

DPI7969XS

Manuel d'instruction FR
Bedienungshandbuch DE
Manuale delle istruzioni IT

TABLE INDUCTION
INDUKTIONSKOCHFELD
PIANO A INDUZIONE

De Dietrich 

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

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

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

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

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich 

TABLE DES MATIERES

Sécurité et précautions importantes	3
Installation	6
Déballage	6
Encastrement	6
Branchement	6
Utilisation	7
Lexique clavier	7
Choix du récipient	8
Sélection du foyer	8
Mise en Marche / Arrêt.....	8
Réglage puissance	8
Horizone	9
Réglage minuterie	9
Touche Elapsed time	10
Verrouillage commande	10
Fonction Clean lock	10
Fonction Recall	11
Fonction Boil	11
Horizone Play.....	11
Fonction Grill / Plancha	12
Fonction Piano.....	12
Sécurités et recommandations	12
Entretien	14
Anomalies	15
Environnement	16
Service consommateurs	17
Relations consommateurs France	17
Interventions France	17



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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

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

L'appareil et ses parties

accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

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

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

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

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

Afin qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

stimulateur cardiaque, ce dernier doit être conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne. Renseignez vous auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

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

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

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

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

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

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

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

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

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

d'entretien ou produits inflammables.

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

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

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

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

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

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

• 1 INSTALLATION



1.1 DEBALLAGE

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

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

Service:

Type:

1.2 ENCASTREMENT DANS LE MEUBLE

Vérifiez que les entrées et les sorties d'air soient bien dégagées (1.2.1). Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson.

- Encastrement sur plan de travail
Voir schéma (1.2.2 / 1.2.4 / 1.2.6 / 1.2.8)

- Encastrement à fleur de plan de travail
Voir schéma (1.2.3 / 1.2.5 / 1.2.7 / 1.2.9)

Sauf modèles — **Horizone^{Play}** —



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

En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir (1.2.10) ou au-dessus d'un four encastrable (1.2.11), respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante à l'avant. Collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table (1.2.12).

Introduisez la table dans le meuble (1.2.13).



Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités

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

1.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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

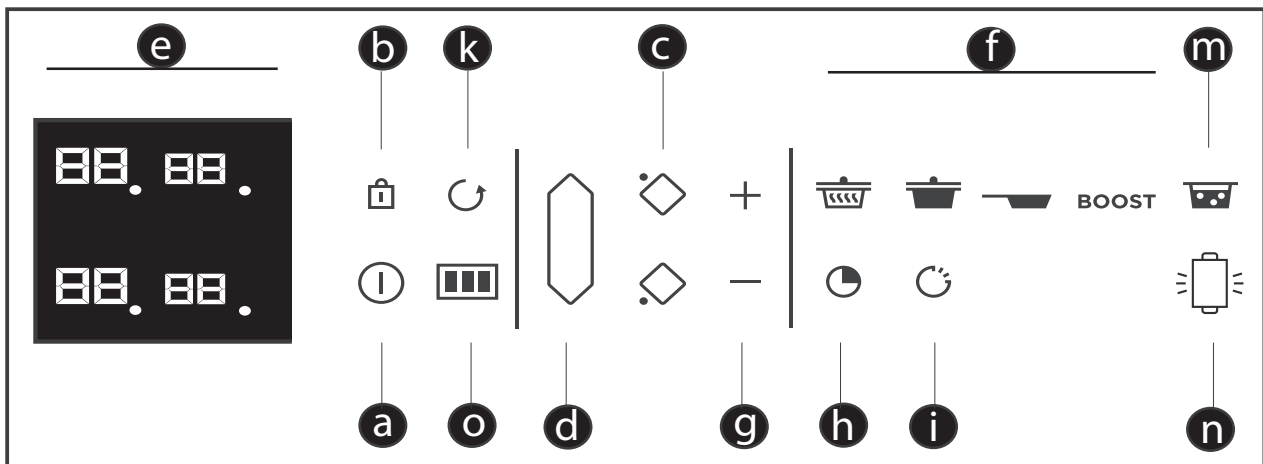
Identifiez le type de câble de votre table de cuisson (selon modèle), selon le nombre de fils et les couleurs :

- 1.3.1 / 1.3.2 / 1.3.3 / 1.3.4 / 1.3.5 / 1.3.6

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

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

• 2 UTILISATION



Lexique clavier


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


• 2 UTILISATION



2.1 CHOIX DU RECIPIENT

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


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

 Evitez de poser des récipients sur le clavier de commande.

2.2 SELECTION DU FOYER

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

Diamètre du foyer	Puissance max. du foyer (Watt)	Diamètre du fond du récipient
16 cm	2400	10 à 18 cm
18 cm	2800	11 à 22 cm
23 cm	3700	12 à 24 cm
28 cm	3700	15 à 32 cm
Horizone	3700	18 cm, ovale, poissonnières
1/2 zone	2800	11 à 22 cm

 Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci. Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients et éviter les configurations (2.2.1 / 2.2.2 / 2.2.3 / 2.2.4).

2.3 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt

a. Un «0» clignote sur chaque foyer pendant 8 secondes (2.3.1). Si aucun récipient n'est détecté, sélectionnez votre foyer (2.3.2). Si un récipient est détecté, le «0» clignote avec un point. Vous pouvez alors régler la puissance désirée Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Arrêt d'une zone / table

Appuyez longuement sur la touche de la zone **c**, un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt pour l'arrêt complet de la table.

2.4 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - **g** (2.4.1) pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 19. Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum (hors boost) en appuyant sur la touche «-» de la zone .

• 2 UTILISATION



Pré-sélection de puissance :

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

 = puissance 2 - Maintenir au chaud

 = puissance 10 - Mijoter




 = puissance 19 - Saisir

BOOST = puissance maximale (2.4.2)

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

Procédez ainsi :

La table de cuisson doit être éteinte.

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

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

- Un bip valide votre action après quelques instants.

Nota : Les puissances doivent être comprises entre

1 et 3 pour 

4 et 11 pour 

12 et 19 pour 

2.5 HORIZONE

— **Horizone^{tech}** —

La sélection de la zone libre se fait par la touche **d** (2.5.1). Le réglage de la puissance et de la minuterie se fait comme pour un foyer normal.

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

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

2.6 REGLAGE DE LA MINUTERIE

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

Pour la mettre en marche ou la modifier, appuyez sur la touche **h** minuterie (2.6.1), puis sur les touches **+** ou **-** **g** (2.6.2).

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

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

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

Minuteur indépendant

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

- Sélectionnez une zone non utilisée (2.6.3).

- faites un appui sur la touche **h**

- Réglez le temps avec la touche **g**. Un "t" clignote dans l'afficheur (2.6.4).

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

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



2.7 Touche ELAPSED TIME

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

Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche **i**. Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné (2.7.1).

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

Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

Remarque : si un temps est affiché sur la minuterie, il n'est pas possible de changer ce temps dans les 5 secondes

après l'appui sur **i**. Passé ces 5 secondes, le temps de cuisson est modifiable.

2.8 VERROUILLAGE DES COMMANDES

Sécurité enfants

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

Verrouillage

Appuyez sur la touche **b** (cadenas), jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans les afficheurs et qu'un bip confirme votre manoeuvre (2.8.1).

Table verrouillée en fonctionnement

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage. Quand vous appuyez sur les touches de puissance ou de minuterie des zones en fonctionnement :

«bloc» apparaît 2 secondes puis disparaît.

Déverrouillage

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

Fonction CLEAN LOCK

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

Pour activer Clean lock :

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

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

b.

• 2 UTILISATION



2.9 FONCTION RECALL

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

Pour utiliser cette fonction, la table doit être déverrouillée. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt, puis faites un appui court

sur la touche (2.9) .

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

2.10 FONCTION BOIL

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

Sélectionnez votre foyer, faites un appui

court sur la touche «Boil» (2.10.1) .

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

-  (2.10.2).

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

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

La cuisson démarre.

Un bip retentit lorsque l'eau est à ébullition et le symbole «Boil» défile dans l'afficheur (2.10.3).

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

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

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

Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.

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

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

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

Conseil économie d'énergie

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

2.11 HORIZONE PLAY


— **Horizone^{Play}** —

modèles 

Votre appareil est équipé d'un guide à l'arrière de la surface de cuisson qui permet de positionner les accessoires De Dietrich de la gamme Horizone^{Play} tels que le Billot, la Plancha ou le Grill.

Mise en place des accessoires :

Positionner la rainure (A) de votre accessoire sur le guide (B) de votre appareil (2.11.2).

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

• 2 UTILISATION



2.12 FONCTION GRILL / PLANCHA

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

La zone «horizone» **d** doit être sélectionnée; faites ensuite un appui court sur la touche Grill **n** et «GRILL» apparaît dans la zone d'affichage supérieure (2.12.1). Lorsque la température requise pour le Grill est atteinte, un bip retentit pendant 10 sec et «GRILL» défile dans la zone d'affichage (2.12.2).

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

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

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

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

2.13 FONCTION PIANO

Cette fonction a pour but d'utiliser les 3 zones de cuisson Horizone à des puissances différentes sans notion de temps afin de pouvoir : maintenir au chaud , mijoter et saisir.

Les niveaux de puissance par zone sont ajustables (valeur par défaut de gauche à droite : 2 / 10 / 19).

Faites un appui sur la touche Piano **o**. Les valeurs par défaut s'affichent en haut des 3 écrans et le symbole **—** apparaît en dessous.

Dans ce mode, seules les touches **-** et **+** sont disponibles afin d'ajuster les

niveaux de puissance dans une plage dédiée à chaque zone :

Maintenir au chaud : de 1 à 3

Mijoter : de 4 à 11

Saisir : de 12 à 19.

Pour annuler le mode Piano, appuyez longuement sur la touche Piano **o** ou sur la touche Marche Arrêt générale **a**

2.14 SECURITES ET RECOMMANDATIONS

Chaleur résiduelle

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

Un "H" s'affiche durant cette période (2.14.1). Evitez alors de toucher les zones concernées.

Limiteur de température

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

Protection en cas de débordement

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

- Débordement qui recouvre les touches de commande (2.14.2) .
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande (2.14.3) .

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

• 2 UTILISATION




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

Système «Auto-Stop»

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

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

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

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

 Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

• 3 *ENTRETIEN*



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

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

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

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

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

Entretien du Billot

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

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

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

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

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

• 4 ANOMALIES



A la mise en service

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

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

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

A la mise en marche

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

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

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

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

Code défaut F9 : tension inférieure à 170 V.

Code défaut F0 : température inférieure à 5°C.

En cours d'utilisation

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

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

Le code F7 s'affiche.

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

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

Le récipient utilisé n'est pas adapté.

Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson (voir le conseil «Sécurités et recommandations»).

C'est normal. Avec un certain type de récipient, c'est le passage de l'énergie de la table vers le récipient.

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

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

En cas de dysfonctionnement persistant.

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



RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

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



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.

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



SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

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



SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

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.



1.1 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}** —



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

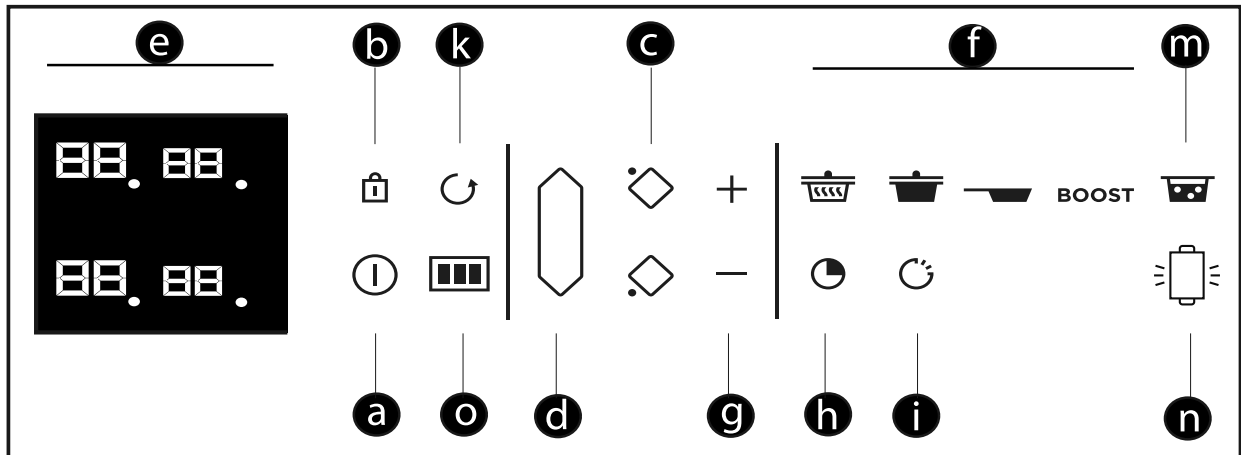
Diese Kochfelder sind mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz anzuschließen. In die festen Leitungen ist eine Abschaltung einzubauen.

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“ - Zeitähler 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
Horizonte	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.

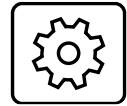
Ausschalten einer Zone / Kochfelds

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 **f** 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 **d** (2.5.1). Leistung und Zeitschaltuhr werden wie für eine normale Zone eingestellt.

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

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

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 **h** Zeitschaltuhr (2.6.1), und danach auf die Tasten **+** oder **-** **g** (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.

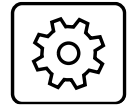
- drücken Sie auf die Taste **h**

- Stellen Sie eine Zeit ein mit der Taste **g**. 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 BENUTZUNG



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)

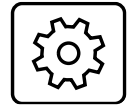
Diese Funktion ermöglicht das vorübergehende Sperren des Kochfelds während der Reinigung.

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 BENUTZUNG



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) .

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) .

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

oder -  (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

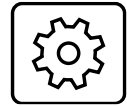
— **Horizone^{Play}** —


Modelle 

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 Horizonte 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“  ausgewählt werden; drücken Sie dann kurz auf die Taste Grill und es erscheinen im oberen Anzeigebereich die Anzeigen  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 ,  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 Horizonte-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 
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  oder die Haupttaste „Ein/Aus“ .

2.14 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

Restwärme

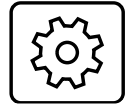
Nach intensiver Benutzung kann die gerade benutzte Garzone auch noch einige Minuten danach heiß bleiben.

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.

• 2 *BENUTZUNG*




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.



Wir empfehlen keine Schutzabdeckung für das Kochfeld.

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.



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

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

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

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

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

Pflege des Blocks

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

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

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

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

• 4 FUNKTIONSTÖRUNGEN



Bei der Inbetriebnahme

Es erscheint eine Leuchtanzeige. Das ist normal. Sie erlischt nach 30 Sekunden.

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

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

Beim Einschalten

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

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

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

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

Fehlercode F9: Spannung unter 170 V.

Fehlercode F0: Temperatur unter 5°C.

Während der Benutzung

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

Etwas ist übergelaufen oder ein Gegenstand behindert die Bedientastatur. Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.

Der Code F7 erscheint.

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

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

Das benutzte Gargefäß ist nicht geeignet.

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

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

Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes weiter.

Das ist normal. Das dient zum Abkühlen der Elektronik.

Im Fall einer dauerhaften Störung.


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



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 

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, cucchiari 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 antifiama.

ATTENZIONE: la cottura deve essere supervisionata. Una cottura breve necessita di una supervisione continua.

Rischio d'incendio: non accumulare oggetti sulle superfici di cottura.

Se la superficie presenta incrinature, 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}** —



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).

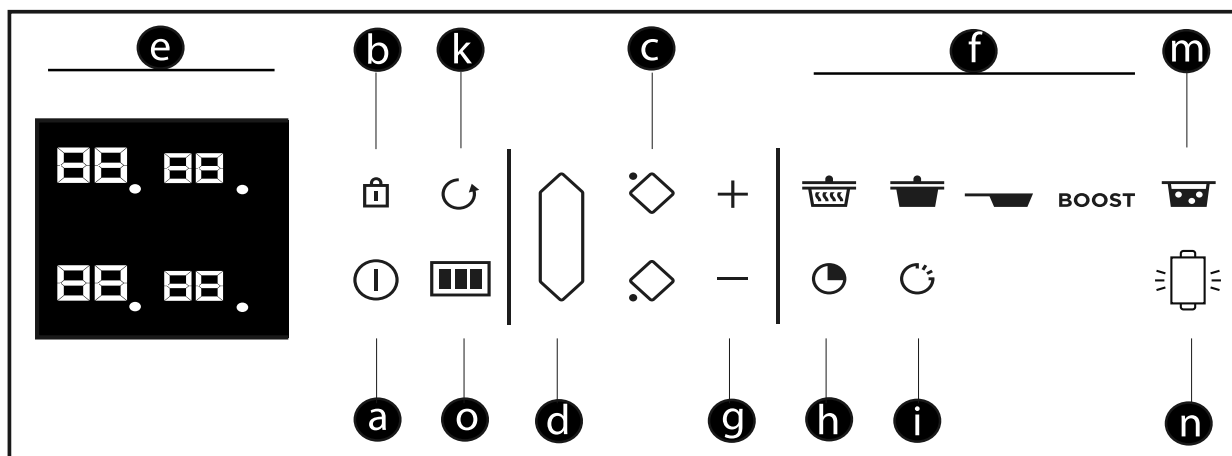
1.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

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/Spengimento
- b** = Blocco/Clean Lock
- c** = Scelta della zona di cottura
- d** = Horizone
- e** = Display
- f** = Preselezione
- g** = Regolazione potenza/tempo
- h** = Timer
- i** = Funzione Elapsed time
- 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 UTILIZZO



2.4 REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Premere il tasto + o - **g** (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 predefiniti:

 = 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 **d** (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 **d**, viene emesso un bip lungo e i display si spengono, oppure appare il simbolo “H”.

Premere il tasto della zona di cottura anteriore o posteriore per disattivare la funzione e per trasferire le regolazioni alla zona di cottura selezionata.

2.6 REGOLAZIONE DEL TIMER

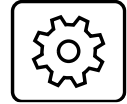
Ogni zona di cottura possiede un apposito timer. Questo può essere impostato non appena la zona di cottura interessata è in funzione.

Per impostarlo o effettuare modifiche, premere il tasto **h** timer (2.6.1), poi i tasti + o - **g** (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 :

• 2 UTILIZZO



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 **k** (2.9).

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.

• 2 UTILIZZO



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.

• 2 UTILIZZO



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 cucchiaini da distribuire con un panno pulito su tutta la superficie). Questo gli permetterà di mantenere un aspetto migliore e garantirà una maggiore durata di vita.

Manutenzione: Oliare il ceppo una volta al mese. Se il tagliere è unicamente decorativo, si consiglia di verniciarlo per evitarne il ritiro e la dilatazione.

Non bagnare MAI il ceppo per pulirlo, raschiare con la lama di un coltello o con un raschietto in modo da rimuovere l'eccesso di umidità della carne tagliata e da conservare il legno in perfetto stato.

Il ceppo non deve mai:

- essere messo a contatto con pentole o piatti caldi.
- essere posizionato troppo vicino a un riscaldamento a ventilazione forzata o a un sistema di condizionamento d'aria, in quanto questi asciugano l'aria.
- essere sovraesposto al sole attraverso un vetro.
- subire sbalzi troppo importanti di temperatura.
- essere inserito tra 2 materiali senza un giunto di dilatazione quando è incassato.
- essere poggiato su una superficie non asciutta in corso di costruzione (gesso, cemento ancora umido...).

• 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.



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.

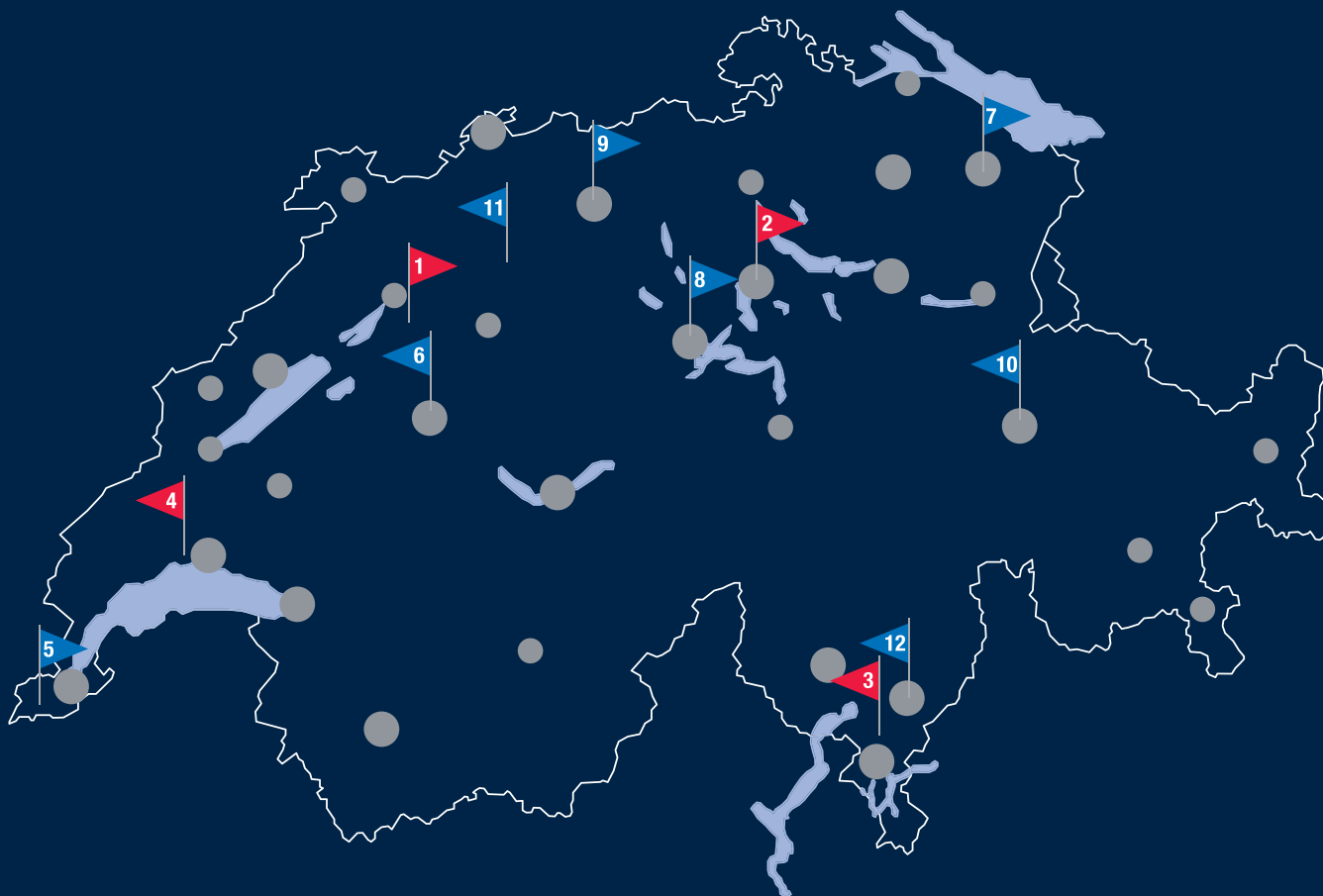
La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

• **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.



Showrooms

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <p>1 FORS AG / SA
 Schafftenholzweg 8
 CH-2557 Studen BE
 Tel: 032 374 26 26
 info@fors.ch</p> | <p>2 FORS AG / SA
 Oberneuhofstrasse 12
 CH-6340 Baar ZG
 Tel: 041 766 07 50
 baar@fors.ch</p> | <p>3 FORS AG / SA
 Via Cantonale 65
 CH-6804 Bironico TI
 Tel: 091 630 26 26
 bironico@fors.ch</p> | <p>4 FORS AG / SA
 Route Sous-Riette 15
 CH-1023 Crissier VD
 Tel: 021 706 04 44
 crissier@fors.ch</p> |
|--|--|--|--|

FORS Services & Logistics AG (Fabrikservice)

FORS Services & Logistics SA (Service d'usine)

- | | |
|---|---|
| <p>5 Genf / Genève</p> | <p>9 Aargau / Argovie</p> |
| <p>6 Bern / Berne</p> | <p>10 Graubünden / Les Grisons</p> |
| <p>7 St. Gallen / Saint-Gall</p> | <p>11 Solothurn / Soleure</p> |
| <p>8 Luzern / Lucerne</p> | <p>12 Tessin</p> |

Schematische Verteilung Servicepunkte

Répartition schématique des points de service

- Zwei oder mehr Servicepartner / Deux partenaires de service ou plus
- Servicepartner / Partenaire de service

Der FORS-Kundendienst mit seinen Servicepartnern umfasst einen Pool von **500 Techniker/innen** direkt vor Ort, welche effizient, kostengünstig und rasch den Service verrichten.

*Le SAV de FORS et ses partenaires représentent un pool de **500 techniciens(nes)** sur place qui effectuent le service de manière efficace, rapide et économique.*

FORS KUNDENDIENST, ein Service à la carte

Kostenlose Service-Hotline **0800 554 650**
 E-Mail: **SERVICE-ANTRAG@FORS.CH**

SERVICE CLIENTÈLE FORS, un service à la carte

Hotline de Service Gratuite **0800 554 650**
 E-Mail: **ASSISTANCE@FORS.CH**

SERVIZIO CLIENTI FORS, un'assistenza à la carte

Hotline de Service Gratuite **0800 554 650**
 E-Mail: **ASSISTANCE@FORS.CH**