NL HANDLEIDING
CS NÁVOD K POUŽITÍ 18
SK NÁVOD NA POUŽITIE 34
ΕΛ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ 51
DE GEBRAUCHSANLEITUNG 69
IT MANUALE D'USO 86

TABLE INDUCTION

INDUCTIEKOOKPLAAT
INDUKČNÍ VARNÁ DESKA
INDUKČNÁ VARNÁ PLATŇA
ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ
INDUKTIONSKOCHFELD
PIANO A INDUZIONE

De Dietrich

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.

De Dietrich

INHOUDSOPGAVE

NL

Veiligheid en belangrijke voorzorgsmaatregelen 3

Installatie 6
Uitpakken.....6
Inbouw 6
Aansluiting 6

Gebruik 7
Terminologie toetsenbord 7
Keuze van de pan 8
Selectie van de kookzone 8
Inschakelen / Uitschakelen 8
Instellen kookvermogen.....8
Horizone 9
Instellen timer 9
Toets Elapsed time 10
Vergrendeling bediening 10
Functie Clean lock 10
Functie Recall 11
Functie Boil 11
Horizone Play.....11
Functie Grill / Plancha 12
Functie Piano.....12
Veiligheid en aanbevelingen 12

Onderhoud 14

Storingen 15

Milieu.....16

Consumentendienst 17

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Deze handleiding is ook beschikbaar op de website van het merk.
Lees deze instructies vóór installatie en gebruik van uw apparaat. Ze zijn geschreven voor uw veiligheid en die van anderen. Bewaar deze handleiding bij uw apparaat. Indien het apparaat wordt doorverkocht of overgedragen aan een andere persoon, zorg er dan voor dat de handleiding wordt meegeleverd.

- In het belang van de voortdurende verbetering van onze producten behouden wij ons het recht voor om technische, functionele of esthetische veranderingen in hun kenmerken toe te passen met betrekking tot technische verbeteringen.
- Om gemakkelijk de apparaatreferenties te kunnen vinden, raden wij u aan deze op de pagina «Service en Consumentrelaties» te noteren.

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen met een verminderde geestelijke of fysieke capaciteiten, of mensen zonder voldoende ervaring en kennis, indien zij worden ingelicht over het gebruik van dit product, en de risico's hiervan begrijpen.
Kinderen mogen niet met het 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 kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging).

Uw apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen en verordeningen waaraan het onderworpen is.
Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker

te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker is ontworpen en afgesteld in overeenstemming met de betreffende reglementering. Raadpleeg de fabrikant van de pacemaker of uw behandelend arts.
Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer nooit om een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek bijvoorbeeld de vlam met een deksel of blusdeken.

WAARSCHUWING: het koken moet worden gecontroleerd. Een korte kookbereiding vereist een continue bewaking.
Brandgevaar: geen objecten op het kooktoestel plaatsen.
Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te voorkomen.
Gebruik de kookplaat 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 kookplaat.
Geen onderhouds- en ontvlambare producten in het meubel onder de kookplaat opbergen.

Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de

fabrikant, de servicedienst of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.
Zorg ervoor dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat dat in de nabijheid van de kookplaat is aangesloten, niet in contact komt met de kookzones.

Gebruik nooit een stoomreiniger voor het onderhoud van uw kookplaat.
Het apparaat is niet bedoeld voor het gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Schakel na gebruik de kookplaat uit met de bediening. Vertrouw niet op de pandetector.

LET OP: Gebruik alleen beschermers van de kookplaat ontworpen door de fabrikant van kooktoestel, waarnaar wordt verwezen in de instructies voor gebruik als geschikt, of die een deel vormen van het apparaat. Het gebruik van ongeschikte bescherming kan ongelukken veroorzaken.

• 1 INSTALLATIE

1.1 UITPAKKEN

Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Controleer en let op de kenmerken van het apparaat aangegeven op het typeplaatje **(1.1.1)**.
Noteer in de onderstaande kaders, voor toekomstig gebruik, de servicereferenties en het standaardtype dat u op deze plaat aantreft.

Service:	Type:

1. 2 INBOUW IN HET MEUBEL

Zorg ervoor dat de luchtingangen en -uitgangen goed vrij zijn **(1.2.1).** Houd rekening met de informatie over de inbouwafmetingen (in mm) van het meubel voor het ontvangen van de kookplaat.

- Inbouw op het werkblad
Zie schema (**1.2.2/1.2.4/1.2.6/1.2.8)**

- Inbouw in het werkblad Zie schema (**1.2.3/1.2.5/1.2.7/1.2.9**)

Behalve modellen — Horizone Play — b d

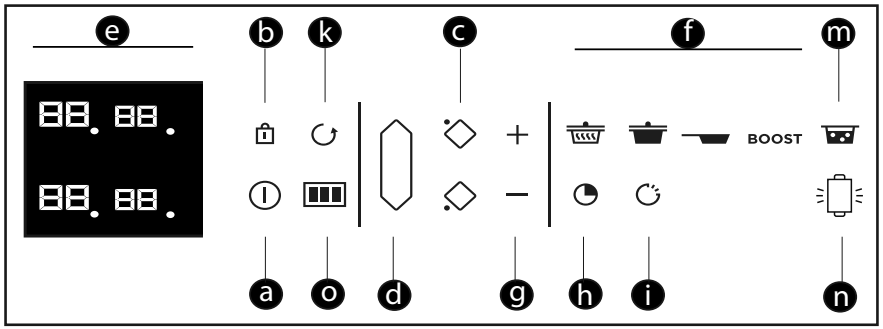
Controleer of de lucht goed doorstroomt tussen de voor- en achterzijde van uw kookplaat.
Als de kookplaat boven een lade **(1.2.10)** of een ingebouwde oven **(1.2.11)** wordt geïnstalleerd, respecteer dan de afmetingen aangegeven in de afbeeldingen om een voldoende luchtuitlaat te waarborgen aan de voorzijde. Plak de dichting over de gehele omtrek van de kookplaat **(1.2.12)**.
Leg de kookplaat in het meubel **(1.2.13)**.
Als uw kookplaat zich boven een oven bevindt, kunnen de warmtebeveiligingen van de plaat het gelijktijdige gebruik van de plaat en de oven in pyrolyse-modus verhinderen. Uw kookplaat is voorzien van een beveiligingssysteem tegen oververhitting. Deze beveiliging kan bijvoorbeeld worden geactiveerd als de kookplaat is geïnstalleerd boven een onvoldoende geïsoleerde oven. Code «F7» verschijnt dan op het display. In dit geval raden wij u aan om de beluchting van uw kookplaat te verbeteren door een opening te maken aan de zijkant van uw meubel (8 cm x 5 cm).

1. 3 ELEKTRISCHE AANSLUITING

Deze kookplaten moeten worden aangesloten op het net via een omnipolaire schakelaar volgens de geldende installatieregels. Een loskoppeling moet geïntegreerd worden in de vaste leidingen.
Identificeer het type van de kabel van uw kookplaat, afhankelijk van het aantal draden en de kleuren :
- **1.3.1/1.3.2/1.3.3/1.3.4/1.3.5/1.3.6**
- a) geel-groen, b) blauw, c) bruin, d) zwart, e) grijs.

Bij het onder spanning zetten van de kookplaat, of in geval van een lange stroomstoring, verschijnt een lichtcodering op het bedieningspaneel. Wacht ongeveer 30 seconden of druk op een toets om deze informatie te doen verdwijnen voordat u de kookplaat gebruikt (deze weergave is normaal en indien nodig voorbehouden aan de Servicedienst). De gebruiker van de kookplaat dient hier in geen geval rekening mee te houden.

• 2 GEBRUIK



Terminologie toetsenbord

- **a = Inschakelen / Uitschakelen**
- **b = Vergrendeling / Clean Lock**
- **c = Keuze kookzone**
- **d = Horizone**
- **e = Display**
- **f = Preselectie**
- **g = Afstelling vermogen / tijd**
- **h = Timer**
- **i = Functie Elapsed time**
- **k = Functie Recall**
- **m = Functie Boil**
- **n = Functie Grill**
- **o = Functie Piano**

• 2 GEBRUIK

2.1 KEUZE VAN DE PAN

De meeste pannen zijn geschikt voor inductiekoken. Enkel glas, aardewerk, aluminium zonder speciale bodem, koper en bepaalde niet magnetische inoxen 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 bedieningstoetsenbord.

2.2 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	Max. oven-vermogen (Watt)	Bodemdia-meter van de pan
16 cm	2400	10 tot 18 cm
18 cm	2800	11 tot 22 cm
23 cm	3700	12 tot 24 cm
28 cm	3700	15 tot 32 cm
Horizone	3700	18 cm, ovaal, vispannen
1/2 zone	2800	11 tot 22 cm

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

2.3 IN- en UITSCHAKELEN

Druk op de Aan / Uit-toets ⓐ. Gedurende 8 seconden knippert een «0» op elke kookzone **(2.3.1)**. Als geen enkele pan gedetecteerd wordt, selecteer dan uw kookzone **(2.3.2)**. 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.

2.4 INSTELLEN VAN HET VERMOGEN

Druk op de toets **+** of **-** ⓖ **(2.4.1)**. Door op de toets «0» te drukken, wordt de kookzone uitgeschakeld.
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 - Sudderen
= vermogen 19 - Aanbraden

BOOST = Maximaal vermogen **(2.4.2)**
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

2.5 HORIZONE

Horizone^tech

U kunt de vrije zone kiezen met de toets ⓓ **(2.5.1)**. 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.

2.6 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 **(2.6.1)** en daarna op de toetsen **+** of **-** ⓖ **(2.6.2)**.
In dat geval kunt u de cijfers van de gewenste 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 **(2.6.3)**

- Maak een toets wordt ingedrukt h.
- Regel de tijd met de toetsen g. Een "t" knippert op het display **(2.6.4)**.
- 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.

2.7 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 i. De verstreken tijd knippert op het timerdisplay van de gekozen kookzone **(2.7.1)**.
Als u wilt dat de zone na een bepaalde tijd wordt uitgeschakeld, drukt u op de toets i 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 i hebt gedrukt. Na deze 5 seconden kunt u de kooktijd wijzigen.

2.8 VERGRENDELING 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 stoptoets 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 b (hangslot) totdat het vergrendelingssymbool «blokkeren» op de displays verschijnt en een pieptoon uw actie bevestigt **(2.8.1)**.

In werking zijnde vergrendelde plaat
Het display van de ingeschakelde kookzones geeft afwisselend het vermogen en het vergrendelingssymbool 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.

Ontgrendeling

Druk op de toets b totdat het vergrendelingssymbool «blokkeren» op het display verdwijnt en een pieptoon uw actie bevestigt.

Functie CLEAN LOCK
Deze functie vergrendelt uw kookplaat tijdelijk tijdens het reinigen.
Om Clean lock te gebruiken:

Druk kort op de toets b (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 stopzetten door langdurig op de toets ⓑ te drukken.

2.9 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 **(2.9)** ⓚ.

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.

2.10 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» **(2.10.1)** ⓜ.
Standaard is de voorgestelde hoeveelheid water 2 liter, maar u kunt deze wijzigen met de toetsen **+** of **-** ⓖ **(2.10.2)**.
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 **(2.10.3)**.
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.

2.11 HORIZONE PLAY

— Horizone Play — modellen ⓑ ⓓ

Uw toestel is achteraan het kookoppervlak uitgerust met een geleider, waarop u de De Dietrich accessoires van het gamma Horizone Play zoals de Snijplank, de Plancha of de Grill, kunt plaatsen.

Plaatsing van de accessoires:
Plaats de gleuf (A) van uw accessoire op de geleider (B) van uw toestel **(2.11.2)**.

Verschuif de Horizone play accessoires niet over het kookoppervlak, om krassen te vermijden.

2.12 FUNCTIE GRILL / PLANCHA

Met deze functie kunt u accessoires van het type grill of plancha op de vrije zone «horizone» D gebruiken, om voedingsmiddelen te grillen.

De zone «horizone» d moet geselecteerd worden. Druk daarna kort op de toets Grill n en «GRILL» verschijnt op het bovenste display **(2.12.1)**. Wanneer de vereiste temperatuur voor de Grill bereikt is, weerklinkt gedurende 10 sec. een pieptoon en verschijnt «GRILL» op het display **(2.12.2)**.

De timer kan niet gebruikt worden met de functies Grill en Plancha.

De functie Elapsed time kan enkel in de raadpleegmodus gebruikt worden.

Druk op de toetsen f, g om de functie te verlaten.

Indien geen pan aanwezig is, knippert «Grill» (zoals een vermogen, maar men blijft in de functie).

2.13 FUNCTIE PIANO

Deze functie is ontworpen om de drie kookzones Horizone bij verschillende potenties te gebruiken zonder tijdslimiet om: warm te houden, te sudderen en aan te braden.

De vermogenniveaus zijn instelbaar (standaardwaarde van links naar rechts: 2 / 10 / 19).

Druk op de Piano-toets o.

De standaardwaarden worden boven de 3 displays weergegeven en het symbool = verschijnt eronder.

In deze modus zijn enkel de toetsen **-** en **+** beschikbaar om de vermogensniveaus binnen het toegekende bereik van een zone aan te passen:

Warm houden: 1-3
Sudderen: 4-11
Aanbraden: 12-19.

Om de Piano-modus te annuleren, houdt u de toets Piano o of de toets Start Algemene Start /Stop lang ingedrukt a.

2.14 VEILIGHEID EN AANBEVELINGEN

Restwarmte

Na intensief gebruik kan de door u gebruikte kookzone nog enkele minuten heet blijven.

Een «H» verschijnt tijdens deze periode **(2.14.1)**. 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:

- Overkoken waarbij de bedieningstoetsen worden bedekt **(2.14.2)** .

- Natte doek op de toetsen.
- Metalen voorwerp op de bedieningstoetsen **(2.14.3)** .

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.

We bevelen een kookplaatbescherming niet aan.

• 3 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.

• 4 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.

• 5 MILIEU

RESPECT VOOR HET MILIEU

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, dat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden.

De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

• 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 (1.1.1).

CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU.

S výrobky společnosti De Dietrich zažijete jedinečné chvíle. Vaši pozornost si získají již na první pohled. Kvalita designu je dána nadčasovou estetikou a pečlivou povrchovou úpravou, jež činí každý předmět elegantním a v dokonalé harmonii s ostatními. Poté přichází neodolatelná touha po dotyku. Design značky De Dietrich si zakládá na kvalitních a prestižních materiálech; Dává přednost autentičnosti. Spojením nejvyspělejší technologie a ušlechtilých materiálů značka De Dietrich zajišťuje zhotovení výrobků se špičkovým provedením ve službách kulinářského umění, vášně všech milovníků kuchyně. Přejeme Vám, abyste byli s používáním svého nového přístroje velmi spokojeni.
Děkujeme Vám za Vaši důvěru.

De Dietrich

OBSAH

CS

Bezpečnost a důležitá varování 20

Instalace 23
Vybalení 23
Zabudování 23
Připojení 23

Použití 24
Legenda tlačítek 24
Výběr nádobí 25
Výběr plotýnky 25
Spuštění/Vypnutí 25
Nastavení výkonu 25
Horizóna 26
Nastavení časovače 26
Tlačítko Uplynulého času.....26
Zablokování ovládacích tlačítek.....27
Funkce Zámku při čištění.....27
Funkce Zpětného zobrazení nastavení 27
Funkce Kontroly varu.....28
Horizone Play 28
Funkce grilu/plechu 28
Funkce Piano.....29
Bezpečnost a doporučení 29

Údržba.....30

Neobvyklé situace 31

Životní prostředí 32

Služby spotřebitelům 33

Bezpečnost a důležitá varování

Tento návod je také k dispozici na webových stránkách značky.
Děkujeme Vám, že se před instalací a používáním přístroje seznámíte s těmito pokyny. Slouží pro Vaši bezpečnost a bezpečnost dalších osob. Tento návod k použití uskladněte u přístroje. Pokud by se měl přístroj prodávat nebo předávat jiné osobě, zajistěte, aby byl předán i návod k použití.
Ve snaze trvale naše výrobky zlepšovat si vyhrazujeme právo provádět u jejich technických, funkčních či estetických vlastností jakékoli změny související právě s technickým vývojem.
Doporučujeme Vám zapsat si údaje o svém přístroji na stránku „Servis a vztahy se zákazníky», abyste je mohli později snadno vyhledat.

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 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, lžíce a pokličky nepokládejte na desku, mohou se velmi zahřát.
Vaše varná deska je vybavena bezpečnostním dětským zámkem, kterým se zablokuje jeho použití při vypnutí nebo během vaření (viz kapitola: použití bezpečnostního dětského zámku).

Váš přístroj odpovídá Evropským směrnicím a předpisům, kterým podléhá.
Aby nedocházelo k rušení mezi vaší varnou deskou a kardiostimulátorem, musí být kardiostimulátor navržen a nastaven v souladu s nařízeními, která pro něj platí.

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.
Pokud je povrch popraskaný, přístroj odpojte, aby nehrozilo riziko elektrického šoku.
Do výměny skleněné horní plochy již přístroj nepoužívejte.
Zabraňte nárazům nádob: sklokeramická plocha je velmi odolná, nikoliv však nezničitelná.
Nepokládejte na varnou desku horkou pokličku. Je zde 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 na varnou desku nepokládejte potraviny zabalené do alobalu nebo v alobalové kapse. Alobal by se roztavil a nevratně poškodil vaši varnou desku.
Neuchovávejte ve skříňce pod varnou deskou čisticí nebo hořlavé přípravky.

Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, 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.

Po použití varnou desku vypněte jejím ovladačem a nespoléhejte na detektor hrnce.

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

• 1 INSTALACE

1.1 VYBALENÍ

Odstraňte všechny ochranné prvky. Zkontrolujte a dodržujte vlastnosti přístroje, které jsou uvedeny na výrobním štítku **(1.1.1)**.
Do rámečků níže zapište informace o servisu a typu normy podle tohoto štítku.

1. 2 ZABUDOVÁNÍ DO NÁBYTKU

Service:	Type:

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

- Zabudování do pracovní desky
Viz schéma (**1.2.2/1.2.4/1.2.6/1.2.8)**

- Zabudování na povrchu pracovní desky
Viz schéma (**1.2.3/1.2.5/1.2.7/1.2.9**)

Kromě modelů — Horizone Play — b d

Zkontrolujte, zda mezi přední a zadní částí varné desky volně proudí vzduch.
V případě instalace desky nad zásuvku **(1.2.10)** nebo nad vestavnou troubu **(1.2.11),** dodržujte rozměry uvedené na obrázcích, abyste zajistili dostatečný výstup vzduchu vpředu. Nalepte těsnicí spoj po celém obvodu desky **(1.2.12)**.
Desku zasuňte do nábytku **(1.2.13)**.
Je-li trouba umístěna pod varnou deskou, mohou tepelné pojistky omezovat souběžné použití varné desky a trouby v režimu pyrolýzy. Vaše deska je vybavena pojistným systémem proti přehřátí. Tato pojistka může být aktivována například v případě instalace nad nedostatečně izolovanou troubou. Kód „F7» se pak zobrazí v prostoru ovládacích tlačítek. V takovém případě doporučujeme zlepšit odvětrání varné desky zhotovením otvoru v boku nábytku (8 cm x 5 cm).

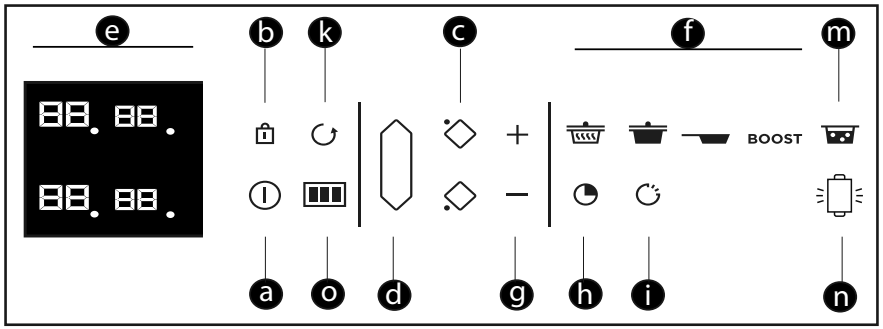
1. 3 ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

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

Identifikujte typ kabelu varné desky podle počtu kabelů a barev :
- **1.3.1/1.3.2/1.3.3/1.3.4/1.3.5/1.3.6**
- a) zeleno-žlutá, b) modrá, c) hnědá, d) černá, e) šedá.

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

• 2 POUŽITÍ



Legenda tlačítek

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

• 2 POUŽITÍ

2.1 VÝBĚR NÁDOBÍ

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

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

Nepokládejte nádobí na ovládací tlačítka.

2.2 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	Max. výkon plotny (Watt))	Průměr dna nádoby
16 cm	2400	10 až 18 cm
18 cm	2800	11 až 22 cm
23 cm	3700	12 až 24 cm
28 cm	3700	15 až 32 cm
Horizóna	3700	18 cm, oválná nádoba na vaření ryb
1/2 zone	2800	11 až 22 cm

Při souběžném použití více plotýnek rozděluje varná deska výkon tak, aby nebyl překročen její celkový výkon.

Pokud nastavíte maximální výkon (Boost) zároveň u více plotýnek, věnujte pozornost co nejlepšímu rozložení nádob a vyhněte se konfiguracím (**2.2.1 - 2.2.2 - 2.2.3 - 2.2.4 - 2.2.5**.)

2.3 UVEDENÍ DO PROVOZU - VYPNUTÍ

Stiskněte tlačítko Zapnout/Vypnout c. U každé plotýnky bude po dobu 8 sekund blikat „0“ **(2.3.1)**. Pokud není zjištěna žádná nádoba, vyberte plotýnku **(2.3.2)**. Pokud je nádoba zjištěna, bude „0“ blikat s tečkou. Nyní si můžete nastavit požadovaný výkon. Pokud nenastavíte výkon, zóna vaření se automaticky vypne.

Vypnutí zóny/desky

Dlouze stiskněte tlačítko zóny c, zazní dlouhé pípnutí a displej zhasne nebo se objeví symbol **„H“** (zbytkové teplo).
Stiskněte tlačítko Zapnout/Vypnout, chcete-li varnou desku zcela vypnout.

2.4 NASTAVENÍ VÝKONU

Stiskněte tlačítko **+** nebo **-** g **(2.4.1)** pro nastavení výkonu 1 do 19 nebo. Stisknutím tlačítka „0“ se plotýnka zhasne.
Při zapínání můžete přejít rovnou na maximální výkon (nad boost) tak, že stiskněte 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 **(2.4.2)**
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 chvilce 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

2.5 HORIZÓNA

Horizone[tech]

Pro výběr volné zóny se použije tlačítko d **(2.5.1)**. 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 nastaven vybrané plotny.

2.6 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 h časovače **(2.6.1)** a pak použijte tlačítka **+** nebo **-** g **(2.6.2)** .
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 chvilce 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 **(2.6.3)**.
- Zkontrolujte, zda je klávesa stisknuta h .
- Nastavte čas tlačítky g . Na displeji bliká „**t**“ **(2.6.4)**.
- Na konci nastavení se „**t**“ stabilizuje a odpočítává začátek.

2.7 Tlačítko UPLYNULÉHO ČASU

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

Chcete-li použít tuto funkci, stiskněte tlačítko i. Uplynulý čas bliká na displeji časového spínače vybrané varné zóny **(2.7.1)**.
Pokud chcete, aby se vaření ukončilo v určeném čase, stiskněte tlačítko i a následně během 5 sekund stiskněte + časového spínače pro zvýšení času vaření, kterého chcete dosáhnout. Na dobu 3 sekund se zobrazí uplynulý čas, a pak se zobrazí zbývající čas. Váš výběr potvrdí pípnutí.
Tato funkce je k dispozici s nebo bez funkce časovače.
Pokud je na minutce zobrazen čas, nelze tento čas změnit po dobu 5 sekund po stisknutí i. Poté, co uplyne 5 sekund, je možné čas vaření měnit.

2.8 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 b (visací zámek), dokud se nezobrazí na displejích symbol zablokování „blok“ a nezazní pípnutí, které vaší akci potvrdí **(2.8.1)**.

Zablokovaná deska v provozu
Displej varných zón v provozu střídavě ukazuje výkon a symbol zámku.
Když stisknete tlačítka výkonu nebo časovače zón, které jsou v provozu:
objeví se „blok“ na 2 sekundy a pak zmizí.

Odblokování

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

Funkce ZÁMKU PŘI ČIŠTĚNÍ
Touto funkcí můžete dočasně zablokovat varnou desku při čištění.
Chcete-li aktivovat Clean lock:

Krátce stiskněte tlačítko b (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 b.

2.9 FUNKCE ZPĚTNÉHO ZOBRAZENÍ NASTAVENÍ

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 **(2.9)** k.

Jakmile deska funguje, funkce umožňuje připomenout nastavení výkonu a

časovače jedné nebo více ploten, které jsou vypnuté méně než 30 vteřin.

2.10 FUNKCE VARU

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

Vyberte si plotnu a krátce stiskněte tlačítko „Varu“ **(2.10.1)** m.

Jako výchozí množství vody se doporučují 2 litry, ale máte možnost jej upravit pomocí tlačítek **+** nebo **-** g **(2.10.2)**.

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 **(2.10.3)**.

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.

2.11 HORIZONE PLAY

Horizone Play modely b d

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

Umístění příslušenství:

Umístěte drážku (A) příslušenství na vodítko (B) na přístroj **(2.11.2)**.

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

2.12 FUNKCE GRILU/PLECHU

Tato funkce umožňuje použít příslušenství jako je gril nebo plech, ve volné zóně „Horizóně» D, abyste mohli potraviny grilovat.

Musí se nastavit zóna „horizóna» d;

pak krátce stiskněte tlačítko Gril n a na horním displeji se objeví „GRIL“ **(2.12.1)**. Jakmile přístroj dosáhne teploty potřebné pro Grilování, ozve se na 10 sekund pípnutí a na displeji se objeví „Gril“ **(2.12.2)**.

Časovač nelze u funkce grilu a plechu použít.

Funkci Elapsed time lze použít pouze v režimu konzultace.

Při stisknutí tlačítek f, g z funkce odejdete.

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

2.13 FUNKCE PIANO

Účelem této funkce je použít všechny 3 varné oblasti Horizone s různým výkonem bez časovače, abyste mohli: udržovat v teple, dusit a opékat.
Úrovně výkonu na danou oblast lze nastavit (výchozí hodnoty zleva doprava: 2/10/19).

Stiskněte tlačítko Piano o .
Výchozí hodnoty se zobrazí na horní straně 3 displejů a vespod se zobrazí symbol =.
V tomto režimu jsou dostupná pouze tlačítka - a +, abyste mohli nastavovat úroveň výkonu v rozsahu stanoveném pro každou oblast:
Udržet v teple: 1 až 3
Dusit: 4 až 11
Opékat: 12 až 19
Chcete-li režim Piano zrušit, stiskněte dlouze tlačítko Piano o nebo tlačítko hlavního vypínače a .

2.14. BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ

Zbytkové teplo
Po intenzívním používání může zůstat varná zóna, kterou jste používali, ještě několik minut teplá.
Během této doby se zobrazí „H“ **(2.14.1)**.
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 **(2.14.2)** .
- Mokrý hadr položený na tlačítkách.
- Kovový předmět položený na ovládací tlačítka **(2.14.3)** .

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

Systém „Automatického vypnutí“
Pokud zapomenete desku vypnout, je vaše varná deska vybavena bezpečnostní funkcí „automatického vypnutí“, která automaticky vypne varnou zónu, na kterou jste zapomněli, po uplynutí předem daného času (mezi 1 a 10 hodinami, podle použitého výkonu).
Pokud se tato pojistka spustí, vypnutí varné zóny signalizuje „AS“ v ovládací oblasti a po dobu cca 2 minut je vydáván zvukový signál. Pro vypnutí stačí stisknout kterékoli z ovládacích tlačítek.

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.

• 3 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 nádobí.

Údržba prkénka

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

Údržba: Prkénko olejujte jednou za měsíc. Pokud prkénko slouží pouze jako dekorace, doporučujeme jej nalakovat, aby nestárlo a nepraskalo.
NIKDY prkénko při čištění nenamáčejte, oškrábejte jej ostřím nože nebo škrabkou, tím se odstraní nadbytečná vlhkost z porcovaného masa a uchová se tak dřevo v dokonalém stavu.
Co by se prkénku nemělo nikdy stát:
- dostat se do kontaktu s horkými hrnci nebo pokrmy.
- nepřiměřeně umístění blízko topení nebo klimatizaci, jelikož tyto systémy vysušují vzduch.
- nadměrné vystavení 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...)

• 4 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 trvajícího špatného fungování.
Na 1 minutu odpojte varnou desku od napájení. Pokud stav nemizí, kontaktujte servisní oddělení.

• 5 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

Váš spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, které Vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče nemají mísit s jiným typem odpadů.

Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadech pocházejících z elektrických a elektronických zařízení.

Obraťte se na obecní úřad nebo na prodejce, kde zjistíte umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče co nejblíže vašemu bydlišti.

Děkujeme Vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

• 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 (1.1.1).

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 autentickosti. 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.

De Dietrich

OBSAH

SK

Dôležité bezpečnostné pokyny a preventívne opatrenia 36

Inštalácia 39
Vybaľovanie 39
Zabudovanie 39
Pripojenie 39

Použitie 40
Legenda ovládacieho panela 40
Výber nádoby 41
Výber varnej zóny 41
Zapnutie/vypnutie 41
Regulácia výkonu 41
Horizone zóna 42
Nastavenie časovača 42
Tlačidlo Elapsed time (Uplynulá doba) 43
Zamknutie ovládacích prvkov 43
Funkcia Clean lock (Zamknutie pri čistení) 43
Funkcia Recall (Obnoviť) 43
Funkcia Boil (Prevariť) 44
Horizone Play 44
Funkcia Grill/Plancha (Gril/Grilovací plech) 44
Funkcia Piano 45
Bezpečnostné pokyny a odporúčania 45

Údržba 47

Anomálie 48

Životné prostredie 49

Oddelenie služieb zákazníkom 50

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

Tento návod je dostupný na webovej lokalite spoločnosti.
Pred inštaláciou a použitím zariadenia sa oboznámte s týmito pokynmi. Boli vypracované pre vašu bezpečnosť a bezpečnosť ostatných osôb. Tento návod na použitie uschovajte spolu s daným zariadením. Pokiaľ by ste zariadenie predávali alebo prenechávali inej osobe, zabezpečte, aby obsahoval aj tento návod na použitie.
• Kvôli neustálemu zlepšovaniu našich výrobkov si vyhradzujeme právo vykonať akékoľvek zmeny týkajúce sa technických, funkčných alebo estetických vlastností vyplývajúcich z technického vývoja.
• Odporúčame vám, aby ste si referencie zariadenia opísali na stranu „Oddelenie služieb zákazníkom a vzťahy so zákazníkmi“, aby ste ich v budúcnosti ľahšie našli.

Toto zariadenie môžu používať deti mladšie ako 8 rokov, ako aj osoby, ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti alebo vedomosti, ak budú poučené o bezpečnom používaní tohto zariadenia a rizikách, ktoré z toho vyplývajú, alebo ak budú vyškolené na jeho používanie. Dbajte na to, aby sa deti s týmto zariadením nehrali.
Čistenie a údržbu, ktorú vykonáva používateľ, nesmú vykonávať deti bez dozoru.
Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali nachádzať mimo dosahu, ak nie sú pod neustálom dohľadom.

Zariadenie a jeho dostupné časti sa môžu počas používania zohrievať.
Je potrebné prijať preventívne opatrenia, aby sa deti nemohli dotknúť teplých častí.
Na povrch sa nesmú klásť kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky, pretože sa môžu zohrievať.
Táto varná platňa je vybavená detskou bezpečnostnou poistkou, ktorá blokuje jej používanie pri vypnutí alebo počas varenia (pozri kapitolu: používanie detskej bezpečnostnej poistky).

Toto zariadenie je vyrobené v súlade s európskymi smernicami a predpismi, ktoré sa ho týkajú.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

Aby nedošlo k interferencii medzi varnou platňou a srdcovým stimulátorom, je potrebné, aby bol stimulátor zhotovený a nastavený v súlade s príslušnými predpismi. Poraďte sa s výrobcom stimulátora alebo ošetrujúcim lekárom.

Ak sa pri varení na tejto varnej platni používa olej alebo iné tuky, ponechanie varnej platne bez dozoru môže byť nebezpečné a môže dôjsť k požiaru. Oheň NIKDY nehaste vodou, ale vypnite napájanie zariadenia a plameň zakryte napríklad pokrievkou alebo protipožiarnou prikrývkou.

UPOZORNENIE: Na varenie je potrebné dohliadať. Krátke varenie si vyžaduje neustály dohľad.

Riziko požiaru: Na varných zónach neskladujte žiadne predmety.

V prípade, že je povrch prasknutý, zariadenie odpojte od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom.

Varnú platňu nepoužívajte skôr, ako sa vymení sklenený vrch.

Dbajte na to, aby nedošlo k nárazom nádob: sklokeramický povrch je veľmi odolný, avšak nie je nerozbitný.

Teplú pokrievku neklaďte na varnú platňu. „Prísavný“ jav by mohol poškodiť sklokeramický povrch. Nádoby nešúchajte, pretože časom by sa mohla znehodnotiť úprava sklokeramického povrchu.

Na varenie nikdy nepoužívajte alobal. Na varnú platňu nikdy nedávajte výrobky zabalené do alobalu alebo v hliníkovej tácke. Alobal by sa roztopil a natrvalo by poškodil varnú platňu.

Do skrinky umiestnenej pod varnou platňou nedávajte čistiace prostriedky ani horľavé výrobky.

Ak je napájací kábel poškodený, je potrebné, aby ho vymenil výrobca, jeho popredajný servis alebo osoby

s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
Overte, či sa napájací kábel elektrického zariadenia zapojeného v blízkosti varnej platne nedotýka varných zón.

Na čistenie varnej platne nikdy nepoužívajte parný čistič.
Toto zariadenie sa nesmie napájať na externý časovač ani na samostatný diaľkový ovládací systém.

Po použití varnú dosku vypnite ovládačom a nespoliehajte na detektor hrnca.

UPOZORNENIE: Používajte iba ochranné prvky pre varné platne vyrobené výrobcom varného zariadenia, ktoré sú uvedené v návode na použitie ako vhodné alebo integrované do zariadenia. Používanie nevhodných ochranných prvkov môže viesť k nehodám.

• 1 INŠTALÁCIA

1.1 VYBAĽOVANIE

Odstráňte všetky ochranné prvky. Skontrolujte vlastnosti zariadenia uvedené na výrobnom štítku a dodržiavajte ich **(1.1.1)**.
Do nižšie uvedených rámčekov si poznačte referencie servisu a typu, ktoré sa nachádzajú na tomto štítku, pre budúce použitie.

Service:	Type:

1. 2 ZABUDOVANIE DO LINKY

Skontrolujte, či sú vstupy a výstupy vzduchu uvoľnené **(1.2.1).** Berte do úvahy indikácie rozmerov (v milimetroch) linky, do ktorej má byť varná platňa zabudovaná.

- Montáž na pracovnú dosku
Pozri schému (**1.2.2/1.2.4)**

- Zapustenie do pracovnej dosky Pozri schému (**1.2.3/1.2.5**)

Okrem modelov — Horizone Play — b d

Skontrolujte, či vzduch správne cirkuluje medzi prednou a zadnou stranou varnej platne.
V prípade inštalácie varnej platne nad zásuvku **(1.2.6)** alebo nad zabudovanú rúru **(1.2.7),** dodržiavajte rozmery uvedené na obrázkoch, aby sa zaručilo dostatočné odvádzanie vzduchu cez prednú stranu. Na celý okraj varnej platne nalepte tesnenie **(1.2.8)**.
Varnú platňu vložte do linky **(1.2.9)**.

Ak sa rúra nachádza pod varnou platňou, tepelné bezpečnostné systémy varnej platne nedovoľujú súčasné používanie varnej platne a rúry vo funkcii pyrolýzy. Varná platňa je vybavená bezpečnostným systémom proti prehriatiu. Tento bezpečnostný systém sa môže aktivovať napríklad v prípade inštalácie na nedostatočne izolovanú rúru. Vtedy sa v oblasti ovládačov varných zón zobrazí kód „F7“. V danom prípade odporúčame zvýšiť prúdenie vzduchu varnej platne pomocou otvoru (8 cm x 5 cm) na boku linky.

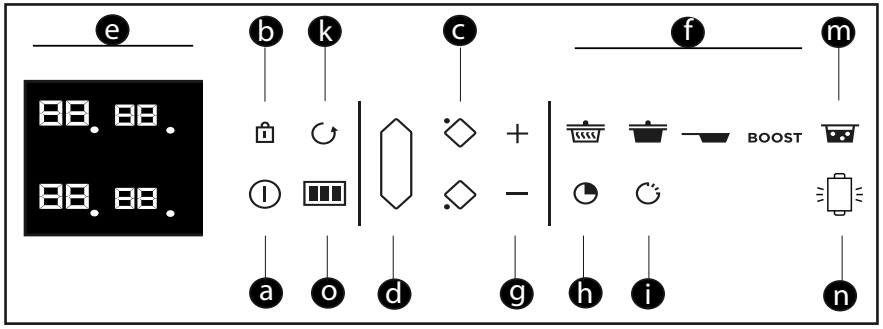
1. 3 PRIPOJENIE K ELEKTRICKEJ SIETI

Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Odpojovací systém musí byť zabudovaný do pevného vedenia.

Zistite typ kábla varnej platne podľa počtu vodičov a farieb :
- **1.3.1/1.3.2/1.3.3/1.3.4/1.3.5/1.3.6**
- a) zelená-žltá, b) modrá, c) hnedá, d) čierna, e) sivá.

Pri zapnutí varnej platne alebo po dlhšom výpadku prúdu sa na ovládacom paneli objaví svetelný kód. Pred použitím varnej platne počkajte asi 30 sekúnd, kým nezmiznú tieto informácie (toto zobrazenie je normálne a je určené prípadne pre servisnú službu). V každom prípade ho používateľ varnej platne nemusí brať na vedomie.

• 2 POUŽITIE



Legenda ovládacieho panela

- **a = Zapnutie/vypnutie**
- **b = Zamknutie/Clean lock (Zamknutie pri čistení)**
- **c = Výber varnej zóny**
- **d = Dvojitá zóna alebo Horizone**
- **e = Displej**
- **f = Predvoľba**
- **g = Nastavenie výkonu/doby**
- **h = Časovač**
- **i = Funkcia Elapsed time (Uplynulá doba)**
- **k = Funkcia Recall (Obnoviť)**
- **m = Funkcia Boil (Prevariť)**
- **n = Funkcia Grill (Gril)**
- **o = Funkcia Grill**

• 2 POUŽITIE

2.1 VÝBER NÁDOBY

Väčšina nádob je kompatibilná s indukčnou technológiou. Len sklo, hlina, hliník bez špeciálneho dna, meď a niektoré nemagnetické nehrdzavejúce ocele nie sú kompatibilné s indukčnou technológiou.

Odporúčame vám používať nádoby s hrubým a rovným dnom. Teplo sa lepšie rozloží a varenie bude homogénnejšie. Na varnej platni nikdy nenechávajte prázdnu nádobu bez dozoru.

Dbajte na to, aby ste nádoby nedávali na ovládací panel.

2.2. VÝBER VARNEJ ZÓNY

K 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	Max. výkon varnej zóny (W)	Priemer dna nádoby
16 cm	2400	10 až 18 cm
18 cm	2800	11 až 22 cm
23 cm	3700	12 až 24 cm
28 cm	3700	15 až 32 cm
Horizone	3700	18 cm, oválna panvica na ryby
1/2 zone	2800	11 až 22 cm

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

2.3 ZAPNUTIE - VYPNUTIE

Stlačte tlačidlo Zapnúť/Vypnúť **a**. Pri každej varnej zóne začne blikať „0“ po dobu 8 sekúnd **(2.3.1)**. Ak nedôjde k zdetegovaniu nádoby, vyberte si varnú zónu **(2.3.2)**. Ak je nádoba zdetegovaná, „0“ bliká 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 **c**, zaznie dlhé zvukové znamenie a displej zhasne alebo sa zobrazí symbol **„H“** (zvyškové teplo).
Stlačením tlačidla Zapnúť/Vypnúť sa vypne celá varná platňa.

2.4 NASTAVENIE VÝKONU

Výkon nastavte pomocou tlačidla **+** alebo **-** **g** **(2.4.1)**. Stlačením tlačidla „0“ vypnete varnú zónu.
Pri zapnutí môžete prejsť priamo na maximálny výkon (okrem funkcie boost (Zosilniť)) stlačením tlačidla **„-“** varnej zóny.

• 2 POUŽITIE

Predvoľba výkonu:

K dispozícii sú štyri tlačidlá ⓕ na priamy prístup k predvoleným úrovniam výkonu:

= výkon 2 - Udržiavať v teple
= výkon 10 - Dusiť
= výkon 19 - Prudko opekať

BOOST (Zosilniť) = maximálny výkon **(2.4.2)**

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

2.5 HORIZONE ZÓNA

Horizone[tech]

Voľnú varnú zónu je možné vybrať pomocou tlačidla ⓓ **(2.5.1)**. Nastavenie výkonu a časovača sa vykonáva ako pri normálnej varnej zóne.

Ak chcete zónu vypnúť, dlho stlačte tlačidlo ⓓ, zaznie dlhé zvukové znamenie a displeje zhasnú alebo sa objaví symbol „H“.

Stlačením tlačidla prednej alebo zadnej varnej zóny sa deaktivuje funkcia a nastavenia sa presunú na vybranú varnú zónu.

2.6 NASTAVENIE ČASOVAČA

Pri každej varnej zóne je k dispozícii časovať. Je možné ho zapnúť, keď je príslušná varná zóna zapnutá.

Ak ho chcete zapnúť alebo upraviť, stlačte tlačidlo časovača ⓗ **(2.6.1)**, potom tlačidlo **+** alebo **-** ⓖ **(2.6.2)** .

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 **(2.6.3)**.
- Skontrolujte, či je klávesa stlačená ⓗ
- Pomocou tlačidiel ⓖ nastavte dobu. Na displeji bude blikať „**t**” **(2.6.4).**
- Po ukončení nastavenia „**t**” zostane svietiť a čas sa začne odpočítavať.

Probíhající odpočítávání můžete zastavit dlouhým stisknutím tlačítka výběru varné zóny.

2.7 Tlačidlo ELAPSED TIME (Uplynulá doba)

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 **(2.7.1)**.
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.

2.8 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 **(2.8.1)**.

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) nezmizne z displejov a kým tento úkon nepotvrdí zvukové znamenie.

Funkcia CLEAN LOCK (Zamknutie pri čistení)

Táto funkcia slúži na dočasné zamknutie varnej platne počas čistenia.
Aktivácia funkcie Clean lock (Zamknutie pri čistení):

Krátko stlačte tlačidlo ⓑ (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 ⓑ.

2.9 FUNKCIA RECALL (OBNOVIŤ)

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 **(2.9)** k.

Keď je varná platňa zapnutá, táto funkcia slúži na obnovenie nastavení výkonu a časovača varných zón vypnutých minimálne 30 sekúnd.

2.10 FUNKCIA BOIL (PREVARIŤ)
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) **(2.10.1)** m.
Predvolene je množstvo vody nastavené na 2 litre, ale je možné ho upraviť pomocou tlačidla **+** alebo **-** g **(2.10.2)**.
Nastavte požadované množstvo vody (0,5 až 6 litrov).
Výber potvrďte stlačením symbolu „Boil“ (Prevariť) alebo počkajte niekoľko sekúnd a potvrdenie sa vykoná automaticky.
Spustí sa varenie.
Keď voda dosiahne bod varu, zaznie zvukové znamenie a na displeji sa objaví symbol „Boil“ (Prevariť) **(2.10.3)**.
Vložte cestoviny a úkon potvrďte 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**.**

Rady na úsporu energie
Ak sa pri varení používa vhodná pokrievka, je možné dosiahnuť úsporu energie. Pri používaní sklenenej pokrievky je možné varenie dobre kontrolovať.

2.11 HORIZONE PLAY

— Horizone Play — modely b d
Toto zariadenie je vybavené lištou v zadnej časti varnej plochy, ktorá umožňuje umiestniť príslušenstvo De Dietrich série Horizone Play, ako je napríklad doska na krájanie, grilovací plech alebo gril.

Umiestnenie príslušenstva:
Drážku (A) príslušenstva vložte do lišty (B) zariadenia **(2.11.2)**.

Príslušenstvo Horizone Play zasuňte do varnej dosky, aby sa predišlo akémukoľvek riziku poškrabanie.

2.12 FUNKCIA GRILL/PLANCHA (GRIL/GRILOVACÍ PLECH)
Táto funkcia slúži na používanie príslušenstva typu gril alebo grilovací plech na voľnej varnej zóne „horizone“ D na grilovanie potravín.

Je potrebné vybrať zónu „horizone“ d, krátko stlačiť tlačidlo Grill (Gril) n a na vrchnom displeji varnej zóny **(2.12.1)** sa zobrazí „GRILL“ (Gril). Po dosiahnutí

teploty požadovanej pre funkciu Grill (Gril) počas 10 s zaznie zvukové znamenie a na displeji varnej zóny sa bude zobrazovať „GRILL“ (Gril) **(2.15.2)**. Pri funkcii Grill (Gril) a Plancha (Grilovací plech) sa nedá použiť časovač.
Funkcia Elapsed time (Časovanie) sa dá použiť iba v režime prezerania.

Stlačte tlačidlo f, g a vyberte si funkciu.
Ak chýba nádoba, bliká „Grill“ (Gril) (ako výkon, ale zostávate v tej istej funkcii).

2.13 FUNKCIA PIANO

Táto funkcia je určená na používanie 3 zón varenia Horizone s rôznym výkonom bez informáciách o udržiavanie teplota, pomalé varenie a prudké varenie.
Úrovne výkonu podľa zóny sú nastaviteľné (hodnota zľava doprava: 2 / 10 / 19).

Krátko stlačte tlačidlo Piano o.
Predvolené hodnoty sú zobrazené v hornej časti 3 obrazoviek a pod nimi sa zobrazí symbol =.
V tomto režime sú k dispozícii len klávesy - a + na nastavenie výkonu v rozsahu určeného pra príslušnú oblasť:
Udržiavanie teploty : od 1 do 3
Pomalé varenie : od 4 do 11
Prudké varenie : od 12 do 19
Režim Piano vypnete dlhým zatlačením tlačidla Piano o alebo tlačidla vypnutia a.

2.14 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“ **(2.14.1)**. Nedotýkajte 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 prispôsobí výkon platne,čím sa predíde riziku poškodenia riadu alebo varnej platne.

Ochrana v prípade preliatia

K vypnutiu varnej platne môže dôjsť v 3 nasledujúcich prípadoch:
- preliatie, ktoré pokryje ovládacie tlačidlá **(2.14.2)** .
- mokrá handra položená na tlačidlách;
- kovový predmet položený na ovládacích tlačidlách **(2.14.3)** .

Predmet odstráňte alebo ovládacie tlačidla očistite a utrite a následne znova spustite 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.

• 3 ÚDRŽBA

Pri miernom znečistení používajte sanitárnu špongiu. Teplou vodou dobre navlhčite varnú zónu, ktorú chcete čistiť, a potom ju utrite.

V prípade nahromadenia nečistôt, ich pripečenia, vyliatia sladkých jedál, roztaveného plastu používajte sanitárnu špongiu a/alebo špeciálnu škrabku na sklo. Teplou vodou dobre navlhčite varnú zónu, ktorú chcete čistiť, použite špeciálnu škrabku na sklo na väčšie nečistoty, ukončite sanitárnej špongie a potom ju utrite.

V prípade kruhových stôp a nánosov vodného kameňa nečistoty navlhčite teplým bielym octom, nechajte pôsobiť a utrite jemnou handričkou.

Pri lesklom kovovom sfarbení a týždennej údržbe používajte špeciálny prípravok na sklokeramickú varnú platňu. Na sklokeramickú varnú platňu naneste špeciálny prípravok (ktorý obsahuje silikón a ktorý má podľa možnosti ochranný účinok).

Dôležitá poznámka: Nepoužívajte prášky ani drsné špongie. Uprednostňujte krémy a špeciálne špongie na jemný riad.

Údržba dosky na krájanie
Je potrebné dodržiavať niektoré preventívne opatrenia, aby sa zachovala kvalita a účinnosť tohto výrobku. Pri prvom používaní je potrebné dosku na krájanie naolejovať potravinárskym olejom (1 až 2 polievkové lyžice naneste čistou handričkou na celú plochu). Týmto spôsobom sa zaručí lepší vzhľad a veľmi dlhá životnosť.

Údržba: Dosku na krájanie natierajte olejom raz mesačne. Ak sa doska na krájanie používa iba na dekoráciu, je potrebné ju nalakovať, aby sa predišlo jej rozťahovaniu alebo sťahovaniu.
Dosku na krájanie NIKDY pri čistení nevlhčite, dosku oškrabte čepeľou noža alebo škrabkou, aby ste odstránili vlhké zvyšky mäsa.
Doska na krájanie sa nikdy nesmie:
- dostať do kontaktu s horúcimi hrncami alebo nádobami,
- dostať do veľkej blízkosti vykurovacieho telesa využívajúceho pulzujúci vzduch alebo klimatizácie, pretože tieto systémy vysušujú vzduch;
- nadmerne vystavovať slnečnému svetlu za sklom,
- vystavovať veľkým teplotným rozdielom;
- zatláčať medzi 2 materiály bez dilatačného tesnenia, keď je zabudovaná;
- ukladať na mokrý stavebné povrch (sadra, vlhký cement...).

• 4 ANOMÁLIE

Pri uvádzaní do prevádzky

Zistili ste, že sa rozsvietil svetelný displej Ide o normálny jav, ktorý zmizne do 30 sekúnd.

Vaša inštalácia sa vypína alebo funguje iba jedna strana Zapojenie varnej platne je chybné. Skontrolujte jeho súlad (pozri kapitolu o zapojení).

Varná platňa zapácha pri prvých vareniach. Zariadenie je nové. Každú varnú zónu zapnite na pol hodiny a položte na ňu hrniec plný vody.

Pri zapínaní

Varná platňa nefunguje a svetelné displeje na ovládacom paneli sú zhasnuté.
Zariadenie nie je zapojené. Je chybné napájanie alebo zapojenie. Skontrolujte poistky a elektrický istič.

Varná platňa nefunguje a je zobrazené iné hlásenie. Elektronický obvod funguje nesprávne. Obráťte sa na popredajný servis.

Varná platňa nefunguje, zobrazí sa informácia „bloc“ (blokovanie). Odomknite detskú bezpečnostnú poistku.

Chybový kód F9: napätie je nižšie ako 170 V.

Chybový kód F0: teplota je nižšia ako 5 °C.

Počas používania

Varná platňa nefunguje a na displeji sa zobrazuje – a aktivuje sa zvukové znamenie.
Niečo vykypelo alebo je ovládací panel zakrytý nejakým predmetom. Očistite alebo odstráňte predmet a znovu spustite varenie.

Zobrazí sa kód F7.
Elektronické obvody sa prehriali (pozri kapitolu o zabudovaní varnej platne).

Počas používania varnej zóny kontrolné svetlá na ovládacom paneli vždy blikajú.
Použitá nádoba nie je vhodná.

Počas varenia nádoby vydávajú hluk a varná platňa začne ťukať (pozri rady „Bezpečnostné pokyny a odporúčania“).
Ide o normálny jav. Pri niektorých typoch nádob to spôsobuje prechod energie z varnej platne do nádoby.

Ventilácia pokračuje niekoľko minút po vypnutí varnej platne.
Ide o normálny jav. Týmto spôsobom sa chladí elektronický systém.

V prípade pretrvávajúceho problému.
Varnú platňu odpojte od napájania po dobu 1 minúty. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

• 5 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.

Toto zariadenie obsahuje tiež mnoho recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú miešať s ostatnými odpadmi.
Výrobca bude zariadenia recyklovať v najlepších podmienkach v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.
Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.
Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

• 6 ODDELENIE SLUŽIEB ZÁKAZNÍKOM

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 (1.1.1).

ΕΛ

ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Η ανακάλυψη των προϊόντων De Dietrich σάς προσφέρει μοναδικά συναισθήματα.
Νιώστε την έλξη άμεσα, από το πρώτο βλέμμα. Η ποιότητα του σχεδιασμού αναδεικνύεται μέσω της διαχρονικής αισθητικής και των προσεγμένων 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.

De Dietrich

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΕΛ

Ασφάλεια και σημαντικές προφυλάξεις 53

Εγκατάσταση 56
Αφαίρεση συσκευασίας 56
Εντοιχισμός 56
Σύνδεση 56

Χρήση 57
Περιγραφή πλήκτρων 57
Διαχείριση ισχύος 60
Επιλογή σκεύους 60
Επιλογή εστίας.....60
Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας 61
Ρύθμιση ισχύος 59
Horizone 59
Ρύθμιση χρονοδιακόπτη 59
Πλήκτρο Elapsed time 60
Εντολή κλειδώματος 60
Λειτουργία Clean lock 61
Λειτουργία Recall.....61
Λειτουργία Boil.....61
Horizone Play 62
Λειτουργία Grill / Plancha 62
Λειτουργία Piano 63
Ασφάλειες και συστάσεις 63

Συντήρηση 66

Προβλήματα 66

Περιβάλλον.....67

Εξυπηρέτηση πελατών 68

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Αυτές οι οδηγίες είναι επίσης διαθέσιμες στη διαδικτυακή τοποθεσία της εταιρείας.
Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις συμβουλές πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής. Προορίζονται για την προστασία της δικής σας ασφάλειας, αλλά και της ασφάλειας των άλλων. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης κοντά στη συσκευή σας. Εάν η συσκευή πωληθεί ή παραχωρηθεί σε άλλο άτομο, βεβαιωθείτε ότι θα συνοδεύεται από τις οδηγίες χρήσης.
•Στο πλαίσιο της συνεχούς προσπάθειας που καταβάλλουμε για τη βελτίωση των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα να τροποποιούμε τα τεχνικά, λειτουργικά ή αισθητικά τους χαρακτηριστικά, με οποιονδήποτε τρόπο θεωρούμε ότι συνάδει με την τεχνική τους βελτίωση.
• Προκειμένου να ανατρέχετε εύκολα στους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας, σας συνιστούμε να τους σημειώνετε στη σελίδα «Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών».

Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων, εφόσον τους έχουν δοθεί σωστές οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση.
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. κεφάλαιο «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.
Εάν η επιφάνεια έχει ραγίσει, αποσυνδέστε τη συσκευή για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή, έως ότου αντικατασταθεί η γυάλινη επιφάνεια.
Αποφεύγετε να χτυπάτε τα σκεύη: η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι πολύ ανθεκτική, αλλά όχι και άθραυστη.
Μην τοποθετείτε ζεστά καπάκια επάνω στη συσκευή, σε οριζόντια θέση. Ενδέχεται να προκληθεί το φαινόμενο «βεντούζα» και να καταστραφεί η υαλοκεραμική επιφάνεια. Αποφεύγετε να σύρετε τα σκεύη, καθότι με τον χρόνο μπορεί να φθαρούν τα διακοσμητικά στοιχεία της υαλοκεραμικής επιφάνειας.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ

αλουμινόχαρτο για το μαγείρεμα. Μην τοποθετείτε ποτέ πάνω στη συσκευή σας προϊόντα συσκευασμένα με αλουμίνιο ή σε σκεύος αλουμινίου. Το αλουμίνιο θα λιώσει και θα προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημιά στη συσκευή μαγειρέματος.
Μην φυλάσσετε προϊόντα συντήρησης ή εύφλεκτα προϊόντα στο έπιπλο που βρίσκεται κάτω από τη συσκευή.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση του κατασκευαστή ή από κατάλληλο αρμόδιο άτομο, για την αποφυγή κάθε κινδύνου.
Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας τυχόν ηλεκτρικής συσκευής που είναι συνδεδεμένη κοντά στη συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με τις ζώνες μαγειρέματος.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με ατμό για τη συντήρηση της συσκευής σας.
Η συσκευή δεν προορίζεται για ενεργοποίηση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

Μετά τη χρήση, διακόψτε τη λειτουργία των μαγειρικών εστιών χάρη στα χειριστήρια ελέγχου και μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης σκευών.

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

• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1.1 ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Αφαιρέστε όλα τα προστατευτικά υλικά. Ελέγξτε και τηρήστε τα χαρακτηριστικά της συσκευής που εμφανίζονται στην πινακίδα σήμανσης **(1.1.1)**.
Σημειώστε στα παρακάτω πλαίσια τους κωδικούς σέρβις και τον τύπο προτύπου, που εμφανίζονται στην πινακίδα, για μελλοντική χρήση.

Service:	Type:

1. 2 ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ ΣΕ ΕΠΙΠΛΟ

Βεβαιωθείτε ότι οι είσοδοι και έξοδοι του αέρα δεν φράσσονται **(1.2.1).** Λάβετε υπόψη τις ενδείξεις των διαστάσεων (σε χιλιοστά) του επίπλου στο οποίο πρόκειται να εντοιχιστεί η συσκευή.

- Εντοιχισμός πάνω στον πάγκο εργασίας Βλ. σχήμα (**1.2.2/1.2.4/1.2.6/1.2.8)**

- Εντοιχισμός στο ίδιο επίπεδο με τον πάγκο εργασίας Βλ. σχήμα (**1.2.3/1.2.5/1.2.7/1.2.9**)

Εκτός από τα μοντέλα — Horizone Play — b d

Βεβαιωθείτε ότι ο αέρας κυκλοφορεί σωστά μπρος και πίσω από τη συσκευή σας.
Σε περίπτωση εγκατάστασης της συσκευής επάνω από συρτάρι **(1.2.10)** ή πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο **(1.2.11),** τηρήστε τις διαστάσεις που επισημαίνονται στις εικόνες, προκειμένου να διασφαλίσετε εξαρχής ότι η έξοδος αέρα είναι επαρκής. Κολλήστε το παρέμβυσμα στεγανότητας σε όλο τον πάτο της συσκευής **(1.2.12)**.
Τοποθετήστε τη συσκευή στο έπιπλο **(1.2.13)**.

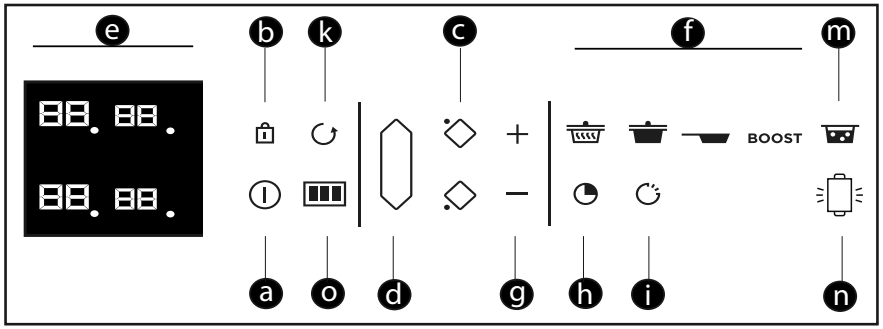
Εάν η ο φούρνος σας είναι τοποθετημένος κάτω από τη συσκευή, οι θερμικές ασφάλειές της ενδέχεται να περιορίσουν την ταυτόχρονη χρήση της συσκευής και του φούρνου στον τρόπο λειτουργίας πυρόλυσης. Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με σύστημα ασφάλειας από την υπερθέρμανση. Αυτό το σύστημα ασφάλειας μπορεί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

1. 3 ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο μέσω ενός ασφαλειοδιακόπτη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Πρέπει να υπάρχει μια ενσωματωμένη διάταξη αποσύνδεσης στο σταθερό δίκτυο. Προσδιορίστε τον τύπο καλωδίου της συσκευής, με βάση τον αριθμό των νημάτων και τα χρώματα :
- **1.3.1/1.3.2/1.3.3/1.3.4/1.3.5/1.3.6**
- α) πράσινο-κίτρινο, β) μπλε, γ) καφέ, δ) μαύρο, ε) γκρι.

Όταν θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ή μετά από παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, εμφανίζεται ένας φωτεινός κωδικός στα πλήκτρα ελέγχου. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα περίπου ή πατήστε ένα πλήκτρο ώστε οι πληροφορίες αυτές να εξαφανιστούν, προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή (η ένδειξη αυτή είναι φυσιολογική και προορίζεται για να χρησιμοποιηθεί, εάν χρειαστεί, από την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης μετά την Πώληση). Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να τη λάβει υπόψη ο χρήστης της συσκευής.

• 2 ΧΡΗΣΗ



Περιγραφή πλήκτρων

- **a = Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας**
- **b = Κλείδωμα / 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**
- **o = Λειτουργία Piano**

• 2 ΧΡΗΣΗ

2.1 ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΚΕΥΟΥΣ

Τα περισσότερα σκεύη είναι συμβατά με την επαγωγή. Μόνο τα γυάλινα σκεύη, τα πήλινα, τα σκεύη αλουμινίου χωρίς ειδικό πάτο, τα χάλκινα και ορισμένα μη μαγνητικά 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.

2.2 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	Μέγ. ισχύς εστίας (Watt)	Διάμετρος του πάτου του σκεύους
16 cm	2400	10-18 cm
18 cm	2800	11-22 cm
23 cm	3700	12-24 cm
28 cm	3700	15-32 cm
Horizone	3700	18 cm, ψαριέρα
1/2 zone	2800	11-22 cm

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

2.3 ΕΝΑΡΞΗ / ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πατήστε το πλήκτρο Έναρξης / Διακοπής λειτουργίας **a**. Η ένδειξη «0» αναβοσβήνει σε κάθε εστία για 8 δευτερόλεπτα **(2.3.1)**. Εάν δεν εντοπιστεί κανένα σκεύος, επιλέξτε την εστία σας **(2.3.2)**. Εάν εντοπιστεί σκεύος, η ένδειξη «0» αναβοσβήνει με μια τελεία. Σε αυτό το σημείο, μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ. Εάν δεν επιλέξετε ισχύ, η ζώνη μαγειρέματος θα σβήσει αυτόματα.

Διακοπή λειτουργίας μιας ζώνης μαγειρέματος / συσκευής

Πατήστε παρατεταμένα στο πλήκτρο της ζώνης **c**, ακούγεται παρατεταμένα ένας 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.

2.4 ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ

Πατήστε το πλήκτρο **+** ή **-** ⓖ **(2.4.1)** το 1 έως το 19. Εάν πατήσετε το πλήκτρο «0», θα σβήσει η εστία.
Όταν η συσκευή τίθεται σε λειτουργία, μπορείτε να περάσετε απευθείας στη μέγιστη ισχύ (εκτός από τη ρύθμιση boost), πατώντας το πλήκτρο **«-»** της ζώνης.

Προεπιλογή ισχύος:
Έχετε στη διάθεσή σας τέσσερα πλήκτρα ⓕ για να μεταβείτε απευθείας στα προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος:

= ισχύς 2 – Διατήρηση θερμότητας
= ισχύς 10 – Σιγοβράσιμο
= ισχύς 19 – Τσιγάρισμα

BOOST = μέγιστη ισχύς **(2.4.2)**
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

2.5 HORIZONE

Horizone[tech]

Η επιλογή της ελεύθερης ζώνης γίνεται με το πλήκτρο ⓓ **(2.5.1)**. Η ρύθμιση της ισχύος και του χρονοδιακόπτη γίνεται όπως για μια κανονική εστία.
Για να διακόψετε τη ζώνη, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο ⓓ – ακούγεται παρατεταμένα ένας χαρακτηριστικός ήχος και οι οθόνες σβήνουν ή εμφανίζεται το σύμβολο «H».
Το πάτημα ενός πλήκτρου εστίας μπροστά ή πίσω από τη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιήσει τη λειτουργία και θα μεταφέρει τις ρυθμίσεις στην επιλεγμένη εστία.

2.6 ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη. Μόλις θέσετε μια ζώνη σε λειτουργία, μπορείτε να θέσετε σε λειτουργία και τον αντίστοιχο χρονοδιακόπτη.
Για να τον θέσετε σε λειτουργία ή να τον τροποποιήσετε, πατήστε το πλήκτρο ⓗ του χρονοδιακόπτη **(2.6.1)** και έπειτα τα πλήκτρα **+** ή **-** ⓖ **(2.6.2)**.
Σε αυτή την περίπτωση, μπορείτε να πληκτρολογήσετε απευθείας τους αριθμούς που αντιστοιχούν στον χρόνο που επιθυμείτε το ένα μετά το άλλο.
Εάν πατήσετε το πλήκτρο «0», θα σβήσει ο χρονοδιακόπτης.
Για ευκολότερη ρύθμιση μεγάλου χρονικού διαστήματος, μπορείτε να μεταβείτε απευθείας στη ρύθμιση των 99 λεπτών πατώντας αρχικά το πλήκτρο **-**.
Στο τέλος του μαγειρέματος,

εμφανίζεται η ένδειξη «0» και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός προειδοποιητικός ήχος. Για να διαγράψετε αυτές τις πληροφορίες, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο ελέγχου της ζώνης μαγειρέματος. Διαφορετικά, θα σταματήσουν μετά από λίγο.

Για να σταματήσετε τον χρονοδιακόπτη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα **+** και **-,** ή επαναφέρετε τη ρύθμιση στο 0 με το πλήκτρο **-**, ή πατήστε «0» στο αριθμητικό πληκτρολόγιο.

Ανεξάρτητο χρονόμετρο

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη χρονομέτρηση κάποιας εργασίας, χωρίς να υπάρχει μαγείρεμα σε εξέλιξη.

- Επιλέξτε μια ζώνη εστίας που δεν χρησιμοποιείται **(2.6.3)**.
- Κάντε πιεστεί ένα πλήκτρο h .
- Ρυθμίστε το χρόνο, χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα g. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη "**t**" **(2.6.4).**
- Όταν ολοκληρώσετε τη ρύθμιση, η ένδειξη "**t**" σταθεροποιείται και αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση.

Σημείωση:

Μπορείτε να τερματίσετε μια αντίστροφη μέτρηση με το παρατεταμένο πάτημα του πλήκτρου επιλογής της εστίας.

2.7 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 i. Ο χρόνος που έχει παρέλθει αναβοσβήνει στην οθόνη του χρονοδιακόπτη της επιλεγμένης εστίας **(2.7.1)**.

Εάν θέλετε να ολοκληρωθεί το μαγείρεμά σας σε συγκεκριμένο χρόνο, πατήστε το πλήκτρο i και, μετά από 5 δευτερόλεπτα, πατήστε το **+** του χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε τον χρόνο μαγειρέματος που επιθυμείτε. Η ένδειξη που χρόνου που παρήλθε παραμένει σταθερή για 3 δευτερόλεπτα και μετά εμφανίζεται η ένδειξη του χρόνου που απομένει. Θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα που επιβεβαιώνει την επιλογή σας.

Αυτή η λειτουργία υπάρχει με ή χωρίς τη λειτουργία χρονοδιακόπτη.

Σημείωση: Εάν εμφανίζεται κάποιος χρόνος στον χρονοδιακόπτη, δεν είναι δυνατόν να τον αλλάξετε στα 5 δευτερόλεπτα μετά το πάτημα του πλήκτρου i. Αφού περάσουν αυτά τα 5 δευτερόλεπτα, θα μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος.

2.8 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.

Κλείδωμα

Πατήστε το πλήκτρο b (λουκέτο), έως ότου το σύμβολο της κλειδαριάς «bloc» να εμφανιστεί στις οθόνες και ένας

χαρακτηριστικός ήχος να επιβεβαιώσει την επιλογή σας **(2.8.1)**.

Κλείδωμα 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.

Ξεκλείδωμα

Πατήστε το πλήκτρο **b**, έως ότου το σύμβολο της κλειδαριάς «bloc» να μην εμφανίζεται στην οθόνη και ένας χαρακτηριστικός ήχος να επιβεβαιώσει την επιλογή σας.

Λειτουργία CLEAN LOCK

Με αυτή τη λειτουργία έχετε τη δυνατότητα να κλειδώσετε προσωρινά τη συσκευή κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.

Για να ενεργοποιήσετε το Clean lock:

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο **b** (λουκέτο). Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και το σύμβολο «bloc» θα αναβοσβήνει στην οθόνη.

Μετά το προκαθορισμένο χρονικό διάστημα, το κλείδωμα 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 **b**.

2.9 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 **(2.9)** **k**.

Όταν η συσκευή λειτουργεί, η λειτουργία επιτρέπει την επαναφορά των ρυθμίσεων ισχύος και χρονοδιακόπτη της εστίας ή των εστιών που έχουν σβήσει πριν από 30 δευτερόλεπτα το μέγιστο.

2.10 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ BOIL

Αυτή η λειτουργία σάς 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» **(2.10.1)** **m**.

Από προεπιλογή, η προτεινόμενη ποσότητα νερού είναι 2 λίτρα, αλλά μπορείτε να την τροποποιήσετε χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα **+** ή **-** **g** **(2.10.2)**.

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 **(2.10.3)**.
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 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.

2.11 HORIZONE PLAY

— Horizone Play — μοντέλα b d

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με έναν οδηγό στο πίσω μέρος της επιφάνειας μαγειρέματος στον οποίο έχετε τη δυνατότητα να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα De Dietrich της σειράς Horizone Play όπως την πλάκα κοπής, την πλάκα ψησίματος ή το γκριλ.

Τοποθέτηση των εξαρτημάτων:
Τοποθετήστε την αυλάκωση (A) του εξαρτήματός σας πάνω στον οδηγό (B) της συσκευής σας **(2.11.2)**.

Μην αφήνετε τα εξαρτήματα Horizone Play πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος για να αποφύγετε ενδεχόμενες γρατσουνιές στην επιφάνεια.

2.12 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ GRILL / PLANCHA

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη χρήση εξαρτημάτων τύπου γκριλ ή πλάκας ψησίματος στην ελεύθερη ζώνη «horizone» για το ψήσιμο φαγητών στο γκριλ.

Η ζώνη «horizone» d πρέπει να είναι επιλεγμένη. Στη συνέχεια, πατήστε σύντομα το πλήκτρο Grill n και η ένδειξη «GRILL» θα εμφανιστεί στο πάνω μέρος της οθόνης **(2.12.1)**.
Εφόσον φτάσετε στην απαιτούμενη θερμοκρασία για τη λειτουργία Grill, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος για 10 δευτερόλεπτα και η ένδειξη «GRILL» εμφανίζεται στην οθόνη **(2.12.2)**.
Ο χρονοδιακόπτης δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις λειτουργίες Grill και Plancha.
Η λειτουργία Elapsed time δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί παρά μόνο για αναφορά.

Με το πάτημα των πλήκτρων f, g, o, η λειτουργία απενεργοποιείται.
Εάν δεν υπάρχει σκεύος, η ένδειξη «Grill» αναβοσβήνει (όπως η ισχύς, αλλά η λειτουργία παραμένει).

2.13 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ PIANO

Η λειτουργία αυτή έχει ως στόχο τη χρήση των 3 ζωνών μαγειρέματος Horizone, με διαφορετικές βαθμίδες ισχύος και χωρίς χρονική ρύθμιση, προκειμένου: να διατηρηθεί η θερμοκρασία του φαγητού, να σιγοβράσει και να ροδοκοκκινίσει.

Οι βαθμίδες ισχύος ανά ζώνη είναι ρυθμιζόμενες (προεπιλεγμένες τιμές από αριστερά προς τα δεξιά) 2 / 10 / 19).

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο Piano o

Οι προεπιλεγμένες τιμές εμφανίζονται στο επάνω μέρος των 3 οθονών και από κάτω εμφανίζεται το σύμβολο 〓.

Με τη λειτουργία αυτή, η ρύθμιση των βαθμίδων ισχύος, στα πλαίσια του προκαθορισμένου για κάθε ζώνη εύρους, γίνεται μόνο με τα πλήκτρα **-** και **+**:

Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού : από 1 έως 3
Σιγοβράσιμο : από 4 έως 11
Ροδοκοκκίνισμα : από 12 έως 19.

Για να ακυρώσετε τη λειτουργία Piano, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο Piano o. ή το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία και εκτός λειτουργίας της συσκευής a.

2.1.4ΑΣΦΑΛΕΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Εναπομείνασα 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» **(2.14.1)**. 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 υπερχείλισης

Η διακοπή λειτουργίας της συσκευής μπορεί να συμβεί στις εξής 3 περιπτώσεις:

- Υπερχείλιση που καλύπτει τα πλήκτρα ελέγχου **(2.14.2)**.
- Βρεγμένο πανί τοποθετημένο πάνω στα πλήκτρα.
- Μεταλλικό αντικείμενο τοποθετημένο πάνω στα πλήκτρα ελέγχου **(2.14.3)**.

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.

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

Για «στεφάνια» και ίχνη αλάτων, τοποθετήστε πάνω στη βρομιά λευκό ξίδι ζεστό, αφήστε το να δράσει και σκουπίστε με μαλακό πανί.

Για γυαλιστερές μεταλλικές βαφές και εβδομαδιαία συντήρηση, χρησιμοποιήστε ένα ειδικό προϊόν για υαλοκεραμικές επιφάνειες. Τοποθετήστε το ειδικό προϊόν (που περιέχει σιλικόνη και διαθέτει, κατά προτίμηση, προστατευτικές ιδιότητες) πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

Σημαντική παρατήρηση: μην χρησιμοποιείτε σκόνη ή σφουγγάρι για τρίψιμο. Να προτιμάτε τις ειδικές κρέμες και τα σφουγγάρια για ευαίσθητα σερβίτσια.

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 ΠΟΤΈ 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 κατσαρόλες ή σκεύη.
- την υπερβολική εγγύτητα με αερόθερμο ή κλιματιστικό γιατί αυτά τα συστήματα ξηραίνουν την ατμόσφαιρα.
- την υπερέκθεση στην ηλιακή ακτινοβολία πίσω από τζάμι.
- τις πολύ μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας.
- την τοποθέτησή της μεταξύ δύο υλικών, χωρίς να υπάρχει πρόβλεψη για τη διαστολή, σε περίπτωση εντοιχισμού.
- την τοποθέτησή της σε μια υπό κατασκευή επιφάνεια που δεν έχει στεγνώσει ακόμα (γύψος, νωπό τσιμέντο...).

• 4 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

<u>Κατά τη σύνδεση</u>

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.

<u>Κατά την έναρξη λειτουργίας</u>

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.

<u>Κατά τη χρήση</u>

Η συσκευή δεν λειτουργεί, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη – και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
Υπάρχει υπερχείλιση ή ένα αντικείμενο εμποδίζει τα πλήκτρα ελέγχου. Καθαρίστε ή απομακρύνετε το αντικείμενο και ξεκινήστε πάλι το μαγείρεμα.

Εμφανίζεται ο κωδικός F7.
Τα ηλεκτρονικά κυκλώματα έχουν υπερθερμανθεί (βλ. κεφάλαιο «Εντοιχισμός»).

Κατά τη λειτουργία μιας ζώνης θέρμανσης, οι φωτεινές ενδείξεις των πλήκτρων αναβοσβήνουν διαρκώς.
Το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο.

Τα σκεύη κάνουν θόρυβο και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ακούγεται ένα κροτάλισμα από τη συσκευή (δείτε τις συμβουλές στην ενότητα «Ασφάλειες και συστάσεις»).
Είναι φυσιολογικό. Με έναν τύπο σκεύους, οφείλεται στη μετάδοση της ηλεκτρικής ενέργειας από τη συσκευή προς το σκεύος.

Ο αερισμός συνεχίζει να λειτουργεί μετά τη διακοπή λειτουργίας της συσκευής.
Είναι φυσιολογικό. Με αυτό τον τρόπο ψυχραίνεται το ηλεκτρονικό κύκλωμα.

Σε περίπτωση δυσλειτουργίας που επιμένει.
Θέστε τη συσκευή σας εκτός ρεύματος για 1 λεπτό. Εάν το πρόβλημα εμμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης μετά την Πώληση.

• 5 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος σας, και

να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.

Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.

Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Απευθυνθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα σημεία περισυλλογής των χρησιμοποιημένων συσκευών που βρίσκονται κοντά στην κατοικία σας.

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

• 6 ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ – ΓΑΛΛΙΑ

Οι ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρα όλα τα στοιχεία της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης (1.1.1).

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.

De Dietrich

INHALTSVERZEICHNIS

DE

Sicherheit und wichtige Sicherheitsmaßnahmen 3

Installation 6
Auspacken 6
Einbau 6
Anschluss 6

Bedienung 7
Glossar Tasten 7
Auswahl des Gargefäßes 8
Auswahl der Kochzone 8
Ein- und Ausschalten 8
Einstellung der Leistung 8
Horizone 9
Einstellung der Zeitschaltuhr 9
Taste „Elapsed time“ - (abgelaufene Zeit) 10
Sperrung der Bedienelemente 10
Funktion Clean Lock 10
Funktion Recall 11
Funktion Boil 11
Horizone Play 11
Funktion Grill / Plancha 12
Funktion Piano 12
Sicherheitsvorrichtungen und Empfehlungen 12

Pflege 14

Funktionsstörungen 15

Umwelt 16

Verbraucherservice 17

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

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

Dieses Gerät kann von Kindern ab 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 nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Pflege durch den Benutzer dürfen nicht durch unbewachte Kinder ausgeführt werden.
Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.
Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß.
Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um zu vermeiden, dass die Heizelemente berührt werden.
Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Fläche abgestellt werden, weil sie heiß werden könnten.
Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Benutzung nach Abschaltung oder während des Kochvorgangs sperrt (siehe Kapitel: Nutzung der Kindersicherung).
Das Gerät entspricht den einschlägigen europäischen

Richtlinien und Vorschriften.
Der Herzschrittmacher muss vorschriftsmäßig konzipiert und eingestellt sein. 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 vom Stromnetz abgeschaltet werden, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.
Stoßeinwirkung durch Kochgeschirr vermeiden: Die glaskeramische Oberfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich.
Keinen heißen Deckel 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.

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.

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

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

• 1 EINBAU

1.1 AUSPACKEN

Entfernen Sie alle Schutzelemente. Kontrollieren Sie die Merkmale des Geräts entsprechend dem Kennschild **(1.1.1)** und halten Sie sie ein.
Tragen Sie für eine künftige Nutzung in die unten aufgeführten Rahmen die Angaben zum Kundendienst und zum Typ ein, die sich auf diesem Kennschild befinden.

Service:	Type:

1. 2 EINBAU IN EIN MÖBEL

Achten Sie darauf, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben **(1.2.1).** Berücksichtigen Sie die Angaben zu den Maßen (in Millimetern) des Möbels, in das das Kochfeld eingebaut werden soll.

- Installation in eine Arbeitsplatte
Siehe Schema (**1.2.2 / 1.2.4 / 1.2.6 /1.2.8)**

- Einbau auf Höhe der Arbeitsplatte
Siehe Schema (**1.2.3 / 1.2.5 / 1.2.7 / 1.2.9**)

Außer Modelle — Horizone Play —

b d

Prüfen Sie, dass die Luft zwischen der Vorder- und der Rückseite des Kochfelds gut zirkuliert.
Wenn das Kochfeld über einer Schublade **(1.2.10)** oder über einem einbaubaren Backofen **(1.2.11) 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 (1.2.3).
Das Kochfeld in das Möbel einfügen **(1.2.13)**.

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

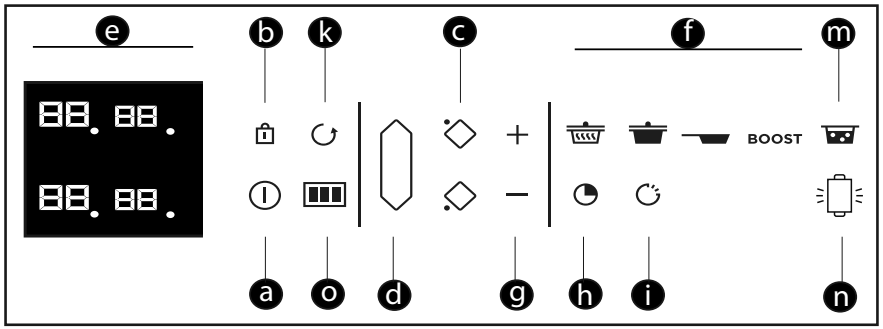
1. 3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

Identifizieren Sie den Kabeltyp am Kochfeld (je nach Modell) gemäß der Anzahl der Leiter und ihrer Farben:
- **1.3.1 / 1.3.2 / 1.3.3 / 1.3.4 / 1.3.5 / 1.3.6**
- a) grün-gelb, b) blau, c) braun,
  d) schwarz, e) grau.

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

• 2 *BENUTZUNG*



Glossar Tasten

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

• 2 *BENUTZUNG*

2.1 AUSWAHL DES GARGEFÄSSES

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

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

Kein Gargefäß auf die Bedientastatur stellen.

2.2 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	Max. Leistung der Zone (Watt)	Durchmesser des Gargefäßbodens
16 cm	2400	10 bis 18 cm
18 cm	2800	11 bis 22 cm
23 cm	3700	12 bis 24 cm
28 cm	3700	15 bis 32 cm
Horizone	3700	18 cm, oval, Fischpfannen
1/2 Zone	2800	11 bis 22 cm

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: (2.2.1 - 2.2.2 - 2.2.3 - 3.2.4 - 2.2.4).

2.3 EIN- UND AUSSCHALTEN

Die Ein/Aus-Taste drücken a. Es blinkt 8 Sekunden lang eine „0“ an jeder Kochzone **(2.3.1)**. Wenn kein Kochgeschirr erkannt wird, wählen Sie Ihre Zone aus **(2.3.2)**. Wenn ein Kochgeschirr erkannt wird, blinkt die „0“ mit einem Punkt. Nun können Sie die gewünschte Leistung einstellen. Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch wieder ab.

Ausschalten einer Zone / Kochfelds

Drücken Sie länger auf die Taste der Zone c; es ertönt ein langer Signalton und die Anzeige erlischt oder das Symbol **„H“** (Restwärme) erscheint.
Betätigen Sie die Ein-/Austaste für die komplette Ausschaltung des Kochfelds.

2.4 EINSTELLUNG DER LEISTUNG

Drücken Sie die Taste **+** oder **-** g **(2.4.1)** , um die Leistung von 1 bis 19 einzustellen. Beim Einschalten können Sie durch Drücken der Taste **-** der Garzone direkt in die maximale Leistung (außer Boost) schalten.

• 2 *BENUTZUNG*

Leistungs-Vorwahl:

Vier Tasten ⓕ ermöglichen einen direkten Zugang zu vordefinierten Leistungsstufen:

= Leistungsstufe 2 - Warmhalten
= Leistungsstufe 10 - Schmoren
= Leistungsstufe 19 - Anbraten

BOOST = maximale Leistung **(2.4.2)**
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.
- 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

2.5 HORIZONE

Horizone[tech]

Die Auswahl der freien Zone erfolgt mit der Taste ⓓ **(2.5.1)**. Leistung und Zeitschaltuhr werden wie für eine normale Zone eingestellt.
Um die Garzone auszuschalten, betätigen Sie die Taste ⓓ, es ertönt ein langer Signalton und die Anzeigen erlöschen oder das Symbol „H“ erscheint.
Durch Drücken der Taste der Kochzone vorne oder hinten der Garzone deaktiviert die Funktion und überträgt die Einstellungen auf die ausgewählte Kochzone.

2.6 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 auf die Taste ⓗ Zeitschaltuhr **(2.6.1)**, und danach auf die Tasten **+** oder **-** ⓖ **(2.6.2)**.
Zur Vereinfachung der Einstellung von sehr langen Zeiten können Sie direkt auf 99 Minuten gehen, indem Sie zu Beginn die Taste **-** drücken.
Nach dem Garvorgang erscheint eine 0 und ein Signalton ertönt. Zum Löschen dieser Informationen eine beliebige Bedientaste der entsprechenden Garzone drücken. Anderenfalls schalten sie sich nach einigen Augenblicken aus.
Um die Zeitschaltuhr während des Garvorgangs zu stoppen, die Tasten **+** und **-** gleichzeitig drücken oder mit der Taste **-** auf 0 zurücksetzen.

Unabhängige Zeitschaltuhr

Mit dieser Funktion kann ein Ereignis zeitlich geschaltet werden, ohne einen Garvorgang durchzuführen.
- Wählen Sie eine nicht verwendete Garzone **(2.6.3)** aus.
- drücken Sie auf die Taste ⓗ
- Stellen Sie eine Zeit ein mit der Taste ⓖ. In der Anzeige blinkt ein “**t**” **(2.6.4)**.
- 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.

2.7 Taste „ELAPSED TIME“ (ABGELAUFENE ZEIT)

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

Zur Verwendung dieser Funktion die Taste i drücken. Die abgelaufene Zeit blinkt in der Zeitschaltuhr-Anzeige der ausgewählten Zone **(2.7.1)**.

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

Diese Funktion gibt es mit oder ohne Zeitschaltuhr-Funktion.

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

2.8 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 b (Schloss-Symbol), bis in den Anzeigen das Verriegelungssymbol „Block“ erscheint und die Einstellung durch einen Signalton bestätigt wird **(2.8.1)**.

Sperren des Kochfelds während des Betriebs

Die Anzeige der in Betrieb befindlichen Kochzonen zeigt abwechselnd die Leistung und das Verriegelungssymbol . Wenn Sie auf die Tasten Leistung oder Zeitschaltuhr der im Betrieb befindlichen Zonen drücken:

„Block“ erscheint 2 Sekunden lang und erlischt dann.

Entsperren

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

Funktion CLEAN LOCK (Reinigungssperre)

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

Aktivierung der Reinigungssperre:

Drücken Sie kurz die Taste b (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 b abschalten.

2.9 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 auf die Taste **(2.9)** k.
Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, können mit dieser Funktion die Leistungs- und Zeitschaltuhr-Einstellungen der Zone(n), die seit weniger als 30 Sekunden ausgeschaltet ist/sind, wieder aktiviert werden.

2.10 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 auf die Taste „Boil“ **(2.10.1)** m.
In Standardeinstellung wird ein Wasservolumen von 2 Liter vorgeschlagen, jedoch haben Sie die Möglichkeit, die Wassermenge mit Hilfe der Tasten **+** oder **-** g **(2.10.2)** zu ändern.
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 **(2.10.3)**.
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.

2.11 HORIZONE PLAY

Horizone Play

Modelle b d
Ihr Gerät ist auf der Rückseite der Garfläche mit einer Führungsvorrichtung ausgestattet, die es ermöglicht, De Dietrich-Zubehör der Produktreihe Horizone Play anzubringen, wie z. B. den Block, die Plancha oder den Grill.
Einsetzen des Zubehörs:
Die Rille (A) Ihres Zubehörs auf der Führung (B) Ihres Gerätes positionieren **(2.11.2)**.

Das Horizone Play-Zubehör nicht über die Garfläche ziehen oder schieben, um die Gefahr von Kratzern zu vermeiden.

2.12 FUNKTION GRILL / PLANCHA

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

Es muss die Zone „HoriZone“ d ausgewählt werden; drücken Sie dann kurz auf die Taste Grill und es erscheinen im oberen Anzeigebereich die Anzeigen n und „GRILL“ **(2.12.1)**. Sobald die erforderliche Temperatur für den Grill erreicht wird, ertönt 10 Sekunden lang ein Signalton und die Anzeige „GRILL“ läuft auf der Anzeige ab **(2.12.2)**.

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

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

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

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

2.13 FUNKTION PIANO

Diese Funktion hat den Zweck, die 3 Horizone-Kochzonen bei verschiedenen Leistungen ohne Zeit zu verwenden, um folgendes ausführen zu können: Warmhalten, Schmoren und Anbraten.

Die Leistungsstufen je Zone sind einstellbar (Standardwert von links nach rechts: 2 / 10 / 19).

Drücken Sie kurz die Taste Piano o

Die Standardwerte werden oberhalb der 3 Displays angezeigt und darunter erscheint das Symbol =.

In diesem Modus stehen nur die Tasten **-** und **+** zur Verfügung, um die Leistungsstufen innerhalb eines Bereichs einzustellen, der für jede Zone vorgesehen ist:

Warmhalten	: von 1 bis 3
Schmoren	: von 4 bis 11
Anbraten	: von 12 bis 19.

Um den Modus Piano abzubrechen, betätigen Sie die Taste Piano o oder die Haupttaste „Ein/Aus“ a

2.14 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 (2.14.1). 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 (2.14.2).
- Feuchter Lappen auf den Tasten.
- Metallgegenstand auf den Bedientasten (2.14.3)

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.

• 3 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 vorbearbeiten, 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 Fleischs 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...).

• 4 FUNKTIONSSTÖRUNGEN

<u>Bei der Inbetriebnahme</u>

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.

<u>Beim Einschalten</u>

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.

<u>Während der Benutzung</u>

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.

• 5 UMWELT

UMWELTSCHUTZ

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

In das Gerät wurden viele recyclingfähige Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen.

Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• 6 VERBRAUCHERSERVICE

REPARATURARBEITEN

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

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.

De Dietrich

INDICE

IT

Sicurezza e precauzioni importanti 3

Installazione 6
Disimballaggio 6
Incasso 6
Collegamento 6

Utilizzo 7
Simboli tastiera 7
Scelta del recipiente 8
Selezione della zona di cottura 8
Accensione/Spegnimento 8
Regolazione potenza 8
Horizone 9
Regolazione timer 9
Tasto Elapsed time 10
Blocco comando 10
Funzione Clean lock 10
Funzione Recall 11
Funzione Boil 11
Horizone Play 11
Funzione Grill/Plancha 12
Funzione Piano 12
Sicurezza e raccomandazioni 12

Manutenzione 14

Anomalie 15

Ambiente 16

Servizio consumatori 17

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito internet del marchio.
La invitiamo a leggere attentamente questi consigli prima d'installare e utilizzare l'apparecchio. Sono stati elaborati per la Sua sicurezza e per quella delle persone che Le stanno vicino. Conservare queste istruzioni d'uso con l'apparecchio. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o ceduto ad altre persone, accertarsi che sia accompagnato dalle relative istruzioni.

- Con il costante obiettivo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, così come a quelle collegate all'evoluzione tecnica.
- Per ritrovare facilmente in futuro i codici prodotto dell'apparecchio, si consiglia di annotarli nella pagina "Servizio e relazioni con i consumatori".

L'apparecchio può essere usato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o prive d'esperienza e di competenza nel caso siano state correttamente formate o istruite sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e ne siano stati compresi i rischi potenziali.

I bambini non 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).

Il vostro apparecchio è conforme alle Direttive e ai regolamenti europei ai quali è soggetto.

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

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 antifiamma.

ATTENZIONE: la cottura deve essere supervisionata. Una cottura breve necessita di una supervisione continua.
Rischio d'incendio: non accumulare oggetti sulle superfici di cottura.

Se la superficie presenta incrinature, 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.

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

Non riporre mai prodotti di pulizia o prodotti infiammabili nel mobile situato sotto al piano cottura.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal servizio assistenza o da persone qualificate al fine di evitare pericoli.
Assicurarsi che il cavo di alimentazione di un apparecchio elettrico collegato in prossimità del piano non sia in contatto con le zone di cottura.

Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del piano.
L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

Dopo l'utilizzo, spegnere il piano cottura tramite il dispositivo di comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

AVVERTENZA: Utilizzare unicamente protezioni del piano progettate dal fabbricante dell'apparecchio di cottura, indicate come adatte nelle istruzioni d'uso, oppure incluse nell'apparecchio. L'uso di protezioni non adeguate può provocare incidenti.

• 1 INSTALLAZIONE

1.1 DISIMBALLAGGIO

Rimuovere tutti gli elementi di protezione. Verificare e rispettare le caratteristiche dell'apparecchio indicate sulla targhetta segnaletica **(1.1.1)**.
Scrivere nel riquadro qui sotto i riferimenti del servizio e del tipo norma indicati sulla targhetta per un utilizzo futuro.

Servizio:	Tipo:

1. 2 INCASSO NEL MOBILE

Controllare che gli ingressi e le uscite d'aria siano sgombri **(1.2.1).** Tenere in considerazione le indicazioni delle dimensioni (in millimetri) del mobile destinato a ricevere il piano cottura.

- Incasso nel piano di lavoro
Vedere schema (**1.2.2 / 1.2.4 / 1.2.6 /1.2.8)**

- Incasso a filo del piano di lavoro
Vedere schema (**1.2.3 / 1.2.5 / 1.2.7 / 1.2.9**)

Esclusi i modelli — Horizone Play —

b d

Verificare che l'aria circoli correttamente fra la parte posteriore e anteriore del piano cottura.
In caso di installazione del piano cottura al di sopra di un cassetto **(1.2.10)** o di un forno a incasso **(1.2.11),** rispettare le dimensioni indicate sulle illustrazioni al fine di assicurare un'uscita d'aria sufficiente dalla parte anteriore. Incollare la guarnizione di tenuta stagna su tutto il bordo del piano **(1.2.12)**.
Posizionare il piano cottura nel mobile **(1.2.13)**.

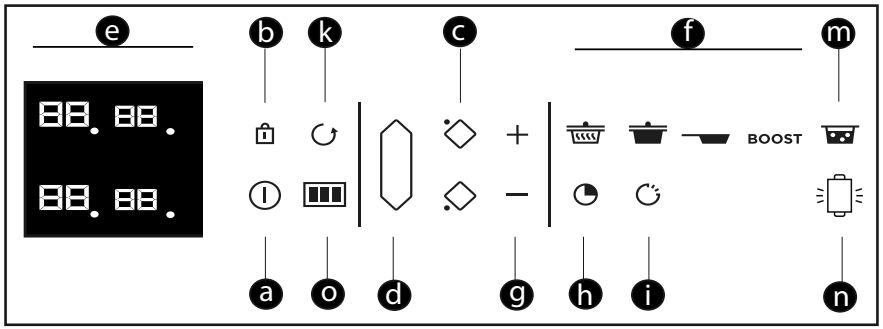
Se il forno è situato sotto al piano cottura, le sicurezze termiche del piano cottura possono limitare l'utilizzo simultaneo di quest'ultimo e del forno in modalità pirolisi. Il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza anti-surriscaldamento. Questa sicurezza può ad esempio essere attivata in 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).

1. 3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Questi piani devono essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alle regole di installazione in vigore. Una disconnessione deve essere incorporata nella tubazione fissa.
Identificare il tipo di cavo del piano cottura (in funzione del modello), secondo il numero di fili e i colori:
- **1.3.1 / 1.3.2 / 1.3.3 / 1.3.4 / 1.3.5 / 1.3.6**
- a) verde-giallo, b) blu, c) marrone, d) nero, e) grigio.

Quando si collega il piano cottura alla rete elettrica, o dopo un'interruzione di corrente prolungata, un codice luminoso appare sulla tastiera di comando. Attendere 30 secondi circa o premere un tasto affinché queste informazioni scompaiano prima di utilizzare il piano (la visualizzazione di questi codici è normale ed è destinata, in caso di necessità, al Servizio post-vendita). In nessun caso l'utilizzatore del piano cottura deve tenerne conto.

• 2 UTILIZZO



Simboli tastiera

- **a = Accensione/Spegnimento**
- **b = Blocco/Clean Lock**
- **c = Scelta della zona di cottura**
- **d = Horizone**
- **e = Display**
- **f = Preselezione**
- **g = Regolazione potenza/tempo**
- **h = Timer**
- **i = Funzione Elapsed time**
- **k = Funzione Recall**
- **m = Funzione Boil**
- **n = Funzione Grill**
- **o = Funzione Piano**

• 2 UTILIZZO

2.1 SCELTA DEL RECIPIENTE

La maggior parte dei recipienti è compatibile con l'induzione. Solo il vetro, la terra cotta, l'alluminio senza fondo speciale, il rame e alcuni inox non magnetici non funzionano con la cottura a induzione.

Suggeriamo di scegliere recipienti a fondo spesso e piatto. Il calore sarà ripartito in maniera migliore 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.

2.2 SELEZIONE DELLA ZONA DI COTTURA

L'apparecchio dispone di diverse zone di cottura sulle quali posizionare i recipienti. Selezionare quella più adatta in funzione delle dimensioni del recipiente. Se la base del recipiente è troppo piccola, l'indicatore di potenza si metterà a lampeggiare e la zona cottura non funzionerà, anche se il materiale del recipiente è idoneo per l'induzione. Fare attenzione a non utilizzare recipienti di diametro inferiore a quello della zona cottura (vedere tabella).

Diametro della zona di cottura	Potenza max. della zona di cottura (Watt)	Diametro del fondo del recipiente
16 cm	2400	Da 10 a 18 cm
18 cm	2800	Da 11 a 22 cm
23 cm	3700	Da 12 a 24 cm
28 cm	3700	Da 15 a 32 cm
Horizone	3700	18 cm, ovale, pesciere
1/2 zona	2800	Da 11 a 22 cm

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

2.3 ACCENSIONE - SPEGNIMENTO

Premere il tasto accensione/ spegnimento **a**. Uno "0" lampeggia su ogni zona di cottura per 8 secondi **(2.3.1)**. Se non viene rilevato alcun recipiente, selezionare la zona di cottura **(2.3.2)**. Se viene rilevato un recipiente, lo "0" lampeggia con un punto. A questo punto è possibile regolare la potenza desiderata. In assenza di richiesta di potenza, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Spegnimento di una zona/piano

Premere a lungo il tasto della zona **c**, viene emesso un lungo bip e il display si spegne, oppure appare il simbolo **"H"** (calore residuo).
Premere il tasto accensione/ spegnimento per spegnere completamente il piano.

2.4 REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Premere il tasto **+** o **-** ⓖ **(2.4.1)** per regolare il livello di potenza da 1 a 19. 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 ⓕ accedere direttamente a livelli di potenza prestabiliti:

= potenza 2 - Mantenimento al caldo

= potenza 10 - Cottura lenta

= potenza 19 - Cottura rapida

BOOST = potenza massima **(2.4.2)**

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 e 3 per
4 e 11 per
12 e 19 per

2.5 HORIZONE

Horizone[tech]

La selezione della zona libera viene effettuata con il tasto ⓓ **(2.5.1)**. La regolazione della potenza e del timer viene effettuata come per un fornello normale.

Per spegnere la zona, premere a lungo il tasto ⓓ, 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.

2.6 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 **(2.6.1)**, poi i tasti **+** o **-** ⓖ **(2.6.2)**.

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 **-**.

Timer indipendente
Questa funzione permette di cronometrare un evento senza effettuare una cottura.
- Selezionare una zona non utilizzata **(2.6.3)**.
- Premere il tasto h
- Regolare il tempo con il tasto g . Una "**t**" lampeggia sul display **(2.6.4)**.
- 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.

2.7 Tasto ELAPSED TIME
Questa funzione permette di visualizzare il tempo trascorso dall'ultima modifica di potenza su una zona di cottura scelta.
Per utilizzare questa funzione premere il tasto i. Il tempo trascorso lampeggia sul display del timer della zona di cottura selezionata **(2.7.1)**.
Se si vuole che la cottura termini in un tempo definito, premere il tasto i poi, entro 5 secondi, premere + sul timer per incrementare il tempo di cottura totale che si vuole raggiungere. La visualizzazione del tempo trascorso resta fissa per 3 secondi e poi appare il tempo restante. Viene emesso un bip per confermare la scelta.
Questa funzione è disponibile con o senza la funzione timer.
Nota: se un tempo appare sul timer, non è possibile modificarlo nei 5 secondi dopo aver premuto i. Trascorsi questi 5 secondi, è possibile modificare il tempo di cottura.

2.8 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 b (lucchetto) fino a quando il simbolo di blocco "bloc" appare nei display e un bip conferma l'operazione **(2.8.1)**.

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 b fino a quando il simbolo di blocco "bloc" appare nel display e un bip conferma l'operazione.

Funzione CLEAN LOCK
Questa funzione permette il blocco temporaneo del piano durante la pulizia.
Per attivare Clean lock :

Premere brevemente il tasto b (lucchetto). Si sente un bip e il simbolo "bloc" lampeggia sul display.
Dopo un tempo predefinito, il blocco sarà automaticamente annullato. È emesso un doppio bip e "bloc" si spegne. È possibile disattivare la funzione Clean Lock in qualsiasi momento premendo a lungo il tasto b.

2.9 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 deve essere sbloccato. Premere il tasto accensione/spegnimento e poi premere brevemente il tasto **(2.9)** k.
Quando il piano è in funzione, questa funzione permette di visualizzare le regolazioni di potenza e di timer della/e zona/e di cottura spenta/e da meno di 30 secondi.

2.10 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" **(2.10.1)** m.
La quantità d'acqua proposta in maniera predefinita è di 2 litri, ma è possibile modificarla con i tasti **+** o **-** g **(2.10.2)**.
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 **(2.10.3)**.
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.

2.11 HORIZONE PLAY

Horizone Play

modelli b d
L'apparecchio è dotato di una guida sulla parte posteriore della superficie di cottura che permette di posizionare gli accessori De Dietrich della gamma Horizone Play, come il ceppo, la piastra o la griglia.

Posizionamento degli accessori:
Posizionare la scanalatura (A) dell'accessorio nella guida (B) dell'apparecchio **(2.11.1)**.

Non trascinare gli accessori Horizon Play sulla superficie di cottura per evitare qualsiasi rischio di rigatura.

2.12 FUNZIONE GRILL/PLANCHA

Questa funzione permette di utilizzare accessori come la griglia o la piastra sulla zona libera "horizone" per far grigliare gli alimenti.

La zona "horizone" d deve essere selezionata; in seguito premere brevemente il tasto Grill n e "GRILL" compare nella parte superiore del display **(2.12.1)**. Quando viene raggiunta la temperatura richiesta per il Grill, viene emesso un bip per 10 secondi e la scritta "GRILL" scorre sul display **(2.12.2)**.
Il timer non è disponibile per le funzioni Grill e Plancha.
La funzione Elapsed time è disponibile solo in modalità consultazione.

Premere i tasti f, g, per uscire dalla funzione.
In assenza di recipiente "Grill" lampeggia (come una potenza, ma si resta nella funzione).

2.13 FUNZIONE PIANO

Questa funzione ha l'obiettivo di utilizzare le 3 zone di cottura Horizone a potenze differenti senza impostazione di tempo al fine di poter mantenere al caldo, cuocere lentamente e rapidamente.

I livelli di potenza per zona sono regolabili (valore predefinito da sinistra a destra: 2/10/19).

Premere il tasto Piano. o
I valori predefiniti vengono visualizzati sulla parte superiore dei 3 schermi e il simbolo = appare in basso.
In questa modalità, solo i tasti **-** e **+** sono disponibili per regolare i livelli di potenza in un intervallo specifico per ogni zona:
Mantenimento al caldo: da 1 a 3
Cottura lenta: da 4 a 11
Cottura rapida: da 12 a 19.
Per annullare la modalità Piano, premere a lungo il tasto Piano o o il tasto di accensione/spegnimento generale. a

2.14 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" **(2.14.1)**. 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 **(2.14.2)** .
- Panno bagnato posato sui tasti.
- Oggetto metallico posato sui tasti di comando **(2.14.3)** .

Rimuovere l'oggetto o pulire e asciugare i tasti di comando, poi riavviare la cottura.
In questi casi appare il simbolo − accompagnato da un segnale sonoro.

Sistema "Auto-Stop"
Il piano cottura è dotato di una funzione di sicurezza "Auto-Stop" che, se si dimentica di spegnere una zona di cottura, interrompe automaticamente il funzionamento della zona di cottura dimenticata dopo un tempo predefinito (compreso fra 1 e 10 ore a seconda della potenza utilizzata).
In caso di innesco di questa funzione di sicurezza, l'interruzione del funzionamento della zona di cottura è segnalata dalla visualizzazione di "AS" nella zona di comando e viene emesso un segnale sonoro per circa 2 minuti. È sufficiente premere un tasto di comando qualsiasi per interromperlo.

Possono essere prodotti suoni simili a quelli delle lancette di un orologio. Questi rumori si producono quando il piano è in funzione e scompaiono o diminuiscono in funzione della configurazione di riscaldamento. Possono anche prodursi fischi a seconda del modello e della qualità del recipiente. I rumori descritti sono normali, fanno parte della tecnologia a induzione e non indicano anomalie.

Non raccomandiamo dispositivi di protezione del piano cottura.

• 3 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 cucchiai 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...).

• 4 ANOMALIE

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.

• 5 AMBIENTE

TUTELA DELL'AMBIENTE

I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.

Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Portano questo logo per indicare che gli apparecchi usurati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani.

Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio.

La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

• 6 SERVIZIO CONSUMATORI

INTERVENTI

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.