura:

- a) verde-amarelo
- b) azul
- c) castanho
- d) preto
- e) cinzento



### Descrição da placa de cozedura



- A** Limite traseiro da zona de cozedura
- B** Centro da zona de cozedura
- C** Separador da zona de cozedura
- D** Limite frontal da zona de cozedura
- E** Controles táteis e ecrã

O centro de cada zona de cozedura (B) é indicado por um quadrado.

As linhas serigrafadas (A) delimitam a parte traseira da zona de cozedura global.

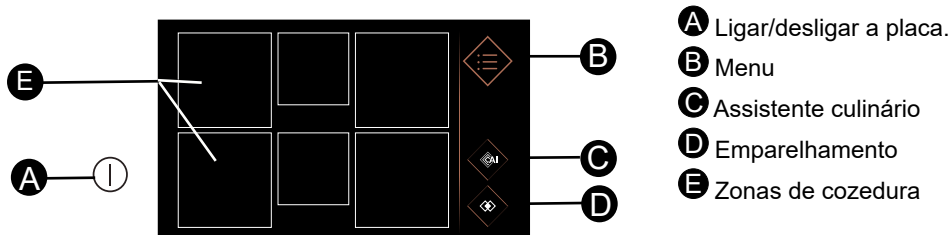
As linhas (C) delimitam as zonas de cozedura individuais.

As linhas serigrafadas (D) em frente da placa de cozedura separam a zona de aquecimento dos controlos táteis (E).

É importante não colocar utensílios de cozinha quentes abaixo deste limite, pois isso pode danificar o painel de controle ou o aparelho (Veja "Segurança e recomendações").

## Descrição do ecrã inicial

O seu teclado é inteiramente tátil. Um simples toque no ecrã permite aceder aos comandos quando a placa está em funcionamento.



Pressione o botão e aparecem 6 quadrados. Os quadrados ficam fixos se não for detetado nenhum recipiente, ou em pontilhado e depois fixo se for detetado um recipiente. Aparece um zero na zona de cozedura.

Pressionar a zona de cozedura abre um menu de ajustes da potência e do temporizador. Agora, pode ajustar a potência fazendo deslizar o dedo na horizontal na banda de potência. É apresentada a temperatura escolhida.

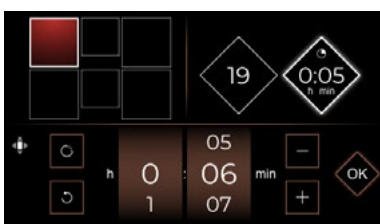
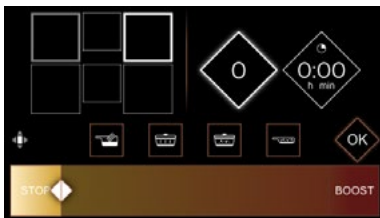
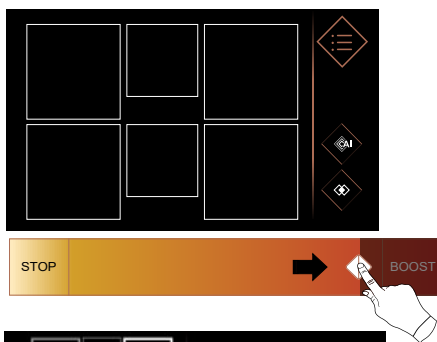
Também pode ajustar a potência pressionando os botões de funções rápidas:



Uma pressão em permite ajustar o tempo de cozedura desejado.

Pode ajustar o temporizador vendo os minutos e as horas na vertical ou pressionando os botões + e -. Uma pressão em OK valida a sua configuração.

Depois de a potência e o tempo de cozedura terem sido ajustados, os últimos aparecem no quadrado que simboliza o foco.



este botão permite repor o temporizador a zero



## Função ELAPSED TIME

Esta função permite apresentar o tempo decorrido desde a última modificação de potência de um foco escolhido.

Para utilizar esta função, pressione o botão



Uma janela com o tempo decorrido aparece.

## Modificação do tempo de cozedura

Se um tempo aparecer no temporizador, espere 5 segundos para poder modificar o tempo de cozedura. Para que a placa detete um novo recipiente, coloque-a na zona desejada e pressione o quadrado que simboliza o foco no ecrã. Aparece um zero.


## Ajuste da potência desejada

Pode regular a potência desejada pressionando o quadrado. Se não seleccionar uma potência, a zona desliga-se automaticamente após alguns segundos.

## Deslocamento de recipientes


Pode deslocar um recipiente de uma zona para outra durante a cozedura tendo o cuidado de levantar este recipiente e não fazê-lo deslizar; a sua placa deteterá automaticamente a deslocação e os ajustes atribuídos serão conservados. Se um número piscar, será necessário validar por um toque no ecrã na zona em questão.

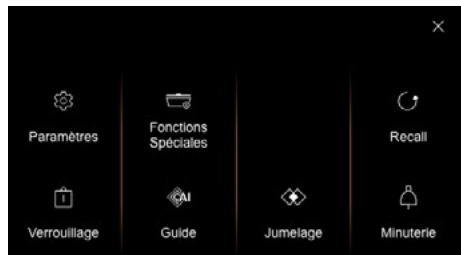
## Desligar uma zona de cozedura


Para desligar um foco, faça uma pressão longa no quadrado, soa um sinal sonoro e os ajustes desaparecem do quadrado, ou aparece o símbolo .

Para parar completamente a placa, pressione o botão .

## Menu

Uma pressão no botão Menu  mostra todas as funções à sua disposição.



> o  no ecrã permite fechar a visualização e controlar outros focos.

> a  no ecrã permite voltar ao ecrã anterior.

## Os parâmetros

### Menu Geral

Uma pressão em Geral permite:


- Ajustar a intensidade da visualização da placa fazendo deslizar o dedo no slider (de 1 a 10).
- Conectar a sua placa ao exaustor se tiver um.
- Escolher a língua do texto da placa de cozedura.



### Menu Motion Control

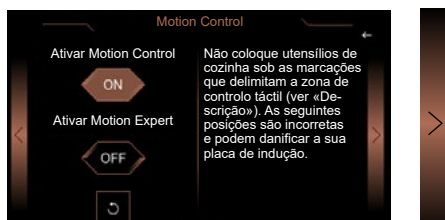
Uma pressão em Controlo gestual permite (dependendo do modelo):


- Ativar ou desativar o **Motion Control** (assistente gestual).
- ativar ou desativar o **Expert Mode** (Modo Especialista).

O **motion control** permite com gestos simples da mão, selecionar um foco e ajustar a potência de cozedura sem tocar na banda de comando. Isto permite nomeadamente não sujar nem deixar rastros de dedos sobre a placa. Quando o Motion Control for ativado, o botão aparece assim: .

Para o desativar, pressione este botão.

O **modo Expert** permite também ajustar o temporizador com gestos.



Pressionando a seta à direita, acede a um tutorial que permite testar os diferentes gestos a realizar para utilizar o motion control. Cada etapa deve ser validada por uma pressão em .

### Menu Configurações Avançadas

#### - Configurações de funções rápidas

Permite modificar os níveis de potência predefinidos nas funções rápidas:



**Fundir** potência entre 1 e 3 (potência 2 por definição)



**Manter quente** potência entre 4 e 9 (potência 7 por definição)



**Cozedura lenta** potência entre 10 e 16 (potência 14 por definição)



**Tostar** potência entre 17 e 19 (potência 19 por definição)



## - Power Management

Aceder a **Power Management** que permite limitar a potência total da placa para se adaptar à instalação elétrica.

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

Deve ter atenção para que o valor do disjuntor da sua instalação elétrica esteja bem calibrado (ver tabela abaixo).

Potência da placa em kW	Fusíveis/ Disjuntor (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

**!** Assegure que a potência selecionada está adaptada aos disjuntores do quadro elétrico.

## - Manuais

Uma pressão em Manuais permite obter no seu smartphone o manual do seu produto digitalizando o código QR.

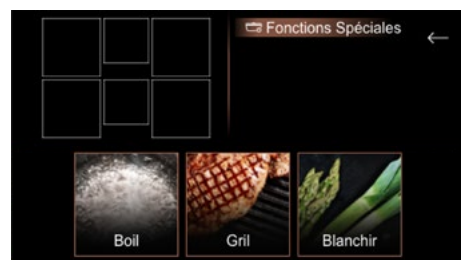
## - Assistência Técnica

Destinado à assistência técnica em caso de necessidade.

## Menu Sobre o produto

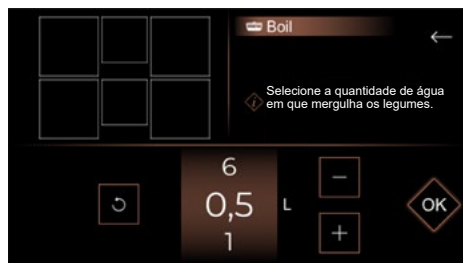
Permite conhecer as versões de software da placa de indução.

## Funções especiais




## Função Boil


A função permite ferver uma quantidade de água e de manter a sua ebulição sem derramar para cozinhar massas, por exemplo.



Posicione o recipiente sobre um foco. Ajuste a quantidade de água desejada (de 0,5 a 6 litros).

Valide, pressionando .

A cozedura começa.

Soa um sinal sonoro quando a água atinge a ebulição e aparece uma mensagem no ecrã que pede para acrescentar ingredientes. Quando for feito, pressione  para validar. O tempo e a potência aparecem.

Pode ajustá-los da forma mais conveniente para si.


Um sinal sonoro é ouvido ao fim da cozedura.

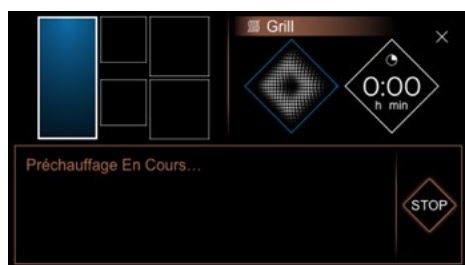
**NOTA :** É importante que a temperatura da água esteja à temperatura ambiente no início da cozedura, pois isso influenciaria no resultado final. Para esta função, não utilize o recipiente de ferro fundido, nem tampa. Também pode utilizar esta função para cozer qualquer alimento que requiera uma cozedura em água fervente.

## Função Grill Grelhar

Associada à grelha De Dietrich esmaltada, esta função permite tostar rapidamente os alimentos na zona ao lado e propõe ajustes melhores para encontrar os sabores da cozedura de churrasco.



Posicione o seu grill na zona seleccionada e valide pressionando em . Após a duração do pré-aquecimento, coloque os alimentos no grill. O acessório de grelha não é fornecido com a placa e está disponível junto do revendedor.



## Função Blanchir Branquear

Esta técnica permite preparar os legumes na água a ferver durante alguns minutos e depois, mergulhá-los em água gelada para interromper a cozedura.


Isto permite conservar a cor viva dos legumes, mas também a textura.

Selecione a quantidade de água em que mergulha os legumes.

Posicione o recipiente com os ingredientes sobre um foco.


## Função RECALL



Esta função permite visualizar os últimos ajustes “potência e temporizador” de todos os focos apagados desde há menos de 3 minutos.

Para usar esta função, certifique-se de que a placa está desbloqueada e depois pressione  / Recall.

## Bloqueio dos comandos Bloqueio

A sua placa de cozinha possui um sistema de segurança para criança que bloqueia a placa.


Por razões de segurança, só a tecla “Ligar/Desligar”  está sempre ativa e permite o corte de uma zona de aquecimento, mesmo quando bloqueada.

Pressione , uma pressão longa em  bloqueia a placa por uma duração indeterminada. As zonas de cozedura em funcionamento continuam a aquecer mas não tem acesso aos botões de potência ou de temporizador.




Este símbolo aparece no ecrã.

### **Desbloqueio:**

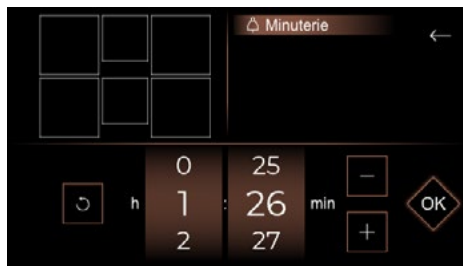
Quando a placa está bloqueada, pressione  até que um bip duplo confirma a sua manobra, e a placa fica desbloqueada.

### **Clean Lock:**

Esta função permite o bloqueio temporário da sua placa durante a limpeza. Uma pressão curta em  bloqueia a placa durante 60 segundos.

## Temporizador independente


Esta função permite ajustar uma contagem decrescente sem fazer a cozedura.



Depois de definido o tempo aparece à direita do ecrã inicial.



No fim do tempo desejado, soam sinais sonoros, 0:00 pisca e depois, apaga-se.

**Nota:** Para uma reposição a zero rápida do tempo, pressione .

## Emparelhamento

A placa propõe juntar zonas de cozedura para utilizar recipientes de grande dimensão.

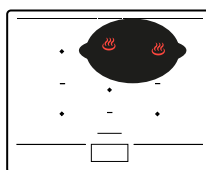
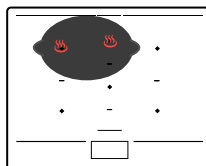
Pressione o botão Menu e selecione Emparelhamento. O menu de Emparelhamento aparece, e basta selecionar as zonas de cozedura e pressionar OK.



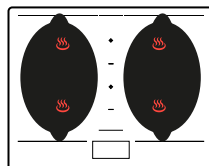
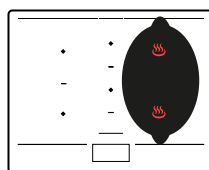
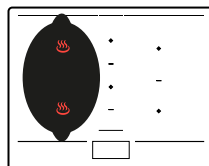
## Configurações de emparelhamento

As configurações de emparelhamento disponíveis são as seguintes:

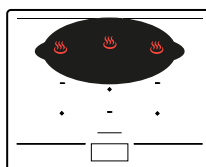
### Zonas Extense



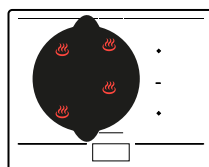
### Zonas HorizonteTech



### Zona HorizontePlus



### Zona HorizonteMax



## Distribuição de potência



Aquando da utilização simultânea de vários focos, a placa gere a repartição da potência para não ultrapassar a potência total desta.

Vários focos estão à sua disposição para posicionar os seus recipientes. Selecione o mais conveniente, em função da dimensão do recipiente. Se a base


do recipiente for demasiado pequena, o indicador de potência começa a piscar e o foco não funciona, mesmo se o material do recipiente for indicado para indução. Assegure-se de nunca utilizar recipientes de um diâmetro inferior ao diâmetro do foco (ver tabela).

Zona	Dimensão do recipiente	Forma do recipiente	Posicionamento	Potência (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Circular	Centrado na zona de cozedura	2800
Oval Traseiro	90 - 140 mm	Circular	Centrado na zona de cozedura	1200
Oval Frontal	90 - 90 mm	Circular	Centrado na zona de cozedura	1200
HorizoneTech	180 mm (redondo) mín. Oval / Caçarola de peixe / Grill	Circular Oval Retangular	Centrado na linha entre duas ½ HorizoneTech	3600
Extense	Oval 240 mm mín. / 330 mm máx.	Oval Retangular	Deve cobrir os centros das 2 zonas de cozedura traseiras	3600
HorizonePlus	Oval na largura 380 mm mín. / 580 mm máx.	Oval Caçarola de peixe Retangular	Deve cobrir os centros das 3 zonas de cozedura traseiras, centrado direita/esquerda	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Circular	Deve cobrir os centros das 4 zonas de cozedura	5500


### Guia culinário


A placa dispõe de um guia culinário que propõe uma seleção de receitas.

Este modo de cozedura seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar.

A placa deve estar ligada, deve fazer uma pressão em  para aceder ao guia culinário. Durante a utilização da sua placa no modo Receita, o ecrã recomendará o uso de um tipo de utensílio adequado para a seleção.

A maioria dos utensílios é compatível com a indução. Apenas o vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e alguns inox não magnéticos não funcionam com a placa de indução.

 **Sugerimos que escolha recipientes de fundo espesso e plano. O calor conseguirá espalhar-se melhor e a cozedura será mais homogênea. Nunca colocar um recipiente vazio a aquecer sem vigilância.**


 Nunca colocar recipientes no ecrã de comando pois isto danifica o produto.

# 3 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

PT

Propomos uma seleção de receitas em que receberá orientações em cada etapa da sua realização.

 Receitas

 Ingredientes

## Receitas passo a passo

Pratos	Sobremesas
Bibimbap coreano	Chocolate à vienesa
Blanquette de vitela	Creme de chocolate
Bœuf bourguignon	Creme de pasteleiro
Bolinhas de vaca com molho de tomate	Pêras cozidas com chocolate
Coq au vin	Maçãs caramelizadas
Fondue savoyarde	
Marmita do pescador	
Ovos mexidos com trufas	
Osso buco	
Paelha de frutos do mar	
Pot au feu	
Caldo de cogumelos	
Frango à basca	
Ragú de vitela	
Ramen de frango	
Ratatouille do chef	
Risotto de cogumelos	
Salteado de peru com azeitonas e limão	
Vitela marengo	



Exemplo de receita de peito de vitela passo a passo.



1 > Vá a receitas



2 > e depois, Pratos



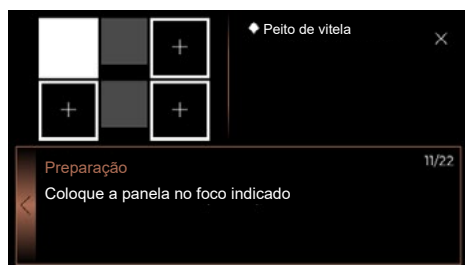
3 > Por fim, aceda à sua escolha




4 > Pressionar “ver” para saber os detalhes da receita



5 > aparece a receita e irá então validar cada etapa até iniciar a cozedura



## Bom apetite!

Numa receita, uma pressão em  permite guardar a receita nos Favoritos. Para a reutilizar, basta selecionar no início da cozedura, o botão de Favoritos.

6 > Selecione a zona de cozedura



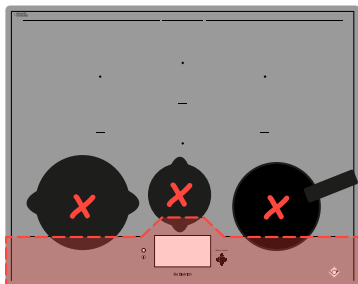
7 > Pode agora seguir o estado da cozedura até ao fim, e o visor dará a oportunidade de manter a quente ou terminar a cozedura.




## SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES

### Zona protegida

Não coloque utensílios de cozinha sob as marcações que delimitam a zona de controlo táctil (ver «Descrição»). As seguintes posições são incorretas e podem danificar a sua placa de indução:



### Calor residual

Após o uso intensivo, a zona de aquecimento que acabou de utilizar pode ficar quente durante alguns minutos. Um  aparece durante este período. Não toque na zona em causa.

### Limitador de temperatura


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

### Proteção em caso de derrame

Aparagem da placa pode ser desencadeada nos 3 casos seguintes:

- Derrame por cima dos botões de comando
- Pano molhado colocado em cima dos botões.

- Objeto metálico colocado em cima dos botões de comando.

Retire o objeto ou limpe e seque os botões de comando e depois reinicie a cozedura. Neste caso, o símbolo  aparece acompanhado de um sinal sonoro.

### Sistema “Auto-Stop”

No caso de se esquecer de desligar um foco, esta placa está equipada com uma função de segurança denominada “Auto-Stop” que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, após um tempo predefinido (compreendido entre 1 e 10 horas, consoante a potência utilizada). Se esta segurança for ativada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização de «Auto-Stop» na zona de comando e um sinal sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Para o desativar, basta premir um botão qualquer dos comandos.



**Podem produzir-se sinais sonoros semelhantes aos de uma agulha de um relógio.**

**Estes ruídos intervêm somente quando a placa está em funcionamento e desaparecem ou diminuem em função da configuração de aquecimento. Também podem aparecer assobios segundo o modelo e a qualidade do seu recipiente. Os ruídos descritos são normais, fazem parte da tecnologia de indução e não indicam uma avaria.**



**Não recomendamos dispositivos de proteção da placa.**

## CONSERVAÇÃO DA PLACA

Para sujidade ligeira, utilize um esfregão. Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar.

Para uma acumulação de sujidades recozidas, derrames com açúcar, plástico derretido, utilize uma esponja sanitária ou um raspador especial para vidro. Deve molhar bem a zona a limpar com água quente, utilizar um raspador especial para vidros para desbastar, acabar com um esfregão e secar.

Para auréolas e marcas de calcário, aplicar vinagre branco quente sobre a mancha, deixar agir e secar com um pano macio.

Para cores metálicas brilhantes e a conservação semanal, utilizar um produto especial para vidro vitrocerâmico. Aplicar o produto especial (que contenha silicone e tenha de preferência um efeito protetor) sobre o vidro vitrocerâmico.

**Observação importante:** não utilizar pó nem esponja abrasiva. Privilegie os cremes e as esponjas especiais para louça delicada.



## DURANTE A COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

**A sua instalação dispara ou funciona apenas um lado da placa.** A ligação da sua placa está defeituosa. Verifique a sua conformidade (ver o capítulo sobre a ligação).

**A placa liberta um cheiro durante as primeiras cozeduras.** O aparelho é novo. Faça aquecer cada zona durante uma meia hora com um tacho cheio de água.

## QUANDO A PLACA É LIGADA

**A placa não funciona e os indicadores luminosos do teclado estão apagados.** O aparelho não tem alimentação de energia. A alimentação ou ligação estão defeituosas. Inspeccione os fusíveis e o disjuntor elétrico.

**A placa não funciona** e aparece outra mensagem. O circuito eletrónico funciona mal. **Contacte o Serviço Pós-Venda.**

**A placa não funciona, aparece a informação “bloqueio”.** Desative a segurança para crianças.

**Código de avaria F9 :** tensão inferior a 170 V.

**Código de avaria D1 :** temperatura inferior a 5°C.

## DURANTE A UTILIZAÇÃO

**A placa não funciona, o visor apresenta — e soa um sinal sonoro.**

Houve um transbordo, ou um objeto tapa o painel de comando. Limpe ou retire o objeto e volte a iniciar a cozedura.

**É indicado o código F7.**

Os circuitos eletrónicos aqueceram-se (consulte o capítulo acerca do encastramento).

**Durante o funcionamento de uma zona de aquecimento, os indicadores luminosos do painel piscam sempre.**

O recipiente utilizado não é adequado.

**Os recipientes emitem um ruído e a placa emite um “clique” durante a cozedura**

(ver o conselho “Seguranças e recomendações”). É normal. Com certos tipos de recipientes, isto deve-se à passagem de energia da placa para o recipiente.

**A ventilação continua a funcionar depois da paragem da sua placa.**

É normal. Isto permite o arrefecimento da parte eletrónica.

**No caso de avaria persistente.**

Desligue a placa durante 1 minuto. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.



## RELAÇÕES COM OS CONSUMIDORES EM FRANÇA

Para mais informações sobre os nossos produtos ou para entrar em contacto connosco, pode:

> consultar o nosso site:

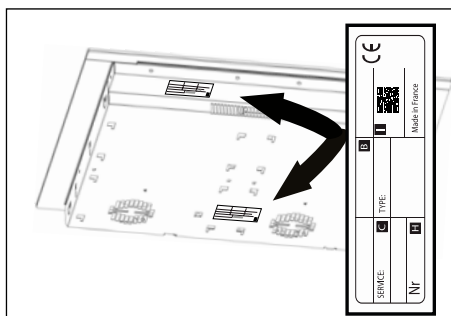
[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

> escrever-nos ao seguinte endereço postal:

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

## INTERVENÇÕES EM FRANÇA

As eventuais intervenções no aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.



## PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção, peça para utilizar exclusivamente peças de substituição certificadas de origem..



B: Referência de vendas  
C: Referência de serviço  
H: Número de série  
I: Código QR





RU



## УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА,

Вы приобрели изделие De Dietrich. Ваш выбор демонстрирует вашу взыскательность и стремление наслаждаться жизнью по-французски.

Компания De Dietrich, использующая технологические наработки за 300 лет, создает изделия, сочетающие в себе красивый дизайн, аутентичность и ноу-хау, ради развития кулинарного искусства. Наши приборы производятся из благородных материалов и имеют отделку безупречного качества.

Мы уверены, что это высококачественное изделие позволит поклонникам кулинарии применить все свои таланты.

Отдел по работе с клиентами компании De Dietrich готов ответить на все ваши вопросы и предложения, ведь удовлетворенность клиентов — это наш приоритет. Благодарим за доверие и надеемся, что наше изделие станет вашим верным помощником на кухне.



Компания De Dietrich стремится постоянно совершенствовать свое производство во Франции, а именно в Орлеане и Вандоме, увековечивая эксклюзивную технологию в изделиях превосходного качества. Большинство наших электроприборов имеет сертифицированный логотип Origine France Garantie (гарантированное место происхождения товара — Франция). Это знак, который подтверждает, что

изделие было изготовлено во Франции.

Он гарантирует не только качество и долговечность наших приборов, но и их отслеживаемость, то есть указывает точное и четкое место их происхождения.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....</b>	<b>4</b>
<b>ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА .....</b>	<b>7</b>
Охрана окружающей среды .....	7
Рекомендации в отношении экономии энергии .....	7
<b>1 - УСТАНОВКА .....</b>	<b>8</b>
Распаковывание .....	8
Встраивание .....	8
Подключение к электросети.....	10
<b>2 - ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА.....</b>	<b>11</b>
Описание варочной панели .....	11
<b>3 - ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ .....</b>	<b>12</b>
Описание главного экрана .....	12
Изменение времени приготовления.....	13
Настройка требуемой мощности.....	13
Перемещение посуды .....	13
Выключение зоны нагрева.....	13
Функция индикации истекшего времени Elapsed time .....	13
меню .....	13
Параметры .....	14
Меню Общее .....	14
Меню Motion Control .....	14
Меню Расширенные настройки .....	14
Меню О продукте.....	15
Специальные функции .....	15
Функция кипячения Voil .....	15
Функция гриля.....	16
Функция бланширования.....	16
Функция установки настроек из памяти Recall .....	17
Функция блокировки панели управления «Блокировка» .....	17
Независимый таймер .....	17

Объединение конфорок .....	18
Конфигурации спаривания.....	18
Распределение мощности.....	19
Кулинарная книга .....	20
Безопасность и рекомендации .....	24
<b>4 - УХОД.....</b>	<b>25</b>
Сервисное обслуживание плиты .....	25
<b>5 - НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ .....</b>	<b>26</b>
Во время ввода в эксплуатацию .....	26
Во время включения .....	26
Во время работы .....	26
<b>6 - ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....</b>	<b>27</b>

**ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.**

Эту инструкцию можно скачать на веб-сайте компании.

Плита соответствует требованиям европейских директив и правил, которые на нее распространяются.

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

Детям запрещено играть с прибором.

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

Дети младше 8 лет могут находиться возле плиты только под постоянным наблюдением взрослых.

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



Плита и ее доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам.

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




**ВНИМАНИЕ!** Приготовление пищи требует постоянного контроля. В случае непродолжительного процесса приготовления контролируйте его непрерывно.

Опасность пожара: не оставляйте предметы на конфорках.

Приготовление пищи с применением жира или масла на плите без присмотра может представлять опасность и приводить к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой; необходи-

мо выключить плиту и накрыть ее, например крышкой или негорючим покрывалом.


 Если поверхность плиты растрескалась, отключите ее от электропитания во избежание поражения электрическим током. Не пользуйтесь плитой до замены стеклянной столешницы.

Эту плиту следует подключить к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки. Плита для приготовления пищи будет исправно работать при частоте 50 или 60 Гц (50 Гц / 60 Гц) без какого-либо вмешательства с вашей стороны.

Устройство следует подключать через стандартный кабель питания, количество жил которого зависит от типа выполняемого подключения (см. главу «Установка»).

Если повредился кабель электропитания, то во избежание опасных ситуаций его замену должен выполнять технический персонал производителя, персонал Службы послепродажного обслуживания или лицо с соответствующей квалификацией.

Убедитесь, что кабель питания электрического устройства, подключенного возле плиты, не касается конфорок.

 **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.** Чтобы плита не вызывала помех в работе кардиостимулятора, последний должен быть разработан и настроен в соответствии с надлежащими требованиями. Свяжитесь с его производителем или вашим лечащим врачом.

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

Избегайте ударов посудой: стекло-керамическая поверхность обладает высокой прочностью, однако не является небьющейся. Не кладите горячие крышки плашмя на плиту. Эффект «присоски» может привести к повреждению керамической поверхности.



Избегайте взаимного трения между плитой и посудой, так как это может привести к повреждению декора на стекло-керамической поверхности.

Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи на этой плите. Никогда не ставьте на плиту продукты, обернутые алюминиевой фольгой, или в алюминиевом лотке. Алюминий может расплавиться и нанести непоправимый ущерб вашей плите.

Не храните в шкафчике под плитой чистящие средства или легковоспламеняющиеся продукты.

Никогда не используйте пароочиститель для чистки плиты.

Данный прибор не предназначен для включения при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

После использования выключайте плиту с помощью регулятора; не следует полностью полагаться на детектор кастрюль.



## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Этот символ показывает, что прибор не относится к бытовым отходам. Прибор содержит также большое количество материалов, пригодных для вторичной переработки. Поэтому на нем имеется маркировка,

согласно которой использованный и подлежащий утилизации прибор должен быть доставлен в специальный пункт сбора технических отходов. Узнать о ближайших к вашему дому пунктах сбора технических отходов можно у продавца техники или в городских центрах технического обслуживания. Таким образом, утилизация прибора будет производиться в полном соответствии с требованиями изготовителя и требованиями Европейской директивы об утилизации электрического и электронного оборудования.

Некоторые материалы упаковки прибора пригодны для вторичной переработки. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, – помещайте их в соответствующие муниципальные контейнеры. Благодарим вас за содействие в защите окружающей среды.

## Рекомендации в отношении экономии энергии

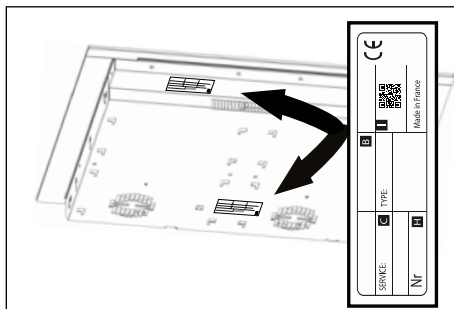
Процесс приготовления с хорошо подобранной крышкой экономит энергию. Если вы используете стеклянную крышку, вы можете отлично контролировать процесс приготовления.

## РАСПАКОВЫВАНИЕ

Ознакомьтесь с характеристиками прибора, указанными на заводской табличке, и учитывайте их.

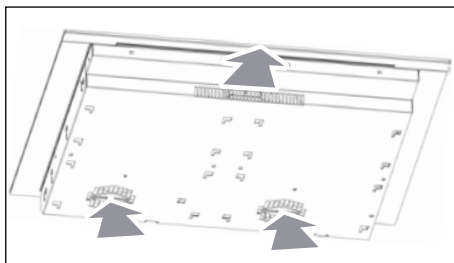
В полях ниже отметьте эксплуатационные данные и данные о типе стандарта, указанные на табличке. Они пригодятся вам в будущем.

Услуга:	Тип:
---------	------

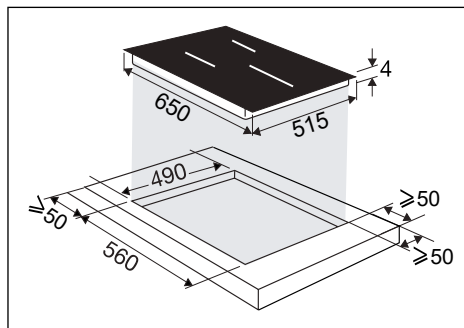


## ВСТРАИВАНИЕ

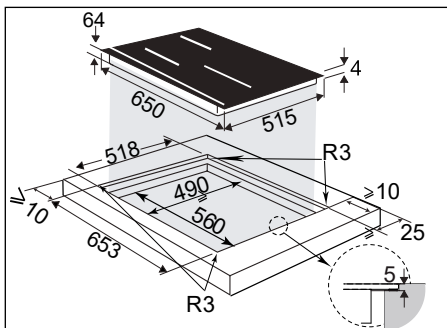
Убедитесь, что воздухозаборные и вытяжные отверстия не заблокированы. Учитывайте монтажные размеры (в миллиметрах) рабочей поверхности, в которую встраивается плита. Проверьте, чтобы воздух правильно циркулировал между передней и задней частями вашей плиты.



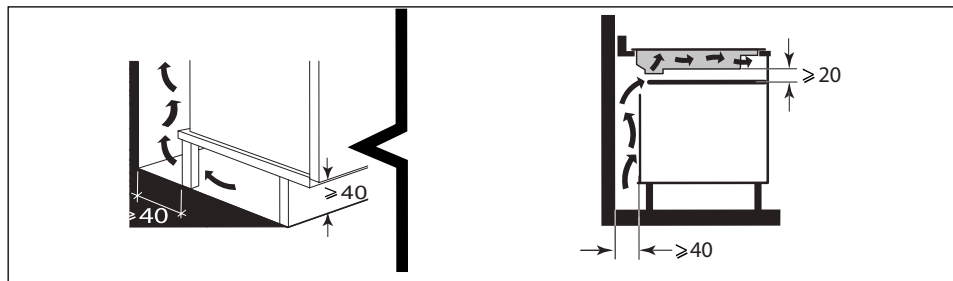
Установка на рабочей поверхности



Установка заподлицо

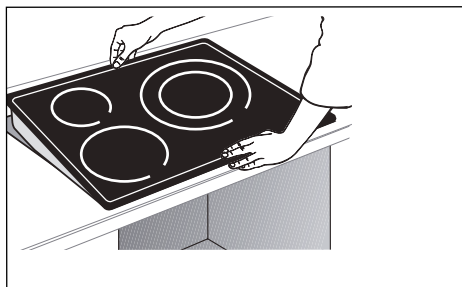
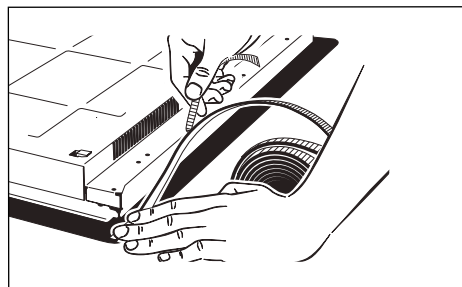
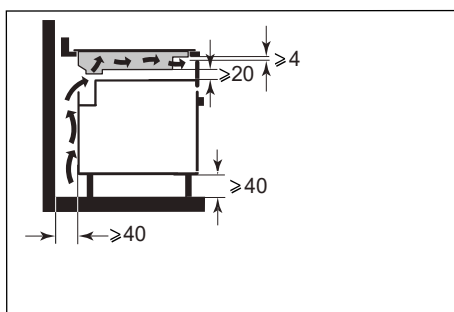


Если плита устанавливается над кухонным ящиком



или над вмонтированным духовым шкафом, соблюдайте указанные на иллюстрациях размеры, чтобы обеспечить достаточное расстояние для выпуска воздуха.

Тщательно приклейте уплотнительную прокладку по всей поверхности плиты перед установкой.



## Важно

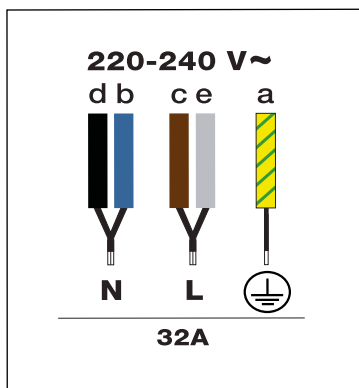
Если духовой шкаф находится под плитой, термозащита плиты может ограничить одновременное использование ее и духовки в режиме пиролиза; тогда на панели управления появится код «F7». В этом случае мы рекомендуем вам увеличить вентиляцию плиты путем вырезания отверстия на боковой стороне кухонной мебели (8 см x 5 см).

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

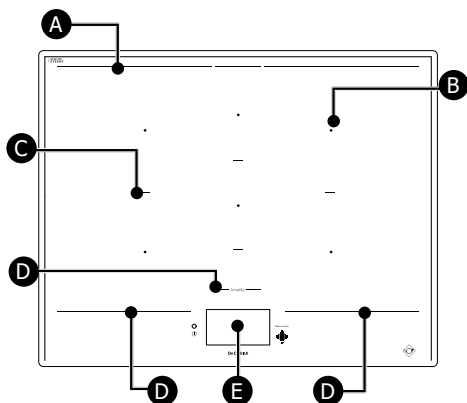
Эту плиту следует подключить к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки.

Найдите кабель плиты:

- a) зелено-желтый
- b) синий
- c) коричневый
- d) черный
- e) серый



## Описание варочной панели



- A Задняя граница зоны нагрева
- B Центр зоны нагрева
- C Разделитель зоны нагрева
- D Передняя граница зоны нагрева
- E Сенсорные элементы управления и экран

Центр каждой зоны нагрева (B) обозначен квадратом.

Нанесенные линии (A) обозначают заднюю часть всей зоны нагрева.

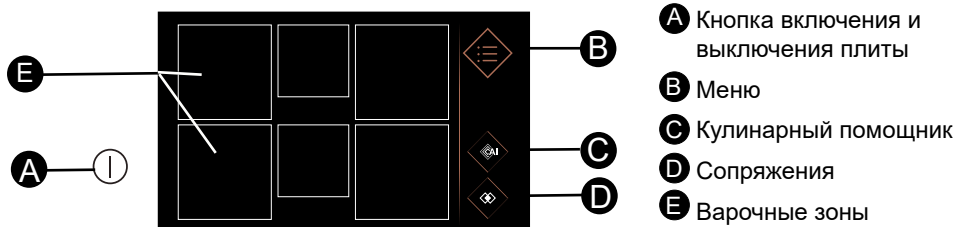
Линии (C) обозначают индивидуальные зоны нагрева.

Нанесенные линии (D) перед варочной панелью отделяют зону нагрева от сенсорных элементов управления (E).

Важно не ставить горячие кухонные принадлежности ниже этой линии, так как это может повредить контрольный экран или прибор (См. «Безопасность и рекомендации»).

## Описание главного экрана

Экран полностью сенсорный. После включения плиты простое прикосновение к экрану дает доступ к элементам управления.



Нажмите кнопку **A**, загорятся шесть квадрата. Если посуда не обнаружена, квадраты горят непрерывно. При обнаружении посуды они сначала загораются пунктирными линиями, затем сплошной неподвижной линией. В варочной зоне отображается ноль.

При нажатии на варочную зону открывается меню настроек мощности и таймера. Вы можете установить мощность, проведя пальцем в сторону по панели мощности. Отобразится выбранная температура.

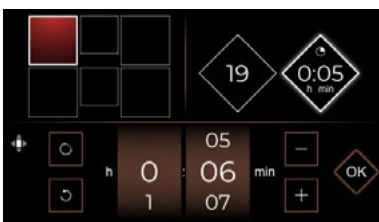
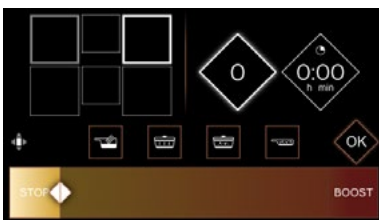
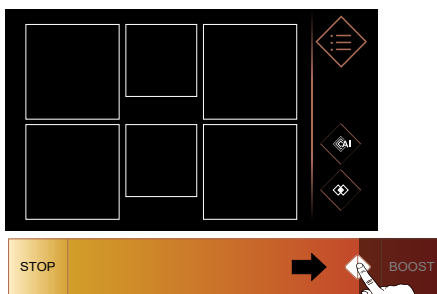
Вы также можете настроить мощность, нажав одну из кнопок быстрых функций:

**Растапливание**, или **Поддержание тепла**, или **Тушение**, или **Обжаривание**.

Нажатие кнопки позволит установить необходимое время приготовления.

Вы можете настроить таймер, прокручивая минуты и часы вниз или вверх или нажимая кнопки + и -. Нажмите ОК, чтобы подтвердить настройки.


После настройки мощности и времени приготовления эти параметры отобразятся в квадратах, соответствующих конфоркам.



Эта кнопка позволяет обнулить таймер

## **Функция индикации истекшего времени ELAPSED TIME**

Эта функция отображает время, истекшее с момента последнего изменения мощности на выбранной конфорке.

Для использования этой функции нажмите кнопку .

Появляется окно с истекшим временем.

## **Изменение времени приготовления**

Если на таймере отображается время, подождите пять секунд, чтобы изменить время приготовления. Чтобы плита обнаружила новую посуду, установите ее на желаемую зону и нажмите квадрат, соответствующий вашей конфорке на экране. Отобразится ноль.


## **Настройка требуемой мощности**


Вы можете установить необходимую мощность, нажав на квадрат. Без каких-либо действий с вашей стороны через несколько секунд варочная зона выключится автоматически.

## **Перемещение посуды**


Вы можете перемещать посуду с одной конфорки на другую в процессе приготовления, стараясь поднимать посуду, а не тащить ее, плита будет автоматически обнаруживать перемещение и выбранные настройки сохраняются. Если цифры мигают, то необходимо сделать подтверждение, нажав на дисплей в данной зоне.

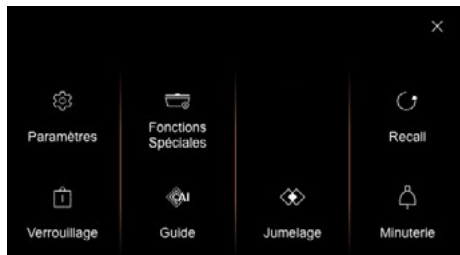
## **Выключение зоны нагрева**


Чтобы выключить конфорку, нажмите квадрат и удерживайте. Раздастся звуковой сигнал, и настройки в квадрате исчезнут или появится символ .


Чтобы полностью выключить плиту, нажмите кнопку .

## **МЕНЮ**

При нажатии кнопки меню  отобразятся все доступные вам функции:.



> символ  на экране позволит закрыть дисплей и управлять другими конфорками.

> символ  на экране позволяет вернуться на предыдущий экран.

## ⚙️ Параметры

### Меню Общее


Нажатие кнопки Общее позволяет:

- отрегулировать интенсивность отображения элементов плиты с помощью скольжения пальцем по подвижной шкале (от 1 до 10);
- подключить плиту к вытяжке при ее наличии;
- выбрать язык текста индукционной плиты.

### Меню Motion Control

Нажатие кнопки Управление жестами позволяет (в зависимости от модели):

- включить или выключить управление движением (помощник управления жестами).
- включить или отключить **Expert Mode** (Режим Эксперта).

**Управление движением** позволяет с помощью простых жестов руки выбрать конфорку и настроить мощность приготовления, не касаясь панели управления. В частности это позволяет не испачкать плиту и не оставить на ней следы пальцев. Когда функция управления движением включена, кнопка отображается следующим образом: . Чтобы ее отключить, нажмите эту кнопку.

**Режим «Эксперт»** позволяет в том числе настроить таймер с помощью жестов.

### Меню Расширенные настройки

#### - Настройки быстрых функций

Позволяет изменять уровни мощности, заданные в быстрых функциях:



**Растапливание** — мощность 1–3 (мощность 2 по умолчанию).



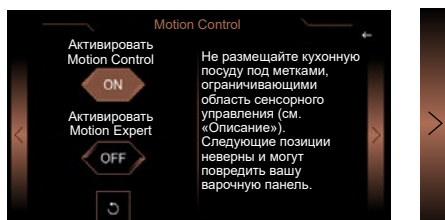
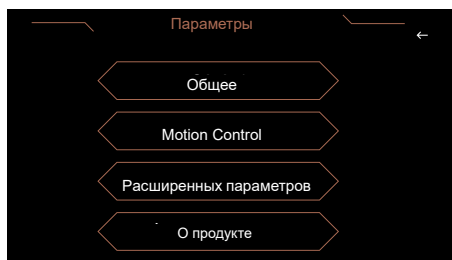
**Поддержание тепла** — мощность 4–9 (мощность 7 по умолчанию).




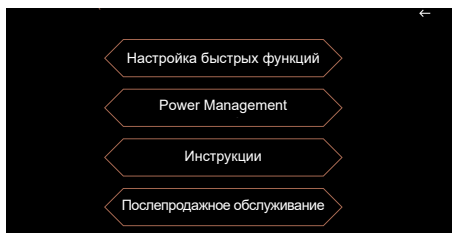
**Тушение** — мощность 10–16 (мощность 14 по умолчанию).



**Обжаривание** — мощность 17–19 (мощность 19 по умолчанию).



При нажатии стрелки справа откроются инструкции, которые помогут вам протестировать различные жесты для управления движением. Каждый этап должен быть подтвержден нажатием .




## - Power Management

Перейдите к управлению питанием **Power Management**, чтобы ограничить общую мощность плиты для ее соответствия мощности вашей электросети.

По умолчанию мощность вашей плиты отрегулирована на самый высокий уровень. Убедитесь, что значение предохранителя электрической установки должным образом откалибровано (см. таблицу ниже).

Мощность плиты, кВт	Предохранители/ Выключатель (А)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

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

## - Инструкции

Нажатие меню Инструкции позволит вам скачать на смартфон инструкции по эксплуатации прибора, отсканировав QR-код.

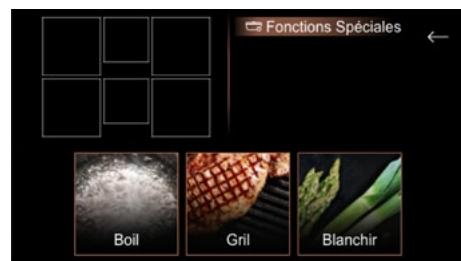
## - Послепродажное обслуживание

Предназначено для послепродажного обслуживания при необходимости.

## Меню О продукте

Позволяет узнать версии программного обеспечения варочной панели

## Специальные функции



## Функция кипячения Boil Варка


Эта функция позволяет довести до кипения определенное количество воды и поддерживать кипение без переливания воды через край кастрюли, чтобы приготовить, например, макаронные изделия.



Поставьте посуду на конфорку. Установите нужное количество воды (от 0,5 до 6 литров).

Подтвердите, нажав .

Начинается приготовление.

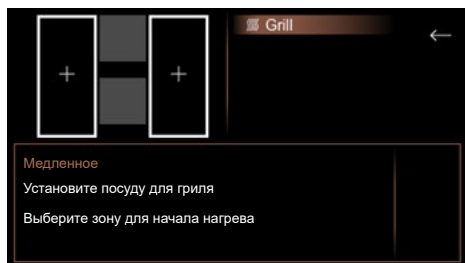
Когда вода закипит, раздастся звуковой сигнал, а на экране отобразится сообщение о необходимости добавить ингредиенты. После того как вы это сделаете, нажмите , чтобы подтвердить выбор. Отобразятся время и мощность.


Тем не менее вы можете их отрегулировать по своему усмотрению. По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Важно, чтобы перед приготовлением пищи температура воды была комнатной, так как в противном случае может исказиться конечный результат. Для этой функции не используйте чугунную посуду, а также крышку. Эту функцию можно использовать также для приготовления любой пищи, требующей для приготовления кипящую воду.

## Функция гриля Гриль

Эта функция, используемая вместе с принадлежностями De Dietrich из эмалированного чугуна, позволяет быстро обжарить продукты на объединенной зоне и предлагает наиболее оптимальные настройки для получения блюда, приготовленного способом барбекю.



Установите гриль на выбранную зону и подтвердите нажатием кнопки .

По окончании предварительного нагрева положите продукты на гриль.

Принадлежности для гриля не входят в комплект поставки плиты. Их можно приобрести у дистрибьютора.



## Функция бланширования

### Бланширование


Этот способ приготовления заключается в приготовлении овощей в доведенной до кипения воде в течение нескольких минут, затем их погружения в ледяную воду для остановки приготовления.

Это позволяет сохранить яркий цвет овощей, а также их текстуру.

Выберите количество воды, в которое нужно погрузить овощи.


Поставьте посуду с ингредиентами на конфорку.



## **Функция установки настроек из памяти RECALL**


Чтобы использовать эту функцию, убедитесь, что варочная панель разблокирована, затем нажмите /Recall.

## **Функция блокировки панели управления «Блокировка»**


Для обеспечения безопасности детей ваша плита блокируется для предотвращения ее использования.

В целях безопасности только кнопка включения и выключения  остается активной и обеспечивает отключение даже заблокированных конфорок нагрева.


Нажмите кнопку , нажмите  и удерживайте для блокировки плиты на неопределенный период времени. Варочные зоны, которые в этот момент работали, продолжат нагреваться, но вы не сможете настраивать мощность или таймер.

 этот символ отобразится на экране.

### **Разблокирование:**

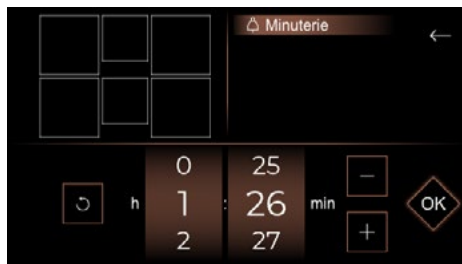
Когда плита заблокирована, удерживайте нажатым замок , пока не раздастся двойной звуковой сигнал в подтверждение ваших действий: теперь плита разблокирована.

### **Блокировка для чистки плиты Clean lock**

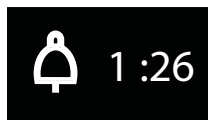
Эта функция позволяет временно заблокировать плиту на время очистки. Короткое нажатие  блокирует плиту на 60 секунд.

## **Независимый таймер**


Эта функция позволяет установить обратный отсчет, не выполняя приготовление.



После установки время отобразится в правом углу главного экрана.



По истечении заданного времени прозвучат звуковые сигналы, начнет мигать 0:00, а затем погаснет.

**Примечание.** Для быстрого обнуления времени нажмите .

## Объединение конфорок

Плита позволяет вам объединить варочные зоны, чтобы иметь возможность использовать посуду большого размера.

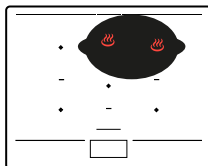
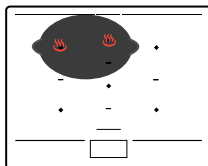
Нажмите кнопку Меню и выберите Спаривание. Появится меню Спаривания, и вам нужно только выбрать зоны нагрева и нажать ОК.



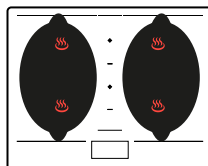
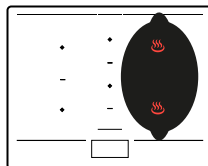
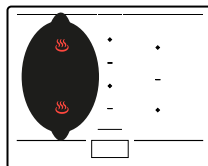
## Конфигурации спаривания

Доступные конфигурации спаривания следующие:

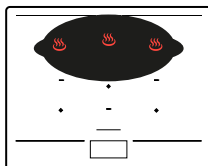
### Зоны Extense



### Зоны HorizonteTech



### Зона HorizontePlus



### Зона HorizonteMax



## Распределение мощности



При одновременном использовании нескольких конфорок плита управляет распределением мощности, чтобы не превысить значение общей мощности. В вашем распоряжении несколько зон, на которые вы можете ставить посуду. В зависимости от размера посуды выберите ту, которая вам подходит. Если дно посуды слишком маленькое, индикатор

мощности начнет мигать и конфорка не будет работать, даже если материал, из которого сделана посуда, подходит для приготовления пищи на индукционной плите. Следите за тем, чтобы не использовать посуду с диаметром дна меньше диаметра конфорки (см. таблицу).


Зона	Размер емкости	Форма емкости	Позиционирование	Мощность (Вт)
½ Horizone-Tech	110 - 220 мм	Круглый	Центрировано на зоне нагрева	2800
Задний овал	90 - 140 мм	Круглый	Центрировано на зоне нагрева	1200
Передний овал	90 - 90 мм	Круглый	Центрировано на зоне нагрева	1200
HorizoneTech	180 мм (круглый) мин. Овальный / Рыбная кастрюля / Гриль	Круглый Овальный Прямоугольный	Центрировано на линии между двумя ½ HorizoneTech	3600
Extense	Овальный 240 мм мин / 330 мм макс.	Овальный Прямоугольный	Должно покрывать центры 2 задних зон нагрева	3600
HorizonePlus	Овальный по ширине 380 мм мин / 580 мм макс.	Овальный Рыбная кастрюля Прямоугольный	Должно покрывать центры 3 задних зон нагрева, центрировано вправо/влево	4600
HorizoneMax	320 - 350 мм	Круглый	Должно покрывать центры 4 зон нагрева	5500





## Кулинарная книга

Ваша плита имеет кулинарную книгу, в которой представлены различные рецепты.



Этот режим приготовления выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить.

Плита должна быть включена. Нажмите , чтобы открыть кулинарную книгу. Если вы готовите с режимом «Рецепты», экран порекомендует использовать подходящий тип кухонной утвари для выбранного режима.

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

 Не ставьте посуду на экран управления, так как это повредит прибор.

Вам предлагается ряд готовых рецептов, каждый этап приготовления которых сопровождается инструкциями.

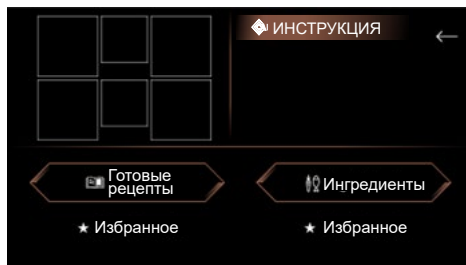
 Готовые рецепты Ингредиенты

## Пошаговый рецепт

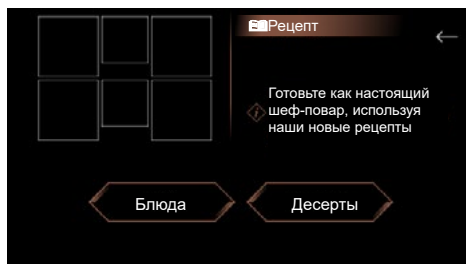
Блюда	Десерты
Корейский пибимбап	Шоколад по-венски
Тушеная телятина	Шоколадный крем
Говядина по-бургундски	Заварной крем
Говяжьи фрикадельки в томатном соусе	Припущенные груши в шоколаде
Петух в вине	Карамелизированные яблоки
Фондю по-савойски	
Рыбацкий котелок	
Яичница с трюфелями	
Оссобуко	
Паэлья с морепродуктами	
Тушенная говядина с овощами	
Грибной суп	
Курица по-баскски	
Рагу из баранины	
Куриный рамен	
Рататуй от шеф-повара	
Ризотто с белыми грибами	
Соте из индейки с оливками и лимоном	
Телятина маренго	



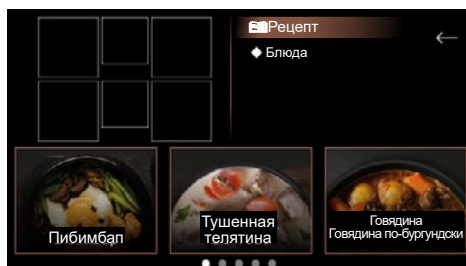
## Пример пошагового рецепта тушеной телятины



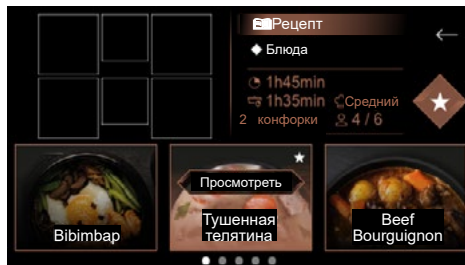
1 > Перейдите к рецептам



2 > Затем выберите «Блюда»



3 > Выберите блюдо, которое хотите приготовить

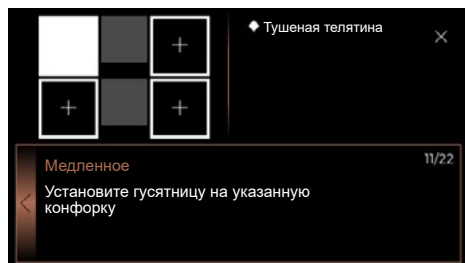


4 > Нажмите «Просмотреть», чтобы ознакомиться с рецептом

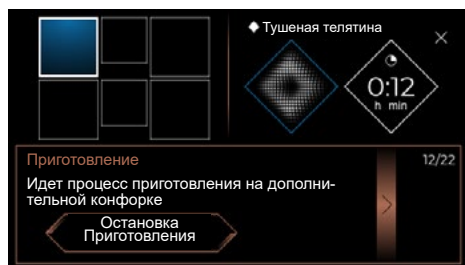


5 > Отображается рецепт. Теперь вы будете подтверждать каждый этап до начала приготовления






6 > Выберите зону нагрева



7 > Теперь вы можете отслеживать статус приготовления до завершения. На экране вам будет предложено поддерживать тепло или закончить приготовление.

Желаем вам приятного аппетита!

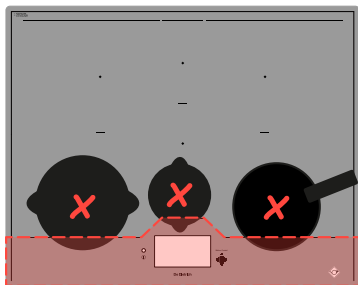
Нажатие  в рецепте позволяет сохранить рецепт в избранном. Чтобы воспользоваться им в следующий раз, достаточно перед началом приготовления нажать кнопку «Избранное».




## БЕЗОПАСНОСТЬ И РЕКОМЕНДАЦИИ

### Защищённая зона

Не размещайте кухонную посуду под метками, ограничивающими область сенсорного управления (см. «Описание»). Следующие позиции неверны и могут повредить вашу варочную панель:



### Остаточный нагрев

После интенсивного использования варочная зона, которой вы только что пользовались, остается горячей в течение нескольких минут. В течение этого периода на дисплее отображается . Не дотрагивайтесь до этой зоны.

### Ограничитель температуры

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


### Защита от проливания на плиту

Отключение плиты может произойти в следующих 3 случаях:

- пролилась жидкость и попала на кнопки панели управления;
- влажная тряпка лежит на кнопках;

- на кнопках панели управления стоит металлический предмет.

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

В этих случаях отображается символ , сопровождаемый звуковым сигналом.

### Система «Автостоп» (Auto-Stop)

Если вы забыли выключить конфорку, ваша плита оснащена функцией защиты «Автостоп», которая автоматически отключает забытую варочную зону

по прошествии заданного времени (от 1 до 10 часов соответственно используемому режиму мощности). В случае срабатывания этой системы безопасности об отключении варочной зоны сообщается отображением «Автостоп» в окне команд и звуковой сигнал звучит в течение примерно 2 минут. Вам достаточно нажать на любую кнопку панели управления, чтобы остановить его.



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



Мы не рекомендуем использовать защитное устройство для плиты.

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

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

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

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

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

**Важное примечание.** Не используйте абразивный порошок или губку. Предпочтительны кремы и специальные губки для деликатных вещей.



## ВО ВРЕМЯ ВВОДА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

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

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

## ВО ВРЕМЯ ВКЛЮЧЕНИЯ

Плита не работает, и световая индикация на панели не загорается.

На устройство не подается питание. Питание или подключение неисправны. Проверьте предохранители и автоматический выключатель.

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

Плита не работает, появляется сообщение **Вос на дисплее**. Разблокируйте защиту детей.

**Код ошибки F9:** напряжение ниже 170 В.

**Код ошибки D1:** температура ниже 5 °С.

## ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Плита не работает, отображается символ —, и звучит сигнал.

Произошел пролив жидкости или предмет находится на панели управления. Очистите или удалите предметы, а затем снова включите плиту.

**Отображается код F7.**

Электронные платы перегрелись (см. главу об установке).

**Во время работы одной конфорки световые индикаторы панели всегда мигают.**

Используемая посуда не подходит.

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

**Вентиляция продолжает работать после выключения плиты.**

Это нормально. Это обеспечивает охлаждение электронных устройств.

**В случае повторяющихся нарушений работы.**

Отключите вашу плиту от электропитания на 1 минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.



## ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ВО ФРАНЦИИ

Дополнительные сведения о наших продуктах можно получить указанными ниже способами, а также связавшись с нами.

> посетите наш веб-сайт:

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

> напишите по почте, по следующему адресу:

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

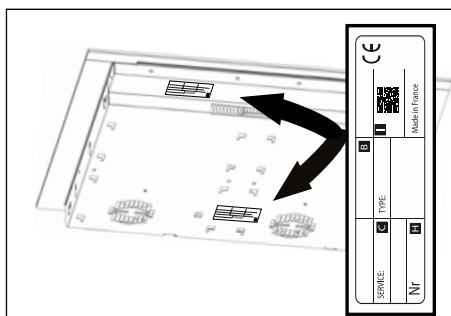
## ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ

При проведении обслуживания требуйте использования исключительно сертифицированных оригинальных запчастей.



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ВО ФРАНЦИИ

Техническое обслуживание вашего прибора должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашего духового шкафа, во время звонка сообщите его идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



V: Коммерческая справка

C: Ссылка на сервис

H: Серийный номер

I: QR-код





SK

## VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK,

Práve ste si zakúpili výrobok De Dietrich. Tento výber je prejavom vašich vysokých nárokov a lásky k francúzskemu spôsobu života.

Výrobky spoločnosti De Dietrich, ktoré sú výsledkom viac ako 300-ročného know-how, stelesňujú spojenie dizajnu, autenticity a technológie v službách kuchárskeho umenia. Naše zariadenia sú vyrobené z tých najlepších materiálov a majú bezchybnú povrchovú úpravu.

Sme presvedčení, že táto vysoká kvalita spracovania umožní milovníkom prípravy jedál uplatniť svoj talent.

V neustálej snahe lepšie uspokojovať vaše požiadavky oddelenie služieb zákazníkom spoločnosti De Dietrich odpovie na všetky vaše otázky a návrhy.

Je nám čťou byť vašim novým partnerom v kuchyni. Ďakujeme vám za prejavenu dôveru.



Spoločnosť De Dietrich, ktorá má výrobné závody vo Francúzsku, Orléans a Vendôme, sa pri navrhovaní svojich výnimočných výrobkov neustále snaží o dokonalosť a zachováva si výnimočné know-how. Mnohé z našich zariadení sú certifikované označením Origine France Garantie, ktoré potvrdzuje, že sú vyrobené vo Francúzsku.

Toto označenie zaručuje kvalitu a dlhú životnosť našich zariadení a zároveň zaručuje ich vysledovateľnosť, pretože poskytuje jasný a objektívny údaj o ich pôvode.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA.....</b>	<b>4</b>
<b>ŽIVOTNÉ PROSTREDIE .....</b>	<b>6</b>
Ochrana životného prostredia .....	6
Rady na úsporu energie .....	6
<b>1 - INŠTALÁCIA.....</b>	<b>7</b>
Vybalenie.....	7
Zabudovanie .....	7
Pripojenie do elektrickej siete.....	9
<b>2 - PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA.....</b>	<b>10</b>
Popis varnej dosky .....	10
<b>3 - POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA.....</b>	<b>11</b>
Opis úvodného displeja .....	11
Funkcia Elapsed time .....	12
Menu .....	12
Zmena času varenia .....	12
Nastavenie požadovaného výkonu .....	12
Posúvanie nádob.....	12
Vypnutie varnej zóny .....	12
Parametre .....	13
Menu Všeobecné .....	13
Menu Motion Control .....	13
Menu Pokročilých Nastavení .....	13
Menu O produkte.....	14
Špeciálne funkcie .....	14
Funkcia Boil (Prevariť).....	14
Funkcia Grill .....	15
Funkcia blanširovania .....	15
Funkcia Recall.....	16
Zamknutie ovládacích prvkov Zamknutie .....	16
Samostatný časovač .....	16

Združenie .....	17
Konfigurácie spárovania .....	17
Rozdelenie výkonu .....	18
Sprievodca varením .....	19
Bezpečnosť a odporúčania .....	23
<b>4 - ÚDRŽBA.....</b>	<b>24</b>
Rozmery platne .....	24
<b>5 - PORUCHY A RIEŠENIA .....</b>	<b>25</b>
Pri uvádzaní do prevádzky .....	25
Pri zapínaní .....	25
Počas používania .....	25
<b>6 - POPREDAJNÝ SERVIS .....</b>	<b>26</b>

**DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.**

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Tento spotrebič je vyrobený v súlade s európskymi smernicami a predpismi, ktoré sa ho týkajú.


Toto zariadenie môžu používať deti mladšie ako 8 rokov, ako aj osoby, ktoré majú zníženú fyzickú, sensorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti alebo vedomosti, ak sú pod riadnym dohľadom, alebo ak budú poučené o bezpečnom používaní tohto zariadenia a rizikách, ktoré z toho vyplývajú, alebo ak budú vyškolené na jeho používanie.

Dbajte na to, aby sa so zariadením nehrali deti.

Čistenie a údržbu, ktorú vykonáva používateľ, nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú k zariadeniu približovať, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

Detská poistka: varná platňa je vybavená detskou poistkou, ktorá zablokuje jej ovládacie prvky, keď je vypnutá alebo počas varenia (pozri kapitolu: používanie detskej poistky).


 Spotrebič a jeho dostupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu. Preto je nutné prijať potrebné opatrenia, aby sa zabránilo možnému kontaktu s časťami, ktoré sa ohrievajú.

Na varnú plochu nekladte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, keďže sa môžu ohriať na vysokú teplotu.

 **POZOR:** varenie musí prebiehať pod dohľadom. Krátke varenie si vyžaduje neustály dohľad.

Riziko požiaru: Na varných zónach neskladujte žiadne predmety.

Ak sa pri varení na tejto varnej platni používa olej alebo iné tuky, ponechanie varnej platne bez dozoru môže byť nebezpečné a môže dôjsť k požiaru. Oheň NIKDY nehaste vodou, ale vypnite napájanie spotrebiča a plameň zakryte napríklad pokrievkou alebo protipožiarnou prikrývkou.

 V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič odpojte od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Varnú platňu nepoužívajte, pokiaľ nie je vymenený vrchná sklenená časť.



Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Pevné káblové pripojenie musí obsahovať odpojovacie zariadenie. Vaša varná platňa je navrhnutá tak, aby fungovala s frekvenciou 50 Hz alebo 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) bez akéhokoľvek špeciálneho zásahu z vašej strany.

Zariadenie je potrebné pripojiť štandardizovaným napájacím káblom, ktorého počet vodičov závisí od požadovaného typu pripojenia (pozri kapitolu Inštalácia)

Ak je napájací kábel poškodený, je potrebné, aby ho vymenil výrobca, jeho popredajný servis alebo osoby s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.

Uistite sa, že napájací kábel elektrického spotrebiča, ktorý je zapojený v blízkosti varnej platne, sa nedotýka varných zón.

**!** **VAROVANIE:** Aby nedošlo k interferencii medzi varnou platňou a srdcovým stimulátorom, je potrebné, aby bol stimulátor zhotovený a nastavený v súlade s príslušnými predpismi. Poradte sa s výrobcom stimulátora alebo ošetrojúcim lekárom.

Používajte iba ochranné prvky pre varné platne navrhnuté výrobcom varného zariadenia, ktoré sú uvedené v návode na použitie ako vhodné alebo integrované do zariadenia. Použitie nevhodných ochranných prvkov môže viesť k úrazu.

Dbajte na to, aby nedošlo k nárazom nádob: sklokeramický povrch je veľmi odolný, avšak nie je nerozbitný.

Teplú pokrievku nekladte na varnú platňu. Efekt „prísavky“ by mohol poškodiť sklokeramický povrch. Nádoby nešúchajte, pretože časom by sa mohla znehodnotiť úprava sklokeramického povrchu.

Na varenie nikdy nepoužívajte alobal. Na varnú platňu nikdy nedávajte výrobky zabalené do alobalu alebo v hliníkovej tácke. Hliníková fólia by sa rozpustila a natrvalo by poškodila varnú platňu.

Do skrinky umiestnenej pod varnou platňou nedávajte čistiace prostriedky ani horľavé výrobky.

Na údržbu varnej platne nikdy nepoužívajte parný čistič.

Tento spotrebič sa nesmie uvádzať do prevádzky pomocou externého časového spínača ani pomocou samostatného diaľkového ovládacieho systému.

Po použití vypnite varnú platňu pomocou príslušného ovládacieho prvku – nespoliehajte sa na detektor hrncov.



## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA



Tento symbol označuje, že spotrebič sa nesmie vyhadzovať do domového odpadu. Tento elektrický spotrebič obsahuje mnoho recyklovateľných materiálov. Preto je označený týmto symbolom, ktorý znamená, že opotrebované zariadenia je nutné zaniest' na špecializované zberné miesto. Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od predajcu alebo na oddelení komunálnych služieb mestského úradu. Výrobca bude zariadenia recyklovať za najlepších podmienok v súlade s európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

Taktiež niektoré obalové materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia – zaneste tieto materiály do kontajnerov určených na tento účel. Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

## Rady na úsporu energie

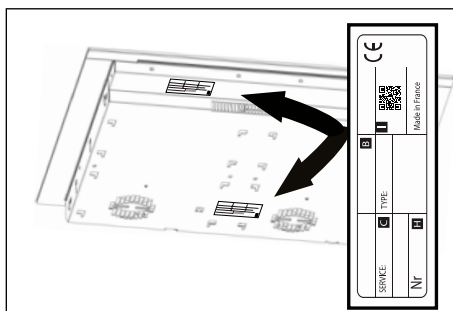
Varenie so správne položenou pokrievkou šetrí energiu. Ak používate sklenenú pokrievku, môžete dokonale kontrolovať varenie.

## VYBALENIE

Skontrolujte a rešpektujte vlastnosti zariadenia uvedené na typovom štítku.

Do nižšie uvedených rámečkov si poznačte referencie servisu a typu, ktoré sa nachádzajú na tomto štítku, pre budúce použitie.

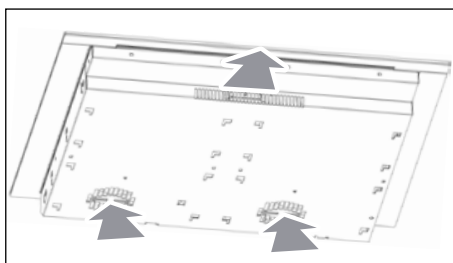
Servis:	Typ:
---------	------



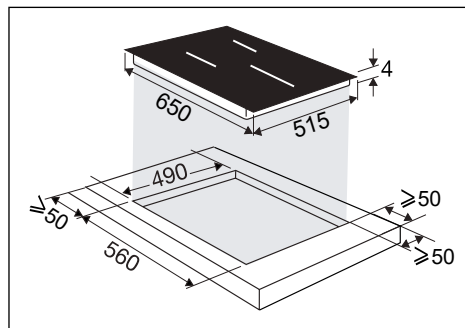
## ZABUDOVANIE

Skontrolujte, či sú vstupy a výstupy vzduchu voľné.

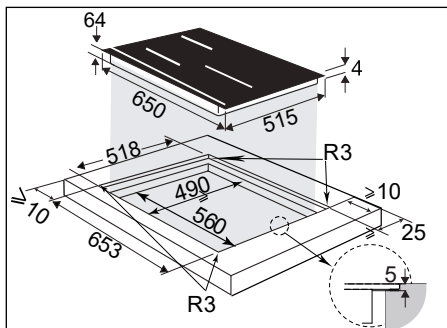
Berte do úvahy informácie o rozmeroch (v milimetroch) pracovnej dosky, do ktorej má byť varná platňa zabudovaná. Skontrolujte, či vzduch správne cirkuluje medzi prednou a zadnou stranou varnej platne.



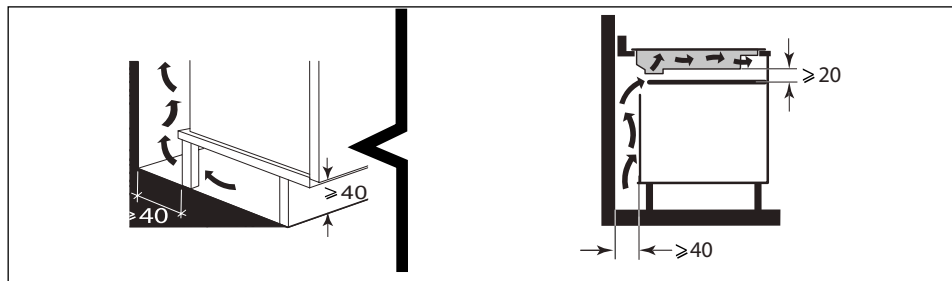
Zabudovanie do pracovnej dosky



Zabudovanie na samotný povrch

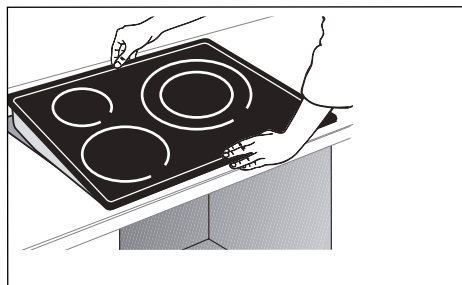
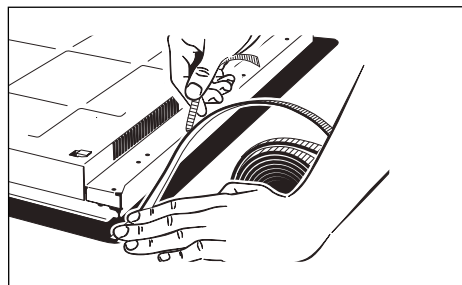
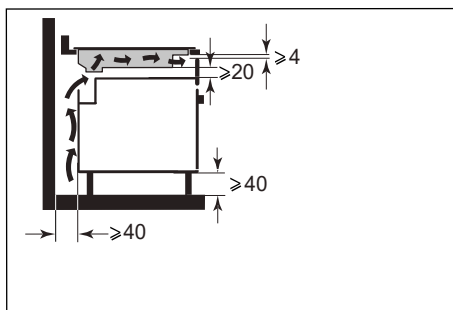


V prípade inštalácie varnej platne nad zásuvku



alebo nad zabudovanú rúru, dodržiavajte rozmery uvedené na obrázkoch, aby sa zaručilo dostatočné odvádzanie vzduchu.

Na celý okraj varnej platne nalepte tesnenie.



## Dôležité

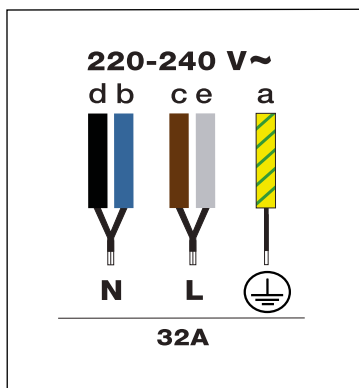
Ak sa rúra nachádza pod varnou platňou, tepelné bezpečnostné systémy varnej platne nedovoľujú súčasné používanie varnej platne a rúry vo funkcii pyrolýzy. Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí kód „F7“. V danom prípade odporúčame zvýšiť prúdenie vzduchu varnej platne pomocou otvoru (8 cm x 5 cm) na boku linky.

## PRIPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

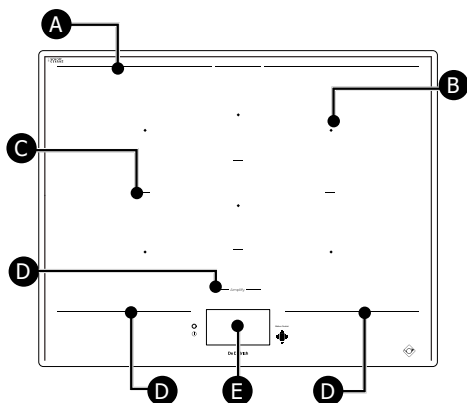
Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Pevné káblové pripojenie musí obsahovať odpojovacie zariadenie.

Identifikujte kábel varnej platne:

- a) žlto-zelený
- b) modrý
- c) hnedý
- d) čierny
- e) šedý



## Popis varnej dosky



- A** Zadná hranica varnej zóny
- B** Stred varného miesta
- C** Oddeľovač varnej zóny
- D** Predná hranica varnej zóny
- E** Dotykové ovládanie a displej

Stred každého varného miesta (B) je označený štvorcom.

Tlačené čiary (A) označujú zadnú časť celej varnej plochy.

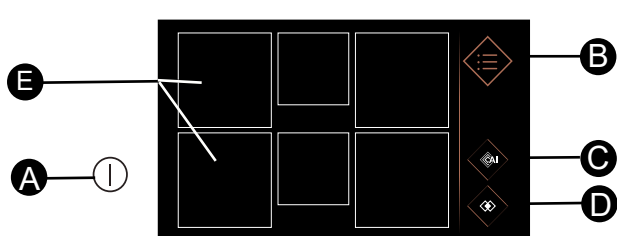
Čiary (C) označujú jednotlivé varné zóny.

Tlačené čiary (D) pred varnou doskou oddeľujú vykurovaciu zónu od dotykových ovládačov (E).


Je dôležité neumiestňovať horúce varné nádoby pod túto hranicu, pretože by to mohlo poškodiť ovládací panel alebo zariadenie (Pozri „Bezpečnosť a odporúčania“).

## Opis úvodného displeja

Váš displej je celkovo dotykový. Po spustení platne ho jednoducho stlačte, aby ste získali prístup k ovládacím prvkom.



- A** Tlačidlo Chod/Stop varnej dosky
- B** Menu
- C** Asistent varenia
- D** Párovanie
- E** Varné zóny

Krátko stlačte tlačidlo , zobrazia sa 6 štvorce. Štvorce svietia nastalo, ak sa nezistí žiadna nádoba, alebo sú bodkované a následne svietia nastalo, ak sa nejaká nádoba zistí. Vo varnej zóne sa následne zobrazí nula.

Stlačením varnej zóny sa otvorí menu pre nastavenie výkonu a časovača. Výkon takt môžete nastaviť vodorovným posunutím prsta po pásme pre výkon. Zobrazí sa zvolená teplota.

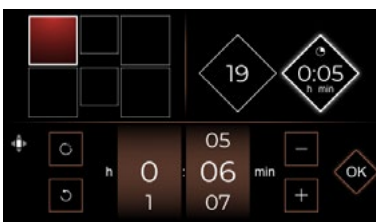
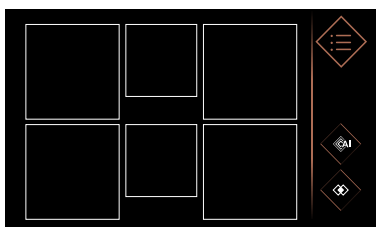
Výkon môžete nastavovať aj stlačením tlačidiel pre rýchle funkcie:


-  **Topenie** alebo  **Udržiavanie v teple** alebo  **Pomalé varenie** alebo  **Opekanie**.

Stlačenie tlačidla  umožní nastavenie požadovaného času varenia.

Časovač môžete nastaviť zvislým posúvaním minút a hodín alebo stláčaním tlačidiel + a -. Stlačením tlačidla OK svoje nastavenie potvrdíte.


Po nastavení výkonu a času varenia sa tieto zobrazia v štvorci ktorý symbolizuje varnú zónu.



 toto tlačidlo umožňuje vynulovanie časovača

## Funkcia ELAPSED TIME

Táto funkcia umožňuje zobrazenie času, ktorý uplynul od poslednej zmeny výkonu vo vybranej varnej zóne.

Ak chcete použiť túto funkciu, stlačte tlačidlo .

Objaví sa okno s uplynutým časom.

## Zmena času varenia

Ak sa zobrazí čas na časovači, počkajte 5 sekúnd, následne môžete čas varenia upraviť. Ak chcete, aby varná doska zistila novú nádobu, umiestnite ju na požadovanú oblasť a stlačte štvorec symbolizujúci vašu varnú zónu na obrazovke. Zobrazí sa nula.


## Nastavenie požadovaného výkonu


Požadovanú úroveň výkonu nastavíte stlačením kosoštvorca. Ak nespravíte nič, varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí niekoľkých sekúnd.

## Posúvanie nádob


Počas varenia môžete nádobu presunúť z jednej zóny na druhú. Dbajte pritom na to, aby ste nádobu nadvihli a neposúvali ju; varná doska automaticky rozpozná presun a priradené nastavenia sa zachovávajú. Ak bliká číslo, musíte ho potvrdiť stlačením obrazovky v príslušnej zóne.

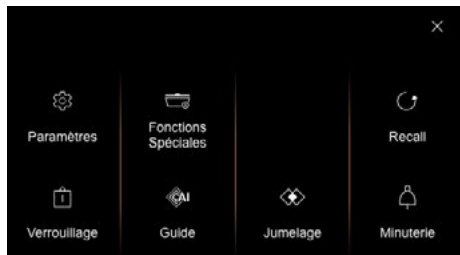
## Vypnutie varnej zóny


Ak chcete varnú zónu vypnúť, stlačte a podržte štvorec, zaznie dlhé pípnutie a z kosoštvorca zmiznú nastavenia alebo sa zobrazí symbol .


Dosku úplne vypnete stlačením tlačidla .

## Menu

Po stlačení tlačidla Menu  sa zobrazia všetky pre vás dostupné funkcie.



> na  displeji vám umožní zobrazenie zrušiť a mať tak pod kontrolou ostatné varné zóny.

> na  displej vám umožní vrátiť sa k predošlej obrazovke.

## Parametre

### Menu Všeobecné

Stlačenie tlačidla Všeobecné umožňuje:


- nastavenie intenzity zobrazenia tabuľky posúvaním prsta po posuvníku (od 1 do 10).
- pripojenie dosky k digestoru, ak existuje.
- zvoliť si jazyk textu varnej dosky.



### Menu Motion Control


Stlačenie Ovládanie gestami umožňuje (podľa modelu):

- zapnúť alebo vypnúť funkciu **Motion Control** (Asistent ovládania gestami).
- aktivovať alebo deaktivovať **Expert Mode** (Režim Experta).

Funkcia **motion control** vám jednoduchými gestami ruky umožňuje vybrať varnú dosku a nastaviť výkon varenia bez toho, aby ste sa dotkli ovládacieho panela. Takýmto spôsobom dosku nezašpiníte a nezanecháte na nej odtlačky prstov. Po aktivovaní funkcie Motion Control sa zobrazí nasledovné tlačidlo: . Ak cho chcete vypnúť, stlačte toto tlačidlo.

**Režim Expert** okrem iného umožňuje nastavenie časovača gestami.





Po stlačení šípky vpravo sa dostanete do výukového programu, kde si môžete vyskúšať rôzne gestá, potrebné na to, aby ste mohli používať funkciu motion control. Každý krok musíte potvrdiť stlačením .


### Menu Pokročilých Nastavení


#### - Nastavenie rýchlych funkcií

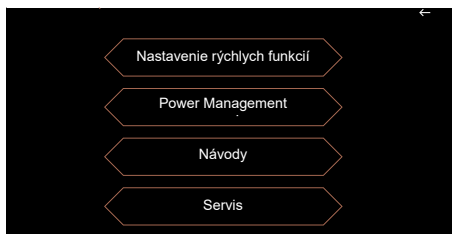
Umožňuje upraviť úroveň výkonu nastavené pre rýchle funkcie:

 **Topenie** výkon od 1 až 3 (prednastavený je výkon 2)

 **Udržiavanie v teple** výkon medzi 4 až 9 (prednastavený je výkon 7)

 **Pomalé varenie** výkon od 10 až 16 (prednastavený je výkon 14)

 **Opekanie** výkon od 17 až 19 (prednastavený je výkon 19)




## - Power Management

Prístup k funkcii **Power Management**, ktorá vám umožní obmedziť celkový výkon dosky tak, aby vyhovoval vašej elektriinštalácii.

Predvolene je výkon varnej platne nastavený na najvyššiu úroveň.

Dbajte na to, aby bola hodnota ističa vašej elektriinštalácie správne nakalibrovaná (pozri tabuľku nižšie).

Výkon varnej platne kW	Poistky / Ištič (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

 Skontrolujte, či nastavený výkon vyhovuje ističom elektrického rozvodu.

## - Návod

Stlačením funkcie **Návod** sa prostredníctvom svojho smartfónu dostanete k návodu vášho výrobku naskenovaním QR kódu.

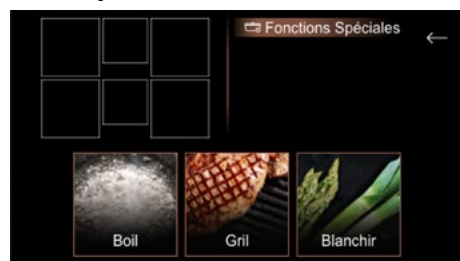
## - Servis

Je určené pre servis v prípade potreby.

## Menu O produkte

Umožňuje zistiť verzie softvéru varnej dosky.

## Špeciálne funkcie




## Funkcia Boil (Prevariť)

Táto funkcia slúži na prevarenie istého množstva vody a udržiavanie varu bez vykypenia, napríklad pri varení cestovín.




Nádobu položte na varnú zónu.

Nastavte požadované množstvo vody (0,5 až 6 litrov).

Potvrďte stlačením .

Spustí sa varenie.

Keď voda dosiahne bod varu, ozve sa zvukové znamenie a na obrazovke sa zobrazí správa, aby ste pridali prísady. Po skončení stlačte  pre potvrdenie. Zobrazí sa čas a výkon.

Môžete ich však upraviť podľa vlastného uváženia.


Na konci varenia zaznie zvukové znamenie.

**POZNÁMKA:** Je dôležité, aby mala voda na začiatku varenia teplotu prostredia, pretože sa tým môže ovplyvniť konečný výsledok. Pri tejto funkcii nepoužívajte zliatinové nádoby, ani pokrievku. Táto funkcia sa môže používať aj na varenie akýchkoľvek potravín vyžadujúcich varenie vo vriacej vode.

## Funkcia Grill Grill

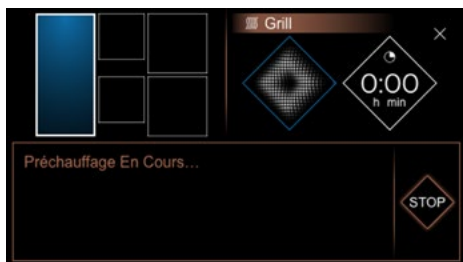
V kombinácii so smaltovaným liatinovým grilom De Dietrich umožňuje táto funkcia rýchle opekánie pokrmov na združenej zóne a ponúka to najvhodnejšie nastavenie pre opätovnú objavenie chutí grilovania.



Gril umiestnite na zvolenú zónu a stlačte tlačidlo .

Po uplynutí doby predhrievania položte jedlo na gril.

Grilovacie príslušenstvo sa s varnou doskou nedodáva, je však k dispozícii u vášho predajcu.



## Funkcia blanširovania Blanširovanie


Táto technika umožňuje prípravu zeleniny vo vode, privedenej do varu, a následne sa namočí do ľadovej vody, aby sa proces varenia prerušil.

Takto sa zachová jasná farba i štruktúra zeleniny.

Zvoľte si množstvo vody, do ktorej sa má zelenina ponoriť.


Nádobu s ingredienciami položte na varnú zónu.



## Funkcia RECALL


Táto funkcia slúži na zobrazenie posledných nastavení „výkonu a časovača“ všetkých varných zón vypnutých minimálne 3 minúty. Na použitie tejto funkcie sa uistite, že je varná doska odomknutá, potom stlačte  / Recall.

## Zamknutie ovládacích prvkov Zamknutie


Vaša varná doska je vybavená detskou bezpečnostnou poistkou, ktorá varnú dosku uzamkne.

Z bezpečnostných dôvodov je stále aktívne iba tlačidlo „Zapnúť/Vypnúť“ , ktoré umožňuje vypnúť aj varnú zónu s uzamknutými ovládacími prvkami.


Stlačte , dlhšie stlačenie  uzamkne varnú dosku na neurčitý čas. Varné zóny sa budú naďalej ohrievať, ale nebudete mať prístup k tlačidlám pre výkon alebo časovač.

 na obrazovke sa zobrazí tento symbol.

### Odomknutie:

Ak je varná doska zamknutá, stlačte zámok  a držte ho, až kým vám dvojitý zvukový znamenie nepotvrdí váš krok. Vaša varná doska je odteraz odomknutá.

### Clean Lock:

Táto funkcia slúži na dočasné zamknutie varnej platne počas čistenia. Krátkym stlačením  zamknete varnú dosku na 60 sekúnd.

## Samostatný časovač


Táto funkcia vám umožňuje spustenie odpočítavania bez varenia.



Po nastavení času sa tento zobrazí na pravej strane domovskej obrazovky.



Na konci požadovaného času zaznie zvukový signál, bliká 0:00 a potom zhasne.

**Poznámka:** Ak chcete rýchlo vynulovať čas, stlačte .

## Združenie

Vaša varná doska umožňuje združovanie varných zón tak, aby ste mohli používať veľké nádoby.

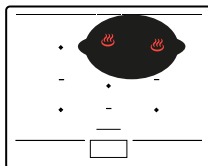
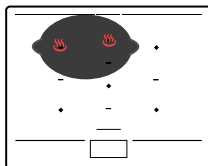
Stlačte tlačidlo Menu a vyberte Spárovanie. Zobrazí sa menu Spárovanie a stačí vybrať varné zóny a stlačiť OK..



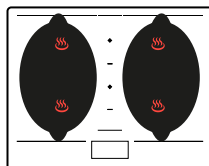
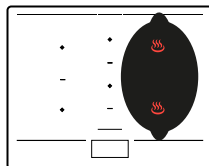
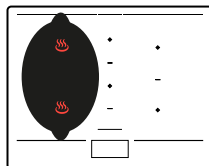
## Konfigurácie spárovania

Dostupné konfigurácie spárovania sú nasledovné:

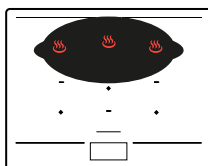
### Extense zóny



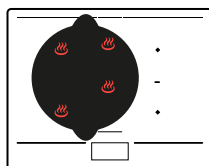
### HorizoneTech zóny




### HorizonePlus zóna



### HorizoneMax zóna



## Rozdelenie výkonu

 Pri súčasnom používaní viacerých varných zón varná platňa nastavi rozdeľovanie výkonu tak, aby sa neprekročil celkový prípustný výkon. K dispozícii je niekoľko zón, na ktoré je možné ukladať varné nádoby. Vyberte tú najvhodnejšiu v závislosti od veľkosti nádoby. Ak je dno nádoby veľmi malé,


indikátor výkonu začne blikať a varná zóna nebude fungovať, ani napriek tomu, že je materiál varnej nádoby vhodný pre indukčnú platňu. Dbajte na to, aby ste nepoužívali nádoby s priemerom menším ako je varná zóna (pozri tabuľku).

Zóna	Veľkosť nádoby	Tvar nádoby	Umiestnenie	Výkon (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Kruhový	Centrováno na varnú zónu	2800
Oválna zad	90 - 140 mm	Kruhový	Centrováno na varnú zónu	1200
Oválna pred	90 - 90 mm	Kruhový	Centrováno na varnú zónu	1200
HorizoneTech	180 mm (okružly) min. Oválny / Rybí hrniec / Gril	Kruhový Oválny Obdĺžnikový	Centrováno na línii medzi dvoma ½ HorizoneTech	3600
Extense	Oválny 240 mm min / 330 mm max	Oválny Obdĺžnikový	Musí pokryť stred 2 zadných varných zón	3600
HorizonePlus	Oválny na šírku 380 mm min / 580 mm max	Oválny Rybí hrniec Obdĺžnikový	Musí pokryť stred 3 zadných varných zón, centrované vpravo/vľavo	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Kruhový	Musí pokryť stred 4 varných zón	5500





## Sprievodca varením

Vaša varná doska je vybavená sprievodcom varenia, ktorý vám ponúka výber receptov. Tento režim varenia za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti.


Varná doska musí byť zapnutá, stlačte  čím získate prístup k sprievodcovi varením. Pri používaní varnej dosky v režime Recept displej vám odporučí použiť typ náradia vhodný pre výber.

Väčšina náčinia je kompatibilná s indukčnou technológiou. Len sklo, hlina, hliník bez špeciálneho dna, meď a niektoré nemagnetické nehrdzavejúce ocele nie sú kompatibilné s indukčnou technológiou.

 **Odporúčame vám používať nádoby s hrubým a rovným dnom. Teplo sa bude lepšie šíriť a varenie bude rovnomernejšie. Nikdy neohrievajte prázdnu nádobu bez dozoru.**

 Na ovládací displej neumiestňujte žiadne nádoby, pretože by sa tým váš výrobok mohol poškodiť.

Pripravili sme pre vás výber receptov, ktoré vás prevedú jednotlivými krokmi prípravy.

 Recepty Prísady

## Recepty krok za krokom

Jedlo	Dezerty
Kórejský bibimbap	Viedenská čokoláda
Telacie ragú	Čokoládový krém
Burgundské hovädzie	Cukrárenský krém
hovädzie mäsové guľky v paradajkovej omáčke	Poširované hrušky v čokoláde
Kohút na víne	Karamelizované jablká
Savojské fondue	
Rýbárov hrniec	
iešané vajíčka s hľuzovkami	
Osso buco	
Paëlla s morskými plodmi	
Vývar	
Šampiňónová polievka	
Kuracie na baskický spôsob	
Jahňacie dusené ragú	
Kurací ramen	
Ratatouille šéfkuchára	
Hríbové rizoto	
Morčacie soté s olivami a citrónom	
Telacie marengo	



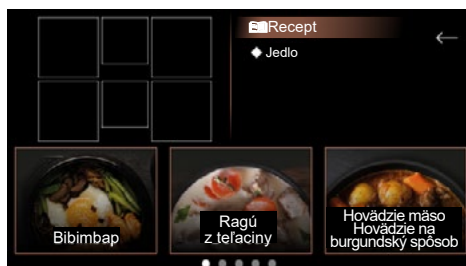
Príklad na recept krok za krokom na teľacie ragú.



1 > Prejdite do receptov



2 > následne Jedlá



3 > Potom prejdite na výber

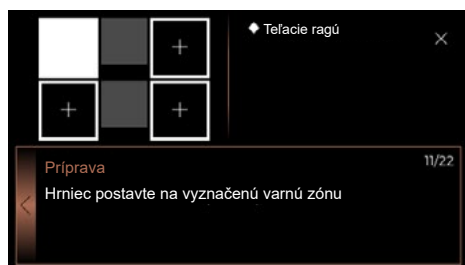


4 > Stlačte „pozriet“, ak chcete prejsť do podrobností receptu




5 > Zobrazí sa recept a vy práve teraz môžete potvrdiť každý krok, kým nezačnete variť





Želáme vám dobrú chuť.

V tomto recepte stlačte tlačidlo , ktoré vám umožní recept uložiť do Oblíbených. Ak ho budete chcieť znova použiť, na začiatku varenia stačí stlačiť tlačidlo Oblíbené.

6 > Vyberte varnú zónu



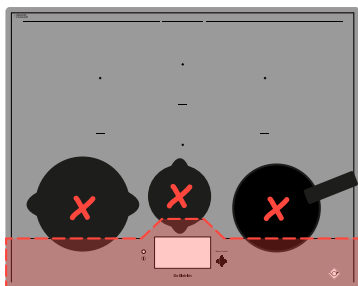
7 > Teraz môžete sledovať stav varenia až do konca, na displeji sa zobrazí možnosť Udržiavať teplé alebo Dokončiť varenie.



## BEZPEČNOSŤ A ODPORÚČANIA


### Chránená zóna

Neumiestňujte kuchynský riad pod značky ohraničujúce dotykovú ovládaciu zónu (pozri „Popis“). Nasledujúce umiestnenia sú nesprávne a môžu poškodiť vašu varnú dosku:



### Zvyškové teplo

Po intenzívnom používaní môže byť varná zóna, ktorú ste použili, teplá ešte niekoľko minút po vypnutí.

Počas tejto doby svieti kontrolka . Príslušnej zóny sa nedotýkajte.

### Regulátor teploty

Každá varná zóna je vybavená bezpečnostným snímačom, ktorý neustále kontroluje teplotu dna nádoby. V prípade zabudnutia prázdnej nádoby na zapnutej varnej zóne tento snímač automaticky prispôsobí výkon platne, čím sa predíde riziku poškodenia riadu alebo varnej platne.


### Ochrana v prípade preliatia

K vypnutiu varnej platne môže dôjsť v 3 nasledujúcich prípadoch:

- Vykypenie, ktoré pokryje ovládacie tlačidlá.
- Mokrú utierku položenú na tlačidlách,
- Kovový predmet položený na ovládacích tlačidlách.

Predmet odstráňte alebo ovládacie tlačidlá

očistite a utrite a následne pokračujte vo varení.

V týchto prípadoch sa zobrazí symbol  a zároveň zaznie zvukové znamenie.

### Systém „Auto-Stop“ (Automatické vypnutie)

Ak zabudnete varnú zónu vypnúť, táto varná doska je vybavená bezpečnostnou funkciou „Auto-Stop“, ktorá po uplynutí vopred stanovenej doby

automaticky vypne zabudnutú varnú zónu (od 1 do 10 hodín podľa používaného výkonu). V prípade zapnutia tejto bezpečnostnej funkcie sa vypnutie varnej zóny signalizuje zobrazením „Auto Stop“ na displeji ovládacieho panela a zvukovým znamením, ktoré bude znieť približne 2 minúty. Stačí stlačiť ktorékoľvek ovládacie tlačidlo a zvukové znamenie sa vypne.



Môžete počuť zvuky podobné tikajúcim hodinám.

Varná platňa vydáva tieto zvuky vtedy, keď je zapnutá. Tieto zvuky zmiznú alebo sa ich intenzita zníži v závislosti od nastavenia ohrevu. V závislosti od modelu a kvality vašej nádoby sa pri prevádzke spotrebiča môžu objaviť aj zvuky pískania. Opísané zvuky sú normálnym javom a sú súčasťou technológie indukčnej varnej platne a nesignalizujú poruchu.



Neodporúčame ochranné prvky na ochranu varnej platne.

## ROZMERY PLATNE

Pri miernom znečistení používajte sanitárnu špongiu. Teplou vodou dobre navlhčíte varnú zónu, ktorú chcete čistiť, a potom ju utrite.

V prípade nahromadenia nečistôt, ich pripečenia, vyliatia sladkých jedál, roztaveného plastu používajte sanitárnu špongiu a/alebo špeciálnu škrabku na sklo. Teplou vodou dobre navlhčíte varnú zónu, ktorú chcete čistiť, použijete špeciálnu škrabku na sklo na väčšie nečistoty, ukončíte sanitárnej špongie a potom ju utrite.

V prípade kruhových stôp a nánosov vodného kameňa nečistoty navlhčíte teplým bielym octom, nechajte pôsobiť a utrite jemnou handričkou.

Pri lesklom kovovom sfarbení a týždennej údržbe používajte špeciálny prípravok na sklokeramickú varnú platňu. Na sklokeramickú varnú platňu naneste špeciálny prípravok (ktorý obsahuje silikón a ktorý má podľa možnosti ochranný účinok).

**Dôležitá poznámka:** nepoužívajte prášky ani drsné špongie. Uprednostňujte krémy a špeciálne špongie na jemný riad.



## PRI UVÁDZANÍ DO PREVÁDZKY

Vaša inštalácia sa vypína alebo funguje iba jedna strana. Pripojenie vašej platne je chybné. Skontrolujte jej súlad (pozri kapitolu pripojenia).

**Varná platňa doska zapácha pri prvom varení.** Zariadenie je nové. Každú varnú zónu zapnite na pol hodiny a položte na ňu hrniec plný vody.

## PRI ZAPÍNANÍ

**Varná platňa nefunguje a svetelné displeje na ovládacom paneli sa nerozsvietia.**

Do spotrebiča sa neprivádza elektrický prúd. Napájanie alebo zapojenie je chybné. Skontrolujte poistky a elektrický istič.

**Varná platňa nefunguje** a je zobrazené iné hlásenie. Elektronický obvod nefunguje správne. **Obráťte sa na popredajný servis.**

**Varná platňa nefunguje, zobrazí sa informácia „bloc“ (blokovanie).** Odomknite detskú bezpečnostnú poistku.

- **Chybový kód F9:** napätie je nižšie ako 170 V

- **Chybový kód D1:** teplota je nižšia ako 5 °C.

## POČAS POUŽÍVANIA

**Varná platňa nefunguje a na displeji sa zobrazuje – a aktivuje sa zvukové znamenie.**

Niečo vykypelo alebo je ovládací panel zakrytý nejakým predmetom. Očistite alebo odstráňte predmet a znovu spustite varenie.

**Zobrazí sa kód F7.**

Elektronické obvody sa prehriali. (pozri kapitolu osadenie).

**Počas používania varnej zóny kontrolné svetlá na ovládacom paneli vždy blikajú.** Použitá nádoba nie je vhodná.

**Nádoby pri varení vydávajú hluk a vaša platňa vydáva zvuky rinčania** (pozri rada „Bezpečnosť a odporúčania“). Ide o normálny jav. Pri niektorých typoch nádob to spôsobuje prechod energie z varnej platne do nádoby.

**Ventilácia pokračuje niekoľko minút po vypnutí varnej platne.**

Ide o normálny jav. Týmto spôsobom sa chladí elektronický systém.

**V prípade pretrvávajúceho problému.**

Varnú platňu odpojte od napájania po dobu 1 minúty. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.



## VZŤAHY SO SPOTREBITEĽMI VO FRANCÚZSKU

Ak potrebujete ďalšie informácie o našich výrobkoch alebo ak sa na nás chcete obrátiť, môžete:

> pozrieť si našu stránku:

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

> napíšte nám na nasledujúcu poštovú adresu:

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

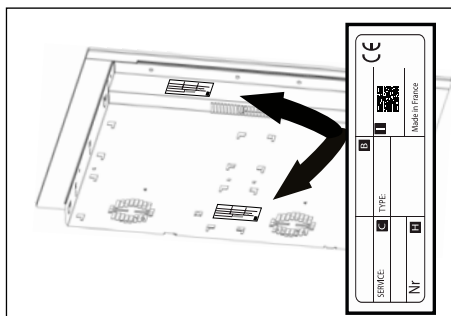
## ORIGINÁLNE DIELY

Počas zásahu požiadajte o výhradné použitie certifikovaných originálnych náhradných dielov.



## ZÁSAHY VO FRANCÚZSKU

Prípadné zásahy do zariadenia musí vykonať kvalifikovaný, značkou autorizovaný odborník. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodné údaje, údaje servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.



B: Obchodný odkaz  
C: Odkaz na službu  
H: Sériové číslo  
I: Kód QR





SV

## KÄRA KUND,

Du har köpt en produkt från De Dietrich. Det är ett val som visar både att du har högt ställda krav och en känsla för det franska sättet att leva.

Produkter från De Dietrich faller tillbaka på 300 år av kunnande och är ett uttryck för en förening av design, autenticitet och teknik i kokkonstens tjänst. Våra apparater tillverkas av de ädlaste material och ger en oklanderlig kvalitet i utförandet.

Vi är övertygade om att dess utförande i högsta standard ger den som älskar att laga mat möjlighet att ge uttryck för all sin talang.

De Dietrich kundtjänst står beredd att svara på alla era frågor och reagera på alla era förslag för att i ständigt högre grad motsvara era krav.

Vi är hedrade av att bli din nya partner i köket och vill tacka för förtroendet.



Med sina tillverkningsanläggningar i Orléans och Vendôme i Frankrike, strävar De Dietrich ständigt efter att göra sitt yttersta och upprätthålla ett kunnande utan motstycke om hur man konstruerar perfekta slutprodukter. Ett flertal av våra hushållsapparater är märkta med Origine France Garantie – en utmärkelse som styrker att de tillverkats i Frankrike.

Denna märkning garanterar inte bara att våra apparaters höga kvalitet och att de är hållbara, utan säkrar också att de är spårbara, med tydligt och objektivt angivet ursprung.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER</b> .....	<b>4</b>
<b>MILJÖ</b> .....	<b>6</b>
Respektera miljön .....	6
Energispartips .....	6
<b>1 - INSTALLATION</b> .....	<b>7</b>
Uppackning .....	7
Inbyggnad .....	7
Elanslutning.....	9
<b>2 - PRESENTATION AV APPARATEN</b> .....	<b>10</b>
Beskrivning av kokplattan.....	10
<b>3 - ANVÄNDA APPARATEN</b> .....	<b>11</b>
Beskrivning av startskärmbilden .....	11
Elapsed time-funktion.....	12
Meny.....	12
Ändring av tillagningstid .....	12
Justering av önskad effekt.....	12
Flyttning av kokkärl.....	12
Avstängning av en kokzon .....	12
Inställningarna .....	13
Meny Allmänt.....	13
Meny Motion Control .....	13
Meny Avancerade inställningar .....	13
Meny Om produkten.....	14
Specialfunktioner.....	14
Boil-funktionen.....	14
Grillfunktion .....	15
Blanchera-funktionen .....	15
Recall-funktion.....	16
Låsa reglagen Låsa .....	16
Oberoende timer .....	16

Parning .....	17
Parningskonfigurationer .....	17
Effektfördelning.....	18
Matlagningsguide .....	19
Säkerhet och rekommendationer .....	23
<b>4 - UNDERHÅLL.....</b>	<b>24</b>
Underhåll av spishällen .....	24
<b>5 - PROBLEM OCH LÖSNINGAR .....</b>	<b>25</b>
Vid idriftsättning .....	25
Vid start .....	25
Under användning .....	25
<b>6 - KUNDSERVICE.....</b>	<b>26</b>

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ATT LÄSA NOGGRANT OCH SPARA FÖR SENARE BRUK.

Detta dokument finns tillgängligt för nedladdning på märkets webbplats.

Din enhet överensstämmer med de europeiska direktiv och bestämmelser den är underkastad.

Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga jämte personer utan erfarenhet och kunskap, om de vederbörligen informerats om eller undervisats i hur apparaten ska användas på ett tryggt sätt och förstår de risker som följer därav.

Barn får inte leka med apparaten.

Rengöring och underhåll av användare får inte utföras av barn utan tillsyn.

Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.

Din spishäll är försedd med ett barnlås som spärrar dess användning i avstängt eller tillagningsläge (se avsnittet om hur barnlåset används).



Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Försiktighet måste iakttas för att undvika kontakt med varma delar.

Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på ytan, då de kan bli varma.



**OBS!** Tillagning ska ske under tillsyn. Korta tillagningar kräver ständig tillsyn.

Brandfara: förvara inte föremål på kokzonerna.

Tillagning med fett eller olja på en spishäll utan övervakning kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök **ALDRIG** släcka en brand med vatten utan bryt apparatens strömförsörjning och täck lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.



Undvik risk för elstöt genom att bryta apparatens strömförsörjning om ytan är sprucken.

Använd inte spishällen igen förrän glasytan bytts ut.

Dessa hållar ska anslutas till elnätet via en allpolig fränskiljningsan-



ordning som uppfyller gällande installationsbestämmelser. En frångopplingsanordning ska finnas inbyggd i den fasta elinstallationen. Din spishäll är avsedd att fungera i nuvarande skick med en frekvens på 50 eller 60 Hz (50 Hz / 60 Hz), utan att du behöver vidta några särskilda åtgärder.

Apparaten ska anslutas med en standardnätsladd vars antal ledare beror på önskad typ av anslutning (se kapitlet Installation).

För att undvika risk ska nätsladden om den är skadad bytas av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller av någon med motsvarande behörighet.

Försäkra dig om att matningssladdar till elektriska apparater som är anslutna i närheten av spishällen inte kommer i kontakt med kokzoner.

**⚠ VARNING:** För att undvika störningar mellan spishällen och en pacemaker måste den senare vara konstruerad och inställd enligt de bestämmelser som gäller för den. Samråd med pacemakers tillverkare eller din läkare.

Använd endast skydd för spishällar som konstruerats av spishällens tillverkare och som hänvisas till i bruksanvisningen för att de är lämpliga för eller inbyggda i apparaten. Används olämpliga skydd kan det medföra olyckshändelse.

Undvik att stöta kokkärl mot ytan: ytan i glaskeramik är mycket tålig, men kan ändå gå sönder.

Lägg inte varma lock platt på spishällen. Sugkoppseffekten kan skada glaskeramikytan. Undvik att dra kokkärl över ytan. Med tiden kan det skada den glaskeramiska ytans dekor.

Använd aldrig aluminiumfolie för att tillaga mat. Lägg aldrig produkter inslagna i aluminium eller aluminiumförpackningar på spishällen. Aluminiumet skulle smälta och oåterkalleligt skada din spishäll.

Förvara inte underhålls- eller brandfarliga produkter i möbelen under spishällen.

Använd aldrig ångtvättmaskin för att göra ren spishällen.

Apparaten är inte avsedd att slås på via en extern timer eller en separat fjärrkontroll.

Stäng efter användning av spishällens funktion med hjälp av dess regler och lita inte på kastrullavkännaren.



## RESPEKTERA MILJÖN



Denna symbol anger att denna apparat får inte hanteras som hushållsavfall. Apparaten innehåller mycket material som kan återvinnas. För att ange att en uttjänt apparat ska lämnas till en återvinningscentral är den därför märkt med denna logotyp. Vänd dig till din återförsäljare eller till kommunens tekniska avdelning för information om vilket uppsamlingsställe för uttjänta apparater som befinner sig närmast din bostad. I enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter, kan då den återvinning av apparaten som anordnas av tillverkaren genomföras på bästa sätt.

Även en del av denna apparats förpackningsmaterial kan återvinnas. Bidra till att det återvinns och därmed till att skydda miljön, genom att lämna det i härför avsedd kommunal container. Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

## Energispartips

Spara energi genom att koka med ett lock som passar väl. Med ett glaslock har man perfekt koll på tillagningen.

# • 1 INSTALLATION

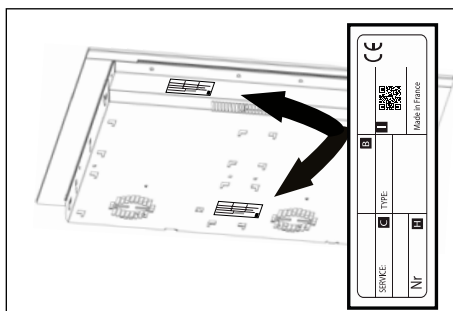
SV

## UPPACKNING

Verifiera apparatens specifikationer som framgår av dess märkplåt och respektera dem.

Ange för framtida bruk i rutorna nedan de referensnummer för service och typnorm som återfinns på märkplåten.

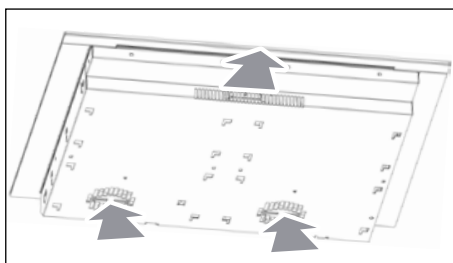
Service:	Typ:
----------	------



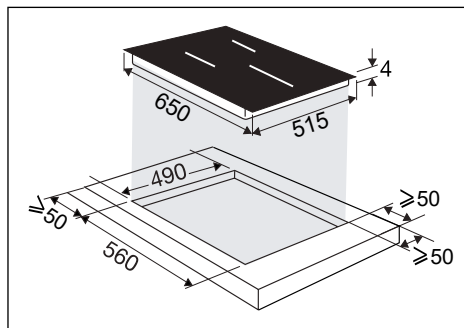
## INBYGGNAD

Verifiera att det inte finns några hinder för luftens in- och utlopp.

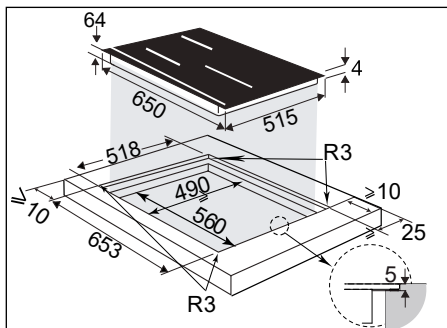
Beakta måttangivelserna (i millimeter) för den bänkskiva i vilken spishällen är avsedd att byggas in. Kontrollera att luften kan cirkulera ordentligt mellan spishällens fram- och baksida.



### Inbyggnad på köksbänk



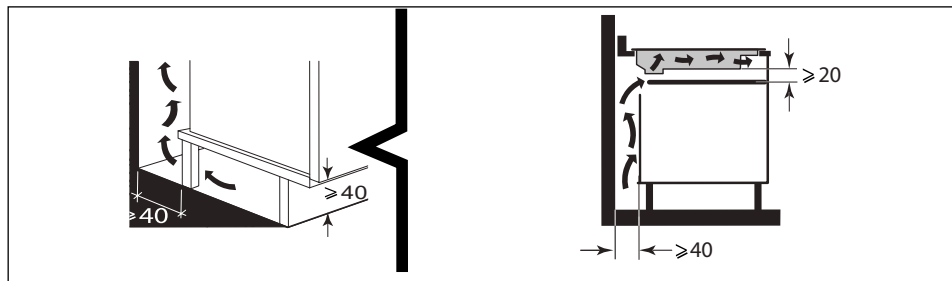
### Inbyggnad infälld



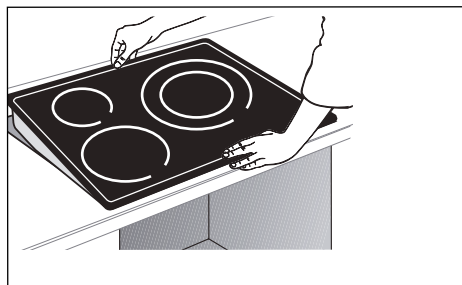
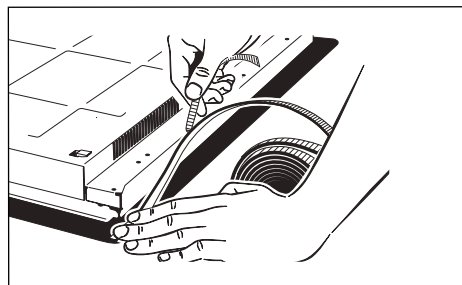
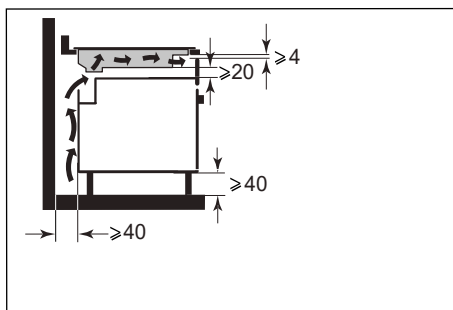
# • 1 INSTALLATION

SV

Om hällen monteras över en kökslåda,



eller över en inbyggbar ugn, ska de mått som anges i illustrationerna respekteras för att garantera tillräckligt luftutlopp. Limma omsorgsfullt fast packningen runt hela spishällens omkrets före inbyggnad.



## Viktigt

Är ugnen placerad under spishällen kan hällens termiska säkringar begränsa möjligheterna att använda denna samtidigt som ugnen används i pyrolysläge. Koden F7 visas i reglagezonerna. Vi rekommenderar i så fall att man förstärker spishällens ventilation genom att ha en öppning på sidan av möbeln (8 x 5 cm).

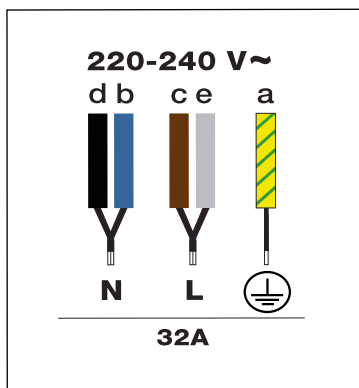


## ELANSLUTNING

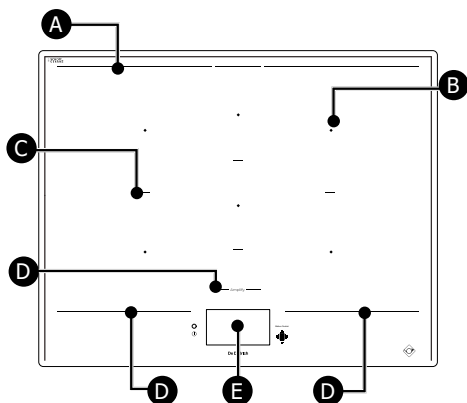
Dessa hållar ska anslutas till elnätet via en allpoligfrånskiljningsanordning som uppfyller gällande installationsbestämmelser. En frånkopplingsanordning ska finnas inbyggd i den fasta elinstallationen.

Identifiera spishällens kablar:

- a) grön-gul
- b) blå
- c) brun
- d) svart
- e) grå



### Beskrivning av kokplattan



- A** Bakre gräns för kokzon
- B** Mittpunkt för kokzon
- C** Avdelare för kokzon
- D** Främre gräns för kokzon
- E** Touchkontroller och display

Centrum av varje kokzon (B) är markerad med en kvadrat.

De tryckta linjerna (A) markerar baksidan av hela kokzonen.

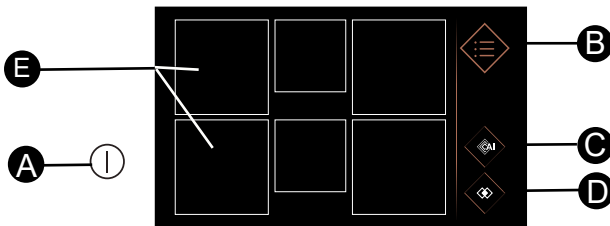
Linjerna (C) markerar de enskilda kokzonerna.

De tryckta linjerna (D) framför hällen skiljer värmeområdet från touchkontrollerna (E).

Det är viktigt att inte placera heta kokredskap under denna gräns, eftersom det kan skada kontrollpanelen eller enheten (Se "Säkerhet och rekommendationer").

## Beskrivning av startskärmbilden

Hela skärmen är pekkänslig. Med hällen påslagen räcker det med ett tryck på skärmen för att få åtkomst av alla regler.



- A** Knapp för att Slå på/stänga av hällen
- B** Meny
- C** Kökshjälp
- D** Parning
- E** Kokzoner

Tryck en gång på knappen **A**, fyra fyrkanter visas. Fyrkanterna visas med fast profil om inget kärl känns av och med streckad och därefter med fast om ett kärl känns av. En nolla visas då i kokzonen.

En tryckning på kokzonen öppnar en meny för inställning av effekt och timer. Man kan då ställa in effekten genom att dra fingret vågrätt på effektfältet. Vald temperatur visas.

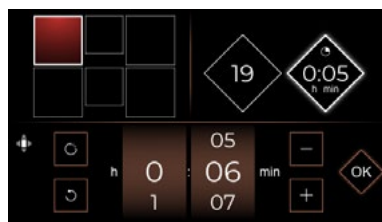
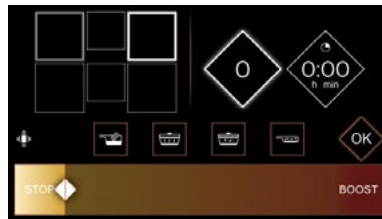
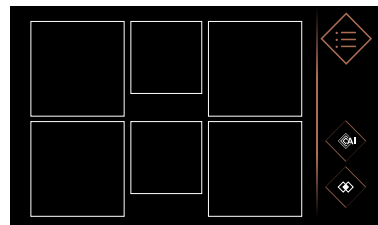
Man kan även ställa in effekten genom att trycka på snabbfunktionsknapparna:

- Smälta** eller **Varmhållning** eller
- Sjuda** eller **Steka**.

Med en tryckning på kan man ställa in önskad tillagningstid.

Timern kan ställas in genom att bläddra igenom minuter och timmar lodrätt eller genom att trycka på knapparna + och -. Bekräfta din inställning med en tryckning på OK.


När effekt och tillagningstid väl har ställts in visas de i det fyrkant som föreställer kokzonen.



med denna knapp kan timern nollställas

## Elapsed time-funktion

Med denna funktion kan man visa hur lång tid som har gått sedan effekten senast ändrades för en viss kokzon.

Tryck på knappen  för att använda denna funktion.

Ett fönster med den förflutna tiden visas.

## Ändring av tillagningstid

Vänta fem sekunder innan du kan ändra tillagningstiden om en tid visas på timern. Ställ ett nytt kärl på önskad kokzon för att hällen ska känna av det, och tryck på den kvadrat som föreställer kokzonen på skärmen. En nolla visas.


## Justering av önskad effekt


Man kan ställa in önskad effekt genom att trycka på kvadraten. Väljer man ingen effekt stängs kokzonen automatiskt av efter några sekunder.

## Flyttning av kokkärl


Du kan flytta ett kokkärl från en zon till en annan under tillagning; hällen detekterar automatiskt förflyttningen och bevarar inställningarna. Om en siffra blinkar måste denna bekräftas med ett tryck på displayen i aktuell zon. När kärlet flyttas, se till att inte dra det över hällen utan lyft det.

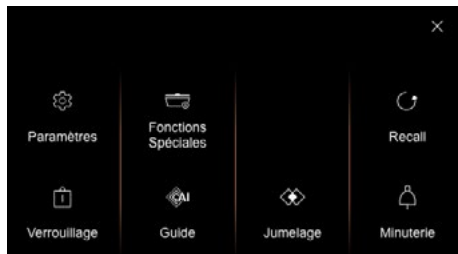
## Avstängning av en kokzon


Tryck länge på dess kvadrat för att stoppa en kokzon, tills en lång ljudsignal hörs och inställningarna försvinner från kvadraten eller symbolen  visas.


Stoppa hällen helt genom att trycka på knappen .

## Meny

Genom en tryckning på knappen Meny  visas alla tillgängliga funktioner.



> med  på skärmen kan man stänga visningen och styra de andra kokzonerna.

> med  på skärmen kan man gå tillbaka till föregående skärmbild.

## Inställningarna


### Meny Allmänt

- Genom en tryckning på Allmänt kan man:
- ställ in ljusstyrkan för hällens visning genom att dra fingret längs skjutreglaget (1-10).
  - ansluta hällen till köksfläkten om denna är.
  - välja språk för spishällens texter.




### Meny Motion Control

- Genom en tryckning på Rörelsestyrning kan man (beroende på modell):
- slå på respektive av **Motion Control** (Rörelsestyrning).
  - att aktivera eller inaktivera **Expert Mode** (Expertenläge).

Med **Motion Control** kan man med enkla handrörelser välja en kokzon och ställa in tillagningseffekt utan att röra reglagepanelen. Då slipper man bland annat att smutsa ned och lämna fingeravtryck på hällen. När Motion Control är på ser knappen ut så här: . Stäng av funktionen genom att trycka på denna knapp.

Med **Expert**-läget kan man dessutom ställa in timern med rörelser.



Genom att trycka på pilen till höger kommer man till en handledning där man kan testa de olika rörelser som kan användas med Motion Control. Varje steg måste bekräftas genom en tryckning på .

### Meny Avancerade inställningar

#### - Inställningar för snabba funktioner

Gör det möjligt att ändra de förinställda effektlägena för snabba funktioner:



**Smälta** effekt 1-3  
standard effekt 2)



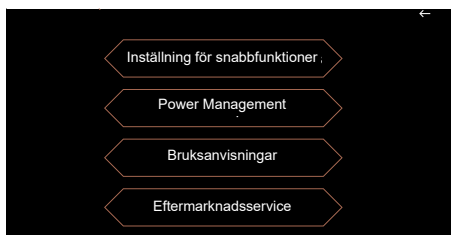
**Varmhållning** effekt 4-9  
standard effekt 7)



**Sjuda** effekt 10-16  
standard effekt 14)



**Steka** effekt 17-19  
standard effekt 19)




## - Power Management

Gå till **Power Management**, där man kan begränsa spishällens totala effekt för att anpassa den till sin elinstallation.

Som standard är spishällens effekt inställd på den högsta möjliga.

Säkerställ att din elinstallations jordfelsbrytare är rätt kalibrerad (se tabell nedan).

Hällens effekt i kW	Säkringar/ Jordfelsbrytare (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

 Säkerställ att vald effekt lämpar sig för elskåpets säkringar.

## - Bruksanvisningar

Genom en tryckning på Bruksanvisningar kan du få bruksanvisningen för din produkt till din smartphone genom att skanna QR-koden.

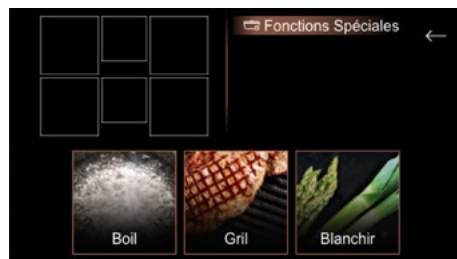
## - Eftermarknadsservice

Avsedd för eftermarknadsservice vid behov.

## Meny Om produkten

Möjliggör visning av programvaruversioner för spishällen.

## Specialfunktioner




## Boil-funktionen

Med denna funktion kan man koka upp en viss mängd vatten och hålla det kokande utan att koka över, för att t.ex. koka pasta.




Ställ kärlet på en kokzon.

Ställ in önskad mängd vatten (0,5-6 liter).

Bekräfta genom att trycka på .

Tillagningen startar.

En ljudsignal avges när vattnet börjar koka och ett meddelande på skärmen ber dig att tillsätta ingredienserna. När det är gjort trycker du på  för att bekräfta. Tid och effekt visas.

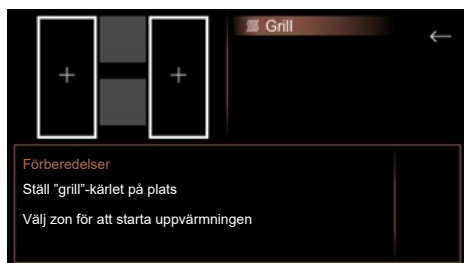
Men du kan justera dem efter egna önskemål.


En ljudsignal hörs när tillagningen är klar.

**OBS!** Det är viktigt att vattnet håller rumtemperatur när tillagningen startar, då slutresultat annars kan bli fel. Använd inga kärl i gjutjärn och inget lock för denna funktion. Man kan även använda denna funktion för att tillaga andra livsmedel i kokande vatten.

## Grillfunktion Grill

Tillsammans med grillen från De Dietrich i emaljerat gjutjärn, kan man med denna funktion snabbt steka matvaror på den parkopplade zonen och får tillgång till bättre inställningar för att skapa smaken som från en barbecue.



Ställ grillen på vald zon och bekräfta genom en tryckning på .

När förvärmningen är klar lägger du matvarorna på grillen.

Grilltillbehöret medföljer inte spishällen. Det finns hos din återförsäljare.



## Blanchera-funktionen Blanchera

Denna tillagningsmetod består i att laga till grönsaker i kokande vatten i några minuter, för att sedan sänka ned dem i iskallt vatten för att avbryta tillagningen.


Det gör att grönsakerna både behåller sina fräscha färger och sin textur.

Välj i vilken mängd vatten grönsakerna sänks ned.

Ställ kärlet med ingredienserna på en kokzon.


## Recall-funktion



Med denna funktion kan man visa de senaste effekt- och timerinställningarna för alla kokzoner som stängts av de senaste tre minuterna.


För att använda denna funktion, se till att hällen är upplåst och tryck sedan på  Recall.

## Låsa reglagen Låsa


Spishällen har ett barnlås som spärrar hällen.

Av säkerhetsskäl förblir endast knappen På/Av  aktiv och gör att kokzoner kan stängas av även om de är låsta.


Tryck på . En lång tryckning på  låser hällen på obestämd tid. De kokzoner som används fortsätter att värma, men knapparna för effektläge och timer är spärrade.

 Denna symbol visas på skärmen.

### Låsa upp:

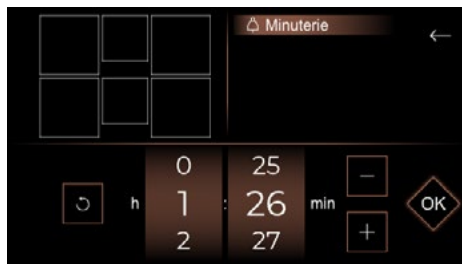
Tryck, när hällen är låst, på  en dubbel ljudsignal bekräftar upplåsningen. Hällen är då upplåst.

### Clean Lock:

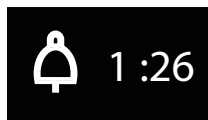
Denna funktion används för att tillfälligt låsa hällen under rengöring. Med en kort tryckning på  låses hällen i 60 sekunder.

## Oberoende timer


Med denna funktion kan du när som helst ställa in en nedräkning utan att laga till något.



När tiden väl har angetts visas den till höger på startskärmbilden.



När nedräkningen är klar hörs ett ljudsignaler, 0.00 blinkar och slocknar sedan.

**OBS!** För att snabbt nollställa tiden trycker du på .

## Parning

Spishällen ger dig möjlighet att parkoppla kokzonerna för att kunna använda större kokkärl.

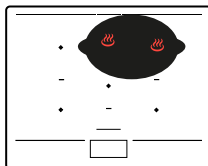
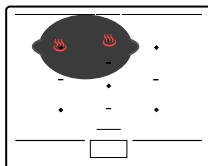
Tryck på Meny-knappen och välj Parning. Parning-menyn visas och du behöver bara välja kokzonerna och trycka på OK.



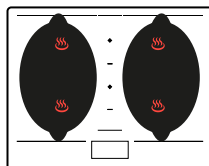
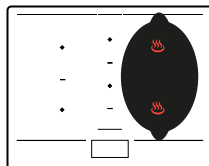
## Parningskonfigurationer

Tillgängliga parningskonfigurationer är följande:

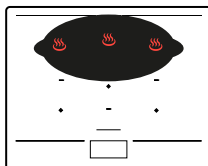
### Extense-zoner



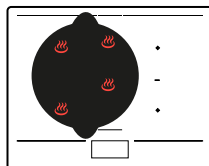
### HorizoneTech-zoner




### HorizonePlus-zon



### HorizoneMax-zon



## Effektfördelning

 När flera kokzoner används samtidigt hanterar hällen effektfördelningen så att dess totala effekt inte överskrids.

Det finns flera kokzoner att ställa kärnen på. Välj en som passar, beroende på kärlets storlek. Är kärlets botten för liten kommer effektindikatorn att blinka och kokzonen fungerar inte, även om kärlets

material lämpar sig för induction. Var noga med att inte använda kärl med en diameter som är mindre än kokzonens (se tabell).


Zon	Behållarens storlek	Behållarens form	Placering	Effekt (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Cirkulär	Centrerad på kokzon	2800
Oval Bak	90 - 140 mm	Cirkulär	Centrerad på kokzon	1200
Oval Fram	90 - 90 mm	Cirkulär	Centrerad på kokzon	1200
HorizoneTech	180 mm (rund) min. Oval / Fiskgryta / Grill	Cirkulär Oval Rektangulär	Centrerad på linjen mellan två ½ HorizoneTech	3600
Extense	Oval 240 mm min / 330 mm max	Oval Rektangulär	Måste täcka mitten på de 2 bakre kokzonerna	3600
HorizonePlus	Oval på bredden 380 mm min / 580 mm max	Oval Fiskgryta Rektangulär	Måste täcka mitten på de 3 bakre kokzonerna, centrerad höger/vänster	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Cirkulär	Måste täcka mitten på de 4 kokzonerna	5500




## Matlagningsguide


Hällen har en matlagningsguide med ett urval av recept.

Detta tillagningssätt väljer lämpliga inställningar för tillagningen, beroende på vilken matvara som ska lagas till.


Spishällen ska vara på. Tryck en gång på  för att gå till matlagningsguiden. När man använder spishällen i Recept-läge, skärmen kommer att rekommendera att du använder en typ av köksredskap som passar för valet.

De flesta kärl är kompatibla med induktion. Endast glas, keramik, aluminium utan särskild botten, koppar och vissa typer av icke-magnetiskt rostfritt stål fungerar inte med induktionstillagning.

 **Vi rekommenderar att man väljer kärl med tjock och platt botten. Värmen fördelas då bättre och tillagningen blir jämnare. Värm aldrig ett tomt kärl utan tillsyn.**

 Ställ inga kärl på reglageskärmen. Produkten skulle ta skada.

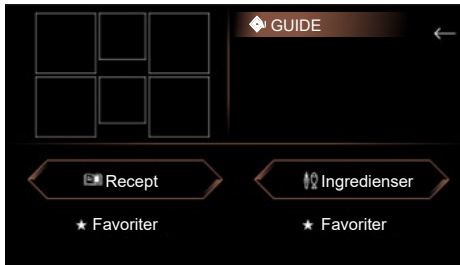
Vi erbjuder ett urval recept där du guidas steg för steg genom genomförandet.

 Recept Ingredienser

## Recept steg för steg

Rätter	Desserter
Koreansk bibimbap	Wienerchoklad
Kalvgryta	Chokladkräm
Boeuf bourguignon	Vaniljkräm
Nötköttbullar med tomatsås	Pocherade päron med chokladsås
Coq au vin	Karamelliserade äpplen
Savojarisk fondue	
Fiskgryta	
Äggröra med tryffel	
Osso buco	
Paëlla med skaldjur	
Pot au feu	
Svampsoppa	
Baskisk kyckling	
Lammgryta	
Ramen med kyckling	
Kockens ratatouille	
Risotto med karljohansvamp	
Stekt kalkon med oliver och citron	
Kalv marengo	

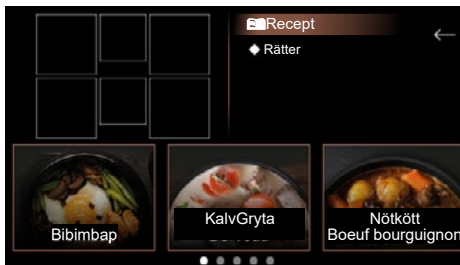
## Exempel på recept på kalvgryta steg för steg



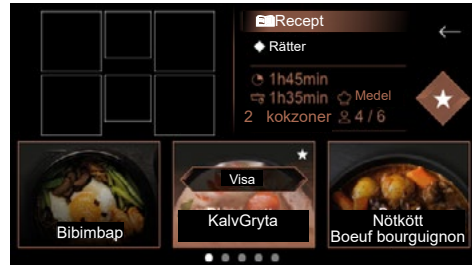
1 > Gå till recept



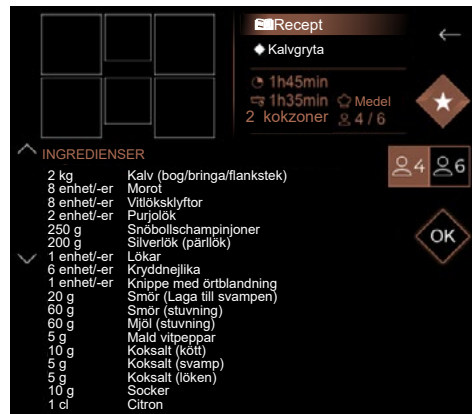
2 > sedan Rätter



3 > Och gör slutligen ditt val



4 > Tryck på Visa för att få närmare information om receptet



5 > receptet visas och man kan nu bekräfta varje steg intill dess tillagningen startas




6 > Välj kokzonen



7 > Du kan nu följa hur det går med tillagningen ända tills den är klar. På displayen får du möjlighet att Varmhålla eller att avsluta tillagningen.

## Smaklig måltid!

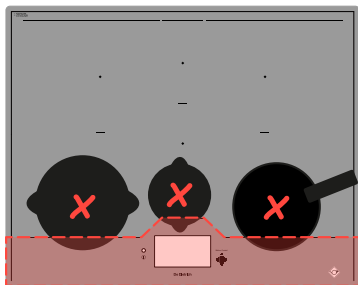
Med ett recept kan man genom att trycka en gång på  spara receptet som en av sina Favoriter.

När du vill använda det igen, behöver du bara trycka på knappen Favoriter i början av tillagningen.

## SÄKERHET OCH REKOMMENDATIONER


### Skyddad zon

Placera inte köksredskap under markeringarna som avgränsar beröringskontrollområdet (se "Beskrivning"). Följande placeringar är felaktiga och kan skada din håll:



### Restvärme

Efter intensiv användning kan den kokzon man just har använt fortfarande vara varm i några minuter.

Under tiden visas en .

Rör inte den relevanta zonen.

### Temperaturbegränsning

Alla kokzoner har en skyddsgivare som hela tiden känner av temperaturen vid kärlets botten. Om man skulle glömma ett tomt käril på en påslagen kokzon anpassar denna givare automatiskt hällens effekt, vilket gör att man undviker eventuell risk för att kärlet eller hällen skadas.


### Skydd mot överkokning

Ett stopp av hällen kan utlösas i följande tre fall:

- Överkokning så att reglageknapparna täcks.
- Fuktig trasa som läggs på knapparna.

– Metallföremål som ställs på reglageknapparna.

Ta bort föremålet respektive gör rent och torka av reglagen och starta sedan om tillagningen.

I dessa fall visas symbolen , åtföljd av en ljudsignal.

### Auto-Stop-system

Glömmer man att stänga av en kokzon 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 utlösas indikeras avstängningen av kokzonen genom att Auto Stop visas i reglageområdet och en ljudsignal avges i ungefär två 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 bara när hällen används och försvinner eller avtar beroende på hur uppvärmningen har konfigurerats. Beroende på kärlets modell och egenskaper 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 skyddsanordning för hällen.

## UNDERHÅLL AV SPISHÄLLEN

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 och avlagringar av kalk med varm vinäger och låt verka. Torka därefter av med en mjuk trasa.

Använd ett specialmedel för glaskeramik för metallskimrande fläckar och underhåll varje vecka. Applicera specialmedlet (som innehåller silikon och som helst har en skyddande verkan) på den glaskeramiska ytan.

**Viktig anmärkning:** använd inte skurpulver eller svamp med slipverkan. Använd helst specialmedel och särskilda svampar för finporlin.



## VID IDRIFTSÄTTNING

Installationen löser ut överbelastnings-skyddet eller bara en sida fungerar. Hällen är felaktigt ansluten. Verifiera att anslutningen är rätt gjord (se kapitlet Anslutningar).

Hällen avger obehaglig lukt 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 displayerna på panelen förblir släckta.

Apparaten saknar strömförsörjning. Fel på strömförsörjning eller anslutning. Kontrollera säkringar och jordfelsbrytare.

Hällen fungerar inte och ett annat meddelande visas. Elektronikkretsen fungerar inte som den ska. **Kontakta kundservice.**

Hällen fungerar inte. Meddelandet spärr visas. Lås upp barnlåset.

**Felkod F9:** spänningen lägre än 170 V.

**Felkod D1:** 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 Inbyggnad).

När en kokzon används fortsätter panelens kontrollampor att blinka.

Det kärl som används är olämpligt.

KärLEN avger oväsen och hällen avger klickljud under tillagningen (se rådet Säkerhet och rekommendationer). Det är normalt. För vissa typer av kärl är detta energiöverföringen från hällen till kärlet.

Fläkten fortsätter att gå efter att hällen har stängts av.

Det är normalt. Det gör att elektroniken kan kylas ned.

**Om en felfunktion kvarstår.**

Gör hällen strömlös i en minut. Kontakta kundtjänst om företeelsen kvarstår.



## KONSUMENTKONTAKT

Om du vill veta mer om våra produkter eller kontakta oss:

> besök vår webbplats:

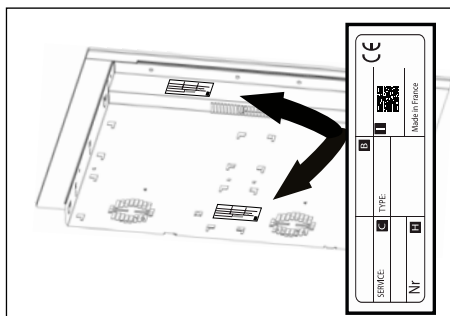
[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

> skriv till oss på denna postadress:

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

## SERVICE FRANKRIKE

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 märkplåten.



## ÄRKLIGA BYTE DELAR

Under underhållsarbete ska du begära att endast certifierade originaldelar används.



B: Kommersiell referens  
C: Referens för tjänsten  
H: Serienummer  
I: QR-kod





UK

## ШАНОВНИЙ КЛІЄНТЕ!

Ви придбали виріб компанії De Dietrich. Такий вибір свідчить про вашу вимогливість і смак до французького мистецтва життя.

Вироби компанії De Dietrich завдяки більш ніж 300-річному досвіду втілюють майстерно розроблений дизайн, самобутність і технологічні досягнення для служіння кулінарному мистецтву. Для пристроїв ми використовуємо матеріали відмінної якості й гарантуємо бездоганну якість виготовлення.

Ми переконані, що така висока якість виробництва сприяє розкриттю талантів поціновувачів кулінарного мистецтва.

Служба підтримки клієнтів компанії De Dietrich завжди готова відповісти на всі ваші запитання та вислухати пропозиції, які допомогатимуть нам ще краще задовольняти ваші потреби.

Для нас честь стати вашим новим партнером на кухні. Дякуємо за довіру.



На заводах у Франції, в Орлеані й Вандомі, компанія De Dietrich безупинно працює над досягненням досконалості, увічнюючи виняткову майстерність у дизайні бездоганної кінцевої продукції. Наші електропобутові пристрої відзначено сертифікатом Origine France Garantie, який засвідчує їх французьке виробництво.

Цей знак гарантує не тільки якість і довговічність наших пристроїв, але і їх відстежуваність, надаючи чітке та об'єктивне свідчення про їх походження.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ .....</b>	<b>4</b>
<b>НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ .....</b>	<b>7</b>
Захист навколишнього середовища .....	7
Порада зі збереження енергії .....	7
<b>1 - УСТАНОВЛЕННЯ .....</b>	<b>8</b>
Розпакування .....	8
Убудовування .....	8
Під'єднання до електромережі .....	10
<b>2 - ОПИС ПРИСТРОЮ .....</b>	<b>11</b>
Опис варильної поверхні.....	11
<b>3 - ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ .....</b>	<b>12</b>
Опис головного екрана .....	12
Зміна часу приготування .....	13
Налаштування бажаної потужності .....	13
Переміщення посуду .....	13
Вимкнення зони нагріву.....	13
Функція Elapsed time .....	13
Меню.....	13
Параметри.....	14
Меню Головне .....	14
Меню Motion Control .....	14
Меню Розширені налаштування.....	14
Меню Про продукт .....	15
Fonctions spéciales (Спеціальні функції) .....	15
Функція Voil.....	15
Функція Gril (Гриль).....	16
Функція бланшування .....	16
Функція Recall.....	17
Режим блокування кнопок керування Verrouillage .....	17
Незалежний таймер .....	17

Сполучення .....	18
Конфігурації сполучення .....	18
Розподіл потужності.....	19
Інструкції з приготування .....	20
Правила техніки безпеки й рекомендації.....	24
<b>4 - ДОГЛЯД.....</b>	<b>25</b>
Обслуговування варильної поверхні .....	25
<b>5 - НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ .....</b>	<b>26</b>
Після введення в експлуатацію .....	26
Після ввімкнення .....	26
Під час експлуатації .....	26
<b>6 - СЕРВІСНЕ ОСЛУГОВУВАННЯ.....</b>	<b>27</b>

**ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ — УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ Й ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.**

Цей посібник користувача можна завантажити з вебсайту компанії.

Цей пристрій відповідає європейським директивам і нормам, які на нього поширюються.


Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особи, які не володіють достатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під належним наглядом, якщо вони були належним чином проінформовані або проінструктовані щодо безпечного використання пристрою та якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.

Дітям заборонено гратися з пристроєм.


Діти можуть брати участь в очищенні й обслуговуванні пристрою тільки під наглядом дорослих.

Дітей віком до 8 років заборонено підпускати до пристрою без нагляду батьків.

Варильну поверхню обладнано блокуванням від дітей, яке запобігає її використанню у вимкненому стані або під час приготування їжі (див. розділ «Використання блокування від дітей»).

 Під час експлуатації пристрій і його досяжні деталі нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрівальних елементів.


Металеві предмети, наприклад ножі, виделки, ложки та кришки, не можна класти на поверхню, оскільки вони можуть нагріватися.

 **УВАГА!** Під час приготування їжі необхідно стежити за процесом. Якщо процес приготування нетривалий, не відходьте від пристрою.

Є ризик виникнення пожежі: не зберігайте жодні предмети на зонах приготування.

Приготування їжі з використанням олії або жиру на варильній поверхні без нагляду може бути небезпечним і може призвести до пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся гасити вогонь водою, натомість вимкніть пристрій, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.




 Якщо на поверхні утворилися тріщини, вимкніть пристрій, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

Не вмикайте пристрій, доки не буде замінено скляну поверхню. Варильні поверхні слід під'єднувати до електромережі за допомогою багатополюсного вимикача відповідно до чинних правил установлення. Пристрій відключення треба вбудувати у фіксований кабелепровід. Цю варильну поверхню призначено для роботи з частотою 50 Гц або 60 Гц (50 Гц / 60 Гц) без будь-якого спеціального втручання користувача.

Пристрій слід під'єднувати за допомогою стандартного кабелю живлення, кількість жил якого залежить від типу необхідного під'єднання (див. розділ «Встановлення»).

У разі пошкодження шнур живлення повинен замінити виробник, служба післяпродажного обслуговування або особи з відповідною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.

Переконайтеся в тому, що кабель живлення електричного пристрою, під'єданого поблизу варильної поверхні, не контактує із зонами приготування.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ** Для того щоб запобігти виникненню перешкод між варильною поверхнею і кардіостимулятором, він має бути спроектований і відрегульований згідно з відповідними нормами. Проконсультуйтеся з виробником або лікарем.

Для захисту варильної поверхні використовуйте тільки захисні засоби, розроблені виробником цього пристрою й зазначені в посібнику з експлуатації як дозволені для використання або вмонтовані безпосередньо в пристрій. Використання невідповідних засобів захисту може призвести до нещасних випадків.

Уникайте ударів посудом: склокерамічна поверхня виконана з дуже міцного, але не з небиткого матеріалу.

Не кладіть на варильну поверхню гарячі кришки. Утворюваний ефект вакууму може призвести до пошкодження склокерамічної поверхні. Уникайте контактного тертя каструль і сковорідок, оскільки з часом це може призвести до пошкодження декоративного оздоблення на склокерамічній поверхні.

Заборонено використовувати алюмінієву фольгу для приготу-

вання їжі. Заборонено ставити на варильну поверхню продукти в алюмінієвій обгортці або в алюмінієвих контейнерах. Алюміній розплавиться, що призведе до незворотного пошкодження пристрою.

Не зберігайте засоби для чищення або легкозаймисті речовини в шафі під варильною поверхнею.

Для очищення варильної поверхні не використовуйте пароочисник.

Цей пристрій не розраховано на керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Після використання вимкніть варильну поверхню за допомогою пристрою керування. Не слід покладатися на датчик розпізнавання посуду.



## ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА



Цей символ означає, що пристрій заборонено викидати разом із побутовим сміттям. Пристрій містить численні переробні матеріали. Такий символ вказує на те, що пристрої, строк експлуатації яких завершився, необхідно доставити до спеціалізованого центру. Зв'яжіться з місцевим продавцем або технічними службами, щоб дізнатися місцезнаходження пунктів збору використаних пристроїв, які знаходяться поруч із вашим будинком. Переробка пристроїв, організована виробником, буде здійснюватися в найкращих умовах відповідно до європейської директиви щодо відходів електричного й електронного обладнання.

Упаковку цього пристрою виготовлено з матеріалів, що підлягають переробці. Такі матеріали слід віддати на переробку для захисту навколишнього середовища, помістивши їх у спеціальні контейнери. Дякуємо за вашу допомогу в захисті навколишнього середовища.

### Порада зі збереження енергії

Готуючи страви зі щільно закритою кришкою, ви економите енергію. Використання скляних кришок дозволяє точно контролювати процес приготування.

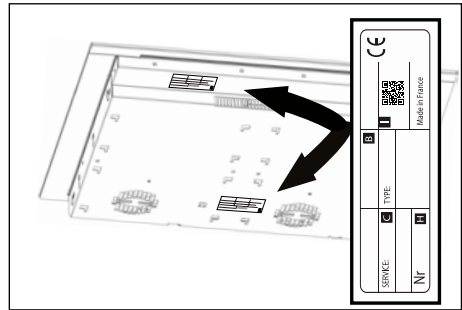
# • 1 УСТАНОВЛЕННЯ

UK

## РОЗПАКУВАННЯ

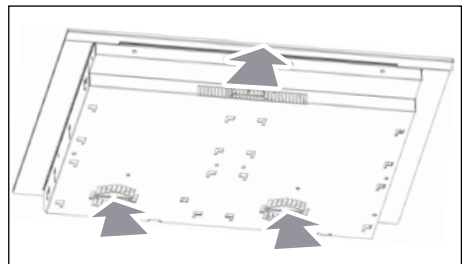
Ознайомтеся з технічними характеристиками пристрою, наведеними на табличці з технічними даними, й обов'язково дотримуйтеся їх. Запишіть на полях під табличкою контактні дані сервісних служб і стандарти, зазначені на табличці, для подальшого використання.

Послуга::	Тип:
-----------	------

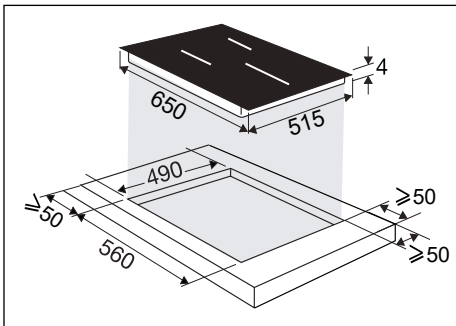


## УБУДОВУВАННЯ

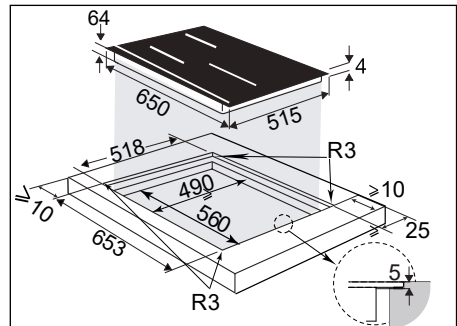
Переконайтеся в тому, що вхідні й вихідні отвори для повітря нічим не заблоковано. Зважайте на монтажні розміри (у міліметрах) стільниці, у яку буде вбудовано варильну поверхню. Переконайтеся в тому, що повітря між передньою і задньою панелями варильної поверхні циркулює як належить.



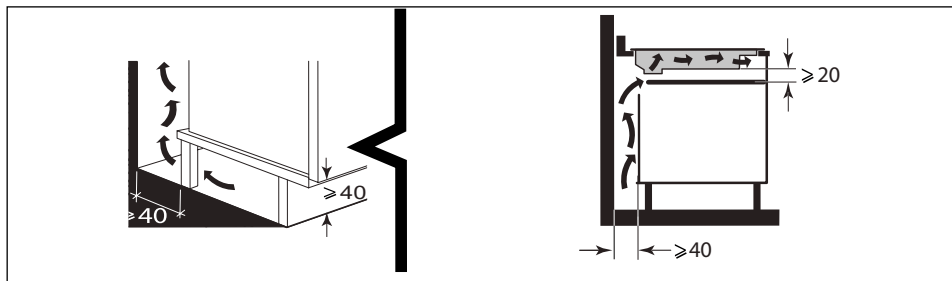
### Накладне встановлення



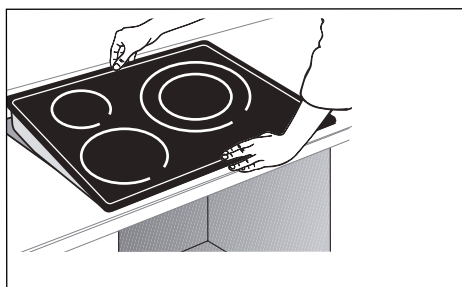
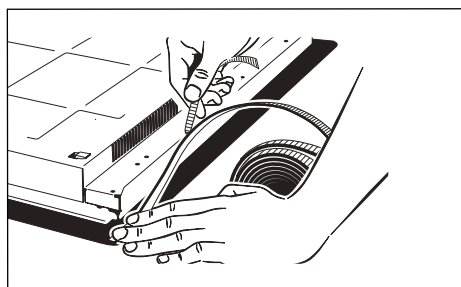
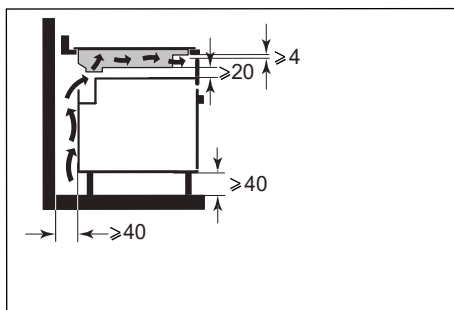
### Убудовування



У разі встановлення варильної поверхні над висувною шафою



або над убудованою духовою шафою зважайте на розміри, показані на рисунках, щоб гарантувати належний вихід повітря. Перед убудовуванням ретельно проклейте ущільнювач уздовж усього периметра скляної поверхні.



## Важливо

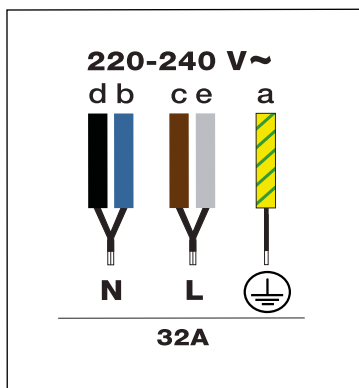
Якщо під варильною поверхнею розташовується духові шафа, термозахисні пристрої варильної поверхні можуть обмежувати одночасне використання варильної поверхні й духової шафи в піролітичному режимі; у такому разі в зонах керування відобразиться код F7. За таких обставин рекомендується посилити вентиляцію варильної поверхні, зробивши отвір у боковій стінці меблів (8 см × 5 см).

## ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

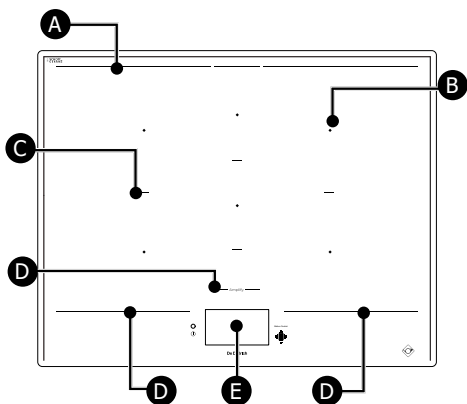
Варильні поверхні слід під'єднувати до електромережі за допомогою багатополюсного вимикача відповідно до чинних правил установлення. Пристрій відключення треба вбудувати у фіксований кабелепровід.

Знайдіть кабель живлення варильної поверхні:

- а) зелено-жовтий;
- б) синій;
- в) коричневий;
- г) чорний;
- д) сірий.



### Опис варильної поверхні



- A Задня межа зони нагріву
- B Центр зони нагріву
- C Розділювач зони нагріву
- D Передня межа зони нагріву
- E Сенсорні елементи керування і екран

Центр кожної варильної поверхні (B) позначений квадратом.

Друковані лінії (A) обмежують задню частину всієї варильної зони.

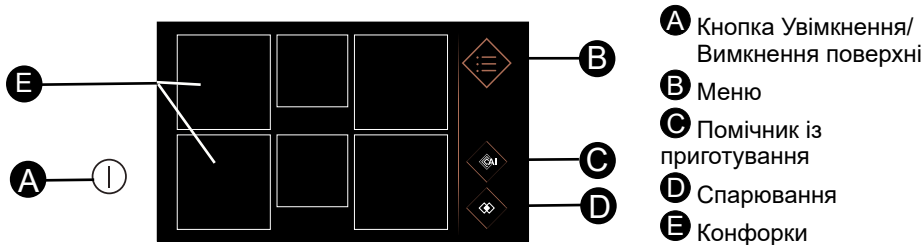
Лінії (C) окреслюють окремі варильні зони.


Друковані лінії (D) перед варильною поверхнею розділяють зону нагріву від сенсорних елементів керування (E).

Важливо не розміщувати гарячий посуд нижче цієї межі, оскільки це може пошкодити панель керування або пристрій (Див. «Безпека та рекомендації»).

## Опис головного екрана

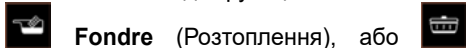
Ваш екран є повністю сенсорним. Простим натисканням на екран можна відкрити доступ до елементів керування після введення поверхні в експлуатацію.



Натисніть кнопку , з'являться 6 квадратів. Квадрати відображаються суцільними, якщо не виявлено жодної ємності, або пунктиром, а потім суцільними, якщо виявлено якусь ємність. Після цього на конфорці відображається нуль.

Щоб відкрити меню налаштування температури та таймера, натисніть конфорку. Потім ви можете змінити температуру, провівши пальцем горизонтально по панелі температури. Буде відображатися вибрана температура.

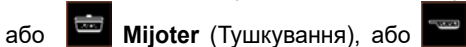
Ви також можете регулювати температуру, натискаючи швидкі функціональні клавіші:



**Fondre** (Розтоплення), або




**Maintien au chaud** (Підтримання тепла),



або **Mijoter** (Тушкування), або

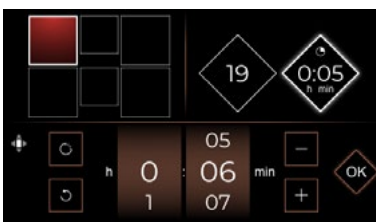
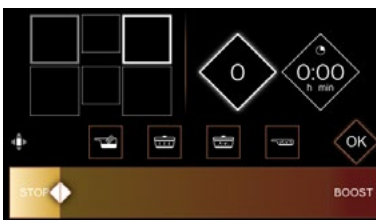
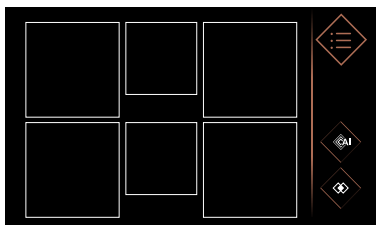



**Saisir** (Смаження).

Натисніть , щоб установити бажаний час приготування.

Ви можете налаштувати таймер, прокручуючи хвилини та години по вертикалі або натискаючи кнопки «+» і «-». Натисніть ОК, щоб підтвердити налаштування.


Після встановлення температури та часу приготування ці значення з'являться в квадраті, який стосується відповідної конфорки.



 Ця кнопка дозволяє скинути значення таймера.

## Функція ELAPSED TIME

Ця функція відображає час, що минув із моменту останньої зміни потужності вибраної конфорки.

Щоб використовувати цю функцію, натисніть кнопку .

З'являється вікно з витраченим часом.

## Зміна часу приготування

Якщо на таймері відображається час, зачекайте 5 секунд, перш ніж змінювати час приготування. Щоб варильна поверхня розпізнала нову ємність, поставте її на бажану конфорку й натисніть квадрат на екрані, що відповідає вибраній конфорці. Відобразиться нуль.


## Налаштування бажаної потужності

Натискайте квадрат, щоб налаштувати потрібну температуру. Якщо ви не виконуете жодних дій, конфорка автоматично вимикається через кілька секунд.

## Переміщення посуду


Можна переміщати ємність з однієї конфорки на іншу під час приготування, піднімаючи ємність, а не перетягуючи її; тоді поверхня автоматично розпізнає рух, і вибрані налаштування буде збережено. Якщо блимає якась цифра, необхідно підтвердити, натиснувши відповідну конфорку на екрані.

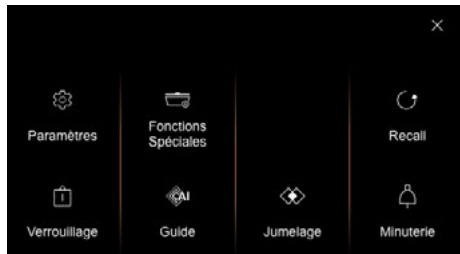
## Вимкнення зони нагріву


Щоб вимкнути конфорку, натисніть й утримуйте квадрат, після чого пролунає тривалий звуковий сигнал, а в цьому квадраті зникнуть налаштування або з'явиться символ .


Щоб повністю вимкнути поверхню, натисніть кнопку .

## Меню

Натисніть кнопку Menu (Меню)  щоб відобразити всі наявні функції.



> Натисненням  на екрані можна закрити відображення функцій і контролювати інші конфорки.

> Натисненням  на екрані можна перейти на попередній екран.

## ⚙️ Параметри

### Меню Головне


Натиснення кнопки Général (Головне меню) дозволяє:

- налаштувати інтенсивність відображення на панелі, провівши пальцем по повзунку (значення від 1 до 10);
- підключити панель до витяжки, якщо вона є;
- вибрати мову тексту на варильній панелі.

### Меню Motion Control

Натиснення кнопки Contrôle Gestuel (Управління дотиками) дозволяє (залежно від моделі):

- увімкнути або вимкнути функцію управління рухами (помічник із використання жестів).
- увімкнути або вимкнути **Mode Expert** (Режим Експерта).


**Управління рухами** дозволяє вибрати конфорку та регулювати температуру приготування простими рухами рук, не торкаючись панелі керування. Це гарантує, що ви не забрудните поверхню та не залишите відбитки пальців на ній. Коли увімкнено функцію управління рухами, кнопка виглядає таким чином: . Натисніть цю кнопку, щоб вимкнути її.


У режимі «Експерт» також можна налаштувати таймер за допомогою жестів.


### Меню Розширені налаштування


#### - Налаштування швидких функцій

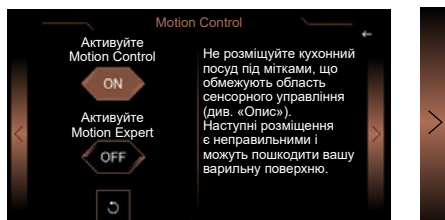
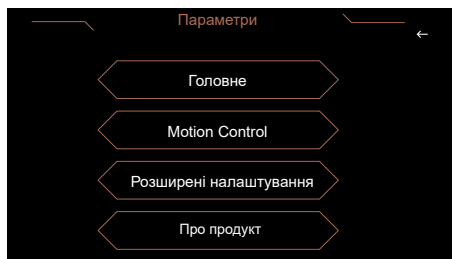
Дозволяє змінювати рівні потужності, задані у швидких функціях:


 **Fondre** (Розтоплювання): температура між 1 і 3 (значення за замовчуванням 2);

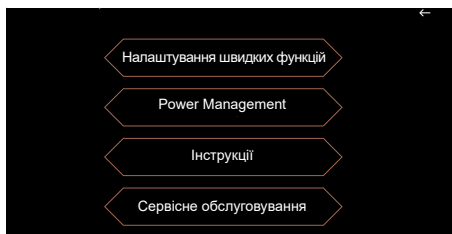
 **Maintien au chaud** (Підтримання тепла): температура між 4 і 9 (значення за замовчуванням 7);

 **Mijoter** (Тушкування): температура між 10 і 16 (значення за замовчуванням 14);

 **Saisir** (Смаження): температура між 17 і 19 (значення за замовчуванням 19).



Натиснувши стрілку вправо, ви отримуєте доступ до посібника, де описані різні жести, які потрібно робити для використання функції керування рухами. Після виконання кожного кроку його необхідно підтверджувати натисканням кнопки .



## - Управління живленням

Доступ до управління живленням надається кнопкою **Power Management**, що дозволяє обмежити загальну потужність варильної поверхні для адаптації до потужності електромережі.

За замовчуванням потужність варильної поверхні встановлена на більш високому рівні. Переконайтеся в тому, що вимикач від електричної мережі відкалібровано належним чином (див. таблицю нижче).

Потужність варильної поверхні, кВт	Запобіжники / вимикач (А)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

**⚠** Переконайтеся в тому, що вибране значення потужності відповідає значенням для запобіжників, зазначеним у таблиці.

## - Інструкції

Натисніть кнопку Notices (Інструкції), щоб отримати доступ до інструкцій щодо вашого пристрою на смартфоні, відсканувавши QR-код.

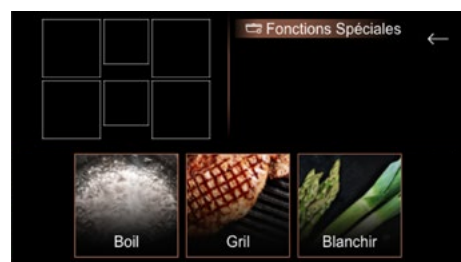
## - Сервісне обслуговування

Призначено для сервісного обслуговування у разі потреби.

## Меню Про продукт

Дозволяє дізнатися версії програмного забезпечення варильної поверхні.

## Fonctions spéciales (Спеціальні функції)



## Функція Boil

Ця функція для кип'ятіння і підтримання температури кипіння об'єму води без перекипання, наприклад для приготування макаронних виробів.



Поставте ємність на конфорку. Виберіть кількість води (від 0,5 до 6 літрів).

Підтвердьте, натиснувши **OK**.

Розпочнеться процес приготування.

Коли вода закипить, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться повідомлення з підказкою додати інгредієнти. Після цього натисніть **OK** для підтвердження. На дисплеї відобразиться час і потужність.

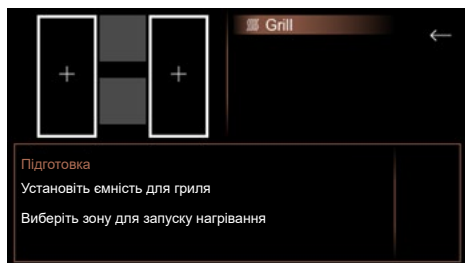
Проте ці значення можна налаштувати за власним бажанням.


Після закінчення часу приготування пролунає звуковий сигнал.

**ПРИМІТКА.** Важливо, щоб на початку приготування вода була кімнатної температури, оскільки це може викривити кінцевий результат. Для цієї функції не використовуйте чавунну ємність або кришку. До того ж цю функцію можна використовувати для приготування будь-яких страв, які потребують кип'ятіння води.

## Функція Gril (Гриль) Гриль

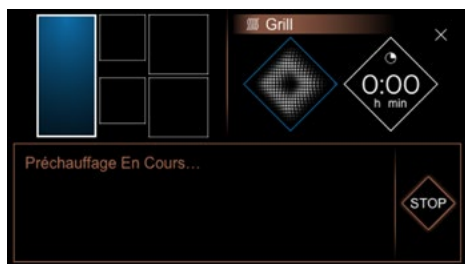
Ця функція, пов'язана з чавунним грилем De Dietrich, дозволяє швидко обсмажувати їжу на суміщеній зоні та встановлює найкращі налаштування, щоб знову розкрити нові смаки барбекю.



Установіть гриль на вибраній конфорці та підтвердьте, натиснувши .

Після закінчення часу розігрівання покладіть їжу на решітку.

Акcesуари для гриля не входять до комплекту поставки варильної поверхні, але їх можна придбати у продавця.



## Функція бланшування

### Бланшування


Ця технологія приготування їжі дозволяє готувати овочі в киплячій воді протягом декількох хвилин із наступним їх зануренням у крижану воду, щоб зупинити процес приготування.

Це дозволяє зберегти яскравий колір і текстуру овочів.

Виберіть об'єм води, у який будуть занурюватися овочі.


Установіть ємність із продуктами на конфорку.



## Функція RECALL


Ця функція відображає останні налаштування Puissance et minuterie (Потужність і таймер) усіх конфорок, які було вимкнено менше ніж на 3 хвилини. Щоб скористатися цією функцією, переконайтеся, що варильна панель розблокована, а потім натисніть  / Recall.

## Режим блокування кнопок керування Verrouillage


Варильну поверхню обладнано блокуванням від дітей, яке запобігає її використанню.

З міркувань безпеки лише кнопка Marche/arrêt (Увімкнення/вимкнення)  завжди залишається активною та дозволяє вимикати конфорки, навіть якщо їх заблоковано.


Натисніть , натисніть й утримуйте кнопку , щоб заблокувати поверхню на невизначений час. Увімкнені зони приготування продовжують нагріватися, але ви не матимете доступу до кнопок потужності та таймера.

 цей символ відображається на екрані.

## **Déverrouillage (Розблокування).**

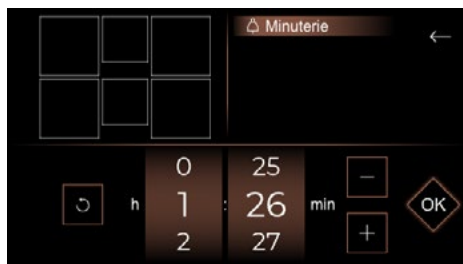
Якщо поверхню заблоковано, натискайте значки замка , поки подвійний звуковий сигнал не підтвердить вашу дію, після чого поверхню буде розблоковано.

## **Clean Lock.**

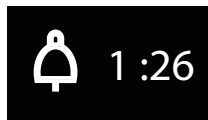
Цю функцію призначено для тимчасового блокування поверхні під час чищення. Короткочасне натискання кнопки  блокує поверхню на 60 секунд.

## Незалежний таймер


Цю функцію призначено для налаштування зворотного відліку без власне приготування їжі.



Коли час визначено, він з'являється праворуч від головного екрана.



Після закінчення потрібного часу пролунає звуковий сигнал, починає блимати 0:00, а потім вимикається.

**Примітка.** Для швидкого скидання часу натисніть .

## Сполучення

Поверхня дозволяє поєднувати конфорки, щоб використовувати великі ємності.

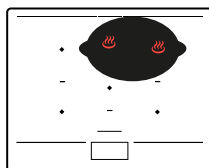
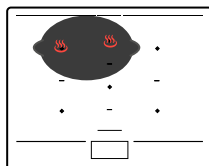
Натисніть кнопку Меню і виберіть Сполучення. З'явиться меню Сполучення, і вам залишається лише вибрати зони нагрівання та натиснути ОК.



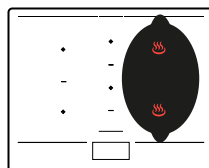
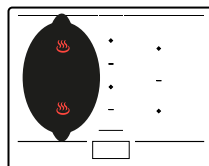
## Конфігурації сполучення

Доступні конфігурації сполучення такі:

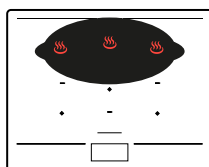
### Зони Extense



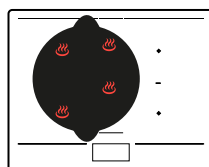
### Зони HorizonteTech




### Зона HorizontePlus



### Зона HorizonteMax



## Розподіл потужності

 У разі одночасного використання кількох конфорок варильна поверхня керує розподіленням потужності, щоб не перевищити загальну потужність. Ємності можна ставити на декілька конфорок. Виберіть ту, яка вам найбільше підходить, залежно від розміру ємності. Якщо дно ємності замале, ін-

дикатор потужності блиматиме, а конфорка не працюватиме, навіть якщо матеріал ємності рекомендований для використання з індукційною варильною поверхнею. Не використовуйте ємності, діаметр яких менший за діаметр конфорки (див. таблицю).


Зона	Розмір ємності	Форма ємності	Позиціонування	Потужність (Вт)
½ Horizone-Tech	110 - 220 мм	Круглий	Центровано на зоні нагріву	2800
Овальна Задня	90 - 140 мм	Круглий	Центровано на зоні нагріву	1200
Овальна Передня	90 - 90 мм	Круглий	Центровано на зоні нагріву	1200
HorizoneTech	180 мм (круглий) мін. Овальний / Рибна каstrуля / Гриль	Круглий Овальний Прямокутний	Центровано на лінії між двома ½ HorizoneTech	3600
Extense	Овальний 240 мм мін / 330 мм макс.	Овальний Прямокутний	Повинно покривати центри 2 задніх зон нагріву	3600
HorizonePlus	Овальний по ширині 380 мм мін / 580 мм макс.	Овальний Рибна каstrуля Прямокутний	Повинно покривати центри 3 задніх зон нагріву, центровано вправо/вліво	4600
HorizoneMax	320 - 350 мм	Круглий	Повинно покривати центри 4 зон нагріву	5500




### Інструкції з приготування


До варильної поверхні додається інструкція з приготування, у якій наведено рецепти.

У цьому режимі приготування можна вибрати необхідні параметри приготування залежно від страви.


Варильну поверхню треба ввімкнути. Натисніть , щоб перейти до інструкцій із приготування. Під час використання варильної поверхні в режимі Recettes (Рецепти) екран порекомендує використовувати тип кухонного посуду, відповідний для вибору.

Більшість посуду є сумісним з індукційною варильною поверхнею. З індукційною варильною поверхнею не сумісні тільки скло, фаянс, алюміній без спеціальної основи, мідь і деякі немагнітні види неіржавної сталі.

 **Рекомендується вибирати ємності з товстим і пласким дном. Тепло буде краще розподілятися, а приготування буде рівномірнішим. Ніколи не залишайте порожній посуд без нагляду.**

 Не ставте ємності на дисплей керування, адже це може пошкодити пристрій.

Пропонуємо вам добірку рецептів, у яких описано всі етапи приготування відповідних страв.

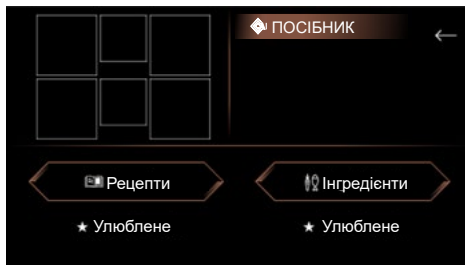
 Рецепти

## Покрокові рецепти

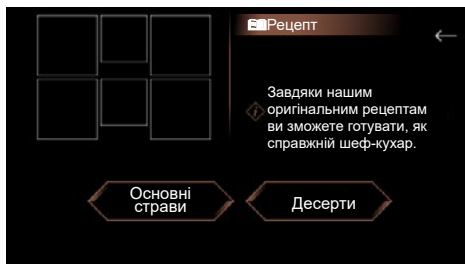
Основні страви	Десерти
Пібімпап по-корейськи	Шоколад по-віденськи
Рагу з телятини	Шоколадний крем
Яловичина по-бургундськи	Кондитерський крем
Фрикадельки з яловичини з томатним соусом	Груші-пашот із шоколадом
Півень у вині	Карамелізовані яблука
Савойське фондю	
Казанок рибалки	
Яєчня з трюфелями	
Особуко	
Паелья з морепродуктами	
Потофе	
Грибний суп	
Курка по-баскськи	
Рагу з баранини	
Рамен із куркою	
Рататуй від шефа	
Ризото з білими грибами	
Соте з індички з оливками та лимоном	
Телятина маренго	



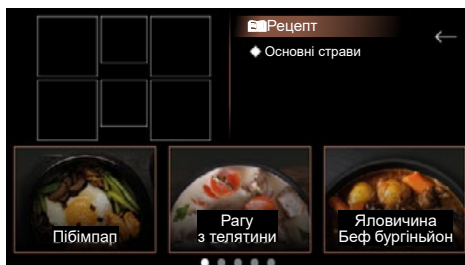
Приклад покрокового рецепту для приготування рагу з телятини.



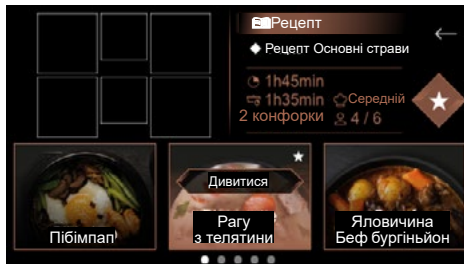
1 > Перейти до рецептів



2 > Потім Plats (Основні страви)



3 > Нарешті доступ до вибраного варіанту

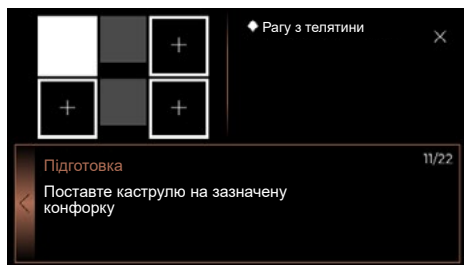


4 > Натисніть Voir (Переглянути), щоб дізнатися деталі рецепту

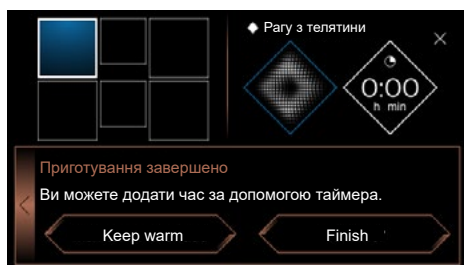
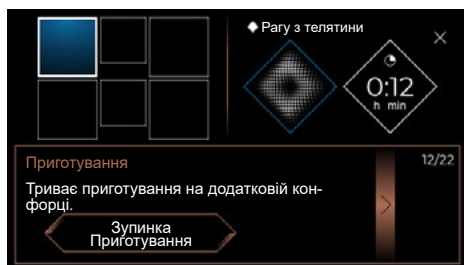


5 > З'явиться рецепт, і ви можете ознайомитися з усіма етапами до початку готування






6 > Виберіть зону приготування



7 > Тепер можна стежити за станом приготування до кінця, на дисплеї з'явиться функція підтримання тепла або можливість завершення приготування..

**Смачного!**

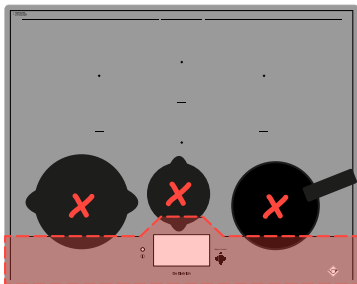
Якщо натиснути  у рецепті, то можна зберегти рецепт, щоб додати його до улюблених.

Для його повторного використання на початку приготування натисніть кнопку Favorites (Улюблене).

## ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ

### Захищена зона

Не розміщуйте кухонний посуд під мітками, що обмежують область сенсорного управління (див. «Опис»). Наступні розміщення є неправильними і можуть пошкодити вашу варильну поверхню:



### Залишкове тепло

Після інтенсивного використання зона приготування, яка щойно використовувалася, може залишатися гарячою протягом кількох хвилин.

Протягом цього часу на дисплеї відобразиться символ .

Не торкайтеся відповідної конфорки.

### Обмежувач температури

Кожну зону приготування оснащено датчиком безпеки, який постійно контролює температуру дна ємності. Якщо на увімкненій зоні приготування залишається порожня ємність, цей датчик автоматично регулює потужність варильної поверхні, обмежуючи таким чином ризик пошкодження посуду або поверхні.


### Захист від переливання

Варильну поверхню можна вимкнути в таких 3 випадках:

- у разі переливання на кнопки керування;

- на кнопках лежить волога ганчірка;  
- на кнопках керування знаходиться металевий предмет.

Приберіть предмет або очистьте й висушіть кнопки керування, потім перезапустіть процес приготування.

У цьому разі відобразиться символ  і пролунає звуковий сигнал.

### Система «Автозупинка»

Варильну поверхню оснащено захисною функцією «Автозупинка», яка, якщо ви забули вимкнути конфорку, автоматично вимикає її через

заданий час (від 1 до 10 годин, залежно від використовуваної потужності). У разі спрацювання цієї функції безпеки конфорка вимикається, про що свідчить символ «Автозупинка» на панелі керування, а також звуковий сигнал, що лунає протягом приблизно 2 хвилин. Щоб вимкнути, натисніть будь-яку кнопку на панелі керування.



**Можуть виникати звуки, схожі на звук стрілок годинника.**

Ці звуки виникають лише під час роботи поверхні та зникають або стихають залежно від конфігурації нагріву. Залежно від моделі та якості ємності можуть виникати свистячі звуки. Ці звуки є нормальними; вони є частиною індукційної технології і не є ознакою несправності.



**Не рекомендується використовувати захисний пристрій для варильної поверхні.**



### ОБСЛУГОВУВАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Для усунення легких забруднень використовуйте гігієнічну губку. Ретельно змочіть зону, яку потрібно очистити, гарячою водою, а потім витріть насухо.

У разі накопичення запеченого бруду, розсипаного цукру або розплавленого пластику використовуйте гігієнічну губку і (або) спеціальний скребок для скла. Ретельно змочіть ділянку, яку потрібно очистити, гарячою водою, за допомогою спеціального скребка для скла обробіть поверхню, протріть гігієнічною губкою, а потім витріть насухо.

Для видалення плям і слідів вапняного нальоту нанесіть на пляму гарячий білий оцет, зачекайте та протріть м'якою ганчіркою.

Для досягнення блискучого металевого кольору й щотижневого догляду за склокерамікою використовуйте спеціальний засіб для склокераміки. Нанесіть спеціальний засіб (який містить силікон і бажано має захисну ефект) на склокерамічну поверхню.

**Важлива примітка.** Не використовуйте абразивні порошки або губки. Використовуйте спеціальні креми та губки для крихкого посуду.



## **ПІСЛЯ ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ**

Установку від'єднано, або працює тільки один бік. Під'єднання поверхні несправне. Перевірте правильність під'єднання (див. розділ «Під'єднання»).

**Під час першого приготування від варильної поверхні йде неприємний запах.** Цей пристрій новий. Нагрійте кожну зону протягом пів години з установленою на ній заповненою водою каструлею.

## **ПІСЛЯ ВВИМКНЕННЯ**

**Панель не працює, і світлові індикатори на панелі керування не світяться.** Пристрій не під'єднано до мережі. Відсутнє живлення або несправне під'єднання. Перевірте запобіжники й електричний вимикач.

**Поверхня не працює, з'являється тільки повідомлення.** Електричний контур несправний. **Зверніться до відділу післяпродажного обслуговування.**

**Варильна поверхня не працює, відображається повідомлення про блокування Bloc.** Зніміть блокування від дітей.

**Код помилки F9:** напруга нижче 170 В.

**Код помилки D1:** температура нижче 5 °С.

## **ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

**Варильна поверхня не працює, на дисплеї відображається символ – і лунає звуковий сигнал.**

Відбулося переливання, або якийсь предмет заблокував панель керування. Очистьте або приберіть цей предмет і запустіть процес приготування.

### **Відображається код F7.**

Електричні контури перегрілися (див. розділ «Убудовування»).

**Під час роботи зони нагрівання світлові індикатори на панелі керування продовжують блимати.**

Використовувана ємність не підходить.

**Ємності шумлять, і панель видає дзвінкі звуки під час приготування** (див.

пораду в розділі «Правила техніки безпеки й рекомендації»). Це нормально. Для певного типу ємностей це результат передачі енергії від панелі до ємності.

**Вентилятор продовжує працювати після вимкнення панелі.**

Це нормально. Це необхідно для того, щоб охолодити електронні компоненти.

**Дії в разі, якщо несправність не вдалося усунути.**

Вимкніть панель на 1 хвилину. Якщо несправність не зникла, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.



## СПОЖИВАЧІ ВІДНОСИНИ Франція

Щоб дізнатися більше про наші продукти або зв'язатися з нами, ви можете:

> відвідати наш сайт:

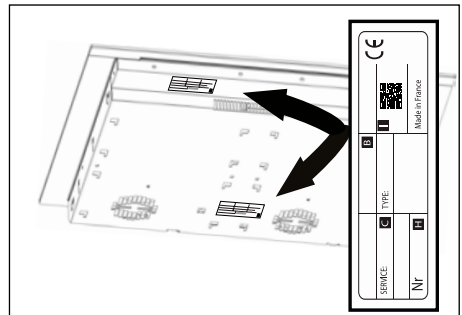
[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

> написати нам за наступною поштовою адресою:

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

## ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ФРАНЦІЇ

Будь-які можливі ремонтні роботи з пристроєм повинен виконувати кваліфікований спеціаліст компанії. Щоб полегшити обробку вашого запиту, під час телефонного дзвінка вкажіть всю необхідну інформацію про пристрій (комерційні реквізити, експлуатаційні дані та серійний номер). Ці дані зазначено на заводській табличці.



## ОРИГІНАЛЬНІ ЗАПЧАСТИНИ

При технічному обслуговуванні вимагайте використовувати виключно сертифіковані оригінальні запасні частини.



V : Комерційний номер

C : Номер сервісу

N : Серійний номер

I : QR-код





HE

## לקוחה יקרה, לקוח יקר,

זה עתה רכשת מוצר של דה דיטריך. בחירה זו מעידה על רמת הדרישות שלך וכמו כן על הערכתך את סגנון החיים הצרפתי.

עם מורשת של למעלה מ-300 שנה, היצירות של דה דיטריך מגלמות את השילוב בין עיצוב, אותנטיות וטכנולוגיה לשירות אומנות הבישול. המכשירים שלנו עשויים מחומרים אצילים ומציעים איכות של גימור מושלמת.

אנו משוכנעים כי מוצר איכותי זה יעניק לאוהבי הבישול הזדמנות להביע את מלוא כישרונותיהם. שירות הלקוחות של דה דיטריך עומד לרשותכם, עונה לכל השאלות וההצעות על מנת למלא אחר דרישותיכם על הצד הטוב ביותר.

אנו מעריכים את האמון שלכם ושמחים שבחרתם בנו כפרטנר שלכם במטבח.

במפעלים שלה בצרפת, בערים אורליאן וונדום, דה דיטריך מטפחת מסורת של חיפוש אחר מצוינות, תוך שימוש בידע מקצועי ייחודי ליצירת מוצרים בעלי גימור מושלם. מכשירי חשמל ביתיים רבים שלנו זכו לתו תקן Origine France Garantie המעיד על כך שיוצרו בצרפת.

תקן זה הוא הוכחה לאיכות וקיימות של המכשירים שלנו והבטחה לעקיבות בתהליך הייצור, המספקת מידע ברור ואובייקטיבי לגבי מדינת הייצור.



[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

4	בטיחות וכללים חשובים
6	איכות הסביבה
6	שמירה על איכות הסביבה
6	עצה לחיסכון באנרגיה
7	1 - התקנה
7	הוצאה מהאריזה
7	בינוי
8	חיבור לחשמל
10	2 - הצגת המכשיר
10	תיאור כיריים אינדוקציה
11	3 - שימוש במכשיר
11	תיאור מסך הבית
12	Elapsed time פונקציה
12	שינוי זמן הבישול
12	כיוון ההספק הרצוי
12	הזזת כלי בישול
12	כיבוי אזור חימום
12	תפריט
13	ההגדרות
13	תפריט כללי
13	Motion Control תפריט
13	תפריט הגדרות מתקדמות
14	תפריט על המוצר
14	פונקציות מיוחדות
14	פונקציה Boil
15	פונקציה גריל
15	פונקציה חליטה
16	פונקציית Recall
16	נעילת מקשים נעילה
16	שחרור נעילה
16	טיימר עצמאי

17	שילוב אזורי בישול
17	הגדרות צימוד
18	חלוקת כוח
19	מדריך בישול
21	דוגמה למתכון לתבשיל עגל צעד אחר צעד
22	בתאבון
23	בטיחות והמלצות
23	מערכת Auto-Stop עצירה אוטומטית
<b>24</b>	<b>4 - תחזוקה</b>
24	תחזוקה
<b>25</b>	<b>5 - תקלות ופתרונות</b>
25	בהפעלה ראשונה
25	בהפעלה ראשונה
25	במהלך השימוש
<b>26</b>	<b>6 - שרות לאחר המכירה</b>

**הוראות בטיחות חשובות - יש לקרוא בעיון ולשמור לשימוש עתידי.**  
ניתן להוריד את המידע מאתר האינטרנט של המותג.

מכשיר זה תואם את ההנחיות והתקנונים האירופאים התקפים לגביו. המכשיר ניתן לשימוש על-ידי ילדים מגיל 8 ומעלה, ועל ידי אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות, או חסרי ניסיון וידע, תחת השגחה או לאחר שקיבלו הנחיות מוקדמות מראש בנוגע לשימוש בטוח במכשיר והבינו את הסיכונים הכרוכים בו.

אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. הניקיון והאחזקה של המכשיר לא יבוצעו על-ידי ילדים ללא השגחה. יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 מהתנור אלא אם הם תחת השגחה מתמדת. הכיריים מצוידות במנגנון בטיחות לילדים הנועל את השימוש בכיריים במהלך בישול או כאשר הכיריים אינן בשימוש (ראה פרק: שימוש במנגנון הבטיחות לילדים).

המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש לנקוט באמצעי זהירות כדי להימנע מנגיעה בגופי החימום.

אין להניח חפצים ממתכת כגון סכינים, מזלגות, כפות ומכסים של סירים על המשטח מחשש להתחממותם.

**אזהרה:** נדרשת השגחה על תהליך הבישול. בישול קצר דורש השגחה רציפה. סכנת דליקה: אין לאחסן חפצים על גבי אזורי הבישול.

בישול בשמן או שומן על הכיריים וללא השגחה עלול להיות מסוכן ולגרור לשרפה. לעולם אין לנסות לכבות אש עם מים. נתקו את החיבור לחשמל וכסו לאחר מכן את הלהבה עם מכסה או שמיכת כיבוי אש.

אם המשטח נוסדק, יש לנתק את המכשיר מחשמל כדי למנוע התחשמלות. אין להשתמש בכיריים לפני החלפת המשטח מזכוכית.

חובה לחבר את הכיריים לרשת החשמל באמצעות התקן מפסק אומניפולארי בהתאם לכללי ההתקנה שבתוקף. יש לשלב את התקן הניתוק בחיווט הקבוע. הכיריים מתוכננים לפעולה בתדר 50Hz או 60Hz (50Hz/60Hz)) ללא כל התערבות נוספת.

יש לחבר את המכשיר עם כבל מתח תקני שמספר המוליכים שלו תלוי בסוג החיבור הרצוי (ראה פרק התקנה)

אם נגרם נזק לכבל החשמל, הוא יוחלף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות או אנשים מוסמכים אחרים - למניעת כל סכנה.

יש לוודא שכבל החשמל של מכשיר חשמלי המחובר בקרבת הכיריים אינו נוגע באזורי הבישול.



**⚠ אזהרה :** על מנת למנוע הפרעות בין הכיריים לקוצב לב, על קוצב הלב להיות מתוכנן ומתוכנת בהתאם לתקנות החלות עליו. שאל את יצרן קוצב הלב או את רופא המשפחה שלך.

יש להשתמש רק במגני כיריים של היצרן, כפי שמפורט בהוראות השימוש או באלה המשולבים במכשיר. השימוש במגנים שאינם מתאימים עלול לגרום לתאונות.

יש להימנע מזעזועים עם כלי הבישול: למרות שמשטח הזכוכית הוויטרו קרמי עמיד מאוד הוא עדיין שביר.

אין להניח מכסה חם על הכיריים. אפקט "ניקה" עלול להזיק לציפוי הוויטרוקרמי. יש להימנע מחיכוך המשטח עם כלי בישול. החיכוך עלול לפגוע בטווח הארוך בגימור הדקורטיבי בחלק העליון הוויטרוקרמי.

אין להשתמש בנייר אלומיניום במהלך הבישול. לעולם אין להניח על הכיריים מוצרים עטופים בנייר אלומיניום או ארזים בכלי אלומיניום. האלומיניום יימס ויזיק לצמיתות למכשיר.

אין לאחסן תכשירי ניקוי וחומרים דליקים בארון שמתחת לכיריים. לעולם אין להשתמש במכשיר ניקוי באדים לתחזוקת הכיריים.

המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת הפעלה מרחוק נפרדת.

בתום השימוש, יש לכבות את הכיריים באמצעות לוח הפיקוד ולא לסמוך על פונקציית זיהוי הסירים האוטומטי.

## שמירה על איכות הסביבה

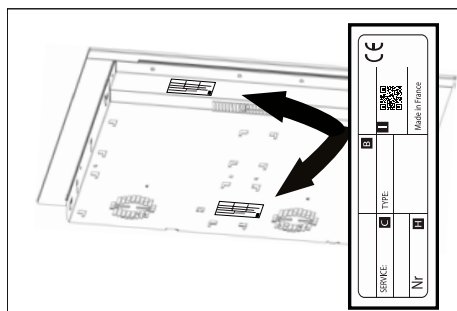
## עצה לחיסכון באנרגיה

עצה לחיסכון באנרגיה  
בישול עם מכסה תואם היטב לסיר חוסך באנרגיה.  
השימוש במכסה מזכוכית מאפשר שליטה מלאה  
בבישול.

הסמל מעיד כי אין להשליך את המכשיר עם הפסולת הביתית הרגילה. המכשיר מכיל כמות גדולה של חומר הניתן למיחזור. החומר הניתן למיחזור מסומן בסמך זה שפירושו שיש להשליך את המכשירים המשומשים בנקודות איסוף מורשות. נא לפנות לרשות המקומית או למפיץ לגבי נקודות איסוף מכשירי החשמל המשומשים הקרובות. כך מיחזור המכשירים המאורגן על ידי היצרן יעשה בתנאים הטובים ביותר, בהתאם לצו האיחוד האירופי על פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני. גם מספר חומרי האריזה של המכשיר ניתנים למיחזור. ניתן לסייע למיחזור המכשיר ולהגנה על איכות הסביבה על ידי מסירתו בנקודת האיסוף העירונית המיועדת לכך. אנו מודים לך על שיתוף הפעולה לשמירה על איכות הסביבה.



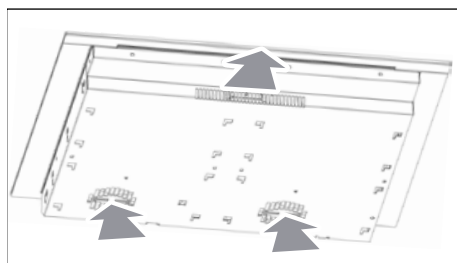
## הוצאה מהאריזה



יש לבדוק את מאפייני המכשיר המופיעים על גבי תווית המידע ולפעול לפיהם.  
רשמו במשבצות להלן את הסימוכין של שירות וסוג תקן המופיעים על לוחית הנתונים לשימוש עתידי.

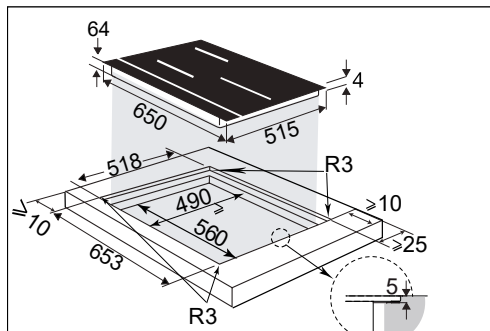
שירות:	סוג:
--------	------

## בינוי

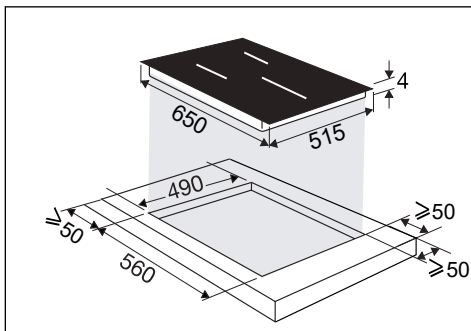


יש לבדוק שכניסות ויציאות האוויר אינן חסומות.  
יש לקחת בחשבון את ההוראות בנוגע למידות הבינוי (במילימטרים) של משטח העבודה שעליו יותקנו הכיריים. יש לוודא זרימת אוויר תקינה בין הצד הקדמי והצד האחורי של הכיריים.

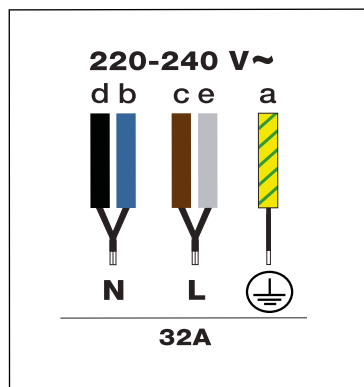
## התקנה שטוחה



## התקנה על השיש



## חיבור לחשמל

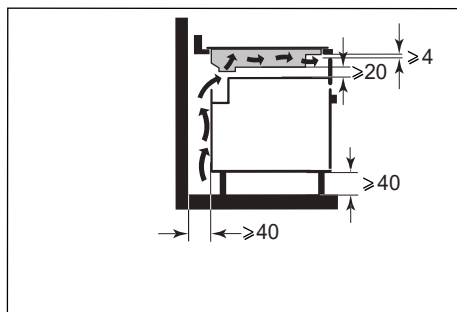
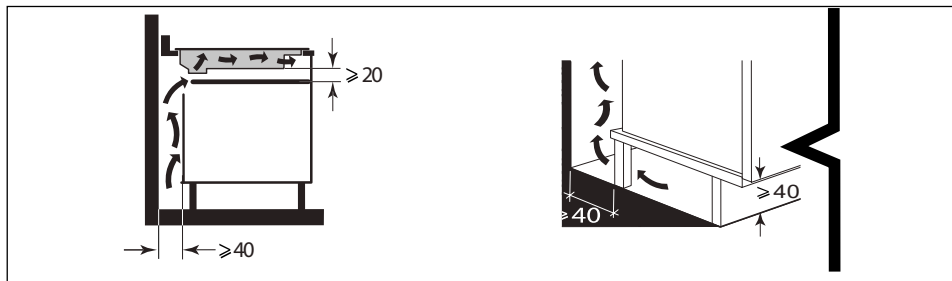


חובה לחבר את הכיריים לרשת החשמל באמצעות מפסק רב-קוטבי בהתאם לכללי ההתקנה שבתוקף. יש לשלב את התקן הניתוק בחיווט הקבוע.

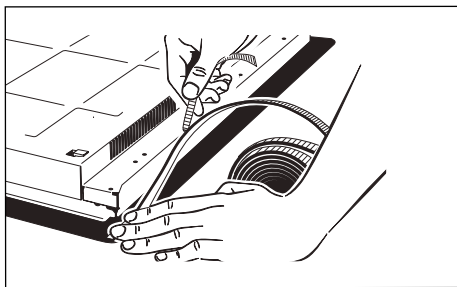
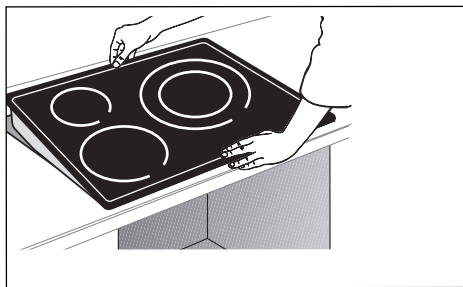
זהו את הכבל של הכיריים:

- (א) חוט ירוק-צהוב
- (ב) כחול
- (ג) חום
- (ד) שחור
- (ה) אפור

להתקנה של הכיריים מעל מגירה,



או מעל תנור מובנה, יש להתייחס למידות המצוינות באיורים כדי להבטיח יציאת אוויר מספקת. יש להדביק את האטם היטב מסביב לזכוכית של הכיריים לפני ההכנסה לרהיט.

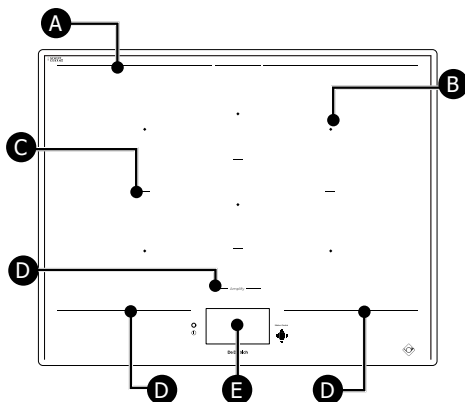


חשוב 

אם תנור אפיייה מותקן מתחת לכיריים, יתכן שמנגנוני הבטיחות התרמיים של הכיריים יגבילו את השימוש בהן ובתנור בשימוש "פירוליזה" במקביל, (קוד F7) באזורי הפיקוד. במקרה זה, אנו ממליצים להגדיל את האורור של הכיריים על ידי פתח בצד הארון (8 ס"מ X 5 ס"מ).

## תיאור כירים אינדוקציה

- A גבול אחורי של אזור הבישול
- B מרכז אזור הבישול
- C מפריד אזור הבישול
- D גבול קדמי של אזור הבישול
- E פקדי מגע ומסך



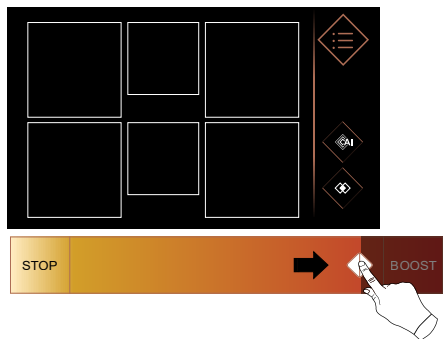
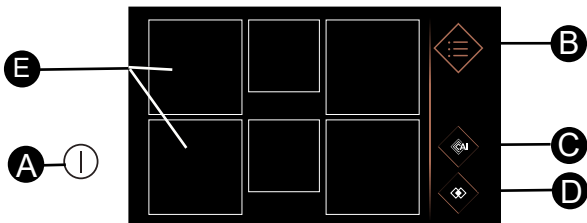
מרכז כל אזור בישול (B) מצוין על ידי ריבוע. הקווים המודפסים (A) מסמנים את גב החלק הכולל של אזור הבישול.

הקווים (C) מסמנים את אזורי הבישול האישיים. הקווים המודפסים (D) לפני משטח הבישול מפרידים בין אזור החימום לבין הפקדים המגעיים (E). חשוב לא להניח כלי בישול חמים מתחת לקו זה, כי הדבר עלול לפגוע בלוח הבקרה או במכשיר (ראה "בטיחות והמלצות").

## תיאור מסך הבית

המסך הוא מסך מגע. לאחר הפעלת הכיריים, נגיעה על המקש מאפשרת גישה לבקרים.

- A** מקש הפעלה/עצירה של הכיריים.
- B** תפריט
- C** עוזר אישי
- D** זיווג
- E** אזורי בישול



לחצו על מקש **1**, 6 ריבועים מופיעים. הריבועים קבועים כאשר לא אותר אף כלי בישול, או מקווקוים ולאחר מכן קבועים כאשר אותר כלי בישול. במקרה זה מופיע 0 על אזור הבישול.

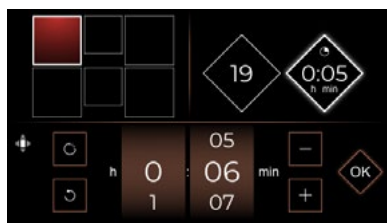
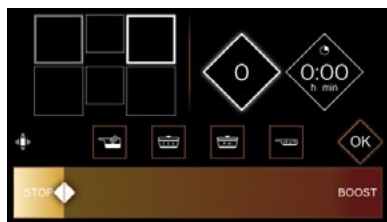
לחיצה על אזור הבישול פותחת את תפריט כיוון העוצמה והטיימר. בשלב זה ניתן לכוון את העוצמה תוך החלקה אופקית של האצבע על פס העוצמה. הטמפרטורה שנבחרה מופיעה. ניתן גם לכוון את העוצמה על-ידי לחיצה על המקשים לפונקציות מהירות.



בישול בחום נמוך או צריבה.

לחצו על **0:00** כדי לכוון את זמן הבישול הרצוי. אפשר לכוון את הטיימר על-ידי גלילת הדקות והשעות באופן אנכי או על ידי לחיצה על מקשים "+" ו-"-". לחיצה על OK מאשרת את הכוונן.


לאחר קביעת העוצמה וזמן הבישול, אלה יופיעו בריבוע המסמל את אזור הבישול.



מקש זה מאפשר איפוס של הטיימר



## ELAPSED TIME הפונקציה

פונקציה זו מאפשרת תצוגה של הזמן שחלף משינוי העוצמה עבור אזור שנבחר. לשימוש בפונקציה זו, לחצו על מקש time . חלון המכיל את הזמן שחלף מופיע.

### שינוי זמן הבישול

אם זמן מוצג על הטיימר, יש לחכות 5 שניות לפני שמשנים את זמן הבישול. כדי שהכיריים יאתרו כלי בישול חדש, הניחו אותו על האזור הרצוי, לחצו על הריבוע המסמל את אזור הבישול על המסך. הספרה 0 מופיעה.



### כיוון ההספק הרצוי

ניתן לכוון את העוצמה הרצויה על ידי לחיצה על הריבוע. ללא בקשה נוספת שלכם, הכיריים יכבו באופן אוטומטי לאחר מספר שניות.

### הזזת כלי בישול

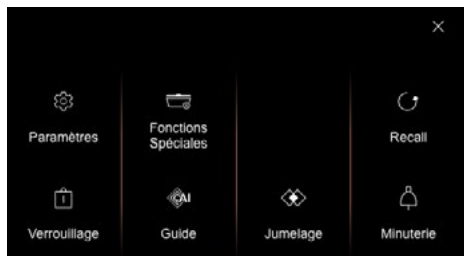
ניתן להזיז כלי בישול מאזור לאזור במהלך הבישול. יש להקפיד להרים את הכלי ולא להחליק אותו; הכיריים יאתרו את הזזת הכלי וההגדרות יישמרו. אם ספרה מהבהבת, יש לאשר על ידי לחיצה על המקש באזור הבישול הרלוונטי.


### כיבוי אזור חימום

כדי לכבות אזור מסוים, יש ללחוץ לחיצה ארוכה על הריבוע, יישמע צליל ארוך וההגדרות שברובע ייעלמו או שסמל  מופיע. לכיבוי מלא של הכיריים יש ללחוץ על מקש .

### תפריט

לחיצה על מקש תפריט  תציג את כל הפונקציות שלרשותכם.

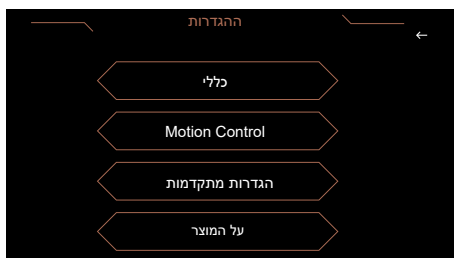


ה  במסך מאפשר סגירת התצוגה ובקרת אזורי הבישול האחרים.

ה  במסך מאפשר חזרה למסך קודם.

## ההגדרות

### תפריט כללי



לחיצה על כללי מאפשרת:


- לכוון את עוצמת התצוגה של הכיריים על ידי החלוקת האצבע על הסליידר (מ-1 עד 10).
- לקשר את הכיריים לקולט האדים אם זה הוא.
- לבחור את השפה של הכיריים.


### Motion Control תפריט



לחיצה על שליטה באמצעות תנועות ידיים מאפשרת (לפי דגם):

- להפעיל או לבטל מצב **Motion Control**
- להפעיל או להשבית את **Expert Mode** (מצב המומחה)

לחיצה על החץ לכיוון ימין, מפנה למדריך שבעזרתו תוכלו לבדוק את התנועות השונות להפעלת motion control. יש לאשר כל שלב על ידי לחיצה על .





**motion control** מאפשר שימוש בתנועות ידיים כדי לבחור באזור בישול ולכוון את עוצמת הבישול מבלי לגעת בפס הבקרה. כך ניתן בין היתר להימנע מלכלוך הכיריים והשארית סימני אצבעות עליהן כאשר **Motion Control** מופעל, הכפתור נראה כך: .

**מצב Expert** מאפשר בנוסף כיוון הטיימר על ידי תנועות ידיים.

### תפריט הגדרות מתקדמות



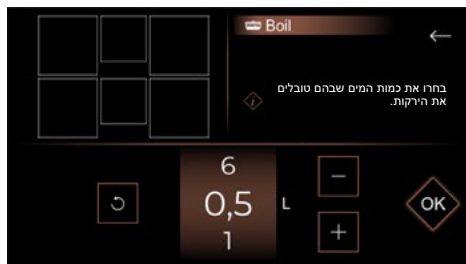
- **הגדרות פונקציות מהירות** מאפשר לשנות את רמות ההספק שהוגדרו מראש בפונקציות המהירות:

-  **המסה** עוצמה בין 1 ל-3 (ברירת מחדל עוצמה 2)
-  **שמירה על חום** עוצמה בין 4 ל-9 (ברירת מחדל עוצמה 7)
-  **בישול בחום נמוך** עוצמה בין 10 ו-16 (ברירת מחדל עוצמה 14)
-  **צריבה** עוצמה בין 17 ל-19 (ברירת מחדל עוצמה 19)





## הרתחה פונקציה Boil

פונקציה זו מאפשרת להרתיח כמות מים ולשמור על הרתחה ללא גלישה, לשימוש בבישול פסטה לדוגמה.



מקמו את הכלי על אזור בישול. הגדירו את כמות המים הרצויה (מחצי ליטר עד 6 ליטר).

אשרו על ידי לחיצה על  הבישול מתחיל.

כאשר המים רותחים נשמע צליל ומתקבלת הודעה על הצג שבה הינכם מתבקשים להוסיף את המוצרים. אחרי הוספת המצרכים, לחצו על  לאישור. משך הבישול והעוצמה מופיעים על הצג. עם זאת, תוכלו לעדכן אותם כרצונכם. צליל נשמע בסיום הבישול.

**הערה:** חשוב שהמים יהיו בטמפרטורת החדר בתחילת הבישול כדי למנוע שיבוש בתוצאה הסופית. לשימוש בפונקציה זו אין להשתמש בסיר יציקה ולא במכסה. ניתן להשתמש בפונקציה זו לבישול כל מזון הדורש מים רותחים.

## Power Management -

גישה ל- **Power Management** שמאפשר להגביל את ההספק הכולל של הכיריים להתאמה למערכת החשמל.

כברירת מחדל, הספק הכיריים מכוון לדרגה הגבוהה ביותר. ודאו כי ערך המפסק במערכת החשמל שלכם מכיל כראוי (ראה טבלה להלן).

הספק kW	נתיכים / מפסק (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

 ודאו כי ההספק שנבחר מתאים לנתיכים של לוח החשמל.

## - הוראות

לחיצה על **הוראות** מאפשרת קבלת ההוראות לסמרטפון על ידי סריקה על קוד QR.

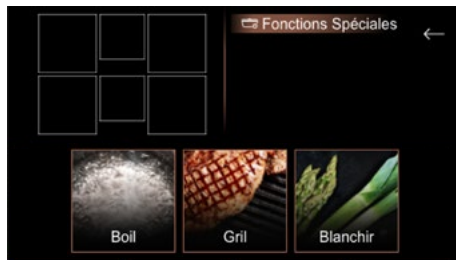
## - שירות לאחר מכירה

מיועד לשירות לאחר מכירה במידת הצורך.

## תפריט על המוצר

מאפשר לדעת את גרסאות התוכנה של הכיריים

## פונקציות מיוחדות




## פונקציה חליטה חליטה

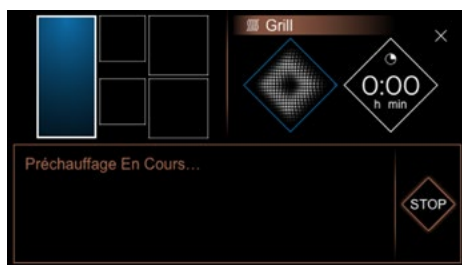
בטכניקה זו, מבשלים ירקות במים רותחים לפרק זמן של מספר דקות, לפני טבילתם במים קפואים כדי לעצור את הבישול.  
שיטה זו שומרת על צבע הירקות ועל המרקם שלהם.  
בחרו את כמות המים שבהם טובלים את הירקות.  
מקמו את הכלי עם המוצרים על אזור בישול.

## פונקציה גריל גריל

בשילוב עם גריל היציקה של דה דיטריש, הפונקציה הזו מאפשרת צריבה מהירה של מאכלים באזור הבישול הסמוך ומאפשרת את הכווננים הטובים ביותר לשחזור טעמים של ברביקיו.

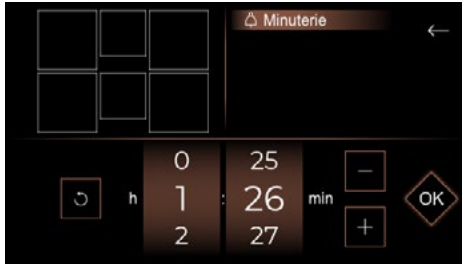


מקמו את הגריל על האזור הנבחר ואשרו בלחיצה על .  
לאחר החימום המקדים, הניחו את המאכלים על הגריל.  
האביזר לגריל אינו מסופק עם הכיריים, ניתן לרכוש אותו בחנויות.

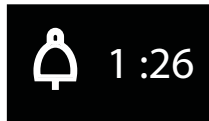


## טיימר עצמאי

פונקציה זו מאפשרת למדוד זמן גם כאשר לא מבשלים.



לאחר הגדרת הזמן הוא מופיע מימין למסך הבית.



בסוף הזמן שהוגדר, נשמעים צלילים, 0:00 מהבהב ונכבה.

**הערה:** לאיפוס מהיר של הזמן, ללחוץ על

## פונקציית RECALL

פונקציה זו מאפשרת הצגת הגדרות "עוצמה וטיימר" האחרונות של כל אזורי הבישול שנכבו לפני פחות מ-3 דקות. כדי להשתמש בפונקציה זו, ודא שהכירה אינה נעולה ולאחר מכן לחץ על / Recall.

## נעילת מקשים נעילה

הכיריים מצוידים במנגנון בטיחות לילדים. מטעמי בטיחות, רק המקש ON/OFF נשאר תמיד פעיל ומאפשר כיבוי אזורי חימום גם אם הם נעולים.

לחצו על , לחיצה ארוכה על נועלת את הכיריים לפרק זמן בלתי מוגבל. אזורי הבישול הפעילים ממשיכים להתחמם אולם לא תתאפשר גישה למקשי העוצמה ולטיימר.

סמל זה מופיע על המסך.

## שחרור נעילה

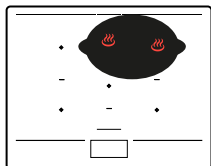
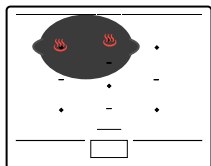
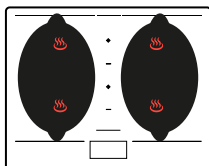
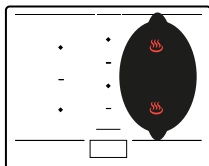
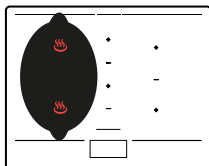
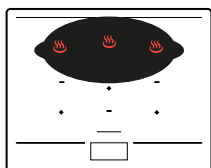
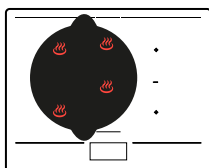
כאשר הכיריים נעולות, לחצו על המנעול עד שיישמע צליל כפול המאשר את הפעולה, הנעילה משוחררת.

## Clean Lock

פונקציה זו נועלת את הכיריים זמנית במהלך ניקוי. לחיצה קצרה על נועלת את הכיריים למשך 60 שניות.

## הגדרות צימוד

הגדרות הצימוד הזמינות הן כדלקמן:

אזורי  
Extenseאזורי  
HorizoneTechאזורי  
HorizonePlusאזורי  
HorizoneMax

## שילוב אזורי בישול



ניתן לשלב בין אזורי בישול לשימוש בכלי בישול גדולים.

לחץ על כפתור התפריט ובחר צימוד. תפריט הצימוד מופיע וכל שנתר הוא לבחור את המבערים וללחוץ על אישור.



## חלוקת כוח



לא יפעל, גם אם החומר ממנו עשוי כלי הבישול מומלץ לאינדוקציה. הקפידו לא להשתמש בכלים שקוטרם קטן מזה של אזור הבישול (עיינו בטבלה).

כאשר משתמשים במספר אזורים ביחד, הכיריים מנהלות את פיזור ההספק על מנת לא לחרוג מההספק המרבי של הכיריים. מספר אזורי בישול שעליהם ניתן להניח סירים עומדים לרשותכם. בחרו את האזור המתאים לכם, בהתאם לגודל הסיר. אם בסיס הסיר קטן מדי, מחוון ההספק יתחיל להבהב ואזור הבישול


אזור	גודל המיכל	צורת המיכל	מיקום	הספק (W)
Horizone- 1/2 Tech	110 - 220 מ"מ	מעגלי	ממוקד על אזור הבישול	2800
אובאלי אחורי	90 - 140 מ"מ	מעגלי	ממוקד על אזור הבישול	1200
אובאלי קדמי	90 - 90 מ"מ	מעגלי	ממוקד על אזור הבישול	1200
Horizone-Tech	180 מ"מ (עגול) / מינימום אובאלי / סיר דגים / גריל	מעגלי אובאלי מלבני	ממוקד על הקו בין שני 1/2 HorizoneTech	3600
Extense	אובאלי 240 מ"מ / מינימום 330 מ"מ / מקסימום	אובאלי מלבני	חייב לכסות את המרכזים של 2 אזורי בישול אחוריים	3600
HorizonePlus	אובאלי לרוחב 380 מ"מ / מינימום 580 מ"מ / מקסימום	אובאלי סיר דגים מלבני	חייב לכסות את המרכזים של 3 אזורי בישול אחוריים, ממוקד ימין/שמאל	4600
HorizoneMax	320 - 350 מ"מ	מעגלי	חייב לכסות את המרכזים של 4 אזורי בישול	5500




## מדריך בישול


מדריך הבישול של הכיריים מציע לכם מבחר מתכונים.

מצב זה בוחר עבורכם את כל הגדרות הבישול המתאימות למזון שתמצאו להכין.

יש להדליק את הכיריים, ללחוץ על  כדי לגשת למדריך הבישול. כאשר משתמשים בכיריים במצב 'מתכונים', המסך ימליץ לך להשתמש בסוג של כלי מתאים לבחירה

רוב כלי הבישול מתאימים לאינדוקציה. רק זכוכית, חרס, אלומיניום ללא תחתית מיוחדת, נחושת וסוגים של פלדות אל-חלד בלתי מגנטיות אינם פועלים עם בישול באינדוקציה.

 אנו ממליצים לכם לבחור כלים עם תחתית עבה ושטוחה. החום יתפזר יותר טוב והבישול יהיה יותר אחיד. לעולם אל תחממו כלי ריק ללא השגחה.

 אין להניח כלים על מסך הבקרה, הדבר עלול לפגוע במכשיר.

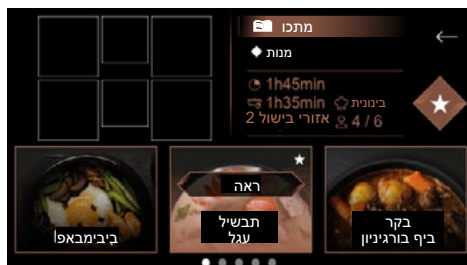
אנו מציעים לכם מבחר מתכונים הכוללים הדרכה בכל שלבי ההכנה.

מזצרים

מתכונים

מתכונים צעד אחר צעד	
מנות	קינוחים
ביבימבאפ קוריאני	שוקו וינאי
צלי עגל	קרם על בסיס שוקולד
ביף בורגיניון	קרם פטיסייר
כדורי בקר ברוטב עגבניות	אגסים בשוקולד
קוק או זין	תפוחים מקורמלים
פונדו גבינות	
סיר דגים	
ביצים מקושקשות עם כמהין	
אוסו בוקו	
פאיה פירות ים	
מרק בשר (פוט-או-פה)	
מרק פטריות	
עוף בנוסח בסקז	
תבשיל טלה	
ראמן עוף	
רטטוי	
ריזוטו עם פטריות יער	
הודו מוקפץ עם זיתים ולימון	
עגל בנוסח מרנגו	

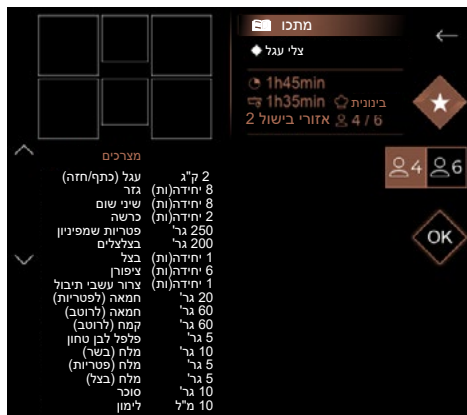
דוגמה למתכון לתבשיל עגל צעד אחר צעד.



4 < לחצו על "ראה" לפרטי המתכון



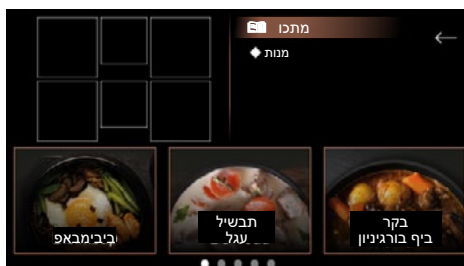
1 < כנסו למתכונים



5 < המתכון מופיע, תאשרו כל שלב עד תחילת הבישול




2 < בחרו מנות



3 < בחרו

## בתאבון.

לחיצה על  במתכון מאפשרת לשמור את המתכון במועדפים. לשימוש חוזר במתכון, הקישו על מקש מועדפים בתחילת הבישול.



6 < בחר את הכיריים

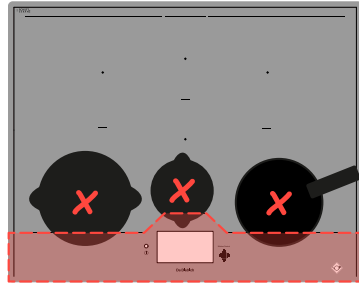


7 < מעכשיו אתם יכולים לעקוב אחר סטטוס הבישול עד לסימומו, הצג מאפשר לכם בחירה בין שמירה בחום או סיום הבישול.

## בטיחות והמלצות

### אזור מוגן

אין למקם כלי בישול מתחת לסימונים המסמנים את אזור בקרת המגע (ראו "תיאור"). המיקומים הבאים שגויים ועלולים לגרום נזק לכיריים שלכם.



### חום שיורי

לאחר שימוש אינטנסיבי, אזור הבישול שהיה בשימוש יכול להישאר חם במשך מספר דקות. מוצג במהלך פרק הזמן הזה. אין לגעת באזור הרלוונטי.

### הגבלת חום

כל אזור בישול מצויד בחיישן בטיחות הבודק ברציפות את הטמפרטורה של תחתית הסיר. אם נשכח כלי ריק על אזור בישול דולק, החיישן מתאים את העצמה של הכיריים באופן אוטומטי ובכך מגביל את הסיכון לנזקים לסיר או לכיריים.

### הגנה מפני גלישה

עצירת פעולת הכיריים ניתנת להפעלה ב-3 המקרים להלן:

- גלישה המכסה את מקשי הפיקוד.
  - מטלית רטובה מונחת על המקשים.
  - הפץ מתכתי מונח על מקשי הפיקוד.
- הסירו את החפץ או נקו וייבשו את מקשי הפיקוד, ולאחר מכן הפעילו שוב את הבישול. במקרים אלה יוצג סמל – וישמע צליל.

### מערכת "Auto-Stop" עצירה אוטומטית

אם שכחתם לכבות אזור בישול, הכיריים מצוידות בפונקציית בטיחות Auto Stop המנתקת באופן אוטומטי את אזור הבישול לאחר זמן מוגדר מראש (בין שעה ל-10 שעות בהתאם לעוצמה שנבחרה). במקרה של הפעלת מנגנון הבטיחות הזה, הודעה על ניתוק אזור הבישול תוצג כ-"Auto Stop" באזור הפיקוד וישמע צליל במשך כ-2 דקות. לחצו על כל אחד מהמקשים כדי לעצור אותו.



עלולים להישמע צלילים הדומים לתקתוק של שעון קיר.

צלילים אלה נשמעים רק במהלך פעילות הכיריים ונעלמים או פוחתים בהתאם לתצורת החימום. גם שריקות עשויות להישמע בהתאם לדגם ולאיכות כלי הבישול. רעשים אלה תקינים, הם חלק מטכנולוגיית האינדוקציה והם אינם מעידים על תקלה.



איננו ממליצים להשתמש באביזרי הגנה לכיריים.

**תחזוקה**

ללכלוך קל, השתמשו בספוג לניקוי כללי. הרטיבו את האזור לניקוי במים חמים, ונגבו.

להצטברות של לכלוך של בישולים קודמים, גלישה של מוצרים מתוקים, פלסטיק שנמס, השתמשו בספוג לניקוי כללי ו/או מגרדת מיוחדת לזכוכית. יש להרטיב היטב את אזור הבישול במים חמים, השתמשו במגרדת מיוחדת לזכוכית להסרת הלכלוך, השלימו את הניקוי עם ספוג לניקוי כללי ונגבו.

לכתמים וסימני אבנית, שפכו חומץ לבן חם על הלכלוך, המתינו ונגבו עם מטלית רכה.

לשמירה על הברק של צבעי המתכת ולניקוי שבועי, השתמשו בתכשיר מיוחד לזכוכית ויטרו קרמית. מרחו את התכשיר המיוחד (המכיל סיליקון ורצוי עם אפקט הגנה לזכוכית).

**הערה חשובה:** אין להשתמש באבקות או ספוגים שוחקים. העדיפו קרמים וספוגים מיוחדים לכלים עדינים.

## בהפעלה ראשונה

מערכת החשמל מקצרת או רק צד אחד פועל. החיבור של הכיריים לקוי. בדקו את התאימות (ראה פרק חיבורי חשמל).

הכיריים מדיפות ריח במהלך הבישולים הראשונים. המכשיר חדש. חממו כל אזור בישול במהלך חצי שעה עם סיר מלא מים.

## בהפעלה ראשונה

הכיריים אינן פועלות, הצגים ולוח הפיקוד כבויים. המכשיר אינו מחובר לחשמל. החיבור או ההזנה בחשמל לקויים. בדקו את מערכת החשמל ואת המפסק.

הכיריים אינן פועלות ומופיעה הודעה אחרת המעגל האלקטרוני אינו פועל כראוי. פנו לשירות לקוחות.

הכיריים אינן פועלות ומופיעה הודעה "bloc" שחררו את מנגנון הנעילה לבטיחות ילדים.

קוד F9: מתח נמוך מ-170V.

קוד D1: טמפרטורה נמוכה מ-5°C.

## במהלך השימוש

הכיריים אינן פועלות, התצוגה מראה – ונשמע צליל.

יש גלישה או חפץ מונח על לוח הבקרה. נקו או הסירו את החפץ והפעילו מחדש את הבישול.

## תצוגה קוד F7.

התחממות יתר של המעגלים האלקטרוניים. (ראה פרק בינוי).

במהלך הפעלת אזור בישול, הסמלים המוארים של לוח הבקרה עדיין מהבהבים. כלי הבישול שבשימוש אינו מתאים.

כלי הבישול מרעשים והכיריים משמיעות צליל רשרוש במהלך הבישול (עין פרק "בטיחות והמלצות"). תופעה תקנית. עם כלי בישול מסוג מסוים, המעבר של האנרגיה מהכיריים לכלי הבישול יוצר את הצליל הזה.

האזור ממשך לפעול אחרי כיבוי הכיריים. תופעה תקנית. זה מה שמאפשר את ההתקררות של הרכיבים האלקטרוניים.

## במקרה של תקלה מתמשכת.

כבו את הכיריים במשך דקה. אם התקלה ממשיכה, פנו לשירות לקוחות.



## התערבויות בצרפת

התערבויות אפשריות על המכשיר שלכם חייבות להתבצע על ידי איש מקצוע מוסמך המורשה מטעם המותג. בעת השיחה שלכם, על מנת להקל על הטיפול בבקשתכם, הכינו מראש את המידע המלא של המכשיר שלכם (הפניה מסחרית, הפניה לשירות, מספר סידורי). מידע זה מופיע על לוחית הזיהוי.

## קשרי צרכנים צרפת

הורד את המדריך למשתמש שלך:

כיצד להוריד את המדריך:

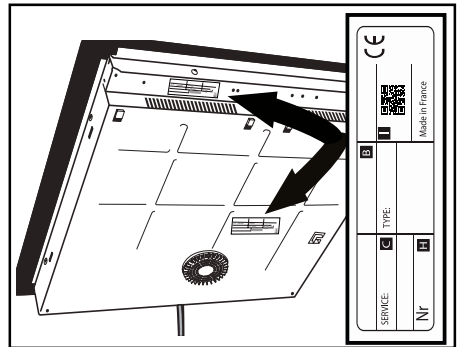
- או על ידי סריקת קוד ה-QR הנמצא על הכריכה

באמצעות סמארטפון או טאבלט,

- או על ידי התחברות לאתר:

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

והזנת מספר הדגם של המכשיר.



B : מספר מסחרי

C : מספר שירות

H : מספר סידורי

I : קוד QR

## חלפים מקוריים

במהלך התערבות תחזוקה, דרשו שימוש

בחלפים מקוריים מוסמכים בלבד.



