

FR	GUIDE UTILISATION	MANUALE D'USO	IT
EN	USER GUIDE	HANDLEIDING	NL
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ	GUIA DE UTILIZAÇÃO	PT
DA	BRUGSANVISNING	INŠTALAČNÁ PRÍRUČKA	SK
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG	BRUKSANVISNING	SV
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
ΕΛ	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡ		

TABLE INDUCTION

INDUCTION HOB
INDUKČNÍ VARNÁ DESKA
INDUKTIONSPLADE
INDUKTIONSKOCHFELD
PLACA DE INDUCCIÓN
ΕΠΙΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ
PIANO A INDUZIONE
INDUCTIEKOOKPLAAT
PLACA DE INDUÇÃO
INDUKČNÁ VARNÁ PLATŇA
INDUKTIONSHÄLL

De Dietrich 

TABLE INDUCTION

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques.

L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres. Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher.

Le design De Dietrich capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié. En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, De Dietrich s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil.

En vous remerciant de votre confiance.

Retrouvez-nous sur



www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich



Important :

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

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES.....	4
ENVIRONNEMENT ET ECONOMIE D'ENERGIE	6
1 PRESENTATION.....	7
2 INSTALLATION	9
2.1 DEBALLAGE	9
2.2 ENCASTREMENT	9
2.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE	11
3 UTILISATION	12
3.1 CHOIX DU RECIPIENT	13
3.2 SELECTION DU FOYER.....	13
3.3 MISE EN MARCHÉ - ARRET	13
3.4 REGLAGE DE LA PUISSANCE	13
3.5 HORIZONE	14
3.6 REGLAGE DE LA MINUTERIE	14
3.7 Touche ELAPSED TIME.....	15
3.8 VERROUILLAGE DES COMMANDES	15
3.9 FONCTION RECALL	15
3.10 FONCTION BOIL	16
3.11 SECURITES ET RECOMMANDATIONS	16
4 ENTRETIEN.....	18
5 ANOMALIES	19
6 SERVICE CONSOMMATEURS.....	20



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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

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

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

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

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

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

enfant).

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

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

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

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

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

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

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

verre.

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

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

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

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

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

Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table

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

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

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

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

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

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

ENVIRONNEMENT ET ECONOMIE D'ENERGIE

Protection de l'environnement

Si vous imprimez ce document, pensez à trier !



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

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

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

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

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

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















Conseil économie d'énergie









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

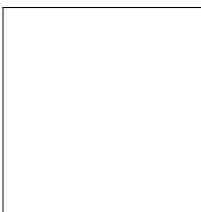
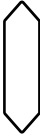







1 PRESENTATION



1 PRESENTATION

	 		 +	   BOOST 
			 -	 

	 +		   BOOST 
	-		 

	  +		   BOOST 
	 -		 

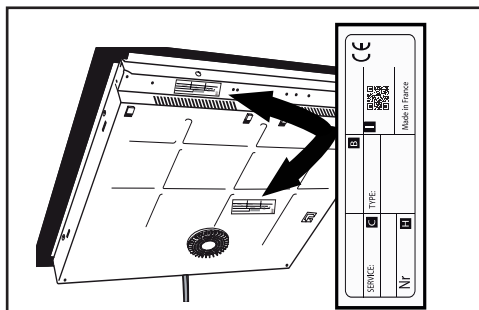
2 INSTALLATION

2.1 DEBALLAGE

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

Service :

Type :



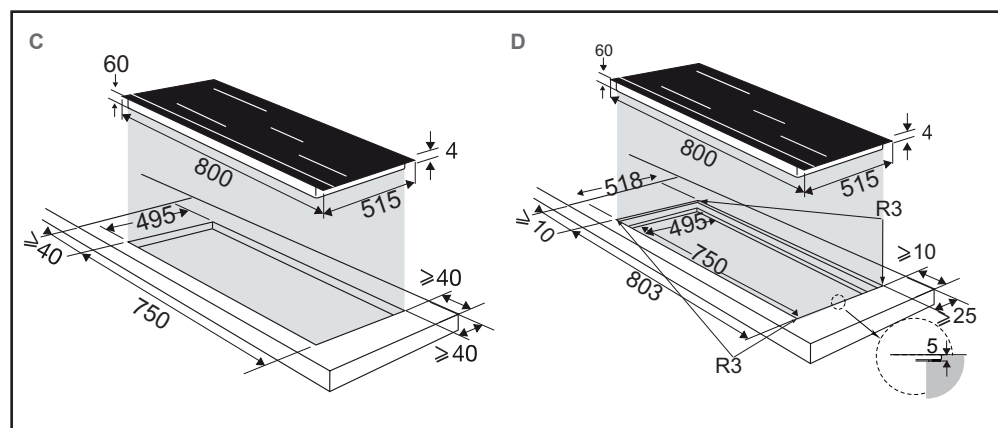
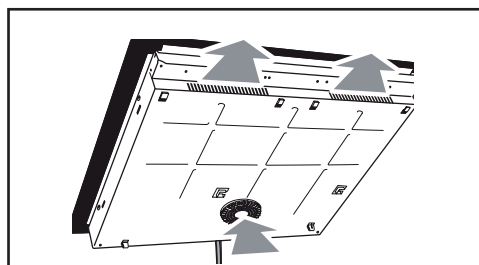
2.2 ENCASTREMENT

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

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

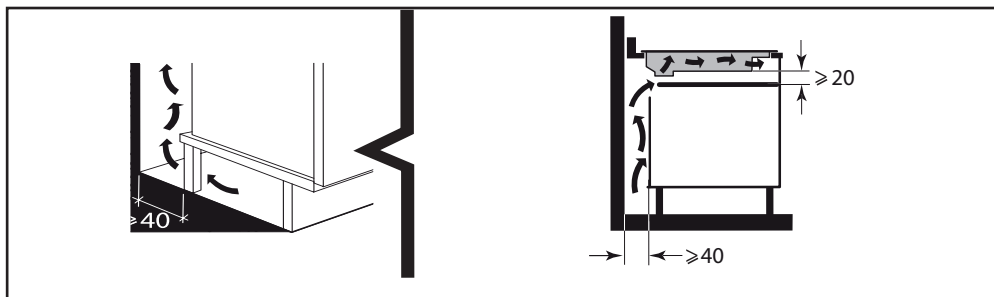
Encastrement sur plan C

Encastrement à fleur D

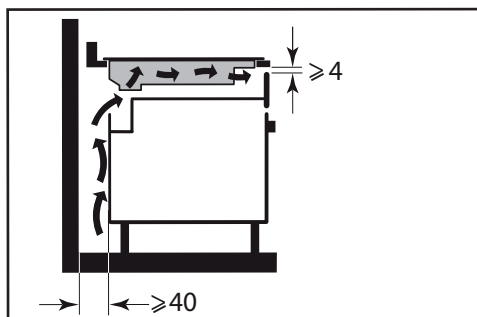


2 INSTALLATION

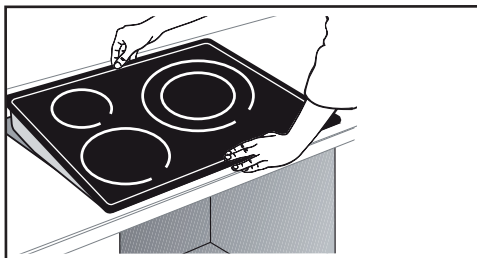
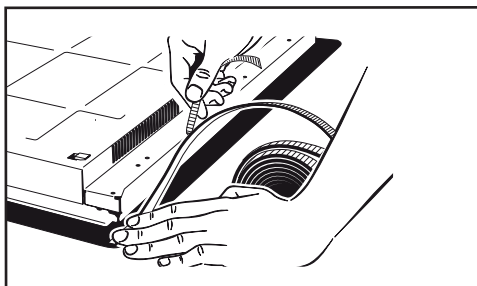
En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir,



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



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



2 INSTALLATION



Important

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

2.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

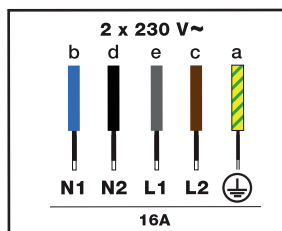
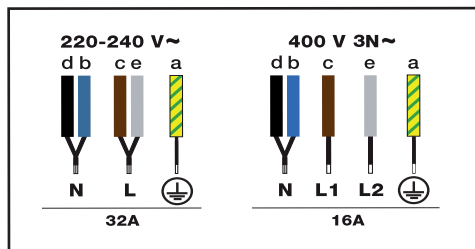
Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installations en vigueur. Un moyen de déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.

Identifiez le câble de votre table de cuisson,

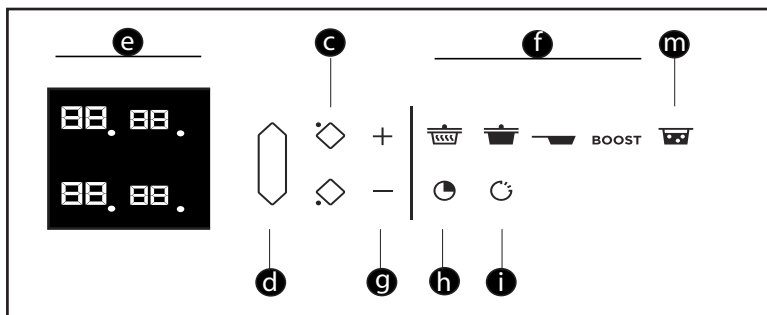
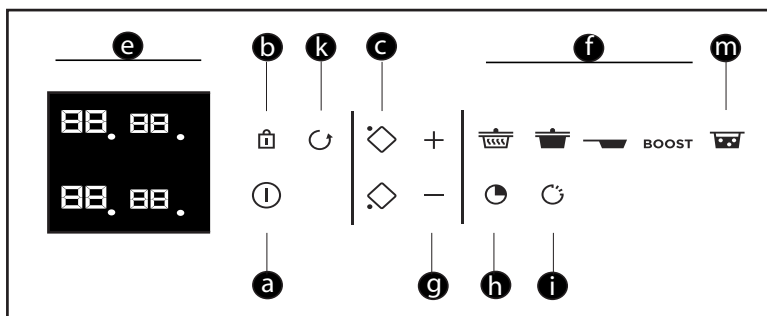
* Branchement selon modèle

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

Ces informations disparaissent après environ 30 secondes.



3 UTILISATION




Lexique clavier

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

3 UTILISATION

3.1 CHOIX DU RECIPIENT

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


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

 Evitez de poser des récipients sur le clavier de commande.

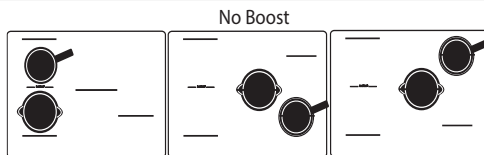
3.2 SELECTION DU FOYER

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


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

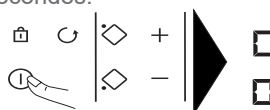
 Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci.

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

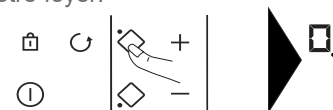


3.3 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

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





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




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

Arrêt d'une zone / table

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

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

3.4 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou -  pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 19.



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

3 UTILISATION

de la zone .

Pré-sélection de puissance :

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

= puissance 2 - Maintenir au chaud

= puissance 10 - Mijoter

= puissance 19 - Saisir

BOOST = puissance maximale.



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

Procédez ainsi :

La table de cuisson doit être éteinte.

- Sélectionnez ou ou par un appui long sur celle-ci.

- Réglez la nouvelle puissance par appui sur la touche + ou - .

- Un bip valide votre action après quelques instants.

Nota : Les puissances doivent être comprises entre

1 et 3 pour

4 et 11 pour

12 et 19 pour

3.5 HORIZONE — **Horizone^{tech}** — La sélection de la zone libre se fait par la touche **d** .



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

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

Un appui sur la touche du foyer avant ou arrière de la zone désactivera la fonction

et transférera les réglages sur le foyer sélectionné.

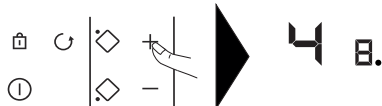
3.6 REGLAGE DE LA MINUTERIE

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

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



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



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

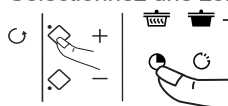
En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip vous prévient. Pour effacer ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. A défaut, elles s'arrêteront au bout de quelques instants.

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

Minuteur indépendant

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

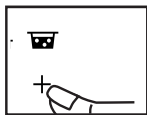
- Sélectionnez une zone non utilisée.



- Faites un appui sur la touche .

- Réglez le temps avec les touches + ou -

3 UTILISATION




- A la fin de votre réglage, le décompte commence.

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


3.7 Touche ELAPSED TIME

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


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



Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur la touche

 puis, dans les 5 secondes, appuyez sur + de la minuterie pour incrémenter le temps de cuisson que vous voulez obtenir. L'affichage du temps écoulé devient fixe pendant 3 secondes puis l'affichage du temps restant apparaît. Un bip est émis pour confirmer votre choix.

Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

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


3.8 VERROUILLAGE DES COMMANDES

Sécurité enfants

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

autorisent l'arrêt de table ou la coupure d'une zone de chauffe.

Verrouillage

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

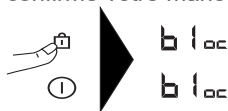


Table verrouillée en fonctionnement

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

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

«bloc» apparaît 2 secondes puis disparaît.


Déverrouillage


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

Fonction CLEAN LOCK

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

Pour activer Clean lock :

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

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

3.9 FONCTION RECALL

Cette fonction permet d'afficher les derniers réglages «puissance et minuterie» de tous les foyers éteints depuis moins de 3 minutes.

3 UTILISATION




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

3.10 FONCTION BOIL

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

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



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



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

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

La cuisson démarre.

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

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

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

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

Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.

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

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

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



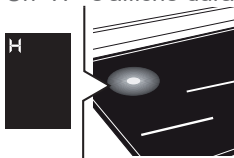
Conseil économie d'énergie

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

3.11 SECURITES ET RECOMMANDATIONS Chaleur résiduelle

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

Un "H" s'affiche durant cette période.



Évitez alors de toucher les zones concernées.

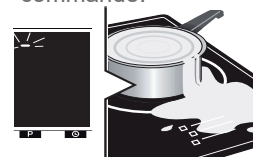
Limiteur de température

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

Protection en cas de débordement

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


- Débordement qui recouvre les touches de commande.



3 UTILISATION

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



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

Enlevez l'objet ou nettoyez et séchez les touches de commandes puis relancez la cuisson.20

Système «Auto-Stop»

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

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



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

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



Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

4 ENTRETIEN

Entretien de la table

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

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

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

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

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

5 ANOMALIES

A la mise en service

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

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

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

A la mise en marche

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

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

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

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

Code défaut F9 : tension inférieure à 170 V.

Code défaut F0 : température inférieure à 5°C.

En cours d'utilisation

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

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

Le code F7 s'affiche.

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

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

Le récipient utilisé n'est pas adapté.

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

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

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

En cas de dysfonctionnement persistant.

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

6 SERVICE CONSOMMATEURS

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

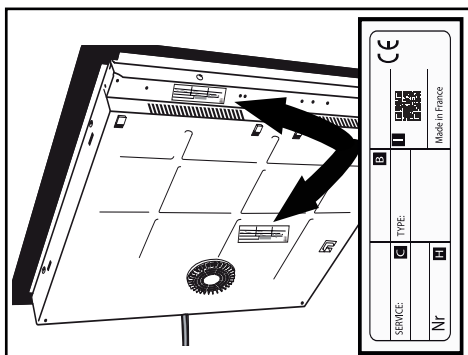
Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros. RCS Nanterre 801

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

250 531.

INTERVENTIONS FRANCE

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



B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

I : QR Code

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

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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





USER GUIDE

INDUCTION HOB

EN

DEAR CUSTOMER

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

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

Next, comes the irresistible urge to touch it.

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

De Dietrich

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

We hope that you enjoy using this new appliance.

Thank you for choosing a De Dietrich product.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 



Important :

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

Safety and important precautions	4
Environment.....	6
1 Presentation.....	7
2 Installation.....	9
2.1 Unpacking.....	9
2.2 Building in	9
2.3 Connection	11
3 Use	12
3.1 Choice of cookware	13
3.2 Cooking zone selection	13
3.3 Switching on and off	13
3.4 Power setting.....	13
3.5 Horzone	14
3.6 Setting the timer	14
3.7 Elapsed time key	15
3.8 Locking the controls.....	15
3.9 Recall function	15
3.10 Boil function	16
3.11 Safety devices and recommendations.....	16
4 Care.....	18
5 Problems	19
6 Customer service	20



IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

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

This guide can be downloaded from the brand web site.

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

Children must not play with the appliance.

Children must not clean and maintain the appliance without supervision.

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

The appliance and its accessible parts become hot during use.

Precautions must be taken to avoid touching the heating elements.

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

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

Your appliance complies with applicable European Directives and regulations.

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

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

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

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

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

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

Avoid hard shocks from cookware: although the vitroceramic glass worktop



IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

is very sturdy, it is not unbreakable.

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

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

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

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

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

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

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

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

Never use a steam cleaner to clean your cooking hob.

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

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

ENVIRONMENT

Protecting the environment



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

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

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

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

We thank you for your help in protecting the environment.

Advice on how to save energy

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

1 PRESENTATION



1 PRESENTATION

Diagram 1: A square box on the left is followed by a set of icons. The top row contains a shopping bag, a refresh arrow, a diamond with a red dot, a plus sign, a basket with wavy lines, a pot, a pan, the word "BOOST", and a trash can. The bottom row contains a red circle with an exclamation mark, a diamond with a red dot, a minus sign, a half-circle, and a refresh arrow.

Diagram 2: A square box on the left is followed by a set of icons. The top row contains a diamond with a red dot, a plus sign, a basket with wavy lines, a pot, a pan, the word "BOOST", and a trash can. The bottom row contains a minus sign, a half-circle, and a refresh arrow.

Diagram 3: A square box on the left is followed by a set of icons. The top row contains a vertical hexagon, a diamond with a red dot, a plus sign, a basket with wavy lines, a pot, a pan, the word "BOOST", and a trash can. The bottom row contains a diamond with a red dot, a minus sign, a half-circle, and a refresh arrow.

2 INSTALLATION

2.1 UNPACKING

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

Service :

Type :

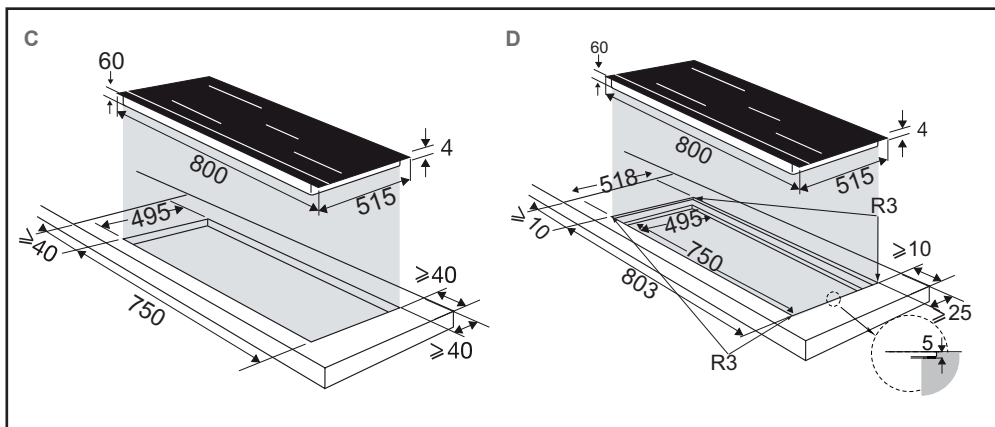
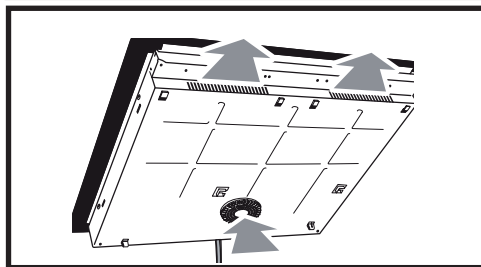
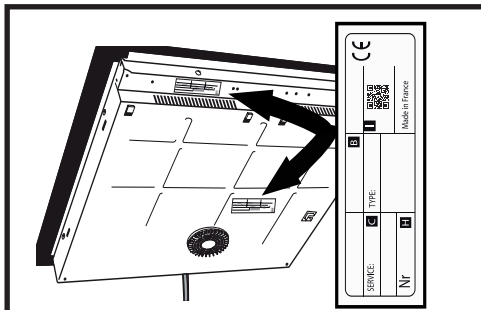
2.2 ENCLOSURE

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

Fitting into the worktop C

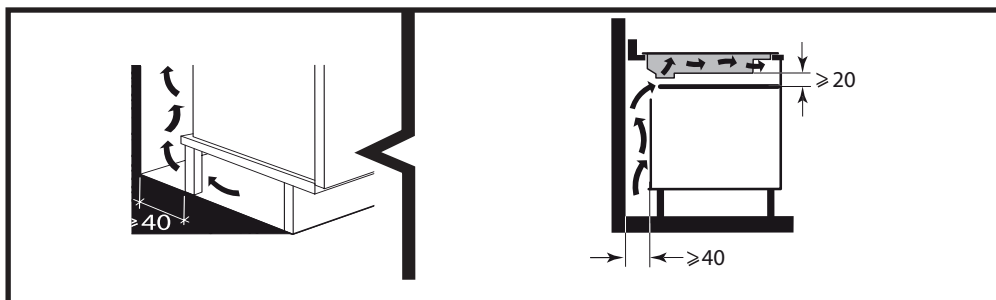
Fitting flush with the worktop D

Except B/D

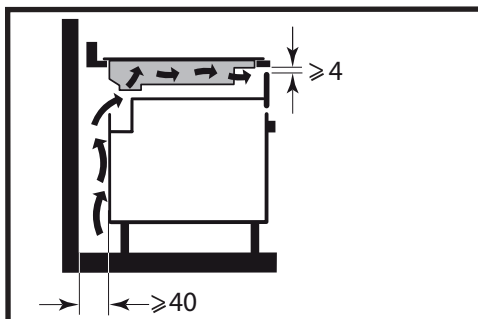


2 INSTALLATION

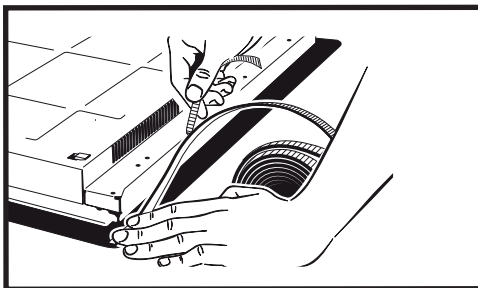
If you are installing the hob above a drawer,



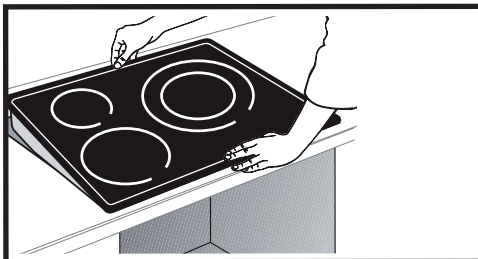
or above a built-in oven, comply with the dimensions provided on the illustrations to ensure a sufficient air outlet at the front.



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



insert the table into the cabinet



2 INSTALLATION



Important

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

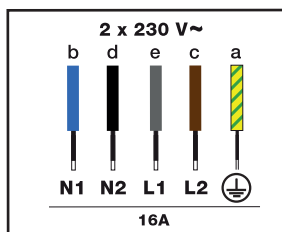
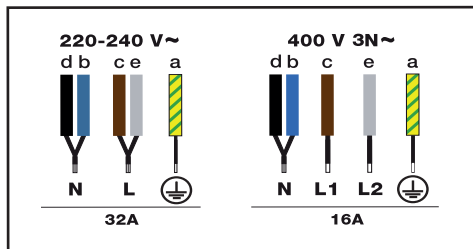
2.3 Electric connections

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

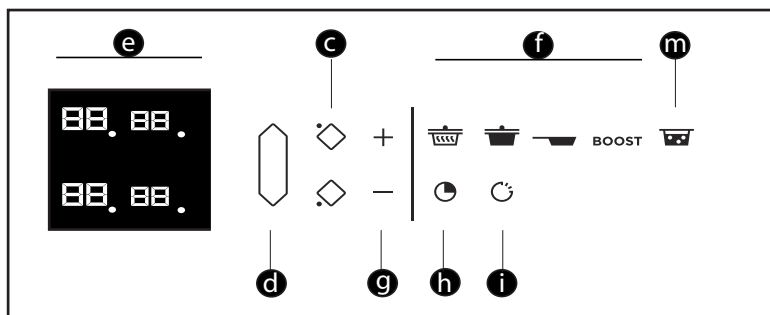
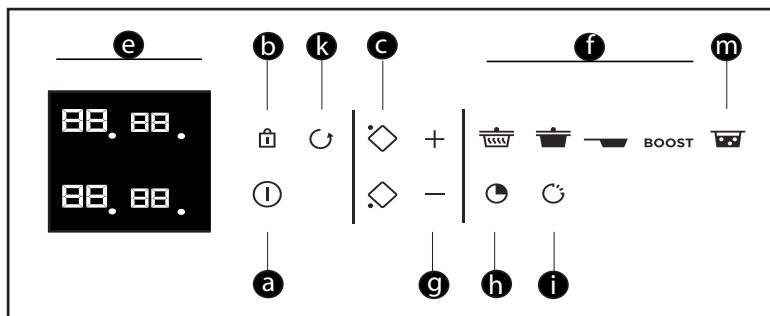
Identify the type of cable of your hob according to the number of wires and colours.

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

This information disappears after around 30 seconds.



3 USE




Control panel glossary

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

3 USE

3.1 CHOICE OF COOKWARE

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


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

 Avoid putting cookware on the control panel.

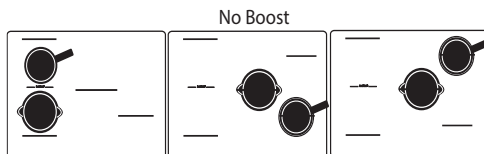
3.2 COOKING ZONE SELECTION

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


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

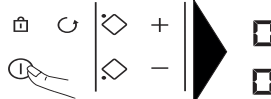
 When several cooking zones are used at the same time, the hob manages the power distribution, so as not to exceed its total power.

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

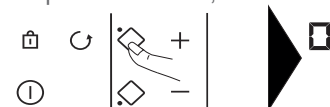


3.3 SWITCHING ON/OFF

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




If no pan is detected, select a zoner.




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

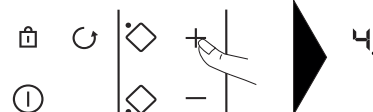
Switching off a zone on the hob

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

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


3.4 SETTING THE POWER

Press the + or -  key to adjust your power level between 1 and 19 or 1.






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

Power presets

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

3 USE

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



These power values can be modified, except for BOOST.

Proceed as follows:




The hob must be switched off.

- Press and hold  or  or  to select it.

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

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

Note: Power levels must be between

- 1 and 3 for 
- 4 and 11 for 
- 12 and 19 for 


3.5 HORIZONE

Horizontech

The free zone is selected with touchkey 




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

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

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

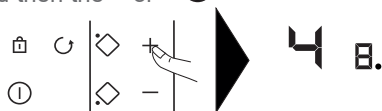
3.6 SETTING THE TIMER

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

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



and then the + or - 



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

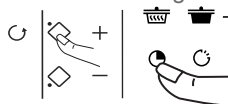
At the end of cooking, the display indicates 0 and a warning beep sounds. To cancel this information, press any button for the particular cooking zone being used. Otherwise, they will switch off after a few seconds.

To stop the timer during cooking, press the + and - keys at the same time or return to 0 using the - key o.


Independent timer

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

- Select a cooking zone you are not using.



- Press the 

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




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

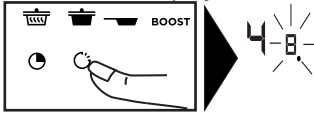
3 USE


Note:

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


3.7 Touche ELAPSED TIME

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



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

This function is available with or without the timer function.

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

3.8 LOCKING THE CONTROLS

Child safety lock

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

Locking


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




Table locked in operation

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

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

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


Unlocking


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

CLEAN LOCK function

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


To activate Clean lock:

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

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

3.9 RECALL FUNCTION

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

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




When the hob is operating, the function lets you see the power and timer settings for the

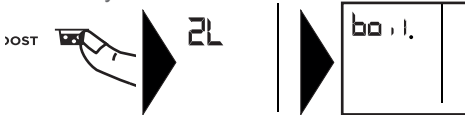
3 USE

burner(s) which have been switched off for less than 30 seconds.

3.10 BOIL FUNCTION

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

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



The default quantity of water displayed is 2 litres, but you can change it using the + or -. Set the quantity of water required (from 0.5 to 6 litres).

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

Cooking starts.

A beep sounds when the water is boiling and the «Boil» symbol scrolls through the display. You can then add the pasta and confirm by pressing the «Boil» key.

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

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

A beep sounds out when cooking is finished. NOTE: It is important that water is at ambient temperature at the start of cooking or the final result will be distorted.

Do not use a cast iron pan with this function.

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



Advice on how to save energy

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

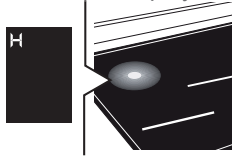
3.11 SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

Residual heat

After intensive use, the cooking area you

have just used will remain hot for several minutes.

An «H» is displayed during this time.



So, avoid touching the zones concerned.

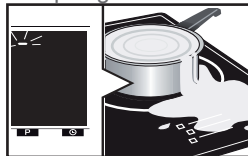
Temperature limiter

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

Spillage protection

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

- A spillage in the touchkey area.




- Damp cloth placed over the touchkeys.

- A metal object placed on the touchkeys.



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

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

«Auto-Stop» system

If you forget to switch off a pan, your hotplate has an «Auto-Stop» safety function that automatically switches off the forgotten cooking zone after a preset time (between

3 USE

1 and 10 hours based on the power level setting).

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



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

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



We do not recommend using any hob protection mechanisms.

4 CARE

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

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

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

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

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

Care of the chopping block

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

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

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

What you must never do to your chopping board:

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

5 PROBLEMS

When using for the first time

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

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

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

When switching on

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

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

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

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

Fault code F9: voltage is below 170 V.

Fault code F0: temperature is below 5°C.

During use:

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

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

Code F7 is displayed.

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

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

The pan being used is not suitable.

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

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

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

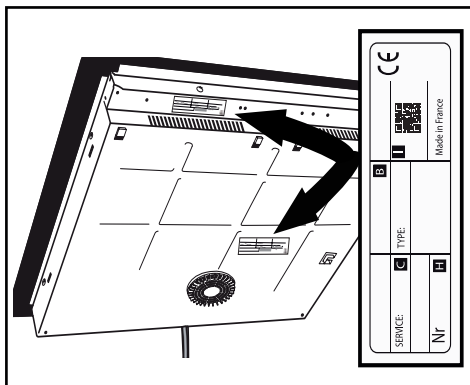
This is normal. It helps cool the electronics.

In the event of a persistent malfunction.

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

6 CUSTOMER SERVICE

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



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

CS

PRŮVODCE INSTALACÍ

INDUKČNÍ VARNÁ DESKA

De Dietrich 

CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU.

S výrobky společnosti De Dietrich zažijete jedinečné chvíle.

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

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

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

Děkujeme Vám za Vaši důvěru.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 



Důležité upozornění :

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

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

Bezpečnost a důležitá varování.....	4
Životní prostředí.....	6
1 Prezentace	7
2 Instalace	9
2.1 Vybalení.....	9
2.2 Zabudování.....	9
2.3 Připojení	11
3 Použití	12
Legenda tlačítek.....	12
3.1 Nastavení výkonu	13
3.2 Výběr nádobí	13
3.3 Výběr plotýnky	13
3.4 Spuštění/Vypnutí	13
3.5 Nastavení výkonu	14
3.6 Horizonta	14
3.7 Nastavení časovače	15
3.8 Tlačítko ELAPSED TIME	15
3.9 Zablokování ovládacích tlačítek.....	15
3.10 Funkce BOIL	16
3.11 Bezpečnost a doporučení	16
4 Údržba	18
5 Neobvyklé situace	19
6 Služby spotřebitelům.....	20



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

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

Děti si nesmějí hrát s přístrojem.

Čištění a údržbu nesmějí děti provádět bez dohledu.

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

Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání teplé.

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

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

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

Váš přístroj odpovídá Evropským směrnicím a předpisům, kterým podléhá. Aby nedocházelo k interferencím mezi varnou deskou a Vaším kardiostimulátorem, musí být kardiostimulátor vyroben a seřízen podle platných předpisů. Informujte se u výrobce nebo ošetřujícího lékaře.

Vaření s olejem nebo tukem na varné desce prováděné bez dohledu může být nebezpečné a může vést k požáru. NIKDY se nesnažte uhasit oheň vodou, ale vypněte vždy napájení zařízení a překryjte plamen například pokličkou nebo protipožárním krytem.

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

Nebezpečí požáru: na varné desce neskladujte předměty.

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



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

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

Neuchovávejte ve skříňce pod varnou deskou čistící nebo hořlavé přípravky.

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

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

K údržbě desky nepoužívejte parní čistič.

Přístroj není určen k zapínání

prostřednictvím externího časového spínače nebo samostatného dálkového ovladače.

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

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

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

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Ochrana životního prostředí



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

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

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

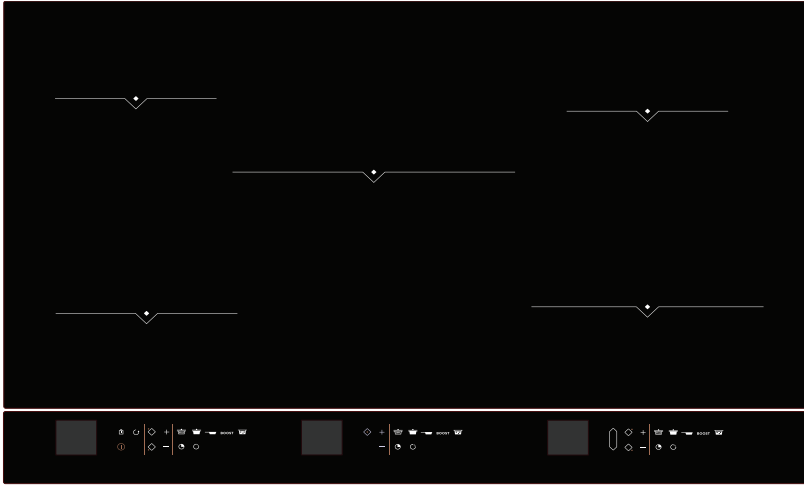
Některé obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v kontejnerech s komunálním odpadem určených k tomu účelu.

Děkujeme Vám za Váš příspěvek k ochraně životního prostředí.













Rada pro úsporu energie

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

1 PREZENTACE



1 PREZENTACE

					+				BOOST	
					-					

		+					BOOST	
		-						

			+					BOOST	
			-						

2 INSTALACE

2.1 VYBALENÍ

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

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

Service :

Type :

2.2 ZABUDOVÁNÍ DO NÁBYTKU

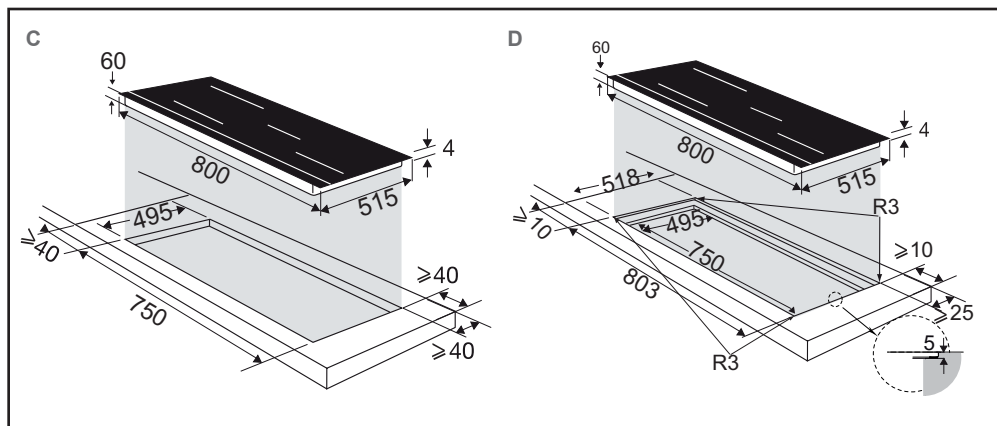
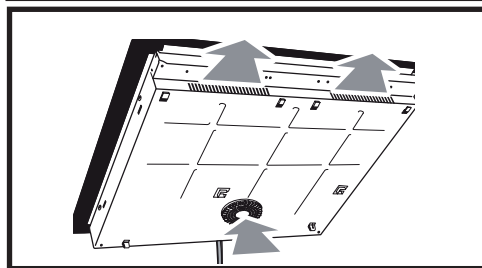
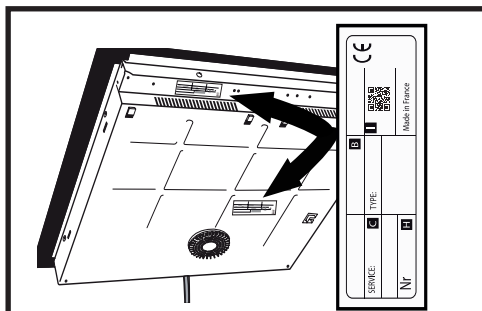
Zkontrolujte, zda je přívod i odvod vzduchu dokonale volný.

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

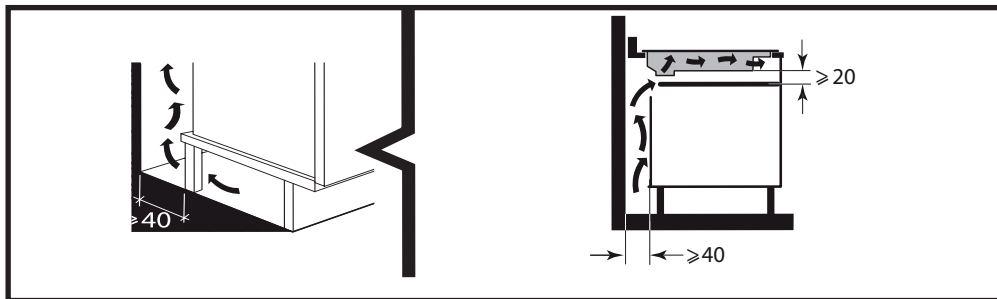
Zkontrolujte, zda mezi přední a zadní částí varné desky volně proudí vzduch.

Montáž na desku C

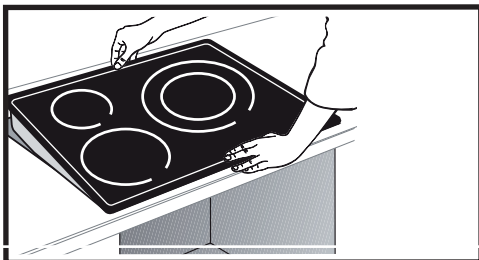
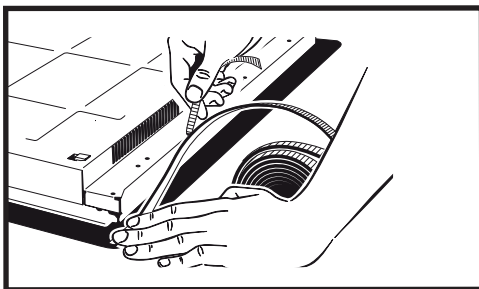
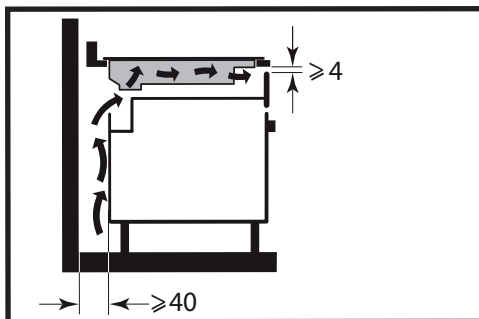
Montáž pod omítku na pracovní desku D



2 INSTALACE



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



Důležité

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

2 INSTALACE

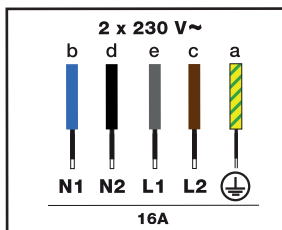
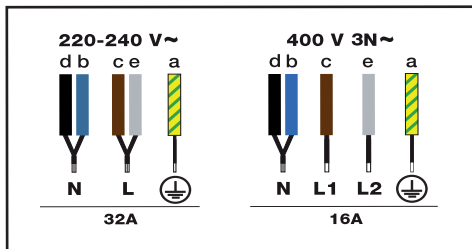
2.3 ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

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

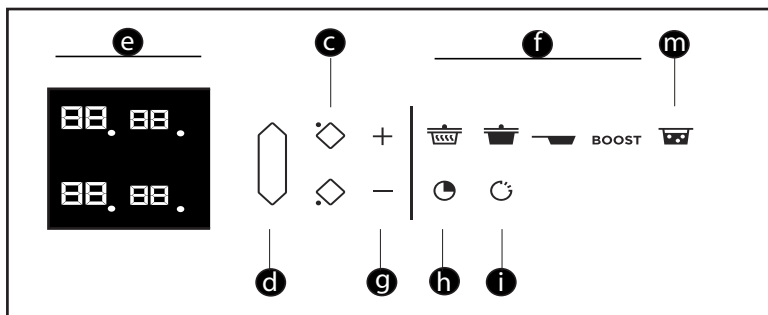
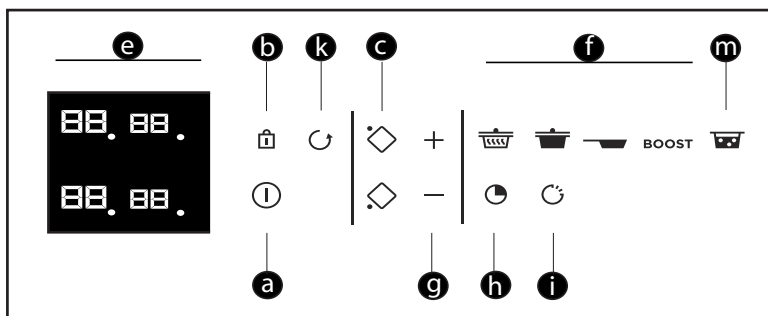
Identifikujte typ kabelu varné desky podle počtu kabelů a barev.

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

Tyto informace se zobrazí asi po 30 sekundách.



3 POUŽITÍ




Legenda tlačítek

- a** = Uvedení do provozu/Vypnutí
- b** = Zablokování/Zámek pro čištění
- c** = Výběr varné zóny
- d** = Horizonta
- e** = Displej
- f** = Předvolba
- g** = Nastavení výkonu/času
- h** = Časovač
- i** = Funkce Uplynulého času
- k** = Funkce Zpětného zobrazení nastavení
- m** = Funkce Kontroly varu

3 POUŽITÍ

3.1 VÝBĚR NÁDOBÍ

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


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

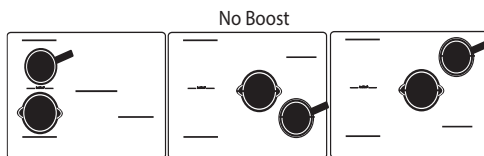
 Nepokládejte nádobí na ovládací tlačítka.

3.2 VÝBĚR PLOTÝNKY



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

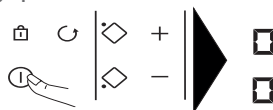
Průměr plotny (cm)	Max. výkon plotny (Watts)	Diamètre du fond du récipient (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700 (b)	15 - 32
28	4000 (b')	15 - 32
Horizone	3700	18 - oválná nádoba na va
	3700	
1/2 zone	2800	11 - 22

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

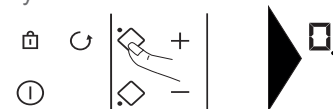


3.3 UVEDENÍ DO PROVOZU - VYPNUTÍ

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





Pokud není zjištěna žádná nádoba, vyberte plotýnku





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

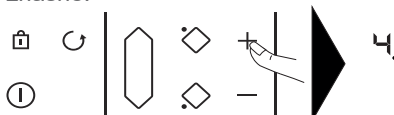
Vypnutí zóny/desky

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

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

3.4 NASTAVENÍ VÝKONU

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



3 POUŽITÍ

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

Přednastavení výkonu:

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

 = výkon 2 - udržovat teplé

 = výkon 10 - pomalé vaření

 = výkon 19 - smažení na rozpáleném

tuku


BOOST = maximální výkon.



Tyto hodnoty výkonu lze měnit, kromě hodnoty BOOST.

Postupujte takto:

Varná deska musí být vypnutá.

- Dlouze na desce stiskněte  nebo  nebo 

- Nastavte nový výkon pomocí tlačítek + nebo - .

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

Poznámka: Výkon musí být v rozmezí mezi

1 a 3 pro 

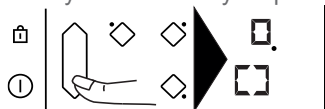
4 a 11 pro 

12 a 19 pro 

3.5 HORIZONE

Horizone^{tech}

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



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

Pro vypnutí zóny, dlouze stiskněte tlačítko

d, zazní dlouhé pípnutí a displeje zhasnou nebo se objeví symbol „H“.

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

3.6 NASTAVENÍ ČASOVAČE

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

Pro spuštění nebo změnu stiskněte tlačítko

 časovače



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



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

Stisknutím tlačítka 0 se časovač vynuluje.

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

Na konci vaření se zobrazí 0 a ozve se oznamovací pípnutí. Chcete-li tyto informace smazat, stiskněte jakékoli tlačítko ovládání dané varné zóny. Ve výchozím nastavení se po chvíli vypnou.

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

Nezávislý časový spínač (minutka)

Tato funkce umožňuje měřit čas určité události bez provádění pečení.

- Vyberte nepoužitou zónu.

- Zkontrolujte, zda je klávesa stisknuta 



3 POUŽITÍ

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



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

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

3.7 Touche ELAPSED TIME

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

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



Pokud chcete, aby se vaření ukončilo v určeném čase, stiskněte tlačítko a následně během 5 sekund stiskněte + časového spínače pro zvýšení času vaření, kterého chcete dosáhnout. Na dobu 3 sekund se zobrazí uplynulý čas, a pak se zobrazí zbývajícím čas. Váš výběr potvrdí pípnutí.

Tato funkce je k dispozici s nebo bez funkce časovače.

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

3.8 ZABLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK

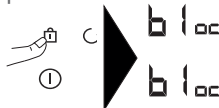
Dětská pojistka

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

tlačítka volby zóny a umožňují desku vypnout nebo vypnout topnou zónu.

Uzamčení

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



Zablokovaná deska v provozu

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

Když stisknete tlačítka výkonu nebo časovače zón, které jsou v provozu: objeví se „blok“ na 2 sekundy a pak zmizí.

Odblokování

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

FUNKCE CLEAN LOCK

Touto funkcí můžete dočasně zablokovat varnou desku při čištění.

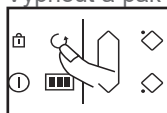
Chcete-li aktivovat Clean lock:

Krátce stiskněte tlačítko (visací zámek). Ozve se pípnutí a na displeji zabliká symbol „blok“.

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

3.9 FUNKCE RECALL

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



3 POUŽITÍ

Jakmile deska funguje, funkce umožňuje připomenout nastavení výkonu a časovače jedné nebo více ploten, které jsou vypnuté méně než 30 vteřin.

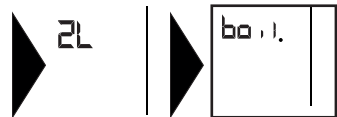
3.10 FUNKCE BOIL

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

Vyberte si plotnu a krátce stiskněte tlačítko „Varu“



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



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

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

Vaření začíná.

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

Nasypejte těstoviny a potvrďte stisknutím tlačítka „Var“.

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

Nabízený výkon a dobu vaření však nicméně můžete upravit.

Na konci vaření zazní zvukový signál.

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

U této funkce nelze používat litinové nádobí.

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



Rada pro úsporu energie

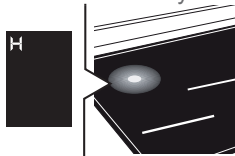
Vaření s dobře nasazenou poklicí vede k úspoře energie. Pokud používáte skleněnou poklici, můžete vaření dokonale kontrolovat.

3.11 BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ

Zbytečné teplo

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

Během této doby se zobrazí „H“



Nedotýkejte se tedy těchto zón.

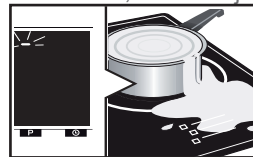
Omezovač teploty

Každá varná zóna je vybavena bezpečnostním čidlem, které neustále kontroluje teplotu dna nádoby. V případě, že zapomenete na varné zapnuté zóně prázdný hrnec, tento snímač automaticky upraví dodávaný výkon a omezí tak riziko poškození nádobí nebo varné desky.

Ochrana v případě vykypění

K vypnutí varné desky může dojít v těchto 3 případech:

- Přetečení, které zalije ovládací tlačítka




- Mokrý hadr položený na tlačítkách.

- Kovový předmět položený na ovládací tlačítko



3 POUŽITÍ

Předmět uklidíte nebo vyčistíte a vysušte ovládací tlačítka a pak znovu spustíte vaření. V těchto případech se na displeji zobrazí symbol  a zazní zvukový signál.

Systém „Automatického vypnutí“

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

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



Mohou zaznít zvuky podobné zvuku ručiček hodin.

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



Nedoporučujeme ochranné zařízení pro desku.

4 ÚDRŽBA

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

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

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

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

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

Údržba prkénka

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

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

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

Co by se prkénku nemělo nikdy stát:

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

5 NEOBVYKLÉ SITUACE

Při spuštění

Zjistíte, že se objevil světelný displej.

Je to normální. Za asi 30 sekund zmizí.

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

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

Při uvádění do provozu

Varná deska nefunguje a světelné displeje na klávesnici nesvítí.

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

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

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

Kód závady F9: napětí pod 170 V.

Kód závady F0: teplota pod 5 °C.

Během použití

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

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

Objeví se kód F7.

Elektronické obvody se ohřívají (viz kapitola o zabudování).

Během fungování zóny ohřevu vždy

blikají světelné kontrolky klávesnice.

Použitá nádoba není uzpůsobena.

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

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

Po vypnutí varné desky je ventilace nadále v provozu.

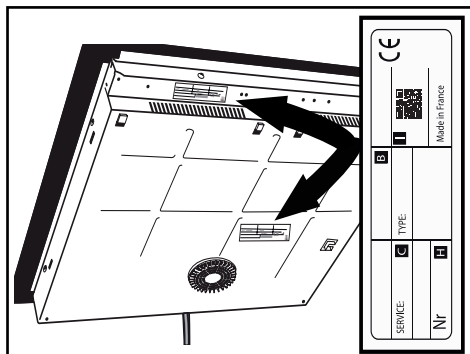
To je normální. Umožňuje to ochlazení elektroniky.

V případě trvajících špatného fungování.

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

6 SLUŽBY SPOTŘEBITELŮM

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



B: Prodejní reference

C: Odkaz na službu

H: Sériové číslo

I: QR kód

INDUKTIONSPLADE

DA

KÆRE KUNDE,

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

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

Tak for din tillid.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 



Vigtigt :

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

Du kan finde brugervejledningen og flere oplysninger om disse produkter ved at bruge QR-koden i slutningen af dette dokument.

Vigtig om sikkerhed og forsigtighedsregler	4
Miljø.....	6
1 Præsentation	7
2 Installation.....	9
2.1 Udpakning.....	9
2.2 Indbygning	9
2.3 Tilslutning	11
3 Brug	12
Forklaring til tastatur	12
3.1 Valg af gryder	13
3.2 Valg af kogepladen	13
3.3 Tænd/sluk.....	13
3.4 Indstilling af styrken	13
3.5 HORIZONE.....	14
3.6 Indstilling af minutur.....	14
3.7 Tast ELAPSED TIME.....	15
3.8 Låsning af betjeningerne	15
3.9 Funktion Recall	15
3.10 Funktion BOIL	16
3.11 Sikkerhed og anbefalinger	16
4 Vedligeholdelse	21
5 Fejl	22
6 Kundeservice.....	23



VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

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

Denne vejledning kan downloades fra mærkets hjemmeside.

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

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

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

Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

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

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

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

Dit apparateri overensstemmelse med de europæiske direktiver

og forordninger, som angår apparatet.

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

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

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

Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladen.

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

Brug ikke pladen igen, før glasset er blevet udskiftet.

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

Læg ikke et varmt låg med den



VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

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

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

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

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

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

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

ikke kommer i kontakt med kogezoneerne.

Brug aldrig damprensning til rengøring af kogepladen.

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

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

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

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

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

PAS PÅ MILJØET



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

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

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

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

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













Gode råd til energibesparelse









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

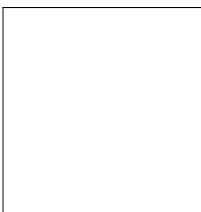
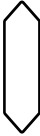





1 PRÆSENTATION



1 PRÆSENTATION

					+				BOOST	
					-					

		+					BOOST	
		-						

			+					BOOST	
			-						

2 INSTALLERING

2.1 UDPAKNING

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

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

Service :

Type :

2.2 INDBYGNING I MØBEL

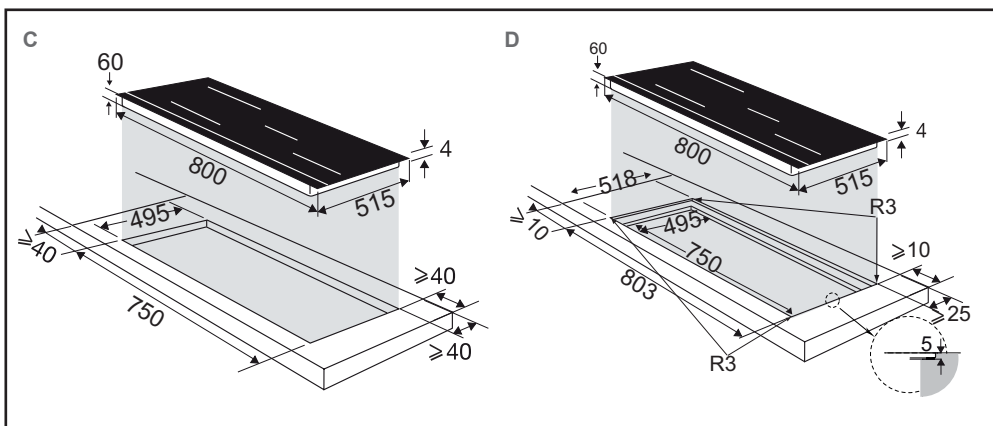
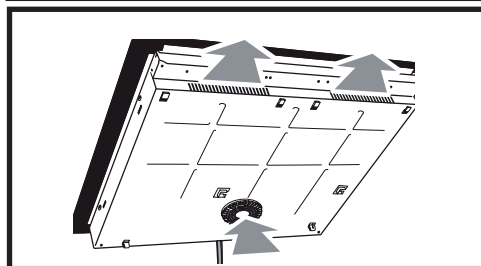
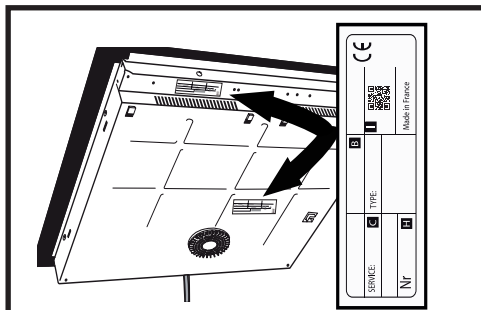
Kontrollér, at luft ind- og udgange ikke er blokerede. Overhold angivelserne for indbygningsmål (i millimeter) på det møbel der skal modtage kogepladen.

- Indbygning i køkkenbordplade

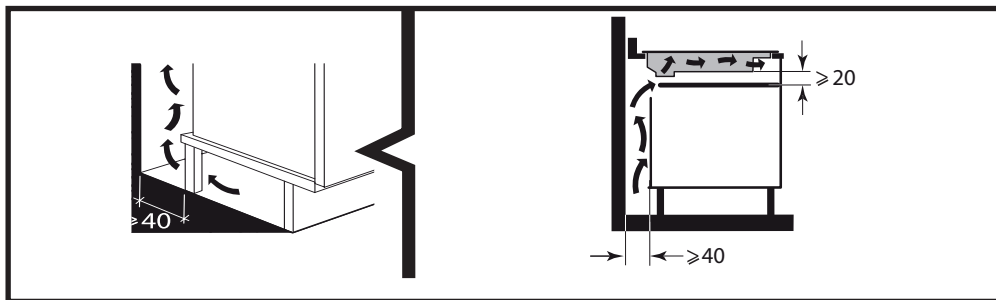
Se skemaet C

- Indbygning der flugter med køkkenbordet

Se skema D



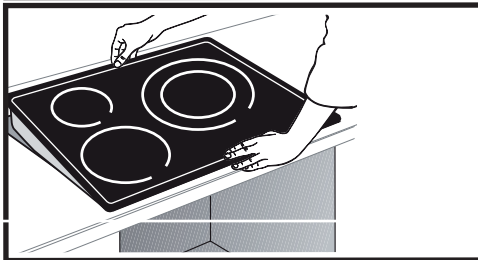
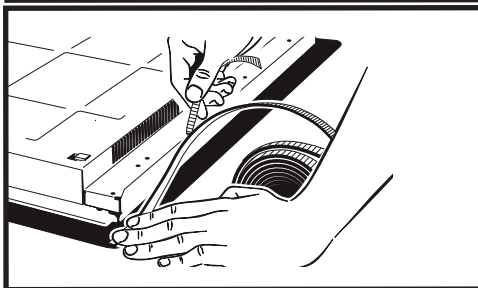
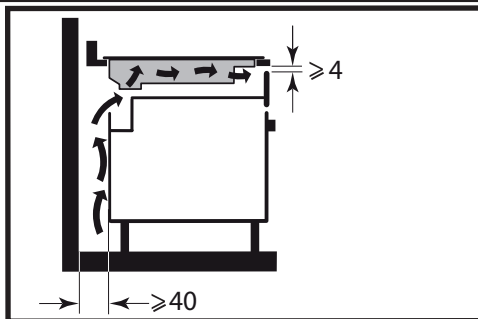
2 INSTALLERING



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

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

Indsæt kogepladen i møblet.



Vigtigt

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

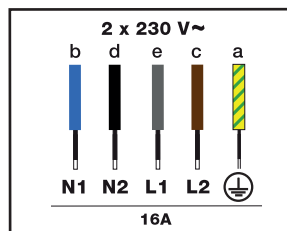
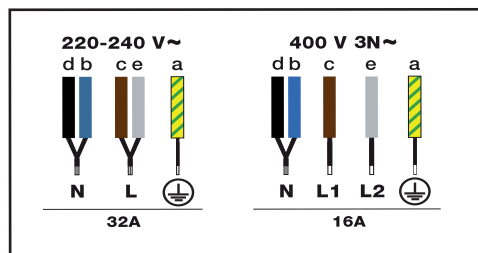
2 INSTALLERING

2.3 ELEKTRISK TILSLUTNING

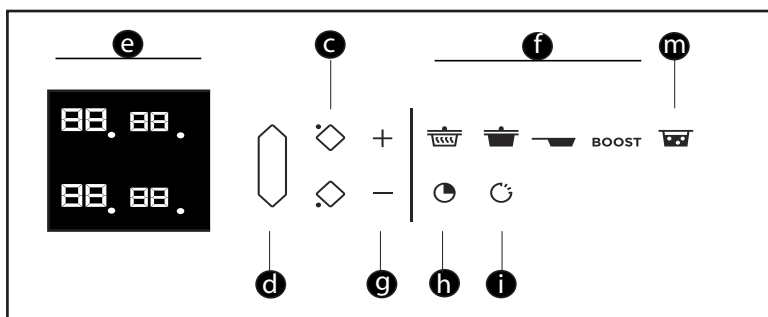
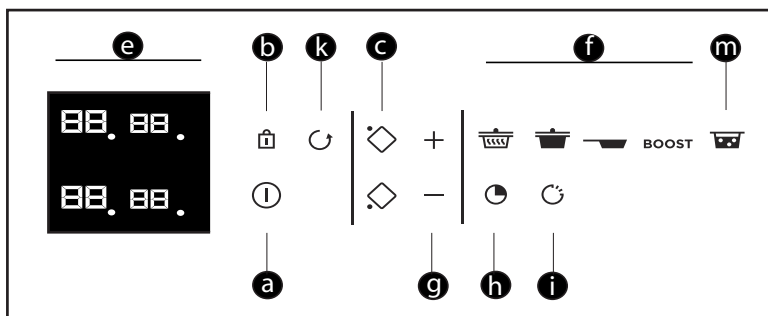
Disse kogeplader skal tilsluttes elnettet ved brug af en omni-polær afbryderanordning i overensstemmelse med de gældende regler for installationer. Der skal integreres en frakobling i den faste kanalisering.

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

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



3 BRUG




Forklaring til tastatur

- a** = Tænd/sluk
- b** = Låsning/Clean Lock
- c** = Valg af kogezone
- d** = Horizone
- e** = Display
- f** = Forvalg
- g** = Indstilling af styrke/tid
- h** = Minutur
- i** = Funktion Elapsed time
- k** = Funktion Recall
- m** = Funktion Boil

3 BRUG

3.1 VALG AF GRYDE/PANDE

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


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

 Undgå at sætte gryder/pander på betjeningsdisplayet.

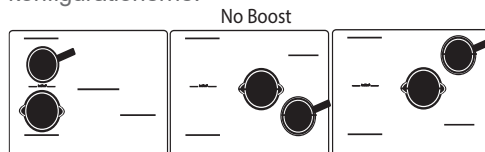
3.2 VALG AF ZONE

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

Kogezonens diameter (cm)	Zonens maksimale styrke (Watts)	Grydens pandens bunddiameter (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700 (b)	15 - 32
28	4000 (b')	15 - 32
Horizone	3700	18 - Ovale - poissonnière
	3700	
1/2 zone	2800	11 - 22

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

Når du bruger maksimal styrke på flere zoner samtidigt, skal du sørge for at gryden/panden har den bedste placering, og du skal undgå konfigurationerne.

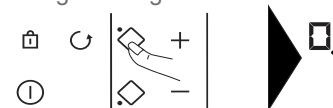


3.3 TÆND - SLUK ^①

Tryk på tasten Tænd/sluk ^①. Et "0" cignote blinker på hver kogezone i 8 sekunder.



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



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

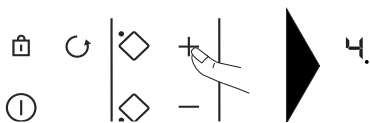
Sådan slukker du en kogezone / kogepladen:

Udfør et langt tryk på kogezone [Ⓒ], der udsendes et langt bip, og displayet slukker eller symbolet "H" (restvarme) vises. Tryk på tasten Tænd/sluk ^① for at slukke helt for kogepladen.

3.4 INDSTILLING AF STYRKE

Tryk på tasten + eller - ^⑨ eller brug taltastaturet ^⓪ til at indstille styrkeniveauet, der går fra 1 til 19. I dette tilfælde kan du trykke direkte på de tal, der svarer til den ønskede styrke. Et tryk på "0" vil slukke kogezone.

3 BRUG



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

Forvalg af styrke:

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

= styrke 10 - Simre

= styrke 19 - Brune/riste.

BOOST = maksimal styrke



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

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

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

- Efter få øjeblikke bekræfter et bip din handling.

Bemærk: Styrkerne skal være mellem

1 og 3 for

4 og 11 for

12 og 19 for

3.5 HORIZONE

Horizone^{tech}

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



Udfør et langt tryk på tasten **d** for at slukke zonen, der udsendes et langt bip, og displayene slukker, eller symbolet «H» vises.

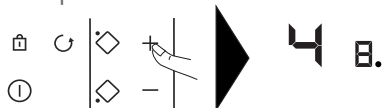
Et tryk på tasten til zonen foran eller bagved zonen vil deaktivere funktionen og overføre indstillingerne til den valgte zone.

3.6 INDSTILLING AF MINUTUR

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



derefter på tasterne + eller - **g**



I dette tilfælde kan du trykke direkte på de tal, et ad gangen, der svarer til den ønskede tid. Et tryk på tasten "0" vil annullere minuturet. For at gøre det lettere at indstille et meget langt tidsrum er det muligt at gå direkte til 99 minutter ved straks at trykke

på tasten -. Ved slutningen af tilberedningen viser displayet 0, og et bip oplyser dig om, at tiden er gået. For at slette disse informationer skal du trykke på en vilkårlig betjeningstast til den pågældende kogezone. De vil som standard slukke efter få øjeblikke.

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

Uafhængigt minutur

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

- Vælg en kogezone, der ikke anvendes.- Sélectionnez une zone non utilisée.



- Tryk på tasten .


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

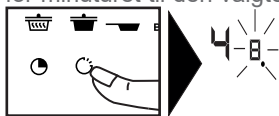
3 BRUG





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

3.7 Tasten ELAPSED TIME

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



Hvis du ønsker, at din tilberedningstid skal afsluttes på et bestemt tidspunkt, skal du trykke på tasten  og derefter inden for de næste 5 sekunder trykke på minuturets tast + for opnå den tilberedningstid, som du ønsker. Displayet for forløbet tid lyser konstant i 3 sekunder, og derefter vises den resterende tid. Der udsendes et bip for at bekræfte dit valg. Denne funktion findes med eller uden funktionen for minutur.

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

3.8 LÅSNING AF BETJENINGERNE

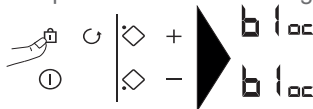
Børnesikring

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

kogepladen eller afbryde en kogezone, der varmer.

Låsning


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



Kogeplade låst i drift



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

Oplåsning :

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


FUNKTION CLEAN LOCK

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

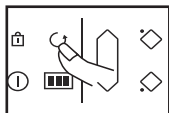
Udfør et kort tryk på tasten  (hængelås). Der lyder et bip, og symbolet «bloc» blinker i displayet. Efter en forudbestemt tid bliver låsningen automatisk deaktiveret. Et dobbelt bip udsendes, og "bloc" slukker. Du kan standse funktionen Clean Lock når som helst ved at udføre et langt tryk på tasten .

3.9 FUNKTION RECALL

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

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

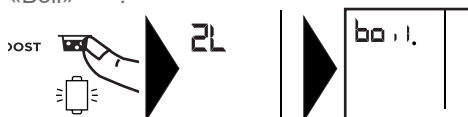
3 BRUG



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

3.10 FUNKTION BOIL

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



Som standard foreslås en vandmængde på 2 liter, men du har mulighed for at ændre dette ved brug af tasterne + eller -. Indstil den ønskede vandmængde (fra 0,5 til 6 liter).

Godkend ved at trykke på symbolet «Boil», eller vent nogle sekunder, og godkendelse udføres automatisk. Opvarmningen starter. Der lyder et bip, når vandet koger, og symbolet "Boil" ruller i displayet. Hæld pastaen i vandet, og godkend ved at trykke på tasten "Boil". Som standard foreslår displayet en styrke og en tilberedningstid på 8 minutter. Det er dog muligt at indstille styrken og tilberedningstiden. Et lydsignal udsendes, når tilberedningstiden er forløbet.

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

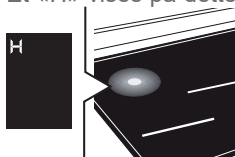


Gode råd til energibesparelse

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

3.11 SIKKERHED OG ANBEFALINGER Restvarme

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



Undgå derfor at røre de pågældende kogezone.

Temperaturbegrænser

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

Beskyttelse mod at maden koger over

Slukning af kogepladen kan finde sted i følgende 3 tilfælde:


- Noget 'koger over', og dækker betjeningskasterne



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

3 BRUG



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

Systemet "Auto-Stop"

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



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

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



Vi anbefaler ikke anordninger til beskyttelse af pladen.

4 VEDLIGEHOVELSE

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

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

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

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

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

Vedligeholdelse af blokken

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

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

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

Hvad du aldrig må udsætte din blok for:

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

5 FEJL

Ved første ibrugtagning

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

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

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

Ved tændin

Kogepladen fungerer ikke, og lysvisningerne på tastaturet forbliver slukkede.

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

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

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

Fejlkode F9 : Spændingen er under 170 V.

Fejlkode F0 : Temperatur er under 5°C.

Under brug

Kogepladen fungerer ikke, vises, og der udsendes et lydsignal.

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

Kode F7 vises.

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

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

Gryden/panden er ikke passende til kogezone.

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

(se gode råd under Sikkerhed og anbefalinger).

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

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

Det er normalt. Dette afkøler elektronikken.

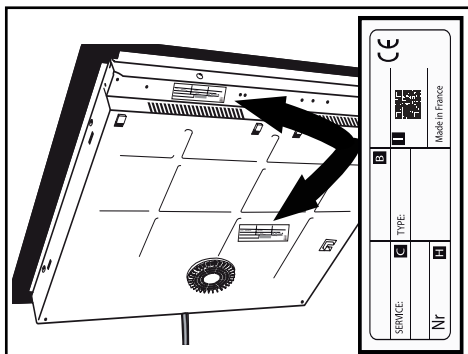
I tilfælde af vedvarende fejlfunktion.

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

6 KUNDESERVICE

REPARATIONER

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



B: Kommerciel reference

C: Tjenesten reference

H: serienummer

I: QR-kode

DE

GEBRAUCHSANLEITUNG

INDUKTIONSKOCHFELD

DE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE

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

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

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

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 



Wichtig :

Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zu Installation und Gebrauch vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.

Das Benutzerhandbuch und weitere Informationen zu diesen Produkten finden Sie über den QR-Code am Ende dieses Dokuments.

Sicherheit und wichtige Sicherheitsmaßnahmen	4
Umwelt	6
1 Präsentation	7
2 Installation	9
2.1 Auspacken	9
2.2 Einbau	9
2.3 Anschluss	11
3 Bedienung	12
Glossar Tasten	12
3.1 Auswahl des Gargefäßes	13
3.2 Auswahl der Kochzone	13
3.3 Ein- und Ausschalten	13
3.4 Einstellung der Leistung	13
3.5 HORIZONE	14
3.6 Einstellung der Zeitschaltuhr	14
3.7 Taste ELAPSED TIME	15
3.8 Sperrung der Bedienelemente	15
3.9 Funktion RECALL	17
3.10 Funktion BOIL	16
3.11 Sicherheitsvorrichtungen und Empfehlungen	17
4 Wartung	18
5 Funktionsstörungen	19
6 Verbraucherservice	20



SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

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

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

Kinder dürfen dieses Gerät nicht als Spielzeug nutzen.

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

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

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

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

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

Das Kochfeld verfügt über

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

Das Gerät entspricht den einschlägigen europäischen Richtlinien und Vorschriften.

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

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

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

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

Wenn die Oberfläche Risse aufweist, muss das Gerät



SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

Das Kochfelderst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

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

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

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

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

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

In die festen Leitungen ist eine Abschaltvorrichtung einzubauen. Ihr Kochfeld ist für den Betrieb mit 50Hz oder 60Hz (50Hz/60Hz)

ausgelegt, ohne dass Sie besondere Maßnahmen ergreifen müssen.

Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch über sein Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topfsensor. Zur Vermeidung von Gefahren muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.

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

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

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

UMWELT



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

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

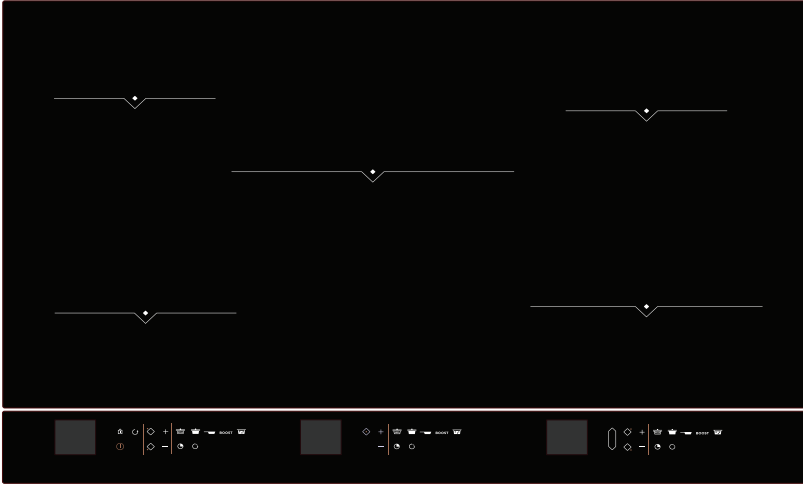
Kalkränder und Kalkspuren behandeln Sie mit heißem Spritessig, den Sie auf die Verschmutzung auftragen, einwirken lassen und danach mit einem weichen Tuch abwischen.

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













Energiespar-Tipp

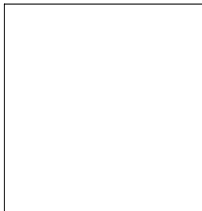







Kochen mit einem gut passenden Deckel spart Energie. Wenn Sie einen Deckel aus Glas verwenden, können Sie den Garfortschritt perfekt kontrollieren.











1 VORSTELLUNG



1 VORSTELLUNG

					+				BOOST	
					-					

		+					BOOST	
		-						

			+					BOOST	
			-						

2 EINBAU

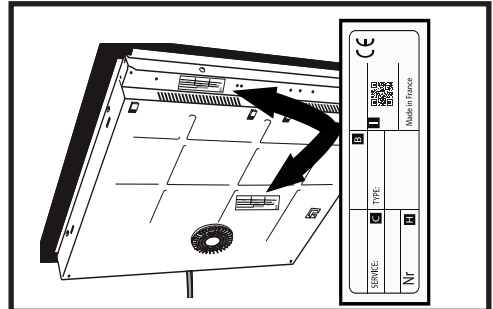
2.1 AUSPACKEN

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

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

Service :

Type :

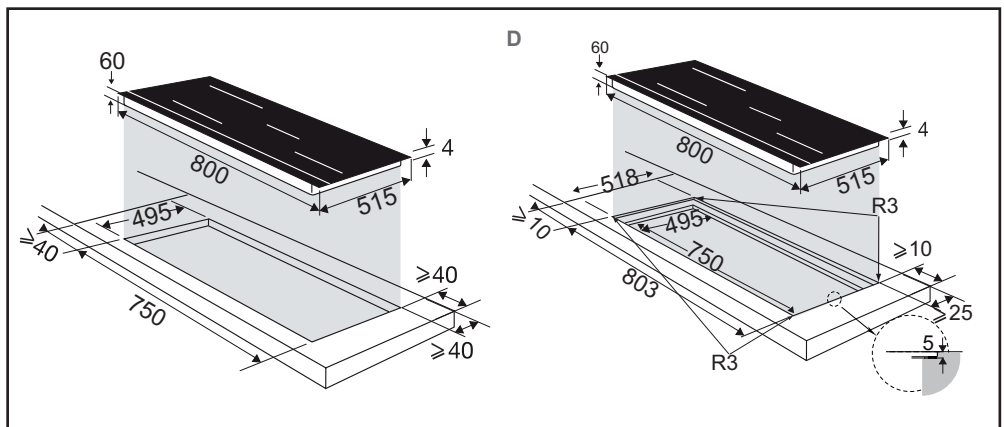
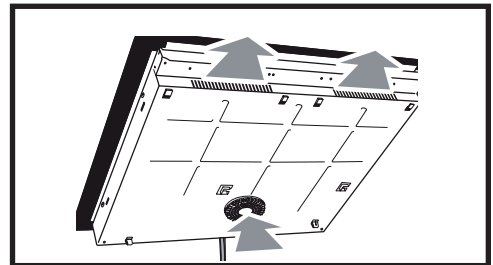


2.2 EINBAU IN EIN MÖBEL

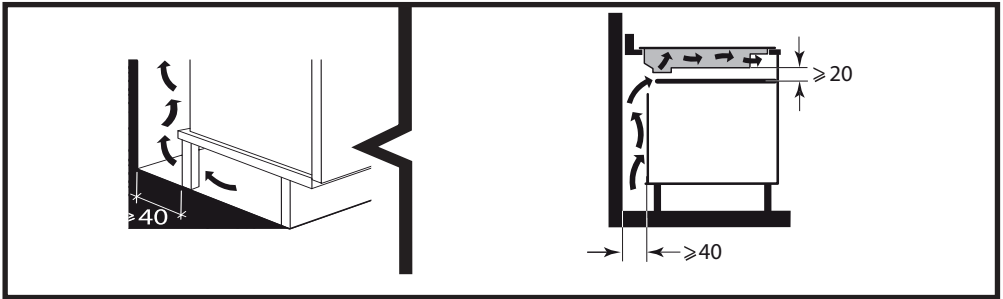
Achten Sie darauf, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben. Berücksichtigen Sie die Angaben zu den Einbaumaßen (in Millimetern) der Arbeitsfläche, in die das Kochfeld eingebaut werden soll. Prüfen Sie, dass die Luft zwischen der Vorder- und der Rückseite des Kochfelds gut zirkuliert.

Einbau auf der Arbeitsplatte C

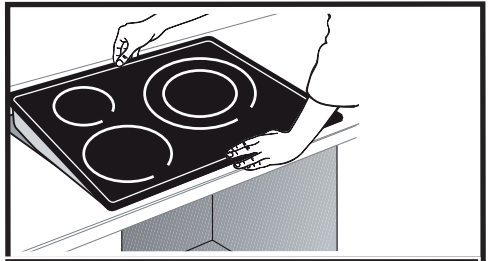
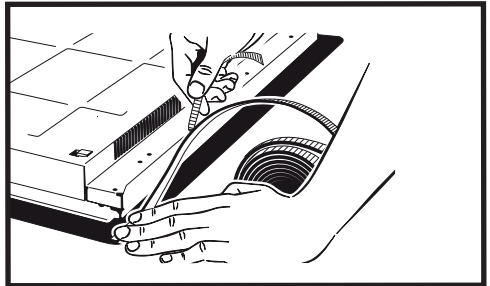
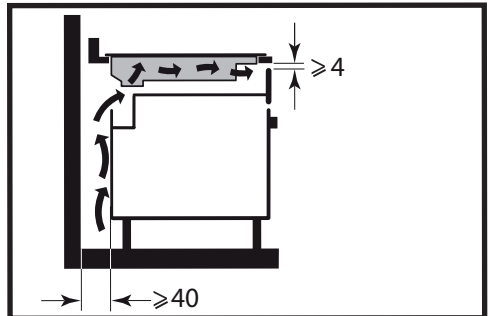
Bündiger Einbau in die Arbeitsplatte D



2 EINBAU



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



Wichtig

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

2 EINBAU

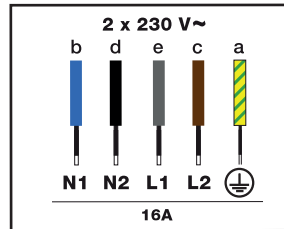
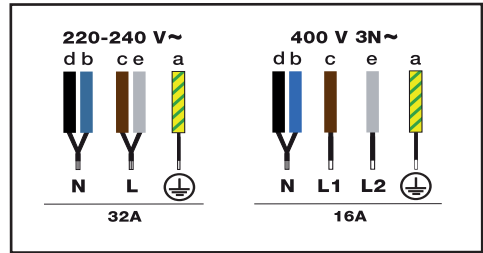
2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

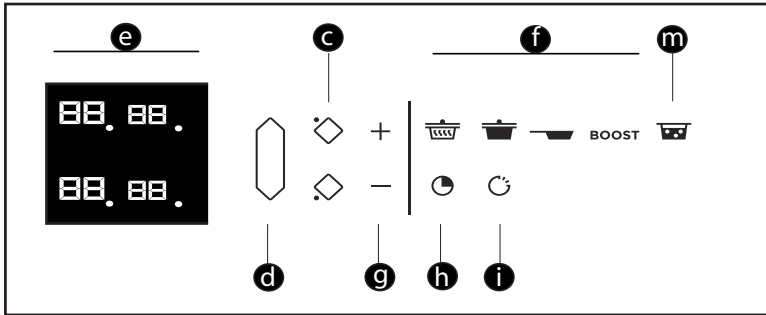
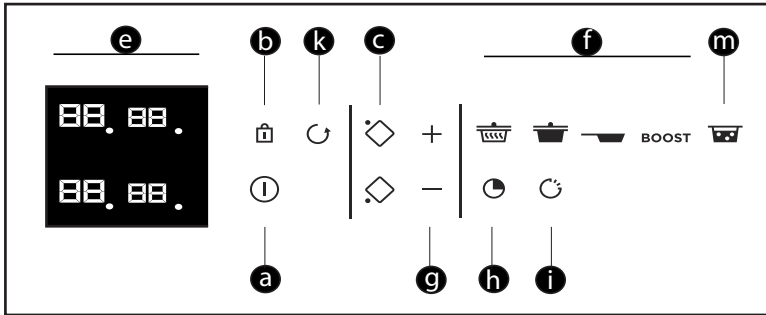
Identifizieren Sie Kabeltyp am Kochfeld gemäß der Anzahl der Leiter und ihrer Farben.

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

Diese Informationen erlöschen nach etwa 30 Sekunden.



3 BENUTZUNG




Glossar Tasten


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

3 BENUTZUNG

3.1 AUSWAHL DES GARGEFÄSSES

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


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

 Kein Gargefäß auf die Bedientastatur stellen.

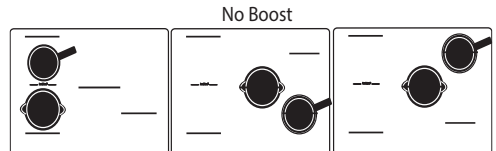
3.2 AUSWAHL DER ZONE

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


Durchmesser der Zone (cm)	Max. Leistung der Zone (Watts)	Durchmesser des Gargefäßbodens (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700 (b)	15 - 32
28	4000 (b')	15 - 32
Horizone	3700	18 - oval, Fischpfannen
1/2 zone	2800	11 - 22

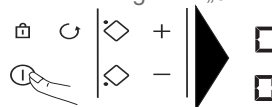
 Bei der gleichzeitigen Verwendung mehrerer Kochzonen regelt das Kochfeld die Leistungsverteilung, damit ihre Gesamtleistung nicht überschritten wird.

Wenn Sie die maximale Leistung (Boost) bei allen Zonen gleichzeitig verwenden, achten Sie darauf, die Gargefäße bestmöglich zu positionieren und diese Garkonfigurationen zu vermeiden.

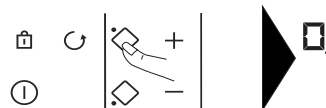


3.3 EIN- UND AUSSCHALTEN

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




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





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

Ausschalten einer Zone / Kochfelds

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

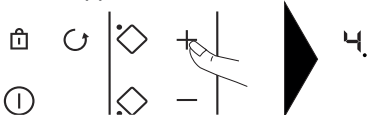
Betätigen Sie die Ein-/Aus-taste für die komplette Ausschaltung des Kochfelds.

3.4 EINSTELLUNG DER LEISTUNG

Drücken Sie die Taste + oder -  oder verwenden Sie den Ziffernblock , um die Leistung von 1 bis 19 bzw. einzustellen. In diesem Fall können Sie die Ziffern entsprechend der gewünschten Leistung

3 BENUTZUNG

direkt eintippen



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

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

Leistungs-Vorwahl::

Vier Tasten **f** ermöglichen einen direkten Zugang zu vordefinierten Leistungsstufen::

= Leistungsstufe 2 - Warmhalten

= Leistungsstufe 10 - Schmoren

= Leistungsstufe 19 - Anbraten

BOOST = maximale Leistung



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

Gehen Sie in dieser Weise vor:

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

- Wählen Sie oder oder durch jeweils langes Drücken aus.

- Wählen Sie oder durch jeweils langes Drücken aus.

- Die neue Leistung durch Drücken der Taste + oder - einstellen.

- Ein Piepton bestätigt Ihren Bedienschritt nach einigen Augenblicken.

Hinweis: Die Leistungen müssen betragen:

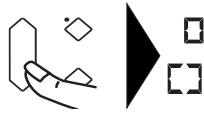
1 bis 3 für

4 bis 11 für

12 bis 19 für

3.5 HORIZONE — Horizone^{tech}

Die Auswahl der freien Zone erfolgt mit der Taste **d**.



Leistung und Zeitschaltuhr werden wie für eine normale Zone eingestellt.

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

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

3.6 EINSTELLUNG DER ZEITSCHALTUHR

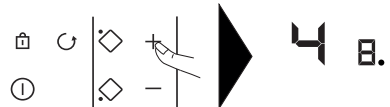


Jede Garzone verfügt über eine eigene Zeitschaltuhr. Sie kann gestartet werden, sobald die entsprechende Garzone eingeschaltet ist.

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



und danach die Tasten + oder -



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

Durch Drücken der Taste 0 wird die Zeitschaltuhr annulliert.

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

Nach dem Garvorgang erscheint eine 0 und ein Signalton ertönt. Zum Löschen dieser Informationen eine beliebige Bedientaste der entsprechenden Garzone drücken.

3 BENUTZUNG

Anderenfalls schalten sie sich nach einigen Augenblicken aus.

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

Unabhängige Zeitschaltuhr

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

- Wählen Sie eine nicht verwendete Garzone aus.




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

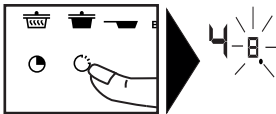


- Am Ende Ihrer Einstellung leuchtet das „t“ dauerhaft auf und der Countdown beginnt. Sie können einen laufenden Countdown stoppen durch langes Drücken auf die Taste für die Auswahl der Kochzone.

3.7 Taste ELAPSED TIME

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


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



Wenn Sie möchten, dass Ihr Garvorgang nach einer bestimmten Zeit beendet wird, drücken Sie auf Taste  und dann innerhalb

von 5 Sekunden auf +, um schrittweise die Garzeit zu erhöhen, die Sie erhalten möchten. Die Anzeige der abgelaufenen Zeit leuchtet 3 Sekunden lang ständig, und dann erscheint die Anzeige der Restzeit. Es ertönt ein Signalton zur Bestätigung Ihrer Auswahl.


Diese Funktion gibt es mit oder ohne Zeitschaltuhr-Funktion.

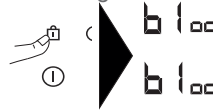
Hinweis: Wenn auf der Zeitschaltuhr eine Zeit angezeigt wird, kann diese Zeit 5 Sekunden lang nach dem Drücken auf  nicht verändert werden. Nach diesen 5 Sekunden kann die Gardauer verändert werden.

3.8 SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE Kindersicherung

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

Sperrung

Drücken Sie die Taste , bis in den Anzeigen das Verriegelungssymbol „Block“ erscheint und die Einstellung durch einen Signalton bestätigt wird




Sperrern des Kochfelds während des Betriebs

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

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

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

Drücken Sie die Taste , bis das

3 BENUTZUNG

Verriegelungssymbol „Block“ in der Anzeige erlischt und die Einstellung durch einen Signalton bestätigt wird.

FUNKTION CLEAN LOCK

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


Aktivierung der Reinigungssperre:

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

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

3.9 FUNKTION RECALL

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


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

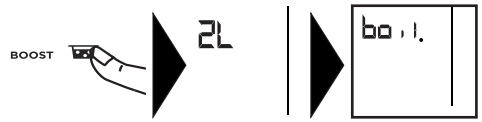


Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, können mit dieser Funktion die Leistungs- und Zeitschaltuhr-Einstellungen der Zone(n), die seit weniger als 30 Sekunden ausgeschaltet ist/sind, wieder aktiviert werden.

3.10 FUNKTION BOIL

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

Wählen Sie Ihre Zone aus und drücken kurz die Taste „Boil“ .



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

Stellen.

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

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

Der Garvorgang beginnt.

Wenn das Wasser kocht, ertönt ein Lautsignal, und das Symbol „Boil“ läuft auf der Anzeige ab (2.13.3).

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

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

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

Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein Signalton.

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

Für diese Funktion kein Gargefäß aus Guss verwenden.

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

Energiespar-Tipp

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

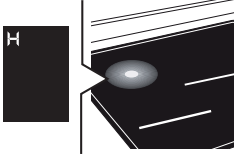
3 BENUTZUNG

3.11 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

Restwärme

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

Das Symbol „H“ wird während dieser Zeit angezeigt



Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

Temperaturbegrenzer

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

Überlaufschutz

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

- Überlaufen über die Tasten



- Feuchter Lappen auf den Tasten.
- Metallgegenstand auf den Bedientasten



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

In diesen Fällen erscheint das Symbol und ein Signalton ertönt.

Das „Auto-Stopp System“

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

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



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

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



Wir empfehlen keine Schutz-abdeckung für das Kochfeld.

4 PFLEGE

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

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

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

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

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

Pflege des Blocks

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

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

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

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

5 FUNKTIONSTÖRUNGEN

Bei der Inbetriebnahme

Es erscheint eine Leuchtanzeige.

Das ist normal. Sie erlischt nach 30 Sekunden.

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

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

Beim Einschalten

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

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

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

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

Fehlercode F9: Spannung unter 170 V.

Fehlercode F0: Temperatur unter 5°C.

Während der Benutzung

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

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

Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.

Der Code F7 erscheint.

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

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

Das benutzte Gargefäß ist nicht geeignet.

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

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

Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes weiter.

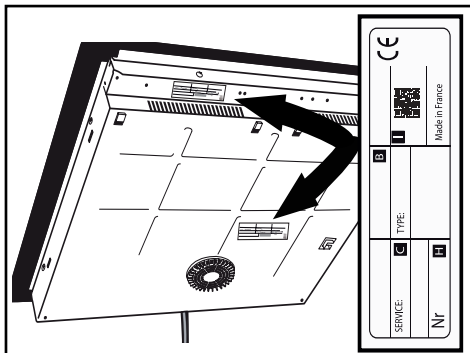
Das ist normal. Das dient zum Abkühlen der Elektronik.

Im Fall einer dauerhaften Störung.

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

6 VERBRAUCHERSERVICE

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



B: Verkaufsreferenz

C: Service-Referenz

H: Seriennummer

I: QR-Code

PLACA DE INDUCCIÓN

ES

ESTIMADO/A CLIENTE/A:

Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas. Un flechazo a primera vista. La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, para crear objetos elegantes y refinados en perfecta armonía unos con otros. Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos.

El diseño De Dietrich emplea materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico. Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich pone la fabricación de productos de alta gama al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina. Le deseamos que disfrute utilizando este nuevo aparato.

Gracias por su confianza.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 



Importante :

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

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

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



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia y conocimiento suficiente, si han sido formadas en la utilización de este aparato, de manera segura comprendiendo los riesgos implicados.

Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deben ser efectuados por niños sin supervisión.

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

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

Se deben tomar precauciones para evitar tocar los elementos calientes.

Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie, ya que se pueden calentar.

Esta placa posee una seguridad para niños que bloquea su utilización en

parada o durante la cocción (ver capítulo “Seguridad para niños”).

Este aparato cumple con las directivas y reglamentaciones europeas que lo rigen.

Para evitar cualquier interferencia entre la placa de cocción y un marcapasos, es necesario que este último esté diseñado y regulado de conformidad con la reglamentación que le concierne. Infórmese con el fabricante o con su médico de cabecera.

Una cocción con aceite o con materia grasa efectuada sobre la placa y sin vigilancia puede ser peligrosa y provocar un incendio. No intente nunca apagar un fuego con agua. Apague el aparato y cubra luego la llama con una tapa o una cubierta resistente al fuego.

ATENCIÓN: la cocción debe efectuarse siempre bajo vigilancia. Una cocción corta requiere una vigilancia continua.

Peligro de incendio: no disponga objetos directamente sobre las zonas de cocción.



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de electrocución.

No utilice la placa hasta que no cambie la superficie de vidrio.

Evite los choques con los recipientes: la superficie de vidrio

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

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

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

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

fija.

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

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

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

No utilice limpiadores de vapor para limpiar la placa.

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

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

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

MEDIO AMBIENTE

Medio ambiente



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

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

depositarse en un punto de recogida habilitado.

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

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

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

Consejo de ahorro de energía

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

ENVASES

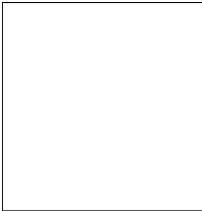













Esta marca « Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

1 PRESENTACIÓN



1 PRESENTACIÓN

	 		 +		   BOOST 
			 -		 

	 +		   BOOST 
	-		 

	  +		   BOOST 
	 -		 

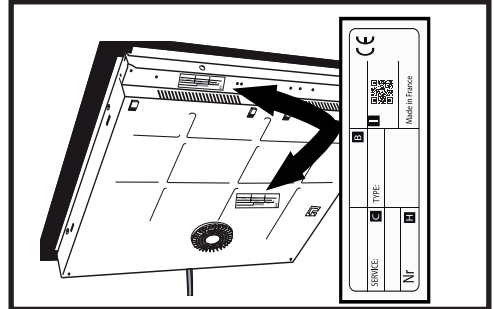
2 INSTALACIÓN

2.1 DESEMBALAJE

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

Service :

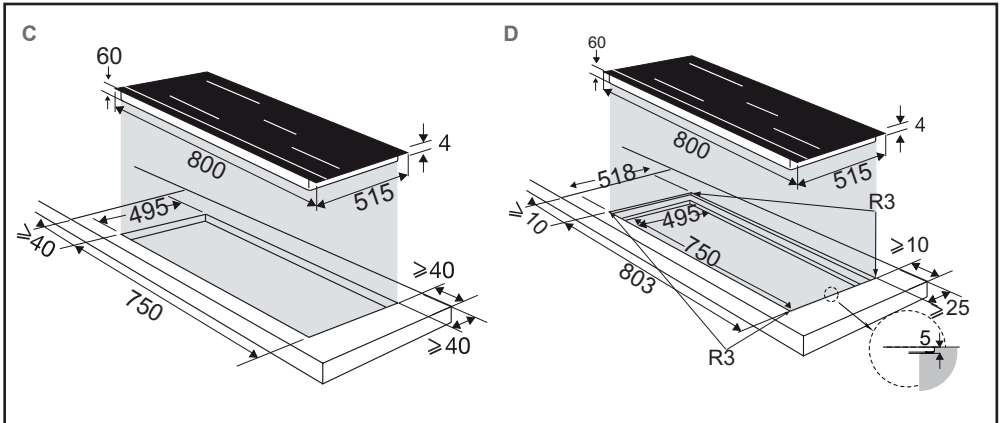
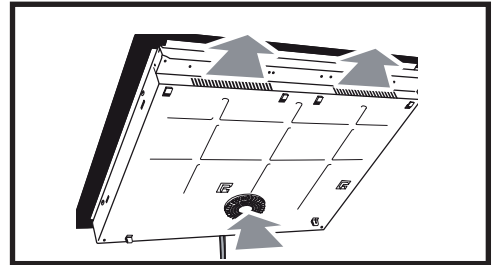
Type :



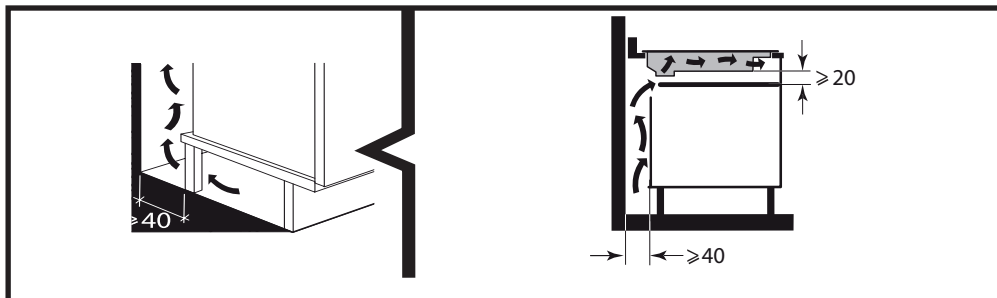
2.2 EMPOTRAMIENTO

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

- Terminación enrasada
- Ver esquema
- Terminación biselada Ver esquema

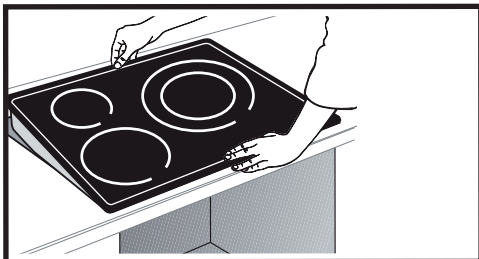
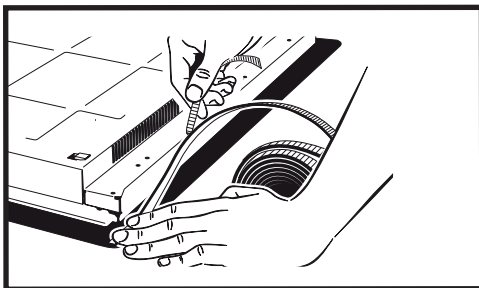
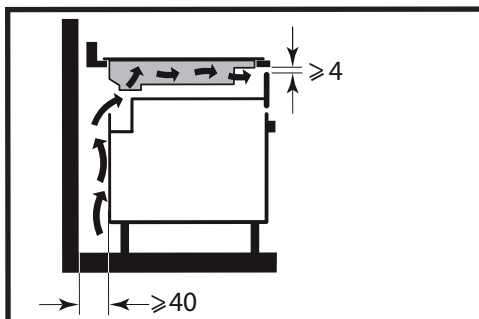


2 INSTALACIÓN



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

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



2 INSTALACIÓN



Importante

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

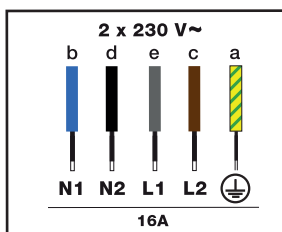
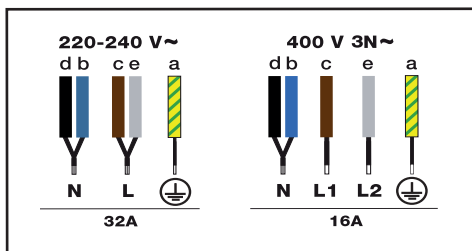
2.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

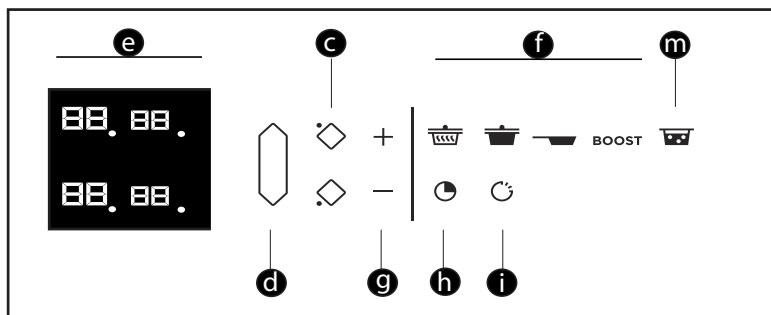
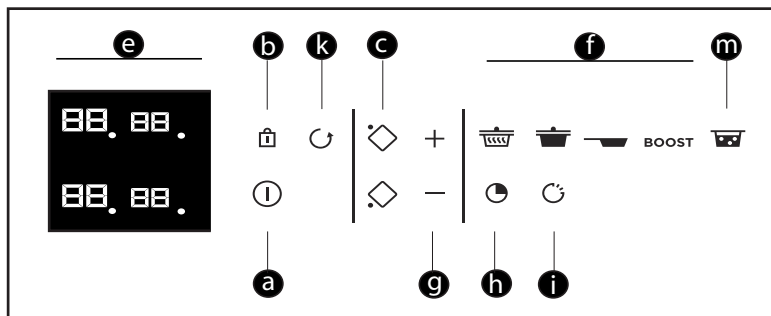
Identifique el tipo de cable de la placa de cocción, según el número de hilos y los colores.

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

Esta información desaparece al cabo de 30 segundos.



3 UTILIZACIÓN





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

3 UTILIZACIÓN

3.1 SELECCIÓN DEL RECIPIENTE

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


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

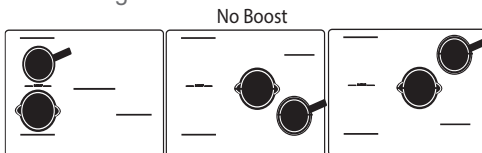
 Evite poner recipientes sobre el teclado de control

3.2 SELECCIÓN DEL FUEGO

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

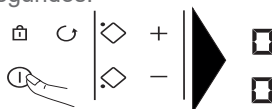
Diámetro del fuego (cm)	Potencia máx. del fuego (Watts)	Diámetro del fondo del recipiente (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700	15 - 32
Horizone	3700	18 - Ovale - poissonnière
1/2 zone	2800	11 - 22

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

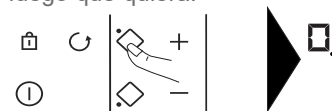


3.3 ENCENDIDO/APAGADO ①

Pulse el botón Encendido / Apagado ①. Un «0» parpadea en cada fuego durante 8 segundos.




Si no se detecta ningún recipiente, seleccione el fuego que quiera.




Si se detecta un recipiente, el «0» parpadea con un punto. Puede entonces ajustar la potencia deseada. Sin solicitud de potencia por su parte, la zona de cocción se apagará automáticamente.

Parar zona / placa

Pulse unos segundos la tecla de la zona  , suena un bip largo y se apaga el visualizador o aparece el símbolo "H" (calor residual). Pulse la tecla Encendido / Apagado ① para apagar completamente la placa.

3.4 AJUSTE DE LA POTENCIA

Pulse la tecla + o -  para regular su nivel de potencia de 1 a 19. Entonces se pueden introducir las cifras correspondientes a la potencia deseada.

3 UTILIZACIÓN



Al pulsar la tecla «0» se apaga el fuego. Durante el encendido puede pasar directamente a potencia máxima (salvo boost) pulsando la tecla «-» de la zona.

Preselección de potencias :

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

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



Estos valores de potencia son modificables, salvo para BOOST.

Proceda del siguiente modo:

La placa de cocción debe estar apagada.

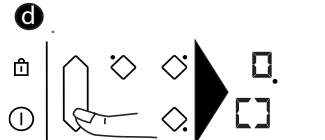
- Seleccione o o pulsando varios segundos la tecla correspondiente.
- Regule la nueva potencia por pulsación de la tecla + o - .
- Un bip valida su acción después de algunos instantes.

Nota: Las potencias deben estar entre

- 1 y 3 para
- 4 y 11 para
- 12 y 19 para

3.5 HORIZONE Horizone^{tech}

Para seleccionar la zona libre, pulse la tecla



Se puede ajustar la potencia y el temporizador

con las teclas como para un fuego normal. Para apagar la zona, pulse unos segundos la tecla **d**. Sonará un bip largo y se apagarán los visualizadores o aparecerá el símbolo «H».

Al pulsar la tecla del fuego delantero o trasero de la zona se desactiva la función y se transfieren los ajustes al fuego seleccionado.

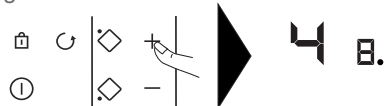
3.6 AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

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

Para encenderla o para modificar los valores, pulse la tecla temporizador.



luego las teclas + o - **g**



Entonces se pueden introducir las cifras correspondientes al tiempo deseado.

Al pulsar la tecla 0 se para el temporizador.

Para facilitar el ajuste de tiempos muy largos, puede acceder directamente a 99 minutos pulsando inmediatamente la tecla - .

Al final de la cocción, la visualización indica 0 y un bip le avisa. Para borrar estas informaciones, pulse cualquier tecla de mando de la zona de cocción concernida. En su defecto, se pararán al cabo de algunos instantes.

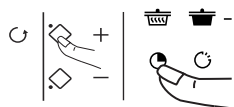
Para apagar el temporizador durante la cocción, pulse simultáneamente las teclas + y -, vuelva a 0 pulsando la tecla -, o pulse.



Minutero independiente

Esta función permite cronometrar un evento sin realizar una cocción.

- Seleccione una zona que se esté utilizando.

3 UTILIZACIÓN




- Hacer que se pulsa una tecla .
- Regule el tiempo con los mandos . En la pantalla quedará una “t” intermitente.
- Al finalizar la regulación, la “t” queda fija y comienza la cuenta atrás.

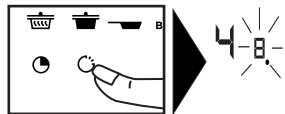
Nota:


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

3.7 Tecla ELAPSED TIME

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

Para utilizar esta función, pulse la tecla . El tiempo transcurrido parpadea en el visualizador del temporizador del hogar seleccionado



Si desea que su cocción se termine en un tiempo definido, pulse la tecla  y luego, en los siguientes 5 segundos, pulse + del temporizador para incrementar el tiempo de cocción que desea obtener. La visualización del tiempo se vuelve fija durante 3 segundos y luego la visualización del tiempo restante aparece. Se emite un bip para confirmar su elección.

Esta función existe con o sin la función temporizador.


3.8 BLOQUEO DE LOS MANDOS

Seguridad niños

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

están siempre activas y permiten parar la placa o apagar una zona.

Bloqueo

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




Placa bloqueada en funcionamiento

La visualización de las zonas de cocción en funcionamiento indica en alternancia la potencia y el símbolo de bloqueo.

Al pulsar las teclas de potencia o de temporizador de las zonas encendidas: aparece «bloc» 2 segundos y luego desaparece.


Desbloqueo


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

Función CLEAN LOCK

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


Para activar Clean lock:

Pulse brevemente la tecla  (candado). Un bip suena cuando el símbolo «bloc» parpadea en el visualizador.

Después de un tiempo predefinido, se anulará automáticamente el bloqueo. Suena un doble bip y el indicador «bloc» se apaga. Puede apagar el Clean lock en cualquier momento pulsando unos segundos la tecla .

3.9 FUNCIÓN RECALL

ajustes de potencia y temporizador de todos los fuegos apagados hace menos de 3 minutos.


Para utilizar esta función, la placa debe estar desbloqueada. Pulse la tecla Encendido / Apagado y luego la tecla .

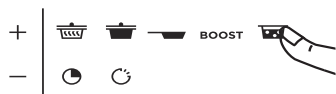
3 UTILIZACIÓN


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

3.10 FUNCIÓN BOIL

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

Seleccione el fuego y pulse brevemente la tecla «Boil» .



Por defecto, la cantidad de agua propuesta es de 2 litros, pero se puede modificar con las teclas + o -.sur la touche «Boil» .



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

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

Se inicia la cocción.

Un bip suena cuando el agua está en ebullición y el símbolo «Boil» parpadea en el visualizador. Vierta la pasta y valide pulsando la tecla «Boil».

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

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

Se emite un bip sonoro al final de la cocción.

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

No utilice recipientes de hierro con esta función.

También puede utilizar esta función para

cocer cualquier alimento que requiera una cocción en agua hirviendo.



Consejo de ahorro de energía

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



Consejo de ahorro de energía

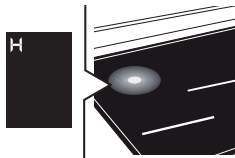
Cocine con una tapa ajustada a las dimensiones del recipiente. Si utiliza una tapa de cristal, podrá controlar perfectamente el estado de cocción.

3.11 SEGURIDAD Y RECOMENDACIONES

Calor residual

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

Se visualiza una “H” durante este periodo.



Evite tocar las zonas concernidas.

Limitador de temperatura

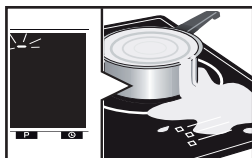
Cada zona de cocción está equipada de un captador de seguridad que vigila permanentemente la temperatura del fondo del recipiente. En caso de olvidarse un recipiente vacío en una zona de cocción encendida, este sensor adapta automáticamente la potencia suministrada por la placa y evita así cualquier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

Protección en caso de desbordamiento

Se puede disparar el apagado de la placa en los 3 casos siguientes:

- Desbordamiento que recubra las teclas de mando

3 UTILIZACIÓN



- Paño mojado colocado sobre las teclas.
- Objeto metálico colocado sobre las teclas de mando.



Quite el objeto o limpie y seque las teclas y vuelva a encender la placa.

En estos casos, aparece el símbolo **—** y se emite una señal sonora.

Sistema «Auto-Stop»

Si olvida apagar una preparación, gracias a la función de seguridad «Auto-Stop», se apaga automáticamente la zona de cocción al cabo de un tiempo predefinido (entre 1 y 10 horas según la potencia utilizada).

En caso de activación de esta seguridad, el corte de la zona de cocción es indicado por la visualización «AS» en la zona de mando y se emite una señal sonora durante 2 minutos aproximadamente. Basta con pulsar cualquier tecla de los mandos para apagarla.



Se pueden oír sonidos parecidos al mecanismo de un reloj.

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



No recomendamos dispositivos de protección de placa.

4 MANTENIMIENTO

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

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

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

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

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

Mantenimiento de la tabla de cortar

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

Mantenimiento: Engrasar la tabla de cortar una vez al mes. Si solo es para decorar, hay que barnizarla para que no se contraiga ni se dilate.

No moje NUNCA la tabla para limpiarla, rásquela con un cuchillo o un rascador para quitar los restos de humedad de la carne cortada y conservar la madera en perfecto estado.

Evite:

- el contacto con las cacerolas o platos calientes
- estar demasiado cerca de una calefacción por aire impulsado o una climatización, pues estos sistemas secan el aire
- una exposición excesiva al sol detrás de un cristal
- cambios bruscos de temperatura
- apretarla entre 2 materiales sin junta de dilatación cuando está empotrada
- ponerla sobre una superficie sin secar en construcción (yeso, cemento...).

5 ANOMALÍAS

Durante la puesta en servicio

Constata que se enciende un piloto. Es normal. Desaparecerá al cabo de 30 segundos.

Su instalación se dispara o solo funciona un lado. La conexión de su placa es defectuosa. Verifique su conformidad (Ver capítulo Conexión).

La placa desprende cierto olor durante las primeras cocciones. El aparato es nuevo. Caliente cada zona durante una media hora con una cacerola llena de agua.

Durante la puesta en marcha

La placa no funciona y los pilotos del teclado están apagados.

El aparato no está alimentado. La alimentación o la conexión están defectuosas. Inspeccione los fusibles y el disyuntor eléctrico.

La placa no funciona y aparece otro mensaje. El circuito electrónico funciona mal. Llame al Servicio Técnico.

La placa no funciona y aparece la información «bloc». Desbloquee la seguridad para niños.

Código fallo F9: tensión inferior a 170 V.

Código fallo F0 : temperatura inferior a 5°C.

Durante la utilización

La placa no funciona, la pantalla muestra – y se emite una señal sonora.

Ha habido un desbordamiento o un objeto entorpece el teclado de control. Limpie o retire el objeto y vuelva a lanzar la cocción.

Aparece el código F7.

Los circuitos electrónicos se han calentado (Ver capítulo Empotramiento). Durante el funcionamiento de una zona de calentamiento, los pilotos del teclado siguen parpadeando.

El recipiente utilizado no está adaptado. Los recipientes hacen ruido y la placa emite un tintineo durante la cocción (ver capítulo Seguridad y recomendaciones). Es normal. Con ciertos recipientes, se trata del paso de la energía de la placa hacia el recipiente.

La ventilación sigue funcionando tras apagar la placa.

Es normal. Esto permite el enfriamiento de la electrónica.

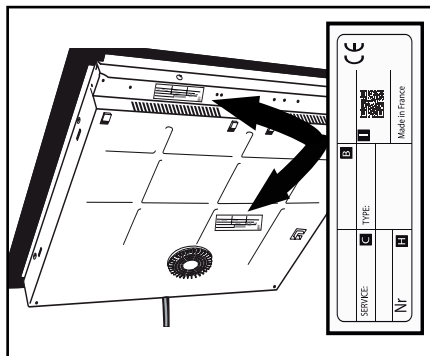
En caso de fallo persistente.

Apague la placa durante 1 minuto. Si el fallo continua, contacte con el Servicio Técnico.

6 *SERVICIO DE ATENCION AL CLIENTE*

INTERVENCIONES

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



B: Referencia de ventas

C: Referencia del servicio

H: Número de serie

I: Código QR



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

ΕΛ

ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Η ανακάλυψη των προϊόντων De Dietrich σας προσφέρει μοναδικά συναισθήματα.

Νιώστε την έλξη άμεσα, από το πρώτο βλέμμα. Η ποιότητα του σχεδιασμού αναδεικνύεται μέσω της διαχρονικής αισθητικής και των προσεγγμένων τελειωμάτων και καθιστά τις συσκευές κομψές και εκλεπτυσμένες, τέλεια εναρμονισμένες μεταξύ

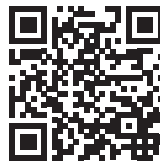
τους. Στη συνέχεια, υποκύψτε στην ακατανίκητη επιθυμία και αγγίξτε τα. Ο σχεδιασμός De Dietrich βασίζεται σε υλικά ανθεκτικά και εντυπωσιακά, ενώ η αυθεντικότητα κατέχει ξεχωριστή θέση.

Συνδυάζοντας την πιο προηγμένη τεχνολογία με πολυτελή υλικά, η De Dietrich εξασφαλίζει την κατασκευή προϊόντων υψηλής ποιότητας στην υπηρεσία της μαγειρικής τέχνης, ένα πάθος

που μοιράζονται όλοι οι λάτρεις της κουζίνας. Ευχόμαστε να απολαμβάνετε τη χρήση αυτής της νέας συσκευής.

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.

www.dedietrich-electromanager.com



De Dietrich 



Σημαντικό :

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

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

Ασφάλεια και σημαντικές προφυλάξεις.....	4
Περιβάλλον	6
1 Παρουσίαση	7
2 Εγκατάσταση.....	9
2.1 Αφαίρεση συσκευασίας.....	9
2.2 Εντοιχισμός.....	9
2.3 Σύνδεση.....	11
3 Χρήση	12
Περιγραφή πλήκτρων	12
3.1 Επιλογή σκεύους	13
3.2 Επιλογή εστίας.....	13
3.3 Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας	13
3.4 Ρύθμιση ισχύος.....	13
3.5 HORIZONE.....	14
3.6 Ρύθμιση χρονοδιακόπτη	14
3.7 Πλήκτρο ELAPSED TIME	15
3.8 Εντολή κλειδώματος	15
3.9 Λειτουργία RECALL	16
3.10 Λειτουργία BOIL	16
3.11 Ασφάλειες και συστάσεις.....	17
4 ENTRETIEN.....	18
5 Προβλήματα.....	19
6 Εξυπηρέτηση πελατών.....	20



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ.

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

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

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

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

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

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

Πρέπει να λαμβάνετε προφυλάξεις προκειμένου να μην ακουμπάτε τα θερμαντικά στοιχεία.

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

Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφάλειας για παιδιά, το οποίο

εμποδίζει τη χρήση της κατά τη διακοπή λειτουργίας ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (βλ. ενότητα: χρήση του συστήματος ασφάλειας για παιδιά).

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

Για να μην υπάρξουν παρεμβολές ανάμεσα στη συσκευή και σε καρδιακό βηματοδότη, ο βηματοδότης πρέπει να είναι σχεδιασμένος και ρυθμισμένος σύμφωνα με τους αντίστοιχους κανονισμούς. Απευθυνθείτε στον κατασκευαστή του βηματοδότη ή στον θεράποντα γιατρό σας.

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

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

Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στις ζώνες μαγειρέματος.



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Εάν η επιφάνεια έχει ραγίσει, αποσυνδέστε τη συσκευή για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή, έως ότου αντικατασταθεί η γυάλινη επιφάνεια.

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

Μην τοποθετείτε ζεστά καπάκια επάνω στη συσκευή, σε οριζόντια θέση. Ενδέχεται να προκληθεί το φαινόμενο «βεντούζα» και να καταστραφεί η υαλοκεραμική επιφάνεια. Αποφεύγετε να σύρετε τα σκεύη, καθότι με τον χρόνο μπορεί να φθαρούν τα διακοσμητικά στοιχεία της υαλοκεραμικής επιφάνειας. Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο μέσω ενός ασφαλειοδιακόπτη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Πρέπει να υπάρχει μια ενσωματωμένη διάταξη αποσύνδεσης στο σταθερό δίκτυο.

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

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

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί

από τον κατασκευαστή, την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών του κατασκευαστή ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, προκειμένου να διασφαλιστεί πλήρως η ασφάλεια.

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

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

Η συσκευή δεν προορίζεται για ενεργοποίηση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

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

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

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

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Προστασία του περιβάλλοντος



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται όπως τα οικιακά απόβλητα.

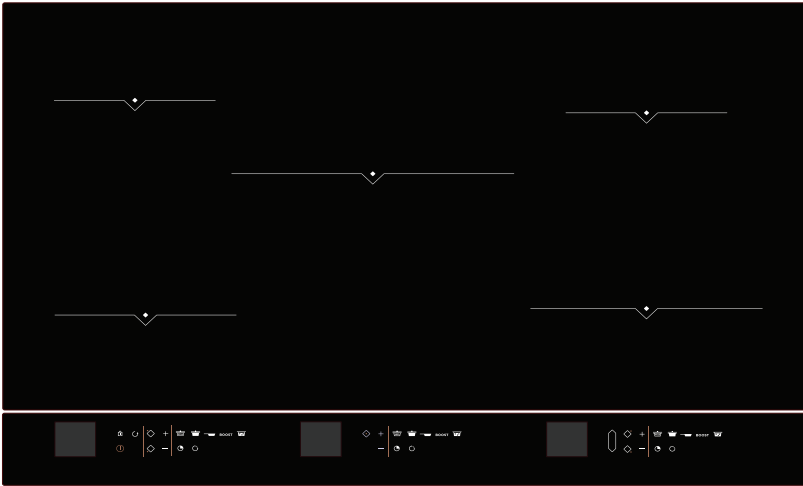
Η συσκευή σας περιέχει πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το σύμβολο, προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές πρέπει να παραδίνονται σε κατάλληλο σημείο περισυλλογής.

Ενημερωθείτε μέσω του αντιπροσώπου σας ή των τεχνικών υπηρεσιών της πόλης σας σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών. Με τον τρόπο αυτόν, η ανακύκλωση των συσκευών που οργανώνει ο κατασκευαστής θα πραγματοποιηθεί υπό τις καλύτερες συνθήκες, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ορισμένα από τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι επίσης ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος. Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας

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

1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ



1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Blank square

Shopping bag, Refresh, Diamond with red dot, +, Dish rack, Pot, Pan, BOOST, Dish rack with red dot, Warning, Diamond with red dot, -, Pie chart, Refresh

Blank square

Diamond with red dot, +, Dish rack, Pot, Pan, BOOST, Dish rack with red dot, -, Pie chart, Refresh

Blank square

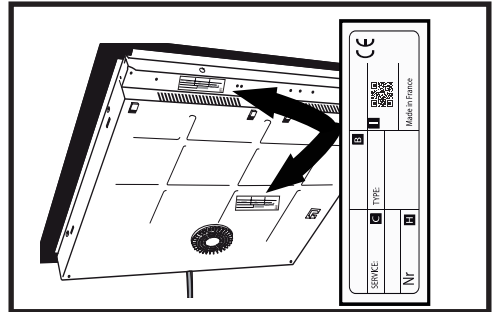
Vertical hexagon, Diamond with red dot, +, Dish rack, Pot, Pan, BOOST, Dish rack with red dot, Diamond with red dot, -, Pie chart, Refresh

2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

2.1 ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

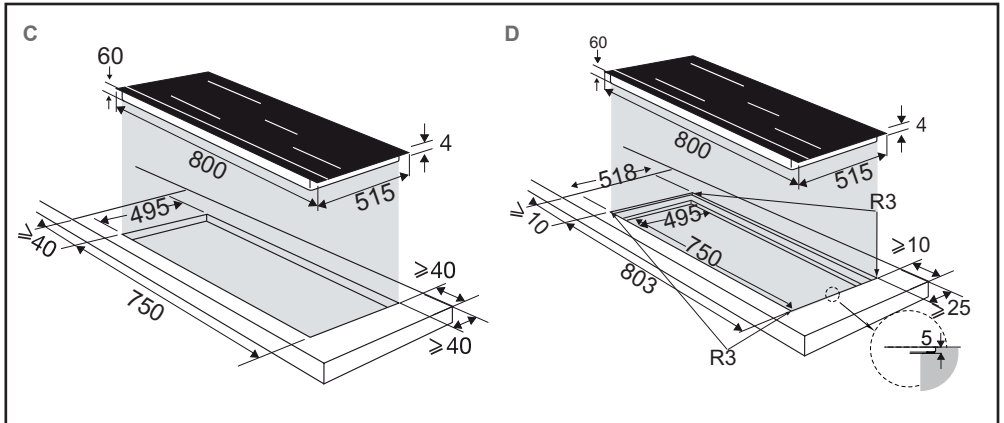
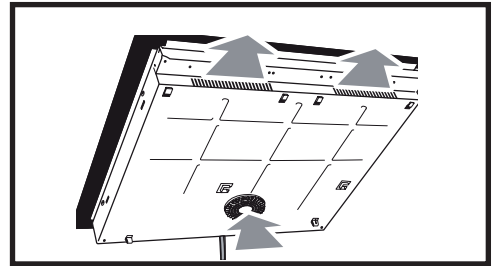
Αφαιρέστε όλα τα προστατευτικά υλικά. Ελέγξτε και τηρήστε τα χαρακτηριστικά της συσκευής που εμφανίζονται στην πινακίδα σήμανσης. Σημειώστε στα παρακάτω πλαίσια τους κωδικούς σέρβις και τον τύπο προτύπου, που εμφανίζονται στην πινακίδα, για μελλοντική χρήση.

Service :
Type :

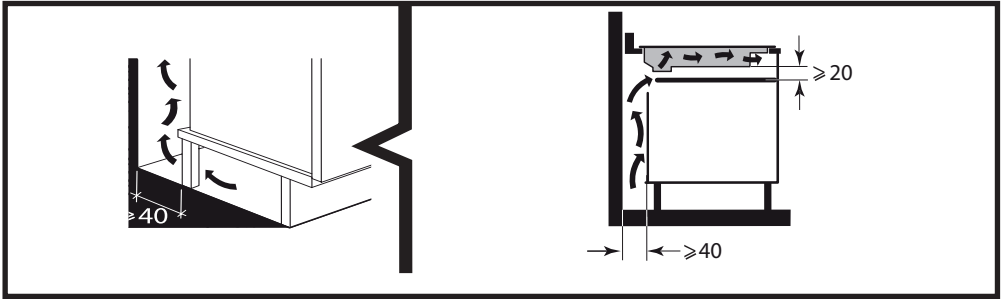


2.2 ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ ΣΕ ΕΠΙΠΛΟ

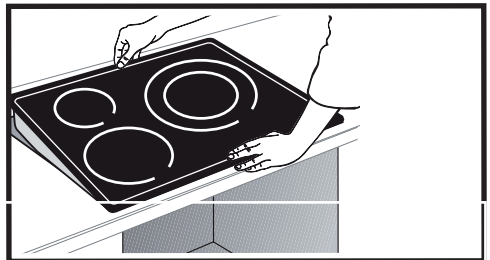
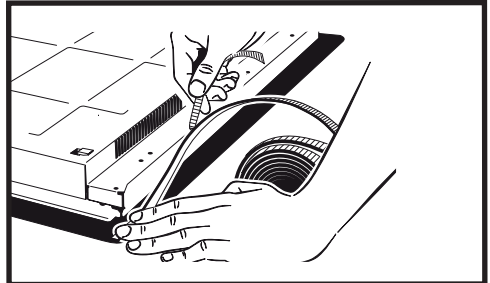
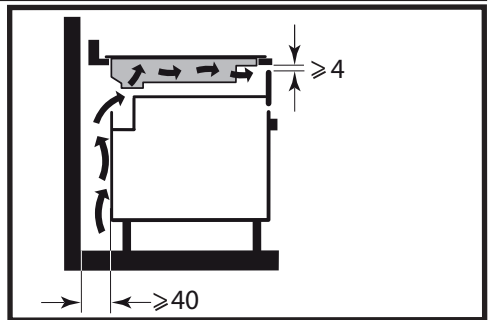
Βεβαιωθείτε ότι οι εισοδοι και έξοδοι του αέρα δεν φράσσονται. Λάβετε υπόψη τις ενδείξεις των διαστάσεων (σε χιλιοστά) του επίπλου στο οποίο πρόκειται να εντοιχιστεί η συσκευή. Εντοιχισμός πάνω στον πάγκο εργασίας Βλ. σχήμα C. Εντοιχισμός στο ίδιο επίπεδο με τον πάγκο εργασίας Βλ. σχήμα D



2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



Βεβαιωθείτε ότι ο αέρας κυκλοφορεί σωστά μπρος και πίσω από τη συσκευή σας. Σε περίπτωση εγκατάστασης της συσκευής επάνω από συρτάρι ή πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο, τηρήστε τις διαστάσεις που επισημαίνονται στις εικόνες, προκειμένου να διασφαλίσετε εξαρχής ότι η έξοδος αέρα είναι επαρκής. Κολλήστε το παρέμβυσμα στεγανότητας σε όλο τον πάτο της συσκευής. Τοποθετήστε τη συσκευή στο έπιπλο.



Σημαντικό

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

2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

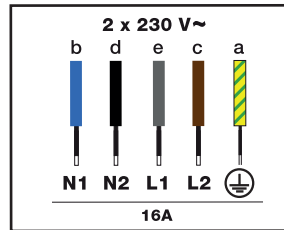
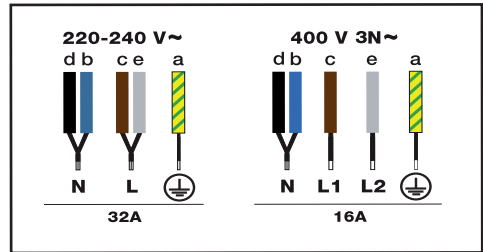
2.3 ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

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

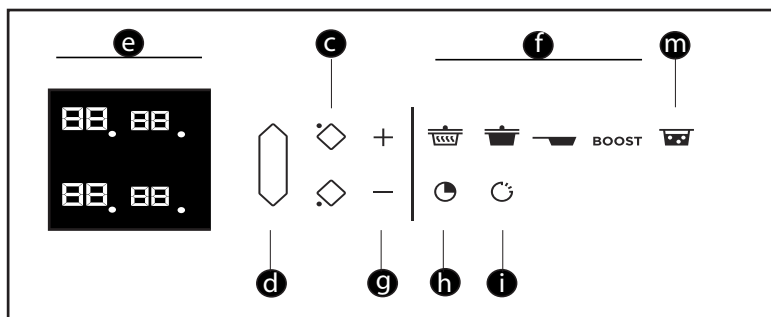
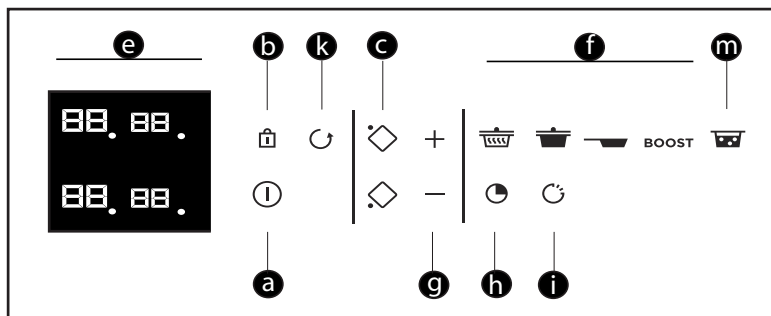
Προσδιορίστε τον τύπο καλωδίου της συσκευής, με βάση τον αριθμό των νημάτων και τα χρώματα.

Όταν θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ή μετά από παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, εμφανίζεται ένας κωδικός στα πλήκτρα ελέγχου (η ένδειξη αυτή προορίζεται για να χρησιμοποιηθεί, εάν χρειαστεί, από την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών, δεν πρέπει να τη λάβει υπόψη ο χρήστης της συσκευής).

Οι πληροφορίες αυτές εξαφανίζονται μετά από 30 δευτερόλεπτα περίπου.



3 ΧΡΗΣΗ




Περιγραφή πλήκτρων


- a** = Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας
- b** = Κλειδώμα / Clean Lock
- c** = Επιλογή ζώνης μαγειρέματος
- d** = DuoZone ή Horizone
- e** = Οθόνη
- f** = Προεπιλογή
- g** = Ρύθμιση ισχύος / χρόνου
- h** = Χρονοδιακόπτης
- i** = Λειτουργία Elapsed time
- k** = Λειτουργία Recall
- m** = Λειτουργία Boil
- n** = Λειτουργία Grill

3 ΧΡΗΣΗ

3.1 ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΚΕΥΟΥΣ

Τα περισσότερα σκεύη είναι συμβατά με την επαγωγή. Μόνο τα γυάλινα σκεύη, τα πήλινα, τα σκεύη αλουμινίου χωρίς ειδικό πάτο, τα χάλκινα και ορισμένα μη μαγνητικά ανοξείδωτα σκεύη δεν λειτουργούν σε επαγωγικές εστίες.


 Σας προτείνουμε να προτιμάτε σκεύη με χοντρό και ίσιο πάτο. Η θερμότητα θα κατανέμεται καλύτερα και το μαγείρεμα θα είναι πιο ομοιογενές. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση την εστία αναμμένη έχοντας τοποθετήσει ένα άδειο σκεύος.

 Αποφύγετε να τοποθετείτε τα σκεύη πάνω στα πλήκτρα ελέγχου.

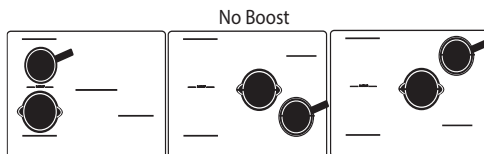
3.2 ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΣΤΙΑΣ

Διαθέτετε διάφορες εστίες στις οποίες μπορείτε να τοποθετήσετε σκεύη. Επιλέξτε την εστία που σας ταιριάζει, με βάση το μέγεθος του σκεύους. Εάν η βάση του σκεύους είναι υπερβολικά μικρή, η ένδειξη ισχύος θα αρχίσει να αναβοσβήνει και η εστία δεν θα λειτουργήσει, ακόμη και αν το υλικό του σκεύους συνιστάται για την επαγωγική εστία. Φροντίστε να μην χρησιμοποιείτε σκεύη διαμέτρου μικρότερης αυτής της εστίας (βλ. πίνακα).


Διάμετρος εστίας (cm)	Μέγ. ισχύς εστίας(Watts)	Διάμετρος του πάτου του σκεύους (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700	15 - 32
Horizone	3700	18 - Ovale - poissonnière
1/2 zone	2800	11 - 22

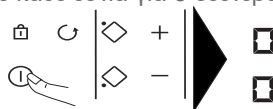
 Κατά την ταυτόχρονη χρήση πολλών εστιών, η συσκευή διαχειρίζεται την κατανομή ισχύος, προκειμένου να μην υπάρξει υπέρβαση της συνολικής ισχύος της συσκευής.

Εφόσον χρησιμοποιείτε τη μέγιστη ισχύ (Boost) σε πολλές εστίες ταυτόχρονα, φροντίστε να τοποθετήσετε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τα σκεύη και αποφύγετε τους τρόπους χρήσης

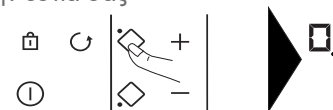


3.3 ΕΝΑΡΞΗ / ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πατήστε το πλήκτρο Έναρξης / Διακοπής λειτουργίας . Η ένδειξη «0» αναβοσβήνει σε κάθε εστία για 8 δευτερόλεπτα




Εάν δεν εντοπιστεί κανένα σκεύος, επιλέξτε την εστία σας




Εάν εντοπιστεί σκεύος, η ένδειξη «0» αναβοσβήνει με μια τελεία. Σε αυτό το σημείο, μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ. Εάν δεν επιλέξετε ισχύ, η ζώνη μαγειρέματος θα σβήσει αυτόματα.

Διακοπή λειτουργίας μιας ζώνης μαγειρέματος / συσκευής

Πατήστε παρατεταμένα στο πλήκτρο της ζώνης , ακούγεται παρατεταμένα ένας χαρακτηριστικός ήχος και η οθόνη σβήνει ή εμφανίζεται το σύμβολο «H» (εναπομείνασα θερμότητα).

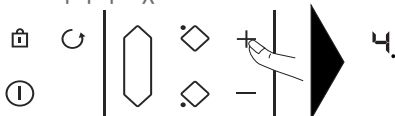
Πατήστε το πλήκτρο Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε πλήρως τη συσκευή.

3.4 ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ

Πατήστε το πλήκτρο + ή -  ή χρησιμοποιήστε το αριθμητικό πληκτρολόγιο

3 ΧΡΗΣΗ

0 για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος από το 1 έως το 19 ή. Σε αυτή την περίπτωση μπορείτε να πληκτρολογήσετε απευθείας τους αριθμούς που αντιστοιχούν στην επιθυμητή ισχύ



Εάν πατήσετε το πλήκτρο «0», θα σβήσει η εστία.

Όταν η συσκευή τίθεται σε λειτουργία, μπορείτε να περάσετε απευθείας στη μέγιστη ισχύ (εκτός από τη ρύθμιση boost), πατώντας το πλήκτρο «-» της ζώνης.

Προεπιλογή ισχύος:

Έχετε στη διάθεσή σας τέσσερα πλήκτρα **f** για να μεταβείτε απευθείας στα προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος:

- = ισχύς 2 – Διατήρηση θερμότητας
- = ισχύς 10 – Σιγοβράσιμο
- = ισχύς 19 – Τσιγάρισμα
- BOOST = μέγιστη ισχύς



Αυτές οι τιμές ισχύος μπορούν να τροποποιηθούν, εκτός από τη ρύθμιση BOOST.

Κάντε τα εξής:

Η συσκευή πρέπει να είναι σβησμένη.

- Επιλέξτε ή ή πατώντας παρατεταμένα.

- Ρυθμίστε τη νέα ισχύ πατώντας το πλήκτρο + ή -.

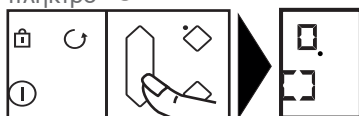
- Ένα ηχητικό σήμα επιβεβαιώνει την ενέργειά σας μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

Σημείωση: Οι τιμές ισχύος πρέπει να είναι μεταξύ

- 1 και 3 για
- 4 και 11 για
- 12 και 19 για

3.5 HORIZONE — Horizone^{tech}

Η επιλογή της ελεύθερης ζώνης γίνεται με το πλήκτρο **d**



Η ρύθμιση της ισχύος και του χρονοδιακόπτη γίνεται όπως για μια κανονική εστία.

Για να διακόψετε τη ζώνη, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο **d** – ακούγεται παρατεταμένα ένας χαρακτηριστικός ήχος και οι οθόνες σβήνουν ή εμφανίζεται το σύμβολο «H».

Το πάτημα ενός πλήκτρου εστίας μπροστά ή πίσω από τη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιήσει τη λειτουργία και θα μεταφέρει τις ρυθμίσεις στην επιλεγμένη εστία.

3.6 ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ **h**

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη. Μόλις θέσετε μια ζώνη σε λειτουργία, μπορείτε να θέσετε σε λειτουργία και τον αντίστοιχο χρονοδιακόπτη.

Για να τον θέσετε σε λειτουργία ή να τον τροποποιήσετε, πατήστε το πλήκτρο **h** του χρονοδιακόπτη



και έπειτα τα πλήκτρα + ή - **g**



Σε αυτή την περίπτωση, μπορείτε να πληκτρολογήσετε απευθείας τους αριθμούς που αντιστοιχούν στον χρόνο που επιθυμείτε το ένα μετά το άλλο.

Εάν πατήσετε το πλήκτρο «0», θα σβήσει ο χρονοδιακόπτης.

Για ευκολότερη ρύθμιση μεγάλου χρονικού διαστήματος, μπορείτε να μεταβείτε απευθείας

3 ΧΡΗΣΗ

στη ρύθμιση των 99 λεπτών πατώντας αρχικά το πλήκτρο -.

Στο τέλος του μαγειρέματος, εμφανίζεται η ένδειξη «0» και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός προειδοποιητικός ήχος. Για να διαγράψετε αυτές τις πληροφορίες, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο ελέγχου της ζώνης μαγειρέματος. Διαφορετικά, θα σταματήσουν μετά από λίγο.

Για να σταματήσετε τον χρονοδιακόπτη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα + και -, ή επαναφέρετε τη ρύθμιση στο 0 με το πλήκτρο -, ή πατήστε «0» στο αριθμητικό πληκτρολόγιο.

Ανεξάρτητο χρονόμετρο

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη χρονομέτρηση κάποιας εργασίας, χωρίς να υπάρχει μαγείρεμα σε εξέλιξη.

- Επιλέξτε μια ζώνη εστίας που δεν χρησιμοποιείται.



- Κάντε πιεστεί ένα πλήκτρο

- Ρυθμίστε το χρόνο, χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη "t"



- Όταν ολοκληρώσετε τη ρύθμιση, η ένδειξη "t" σταθεροποιείται και αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση.

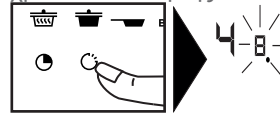
Μπορείτε να τερματίσετε μια αντίστροφη μέτρηση με το παρατεταμένο πάτημα του πλήκτρου επιλογής της εστίας.

3.7 Πλήκτρο ELAPSED TIME

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να προβάλετε τον χρόνο που παρήλθε από την τελευταία αλλαγή ισχύος σε μια συγκεκριμένη εστία.

Για να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο. Ο χρόνος που

έχει παρέλθει αναβοσβήνει στην οθόνη του χρονοδιακόπτη της επιλεγμένης εστίας



Εάν θέλετε να ολοκληρωθεί το μαγείρεμά σας σε συγκεκριμένο χρόνο, πατήστε το πλήκτρο και, μετά από 5 δευτερόλεπτα, πατήστε το + του χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε τον χρόνο μαγειρέματος που επιθυμείτε. Η ένδειξη που χρόνου που παρήλθε παραμένει σταθερή για 3 δευτερόλεπτα και μετά εμφανίζεται η ένδειξη του χρόνου που απομένει. Θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα που επιβεβαιώνει την επιλογή σας.

Αυτή η λειτουργία υπάρχει με ή χωρίς τη λειτουργία χρονοδιακόπτη.

Σημείωση: Εάν εμφανίζεται κάποιος χρόνος στον χρονοδιακόπτη, δεν είναι δυνατόν να τον αλλάξετε στα 5 δευτερόλεπτα μετά το πάτημα του πλήκτρου. Αφού περάσουν αυτά τα 5 δευτερόλεπτα, θα μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος.

3.8 ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ

Σύστημα ασφάλειας για παιδιά

Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφάλειας για παιδιά, το οποίο κλειδώνει τις εντολές όταν το μαγείρεμα διακόπτεται ή κατά τη διάρκεια του (για να διατηρήσετε τις ρυθμίσεις σας). Για λόγους ασφάλειας, μόνο το πλήκτρο διακοπής και τα πλήκτρα επιλογής ζώνης είναι πάντα ενεργά και επιτρέπουν τη διακοπή λειτουργίας της συσκευής ή τη διακοπή μιας ζώνης θέρμανσης.

Κλειδωμα

Πατήστε το πλήκτρο (λουκέτο), έως ότου το σύμβολο της κλειδαριάς «bloc» να εμφανιστεί στις οθόνες και ένας χαρακτηριστικός ήχος να επιβεβαιώσει την επιλογή σας.



3 ΧΡΗΣΗ


Κλειδωμα συσκευής κατά τη λειτουργία

Η ένδειξη των ζωνών μαγειρέματος που είναι σε λειτουργία δείχνει εναλλάξ την ισχύ και το σύμβολο κλειδώματος.

Όταν πατάτε τα πλήκτρα ισχύος ή χρονοδιακόπτη των ζωνών που βρίσκονται σε λειτουργία:

εμφανίζεται το σύμβολο «bloc» για 2 δευτερόλεπτα κι έπειτα εξαφανίζεται.


Ξεκλειδωμα


Πατήστε το πλήκτρο , έως ότου το σύμβολο της κλειδαριάς «bloc» να μην εμφανίζεται στην οθόνη και ένας χαρακτηριστικός ήχος να επιβεβαιώσει την επιλογή σας.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ CLEAN LOCK

Με αυτή τη λειτουργία έχετε τη δυνατότητα να κλειδώσετε προσωρινά τη συσκευή κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.


Για να ενεργοποιήσετε το Clean lock:

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο , (λουκέτο). Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και το σύμβολο «bloc» θα αναβοσβήνει στην οθόνη.

Μετά το προκαθορισμένο χρονικό διάστημα, το κλειδωμα ακυρώνεται αυτόματα. Ακούγεται ένα διπλό ηχητικό σήμα και το σύμβολο «bloc» σβήνει. Έχετε τη δυνατότητα να διακόψετε τη λειτουργία Clean lock οποιαδήποτε στιγμή πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο .

3.9 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ RECALL

Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να προβάλετε τις τελευταίες ρυθμίσεις «ισχύος και χρονοδιακόπτη» όλων των εστιών που έσβησαν το πολύ πριν από 3 λεπτά.

Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, η συσκευή δεν πρέπει να είναι κλειδωμένη. Πατήστε το πλήκτρο Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας και έπειτα πατήστε σύντομα το πλήκτρο .




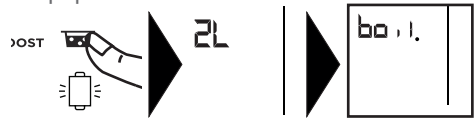
Όταν η συσκευή λειτουργεί, η λειτουργία

επιτρέπει την επαναφορά των ρυθμίσεων ισχύος και χρονοδιακόπτη της εστίας ή των εστιών που έχουν σβήσει πριν από 30 δευτερόλεπτα το μέγιστο.

3.10 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ BOIL

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

Επιλέξτε την εστία σας, πατώντας σύντομα το πλήκτρο «Boil» .



Από προεπιλογή, η προτεινόμενη ποσότητα νερού είναι 2 λίτρα, αλλά μπορείτε να την τροποποιήσετε χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα + ή -.

Ρυθμίστε την ποσότητα νερού που θέλετε να χρησιμοποιήσετε (από 0,5 έως 6 λίτρα).

Επιβεβαιώστε πατώντας το σύμβολο «Boil» ή περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και η επιλογή σας θα επιβεβαιωθεί αυτόματα.

Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει.

Μόλις το νερό βράσει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και το σύμβολο «Boil» θα εμφανιστεί στην οθόνη

Προσθέστε τα ζυμαρικά και επιβεβαιώστε πατώντας το πλήκτρο «Boil».

Από προεπιλογή, στην οθόνη συνιστάται μια ισχύς και μια διάρκεια μαγειρέματος 8 λεπτών.

Μπορείτε όμως να προσαρμόσετε τη συνιστώμενη ισχύ και τον χρόνο μαγειρέματος. Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ : Είναι σημαντικό η θερμοκρασία του νερού να είναι σε θερμοκρασία δωματίου στην αρχή του μαγειρέματος, γιατί το αντίθετο θα αλλοίωνε το τελικό αποτέλεσμα.

Για αυτήν τη λειτουργία, μην χρησιμοποιείτε σκεύη από χυτοσίδηρο.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε αυτή τη

3 ΧΡΗΣΗ

λειτουργία για να μαγειρεύετε όλα τα τρόφιμα που πρέπει να βράσουν σε νερό.



Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας

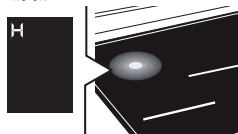
Το μαγείρεμα με καπάκι εξοικονομεί ενέργεια. Εάν χρησιμοποιείτε γυάλινο καπάκι, μπορείτε να ελέγχετε τέλεια το φαγητό σας.

3.11 ΑΣΦΑΛΕΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Εναπομείνουσα θερμότητα

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

Στο διάστημα αυτό εμφανίζεται το σύμβολο «H»



Αποφεύγετε να αγγίζετε τις σχετικές ζώνες το συγκεκριμένο διάστημα

Περιορισμός της θερμοκρασίας

Κάθε ζώνη μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με έναν αισθητήρα ασφάλειας που ελέγχει συνεχώς τη θερμοκρασία του πάτου του σκεύους. Σε περίπτωση που ξεχάσετε ένα άδειο σκεύος επάνω σε αναμμένη ζώνη μαγειρέματος, ο εν λόγω αισθητήρας προσαρμόζει αυτόματα την ισχύ της συσκευής και έτσι περιορίζεται κάθε κίνδυνος φθοράς του σκεύους ή της συσκευής.

Προστασία σε περίπτωση υπερχειλίσης

Η διακοπή λειτουργίας της συσκευής μπορεί να συμβεί στις εξής 3 περιπτώσεις:

- Υπερχειλίση που καλύπτει τα πλήκτρα ελέγχου



- Βρεγμένο πανί τοποθετημένο πάνω στα πλήκτρα.

- Μεταλλικό αντικείμενο τοποθετημένο πάνω

στα πλήκτρα ελέγχου.



Απομακρύνετε το αντικείμενο ή σκουπίστε και στεγνώστε τα πλήκτρα ελέγχου και κατόπιν ξεκινήστε πάλι το μαγείρεμα.

Σε αυτές τις περιπτώσεις, το σύμβολο — εμφανίζεται και συνοδεύεται από ένα ηχητικό σήμα.

Σύστημα «Auto-Stop»

Εάν ξεχάσετε να σβήσετε το φαγητό, η συσκευή διαθέτει τη λειτουργία ασφάλειας «Auto-Stop», η οποία διακόπτει αυτόματα τη λειτουργία της ζώνης μαγειρέματος που ξεχάσατε αναμμένη, μετά από ένα προκαθορισμένο χρονικό διάστημα (το οποίο κυμαίνεται μεταξύ 1 και 10 ωρών, ανάλογα με την ισχύ που χρησιμοποιείται).

Σε περίπτωση που ενεργοποιηθεί αυτό το σύστημα ασφάλειας, η διακοπή λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος επισημαίνεται με την ένδειξη «AS» στη ζώνη ελέγχου και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος για περίπου 2 λεπτά. Αρκεί να πατήσετε σε οποιοδήποτε πλήκτρο ελέγχου για να το σταματήσετε.



Είναι δυνατό να ακουστούν ήχοι σαν αυτοί των δεικτών του ρολογιού.

Οι ήχοι αυτοί ακούγονται όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία και σταματούν ή χαμηλώνουν ανάλογα με τη ρύθμιση της θέρμανσης. Ανάλογα με το μοντέλο και την ποιότητα του σκεύους σας, μπορεί επίσης να ακουστεί ένα συριγμός. Οι ήχοι που περιγράφονται είναι φυσιολογικοί, αποτελούν μέρος της επαγωγικής τεχνολογίας και δεν δηλώνουν βλάβη.



Δεν συνιστούμε τη χρήση προστατευτικού καλύμματος για εστίες.

4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

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

Για «στεφάνια» και ίχνη αλάτων, τοποθετήστε πάνω στη βρομιά λευκό ξίδι ζεστό, αφήστε το να δράσει και σκουπίστε με μαλακό πανί.

Για γυαλιστερές μεταλλικές βαφές και εβδομαδιαία συντήρηση, χρησιμοποιήστε ένα ειδικό προϊόν για υαλοκεραμικές επιφάνειες. Τοποθετήστε το ειδικό προϊόν (που περιέχει σιλικόνη και διαθέτει, κατά προτίμηση, προστατευτικές ιδιότητες) πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

Σημαντική παρατήρηση: μην χρησιμοποιείτε σκόνη ή σφουγγάρι για τρίψιμο. Να προτιμάτε τις ειδικές κρέμες και τα σφουγγάρια για ευαίσθητα σερβίτσια.

Συντήρηση της πλάκας κοπής

Θα πρέπει να τηρούνται ορισμένες προφυλάξεις, προκειμένου να διατηρηθεί η ποιότητα και η αποτελεσματικότητα του προϊόντος σας. Κατά την πρώτη χρήση, πρέπει να λαδώσετε την πλάκα κοπής με λάδι μαγειρικής (απλώστε 1 με 2 κουταλιές της σούπας με ένα κομμάτι καθαρό ύφασμα σε όλες τις επιφάνειες). Με αυτό τον τρόπο θα διατηρηθεί η καλή του εμφάνιση και θα εξασφαλίσετε μεγαλύτερη διάρκεια ζωής.

Συντήρηση: Λαδώνετε την πλάκα κοπής σας μια φορά το μήνα. Εάν χρησιμοποιείτε την πλάκα μόνο για διακόσμηση, συνιστάται να την επαλείψετε με βερνίκι για να αποφύγετε τη φθορά από τη συστολή και τη διαστολή.

Μην μουλιάζετε ΠΟΤΕ την πλάκα κοπής σας για να την καθαρίσετε, ξύστε με τη λάμα ενός μαχαιριού ή με μια ξύστρα. Με αυτό τον τρόπο θα απομακρύνετε την περίσσεια υγρασίας που υπάρχει στην πλάκα από το κρέας που κόψατε και το ξύλο θα διατηρηθεί σε τέλεια κατάσταση.

Τι πρέπει να αποφεύγετε όσον αφορά την πλάκα κοπής:

- την επαφή με καυτές κατασρόλες ή σκεύη.
- την υπερβολική εγγύτητα με αερόθερμο ή κλιματιστικό γιατί αυτά τα συστήματα ζηραίνουν την ατμόσφαιρα.
- την υπερέκθεση στην ηλιακή ακτινοβολία πίσω από τζάμι.
- τις πολύ μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας.
- την τοποθέτησή της μεταξύ δύο υλικών, χωρίς να υπάρχει πρόβλεψη για τη διαστολή, σε περίπτωση εντοχιισμού.
- την τοποθέτησή της σε μια υπό κατασκευή επιφάνεια που δεν έχει στεγνώσει ακόμα (γύψος, νωπό τσιμέντο...).

5 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Κατά τη σύνδεση

Διαπιστώνετε ότι εμφανίζεται μια φωτεινή ένδειξη. Αυτό είναι φυσιολογικό και η ένδειξη θα εξαφανιστεί μέσα σε 30 δευτερόλεπτα.

Η εγκατάστασή σας διακόπτεται ή λειτουργεί μόνο η μία πλευρά. Η σύνδεση της συσκευής είναι ελαττωματική. Επιβεβαιώστε τη συμβατότητά της (βλ. κεφάλαιο «Σύνδεση»).

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

Κατά την έναρξη λειτουργίας

Η συσκευή δεν λειτουργεί και οι φωτεινές ενδείξεις στα πλήκτρα παραμένουν σβηστές.

Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Η τροφοδοσία ρεύματος ή η σύνδεση είναι ελαττωματική. Ελέγξτε τις ασφάλειες και τον ηλεκτρικό διακόπτη.

Η συσκευή δεν λειτουργεί και εμφανίζεται ένα άλλο μήνυμα. Το ηλεκτρικό κύκλωμα δεν λειτουργεί σωστά. Καλέστε την Υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση.

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

Προεπιλεγμένος κωδικός F9: τάση μικρότερη των 170 V.

Προεπιλεγμένος κωδικός F0: θερμοκρασία μικρότερη των 5°C.

Κατά τη χρήση

Η συσκευή δεν λειτουργεί, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη – και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Υπάρχει υπερχειλίση ή ένα αντικείμενο εμποδίζει τα πλήκτρα ελέγχου. Καθαρίστε ή απομακρύνετε το αντικείμενο και ξεκινήστε πάλι το μαγείρεμα.

Εμφανίζεται ο κωδικός F7.

Τα ηλεκτρονικά κυκλώματα έχουν υπερθερμανθεί (βλ. κεφάλαιο «Εντοιχισμός»).

Κατά τη λειτουργία μιας ζώνης θέρμανσης, οι φωτεινές ενδείξεις των πλήκτρων αναβοσβήνουν διαρκώς.

Το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο.

Τα σκεύη κάνουν θόρυβο και κατά τη διάρκεια του μαγείρεματος ακούγεται ένα κροτάλισμα από τη συσκευή (δείτε τις συμβουλές στην ενότητα «Ασφάλειες και συστάσεις»).

Είναι φυσιολογικό. Με έναν τύπο σκεύους, οφείλεται στη μετάδοση της ηλεκτρικής ενέργειας από τη συσκευή προς το σκεύος.

Ο αερισμός συνεχίζει να λειτουργεί μετά τη διακοπή λειτουργίας της συσκευής.

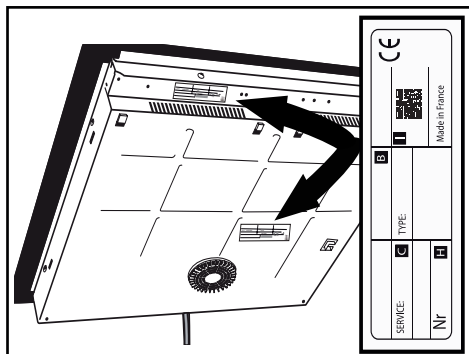
Είναι φυσιολογικό. Με αυτό τον τρόπο ψυχραίνεται το ηλεκτρονικό κύκλωμα.

Σε περίπτωση δυσλειτουργίας που επιμένει.

Θέστε τη συσκευή σας εκτός ρεύματος για 1 λεπτό. Εάν το πρόβλημα εμμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης μετά την Πώληση.

6 ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

Οποιαδήποτε εργασία στη συσκευή σας πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο επαγγελματία που είναι καταχωρημένο εμπορικό σήμα. Όταν καλέσετε, για να διευκολυνθεί η διεκπεραίωση του αιτήματός σας, παρακαλείστε να έχετε στη διάθεσή σας τα πλήρη στοιχεία της συσκευής σας (εμπορική αναφορά, αναφορά σέρβις, αριθμός σειράς). Οι πληροφορίες αυτές βρίσκονται στην πινακίδα τύπου που είναι προσαρτημένη στο κάτω μέρος της συσκευής.



B: Αναφορά πωλήσεων

C: Αναφορά υπηρεσίας

H: Σειριακός αριθμός

I: Κώδικας QR

PIANO A INDUZIONE

IT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Scoprire i prodotti De Dietrich significa provare emozioni uniche. Si è attirati fin dal primo sguardo. La qualità del design è visibile nell'estetica che sfida il tempo e nelle finiture accurate che rendono ogni oggetto elegante e raffinato, in perfetta armonia tra loro.

Viene poi la voglia irresistibile di toccare.

Il design De Dietrich si basa su materiali robusti e prestigiosi, che lasciano ampio spazio all'autenticità. Associando la tecnologia più evoluta e materiali nobili, De Dietrich garantisce la realizzazione di prodotti di elevata manifattura al servizio dell'arte culinaria, una passione condivisa da tutti coloro che amano la cucina. Le auguriamo tanta soddisfazione nell'utilizzo di questo nuovo prodotto.

La ringraziamo per la Sua fiducia.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 



Importante :

Prima di accendere l'apparecchio, leggere attentamente questa guida d'installazione e di utilizzo per abituarsi rapidamente al suo funzionamento.

Trova la guida utente e maggiori informazioni su questi prodotti usando il codice QR alla fine di questo documento.

Sicurezza e precauzioni importanti	4
Ambiente.....	6
1 Presentazione	7
2 Installazione.....	9
2.1 Disimballaggio	9
2.2 Incasso	9
2.3 Collegamento.....	11
3 Utilizzo	12
3.1 CHOIX DU RECIPIENT	13
3.2 SELECTION DU FOYER.....	13
3.3 Accensione/Spegnimento	13
3.4 Regolazione potenza	13
3.5 HORIZONE.....	14
3.6 Regolazione timer.....	14
3.7 Tasto ELAPSED TIME.....	15
3.8 Blocco comando	15
3.10 Funzione RECALL.....	15
3.11 Funzione BOIL	16
3.12 HORIZONE PLAY.....	16
3.13 Funzione GRILL / PLANCHA	16
3.11 Sicurezza e raccomandazioni	16
4 ENTRETIEN.....	18
5 ANOMALIES	19
6 Servizio consumatori.....	20



SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'USO E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.

Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.

L'apparecchio può essere usato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o prive d'esperienza e di competenza nel caso siano state correttamente formate o istruite sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e ne siano stati compresi i rischi potenziali.

I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la cura dell'apparecchio non devono essere effettuati da bambini senza la sorveglianza di un adulto.

I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

L'apparecchio e le sue parti accessibili si scaldano durante l'utilizzo.

Devono essere prese precauzioni al fine di evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie poiché possono scaldarsi.

Il piano è dotato di funzione sicurezza bambini che ne blocca

l'utilizzo quando è spento o in fase di cottura (vedere capitolo: utilizzo della funzione sicurezza bambini).

Questo apparecchio è conforme alle Direttive e ai regolamenti europei ai quali è soggetto.

Affinché non ci siano interferenze tra il piano cottura e un pacemaker è necessario che quest'ultimo sia progettato e regolato in conformità con la regolamentazione che lo riguarda. È necessario informarsi presso il fabbricante del pacemaker o il medico curante.

Una cottura con olio o con grasso effettuata sul piano senza supervisione può essere pericolosa e provocare un incendio. Non cercare MAI di spegnere un fuoco con acqua, ma interrompere l'alimentazione dell'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifuoco.

ATTENZIONE: la cottura deve essere supervisionata. Una cottura breve necessita di una supervisione continua.

Rischio d'incendio: non accumulare oggetti sulle superfici di cottura.



SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

Non utilizzare più il piano prima di aver cambiato la piastra in vetro.

Evitare gli urti con i recipienti: la superficie in vetroceramica è molto resistente ma non è infrangibile.

Non appoggiare coperchi caldi sul piano cottura. Un effetto "ventosa" rischierebbe di danneggiare la piastra in vetroceramica. Evitare gli attriti di recipienti che alla lunga possono causare il degrado degli elementi estetici della piastra in vetroceramica.

Non utilizzare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai prodotti imballati con l'alluminio o in confezioni d'alluminio sul piano cottura. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe definitivamente il piano cottura.

Non riporre mai prodotti di pulizia o prodotti infiammabili nel mobile situato sotto al piano cottura.

Questi piani cottura devono essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alle regole di installazione in vigore.

Un dispositivo di interruzione deve essere incorporato nella

canalizzazione fissa.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal servizio assistenza o da persone qualificate al fine di evitare pericoli.

Assicurarsi che il cavo di alimentazione di un apparecchio elettrico collegato in prossimità del piano non sia in contatto con le zone di cottura.

Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del piano.

L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

AVVERTENZA: Utilizzare unicamente protezioni del piano progettate dal fabbricante dell'apparecchio di cottura, indicate come adatte nelle istruzioni d'uso, oppure incluse nell'apparecchio. L'uso di protezioni non adeguate può provocare incidenti.

Il vostro piano cottura è progettato per funzionare a 50Hz o 60Hz (50Hz/60Hz) senza alcun intervento speciale da parte vostra.

Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura per mezzo del suo dispositivo di controllo e non affidarsi al sensore della pentola.

TUTELA DELL'AMBIENTE



Per uno sporco leggero, utilizzare una spugna da cucina. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, poi asciugare.

In caso di accumulo di sporco consolidato dalla cottura e di fuoriuscite zuccherate utilizzare una spugna da cucina e/o

un raschietto apposito per il vetro. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, utilizzare un raschietto apposito per il vetro per sgrossare, rifinire con la spugna da cucina, poi asciugare.

Per aloni e tracce di calcare, applicare aceto bianco caldo sulla macchia di sporco, lasciare agire e asciugare con un panno morbido.

Per colorazioni metalliche brillanti e una manutenzione settimanale, utilizzare un prodotto apposito per la vetroceramica.

Consiglio per risparmiare energia

Cucinare con un coperchio ben chiuso permette di risparmiare energia. Se viene usato un coperchio in vetro, è possibile controllare perfettamente la cottura.

1 PRESENTAZIONE



1 PRESENTAZIONE

Diagram 1: A large empty square on the left. To its right, a set of icons is arranged in two rows. The top row contains: a padlock icon, a circular arrow icon, a diamond icon with a red dot at the top, a plus sign, a pot icon with steam, a pot icon, a pan icon, the word "BOOST", and a trash can icon. The bottom row contains: a red circle with a vertical line through it, a diamond icon with a red dot at the bottom, a minus sign, a pie chart icon, and a circular arrow icon. Two vertical lines separate the diamond icons from the rest of the icons.

Diagram 2: A large empty square on the left. To its right, a set of icons is arranged in two rows. The top row contains: a diamond icon with a red dot at the top, a plus sign, a pot icon with steam, a pot icon, a pan icon, the word "BOOST", and a trash can icon. The bottom row contains: a minus sign, a pie chart icon, and a circular arrow icon. A vertical line separates the diamond icon from the rest of the icons.

Diagram 3: A large empty square on the left. To its right, a set of icons is arranged in two rows. The top row contains: a vertical hexagonal icon, a diamond icon with a red dot at the top, a plus sign, a pot icon with steam, a pot icon, a pan icon, the word "BOOST", and a trash can icon. The bottom row contains: a diamond icon with a red dot at the bottom, a minus sign, a pie chart icon, and a circular arrow icon. A vertical line separates the diamond icons from the rest of the icons.

2 INSTALLAZIONE

2.1 DISIMBALLAGGIO

Rimuovere tutti gli elementi di protezione. Verificare e rispettare le caratteristiche dell'apparecchio indicate sulla targhetta segnaletica. Scrivere nel riquadro qui sotto i riferimenti del servizio e del tipo norma indicati sulla targhetta per un utilizzo futuro.

Service :

Type :

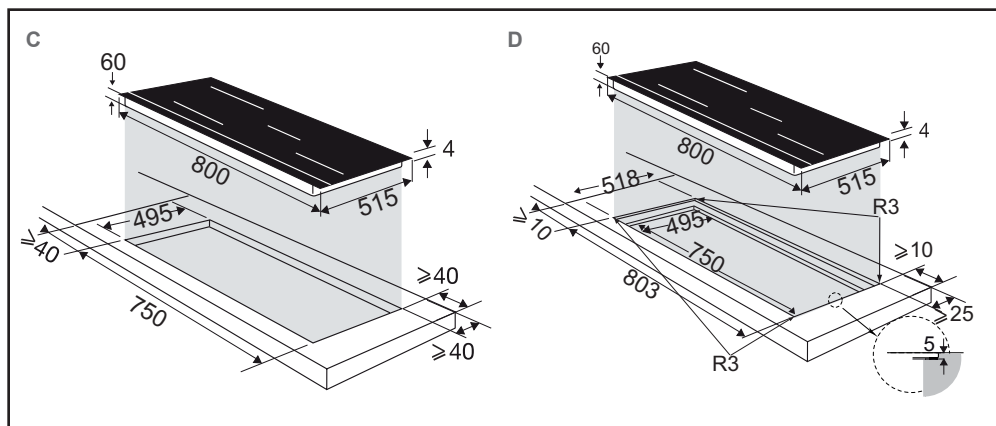
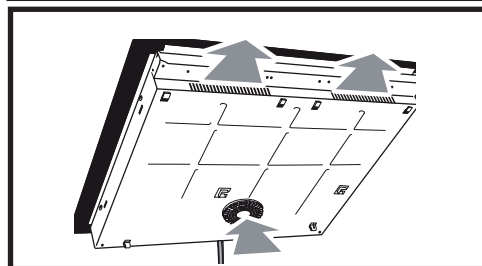
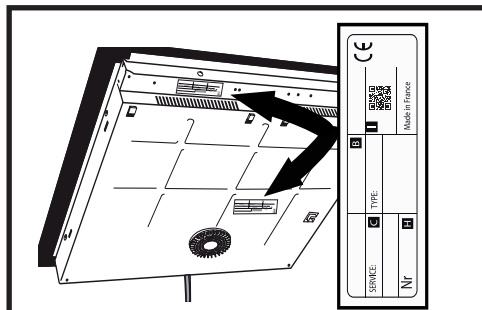
2.2 INCASSO NEL MOBILE

Controllare che gli ingressi e le uscite d'aria siano sgombri. Tenere in considerazione le indicazioni delle dimensioni (in millimetri) del mobile destinato a ricevere il piano cottura.

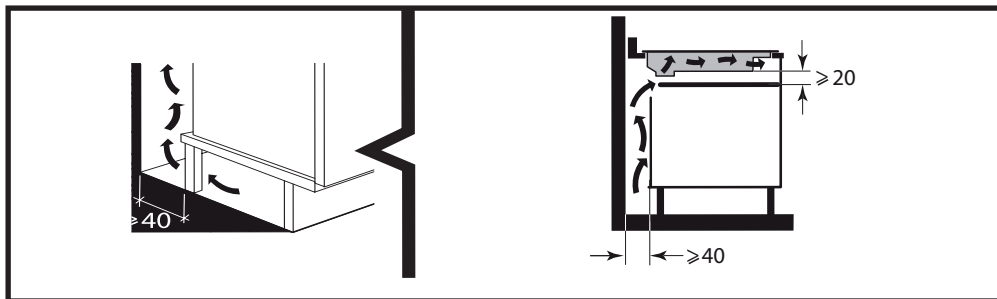
- Incasso nel piano di lavoro

Vedere schema

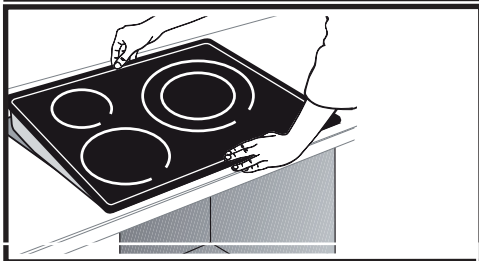
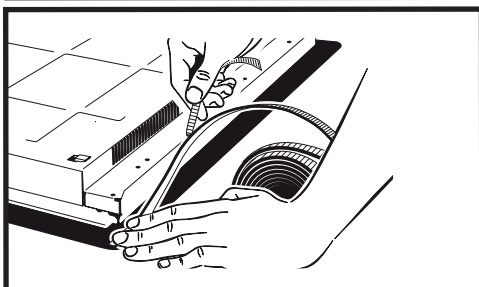
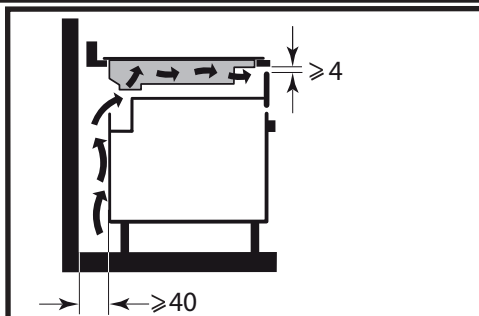
- Incasso a filo del piano di lavoro Vedere schema



2 INSTALLAZIONE



Verificare che l'aria circoli correttamente fra la parte posteriore e anteriore del piano cottura. In caso di installazione del piano cottura al di sopra di un cassetto o di un forno a incasso, rispettare le dimensioni indicate sulle illustrazioni al fine di assicurare un'uscita d'aria sufficiente dalla parte anteriore. Incollare la guarnizione di tenuta stagna su tutto il bordo del piano. Posizionare il piano cottura nel mobile.



Important

Se il forno è situato sotto al piano cottura, le sicurezze termiche del piano cottura possono limitare l'utilizzo simultaneo di quest'ultimo e del forno in modalità pirolisi. Il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza anti-surriscaldamento. Questa sicurezza può ad esempio essere attivata in caso d'installazione al di sopra di un forno insufficientemente isolato. Il codice "F7" appare nelle zone comandi. In questo caso, si raccomanda di aumentare l'aerazione del piano di cottura praticando un'apertura sul lato del mobile (8cm x 5cm).

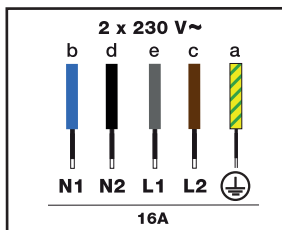
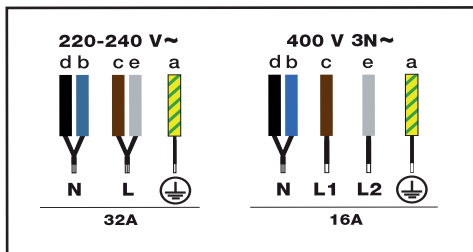
2 INSTALLAZIONE

2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

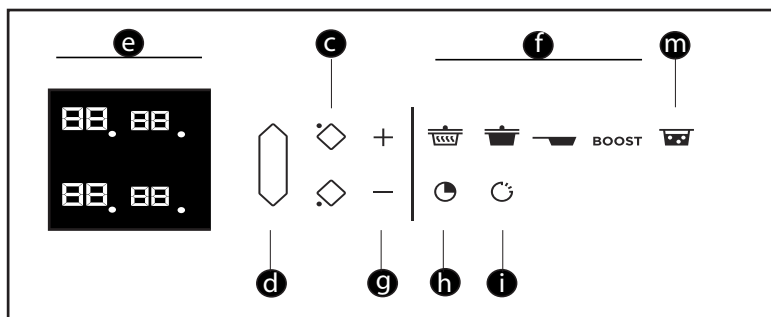
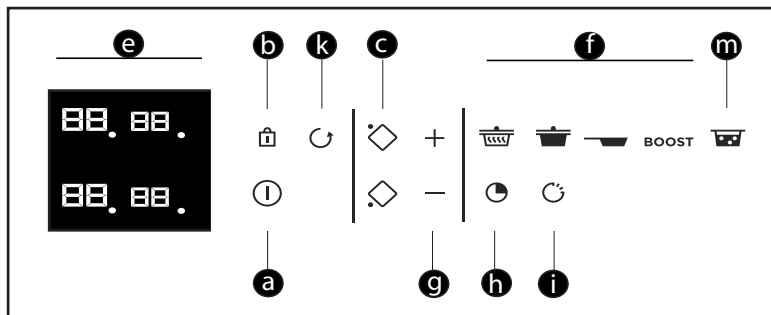
Questi piani devono essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alle regole di installazione in vigore. Una disconnessione deve essere incorporata nella tubazione fissa.

Identificare il tipo di cavo del piano cottura, secondo il numero di fili e i colori.

Quando si collega il piano cottura alla rete elettrica, o dopo un'interruzione di corrente prolungata, un codice luminoso appare sulla tastiera di comando. Attendere 30 secondi circa o premere un tasto affinché queste informazioni scompaiano prima di utilizzare il piano (la visualizzazione di questi codici è normale ed è destinata, in caso di necessità, al Servizio post-vendita). In nessun caso l'utilizzatore del piano cottura deve tenerne conto.



3 UTILIZZO




Simboli tastiera


- a** = Accensione/Spengimento
- b** = Blocco/Clean Lock
- c** = Scelta della zona di cottura
- d** = Horizonte
- e** = Display
- f** = Preselezione
- g** = Regolazione potenza/tempo
- h** = Timer
- i** = Funzione Elapsed time
- k** = Funzione Recall
- m** = Funzione Boil

3 UTILIZZO

3.1 SCELTA DEL RECIPIENTE

La maggior parte dei recipienti è compatibile con l'induzione. Solo il vetro, la terra cotta, l'alluminio senza fondo speciale, il rame e alcuni inox non magnetici non funzionano con la cottura a induzione.


 Vi suggeriamo di scegliere dei recipienti a fondo spesso e piatto. Il calore sarà meglio ripartito e la cottura sarà più omogenea. Non mettere mai a riscaldare un recipiente vuoto senza supervisione

 Evitare di poggiare i recipienti sulla tastiera di comando.

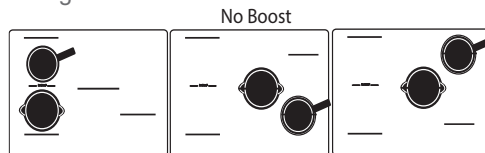
3.2 SELEZIONE DELLA ZONA DI COTTURA

L'apparecchio dispone di diverse zone di cottura sulle quali posizionare i recipienti. Selezionare la zona di cottura più adatta in funzione delle dimensioni del recipiente. Se la base del recipiente è troppo piccola, l'indicatore di potenza si metterà a lampeggiare e la zona di cottura non funzionerà, anche se il materiale del recipiente è idoneo per l'induzione. Fare attenzione a non utilizzare recipienti di diametro inferiore a quello della zona di cottura (vedere tabella).

Diametro della zona di cottura (cm)	Potenza max. della zona di cottura (Watts)	Diametro del fondo del recipiente (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700	15 - 32
Horizone	3700	18 - Ovale - poissonnière
1/2 zone	2800	11 - 22

 Quando vengono utilizzati simultaneamente diverse zone di cottura, il piano gestisce la distribuzione della potenza al fine di non superare la sua potenza totale.

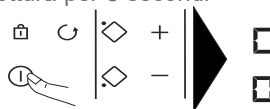
Quando viene utilizzata la potenza massima (Boost) su diverse zone cottura allo stesso tempo, è opportuno privilegiare la migliore disposizione dei recipienti ed evitare le configurazioni.



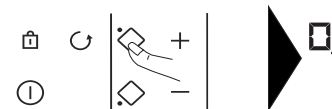
3.3 ACCENSIONE - SPEGNIMENTO ①

Premere il tasto accensione/ spegnimento

①. Uno "0" lampeggia su ogni zona di cottura per 8 secondi




Se non viene rilevato alcun recipiente, selezionare la zona di cottura




Se viene rilevato un recipiente, lo "0" lampeggia con un punto. A questo punto è possibile regolare la potenza desiderata. In assenza di richiesta di potenza, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

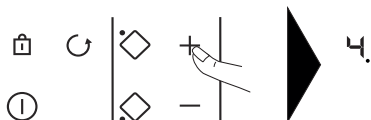
Spegnimento di una zona/piano

Premere a lungo il tasto della zona , viene emesso un lungo bip e il display si spegne, oppure appare il simbolo "H" (calore residuo). Premere il tasto Accensione/ Spegnimento per spegnere completamente il piano.

3.4 REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Premere il tasto + o -  per regolare il livello di potenza da 1 a 19. Il tastierino numerico permette di inserire direttamente i numeri corrispondenti alla potenza desiderata. Premere "0" per spegnere la zona di cottura.

3 UTILIZZO



Al momento dell'accensione è possibile passare direttamente alla massima potenza (oltre a boost) premendo il tasto “-” della zona.

Preselezione di potenza :

Sono disponibili quattro tasti per **f** accedere direttamente a livelli di potenza prestabiliti:

= potenza 2 - Mantenimento al caldo

= potenza 10 - Cottura lenta

= potenza 19 - Cottura rapida

BOOST = potenza massima.



Questi valori di potenza sono modificabili, a eccezione di quello BOOST.

Procedere come segue:

Il piano cottura deve essere spento.

- Selezionare o o premendo a lungo.

- Regolare la nuova potenza premendo il tasto + o - .

- Un bip convalida l'azione dopo qualche istante.

Nota: Le potenze devono essere comprese tra:

1 per 3 per
4 per 11 per
12 per 19 per

3.5 HORIZONE — **Horizone^{tech}** —

selezione della zona libera viene effettuata con il tasto **d**.



La regolazione della potenza e del timer viene effettuata come per un fornello normale.

Per spegnere la zona, premere a lungo il

tasto **d**, viene emesso un bip lungo e i display si spengono, oppure appare il simbolo “H”.

Premere il tasto della zona di cottura anteriore o posteriore per disattivare la funzione e per trasferire le regolazioni alla zona di cottura selezionata.

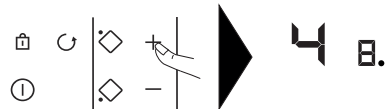
3.6 REGOLAZIONE DEL TIMER

Ogni zona di cottura possiede un apposito timer. Questo può essere impostato non appena la zona di cottura interessata è in funzione.

Per impostarlo o effettuare modifiche, premere il tasto timer.



i tasti + o - **g**



In quest'ultimo caso è possibile premere direttamente uno dopo l'altro i numeri corrispondenti al tempo voluto.

Premere il tasto “0” per annullare il timer.

Per facilitare la regolazione di un tempo molto lungo, è possibile passare direttamente a 99 minuti premendo il tasto - all'accensione.

A fine cottura il display indica 0 e viene emesso un bip. Per eliminare queste informazioni premere qualsiasi tasto di comando della zona cottura interessata. Altrimenti queste si spegneranno dopo qualche istante.

Per spegnere il timer durante la cottura premere simultaneamente i tasti + e -, o tornare a 0 con il tasto -, oppure premere “0” sul tastierino numerico.

Timer indipendente

Questa funzione permette di cronometrare un evento senza effettuare una cottura.

- Selezionare una zona non utilizzata

3 UTILIZZO



- Premere il tasto .
- Regolare il tempo con il tasto . Una “t” lampeggia sul display.




- Alla fine della regolazione la “t” resta fissa e inizia il conto alla rovescia.


È possibile fermare il conto alla rovescia in corso premendo a lungo il tasto di selezione della zona di cottura.

3.7 Touche ELAPSED TIME


Questa funzione permette di visualizzare il tempo trascorso dall'ultima modifica di potenza su una zona di cottura scelta.

Per utilizzare questa funzione premere il tasto . Il tempo trascorso lampeggia sul display del timer della zona di cottura selezionata



Se si vuole che la cottura termini in un tempo definito, premere il tasto  poi, entro 5 secondi, premere + sul timer per incrementare il tempo di cottura totale che si vuole raggiungere. La visualizzazione del tempo trascorso resta fissa per 3 secondi e poi appare il tempo restante. Viene emesso un bip per confermare la scelta.

Questa funzione esiste con o senza la funzione timer.

Nota: se un tempo appare sul timer, non è possibile modificarlo nei 5 secondi dopo aver premuto . Trascorsi questi 5 secondi, è possibile modificare il tempo di cottura.


3.8 BLOCCO DEI COMANDI

Sicurezza bambini

Il piano cottura possiede un sistema di

sicurezza per i bambini che blocca i comandi quando è spento o durante la cottura (per preservare le regolazioni effettuate). Per ragioni di sicurezza solo i tasti di spegnimento e di selezione delle zone restano sempre attivi e autorizzano lo spegnimento del piano o l'interruzione di una zona di riscaldamento.

Blocco

Premere il tasto  (lucchetto) fino a quando il simbolo di blocco “bloc” appare nei display e un bip conferma l'operazione.



Piano bloccato durante il funzionamento

La visualizzazione delle zone di cottura in funzione indica alternativamente la potenza e il simbolo di blocco.

Quando vengono premuti i tasti di potenza o del timer delle zone in funzione:


“bloc” appare per 2 secondi e poi scompare. Sblocco


Premere il tasto  fino a quando il simbolo di blocco “bloc” appare nel display e un bip conferma l'operazione.

Fonction CLEAN LOCK

Questa funzione permette il blocco temporaneo del piano durante la pulizia.

Per attivare Clean lock :

Premere brevemente il tasto  (lucchetto). Si sente un bip e il simbolo “bloc” lampeggia sul display.


Dopo un tempo predefinito, il blocco sarà automaticamente annullato. È emesso un doppio bip e “bloc” si spegne. È possibile disattivare la funzione Clean Lock in qualsiasi momento premendo a lungo il tasto .

3.9 FUNZIONE RECALL

Questa funzione permette di visualizzare le ultime regolazioni “potenza e timer” di tutte le zone di cottura spente da meno di 3 minuti.

Per poter utilizzare questa funzione il piano

3 UTILIZZO


deve essere sbloccato. Premere il tasto Accensione/Spegnimento e poi premere brevemente il tasto .

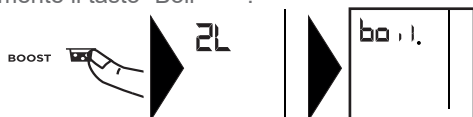


Quando il piano è in funzione, questa funzione permette di visualizzare le regolazioni di potenza e di timer della/e zona/e di cottura spenta/e da meno di 30 secondi.

3.10 FUNZIONE BOIL

Questa funzione permette di far bollire e di mantenere l'ebollizione dell'acqua, per esempio per fare cuocere la pasta.

Selezionare la zona di cottura, premere brevemente il tasto "Boil" .



La quantità d'acqua proposta in maniera predefinita è di 2 litri, ma è possibile modificarla con i tasti + o -.



Impostare la quantità di acqua desiderata (da 0,5 a 6 litri).

Convalidare premendo il simbolo "Boil" o aspettare qualche secondo e la convalida verrà effettuata automaticamente.

La cottura inizia.

Si sente un bip quando l'acqua è in ebollizione e il simbolo "Boil" scorre sul display (2.13.3). Versare la pasta e confermare premendo il tasto "Boil".

Il display propone in maniera predefinita una potenza e una durata di cottura di 8 minuti.

Si possono regolare la potenza e il tempo di cottura proposti.

Si sente un bip sonoro alla fine della cottura.

NOTA: È importante che l'acqua sia a

temperatura ambiente all'inizio della cottura, altrimenti verrebbe falsato il risultato finale.

Per questa funzione non utilizzare recipienti in ghisa.

Si può utilizzare questa funzione anche per far cuocere qualsiasi alimento che richieda una cottura in acqua bollente.

Consiglio per risparmiare energia

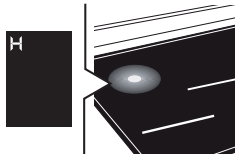
Cucinare con un coperchio della giusta dimensione permette di risparmiare energia. Se viene usato un coperchio in vetro, è possibile controllare perfettamente la cottura.

3.11 SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI

Calore residuo

Dopo un utilizzo intensivo, la zona di cottura che è appena stata utilizzata può restare calda per qualche minuto.

Durante questo periodo di tempo compare il simbolo "H"



Evitare allora di toccare le zone interessate.

Limitatore di temperatura

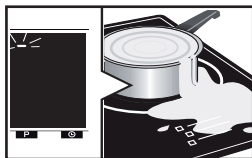
Ciascuna zona di cottura è dotata di un sensore di sicurezza che sorveglia in permanenza la temperatura del fondo del recipiente. Nel caso venga dimenticato un recipiente su una zona di cottura accesa, il sensore adatta automaticamente la potenza rilasciata dal piano cottura ed evita qualsiasi rischio di deterioramento dell'utensile o del piano cottura.

Protezione in caso di traboccamento

Il piano cottura si spegne nei seguenti 3 casi:

- Traboccamento che ricopre i tasti di comando

3 UTILIZZO



zione del piano cottura.

- Panno bagnato posato sui tasti.
- Oggetto metallico posato sui tasti di comando



Rimuovere l'oggetto o pulire e asciugare i tasti di comando, poi riavviare la cottura.

In questi casi appare il simbolo **—** accompagnato da un segnale sonoro.

Sistema "Auto-Stop"

Il piano cottura è dotato di una funzione di sicurezza "Auto-Stop" che, se si dimentica di spegnere una zona di cottura, interrompe automaticamente il funzionamento della zona di cottura dimenticata dopo un tempo predefinito (compreso fra 1 e 10 ore a seconda della potenza utilizzata).

In caso di innesco di questa funzione di sicurezza, l'interruzione del funzionamento della zona di cottura è segnalata dalla visualizzazione di "AS" nella zona di comando e viene emesso un segnale sonoro per circa 2 minuti. È sufficiente premere un tasto di comando qualsiasi per interromperlo.



Possono essere prodotti suoni simili a quelli delle lancette di un orologio.

Questi rumori si producono quando il piano è in funzione e scompaiono o diminuiscono in funzione della configurazione di riscaldamento. Possono anche prodursi fischi a seconda del modello e della qualità del recipiente. I rumori descritti sono normali, fanno parte della tecnologia a induzione e non indicano anomalie.



Non raccomandiamo dispositivi di prote-

4 MANUTENZIONE

Per uno sporco leggero utilizzare una spugna da cucina. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, poi asciugare.

In caso di accumulo di sporco consolidato dalla cottura, di fuoriuscite zuccherate, di plastica fusa, utilizzare una spugna da cucina e/o un raschietto apposito per il vetro. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, utilizzare un raschietto apposito per il vetro per 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 utilizzare polvere o spugne abrasive. Privilegiare le creme e le spugne speciali per stoviglie delicate.

Manutenzione del ceppo

Devono essere rispettate alcune precauzioni per preservare la qualità e l'efficacia del prodotto. Al primo utilizzo, occorre oliare il ceppo con olio per cuocere (1-2 cucchiaini da distribuire con un panno pulito su tutta la superficie). Questo gli permetterà di mantenere un aspetto migliore e garantirà una maggiore durata di vita.

Manutenzione: Oliare il ceppo una volta al mese. Se il tagliere è unicamente decorativo, si consiglia di verniciarlo per evitarne il ritiro e la dilatazione.

Non bagnare MAI il ceppo per pulirlo, raschiare con la lama di un coltello o con un raschietto in modo da rimuovere l'eccesso di umidità della carne tagliata e da conservare il legno in perfetto stato.

Il ceppo non deve mai:

- essere messo a contatto con pentole o piatti caldi.
- essere posizionato troppo vicino a un riscaldamento a ventilazione forzata o a un sistema di condizionamento d'aria, in quanto questi asciugano l'aria.
- essere sovraesposto al sole attraverso un vetro.
- subire sbalzi troppo importanti di temperatura.
- essere inserito tra 2 materiali senza un giunto di dilatazione quando è incassato.
- essere poggiato su una superficie non asciutta in corso di costruzione (gesso, cemento ancora umido...).

5 ANOMALIES

Alla messa in servizio

Si constata l'apparizione di un simbolo luminoso. È normale. Scomparirà dopo 30 secondi.

La corrente salta o funziona un solo lato. Il collegamento del piano è difettoso. Verificarne la conformità (vedere capitolo collegamento).

Il piano cottura emana un odore durante i primi utilizzi. L'apparecchio è nuovo. Far riscaldare ciascuna zona per mezz'ora con una pentola piena d'acqua.

All'accensione

Il piano cottura non funziona e i simboli luminosi sulla tastiera restano spenti.

L'apparecchio non è alimentato. L'alimentazione o il collegamento sono difettosi. Controllare i fusibili e l'interruttore elettrico.

Il piano cottura non funziona e compare un altro messaggio. Il circuito elettronico funziona male. Rivolgersi al Servizio post-vendita.

Il piano cottura non funziona e compare l'informazione "bloc". Sbloccare la sicurezza bambini.

Codice anomalia F9: tensione inferiore a 170 V

Codice anomalia F0: temperatura inferiore a 5°C

Durante l'uso

Il piano cottura non funziona, compare e viene emesso un segnale sonoro.

C'è stata una fuoriuscita oppure un oggetto ingombra la tastiera di comando. Pulire il piano cottura o rimuovere l'oggetto e riavviare la cottura.

Compare il codice F7.

I circuiti elettronici si sono riscaldati (vedere capitolo incasso).

Durante il funzionamento di una zona di riscaldamento, le spie luminose della tastiera lampeggiano sempre.

Il recipiente utilizzato non è adatto.

I recipienti fanno rumore e il piano cottura emette rumori simili a scatti durante la cottura (vedere il consiglio "Sicurezza e raccomandazioni").

È normale. Con un certo tipo di recipiente, è il passaggio dell'energia dal piano cottura verso il recipiente.

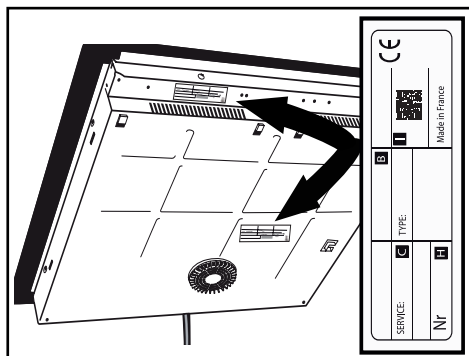
La ventilazione continua a funzionare dopo lo spegnimento del piano cottura.

È normale. Questo permette il raffreddamento dell'elettronica.

In caso di malfunzionamento **persistente**. Scollegare il piano cottura per 1 minuto. Se il fenomeno persiste, contattare il servizio post-vendita.

6 SERVIZIO CONSUMATORI

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.



B: Riferimento vendite

C: Riferimento del servizio

H: Numero di serie

I: codice QR

INDUCTIEKOOKPLAAT

NL

GEACHTE KLANT,

Ontdek de De Dietrich producten en ervaar unieke emoties. U wordt er onmiddellijk, vanaf de eerste oogopslag, door aangetrokken. De kwaliteit van het design uit zich in de tijdloze vormgeving en de verzorgde afwerkingen die elk voorwerp elegant en verfijnd maken in perfecte harmonie met elkaar. Dan komt de onweerstaanbare drang om deze aan te raken. De Dietrich-design speelt in op robuuste en prestigieuze materialen; het authentieke krijgt de voorkeur. Door het combineren van de meest geavanceerde technologie met edele materialen, maakt De Dietrich oerdegelijke producten ten dienste van culinaire hoogstandjes, een passie die wordt gedeeld door al wie van lekker koken houdt. Wij wensen u veel voldoening in het gebruik van dit nieuwe toestel. Wij danken u voor uw vertrouwen.

www.dedietrich-electromanager.com



De Dietrich 



Belangrijk :

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u uw apparaat in gebruik neemt, zodat u sneller vertrouwd raakt met de werking ervan.

Vind de gebruiksaanwijzing en meer informatie over deze producten met behulp van de QR-code aan het einde van dit document.

Veiligheid en belangrijke voorzorgsmaatregelen.....	4
Milieu.....	6
1 Presentatie.....	7
2 Installatie	10
2.1 Uitpakken.....	10
2.2 Inbouw.....	10
2.3 Aansluiting.....	13
3 Gebruik	14
Terminologie toetsenbord.....	14
3.1 Keuze van de pan.....	15
3.2 Selectie van de kookzone.....	15
3.3 Inschakelen / Uitschakelen.....	15
3.4 Instellen kookvermogen.....	16
3.5 Horzone.....	16
3.6 Instellen timer.....	16
3.7 Toets Elapsed time.....	17
3.8 Vergrendeling bediening.....	17
3.9 Functie Recall.....	18
3.10 Functie BOIL.....	18
3.11 Veiligheid en aanbevelingen.....	20
4 Onderhoud	21
5 Storingen	22
6 Consumentendienst	23



VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES AANDACHTIG LEZEN VOOR GEBRUIK EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze instructies kunnen worden gedownload van de website van het merk.

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen met een verminderde geestelijke of fysieke capaciteiten, of mensen zonder voldoende ervaring en kennis, indien zij worden ingelicht over het gebruik van dit product, en de risico's hiervan begrijpen.

Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

Schoonmaak en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Kinderen jonger dan 8 moeten worden weggehouden tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Het toestel en de bereikbare delen worden zeer heet tijdens het gebruik.

Voorzorgen moeten worden genomen om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.

Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak worden geplaatst omdat deze heet kunnen worden.

Uw 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).

Uw apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen en verordeningen volgens dewelke het onderworpen is.

Om interferentie tussen uw fornuis en een pacemaker te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker is ontworpen en afgesteld in overeenstemming met de betreffende reglementering. Raadpleeg de fabrikant van de pacemaker of uw behandelend arts.

Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer nooit om een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek bijvoorbeeld de vlam met een deksel of blusdeken.

WAARSCHUWING: het koken moet worden gecontroleerd. Een korte kookbereiding vereist een continue bewaking.

Brandgevaar: geen objecten op het kooktoestel plaatsen.

Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het apparaat uit om



VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

het risico van een elektrische schok te voorkomen.

Gebruik het fornuis niet meer voordat de glazen bovenplaat is vervangen.

De kookpannen niet te hard op de kookplaat neerzetten: de vitroceramische plaat is zeer stevig, maar niet onbreekbaar.

Plaats geen heet deksel plat op het fornuis. Een 'zuignap'-effect kan het keramisch oppervlak beschadigen. Verschuif de pannen niet over de glasplaat, dat kan op den duur beschadiging veroorzaken van de keramische plaat.

Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie. In aluminium verpakte producten of producten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat zetten. Het aluminiumfolie smelt en brengt onherstelbare schade toe aan uw fornuis.

Geen onderhouds- en ontvlambare producten in het meubel onder het fornuis opbergen.

Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.

Deze kookplaten moeten worden aangesloten op het elektri-

citeitsnet via een omnipolaire schakelaar volgens de geldende installatieregels. Een loskoppelingwijze moet geïntegreerd worden in de vaste leidingen.

Uw kookplaat is ontworpen om te werken op 50Hz of 60Hz (50Hz/60Hz) zonder enige speciale tussenkomst van uw kant.

Schakel de kookplaat na gebruik uit met behulp van het bedieningsmechanisme en vertrouw niet op de sensor van de pan.

Zorg ervoor dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat dat in de nabijheid van het fornuis is aangesloten, niet in contact komt met de kookzones.

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.

LET OP: Gebruik alleen beschermers van de kookplaat ontworpen door de fabrikant van kooktoestel, waarnaar wordt verwezen in de instructies voor gebruik als geschikt, of die een deel vormen van het apparaat. Het gebruik van ongeschikte bescherming kan ongelukken veroorzaken.

MILIEU

RESPECT VOOR HET MILIEU



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.

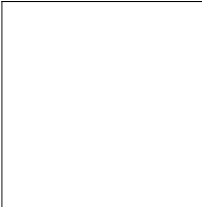











Tip voor energiebesparing









Koken met een goed passend deksel bespaart energie. Indien u een glazen deksel gebruikt, kunt u het koken perfect controleren.











1 PRESENTATIE



1 PRESENTATIE

					+				BOOST	
					-					

		+					BOOST	
		-						

			+					BOOST	
			-						

2 INSTALLATIE

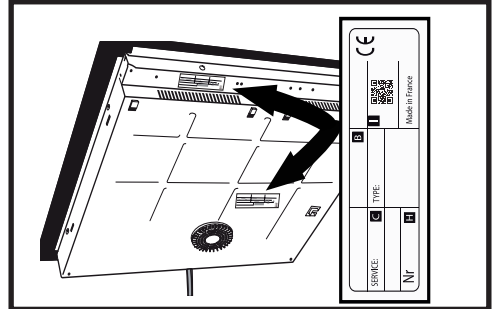
2.1 UITPAKKEN

Voor toekomstig gebruik, verwijder alle beschermende elementen. Controleer en let op de kenmerken van het apparaat aangegeven op het typeplaatje.

Vul in de onderstaande kaders de servicereferenties en het standaardtype dat u op deze plaat aantreft.

Service :

Type :

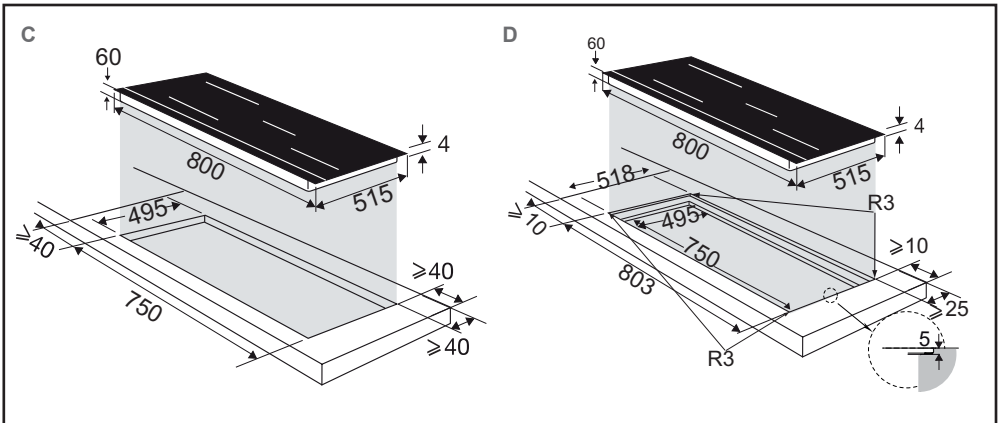
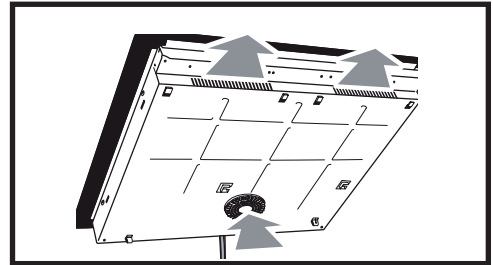


2.2 INBOUWEN IN HET WERKVLAK

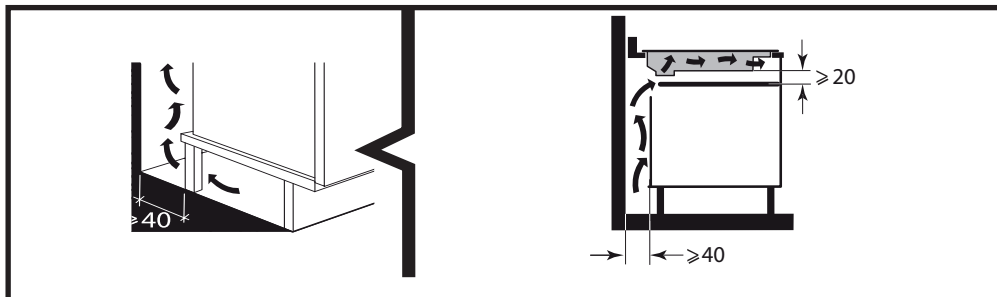
Zorg ervoor dat de luchtgingen en uitgangen goed vrij zijn. Houd rekening met de informatie over de inbouwafmetingen (in mm) van het werkplanblad voor het ontvangen van de kookplaat. Controleer of de lucht goed doorstroomt tussen de voor- en achterzijde van uw kookplaat.

Ingebouwde A/C

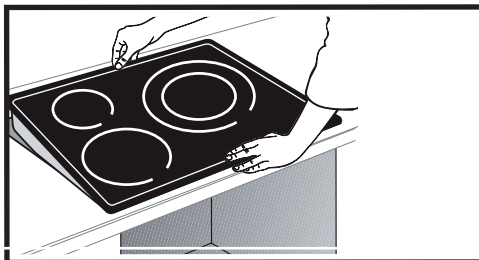
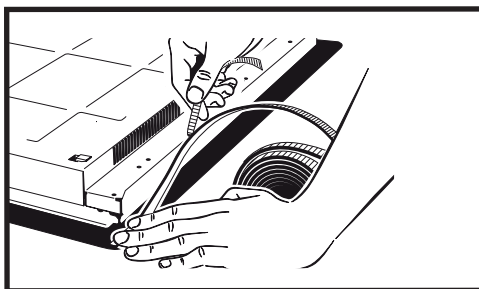
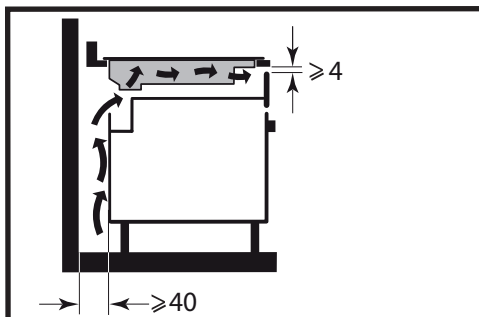
Inbouw B/D



2 INSTALLATIE



Als de kookplaat boven een lade, of een ingebouwde oven wordt geïnstalleerd, respecteer dan de afmetingen aangegeven in de afbeeldingen om een voldoende luchtuitlaat te waarborgen aan de voorzijde. Lijm de pakking zorgvuldig rondom het glas van de kookplaat.



Belangrijk

Als uw kookplaat zich boven een oven bevindt, kunnen de warmtebeveiligingen van de plaat het gelijktijdige gebruik van de plaat en de oven verhinderen in 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 (8cm x 5cm).

2 INSTALLATIE

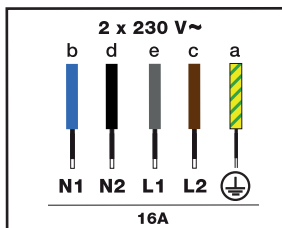
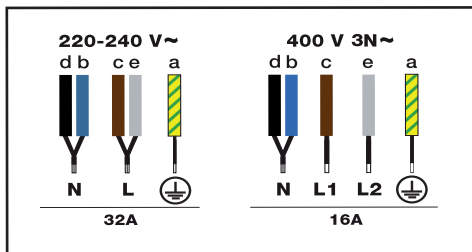
2.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING

Deze kookplaten moeten worden aangesloten op het elektriciteitsnet via een omnipolaire schakelaar volgens de geldende installatieregels. Een loskoppelingswijze moet geïntegreerd worden in de vaste leidingen.

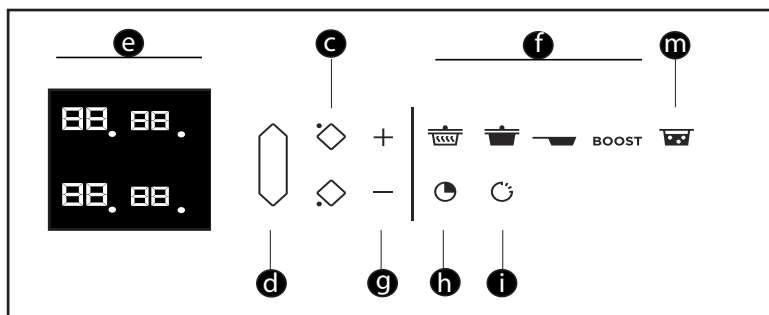
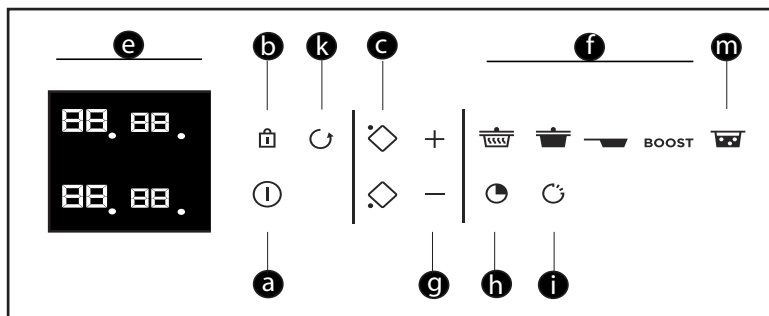
Identificeer het type van de kabel van uw kookplaat, afhankelijk van het aantal draden en de kleuren:

Bij het onder spanning stellen van uw kookplaat, of na een lange stroomonderbreking, wordt een code weergegeven op het toetsenbord (dit display is bedoeld voor de Servicedienst, de gebruiker van de kookplaat moet hiermee geen rekening houden).

Deze informatie verdwijnt na ongeveer 30 seconden.



3 GEBRUIK



Terminologie toetsenbord

- a** = Inschakelen / Uitschakelen
- b** = Vergrendeling / Clean Lock
- c** = Keuze kookzone
- d** = DuoZone of Horizonte
- e** = Display
- f** = Preselectie
- g** = Afstelling vermogen / tijd
- h** = Timer
- i** = Functie Elapsed time
- k** = Functie Recall
- m** = Functie Boil

3 GEBRUIK

3.1 KEUZE VAN DE PAN

De meeste pannen zijn geschikt voor inductiekoken. Enkel glas, aardewerk, aluminium zonder speciale bodem, koper en bepaalde niet magnetische inox werken niet met inductiekoken.



We stellen voor pannen te kiezen met een dikke en platte bodem. De warmte wordt beter verspreid en het kookproces verloopt gelijkmatiger. Laat tijdens het verwarmen een lege pan nooit onbewaakt achter.



Zet geen pannen op het bedieningsstoetsenbord.

3.2 SELECTIE VAN DE KOOKZONE

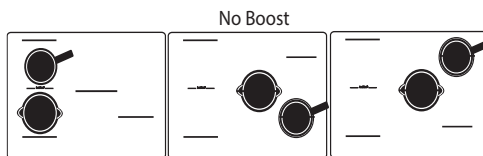
U kunt uw pannen op meerdere kookzones zetten. Selecteer de meest geschikte kookzone voor de grootte van de pan. Als de basis van de pan te klein is, zal de vermogensindicator knipperen en zal de kookzone niet werken, zelfs al is het materiaal van de pan van het aanbevolen type voor inductie. Gebruik geen pannen waarvan de diameter kleiner is dan die van de kookzone (zie tabel).

Diameter van de kookzone (cm)	Max. ovenvermogen (Watts)	Bodemdiameter van de pan (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700	15 - 32
Horizone	3700	18 - ovaal, vis-pannen
1/2 zone	2800	



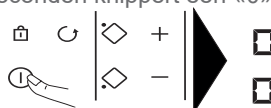
Indien tegelijkertijd meerdere kookzones gebruikt worden, zorgt de kookplaat voor de verdeling van het vermogen, om het totale vermogen van de kookplaat niet te overschrijden.

Bij het gebruik van het maximale vermogen (Boost) op meerdere kookzones tegelijk, moet u de beste positionering kiezen van uw pannen en configuraties vermijden..

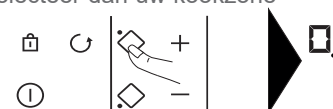


3.3 IN- en UITSCHAKELLEN

Druk op de Aan / Uit-toets . Gedurende 8 seconden knippert een «0» op elke kookzone



Als geen enkele pan gedetecteerd wordt, selecteer dan uw kookzone



Als een pan gedetecteerd wordt, knippert de «0» met een punt. U kunt nu het gewenste kookvermogen instellen. Als u geen kookvermogen instelt, zal de kookzone automatisch worden uitgeschakeld.

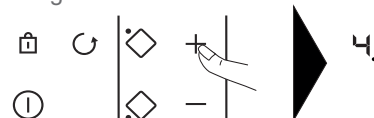
Uitschakelen van een zone / kookplaat

Druk lang op de toets van zone . Een lange pieptoon weerklinkt en het display wordt uitgeschakeld of het symbool "H" (restwarmte) verschijnt.

Druk op de Aan/Uit-toets om de kookplaat volledig uit te schakelen.

3.4 INSTELLEN VAN HET VERMOGEN

Druk op de toets + of - of gebruik het numerieke toetsenbord om het gewenste vermogen in te stellen van 1 tot 19. In dat geval kunt u de cijfers van het gewenste vermogen rechtstreeks invoeren.




Door op de toets «0» te drukken, wordt de kookzone uitgeschakeld.

3 GEBRUIK

Bij het inschakelen kunt u direct het maximale vermogensniveau (behalve boost) instellen door op de toets «-» van zone te drukken.

Voorselectie van het vermogen:

Er zijn vier toetsen  beschikbaar voor directe toegang tot de vooraf ingestelde vermogensniveaus:

 = vermogen 2 - Warm houden

 = vermogen 10 - Sudderren

 = vermogen 19 - Aanbraden

BOOST = Maximaal vermogen






De vermogenswaarden kunnen gewijzigd worden, behalve de BOOST.

De vermogenswaarden kunnen gewijzigd worden, behalve de BOOST.

Ga als volgt te werk:


De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

- Kies  of  of  door hier lang op te drukken.

- Stel het nieuwe vermogen in door te drukken op de toets + of - .

- Na een poosje bevestigt een pieptoon uw keuze.

Opmerking: De vermogens moeten liggen tussen:

1 en 3 voor 

4 en 11 voor 


12 en 19 voor 

3.5 HORIZONE — Horizone^{tech}

U kunt de vrije zone kiezen met de toets 



De instelling van het vermogen en de timer gebeurt net zoals voor een gewone kookzone.


Om de zone uit te schakelen, druk lang op de toets . Een lange pieptoon weerklinkt en de displays worden uitgeschakeld of het

symbool «H» verschijnt.

Door op de toets van de voor- of achterkookzone van de zone te drukken, deactiveert u de functie en brengt u de instellingen over op de geselecteerde kookzone.

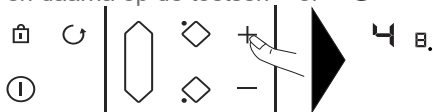
3.6 INSTELLEN VAN DE TIMER

Elke kookzone heeft een eigen timer. Die kan ingeschakeld worden zodra de betreffende kookzone in werking is.

Om ze in te schakelen of te wijzigen, druk op de toets  timer



en daarna op de toetsen + of - 



wenste tijd een voor een rechtstreeks invoeren.

Door op de toets 0 te drukken, wordt de timer geannuleerd.

Om de instelling van heel lange tijden te vereenvoudigen, kunt u direct naar 99 minuten gaan door van bij het begin te drukken op de toets - .

Na het koken verschijnt een 0 en hoort u een pieptoon. Om deze informatie te wissen, drukt u op één van de bedieningstoetsen van de betreffende kookzone. Doet u dit niet, dan verdwijnt de informatie na enkele ogenblikken vanzelf.

Om de timer tijdens het koken te stoppen, drukt u tegelijk op de toetsen + en -, of gaat u terug naar 0 met de toets -, of voert u «0» in met het numerieke toetsenbord.

Onafhankelijke schakelklok

Deze functie laat het klokken van een handeling toe zonder een kookcyclus te volbrengen. Selecteer een ongebruikte kookzone.

3 GEBRUIK



Maak een toets wordt ingedrukt

- Regel de tijd met de toetsen . Een "t" knippert op het display.



-Op het einde van uw instelling, wordt de "t" vast en begint de aftelling.

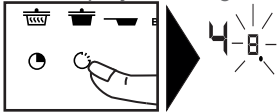
Let op:

U kunt een aftelling stopzetten door lang te drukken op de selectietoets van het vuur.

3.7 Toets 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 . De verstreken tijd knippert op het timerdisplay van de gekozen kookzone.



Als u wilt dat de zone na een bepaalde tijd wordt uitgeschakeld, drukt u op de toets en vervolgens binnen 5 seconden op + van de timer om de tijd in te stellen die u wenst. De verstreken tijd wordt gedurende 3 seconden vast weergegeven, vervolgens wordt de resterende tijd getoond. U hoort een pieptoon die uw keuze bevestigt.

Deze functie bestaat met of zonder de timerfunctie.

Opmerking: als een tijd wordt aangegeven op de timer, kunt u deze tijd niet binnen 5 seconden wijzigen nadat u op hebt gedrukt. Na deze 5 seconden kunt u de kooktijd wijzigen.

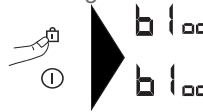
3.8 VERGREDELING VAN DE BEDIENINGEN

Kinderbeveiliging

Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (om de instellingen niet te wijzigen). Uit veiligheidsoverwegingen blijven enkel de stop-toets en de toetsen voor het kiezen van de kookzone altijd actief, zodat de kookplaat of een kookzone uitgeschakeld kan worden.

Vergrendeling

Druk op de toets (hangslot) totdat het vergrendelingsymbool «blokkeren» op de displays verschijnt en een pieptoon uw actie bevestigt.



In werking zijnde vergrendelde plaat

Het display van de ingeschakelde kookzones geeft afwisselend het vermogen en het vergrendelingsymbool aan.

Wanneer u op de toetsen van het vermogen of de timer van de ingeschakelde kookzones drukt:

verschijnt «blokkeren» gedurende 2 seconden en verdwijnt weer.

Druk op de -toets totdat het "block"-slotsymbool in het display verdwijnt en een pieptoon uw manoeuvre bevestigt.

Functie CLEAN LOCK


Deze functie vergrendelt uw kookplaat tijdelijk tijdens het reinigen.

Om Clean lock te gebruiken:

Druk kort op de toets (hangslot). Er klinkt een pieptoon en het symbool «blokkeren» knippert op het display.


Na een vooraf ingestelde tijd zal de vergrendeling automatisch ophouden. Een dubbele pieptoon weerklinkt en «blokkeren» gaat uit. U kunt de Clean lock op gelijk welk ogenblik

3 GEBRUIK

stopzetten door langdurig op de toets  te drukken.

3.9 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, moet de kookplaat ontgrendeld zijn. Druk op de Aan/Uit-toets en druk daarna kort op de toets .

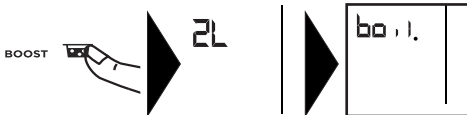



Wanneer de kookplaat werkt, laat de functie toe om de vermogeninstellingen en de timer op te roepen van de kookzone(s) die minder dan 30 seconden geleden is/zijn uitgeschakeld.

3.10 Functie BOIL

Via deze functie kunt u water laten koken, bijvoorbeeld om pasta te bereiden.

Selecteer uw kookzone en druk kort op de toets «Boil» .



Standaard is de voorgestelde hoeveelheid water 2 liter, maar u kunt deze wijzigen met de toetsen + of - .

De gewenste hoeveelheid water (0,5-6 liter) instellen.

Bevestig door op het symbool «Boil» te drukken of wacht enkele seconden en de validatie zal automatisch gebeuren.

Het kookproces start.

Er klinkt een pieptoon wanneer het water kookt en het symbool «Boil» verschijnt op het display.

Doe de pasta in de pan en bevestig door op de toets «Boil» te drukken.

Standaard stelt het display een vermogen en een kooktijd van 8 minuten voor.


U kunt echter het voorgestelde vermogen en de kooktijd aanpassen.

Er weerklinkt een pieptoon op het einde van het kookproces.

LET OP: Het is belangrijk dat de temperatuur van het water op kamertemperatuur is bij de start van het kookproces, zoniet wordt het eindresultaat vervalst.

Gebruik geen pan in gietijzer voor deze functie.

U kunt deze functie ook gebruiken om voedsel te bereiden waarvoor een kookproces in kokend water nodig is.

 **Tip voor energiebesparing**

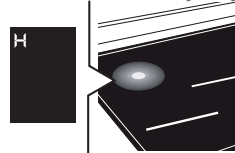
Koken met een goed passend deksel bespaart energie. Indien u een glazen deksel gebruikt, kunt u het koken perfect controleren.

3.11 VEILIGHEID EN AANBEVELINGEN

Restwarmte

Na intensief gebruik kan de door u gebruikte kookzone nog enkele minuten heet blijven.

Een «H» verschijnt tijdens deze periode.



Raak de betreffende zones dan 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:

3 GEBRUIK

- Overkoken waarbij de bedieningstoetsen worden bedekt.




We bevelen een kookplaatbescherming niet aan.



- Natte doek op de toetsen.
- Metalen voorwerp op de bedieningstoetsen



Verwijder het voorwerp of maak de bedieningstoetsen schoon en droog en start de kookplaat opnieuw.

In deze gevallen wordt het symbool  weergegeven, vergezeld van een pieptoon.

«Auto-Stop»-systeem

Uw kookplaat is uitgerust met een veiligheidsfunctie «Auto-Stop». Indien u vergeet een pan van de kookzone te halen, zal deze functie de vergeten kookzone automatisch uitzetten na een vooraf ingestelde tijd (tussen 1 en 10 uur naargelang van het gebruikte vermogen).

Wanneer deze veiligheidsfunctie wordt gestart, wordt de onderbreking van de kookzone aangekondigd met de weergave «AS» in de bedieningszone en hoort u ongeveer 2 minuten lang een pieptoon. Door op een willekeurige toets van de bedieningen te drukken, maakt u hieraan een einde.



Er kunnen geluiden optreden die lijken op het geluid van de wijzers van een uurwerk. 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 pan. De beschreven geluiden zijn normaal. Ze maken deel uit van de inductietechnologie en wijzen niet op storingen.

4 ONDERHOUD

Gebruik voor lichte vlekken een reinigingssponsje. Laat het te reinigen gebied met warm water doorweken, veeg het daarna af.

Voor een ophoping van gebakken vuil, gemorste suikerhoudende substanties, gesmolten plastic, gebruik een reinigingsspons en/of een speciale glasschraper. Laat het te reinigen gebied met warm water doorweken, gebruik een speciaal glaskrabbertje om het ergste vuil te verwijderen, verwijder daarna het resterende vuil met een huishoudsponsje en veeg af.

Voor halo's en kalkaanslag, warme witte azijn op de vlek aanbrengen en afvegen met een zachte doek.

Voor glanzende metaalkleuren en wekelijks onderhoud, gebruik maken van een speciaal keramisch product. Het speciale product (dat siliconen bevat en een beschermend effect heeft) aanbrengen op het keramische glas.

Belangrijke opmerking: gebruik geen schuurpoeder of -sponsjes. Geef de voorkeur aan crèmes en speciale sponzen voor delicaat keukengerei.

Onderhoud van de Snijplank

Om de kwaliteit en de doeltreffendheid van uw product te garanderen, moeten bepaalde voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden. Voor het eerste gebruik dient u uw snijplank in te smeren met bereidingsolie (1 tot 2 eetlepels met een schone doek uitsmeren over alle oppervlakken). Hierdoor blijft ze er beter uitzien en gaat ze zeer lang mee.

Onderhoud: Smeer uw snijplank één keer per maand met olie in. Als de snijplank enkel als decoratie gebruikt wordt, raden wij aan ze te vernissen, om te voorkomen dat ze krimpt of uitzet.

Maak uw snijplank NOOIT nat om ze te reinigen. Schraap ze af met het lemmet van een mes of met een schraper. Hierdoor verwijdert u het overtollige vocht van het gesneden vlees en houdt u het hout in perfecte staat.

Uw snijplank mag nooit:

- in contact komen met kookpannen of hete schalen.
- in de nabijheid liggen van een heteluchtverwarming of airconditioning, want deze systemen drogen de lucht uit.
- blootgesteld worden aan te veel zonlicht achter glas.
- blootgesteld worden aan te grote temperatuurschommelingen.
- zonder uitzettingsvoeg tussen 2 materialen geklemd worden, wanneer ze ingebouwd wordt.
- op een vochtig oppervlak tijdens de bouwwerkzaamheden (pleisterkalk, nog vochtig cement, ...) gelegd worden.

5 STORINGEN

Bij de ingebruikneming

U observeert een oplichtend display. Dat is normaal. De weergave verdwijnt na 30 seconden.

De stroom is uitgeschakeld of slechts één kant werkt. Verkeerde aansluiting van de kookplaat. Controleer of de aansluiting conform is (zie hoofdstuk aansluiting).

Bij het eerste gebruik komt er een vreemde geur van de kookplaat af. 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 kinderbeveiliging.

Storingcode F9: spanning lager dan 170 V.

Storingcode F0: temperatuur lager dan 5 °C.

Tijdens het gebruik

De kookplaat werkt niet, op het display verschijnt – en een pieptoon weerklinkt.

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 verschijnt.

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 (zie «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. Dit laat koeling van de elektronica toe.

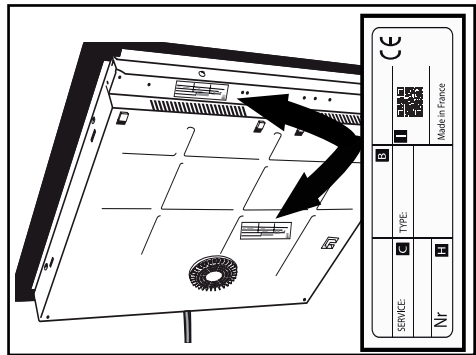
Bij aanhoudende storingen.

Schakel de spanning van uw plaat uit gedurende 1 minuut. Als het fenomeen aanhoudt, neem contact op met de Servicedienst.

6 CONSUMENTENDIENST

INTERVENTIES FRANKRIJK

Eventuele interventies aan uw toestel moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, gelieve de volledige referentie van uw toestel bij de hand te houden (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje.



B: Verkoopreferentie

C: Dienstreferentie

H: Serienummer

I: QR-code

PLACA DE INDUÇÃO

PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas. A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich tira partido de materiais robustos e conceituados, privilegiando a autenticidade. Associando a tecnologia mais evoluída a materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.

Agradecemos a sua confiança.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 



Importante :

Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este guia de instalação e utilização, para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.

Encontre o guia do utilizador e mais informações sobre estes produtos, utilizando o código QR no final deste documento.

Segurança e precauções importantes.....	4
Meio ambiente.....	6
1 Apresentação.....	7
2 Instalação	9
2.1 Remoção da embalagem	9
2.2 Encastramento	9
2.3 Ligação	11
3 Utilização.....	12
3.1 Seleção do recipiente	13
3.2 Seleção do foco.....	13
3.3 Colocação em funcionamento / Desligar	13
3.4 Regulação da potência.....	13
3.5 Horizonte	14
3.6 Ajuste do temporizador.....	14
3.7 Tecla “Elapsed time”	15
3.8 Bloqueio dos comandos	15
3.9 Função “Recall”	15
3.10 Função “Boil”	16
3.11 Segurança e recomendações.....	16
4 Manutenção.....	18
5 Avarias.....	19
6 Serviço de apoio ao cliente	20



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES A LER COM ATENÇÃO ANTES DA UTILIZAÇÃO E A CONSERVAR PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES.

Este manual está igualmente disponível para carregamento no site Internet da marca.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças de pelo menos 8 anos de idade e por pessoas de capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas sem experiência e conhecimentos suficientes, se estas tiverem sido devidamente informadas ou formadas relativamente à utilização deste aparelho, de maneira segura e compreendendo os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a conservação pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam vigiadas permanentemente.

O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização.

Devem ser tomadas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície, pois podem ficar quentes.

A sua placa de cozinha possui

um dispositivo de segurança para crianças, que bloqueia a sua utilização à paragem ou durante a cozedura (ver o capítulo: utilização da segurança crianças).

O seu aparelho está em conformidade com as Diretivas e regulamentações europeias às quais está sujeito.

Para que não haja interferências entre a sua placa de cozinha e um estimulador cardíaco, é preciso que este tenha sido concebido em conformidade com a regulamentação aplicável. Informe-se junto do seu fabricante ou do seu médico.

Uma cozedura com óleo ou outra matéria gorda efetuada sobre uma placa e sem supervisão pode ser perigosa e dar lugar a um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; deve cortar a alimentação do aparelho antes de cobrir a chama com, por exemplo, uma tampa ou uma cobertura anti-incêndio.

ATENÇÃO: a cozedura deve ser supervisionada. Uma cozedura curta necessita de um supervisionamento contínuo.

Risco de incêndio: não



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

armazenar objetos sobre as zonas de cozedura.

Se a superfície estiver fissurada, deligar o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.

Não utilize a sua placa de cozinha antes de ter substituído a parte superior em vidro.

Evite impactos com os recipientes, a superfície de vidro vitrocerâmica é muito resistente, mas não é no entanto inquebrável.

Não colocar uma tampa quente em contacto direto com a sua placa de cozinha. Um efeito de «ventosa» poderia deteriorar a superfície vitrocerâmica. Evite as fricções de recipientes que podem com o tempo provocar uma degradação da decoração da superfície vitrocerâmica.

Para a cozedura, nunca utilize folhas de papel de alumínio. Nunca coloque produtos embalados com alumínio, ou em bandejas de alumínio, sobre a sua placa de cozedura. O alumínio fundiria e deterioraria definitivamente o seu aparelho de cozedura.

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

Estas placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorpo-

rado na canalização fixa.

O seu fogão está concebido para funcionar a 50Hz ou 60Hz (50Hz/60Hz) sem qualquer intervenção especial da sua parte.

Após a utilização, desligar o fogão através do seu dispositivo de controlo e não confiar no sensor da panela.

Se o cabo de alimentação elétrica estiver deteriorado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço Pós-Venda ou por pessoas de qualificação similar, para evitar um perigo.

Certifique-se de que o cabo de alimentação de qualquer aparelho elétrico, ligado à proximidade da placa de cozinha, não está em contacto com as zonas de cozedura.

Nunca utilize limpadores a vapor para a conservação da sua placa.

Este aparelho não se destina a ser posto em funcionamento através de um dispositivo de temporização externo ou de um sistema de comando à distância separado.

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


MEDIO AMBIENTE

Medio ambiente

Proteção do meio ambiente



Este símbolo indica que este aparelho não deve ser tratado como um resíduo doméstico.

O seu aparelho contém vários materiais  recicláveis. Assim, é marcado com este símbolo para indicar que os aparelhos usados devem ser colocados num ponto de recolha adequado.

Informe-se junto do seu revendedor ou junto dos serviços técnicos da sua cidade para conhecer os pontos de recolha de aparelhos usados mais próximos da sua residência. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo fabricante será assim realizada nas melhores condições, em conformidade com a diretiva europeia sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Alguns materiais da 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.

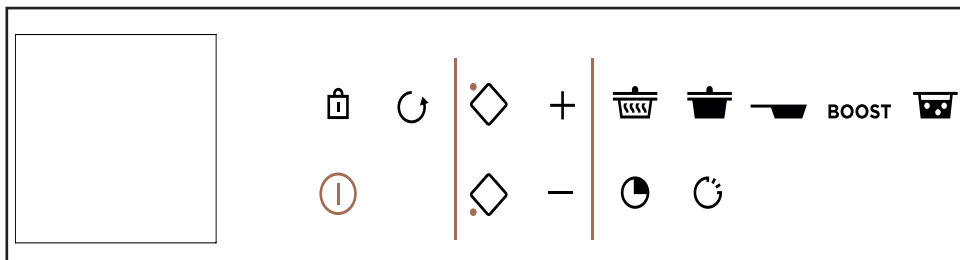
Conselho de economia de energia

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

1 APRESENTAÇÃO



1 APRESENTAÇÃO



2 INSTALAÇÃO

2.1 REMOÇÃO DA EMBALAGEM

Para um uso futuro, retire todos os elementos de proteção. Verifique e respeite as características do aparelho que figuram na placa informativa. Queira anotar nos quadros abaixo as referências de serviço e de tipo norma que figuram nesta placa.

Service :

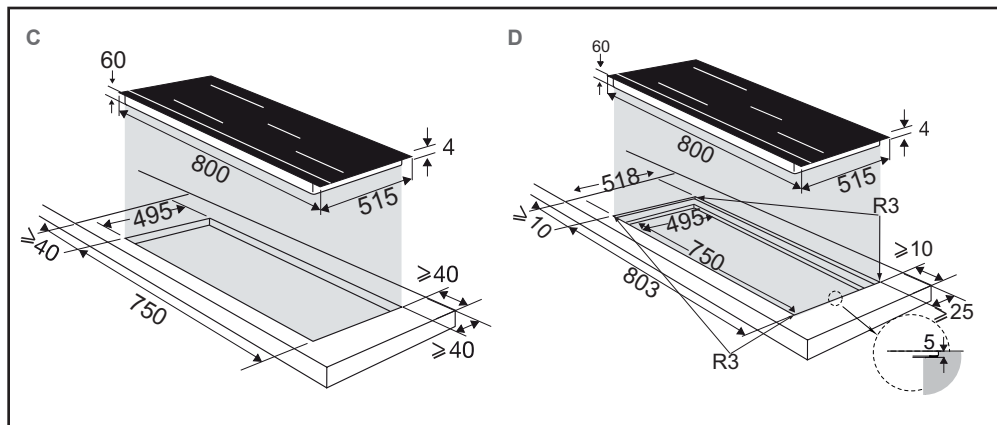
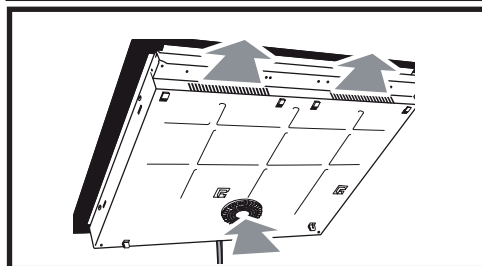
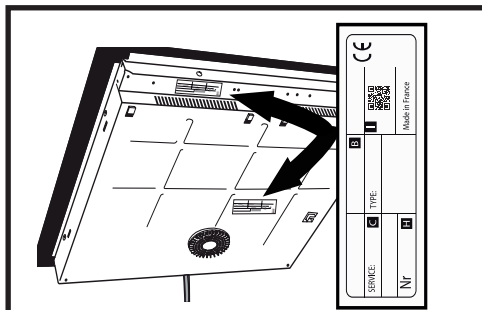
Type :

2.2 ENCASTRAMENTO

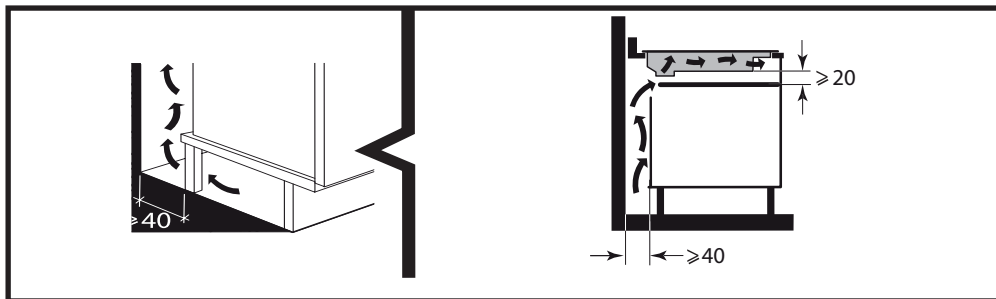
Verifique que as entradas e saídas de ar estão efetivamente livres.

Tenha em conta as indicações relativas às dimensões de encastramento (em milímetros) da bancada destinada 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.

- Acabamento nivelado C
- Ponta biselada D

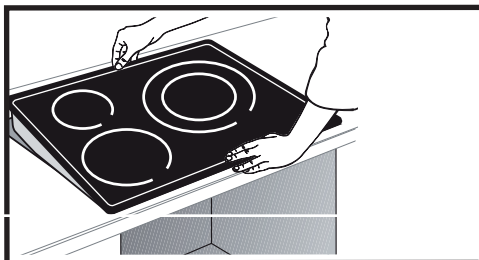
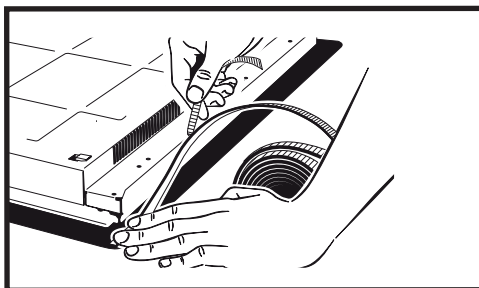
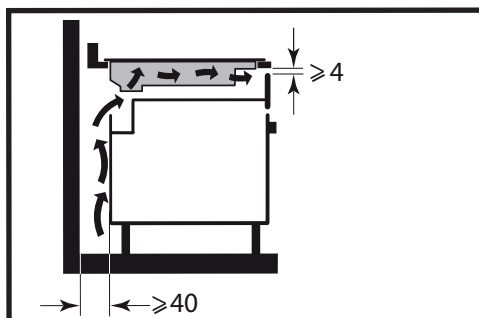


2 INSTALAÇÃO



Em caso de instalação da placa de cozinha acima de uma gaveta, ou acima de um forno encastrável, respeite as dimensões indicadas nas ilustrações para assegurar uma saída de ar suficiente na frente.

Colar cuidadosamente a junta à volta do vidro da placa de cozedura, antes do encastramento.



Importante

Se o seu forno estiver instalado sob a placa de cozinha, os dispositivos de segurança térmica da placa podem limitar a sua utilização simultânea com a do forno em modo de pirólise, 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 (8cm x 5cm).

2 INSTALAÇÃO

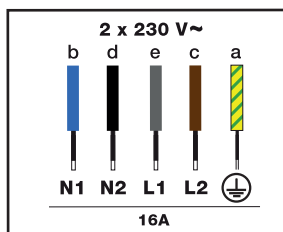
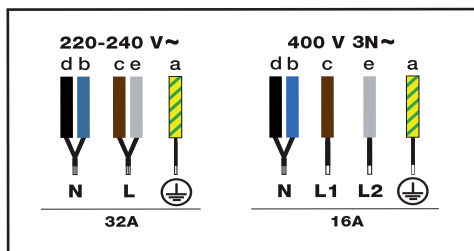
2.3 LIGAÇÃO ELÉTRICA

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

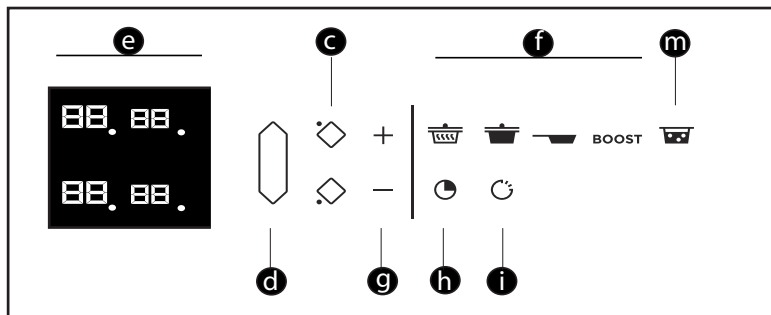
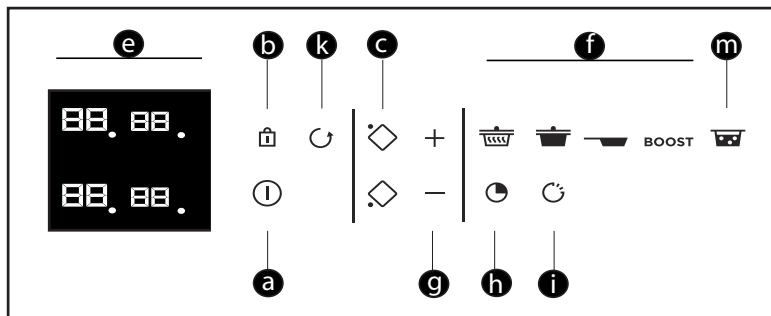
Identifique o tipo de cabo da sua placa de cozinha, segundo o número de fios e as cores.

À colocação sob tensão da sua placa de cozinha, ou após um corte prolongado da corrente, um código aparece no teclado de comando (esta indicação está reservada, eventualmente, ao seu Serviço Pós-Venda, o utilizador da placa não o deve ter em conta).

Estas informações desaparecem após cerca de 30 segundos.



3 UTILIZAÇÃO



Léxico do teclado

- a** = Ligação / Desligamento
- b** = Bloqueio / "Clean Lock"
- c** = Escolha da zona de cozedura
- d** = Horizonte
- e** = Visor
- f** = Pré-seleção
- g** = Ajuste potência / tempo
- h** = Temporizador
- i** = Função "Elapsed time"
- k** = Função "Recall"
- m** = Função "Boil"

3 UTILIZAÇÃO

3.1 SELEÇÃO DO RECIPIENTE

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



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

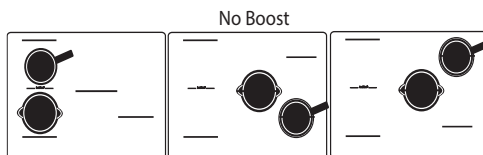
3.2 SELEÇÃO DO FOCO

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

Diâmetro do foco (cm)	Potência máx. do foco (Watts)	Diâmetro do fundo do recipiente (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700	15 - 32
Horizone	3700	18 - Ovale - poissonnière
1/2 zone	2800	11 - 22

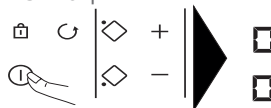


Aquando da utilização simultânea de vários focos, a placa gere a repartição da potência para não ultrapassar a potência total desta. Quando utilizar a potência máxima (Boost) em vários focos ao mesmo tempo, considere privilegiar o melhor posicionamento dos seus recipientes e evite as seguintes configurações.

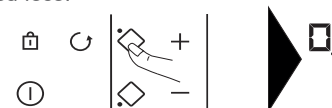


3.3 LIGAÇÃO - DESLIGAMENTO ①

Prima longamente o botão Ligação/ Desligamento ①. Um "0" pisca em cada foco durante 8 segundos.



Se nenhum recipiente for detetado, selecione o seu foco.



Se um recipiente for detetado, o "0" pisca com um ponto. Pode então escolher a potência desejada. Se não selecionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

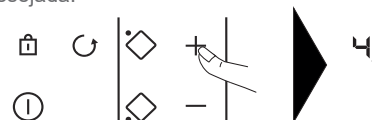
Desligamento de uma zona / placa

Prima longamente o botão da zona **C**, um bip longo é emitido e o visor apaga-se, ou o símbolo "H" (calor residual) aparece.

Prima o botão Ligação / Desligamento ① para a paragem completa da placa.

3.4 AJUSTE DA POTÊNCIA

Prima o botão + ou - **9** para ajustar o nível de potência de 1 a 19. Neste caso, é possível marcar diretamente os dígitos correspondentes à potência desejada.



Uma pressão no botão "0" desligará o foco. Durante a colocação em funcionamento, pode passar diretamente para a potência máxima (exceto boost) premindo o botão "-" da zona.

3 UTILIZACIÓN

Pré-seleção de potência:

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

-  = potência 2 - Manter quente
-  = potência 10 - Cozinhar lentamente
-  = potência 19 - Tostar por fora

BOOST = potência máxima

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

Proceda da seguinte maneira:

A placa de cozedura tem de estar desligada.

- Selecione  ou  ou  por uma pressão prolongada.

- Defina a nova potência premindo o botão + ou - .

- Um bip valida a sua ação após um momento.

Nota: As potências devem estar compreendidas entre

1 e 3 para



4 e 11 para



12 e 19 para



3.5 HORIZONE

A seleção da zona livre faz-se utilizando o botão

d




O ajuste da potência e do temporizador efetua-se como para um foco normal.

Para parar a zona, prima longamente o botão **d**, um bip longo é emitido e os visores apagam-se ou o símbolo "H" aparece.

Uma pressão no botão do foco da frente ou de trás da zona desativará a função e transferirá os ajustes ao foco selecionado.

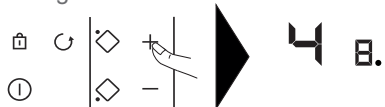
3.6 AJUSTE DO TEMPORIZADOR

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

Para colocá-lo em funcionamento ou modificá-lo, prima o botão  do temporizador.



e em seguida os botões + ou - **g**



Neste caso, é possível marcar diretamente os dígitos correspondentes ao tempo desejado, um depois do outro.

Uma pressão no botão "0" anulará o temporizador. Para facilitar a regulação de tempos mais longos, pode aceder directamente a 99 min, premindo imediatamente o botão - .

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

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

Temporizador independentet

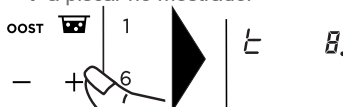
Esta função permite cronometrar um evento sem realizar um aquecimento.

- Selecione uma zona não utilizada.



- Faça uma tecla é pressionada .

- Regule o tempo com os botões **g**. Aparece um "t" a piscar no mostrador



- No fim da regulação, o "t" fica fixo e começa a contagem decrescente.


3 UTILIZACIÓN

Nota:


Pode parar a paragem decrescente mantendo premido o botão de escolha do fogo.

3.7 Tecla “ELAPSED TIME”


Esta função permite apresentar o tempo decorrido desde a última modificação de potência de um foco escolhido.

Para utilizar esta função, prima o botão . O tempo decorrido pisca no visor do temporizador do foco seleccionado.



Se desejar que o seu aquecimento termine num tempo definido, prima o botão  e depois, dentro de 5 segundos, prima o + do temporizador para aumentar o tempo de aquecimento que deseja obter. A apresentação do tempo decorrido fica fixa durante 3 segundos e depois a apresentação do tempo restante aparece. É emitido um som para confirmar a sua escolha.


Esta função existe com ou sem a função do temporizador.

Observação: se for apresentado um tempo no temporizador, não pode mudar este tempo nos 5 segundos seguintes após a pressão no . Passados esses 5 segundos, poderá modificar o tempo de cozedura.

3.8 BLOQUEIO DOS COMANDOS Segurança das crianças

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

Bloqueio

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




Placa bloqueada em funcionamento

A apresentação das zonas de cozedura em funcionamento indica alternadamente a potência e o símbolo de bloqueio.

Ao premir os botões de potência ou do temporizador das zonas em funcionamento:

“bloc” aparece 2 segundos e desaparece em seguida.

Desbloqueio


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

Função “CLEAN LOCK”

Esta função permite o bloqueio temporário da sua placa durante a limpeza.


Para ativar o Clean lock:

Prima brevemente o botão  (cadeado). Um bip é emitido e o símbolo “bloc” pisca no visor.

Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. Soa um sinal sonoro duplo e o símbolo “bloc” apaga-se. Pode desativar a função “Clean Lock” a qualquer momento por uma pressão prolongada no botão .

3.9 FUNÇÃO “RECALL”

Esta função permite visualizar os últimos ajustes “potência e temporizador” de todos os focos apagados desde há menos de 3 minutos.

Para utilizar esta função, a placa deve estar desbloqueada. Prima o botão Ligação / Desligamento e depois brevemente o botão .



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

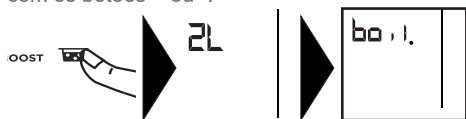
3 UTILIZACIÓN

3.10 FUNÇÃO BOIL

Esta função permite ferver água e mantê-la em ebulição para cozer massa, por exemplo. Selecione o seu foco, efetue uma breve pressão no botão "Boil".



Por predefinição a quantidade de água proposta é de 2 litros mas tem a possibilidade de modificá-la com os botões + ou -.



Ajuste a quantidade de água desejada (de 0,5 a 6 litros).

Valide premindo o símbolo «Boil» ou aguarde alguns segundos e a validação se fará automaticamente. A cozedura começa.

Um bip é emitido quando a água entra em ebulição e o símbolo "Boil" desfila no visor.

Deite então as massas e valide tocando no botão "Boil".

Por predefinição, o visor propõe uma potência e uma duração de cozedura de 8 minutos.

Pode no entanto ajustar a potência e o tempo de cozedura propostos.

Um sinal sonoro é ouvido ao fim da cozedura.

Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.

NOTA : É importante que a temperatura da água esteja à temperatura ambiente no início da cozedura, pois isso influenciaria no resultado final. Para esta função, não utilize recipientes de ferro fundido.

Pode também utilizar essa função para cozer qualquer alimento que requeira uma cozedura em água fervente.



Conselho de economia de energia

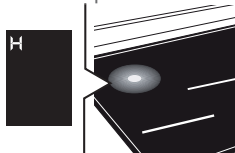
Cozinhar com uma tampa bem ajustada economiza energia. Se utilizar uma tampa de vidro, poderá controlar perfeitamente a cozedura.

3.11 SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES

Calor residual

Após o uso intenso, a zona de aquecimento que acabou de utilizar pode ficar quente durante alguns minutos.

Um "H" aparece durante este período.



Evite tocar nas zonas em questão.

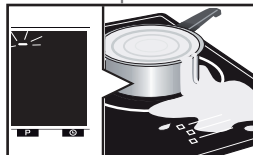
Limitador de temperatura

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

Proteção em caso de derrame

A paragem da placa pode ser desencadeada nos 3 casos seguintes:


- Derrame por cima dos botões de comando



- 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  é visualizado, acompanhado de um sinal sonoro.

3 UTILIZACIÓN

Sistema “Auto-Stop”

No caso de se esquecer de desligar um cozinhado, esta placa está equipada com uma função de segurança denominada “Auto-Stop” que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, após um tempo predefinido (compreendido entre 1 e 10 horas, consoante a potência utilizada).

Se esta segurança for ativada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização “AS” na zona de comando e um sinal sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Para o desativar, basta premir um botão qualquer dos comandos.



Sons semelhantes aos do mecanismo de um relógio podem se produzir.

Estes ruídos intervêm somente quando a placa está em funcionamento e desaparecem ou diminuem em função da configuração de aquecimento. Silvos também podem aparecer segundo o modelo e a qualidade do seu recipiente. Os ruídos descritos são normais, fazem parte da tecnologia de indução e não indicam uma avaria.



Não recomendamos dispositivos de proteção da placa.

4 MANTENIMIENTO

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

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

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

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

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

Mantenimiento de la tabla de cortar

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

Mantenimiento: Engrasar la tabla de cortar una vez al mes. Si solo es para decorar, hay que barnizarla para que no se contraiga ni se dilate.

No moje NUNCA la tabla para limpiarla, rásquela con un cuchillo o un rascador para quitar los restos de humedad de la carne cortada y conservar la madera en perfecto estado.

Evite:

- el contacto con las cacerolas o platos calientes
- estar demasiado cerca de una calefacción por aire impulsado o una climatización, pues estos sistemas secan el aire
- una exposición excesiva al sol detrás de un cristal
- cambios bruscos de temperatura
- apretarla entre 2 materiales sin junta de dilatación cuando está empotrada
- ponerla sobre una superficie sin secar en construcción (yeso, cemento...).

5 ANOMALÍAS

Durante la puesta en servicio

Constata que se enciende un piloto. Es normal. Desaparecerá al cabo de 30 segundos.

Su instalación se dispara o solo funciona un lado. La conexión de su placa es defectuosa. Verifique su conformidad (Ver capítulo Conexión).

La placa desprende cierto olor durante las primeras cocciones. El aparato es nuevo. Caliente cada zona durante una media hora con una cacerola llena de agua.

Durante la puesta en marcha

La placa no funciona y los pilotos del teclado están apagados.

El aparato no está alimentado. La alimentación o la conexión están defectuosas. Inspeccione los fusibles y el disyuntor eléctrico.

La placa no funciona y aparece otro mensaje. El circuito electrónico funciona mal. Llame al Servicio Técnico.

La placa no funciona y aparece la información «bloc». Desbloquee la seguridad para niños.

Código fallo F9: tensión inferior a 170 V.

Código fallo F0 : temperatura inferior a 5°C.

Durante la utilización

La placa no funciona, la pantalla muestra – y se emite una señal sonora.

Ha habido un desbordamiento o un objeto entorpece el teclado de control. Limpie o retire el objeto y vuelva a lanzar la cocción.

Aparece el código F7.

Los circuitos electrónicos se han calentado (Ver capítulo Empotramiento).

Durante el funcionamiento de una zona de calentamiento, los pilotos del teclado siguen parpadeando.

El recipiente utilizado no está adaptado.

Los recipientes hacen ruido y la placa emite un tintineo durante la cocción (ver capítulo Seguridad y recomendaciones).

Es normal. Con ciertos recipientes, se trata del paso de la energía de la placa hacia el recipiente.

La ventilación sigue funcionando tras apagar la placa.

Es normal. Esto permite el enfriamiento de la electrónica.

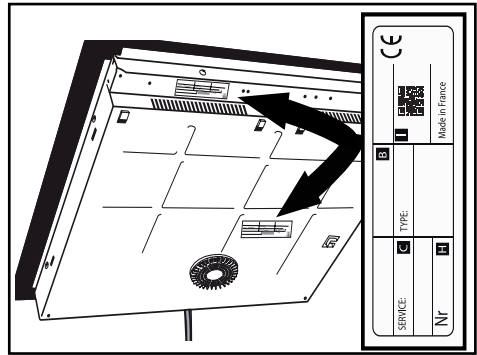
En caso de fallo persistente.

Apague la placa durante 1 minuto. Si el fallo continua, contacte con el Servicio Técnico.

6 *SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE*

INTERVENÇÕES

Qualquer trabalho no seu aparelho deve ser realizado por um profissional qualificado que seja uma marca registrada. Quando telefonar, para facilitar o tratamento do seu pedido, queira ter consigo as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Esta informação pode ser encontrada na chapa de identificação.



B: Referência de vendas

C: Referência de serviço

H: Número de série

I: Código QR



INŠTALAČNÁ PRÍRUČKA

INDUKČNÁ VARNÁ PLATŇA

SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

Objavovať výrobky De Dietrich znamená vychutnať si jedinečné chvíle.

Sú pôvabné už na prvý pohľad. Kvalita dizajnu sa prejavuje nadčasovou estetikou a prepracovanými konečnými úpravami, ktoré každému predmetu dodajú eleganciu a vycibrený vzhľad, aby navzájom spolu ladili. Máte neodolateľnú chuť dotknúť sa ich.

Dizajn De Dietrich si zakladá na kvalitných a prestížnych Materiáloch; Dáva prednosť autentickejši. Spoločnosť De Dietrich sa snaží spojením najnovších technológií a ušľachtilých materiálov zabezpečiť výrobu prestížnych výrobkov určených pre kulinárske umenie, vášeň, ktorú zdieľajú všetci milovníci kuchyne. Želáme vám, aby ste boli spokojní s používaním tohto nového zariadenia.

Ďakujeme vám za vašu dôveru.

www.dedietrich-electromanager.com



De Dietrich 



DŮLEŽITÉ :

Před uvedením přístroje do provozu si pozorně přečtěte tento návod k instalaci a obsluze, abyste se mohli rychle seznámit s jeho funkcemi.

Používateľskú príručku a ďalšie informácie o týchto produktoch nájdete pomocou kódu QR na konci tohto dokumentu.

Dôležité bezpečnostné pokyny a preventívne opatrenia	4
Životné prostredie	6
1 Prezentace	7
2 Inštalácia	9
2.1 Vybaložovanie	9
2.2 Zabudovanie	9
2.3 Pripojenie	11
3 Použitie	12
Legenda ovládacieho panela	12
3.1 Výber nádoby	13
3.2 Výber varnej zóny	13
3.3 Zapnutie/vypnutie	13
3.4 Regulácia výkonu	13
3.5 Horizone zóna	14
3.6 Nastavenie časovača	14
3.7 Tlačidlo ELAPSED TIME	15
3.8 Zamknutie ovládacích prvkov	15
3.9 Funkcia RECALL	15
3.10 Funkcia BOIL	16
3.11 Bezpečnostné pokyny a odporúčania	16
4 Údržba	18
5 Anomálie	19
6 Oddelenie služieb zákazníkom	20



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PRE- VENTÍVNE OPATRENIA

**DÔLEŽITÉ: BEZPEČNOSTNÉ POKYNY SI PRED POUŽITÍM
POZORNE PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE.**

Tento návod je k dispozícii na stiahnutie na internetových stránkach značky.

Tento prístroj môžu používať deti a osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúsenosti a znalostí, len ak na ne dohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a údržbu nesmú deti vykonávať bez dozoru. Deti musia byť udržiavané v bezpečnej vzdialenosti, alebo musia byť pod stálym dozorom.

Prístroj a jeho dostupné časti sú pri používaní teplé. Je nutné prijať opatrenia, aby nedošlo k dotyku ohrevných prvkov. Kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrývky neodkladajte na dosku, môžu sa veľmi zahriať. Varná doska je vybavená detskou poistkou, ktorá ju pri použití zablokuje v polohe vypnutia alebo v polohe varenia.

Váš prístroj zodpovedá Európskym smerniciam a predpisom, ktorým podlieha

(vrátane elektromagnetického rušenie).

Aby nedochádzalo k interferenciám medzi varnou doskou a Vaším kardiostimulátorom, musí byť aj kardiostimulátor vyrobený a nastavený podľa platných predpisov. Informujte sa u výrobcu kardiostimulátora alebo Vášho ošetrojúceho lekára. Varenie s olejom alebo tukom na varnej doske vykonávané bez dozoru môže byť nebezpečné a môže viesť k požiaru.

NIKDY sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale vždy vypnite napájanie zariadenia a prekryte plameň napríklad pokrievkou alebo protipožiarnou prikrývkou (dekou).

POZOR: Vždy je nutné mať varenie pod dozorom. Aj krátke varenie vyžaduje nepretržitý dozor! Nebezpečenstvo požiaru: na varnej doske neskladujte predmety. Ak je povrch prasknutý, je potrebné prístroj odpojiť, aby



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PRE- VENTÍVNE OPATRENIA

nedošlo k zásahu elektrickým prúdom.

Do výmeny sklenenej hornej plochy už prístroj nepoužívajte. Zabráňte nárazom nádob: sklokeramická plocha je veľmi odolná, nie však nezničiteľná.

Neodkladajte na varnú dosku horúcu pokrývku. Existuje riziko, že by efekt „banky“ poškodil sklokeramickú dosku. Netrite o varnú dosku riad, čo by dlhodobo mohlo poškodiť dekoráciu na sklokeramickej doske. Na varenie nikdy nepoužívajte alobal. Nikdy neodkladajte na varnú dosku výrobky zabalené v alobale alebo v hliníkovej vaničke. Hliník by sa roztavil a nenávratne by poškodil varnú dosku. Neuchovávajte v skrinke pod varnou doskou čistiace alebo horľavé prípravky. Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca (dodávateľ), popr. ich záručný servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, tak, aby sa vylúčilo akékoľvek riziko. Skontrolujte, či sa prívodný kábel elektrického prístroja zapojeného v blízkosti varnej dosky nedotýka varných zón.

Na údržbu dosky nepoužívajte parný čistič. Prístroj nie je určený na zapínanie prostredníctvom externého časového spínača alebo samostatného diaľkového ovládača.

VÝSTRAHA: Používajte len ochranné prvky navrhnuté výrobcom varného panela, alebo priamo uvedené tomto v návode na obsluhu ako vhodné. Pri použití nevhodných ochranných prvkov môže dôjsť k vážnym úrazom.

Tieto tabuľky musia byť pripojené k sieti pomocou omnipolárneho odpojovacieho zariadenia, ktoré je v súlade s platnými inštalačnými predpismi. V pevnom zapojení musí byť zabudované odpojovacie zariadenie.

Vaša varná doska je navrhnutá tak, aby fungovala pri 50 Hz alebo 60 Hz (50 Hz/60 Hz) bez akéhokoľvek špeciálneho zásahu z vašej strany.

Po použití vypnite varnú dosku pomocou jej ovládacieho zariadenia a nespoliehajte sa na snímač hrnca.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Protection de l'environnement



Tento symbol označuje, že s týmto zariadením by sa nemalo zaobchádzať ako s domovým odpadom. Váš spotrebič obsahuje mnoho recyklovateľných materiálov. Preto je označený týmto symbolom, ktorý upozorňuje, že použité spotrebiče sa majú odovzdať na autorizovanom zbernom mieste. Informujte sa u svojho predajcu alebo na miestnom úrade o najbližších zberných miestach pre použité zariadenia. Tým sa zabezpečí, že recyklácia zariadenia organizovaná vaším výrobcom sa uskutoční za najlepších možných podmienok v súlade s európskou smernicou o odpade z elektrických a elektronických zariadení.

Niektoré obalové materiály tohto zariadenia sú tiež recyklovateľné. Zapojte sa do recyklácie týchto materiálov a prispejte k ochrane životného prostredia tým, že ich vložíte do nádob na tento účel určených. Ďakujeme vám za váš príspevok k ochrane životného prostredia.

Poradenstvo v oblasti úspory energie

Varenie s tesne priliehajúcim vekom šetrí energiu. Ak použijete sklenenú pokrievku, môžete varenie dokonale .

1 PREZENTÁCIA



1 PREZENTÁCIA

Diagram 1: A square box on the left is followed by a sequence of icons. The first row contains a shopping bag, a refresh arrow, a diamond with a red dot, a plus sign, a basket with wavy lines, a pot, a pan, the word "BOOST", and a trash can. The second row contains a red circle with an exclamation mark, a diamond with a red dot, a minus sign, a half-circle, and a refresh arrow.

Diagram 2: A square box on the left is followed by a sequence of icons. The first row contains a diamond with a red dot, a plus sign, a basket with wavy lines, a pot, a pan, the word "BOOST", and a trash can. The second row contains a minus sign, a half-circle, and a refresh arrow.

Diagram 3: A square box on the left is followed by a sequence of icons. The first row contains a vertical hexagon, a diamond with a red dot, a plus sign, a basket with wavy lines, a pot, a pan, the word "BOOST", and a trash can. The second row contains a diamond with a red dot, a minus sign, a half-circle, and a refresh arrow.

2 INŠTALÁCIA

2.1 VYBAĽOVANIE

Odstráňte všetky ochranné prvky. Skontrolujte vlastnosti zariadenia uvedené na výrobnom štítku a dodržiavajte ich. Do nižšie uvedených rámciek si poznačte referencie servisu a typu, ktoré sa nachádzajú na tomto štítku, pre budúce použitie.

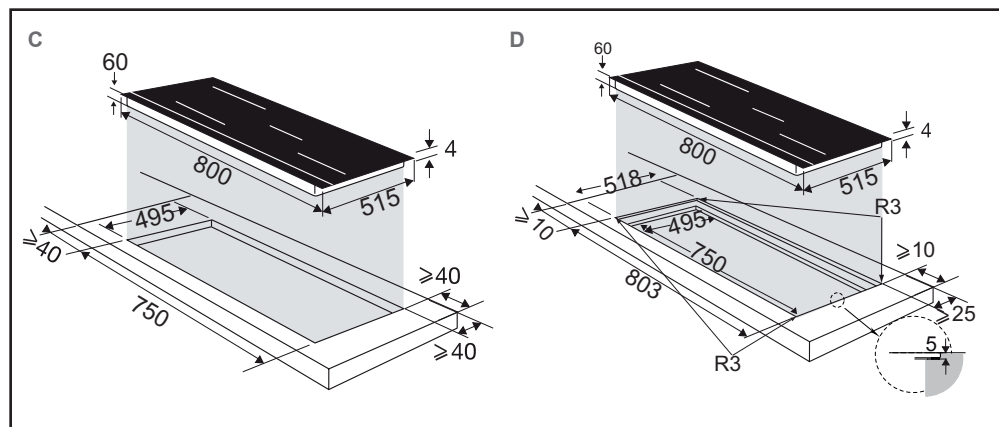
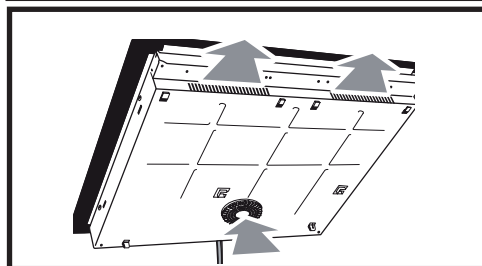
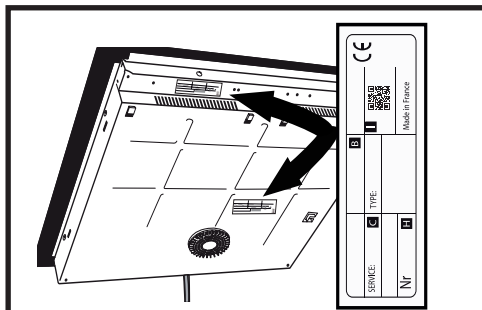
Service :

Type :

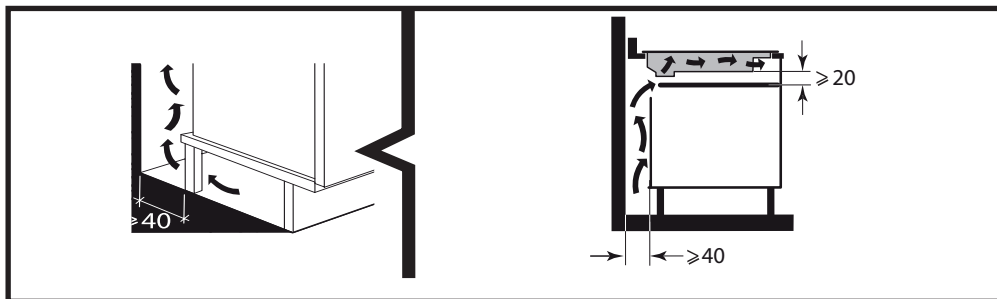
2.2 ZABUDOVANIE DO LINKY

Skontrolujte, či sú vstupy a výstupy vzduchu uvoľnené. Berte do úvahy indikácie rozmerov (v milimetroch) linky, do ktorej má byť varná platňa zabudovaná.

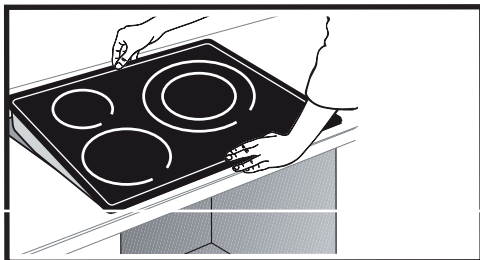
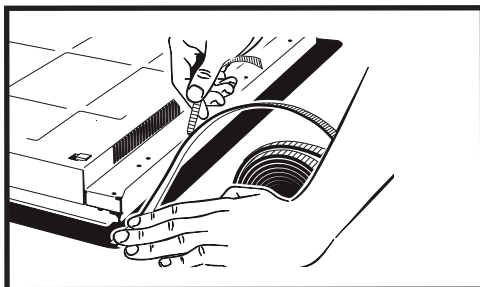
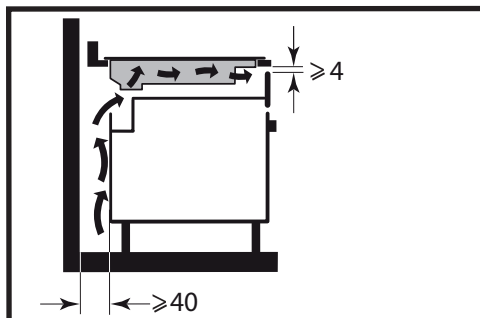
- Montáž na pracovnú dosku Pozri schému C
- Zapustenie do pracovnej dosky Pozri schému D



2 INŠTALÁCIA



Skontrolujte, či vzduch správne cirkuluje medzi prednou a zadnou stranou varnej platne. V prípade inštalácie varnej platne nad zásuvku alebo nad zabudovanú rúru, dodržiavajte rozmery uvedené na obrázkoch, aby sa zaručilo dostatočné odvádzanie vzduchu cez prednú stranu. Na celý okraj varnej platne nalepte tesnenie. Varnú platňu vložte do linky.



Dôležité

Ak sa rúra nachádza pod varnou platňou, tepelné bezpečnostné systémy varnej platne nedovoľujú súčasné používanie varnej platne a rúry vo funkcii pyrolýzy. Varná platňa je vybavená bezpečnostným systémom proti prehriatiu. Tento bezpečnostný systém sa môže aktivovať napríklad v prípade inštalácie na nedostatočne izolovanú rúru. Vtedy sa v oblasti ovládačov varných zón zobrazí kód „F7“. V danom prípade odporúčame zvýšiť prúdenie vzduchu varnej platne pomocou otvoru (8 cm x 5 cm) na boku linky.

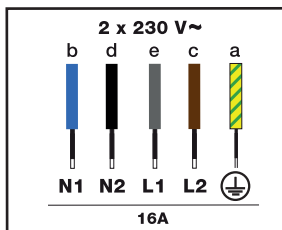
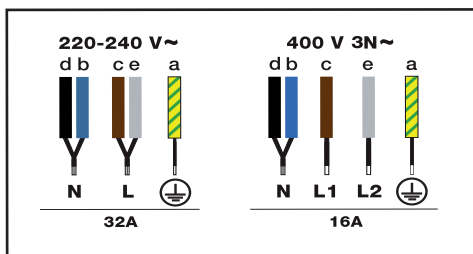
2 INŠTALÁCIA

2.3 PRIPOJENIE K ELEKTRICKEJ SIETI

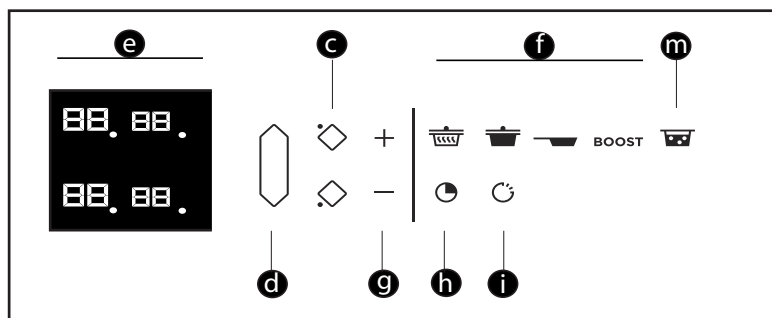
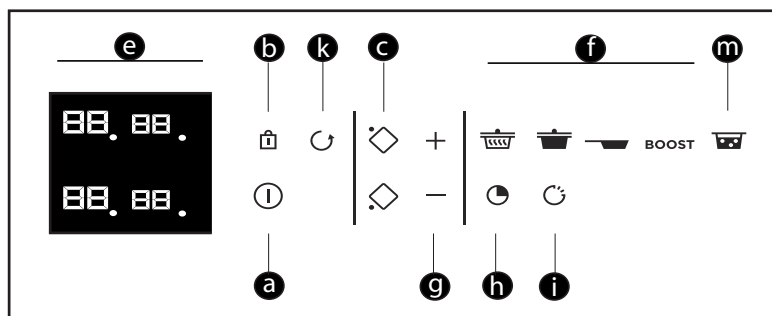
Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Odpojovací systém musí byť zabudovaný do pevného vedenia.

Zistíte typ kábla varnej platne podľa počtu vodičov a farieb.

Pri zapnutí varnej platne alebo po dlhšom výpadku prúdu sa na ovládacom paneli objaví svetelný kód. Pred použitím varnej platne počkajte asi 30 sekúnd, kým nezmiznú tieto informácie (toto zobrazenie je normálne a je určené prípadne pre servisnú službu). V každom prípade ho používateľ varnej platne nemusí brať na vedomie.



3 POUŽITÍ



Legenda ovládacieho panela

- a** = Zapnutie/vypnutie
- b** = Zamknutie/Clean lock (Zamknutie pri čistení)
- c** = Výber varnej zóny
- d** = Dvojitá zóna alebo Horizonte
- e** = Displej
- f** = Predvoľba
- g** = Nastavenie výkonu/doby
- h** = Časovač
- i** = Funkcia Elapsed time (Uplynulá doba)
- k** = Funkcia Recall (Obnoviť)
- m** = Funkcia Boil (Prevariť)

3 POUŽITÍ

3.1 VÝBER NÁDOBY

Väčšina nádob je kompatibilná s indukčnou technológiou. Len sklo, hlina, hliník bez špeciálneho dna, meď a niektoré nemagnetické nehrdzavejúce ocele nie sú kompatibilné s indukčnou technológiou.



Odporúčame vám používať nádoby s hrubým a rovinným dnom. Teplo sa lepšie rozloží a varenie bude homogénnejšie. Na varnej platni nikdy ne nechávajte prázdnu nádobu bez dozoru.



Dbajte na to, aby ste nádoby nedávali na ovládací panel.

3.2 VÝBER VARNEJ ZÓNY

dispozícii je niekoľko varných zón, na ktoré je možné ukladať varné nádoby. Vyberte tú, ktorá najviac vyhovuje 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).

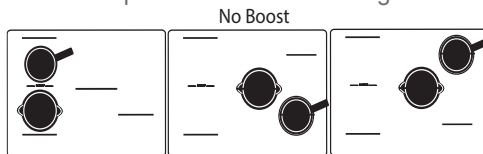
Priemer varnej zóny (cm)	Max. výkon varnej zóny(Watts)	Priemer dna nádoby (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700	15 - 32
Horizone	3700	18 - Ovale - poissonnière
1/2 zone	2800	11 - 22



Pri súčasnom používaní viacerých varných zón varná platňa reguluje rozdeľovanie výkonu, aby sa neprekročil celkový výkon.

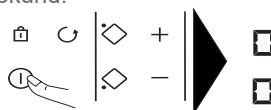
Pri používaní maximálneho výkonu (Boost (Zosilniť)) na viacerých varných zónach súčasne dbajte na to, aby ste zaručili čo najlepšie umiestnenie nádob a aby sa predišlo konfigurácii

de vos récipients et éviter les configurations.

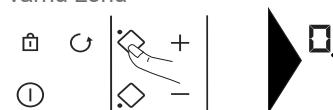


3.2 ZAPNUTIE - VYPNUTIE ①

Stlačte tlačidlo Zapnúť/Vypnúť ①. Pri každej varnej zóne začne blikať „0“ po dobu 8 sekúnd.



Ak nedôjde k zdetegovaniu nádoby, vyberte si varnú zónu



Ak je nádoba zdetegovaná, „0“ blinká s jednou bodkou. Vtedy môžete nastaviť požadovaný výkon. Bez nastavenia výkonu sa varná zóna automaticky vypne.

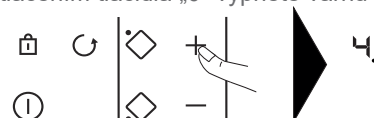
Vypnutie varnej zóny/varnej platne

Dlho stlačte tlačidlo varnej zóny, zaznie dlhé zvukové znamenie a displej zhasne alebo sa zobrazí symbol „H“ (zvyškové teplo).

Stlačením tlačidla Zapnúť/Vypnúť ① sa vypne celá varná platňa.

3.4 NASTAVENIE VÝKONU

Výkon nastavte pomocou tlačidla + alebo - ② alebo numerickej klávesnice ③ od 1 do 19 alebo. V danom prípade môžete priamo zadať príslušné číslo požadovaného výkonu. Stlačením tlačidla „0“ vypnete varnú zónu.



3 POUŽITÍ

Pri zapnutí môžete prejsť priamo na maximálny výkon (okrem funkcie boost (Zosilniť)) stlačením tlačidla „-“ varnej zóny.

Predvoľba výkonu:

K dispozícii sú štyri tlačidlá **f** na priamy prístup k predvoleným úrovňam výkonu:

 = výkon 2 - Udržiavať v teple

 = výkon 10 - Dusiť

 = výkon 19 - Prudko opekať

BOOST (Zosilniť) = maximálny výkon



Tieto hodnoty výkonu je možné upraviť, okrem funkcie BOOST (ZOSILNIŤ).

Postup:

Varná platňa musí byť vypnutá.

- Jedným dlhým stlačením vyberte  alebo  alebo .

- Nový výkon nastavte stlačením tlačidiel + alebo - .

- Po istej chvíli zvukové znamenie potvrdí váš úkon.

Poznámka: Výkony sa musia nachádzať v rozsahu od

1 do 3 pre 

4 do 11 pre 

12 do 19 pre 

3.5 HORIZONE — Horizonetech

Voľnú varnú zónu je možné vybrať pomocou tlačidla **d**



Nastavenie výkonu a časovača sa vykonáva ako pri normálnej varnej zóne.

Ak chcete zónu vypnúť, dlho stlačte tlačidlo **d**, zaznie dlhé zvukové znamenie a displej zhasnú alebo sa objaví symbol „H“.

Stlačením tlačidla prednej alebo zadnej varnej zóny sa deaktivuje funkcia a nastavenia sa

presunú na vybranú varnú zónu.

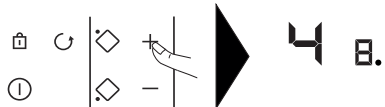
3.6 NASTAVENIE ČASOVAČA

Pri každej varnej zóne je k dispozícii časovač. Je možné ho zapnúť, keď je príslušná varná zóna zapnutá.

Ak ho chcete zapnúť alebo upraviť, stlačte tlačidlo časovača 



potom tlačidlo + alebo - **g**



V danom prípade môžete priamo zadať číslo zodpovedajúce požadovanému času (jedno po druhom).

Stlačením tlačidla „0“ časovač zrušíte.

Ak chcete zjednodušiť nastavenie veľmi dlhej doby, môžete priamo hneď na začiatku zadať 99 minút stlačením tlačidla - .

Na konci varenia sa na časovači zobrazí 0 a zaznie zvukové znamenie. Tieto informácie môžete odstrániť stlačením ktoréhokoľvek ovládacieho tlačidla príslušnej varnej zóny. V opačnom prípade sa vypnú po uplynutí niekoľkých minút.

Časovač je možné vypnúť počas varenia súčasným stlačením tlačidla + a -, alebo návratom na 0 pomocou tlačidla -, alebo zadaním „0“ pomocou numerickej klávesnice.


Nezávislý časovač

Táto funkcia slúži na časové nastavenie udalosti bez toho, aby došlo k vareniu.

- Vyberte nepoužívanú varnú zónu



- Skontrolujte, či je klávesa stlačená 

- Pomocou tlačidiel  nastavte dobu. Na displeji bude blikať „t“

3 POUŽITÍ




- Po ukončení nastavenia „t“ zostane svietiť a čas sa začne odpočítavať.


Probíhající odpočítávání můžete zastavit dlouhým stisknutím tlačítka výběru varné zóny.

3.7 Tlačidlo ELAPSED TIME


Táto funkcia slúži na zobrazenie doby, ktorá uplynula od poslednej úpravy výkonu vybranej varnej zóny.

Používanie tejto funkcie stlačte tlačidlo . Uplynulá doba bliká na displeji časovača vybranej varnej zóny



Ak chcete, aby sa varenie ukončilo v nastavenú dobu, stlačte tlačidlo  a následne do 5 sekúnd stláčajte tlačidlo + časovača, aby ste zvýšili dobu varenia na požadovanú dobu. Uplynulá doba sa bude zobrazovať 3 sekundy a následne sa zobrazí zvyšná doba. Zvukové znamenie potvrdí vaše nastavenie.

Táto funkcia je k dispozícii s funkciou časovača alebo bez nej.


Poznámka: V prípade, že sa na časovači zobrazuje doba, túto dobu nie je možné zmeniť skôr ako po 5 sekundách po stlačení tlačidla . Po uplynutí týchto 5 sekúnd je túto dobu možné upraviť.

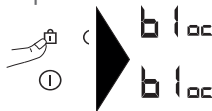
3.8 ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

Detská bezpečnostná poistka

Táto varná platňa je vybavená detskou bezpečnostnou poistkou, ktorá blokuje ovládače pri vypnutí alebo v priebehu varenia (na zachovanie nastavení). Z bezpečnostných dôvodov sú aktívne iba tlačidlo vypnutia a tlačidlá na výber varných zón a umožňujú vypnutie varnej platne alebo vypnutie varnej zóny.

Zamknutie

Tlačidlo  (zámok) stláčajte dovtedy, kým sa symbol zamknutia „bloc“ (Blokovanie) nezobrazí na displejoch a kým tento úkon nepotvrdí zvukové znamenie




Zamknutá zapnutá varná platňa

Displej používanej varnej zóny striedavo zobrazuje výkon a symbol zamknutia.

Pri stlačení tlačidiel výkonu alebo časovača používaných varných zón:

sa na 2 sekundy zobrazí „bloc“ (Blokovanie) a potom zmizne.


Odomknutie


Tlačidlo  stláčajte dovtedy, kým symbol zamknutia „bloc“ (Blokovanie) nezmlizne z displejov a kým tento úkon nepotvrdí zvukové znamenie.

FUNKCIA CLEAN LOCK

Táto funkcia slúži na dočasné zamknutie varnej platne počas čistenia.

Aktivácia funkcie Clean lock (Zamknutie pri čistení):

Krátko stlačte tlačidlo  (zámok). Zaznie jedno zvukové znamenie a na displeji bliká symbol „bloc“ (Blokovanie).

Po uplynutí vopred definovanej doby sa zamknutie automaticky zruší. Zaznie dvojité zvukové znamenie a symbol „bloc“ (Blokovanie) zmizne. Funkciu Clean lock (Zamknutie pri čistení) je možné vypnúť kedykoľvek dlhým stlačením tlačidla .

3.9 FUNKCIA RECALL

Táto funkcia slúži na zobrazenie posledných nastavení „výkonu a časovača“ všetkých varných zón vypnutých minimálne 3 minúty.

Používanie tejto funkcie si vyžaduje odomknutie varnej platne. Stlačte tlačidlo Zapnúť/Vypnúť a potom krátko stlačte tlačidlo



3 POUŽITÍ



Keď je varná platňa zapnutá, táto funkcia slúži na obnovenie nastavení výkonu a časovača varných zón vypnutých minimálne 30 sekúnd.

3.10 FUNKCIA BOIL

Táto funkcia slúži na prevarenie vody a udržiavanie vody na bode varu napríklad pri varení cestovín.

Vyberte varnú zónu a krátko stlačte tlačidlo „Boil“ (Prevariť).



Predvolene je množstvo vody nastavené na 2 litre, ale je možné ho upraviť pomocou tlačidla + alebo - **9**

Nastavte požadované množstvo vody (0,5 až 6 litrov).

Výber potvrdíte stlačením symbolu „Boil“ (Prevariť) alebo počkajte niekoľko sekúnd a potvrdenie sa vykoná automaticky.

Spustí sa varenie.

Keď voda dosiahne bod varu, zaznie zvukové znamenie a na displeji sa objaví symbol „Boil“ (Prevariť).

Vložte cestoviny a úkon potvrdíte stlačením tlačidla „Boil“ (Prevariť).

Na displeji sa zobrazí predvolený výkon a doba varenia 8 minút.

Avšak ponúkaný výkon a dobu varenia je možné upraviť.

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.

Táto funkcia sa môže používať aj na varenie akýchkoľvek potravín vyžadujúcich varenie

vo vriacej vode.



Poradenstvo v oblasti úspory energie

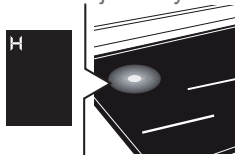
Ak sa pri varení používa vhodná pokrievka, je možné dosiahnuť úsporu energie. Pri používaní sklenenej pokrievky je možné varenie dobre kontrolovať.

3.11 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODPORÚČANIA

Zvyškové teplo

Po intenzívnom používaní môže byť varná zóna, ktorú ste použili, teplá ešte niekoľko minút po vypnutí.

Počas tejto doby sa zobrazí symbol „H“



Ne dotýkajte sa teda týchto varných zón.

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 prispôbi 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:

- preliatie, ktoré pokryje ovládacie tlačidlá.




- mokrá handra položená na tlačidlách;
- kovový predmet položený na ovládacích

3 POUŽITÍ

tlačidlách.



Predmet odstráňte alebo ovládacie tlačidla očistíte a utrite a následne znova spustíte varenie.

V týchto prípadoch sa zobrazí symbol  a zaznie aj zvukové znamenie.

Systém „Auto-Stop“ (Automatické vypnutie)

Ak zabudnete vypnúť varnú zónu pod nádobou s jedlom, táto varná platňa je vybavená bezpečnostnou funkciou „Automatické vypnutie“, ktorá po uplynutí vopred definovanej doby (1 až 10 hodín podľa používaného výkonu) automaticky vypne zabudnutú varnú zónu.

V prípade aktivácie tejto bezpečnostnej funkcie sa vypnutie varnej zóny signalizuje zobrazením „A“ ovládanej zóny a zvukovým znamením, ktoré je aktivované približne 2 minúty. Stačí stlačiť ktorékoľvek ovládacie tlačidlo a zvukové znamenie sa vypne.



Môžete počuť zvuky podobné tikajúcim hodinám.

Tieto zvuky sa aktivujú vtedy, keď je varná platňa zapnutá, a zmiznú alebo sa ich intenzita zníži pri funkcii konfigurácie ohrevu. V závislosti od modelu a kvality nádoby je možné počuť aj syčanie. Opísané zvuky sú normálnym javom a sú súčasťou technológie indukčnej varnej platne a nesignalizujú poruchu.



Neodporúčame ochranné prvky na ochranu varnej platne.

4 ÚDRŽBA

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

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

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

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

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

Údržba prkénka

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

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

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

Co by se prkénku nemělo nikdy stát:

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

5 *NEOBVYKLÉ SITUACE*

Při spuštění

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

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

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

Při uvádění do provozu

Varná deska nefunguje a světelné displeje na klávesnici nesvítí.

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

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

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

Kód závady F9: napětí pod 170 V.

Kód závady F0: teplota pod 5 °C.

Během použití

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

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

Objeví se kód F7.

Elektronické obvody se ohřívají (viz kapitola o zabudování).

Během fungování zóny ohřevu vždy

blikají světelné kontrolky klávesnice.

Použitá nádoba není uzpůsobena.

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

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

Po vypnutí varné desky je ventilace nadále v provozu.

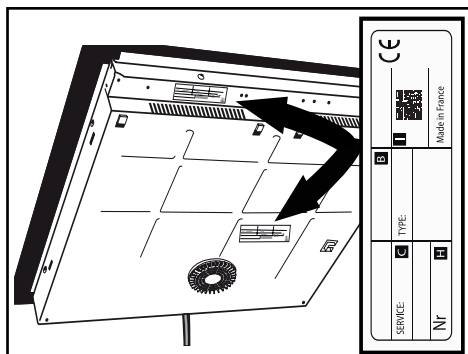
To je normální. Umožňuje to ochlazení elektroniky.

V případě trvajících špatného fungování.

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

6 SLUŽBY PRE SPOTREBITEĽOV

Prípadné zásahy na zariadení musí vykonať kvalifikovaný odborník spoločnosti. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodná referencia, referencia 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



BRUKSANVISNING

INDUKTIONSHÄLL

SV

KÄRA KUND,

Att upptäcka produkter från De Dietrich är att uppleva unika känslor.

Från första åsyn dras man till dem. Designens kvalitet yttrar sig i ett tidlöst utseende och omsorgsfullt utformade detaljer som gör varje föremål elegant och raffinerat och i perfekt harmoni med varandra.

Sedan kommer den oemotståndliga lusten att röra vid dem.

Design från De Dietrich bygger på robusta och prestigefyllda material – äktheten lyfts fram. Genom att förena den senaste tekniken med ädla material kan De Dietrich säkerställa att man framställer produkter av yppersta klass till kokkonstens förfogande – en passion som delas av alla som älskar att laga mat. Vi hoppas att du ska bli nöjd med den nya apparaten.

Tack för att du visar oss förtroende.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 



Viktigt :

Innan du använder apparaten ska du läsa igenom denna bruksanvisning noggrant för att snabbare bli bekant med hur apparaten fungerar.

Hitta användarhandboken och mer information om dessa produkter med hjälp av QR-koden i slutet av detta dokument.

Säkerhet och viktiga försiktighetsåtgärder	4
Miljö	6
1 Beskrivning	7
2 Installation	9
2.1 Uppackning	9
2.2 Inbyggnad	9
2.3 Anslutningar	11
3 Användning	12
3.1 Välja kärl	13
3.2 Välja kokzon	13
3.3 Slå på/stänga av spishällen	13
3.4 Ställa in effekten	13
3.5 Horizone	14
3.6 Ställa in timern	14
3.7 Knappen Elapsed time	15
3.8 Låsa reglagen	15
3.9 Recall-funktion	15
3.10 Boil-funktion	15
3.11 Säkerhet och rekommendationer	16
4 Underhåll	17
5 Felsökning	18
6 Kundtjänst	19



SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER SOM SKA LÄSAS NOGGRANT INNAN ANVÄNDNING OCH SPARAS FÖR FRAMTIDA ANVÄNDNING.

Den här handboken kan laddas ner från varumärkets webbplats.

Denna apparat får användas av barn från 8 år och äldre och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer utan erfarenhet och kunskap, om de har informerats eller utbildats på rätt sätt om säker användning av apparaten och förstår de risker som följer av detta.

Barn får inte leka med apparaten. Användarens rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas borta om de inte är övervakade hela tiden.

Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning.

Försiktighetsåtgärder bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen.

Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på ytan eftersom de kan bli varma.

Hällen är utrustad med ett barnsäkert lås som låser hällen när den är avstängd eller under matlagning (se kapitlet: Användning av barnsäkert lås).

Apparaten uppfyller de europeiska

direktiv och bestämmelser som den omfattas av.

För att undvika störningar mellan din kokplatta och en pacemaker måste pacemakern utformas och justeras i enlighet med gällande bestämmelser. Fråga tillverkaren eller din läkare om detta.

Obevakad matlagning med olja eller fett på en kokplatta kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG släcka en brand med vatten, utan stäng av strömmen till apparaten innan du täcker lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

FÖRSIKTIGHET: Matlagning måste övervakas. Kort tillagningstid kräver kontinuerlig övervakning.

Brandrisk: Förvara inga föremål på kokplattorna.

Om ytan är sprucken ska du koppla bort apparaten för att undvika risken för elektrisk stöt.

Använd inte bordet igen förrän glasskivan har bytts ut.

Undvik stötar med kokkärlet: den glaskeramiska ytan är mycket motståndskraftig, men inte okrossbar.



SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Placera inte ett hett lock platt på kokplattan. En "sugkoppseffekt" kan skada den glaskeramiska toppen. Undvik att gnugga kokkärlet, eftersom det kan skada den glaskeramiska plattan i längden.

Använd aldrig aluminiumfolie för matlagning. Placera aldrig produkter som är förpackade i aluminium eller i aluminiumlådor på kokplattan. Aluminiumet smälter och skadar kokplattan permanent.

Förvara inte rengöringsmedel eller brännbara produkter i skåpet under kokplattan.

Spishällarna måste anslutas till strömförsörjningen via en omnipolär rånkopplingsanordning i enlighet med gällande installationsföreskrifter. En avbrytningsanordning ska finnas i det fasta röret.

Din kokplatta är konstruerad för att fungera vid 50 Hz eller 60 Hz (50 Hz/60 Hz) utan några särskilda åtgärder från din sida.

Efter användning ska du stänga av spishällen med hjälp av dess kontrollanordning och inte förlita dig på grytans sensor.

Om strömförsörjningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess kundtjänst eller

liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

Se till att strömkabeln till en elektrisk apparat som är ansluten i närheten av hällen inte kommer i kontakt med kokzonerna.

Använd aldrig en ångrengörare för att rengöra hällen.

Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

FÖRSIKTIGHET: Använd endast skydd för kokplattan som är utformade av kokplattans tillverkare, som anges i bruksanvisningen som lämplig eller som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

RESPEKT FÖR MILJÖN



Denna symbol visar att apparaten inte får behandlas som hushållsavfall.

Din apparat innehåller många återvinningsbara material. Den är därför märkt med denna symbol för att ange att begagnade apparater ska lämnas in till en

auktoriserad insamlingsstation.

Fråga din återförsäljare eller din lokala myndighet om information om närmaste insamlingsställen för begagnade apparater. På så sätt kan du se till att återvinningen av utrustningen, som organiseras av din tillverkare, sker på bästa möjliga sätt, i enlighet med det europeiska direktivet om avfall som utgörs av elektrisk och elektronisk utrustning.

En del av förpackningsmaterialet till den här apparaten är också återvinningsbart. Var vänlig och delta i återvinningen av dessa material och bidra till miljöskyddet genom att lämna dem i de behållare som finns för detta ändamål.

Tack för ditt bidrag till miljöskyddet.

Tips för energibesparing

Att laga mat med ett tättslutande lock sparar energi. Om du använder ett glaslock kan du kontrollera matlagningen perfekt.

1 BESKRIVNING



1 BESKRIVNING

Diagram 1: A large empty square on the left. To its right, a set of icons is arranged in two rows. The top row contains: a padlock icon, a circular refresh icon, a diamond icon with a red dot at the top, a plus sign, a trash can icon, a pot icon, a pan icon, the word "BOOST", and a trash can icon with two dots. The bottom row contains: a red circle with a vertical line through it, a diamond icon with a red dot at the bottom, a minus sign, a half-filled circle icon, and a circular refresh icon.

Diagram 2: A large empty square on the left. To its right, a set of icons is arranged in two rows. The top row contains: a diamond icon with a red dot at the top, a plus sign, a trash can icon, a pot icon, a pan icon, the word "BOOST", and a trash can icon with two dots. The bottom row contains: a minus sign, a half-filled circle icon, and a circular refresh icon.

Diagram 3: A large empty square on the left. To its right, a set of icons is arranged in two rows. The top row contains: a vertical hexagonal icon, a diamond icon with a red dot at the top, a plus sign, a trash can icon, a pot icon, a pan icon, the word "BOOST", and a trash can icon with two dots. The bottom row contains: a diamond icon with a red dot at the bottom, a minus sign, a half-filled circle icon, and a circular refresh icon.

2 INSTALLATION

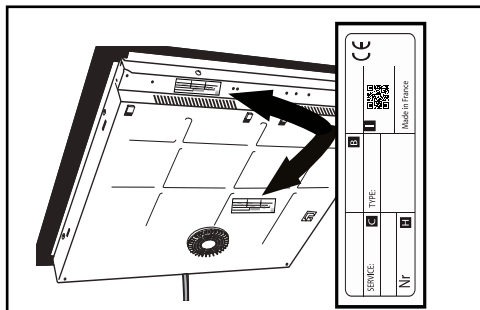
2.1 UPPACKNING

Ta bort allt skyddsmaterial. Kontrollera och respektera de specifikationer för apparaten som återfinns på märkplåten.

Ange i rutorna nedan de referens-nummer för service och typnorm som återfinns på märkplåten för framtida bruk.

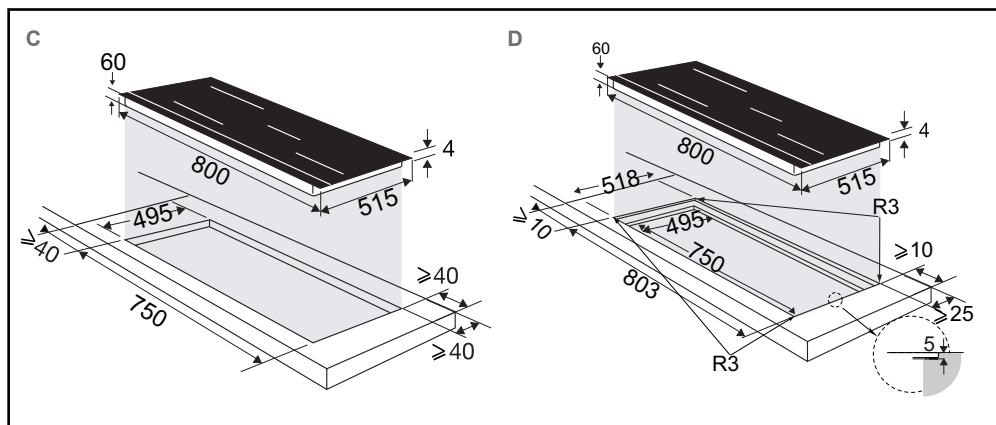
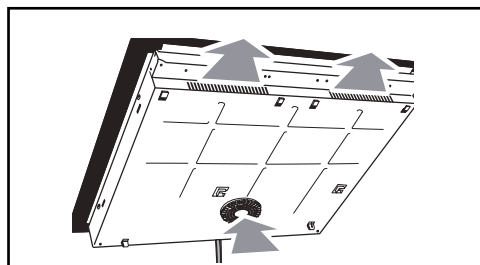
Service :

Type :

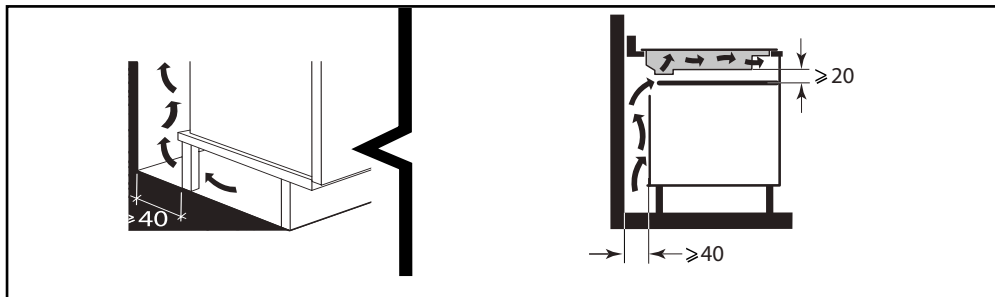


2.2 INBYGGNAD I MÖBEL

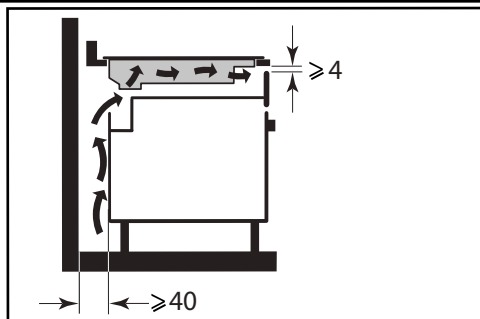
Se till att luftin- och utgångarna är fria från hinder. Observera monteringsmått (i millimeter) för den bänkskiva som kokplattan ska monteras på. Se till att luften kan cirkulera ordentligt mellan plattans fram- och baksida.



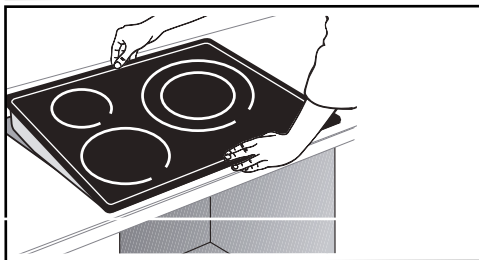
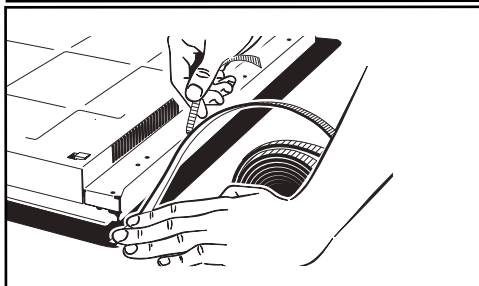
2 INSTALLATION



Om bordet installeras ovanför en låda, eller ovanför en inbyggd ugn, observera de mått som visas i illustrationerna för att säkerställa ett tillräckligt luftflöde.



ou au-dessus d'un four encastré, respectez les dimensions indiquées dans les illustrations pour assurer une circulation d'air adéquate.



Viktigt

Om ugnen befinner sig under din spishäll kan hällens termiska säkringar begränsa möjligheterna att använda denna samtidigt som ugnen används i pyrolysläge. Hällen är utrustad med ett system för att skydda mot överhettning. Denna säkerhetsfunktion kan t.ex. aktiveras om hällen är monterad ovanpå en ugn som inte är tillräckligt isolerad. Kod F7 visas då i reglagezonerna. Vi rekommenderar i så fall att man förstärker ventilationen av spishällen genom att ha en öppning på sidan av möbeln (8 x 5 cm).

2 INSTALLATION

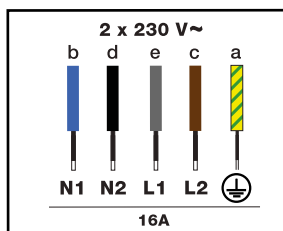
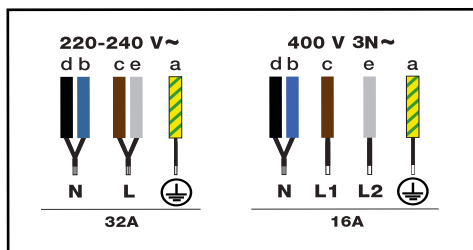
2.3 ELANSLUTNING

Hällen ska anslutas till elnätet via en allpolig frånskiljnings-anordning som uppfyller gällande installationsbestämmelser. En frånskopplingsanordning ska finnas inbyggd i den fasta elinstallationen.

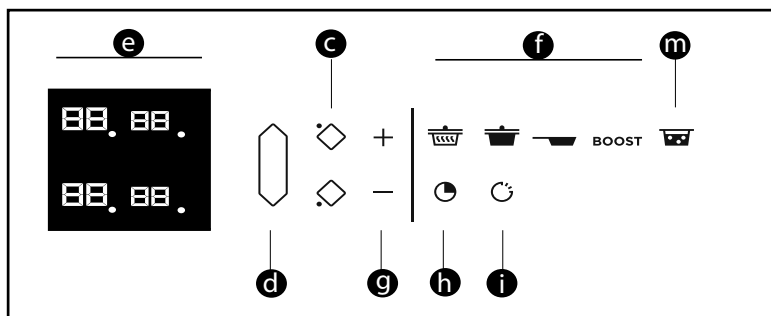
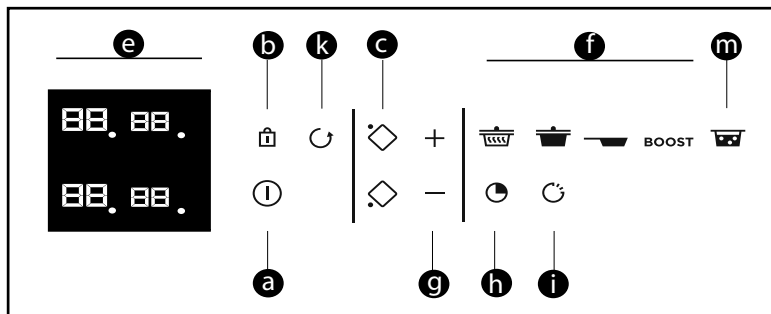
Identifiera kabeln till din kokplatta,

* Anslutning enligt modell

När hällen strömsätts eller efter ett längre strömavbrott visas en kod på manöverpanelen. Vänta i c:a 30 sekunder eller tryck på en knapp för att denna information ska försvinna och du ska kunna använda hällen (att koden visas är normalt; meddelandet är avsett för serviceavdelningen vid eventuellt behov av åtgärder). Användaren behöver i vilket fall inte bry sig om det.



3 ANVÄNDNING



Manöverpanelens funktioner

- a** = Slå på/stänga av
- b** = Låsa/Clean Lock
- c** = Välja kokzon
- d** = Horizone
- e** = Skärm
- f** = Förval
- g** = Effekt-/tidsinställning
- h** = Timer
- i** = Elapsed time-funktion
- k** = Recall-funktion
- l** = Switch-funktion
- m** = Boil-funktion

3 ANVÄNDNING

3.1 VÄLJA KÄRL

De flesta kärl är kompatibla med induction. Endast glas, keramik, aluminium utan särskild botten, koppar och vissa typer av rostfritt stål fungerar inte med inductionstillagning.



Vi rekommenderar att man väljer kärl med tjock och platt botten. Värmen fördelas då bättre och tillagningen blir jämnare. Värm aldrig ett tomt kärl utan tillsyn.



Undvik att ställa kärl på manöverpanelen.

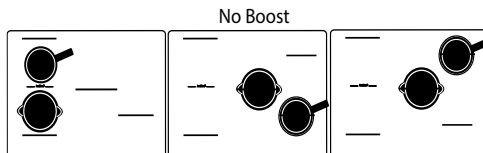
3.2 VÄLJA KOKZON

Det finns flera kokzoner att ställa kärlen på. Välj en som passar till kärlets storlek. Är kärlets botten för liten kommer effektindikatorn att blinka och kokzonen fungerar inte, även om kärlets material rekommenderas för induction. Var noga med att inte använda kärl med en diameter som är mindre än kokzonens (se tabell).

Kokzonens diameter (cm)	Kokzonens maxeffekt (Watts)	Kärlets botten diameter (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700	15 - 32
Horizone	3700	18 - Oval - fiskfat
1/2 zone	2800	11 - 22

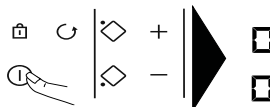


När flera kokzoner används samtidigt hanterar hällen effekt-fördelningen så att dess totala effekt inte överskrids. Var noga med att placera kärlen väl och undvik konfigurationer när du använder maxeffekt (Boost) på flera kokzoner samtidigt.

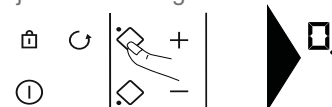


3.3 START – STOPP ⓘ

Tryck på knappen Start/Stopp ⓘ. «0» blinkar för alla kokzoner i åtta sekunder.



Välj kokzon om inget kärl känns av .



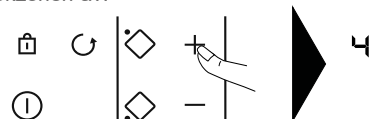
Känns ett kärl av blinkar 0 med en punkt. Du kan då ställa in önskad effekt. Väljer du inget effektläge slocknar kokzonen automatiskt.

Stoppa en zon/spishällen

Tryck länge på kokzonens knapp ⓘ, tills en lång ljudsignal hörs och skärmen slocknar eller visar symbolen H (restvärme). Tryck på knappen Start/Stopp ⓘ för att stänga av hällen helt.

3.4 STÄLLA IN EFFEKTLÄGET

Tryck på knappen + eller - ⓘ oeller använd det numeriska tangentbordet ⓘ för att ställa in effektläget mellan 1 och 19. I det senare fallet kan du direkt ange de siffror som svarar mot önskat effektläge. Med en tryckning på knappen 0 stängs kokzonen av.



Vid start kan man direkt gå till maxeffekt (utom Boost) genom att trycka på knappen - för zonen.

Förval av effekt:

Fyra knappar ⓘ finns för att direkt gå till

3 ANVÄNDNING

förinställda effektlägen:

-  = effektläge 2 – Varmhållning
-  = effektläge 10 – Sjuda
-  = effektläge 19 – Steka




BOOST = maxeffekt



Dessa effektvärden kan ändras, utom för Boost.

Gör så här:

Spishällen ska vara avstängd.

- Välj  eller  eller  genom en lång tryckning på den.

-- Ställ in det nya effektläget genom att trycka på knappen + eller - .

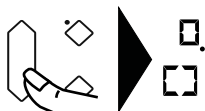
- Efter några sekunder bekräftas åtgärden med en ljudsignal.


OBS! Effektlägena ska ligga mellan

- 1 och 3 för 
- 4 och 11 för 
- 12 och 19 för 

3.5 HORIZONE — Horizone^{tech}


Den fria kokzonen väljs med knappen .



Effektläge och timer ställs in som för normala kokzoner. Stoppa zonen genom en lång tryckning på knappen , varefter en lång ljudsignal hörs och skärmarna slocknar eller visar symbolen H. En tryckning på knappen till zonen framre eller bakre kokzon stänger av funktionen och överför inställningarna till den kokzon som valts.

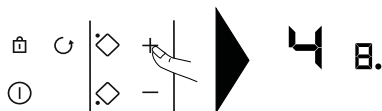
3.6 STÄLLA IN TIMERN

Alla kokzoner har en egen timer. De kan startas så snart respektive zon är i funktion.

Tryck på knappen  timer för att starta eller ändra timern



och sedan på knapparna + eller - .



I det senare fallet kan du direkt ange de siffror, den ena efter den andra, som svarar mot önskad tid. En tryckning på knappen 0 avbryter timern. För att underlätta inställning av mycket långa tider kan man direkt gå till 99 minuter genom att från början trycka på knappen -.

När tillagningen är klar visas 0 på skärmen och en ljudsignal avges. Radera informationen genom att trycka på vilken reglageknapp som helst för kokzonen i fråga. Som standard stoppar de efter några ögonblick.

Tryck samtidigt på knapparna + och - för att stoppa timern eller gå tillbaka till 0 med knappen - eller tryck på 0 på det numeriska tangentbordet.


Oberoende tidtagning

Med denna funktion kan man ta tiden för en händelse utan att tillaga något.

- Välj en zon som inte används.



- Tryck på knappen .


- Ställ in tiden med knappen . Ette "t" blinkar på skärmen.



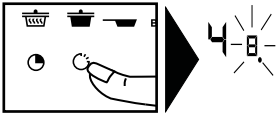
-- Efter avslutad inställning slutar t att


blinka och nedräkningen börjar. En neräkning som pågår kan avbrytas genom en lång tryckning på knappen för att välja kokzon.

3.7 KNAPPEN ELAPSED TIME

Med denna funktion kan man visa hur lång tid som har gått sedan effekten senast ändrades för en viss värmekälla. För att använda denna funktion trycker man på knappen . Hur lång tid som har gått visas på timerskärmen för den kokzon som valts

3 ANVÄNDNING



Vill man att tillagningen ska vara klar inom en viss tid trycker man på knappen  och sedan, inom fem sekunder, på knappen + till timern, för att stegvis förlänga önskad tillagningstid. Visningen av hur lång tid som gått står stilla i tre sekunder och sedan visas återstående tid. En ljudsignal avges för att bekräfta valet. Denna funktion finns med och utan timer. Anmärkning: om en tid visas på timern kan denna tid inte ändras under de fem sekunder som följer efter att man tryckt


på . När dessa fem sekunder gått kan tillagningstiden ändras.

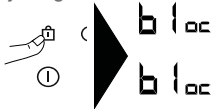
3.8 LÅSA REGLAGEN

Barnlås

Din spishäll är försedd med ett barnlås som låser reglagen i avstängt läge eller under tillagning (för att dina inställningar inte ska ändras). Av säkerhetsskäl är bara stoppknappen och knapparna för att välja zon fortfarande aktiva och gör att man kan stänga av hällen eller avbryta en kokzon.

Låsa

Tryck på knappen  tills symbolen för låsning, spärr, visas på skärmbilderna och en ljudsignal bekräftar din åtgärd.



Hällen låst under användning



Visningen av vilka kokzoner som används anger omväxlande effektläget och låssymbolen. När man trycker på knapparna för effekt eller timer för de zoner som används visas spärr i två sekunder och försvinner sedan.

Låsa upp


Tryck på knappen  tills symbolen för låsning, spärr, försvinner från skärmen och en ljudsignal bekräftar åtgärden.

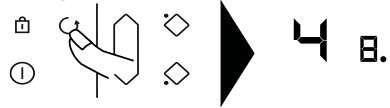
CLEAN LOCK-funktion

Denna funktion används för att tillfälligt låsa hällen under rengöring. Gör så här för att slå på Clean lock: .

Gör en kort tryckning på knappen  (hänglås). En ljudsignal avges och symbolen för spärr blinkar på skärmen. Efter en förinställd tid försvinner låset automatiskt. En dubbel ljudsignal avges och spärren slocknar. Man kan när som helst avbryta Clean lock genom en lång tryckning på knappen .


3.9 RECALL FUNKTION

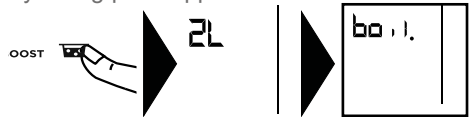
Med denna funktion kan man visa de senaste inställningarna och timer för alla kokzoner som stängts av de senaste tre minuterna. För att kunna använda denna funktion måste hällen vara upplåst. Tryck på knappen Start/Stopp och gör sedan en kort tryckning på knappen .




Medan hällen används kan man tack vare funktionen hämta inställningar för effekt och timer för en eller flera kokzoner som stängts av för mindre än 30 sekunder sedan.

3.10 BOIL FUNKTION

Med denna funktion kan man koka upp vatten och hålla det kokande, för att t.ex. koka pasta. Välj kokzon och gör en kort tryckning på knappen Boil .



Som standard är vattenvolymen inställd på två liter, men man kan ändra den med hjälp av knapparna + och - . Ställ in önskad mängd vatten (0,5-6 liter). Bekräfta med ett tryck på symbolen Boil eller vänta några sekunder för automatisk bekräftelse. Tillagningen startar. En ljudsignal avges när vattnet börjat koka och symbolen Boil blinkar på skärmen. Håll då i pastan och bekräfta genom att trycka på knappen Boil. Som standard föreslås på skärmen ett effektläge och en koktid på åtta minuter. Men man kan

3 ANVÄNDNING

justera den effekt och tillagningstid som föreslås.

En ljudsignal hörs när tillagningen är klar.

OBS! Det är viktigt att vattnet håller rumstemperatur när tillagningen startar, då slutresultat annars kan bli fel. Använd inga kärl av gjutjärn för denna funktion. Man kan också använda denna funktion för att tillaga andra livsmedel i kokande vatten.



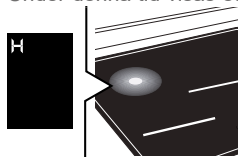
Energispartips

Spara energi genom att koka med ett lock som passar väl. Med ett glaslock har man perfekt koll på tillagningen.

3.11 SÄKERHET OCH REKOMMENDATIONER

Restvärme

Efter intensiv användning kan den kokzon man just har använt fortfarande vara varm i några minuter. Under denna tid visas ett H på skärmen



Undvik då att röra vid de aktuella kokzonerna.

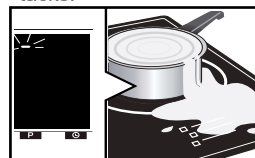
Temperaturbegränsning

Alla kokzoner har en skyddsgivare som hela tiden känner av temperaturen vid kärlets botten. Om man skulle glömma ett tomt kärl på en påslagen kokzon anpassar denna givare automatiskt hällens effekt, vilket gör att man undviker eventuell risk för att kärlet eller hällen skadas..

Skydd mot överkokning


Ett stopp av hällen kan utlösas i följande tre fall::

- Överkokning som gör att reglage-knapparna täcks.



- Fuktig trasa som läggs på knapparna.
- Metallföremål som läggs på reglage-knapparna



Ta bort föremålet respektive gör rent och torka av reglagen och starta sedan om tillagningen. I dessa fall visas symbolen  som åtföljs av en ljudsignal.

Auto-Stop-system

Glömmar man att stänga av en tillagning har spishällen en säkerhetsfunktion, Auto-Stop, som efter en viss förinställd tid (efter 1-10 timmar, beroende på vilken effekt som används) automatiskt stänger av den kokzon man har glömt. Skulle denna säkerhetsfunktion lösas ut indikeras avstängningen av kokzonen genom att AS visas i reglageområdet och en ljudsignal avges i c:a 2 minuter. Du behöver bara trycka på vilken reglageknapp som helst för att avbryta den.



Ljud som liknar dem för visarna på en klocka kan förekomma. Dessa ljud hörs när hällen används och försvinner eller avtar beroende på hur uppvärmningen har konfigurerats. Beroende på modell och kärlets kvalitet kan även visslande ljud förekomma. De ljud som nämnts är normala. De utgör en del av induktionstekniken och indikerar inte något fel.



Vi rekommenderar ingen skydds-anordning för hällen.

4 UNDERHÅLL

Använd en kökssvamp vid lätt nedsmutsning. Fukta det ställe som ska rengöras väl med varmt vatten och torka av.

Använd en kökssvamp och/eller en skrapa speciellt avsedd för glas för ansamlingar av brända rester, sött spill eller smält plast. Fukta det ställe som ska rengöras väl med varmt vatten, använd en särskild skrapa för glas och skrapa av, avsluta med en kökssvamp och torka sedan av.

Badda fläckar av kalk och avlagringar med varm ättika och låt verka. Torka därefter av med en mjuk trasa.

Använd ett specialmedel för glaskeramik för metallskimrande fläckar och dagligt underhåll. Applicera specialmedlet (som innehåller silikon och som helst har en skyddande verkan) på den glaskeramiska ytan.

Viktig anmärkning: använd inte pulver eller svamp med slipande verkan. Använd företrädesvis specialmedel och svampar för finporlin.

Underhålla stekplankan

Vissa säkerhetsföreskrifter måste respekteras för att din produkt ska behålla sina egenskaper och effektivitet. Första gången du använder din stekplanka måste den oljas in med matolja (fördela 1-2 matskedar olja med en ren trasa på alla ytor). Det gör att den behåller utseendet bättre och garanterar att den håller mycket länge.

Underhåll: Olja in stekplankan varje månad. Om skärbrädan bara ska användas som dekoration är det starkt tillrådligt att lacka den, för att den inte ska krympa eller svälla.

Vät ALDRIG stekplankan för att göra den ren. Skrapa av den med eggen på en kniv eller en skrapa för att ta bort överbliven fukt från uppskuret kött och för att träet ska hållas i perfekt skick.

Utsätt aldrig din stekplanka för något av följande:

- komma i kontakt med heta kastruller eller fat,
- komma i alltför nära kontakt med varmluftsvärme eller luftkonditionering, eftersom sådana system torkar ut luften,
- för mycket solljus bakom en fönsterruta,
- för alltför stora temperaturväxlingar,
- för att klämmas mellan två material utan expansionsfog om den är inbyggd samt
- för att ställas på en yta som inte har torkat och är under konstruktion (gips, fortfarande fuktig cement osv.).

5 FELSÖKNING

Vid idriftsättning

En skärmbild visas. Det är normalt. Den slocknar efter 30 sekunder.

Installationen löser ut överbelastningsskyddet eller bara en sida fungerar. Hällen är felaktigt ansluten. Kontrollera att anslutningen är korrekt (se kapitlet om anslutningar).

Hällen avger en odör de första gångerna den används. Apparaten är ny. Värm alla zoner i en halvtimme med en kastrull full med vatten.

Vid start

Hällen fungerar inte och skärmarna på panelen förblir släckta.

Apparaten saknar strömförsörjning. Fel på strömförsörjning eller anslutning. Kontrollera säkringar och jordfelsbrytare.

Hällen fungerar inte och ett annat meddelande visas. Elektronikretsen fungerar inte som den ska. Kontakta kundservice.

Hällen fungerar inte, meddelandet spärr visas. Lås upp barnlåset.

Felkod F9: spänningen lägre än 170 V.

Felkod F0: temperaturen lägre än 5 °C.

Under användning

Hällen fungerar inte, meddelandet visas och en ljudsignal avges.

Något har kokat över eller ett föremål ligger på manöverpanelen. Rengör respektive ta bort föremålet och starta om tillagningen.

Kod F7 visas.

Elektronikkretsarna har blivit varma (se kapitlet om inbyggnad).

När en kokzon används fortsätter panelens kontrollampor att blinka.

Det kärl som används är olämpligt.

Kärlden avger oväsen och hällen avger klickljud under tillagningen (se rådet Säkerhet och rekommendationer).

Det är normalt. För vissa typer av kärl är detta energioverföringen från hällen till kärlet.

Fläkten fortsätter att gå efter att hällen har stängts av.

Det är normalt. Det gör att elektroniken kan kylas ned.

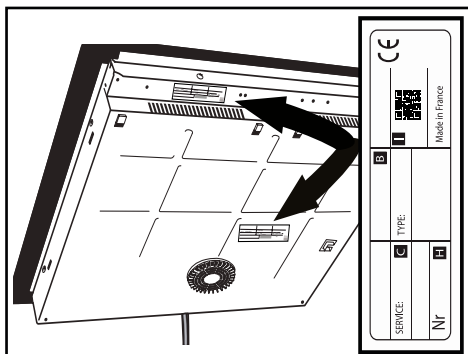
Om en felfunktion kvarstår.

Gör hällen strömlös i en minut. Kontakta kundservice om företeelsen kvarstår.

6 KUNDSERVICE

ÅTGÄRDER

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommersiell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkskylten.



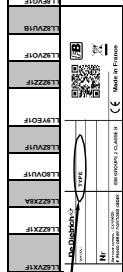
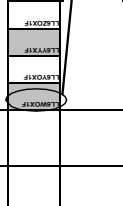
B: Kommersiell referens

C: Referens för tjänsten

H: Serienummer

I: QR-kod

FR Informations concernant les valeurs de conception des zones climatiques - UE n° 462014
CS Informace týkající se výběru zóny klimatické pro domovní - UE n° 462014
DA Oplysninger for valg af klimazon til boligbygning - UE n° 462014
DE Informationen zur elektrischen Heizungsabstimmung - UE n° 462014
EL Πληροφορίες σχετικά με την ηλεκτρική προσαρμογή ζώνης - UE n° 462014
EN Information for domestic electric heating zones - UE n° 462014
ES Información sobre las zonas climáticas domésticas - UE n° 462014
EU Informații referitoare la zona climatică pentru case domestice - UE n° 462014
FI Informaatio lämpötilan ja kosteuden hallintaan sisätiloissa - UE n° 462014
FR Informations relatives à la zone climatique pour une domestique - UE n° 462014
GA Faisleann faoi na rannáil zónaí clime doimhneacha - UE n° 462014
GR Πληροφορίες σχετικά με την ηλεκτρική προσαρμογή ζώνης - UE n° 462014
HR Informacije o područjima klimatskih zona za kućanstvo - UE n° 462014
HU Információk a lakóhelyi zónák kialakításához - UE n° 462014
IE Informaíon na raibneacha zónaí clime doimhneacha - UE n° 462014
IT Informazioni relative a una zona climatica domestica - UE n° 462014
LT Informacijos apie namų klimato zonas - UE n° 462014
LU Informaatiounen i zonen klimatice doimhneacha - UE n° 462014
LV Informācija par dzīvokļa klimata zonu - UE n° 462014
MT Informazzjoni relatati għal żoni klimatike għal kienet - UE n° 462014
NL Informatie over elektrische verwarming van een woonwoning - UE n° 462014
PL Informacje o strefach klimatycznych w mieszkaniach - UE n° 462014
PT Informação relativa a uma zona climática doméstica - UE n° 462014
RO Informații referitoare la zona climatică pentru încălzirea în casă - UE n° 462014
RU Информация о климатических зонах для жилых помещений - UE n° 462014
SK Informácie o domáckych klimatických zónach - UE n° 462014
SV Informations om elektriska värmning av bostäder - UE n° 462014

Symbol	Value															
	L160X15	L160X17	L160X19	L160X21	L160X23	L160X25	L160X27	L160X29	L160X31	L160X33	L160X35	L160X37	L160X39	L160X41	L160X43	L160X45
Model identification																
Rating plate																
Type of job	INDUSTRIAL **															
Total power	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400
Number of cooling zones and/or area	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Heating technology (refraction cooling zone and cooling zone)	INDUSTRIAL **															
For non-circular cooling zones or areas: diameter of each surface area per electric heated-cooling zone, rounded to the nearest 5 mm	1	φ	23	21	21	28	22	28	28	28	28	28	28	28	28	18
2	φ	36	36	16	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	16
3	φ	36	36	16	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	16
4	φ	36	36	16	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	16
5	φ															
6	LWP	1916	1916	4102	4102	4102	4102	4102	4102	4102	4102	4102	4102	4102	4102	4102
7	LWP	4102	4102	4102	4102	4102	4102	4102	4102	4102	4102	4102	4102	4102	4102	4102
8	LWP															
1	E _{cooling} rating	170,2	168,3	170,2	168,3	168,3	168,3	168,3	168,3	168,3	168,3	168,3	168,3	168,3	168,3	168,3
2	E _{cooling} rating	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1
3	E _{cooling} rating	168,3	168,3	168,3	168,3	168,3	168,3	168,3	168,3	168,3	168,3	168,3	168,3	168,3	168,3	168,3
4	E _{cooling} rating	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1	175,1
5	E _{cooling} rating															
6	E _{cooling} rating	184,3	179,7	190,2	188,2	188,2	188,2	188,2	188,2	188,2	188,2	188,2	188,2	188,2	188,2	188,2
7	E _{cooling} rating	179,7	179,7	179,7	179,7	179,7	179,7	179,7	179,7	179,7	179,7	179,7	179,7	179,7	179,7	179,7
8	E _{cooling} rating															
Energy consumption per cooling zone or area (estimated per kg)																
Energy consumption for the job (estimated per kg)	E _{cooling} rating	177	175	180	175	174	180	172	175	172	186	177	173	175	175	175

FR: Informations concernant les valeurs de conception des zones climatiques - UE n° 462014
 CS: Informace týkající se výběru zóny klimatické pro domovní - UE n° 462014
 DA: Oplysninger for valg af klimazon til boligbygning - UE n° 462014
 DE: Informationen zur elektrischen Heizungsabstimmung - UE n° 462014
 EL: Πληροφορίες σχετικά με την ηλεκτρική προσαρμογή ζώνης - UE n° 462014
 EN: Information for domestic electric heating zones - UE n° 462014
 ES: Información sobre las zonas climáticas domésticas - UE n° 462014
 EU: Informații referitoare la zona climatică pentru case domestice - UE n° 462014
 FI: Informaatio lämpötilan ja kosteuden hallintaan sisätiloissa - UE n° 462014
 FR: Informations relatives à la zone climatique pour une domestique - UE n° 462014
 GA: Faisleann faoi na rannáil zónaí clime doimhneacha - UE n° 462014
 GR: Πληροφορίες σχετικά με την ηλεκτρική προσαρμογή ζώνης - UE n° 462014
 HR: Informacije o područjima klimatskih zona za kućanstvo - UE n° 462014
 HU: Információk a lakóhelyi zónák kialakításához - UE n° 462014
 IE: Informaíon na raibneacha zónaí clime doimhneacha - UE n° 462014
 IT: Informazioni relative a una zona climatica domestica - UE n° 462014
 LT: Informacijos apie namų klimato zonas - UE n° 462014
 LU: Informaatiounen i zonen klimatice doimhneacha - UE n° 462014
 LV: Informācija par dzīvokļa klimata zonu - UE n° 462014
 MT: Informazzjoni relatati għal żoni klimatike għal kienet - UE n° 462014
 NL: Informatie over elektrische verwarming van een woonwoning - UE n° 462014
 PL: Informacje o strefach klimatycznych w mieszkaniach - UE n° 462014
 PT: Informação relativa a uma zona climática doméstica - UE n° 462014
 RO: Informații referitoare la zona climatică pentru încălzirea în casă - UE n° 462014
 RU: Информация о климатических зонах для жилых помещений - UE n° 462014
 SK: Informácie o domáckych klimatických zónach - UE n° 462014
 SV: Informations om elektriska värmning av bostäder - UE n° 462014