

FR GUIDE D'UTILISATION
DE GEBRAUCHSANLEITUNG
EN USER GUIDE
ES MANUAL DE USO
FI KÄYTTÖOHJE
IT MANUALE D'USO
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO
CS NÁVOD K POUŽITÍ

TABLE INDUCTION & HOTTE INTEGREE

*INDUKTIONSKOCH-FELD & INTEGRIERTE
DUNSTABZUGS-HAUBE*

INDUCTION HOB & BUILT-IN HOOD

PLACA DE INDUCCIÓN Y CAMPANA INTGRADA

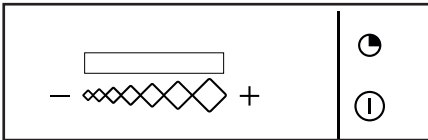
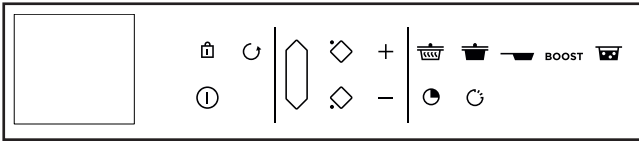
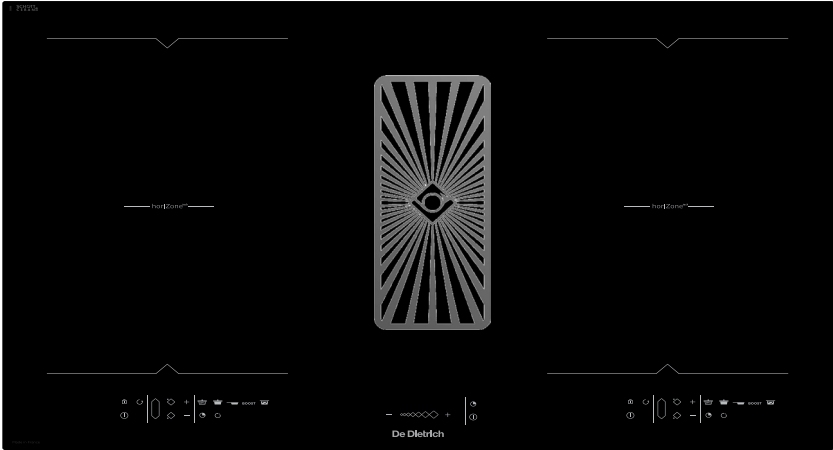
INDUKTIOTASO JA KIINTEÄ LIESITUULETIN

PIANO A INDU-ZIONE E CAPPA INTEGRATA

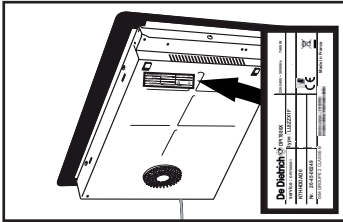
PLACA DE INDU-ÇÃO E EXAUSTOR INTE-GRADO

INDUKČNÍ DESKA & INTEGROVANÝ ODSAVAČ PAR

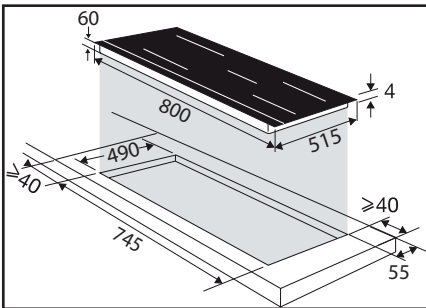
De Dietrich 



1

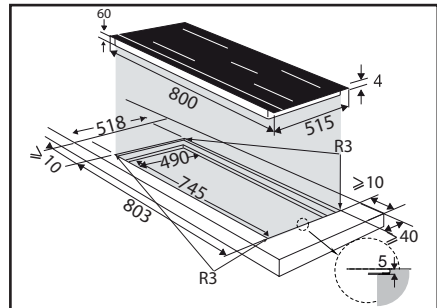


1.1

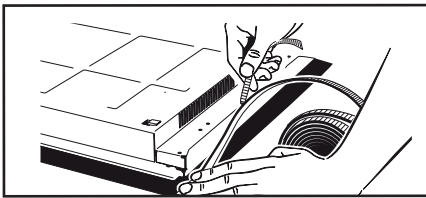


1.2

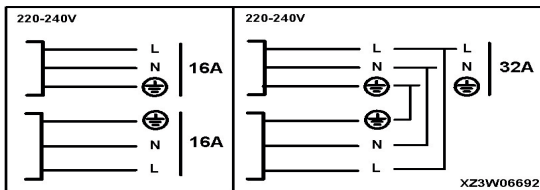
1.2.1



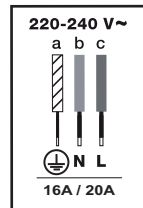
1.2.2



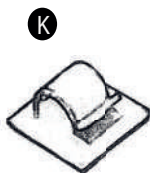
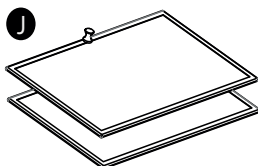
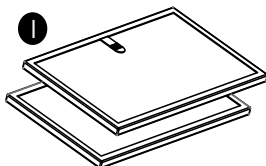
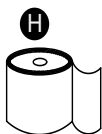
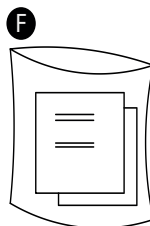
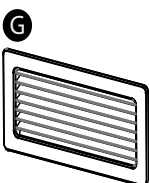
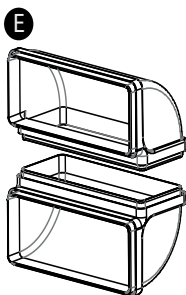
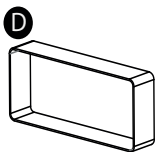
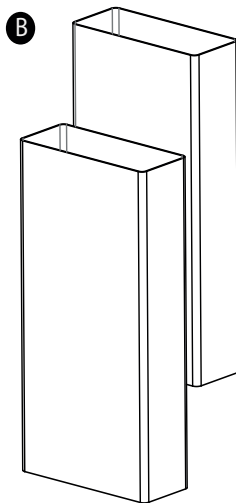
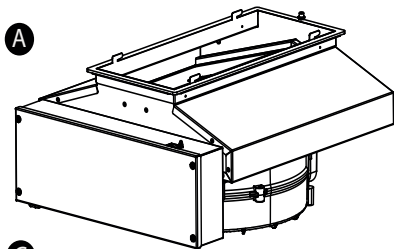
1.2.3



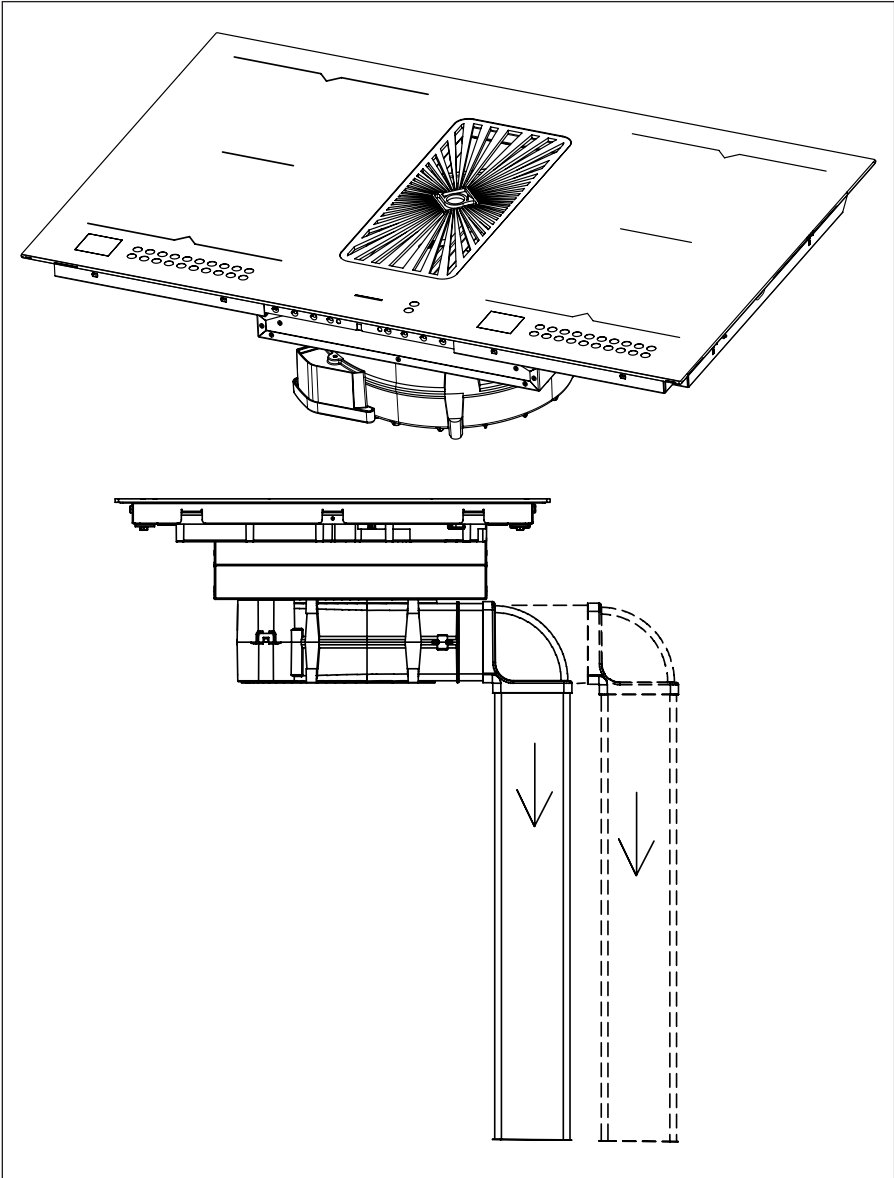
1.3 1.3.1



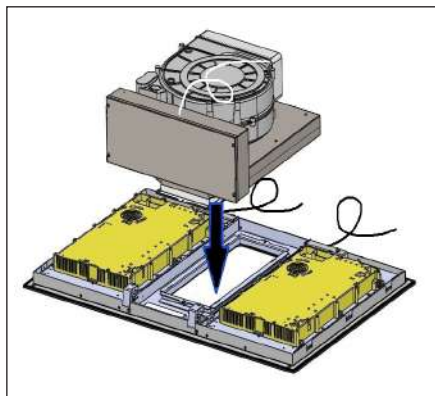
1.3.2



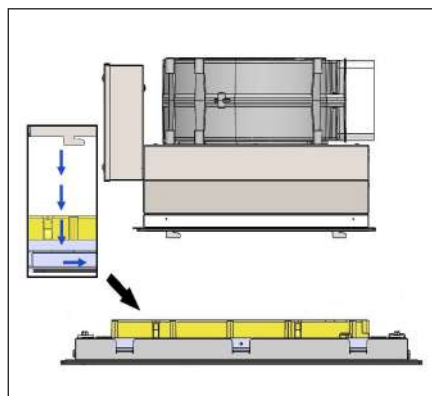
•1



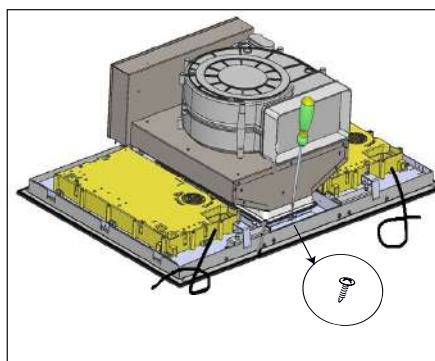
1.4



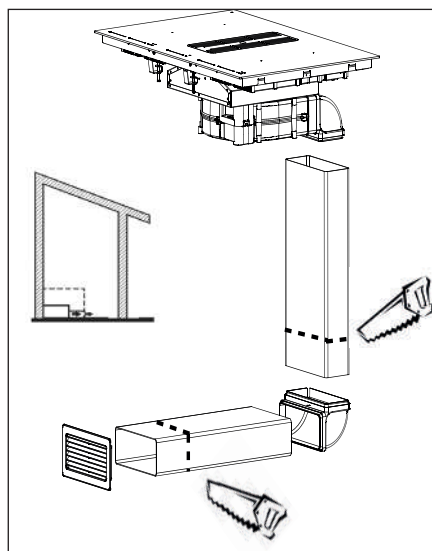
1.4.1



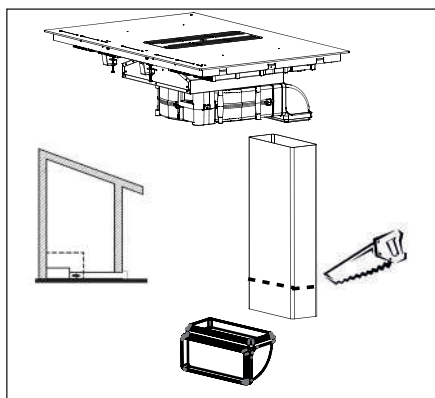
1.4.2



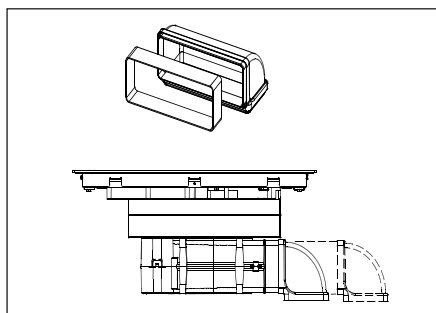
1.4.3



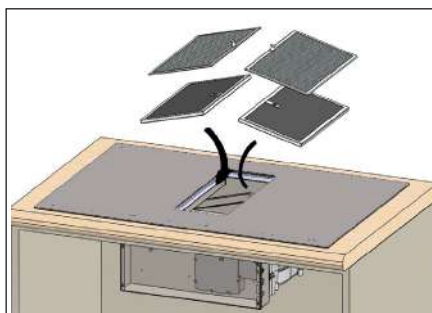
1.4.4



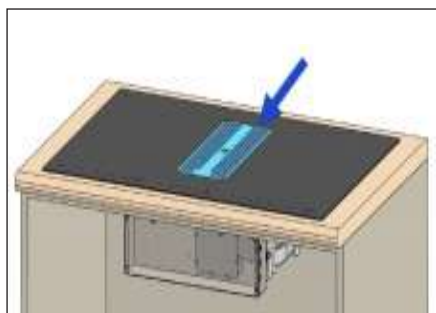
1.4.5



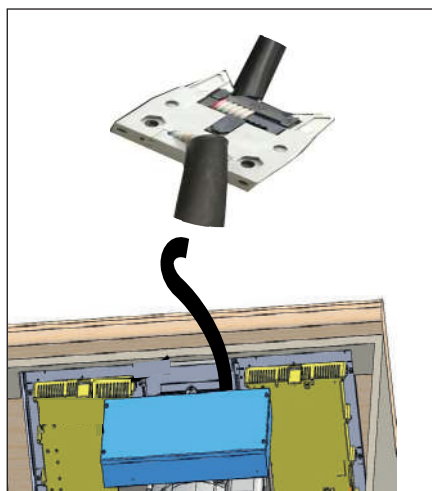
1.4.6



1.4.7
















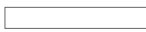




1.4.8



1.4.9

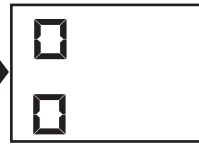
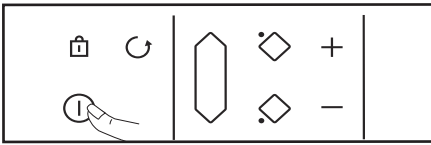


e	b	k	c	f	m
	 	 	 	 	   BOOST 
a	d	g	h	i	

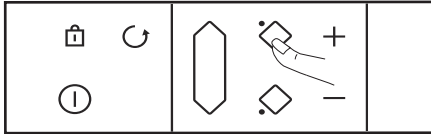
	b
	
-	+
	
d	l
e	a
c	



2.3

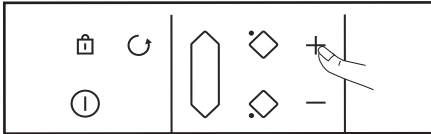


2.3.1

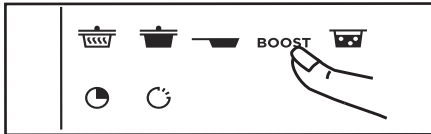


2.3.2

2.4

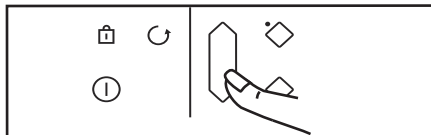


2.4.1



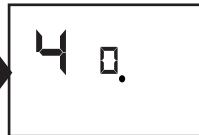
2.4.2

2.5

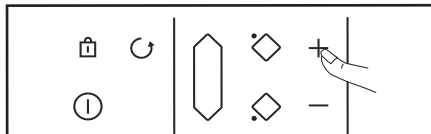


2.5.1

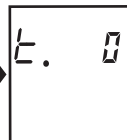
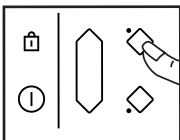
2.6



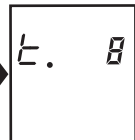
2.6.1



2.6.2



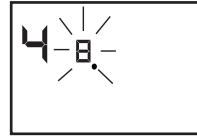
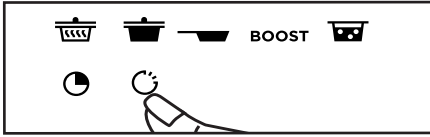
2.6.3



2.6.4

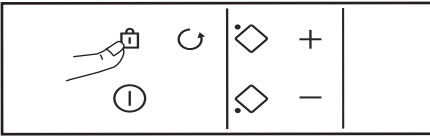


2.7



2.7.1

2.8

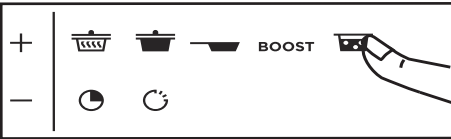


2.8.1

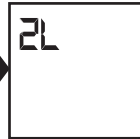
2.9



2.10



2.10.1

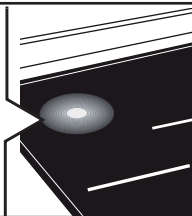


2.10.2

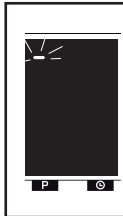


2.10.3

2.11



2.11.1



2.11.2



2.11.3

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 table induction	7
Déballage	7
Encastrement	7
Branchement	7
Installation hotte.....	8
Opérations techniques	8
Fonctionnement par recyclage	8
Fonctionnement par évacuation	8
Opérations finales	9
Connexions électriques	9
Utilisation de la table.....	10
Lexique clavier.....	10
Choix du récipient.....	11
Sélection du foyer.....	11
Mise en Marche / Arrêt	11
Réglage puissance	11
Horizone	12
Réglage minuterie	12
Touche Elapsed time.....	13
Verrouillage commande.....	13
Fonction Clean lock.....	13
Fonction Recall.....	14
Fonction Boil.....	14
Sécurités et recommandations	15
Utilisation de la hotte	16
Entretien	17
Anomalies	18
Environnement	19
Service consommateurs	20



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

La notice de votre appareil est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

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

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.

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec

l'appareil.

Il doit être possible de déconnecter l'appareil en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) doit être relié à la borne de terre de l'installation.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

MISE EN GARDE : Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

AVERTISSEMENT : Le processus de cuisson est à



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

AVERTISSEMENT : Non surveillée, une cuisson sur une table de cuisson et utilisant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie.

Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

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

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.

Cet appareil est destiné à être installé sur un plan de travail uniquement.

MISE EN GARDE : Cuire sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie. Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

MISE EN GARDE ; MISE EN GARDE : Risque d'incendie : Ne rien stocker sur les surfaces de cuisson.

Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table. L'utilisation de protections non appropriées peut provoquer des accidents.

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

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

Risques électriques :

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualifica-



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

tion similaire afin d'éviter un danger.

La déconnexion peut être obtenue en prévoyant une fiche de prise de courant accessible ou en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

Votre table de cuisson est prévue pour fonctionner en l'état sous une fréquence de 50Hz ou 60Hz (50Hz/60Hz), sans aucune intervention particulière de votre part.

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

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

Les réparations doivent être exclusivement effectuées par un spécialiste agréé.

Débranchez toujours la hotte avant de procéder à son nettoyage ou à son

entretien.

N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer votre appareil (exigences relatives à la sécurité électrique).

Risque d'asphyxie :

Les réglementations concernant l'évacuation de l'air doivent être respectées. L'air ne doit pas être envoyé dans un conduit utilisé pour évacuer les fumées d'appareils utilisant du gaz ou un autre combustible (ne s'applique pas aux appareils qui renvoient uniquement l'air dans la pièce).

Une ventilation convenable de la pièce doit être prévue lorsqu'une hotte de cuisine est utilisée simultanément avec des appareils utilisant du gaz ou un autre combustible (ne s'applique pas aux appareils qui renvoient uniquement l'air dans la pièce).

Risques d'incendie :

Il y a risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions, respectez la fréquence de nettoyage et de remplacement des filtres. L'accumulation de dépôts



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

de graisse risque d'occasionner un incendie.

Conservez ces instructions avec l'appareil. Si l'appareil est vendu ou transmis à des tiers, veillez à ce qu'il soit accompagné de cette notice. Nous vous remercions de prêter attention à ces recommandations avant d'installer et d'utiliser l'appareil, car elles ont été rédigées pour votre sécurité et celle des autres.

Lors de la livraison du produit, l'emballage et son aspect général doivent être vérifiés. Toute objection doit être inscrite sur le document de livraison, dont vous devez conserver une copie. L'appareil est destiné à un usage domestique normal. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou industrielles et il ne peut pas servir à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

Aucune garantie ne sera accordée pour les dommages ou autres conséquences découlant d'une installation incorrecte ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Dans le but d'améliorer constamment nos produits, nous nous réservons le droit de modifier leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles et esthétiques. L'appareil est déjà prévu pour fonctionner soit en mode recyclage, soit en mode évacuation. Avant de procéder à l'installation, tous les composants de l'appareil doivent être vérifiés. En cas de composants endommagés ou manquants, prenez contact avec le revendeur et ne procédez pas à l'installation.

• 1 INSTALLATION TABLE



1.1 DEBALLAGE

Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (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. Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson.

Il faut penser que votre plaque nécessite un encastrement particulier. En effet, il ne s'agit pas là d'une plaque de cuisson classique. Il faut penser que le moteur de système d'aspiration devra trouver sa place. Cela implique donc de prévoir un meuble réalisé sur-mesure en dessous. Généralement nous plaçons un élément avec deux tiroirs et casseroles sous la table de cuisson. Dans le cas présent, sachez que le tiroir supérieur sera condamné. Par ailleurs, la profondeur du meuble devra être réduite. De même qu'un four ne trouvera jamais sa place sous ce type d'appareil. Mais cela est un point que votre cuisiniste saura vous détailler en fonction du modèle choisi ainsi que des meubles dont il dispose dans son catalogue.

- Encastrement sur plan de travail
Voir schéma (1.2.1)

- Encastrement à fleur de plan de travail
Voir schéma (1.2.2)

Coller le joint d'étanchéité sur le pourtour du verre de la table de cuisson (1.2.3)

1.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE (1.3.1)

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).

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.

• 1 INSTALLATION HOTTE



IDENTIFICATION

- A - Moteur
- B - Canalisation
- C - Grille métallique
- D - Adaptateur
- E - Coudes
- F - Guide d'utilisation
- G - Grille évacuation
- H - Adhésif
- I - Filtrés à charbon
- J - Filtre à graisse
- K - Clips adhésifs
- L - Clapet anti retour
- M - Vis de fixation du moteur

Avant toute opération d'installation, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.

1.4 OPÉRATIONS TECHNIQUES

Placez la plaque de cuisson renversée sur une surface adéquate, en préservant le verre de toute rayure. Sortez la hotte de l'emballage et installez-la comme indiqué (1.4.1).

Les crochets métalliques de la hotte filtrante doivent être insérés dans les fentes spécifiques, comme indiqué (1.4.2).

Après avoir accroché la hotte (A) à la plaque de cuisson, fixez-la à l'aide de la vis métrique (M) fournie, à utiliser comme indiqué (1.4.3).

Poursuivez en mettant l'adaptateur (D) et le coude (E) (1.4.5 - 1.4.6).

Les commandes situées sous la vitre de la plaque de cuisson ont un câble, qui doit être connecté au boîtier de commande (1.4.9).

Encastrez la table avec la hotte intégrée.

EN CAS DE FONCTIONNEMENT PAR RECYCLAGE (1.4.4)

La sortie d'air du produit doit être reliée à l'ouverture du meuble afin de recycler l'air évacué dans la cuisine. Des filtres à charbon (I) sont nécessaires dans cette configuration. Ils doivent être installés comme indiqué (1.4.7).

Les filtres à charbon (I) sont situés juste en dessous des filtres à graisse (J), ils doivent donc être installés avant les filtres à graisse. Un kit de canalisation (B) avec grille (G) (à l'extrémité à installer dans le meuble) est fourni avec le produit.

• 1 INSTALLATION HOTTE



Conseil

Utilisez une scie à métaux pour effectuer la découpe des canalisations.

EN CAS DE FONCTIONNEMENT PAR EVACUATION (1.4.5)

La sortie d'air du produit doit être reliée à l'extérieur de la maison. Le conduit à installer entre la sortie d'air du produit et l'extérieur de la maison n'est pas fourni avec l'appareil.

Il est impératif de monter le clapet anti retour (L) fourni.



Conseil

En cas de fonctionnement en gaine, le nombre de coudes doit être limité, car chaque courbe diminue l'efficacité de la canalisation d'un mètre linéaire. Évitez tout changement brusque de direction dans la canalisation.

Le conduit relié à la sortie d'air du ventilateur doit avoir une section constante de 220x90 mm. Le conduit doit être fabriqué dans un matériau approuvé par la réglementation en vigueur. Le non-respect des instructions mentionnées ci-dessus peut entraîner des problèmes de performance ou de bruit, pour lesquels aucune garantie ne sera fournie.

Nous vous conseillons de coller les conduits et les coudes entre eux (sauf l'adaptateur (D) à la sortie de la hotte) ou d'utiliser l'adhésif (H) fourni pour faciliter une éventuelle intervention SAV.

Le produit est équipé de conduits de section 220 x 90 mm.

LES OPÉRATIONS FINALES

Installez les filtres à graisse (J) dans leur support, en les laissant passer par l'ouverture centrale de la plaque de cuisson (1.4.7).

Pour fermer l'ouverture centrale de la plaque de cuisson, placez la grille métallique (C) sur celle-ci, comme indiqué (1.4.8).

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES (1.3.2)

Le raccordement du produit à l'alimentation électrique doit être effectué dans le respect des réglementations internationales et locales en vigueur.

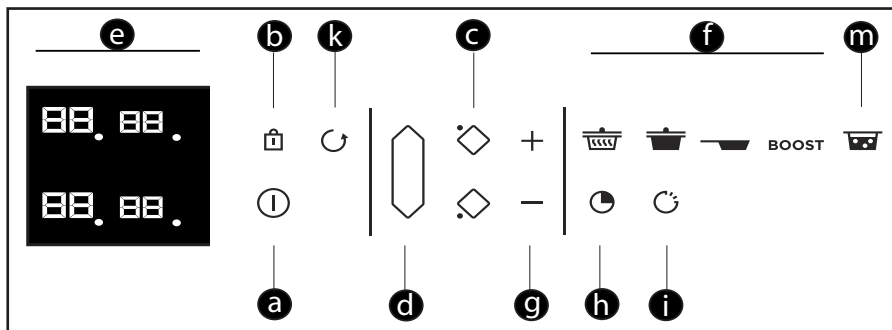
L'interconnexion de toute partie séparée de cet appareil peut être effectuée par un technicien qualifié conformément aux règles de câblage.

Le raccordement à l'alimentation électrique doit se faire au moyen d'une fiche et peut également être effectué par l'utilisateur final.

Vous trouverez joint avec le produits des clips adhésifs (K) pour ranger et ordonner les câbles le long des parois du meuble.

Toute responsabilité en cas d'accident causé par une mauvaise disposition de la connexion à la terre ou par une mauvaise disposition de celle-ci est déclinée par la présente.

• 2 UTILISATION TABLE DE CUISSON



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

• 2 UTILISATION TABLE DE CUISSON



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 et la grille métallique..

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
Horizone	3800	18 cm, ovale, poissonnières

2.3 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt . Un «0» clignote 2 seconde sur chaque foyer puis devient fixe 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 , un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît (2.11.1).

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

2.4 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - (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 .

Pré-sélection de puissance :

Quatre touches 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)


• 2 UTILISATION TABLE DE CUISSON



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

La sélection de la zone libre se fait par

la touche  (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 , 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  minuterie (2.6.1), puis sur les touches **+** ou **-** (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 événement sans réaliser une cuisson.

- Sélectionnez une zone non utilisée (2.6.3).

- faites un appui sur la touche 

- Réglez le temps avec la touche **+** ou **-**.

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 UTILISATION TABLE DE CUISSON




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

Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

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

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, Seule la touche arrêt et les touches de sélection de zone sont toujours actives et autorisent l'arrêt de table ou la coupure d'une zone de chauffe.

Verrouillage


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

Fonction CLEAN LOCK

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

Pour activer Clean lock :

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

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




• 2 UTILISATION TABLE DE CUISSON



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 UTILISATION TABLE DE CUISSON



2.11 SECURITES ET RECOMMANDATIONS

Chaleur résiduelle

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

Un "H" s'affiche durant cette période (2.11.1). 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 (2.11.2) .
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande (2.11.3) .

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

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

Système «Auto-Stop»

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

En cas de déclenchement de cette

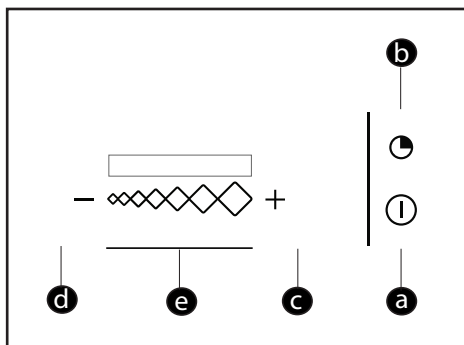
sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "AS" dans la zone de commande et un signal sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.



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

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



• 2 UTILISATION - HOTTE




Lexique clavier

- a** = Mise en Marche / Arrêt
 - b** = Minuterie
 - c** = Touche +
 - d** = Touche -
 - e** = Slider modification vitesse
- Afficheur led

2.12 Mise en marche

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt . La hotte démarre à la vitesse 2. Un nouvel appui sur la touche Marche/arrêt  permet d'arrêter la hotte, quelque soit le niveau de puissance.


2.13 Modification de la vitesse

Faites glisser votre doigt sur le slider  pour modifier la vitesse du ventilateur. Les leds s'éclairent en fonction de la vitesse de la hotte.

Retour automatique de vitesse:


A la vitesse maximum, la hotte effectue un retour automatique à la vitesse inférieur au bout de 9 minutes.

2.14 Timer

Faites un appui sur la touche  timer pour maintenir la ventilation durant 10 minutes à la vitesse sélectionnée.

Après 4 heures de fonctionnement continu, ou après 4 heures sans avoir fait une action sur une touche, votre hotte s'éteint automatiquement.

2.15 Saturation des filtres

Après 30 heures de fonctionnement et lorsque toutes les leds clignotent en même temps, cela indique que les filtres à graisse sont saturés, ils doivent être nettoyés ou changés. Un appui long sur la touche  timer permet d'éteindre les leds et de réinitialiser le processus.



Conseil

Eviter de frotter les récipients sur la grille.

• 3 ENTRETIEN



TABLE

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

Pour une accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés, 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.

HOTTE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, l'appareil doit toujours être débranché de l'alimentation électrique.

- Si le cordon d'alimentation subit des dommages, il ne peut être remplacé que par le service après-vente ou par un personnel expérimenté.

N'essayez pas de modifier ou de réparer l'appareil, car cela pourrait entraîner un grand danger. Les opérations d'entretien ou de réparation doivent être effectuées par un personnel expérimenté.

En cas d'anomalie, l'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique.

Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

Un entretien précis est la garantie d'un bon fonctionnement et de bonnes performances de l'appareil dans le temps.

Le filtre à graisse peut être nettoyé soit à la main, soit au lave vaisselle.

Le nettoyage des filtres se fait en fonction de l'utilisation, mais au moins une fois tous les deux mois.

Le remplacement des filtres à charbon se fait en fonction de l'utilisation, mais au moins une fois tous les six mois.

Le fond du support de filtre de la grille est équipé d'un bouchon d'évacuation pour permettre de vider l'accumulation d'eau.

Il est recommandé de nettoyer l'appareil et la grille à l'eau tiède et au savon doux. Les produits abrasifs doivent être évités.

• 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 en vigueur 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.



L'ÉTIQUETAGE ÉNERGÉTIQUE ET LA RÉGLEMENTATION SUR L'ÉCOCONCEPTION

Comme les règlements de la Commission européenne n° EU65 «Label énergétique» et n° EU66 «Ecoconception» sont entrés en vigueur le 1er janvier 2015, les produits ont été mis à jour, afin qu'ils puissent être conformes et répondre aux critères des règlements. Tous les produits dans la version Label Energie sont équipés d'une électronique capable de temporiser des vitesses de conduits supérieures à 650 m3/h.

• 6 SERVICE CONSOMMATEURS



RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

0 892 02 88 04

Service 0,50 € / min
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S.
au capital social de 100.000.000 euros.
RCS Nanterre 801 250 531.

INTERVENTIONS FRANCE

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

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

09 69 39 34 34

Service gratuit
+ prix appel

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 Kombination hochentwickelter Technologie mit edlen Materialien schafft De Dietrich hochwertige Produkte für kulinarische Genüsse - eine Leidenschaft, die alle Gourmets teilen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude.

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.

De Dietrich 

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheit und wichtige Sicherheitsmaßnahmen.....	3
Einbau Induktionskochfeld.....	7
Auspacken.....	7
Einbau	7
Anschluss	7
Einbau Dunstabzugshaube	8
Technische Arbeiten	8
Betrieb mit Heißluft-Rückführung 8	
Betrieb mit Heißluft-Abführung	8
Abschließende Arbeiten	9
Elektrische Anschlüsse.....	9
Verwendung des Induktionskochfelds	10
Glossar Tasten.....	10
Auswahl des Gargefäßes	11
Auswahl der Kochzone.....	11
Ein- und Ausschalten.....	11
Einstellung der Leistung	11
Horizonte	12
Einstellung der Zeitschaltuhr	12
Taste "Elapsed time" - (abgelaufene Zeit)	13
Sperrung der Bedienelemente.....	13
Funktion Clean Lock.....	14
Funktion Recall.....	14
Funktion Boil.....	14
Sicherheitsvorrichtungen und Empfehlungen.....	15
Verwendung der Dunstabzugshaube	10
Pflege.....	17
Funktionsstörungen.....	18
Umwelt.....	19
Verbraucherservice	20



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.

Das Gerät entspricht den einschlägigen europäischen Richtlinien und Vorschriften.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen und geistigen Behinderungen der Sinnesorgane bzw. Personen ohne Erfahrungen und Kenntnisse bedient werden, wenn sie vorher beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Gerätes erhalten haben und die etwaigen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsvorgänge dürfen nicht durch unbewachte Kinder ausgeführt werden.

Es muss möglich sein, das Gerät durch den Einbau eines Netzschalters in die feststehenden Leitungen gemäß den Einbauvorschriften

abzuklemmen. Das Schutzkabel (grün-gelb) muss an den Erdungsanschluss des Gerätes angeschlossen werden.

Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer fachgerecht qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen.

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

WARHINWEIS: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss ununterbrochen überwacht werden.



SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Keinen Dampfreiniger verwenden.

Legen sie keine Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ab, weil diese heiß werden könnten.

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

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

Diese Gerät ist nur für den Einbau in eine Arbeitsfläche vorgesehen.

WARNHINWEIS: Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie nie, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

WARNHINWEIS: Brandgefahr: Es dürfen keine Gegenstände

auf den Kochflächen abgestellt werden.

Wir empfehlen keine Schutzabdeckung für das Kochfeld. Die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen kann zu Unfällen führen.

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

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

Elektrische Gefahren:

Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer fachgerecht qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen.

Die Abschaltung kann gemäß den Installationsvorschriften über einen zugänglichen Stecker oder einen Schalter in den fest verlegten Leitungen erreicht werden.

Ihr Kochfeld ist für den Betrieb mit 50 Hz oder 60 Hz (50 Hz/60



SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Hz) ausgelegt, ohne dass Sie etwas dafür tun müssen.

Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch mit dem Steuergerät aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topf-Sensor.

Die Eigenschaften dieses Geräts nicht verändern oder versuchen zu verändern. Dies würde eine Gefahr für Sie darstellen.

Reparaturen dürfen nur durch einen zugelassenen Fachmann durchgeführt werden.

Die Dunstabzugshaube muss immer vom Stromnetz getrennt werden, bevor Arbeiten zur Reinigung oder Pflege daran vorgenommen werden.

Niemals Dampf- oder Hochdruckgeräte zur Reinigung des Gerätes benutzen (Anforderungen an die elektrische Sicherheit).

Erstickungsgefahr:

Die Vorschriften über den Luftabzug müssen eingehalten werden. Die Luft darf nicht in eine Rohrleitung gelangen, die für den Abzug von Rauch aus Geräten, die mit Gas oder einem anderen Brennstoff funktionieren, verwendet wird (dies gilt nicht für Geräte, die die Luft nur in den Raum zurückführen).

Es muss eine angemessene Belüftung des Raums vorgesehen werden, wenn eine Dunstabzugshaube in der Küche gleichzeitig mit Geräten verwendet wird, die mit Gas oder einem anderen Brennstoff funktionieren (dies gilt nicht für Geräte, die die Luft nur in den Raum zurückführen).

Brandgefahr:

Wird die Reinigung nicht der Gebrauchsanleitung entsprechend ausgeführt, besteht Brandgefahr, halten Sie die Reinigungsfrequenz und die Frequenz für den Filterwechsel ein. Durch Fettansammlungen



SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

kann ein Brand ausgelöst werden.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung mit dem Gerät auf. Wird das Gerät verkauft oder Dritten übergeben, achten Sie darauf, dass sich die Gebrauchsanleitung beim Gerät befindet. Beachten Sie diese Hinweise vor Montage und Gebrauch des Gerätes, weil sie für Ihre Sicherheit und für die Sicherheit anderer erstellt wurden.

Bei Lieferung des Gerätes muss die Verpackung und der äußere Gerätezustand überprüft werden. Jede Beanstandung muss auf dem Lieferschein vermerkt werden. Bewahren Sie eine Kopie davon auf. Das Gerät ist für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es darf nicht für kommerzielle oder industrielle Zwecke verwendet werden und darf nicht für andere Zwecke als für den bestimmungsgemäßen Gebrauch verwendet werden.

Für Schäden oder andere Folgen, die durch fehlerhafte Montage oder unsachgemäße Verwendung des Gerätes verursacht werden, übernehmen wir keine Garantie.

Zur ständigen Weiterentwicklung unserer Produkte behalten wir uns das Recht auf Änderung der technischen, funktionellen und ästhetischen Geräteeigenschaften vor.

Das Gerät ist für den Betrieb mit den Funktionen Heißluft-Rückführung und Heißluft-Abführung ausgelegt. Vor dem Einbau müssen alle Bauteile des Gerätes überprüft werden. Bei beschädigten oder fehlenden Bauteilen kontaktieren Sie den Händler und führen Sie den Einbau nicht durch.

• **1 EINBAU DES INDUKTIONSKO- CHELDS**



1.1 AUSPACKEN

Entfernen Sie alle Schutzelemente. Kontrollieren Sie die Merkmale des Geräts entsprechend dem Kennschild (1.1) und halten Sie sie ein.

Tragen Sie für eine künftige Nutzung in die unten aufgeführten Rahmen die Angaben zum Kundendienst und zum

Service :

Type :

Typ ein, die sich auf diesem Kennschild befinden.

1. 2 EINBAU IN EIN MÖBEL

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

Bitte beachten Sie, dass Ihre Arbeitsplatte über ein entsprechendes Einbaugehäuse verfügen muss. Es handelt sich hier nicht um ein klassisches Kochfeld. Es muss ein entsprechender Platz für den Motor des Ansaugsystems vorgesehen werden. Das darunter liegende Möbel muss daher nach Maß gefertigt werden. Im Allgemeinen platzieren wir ein Element mit zwei Schüben und Frontauszug unter das Kochfeld. Bei diesem Gerät ist der oberste Schub verriegelt. Zudem muss die Möbeltiefe verringert werden. Der Einbau eines Herdes wäre außerdem unter diesem Kochfeld nicht möglich. Diese Frage kann Ihr Küchenberater je nach gewähltem Modell ausführlich mit Ihnen besprechen und Ihnen die Möbel aus seinem Katalog erklären.

- Installation in eine Arbeitsplatte
Siehe Schema (1.2.1)

- Einbau auf Höhe der Arbeitsplatte
Siehe Schema (1.2.2)

Kleben Sie die Dichtung auf den gesamten Umfang des Kochfelds (1.2.3)

1. 3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS (1.3.1)

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).

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.

• 1 EINBAU DUNSTABZUGSHAUBE



KENnzeichnung

- A - Motor
- B - Rohrleitung
- C - Metallgitter
- D - Adapter
- E - Winkelstücke
- F - Gebrauchsanleitung
- G - Entlüftungsgitter
- H - Kleber
- I - Kohlefilter
- J - Fettfilter
- K - Klebeklammern
- L - Rückschlagventil
- M - Schraube (Motorbefestigung)

Stellen Sie vor allen Einbauarbeiten sicher, dass das Gerät vom Stromnetz abgetrennt ist.

1.4 TECHNISCHE ARBEITEN

Das umgedrehte Kochfeld auf eine geeignete Fläche platzieren, das Glas vor Kratzern schützen. Die Dunstabzugshaube aus der Verpackung nehmen und laut Anweisung einbauen (1.4.1).

Die Metallhaken des Filtergehäuses müssen in spezielle Schlitze laut Anweisung eingesetzt werden (1.4.2).

Nach dem Anschluss der Dunstabzugshaube (A) am Kochfeld, diese mit Hilfe der mitgelieferten metrischen Schraube (M) befestigen, diese laut Angaben verwenden (1.4.3).

Dann den Adapter (D) und das Winkelstück (E) (1.4.5) einbauen.

Die Steuerungen, die sich unter der Glasscheibe des Induktionskochfeldes befinden, sind mit einem Kabel versehen, das mit dem Steuergerät (1.4.9) verbunden werden muss.

Das Induktionskochfeld mit der integrierten Dunstabzugshaube einbauen.

BEI BETRIEB MIT HEISSLUFT-RÜCKFÜHRUNG (1.4.4)

Der Luftauslass des Produkts muss mit der Möbelöffnung verbunden werden, um die in die Küche ausgetragene Luft wiederzuverwerten. Bei dieser Gerätekonfiguration (I) sind Kohlefilter erforderlich. Sie müssen laut Anweisung (1.4.7) eingebaut werden.

Die Kohlefilter (I) befinden sich direkt unterhalb der Fettfilter (J), sie müssen

• 1 EINBAU DUNSTABZUGSHAUBE



daher vor den Fettfiltern eingebaut werden. Ein Bausatz Rohrleitungen (B) mit Gitter (G) (außen, für den Einbau in das Möbel) wird mit dem Gerät geliefert.



Empfehlung

Verwenden Sie eine Metallsäge zur Erstellung der Ausschnitte für die Rohrleitungen.

BEI BETRIEB MIT HEISSLUFT-ABFÜHRUNG (1.4.5)

Der Anschluss für den Luftauslass des Gerätes muss an der Außenwand des Hauses angebracht werden. Der Kabelkanal, der zwischen dem Luftauslass des Gerätes und der Außenwand des Hauses installiert werden muss, wird nicht mit dem Gerät geliefert.

Das gelieferte Rückschlagventil (L) muss unbedingt eingebaut werden.



Empfehlung

Bei Verwendung einer Ummantelung darf nur eine begrenzte Anzahl von Winkelstücken verwendet werden, weil jedes Winkelstück den Wirkungsgrad pro Laufmeter Rohrleitung vermindert. Plötzliche Richtungsänderungen in der Rohrleitung müssen vermieden werden.

Der Kabelkanal, der an den Luftauslass des Ventilators angeschlossen ist, muss einen konstanten Querschnitt von 220x90 mm aufweisen. Der Kabelkanal muss aus einem Material hergestellt sein, das den geltenden Vorschriften entspricht. Die Nichteinhaltung der oben genannten Vorschriften kann die Geräteleistung oder die Lärmemission des Gerätes beeinträchtigen. In diesem Fall übernehmen wir keine Garantie.

Wir empfehlen Ihnen, die Rohrleitungen und Winkelstücke miteinander zu verkleben (außer den Adapter (D) am Auslauf der Dunstabzugshaube) oder den gelieferten Kleber (H) zu verwenden, um einen eventuellen Arbeitseinsatz durch unsere Kundendiensttechniker zu erleichtern.

Das Gerät ist mit Rohrleitungen mit einem Querschnitt von 220 x 90 mm ausgerüstet.

ABSCHLIESSENDE ARBEITEN

Die Fettfilter (J) in ihrer Halterung einbauen, diese durch die zentrale Öffnung des Kochfelds (1.4.7) führen.

Zum Schließen der zentralen Öffnen des Kochfelds das Metallgitter (C) wie angegeben darauf platzieren (1.4.8).

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE (1.3.2)

Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz muss unter Einhaltung der geltenden internationalen und lokalen Bestimmungen durchgeführt werden.

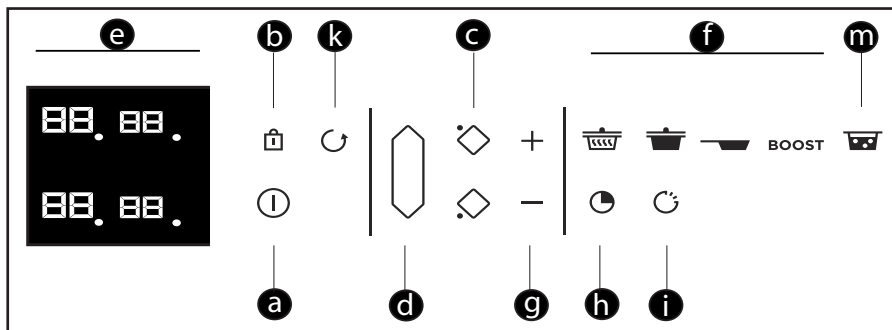
Der Anschluss jedes separaten Geräteteils kann gemäß der Verdrahtungsvorschriften durch einen qualifizierten Techniker erfolgen.

Der Anschluss an das Stromnetz muss anhand eines Datenblatts erfolgen und kann auch vom Endnutzer des Gerätes durchgeführt werden.

Dem Gerät liegen Klebklammern (K) bei, um die Kabel entlang der Wand am Aufstellort geordnet zu verstauen.

Wir lehnen jede Haftung für Unfälle ab, die durch eine unsachgemäße oder fehlerhafte Anordnung der Erdung verursacht werden.

• 2 GEBRAUCH DES KOCHFELDS



Glossar Tasten


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

• 2 GEBRAUCH DES KOCHFELDS



2.1 AUSWAHL DES GARGEFÄSSES

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

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


 **Kein Gargefäß auf die Bedientastatur und auf das Metallgitter 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
Horizonte	3800	18 cm, oval, Fischpfannen

2.3 EIN- UND AUSSCHALTEN

Die Ein/Aus-Taste drücken . Es blinkt 2 Sekunden lang eine "0" an jeder Kochzone und leuchtet dann 8 Sekunden mit Dauerlicht (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 / eines Kochfelds

Drücken Sie länger auf die Taste der Zone ; es ertönt ein langer Signalton und die Anzeige erlischt oder das Symbol "H" (Restwärme) erscheint (2.11.1).

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

2.4 EINSTELLUNG DER LEISTUNG

Drücken Sie die Taste + oder - (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.

Leistungs-Vorwahl:

Vier Tasten ermöglichen einen direkten Zugang zu vordefinierten Leistungsstufen:

 = Leistungsstufe 2 - Warmhalten

• 2 GEBRAUCH DES KOCHFELDS



 = 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 Bedienschnitt nach einigen Augenblicken.

Hinweis: Die Leistungen müssen betragen:


1 bis 3 für 

4 bis 11 für 


12 bis 19 für 

2.5 HORIZONE

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 **+** oder **-**.

In der Anzeige blinkt ein "t" (2.6.4).

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


• 2 GEBRAUCH DES KOCHFELDS




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

Diese Funktion gibt es mit oder ohne Zeitschaltuhr-Funktion.

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


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

Sperrern des Kochfelds während des Betriebs

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

"Block" erscheint 2 Sekunden lang und erlischt dann.

Entsperrern

Drücken Sie die Taste , 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:


• 2 GEBRAUCH DES KOCHFELDS



Drücken Sie kurz die Taste  (Schloss-Symbol). Es ertönt ein Signalton, und das Symbol "Block" blinkt in der Anzeige. Nach einer voreingestellten Zeit wird die Sperre automatisch aufgehoben. Es ertönt ein doppelter Signalton, und das Symbol "Block" erlischt. Sie können die Reinigungssperre jederzeit durch langes Drücken der Taste  abschalten.

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 GEBRAUCH DES KOCHFELDS



2.11 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

Restwärme

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

Das Symbol "H" wird während dieser Zeit angezeigt (**2.11.1**). 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 (**2.11.2**) .
- Feuchter Lappen auf den Tasten.
- Metallgegenstand auf den Bedientasten (**2.11.3**) .

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).

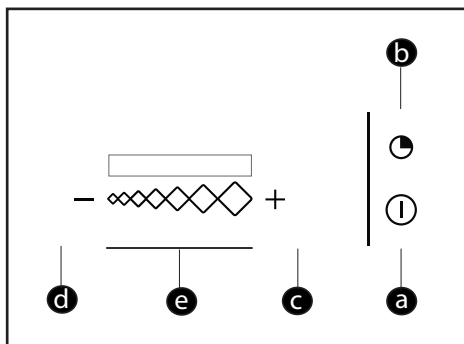
Wenn diese Sicherheitsvorrichtung ausgelöst wird, wird das Ausschalten der Garzone durch die Anzeige "AS" und einen etwa 2 Minuten langen Signalton angezeigt. Zur Abschaltung eine beliebige Taste drücken.



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.

• 2 GEBRAUCH - DUNSTABZUGSHAUBE



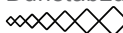
Glossar Tasten

- a** = Ein- und Ausschalten
 - b** = Zeitschaltuhr
 - c** = Taste +
 - d** = Taste -
 - e** = Slider-Feld Änderung Geschwindigkeit
- Led-Anzeige**

2.12 Einschalten

Die Ein/Aus-Taste drücken (ⓘ). Die Dunstabzugshaube schaltet bei Geschwindigkeit 2 ein. Durch erneutes Drücken der Ein- / Austaste (ⓘ) wird die Dunstabzugshaube ausgeschaltet, unabhängig von der erreichten Leistungsstufe.

2.13 Änderung der Geschwindigkeit

Um die Geschwindigkeit der Dunstabzugshaube zu verändern  tippen Sie mit dem Finger kurz auf das Slider-Feld. Die Leds leuchten je nach Leistungsstufe der Dunstabzugshaube.

Automatische Senkung der Stufe:


In Höchststufe kehrt die Dunstabzugshaube nach 9 Minuten automatisch in die niedrigere Stufe zurück.

2.14 Timer

Drücken Sie die Taste  Timer, um die Dunstabzugshaube 10 Minuten auf der gewählten Stufe eingeschaltet zu lassen.

Nach 4 Stunden Dauerbetrieb oder nach 4 Stunden ohne Betätigung einer Taste schaltet sich Ihre Dunstabzugshaube automatisch ab.

2.15 Sättigung der Filter

Nach 30 Betriebsstunden und bei gleichzeitigem Blinken aller Leds wird angezeigt, dass die Fettfilter verschmutzt sind, sie müssen gereinigt oder gewechselt werden. Langes Drücken der Taste  Timer schaltet die Leds aus und führt einen Reset des Prozesses durch.

 Empfehlung

Vermeiden Sie die Behälter auf dem Gitter zu reiben.



KOCHFELD

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 u.dgl. verwenden Sie einen Haushaltsschwamm und/oder einen Spezialschaber für Glas. Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, mit einem Spezialschaber für Glas vorbereiten, mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms weiterbearbeiten und dann abwischen.

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

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

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

DUNSTABZUGSHAUBE

Vor Durchführung von Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten muss das Gerät stets vom Stromnetz getrennt sein.

- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur durch den Kundendienst oder durch erfahrenes Personal ausgetauscht werden.

Versuchen Sie nicht das Gerät zu verändern oder zu reparieren, dies könnte sehr gefährlich sein. Instandhaltungs- oder Reparaturarbeiten müssen durch erfahrenes Personal durchgeführt werden.

Bei Störungen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

Reinigung und Pflege dürfen nicht durch unbewachte Kinder ausgeführt werden.

Eine exakt durchgeführte Instandhaltung ist die Garantie für eine langfristig einwandfreie Funktion und Leistung des Gerätes.

Der Fettfilter kann manuell oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

Filter müssen je nach Gebrauch gereinigt werden, jedoch mindestens alle zwei Monate.

Kohlefilter müssen je nach Gebrauch gewechselt werden, jedoch mindestens alle sechs Monate.

Der Boden des Gitterfilterhalter ist mit einer Ablassschraube zu Hilfe Drain angesammeltem Wasser ausgestattet.

Wir empfehlen die Reinigung des Gerätes und des Gitters mit lauwarmem Wasser und milder Seife. Keine Scheuermittel verwenden.

• 4 FUNKTIONSSTÖRUNGEN



Bei der Inbetriebnahme

Es erscheint eine Leuchtanzeige.

Das ist normal. Sie erlischt nach 30 Sekunden.

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

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

Beim Einschalten

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

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

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

Das Kochfeld funktioniert nicht, die Meldung "Block" wird angezeigt. Entsperrn 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 sie der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie sie 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 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.

ENERGIELABEL UND RICHTLINIEN ÜBER ÖKODESIGN

Mit dem Inkrafttreten der Bestimmungen der EU-Kommission Nr. EU65 "Energietabelle" und Nr. EU66 "Ökodesign" am 1. Januar 2015 wurden die Produkte aktualisiert, damit sie den Kriterien der Bestimmungen entsprechen. Alle Produkte der Version Energietabelle sind mit einer Elektronik ausgerüstet, die Geschwindigkeiten von über 650 m³/h verlangsamen kann.

• 6 *VERBRAUCHERSERVICE*



REPARATURARBEITEN FRANKREICH

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



DEAR CUSTOMER,

Discovering a De Dietrich product means experiencing a range of unique emotions.

The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product. The sheer quality of the design shines through, thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each component an elegant and refined masterpiece in its own right, each one in perfect harmony with the others. Next, comes the irresistible urge to touch it.

De Dietrich design makes extensive use of robust and prestigious materials; authenticity is our watchword. By combining state-of-the-art technology with top quality materials, De Dietrich produces beautifully crafted products to help you get the most from the culinary arts, a passion shared by all lovers of cooking and fine food. We hope that you enjoy using this new appliance.

Thank you for choosing a De Dietrich product.

De Dietrich 

CONTENTS

Important safety advice and precautions.....	3
Installing the induction hob.....	7
Unpacking	7
Fitting.....	7
Connection	7
Installing the hood.....	8
Fitting operations	8
Recycling operation	8
Extraction operation.....	8
Final operations	9
Wiring	9
Using the hob.....	10
Control panel glossary.....	10
Choice of cookware.....	11
Cooking ring selection	11
Powering On/Off.....	11
Power setting.....	11
Horizone	12
Setting the timer	12
Elapsed time key	13
Locking the controls.....	13
Clean lock function	13
Recall function	14
Boil function	14
Safety and recommendations.....	15
Using the hood	16
Care.....	17
Problems	18
Environment.....	19
Customer service	20



IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

This user guide is also available on the brand's web site.

Please read these instructions before installing and using your appliance. These instructions are intended to protect your safety and the safety of others. Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or given to another person, ensure that the new owner receives the accompanying guide.

- With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional or aesthetic characteristics in line with technological progress.
- To easily locate the make, model number, etc. of your appliance, we recommend that you note this information on the "After-Sales Service Department and Customer Support" page.

Your appliance complies with applicable European Directives and regulations.

This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical, sensory or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved. Children must not be allowed to play with the appliance. The appliance should not be cleaned or maintained by unsupervised children.

It must be possible to disconnect the appliance from the power supply; fit a switch on the fixed wiring system

in accordance with installation rules. The green-yellow earth wire must be connected to the installation's earth terminal.

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

WARNING: If the surface is cracked, unplug the appliance from the power supply to avoid any risk of electrical shock.

WARNING: The cooking process must be supervised. A short cooking process must be continuously supervised.

Do not use a steam cleaner. It is not recommended to place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the



IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

cooking surface as they may heat up.

After use, turn the control knob to switch off the hob and do not rely on the pan sensor.

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

This applicants is designed to be fitted only on a worktop.

WARNING: Cooking with oil or fat left unattended on a hotplate can be dangerous and can cause a fire. Never attempt to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then smother the flame with a cover or fire-retardant blanket.

WARNING: Fire risk: Do not store items on the cooking surface areas.

We do not recommend using any hob protection mechanisms. The use of unsuitable protectors could cause accidents.

The appliance and its accessible parts become hot during use.

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

Electrical risks:

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

The appliance can be disconnected by using an accessible power outlet or by incorporating a switch in the fixed lines, in accordance with the installation rules.

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

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



IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

Do not change or attempt to change the characteristics of this appliance. Doing so could be dangerous.

The appliance must only be repaired by an approved specialist.

Always disconnect the hood before carrying out cleaning or maintenance.

Never use steam or high-pressure equipment to clean your appliance (due to electrical safety considerations).

Risk of asphyxiation:

Regulations on the evacuation of air must be complied with. Air must not be sent into a duct used to evacuate fumes from appliances that use gas or other fuels (this does not apply to appliances that only emit air into the room).

The room must be suitably ventilated when the cooker

hood is used at the same time as appliances that use gas or other fuels (this does not apply to appliances that only emit air into the room).

Risk of fire:

There is a risk of fire if the appliance is not cleaned and the filters are not replaced as often as stated in the instructions. Accumulated deposits of grease could cause a fire.



IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

Keep these instructions near the appliance. If you sell this appliance or pass it on to anyone else, be sure to include this guide. Please heed these recommendations before installing and using the appliance; they are intended to protect your safety and that of others.

When taking delivery of the product, check the packaging and its general appearance. Write any objection on the delivery document, and keep a copy of it. Your appliance is intended for normal household use. It must not be used for commercial or industrial purposes and must only be used for its intended purpose.

No guarantee will be granted for any damage or other problems resulting from incorrect fitting or use of the appliance.

With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional and aesthetic characteristics. The appliance

is already designed to operate either in recycling or in extraction mode. Before fitting the appliance, all its parts must be verified. If any parts are damaged or missing, contact the dealer and do not attempt to fit it.

• 1 INSTALLING THE HOB



1.1 UNPACKING

Remove all the protective packing pieces. Check the appliance's characteristics on the nameplate and be sure to comply with them (1.1).

Note the service and standard references shown on this plate in the boxes below for future reference.

Service :
Type :

1.2 FITTING THE HOB INTO THE BASE UNIT

Check that the air intakes and outlets are free of obstruction. Comply with the information concerning the dimensions (in millimetres) of the base unit in which the hob will be fitted.

Bear in mind that your hob requires special fitting arrangements, because it is not a traditional hob; room must be made for the extraction system's motor. Therefore it requires a made-to-measure unit underneath it. Generally we fit a unit with two ordinary and one pan drawer under the hob. In this instance, be aware that the upper drawer will be blocked up. Furthermore, the depth of the unit must be reduced. By the same token, there is never enough room for an oven under this type of appliance. But your kitchen specialist will explain this to you in detail, depending on the model you choose and the units offered in his catalogue.

- Fitting into the worktop
See diagram (1.2.1)

- Fitting flush with the worktop See diagram (1.2.2)

Apply the seal all around the glass edge of the hob (1.2.3)

1.3 ELECTRICAL CONNECTIONS (1.3.1)

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

Identify the type of your hob's cable according to the number of wires and colours (1.3.1).

When power is first supplied to your hob, or after a prolonged power cut, a light code will appear on the control panel. Wait approximately 30 seconds or press any touchkey on the control panel to make the information disappear and use your hob (this display is normal and is reserved for use by After-Sales Service, where applicable). In all cases, it should be disregarded.

• 1 FITTING THE HOOD



IDENTIFICATION

- A - Motor
- B - Pipework
- C - Metal grille
- D - Adapter
- E - Elbow fittings
- F - User guide
- G - Air vent
- H - Adhesive
- I - Charcoal filters
- J - Grease filter
- K - Adhesive clips
- L - Check valve
- M - Motor fixing screw

Before starting the installation, make sure the appliance is disconnected from the power supply.

1.4 FITTING OPERATIONS

Place the hob upside down on an appropriate surface to avoid scratching the glass. Take the hood out of its packaging and fit it as shown (1.4.1).

The metal hooks of the exhaust hood must be inserted into specific slot, as shown (1.4.2).

After attaching the hood (A) to the hob, fix it with the supplied metric screw (M), use as shown (1.4.3).

Now fit the adapter (D) and elbow fitting (E) (1.4.5 - 1.4.6).

The controls under the hob's glass top have a cable that must be connected to the control box (1.4.9).

Fit the hob in with the built-in hood.

FOR RECYCLING MODE (1.4.4)

The product's air outlet must be connected to the unit's opening so that the outgoing air can be recycled in the kitchen. Charcoal filters (I) are needed in this configuration. They must be fitted as shown (1.4.7).

The charcoal filters (I) are located just under the grease filters (J), so fit them before fitting the grease filters. A pipework kit (B) with grille (G) (at the end to be fitted into the unit) is supplied with the product.

• 1 FITTING THE HOOD



Tip

Use a hacksaw to cut the pipes.

FOR EXTRACTION MODE (1.4.5)

The product's air outlet must be connected to the outside of the house. The duct to be fitted between the product's air outlet and the outside of the house is not supplied with the appliance.

It is imperative to fit the supplied check valve (L).



Tip

If a duct is fitted, limit the number of elbow sections, as each bend reduces the efficiency of the ductwork by one running metre. Avoid any sudden change in direction in the ductwork.

The duct connected to the fan's air outlet must have a constant section of 220x90 mm; it must be made in a material approved by current regulations. Non-observance of the aforementioned instructions may result in performance or noise problems, for which no guarantee will be provided.

We advise you to glue the ducts and elbow sections together (except for the adapter (D) at the hood's outlet), or use the supplied adhesive (H) to facilitate any after-sales work.

The product is fitted with 220 x 90 mm ducts.

FINAL OPERATIONS

Fit the grease filters (J) in their housing, passing them through the hob's central opening (1.4.7).

To close the hob's central opening, place the metal grille (C) on it as shown (1.4.8).

WIRING (1.3.2)

The product's connection to the power supply must be compliant with current international and local regulations.

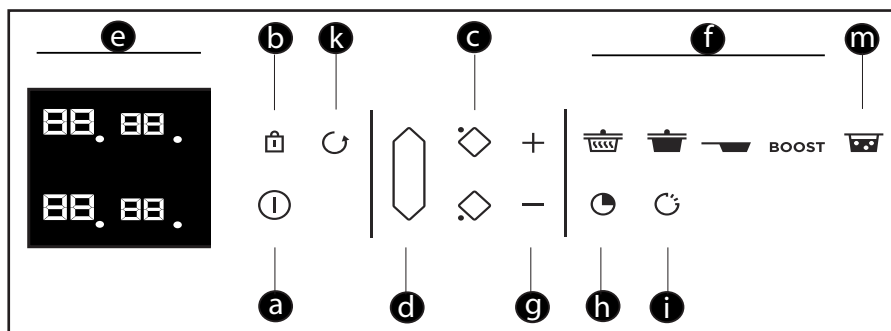
The various parts of this appliance can be interconnected by a qualified technician in accordance with wiring rules.

It must be connected to the power supply with a plug and this can also be done by the end user.

Adhesive clips (K) are supplied with the products for arranging and organizing the cables along the sides of the unit.

We cannot accept any liability in the event of an accident caused by incorrect layout of the earthing cable or connection.

• 2 USING THE HOB



Control panel glossary

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

• 2 USING THE HOB




2.1 CHOICE OF COOKWARE

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

 **We suggest that you choose cookware with a thick, flat bottom.**

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


 Avoid putting cookware on the control panel and the metal grille.

2.2 COOKING RING SELECTION


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

Cooking ring diameter	Cooking ring's maximum wattage	Diameter of bottom of cookware
Horizone	3800	18 cm, oval, fish

2.3 SWITCHING ON/OFF

Press the On/Off touchkey . A "0" flashes for 2 seconds on each ring then stays on fixed for 8 seconds (2.3.1). If no pan is detected, select a ring (2.3.2). If a pan is detected, the "0" flashes with a dot. You can then adjust the power. If you do not select a power level, the cooking ring will automatically turn itself off.

Switching off a ring on the hob

Press and hold down the ring's touchkey , a long beep sounds and the display turns itself off or the "H" symbol (residual heat) appears (2.11.1).

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

2.4 SETTING THE POWER

Press the + or - (2.4.1) to set the power level from 1 to 19. When switching on, you can directly select maximum power (apart from boost) by pressing the ring's "-." touchkey.

Power presets:

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

 = level 2 - Keep warm

 = level 10 - Simmer

 = level 19 - Sear

BOOST = maximum power (2.4.2)

• 2 USING THE HOB



All these power values apart from BOOST can be modified.

Proceed as follows:

The hob must be switched off.

- Select  or  or  by pressing and holding it.

- Set the new power level by pressing **+** or **-**.

- After a few moments, a beep confirms your action.


Note: Power levels must be between


1 and 3 for 

4 and 11 for 

12 and 19 for 

2.5 HORIZONE


The free ring is selected with  (2.5.1). The power and timer are adjusted as for a normal cooking ring.

To switch the ring off, press and hold the key ; a long beep sounds and the displays go off or the "H" symbol appears.

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

2.6 SETTING THE TIMER

Each cooking ring has a dedicated timer. This can be set once the relevant cooking ring is on.

To switch it on or change it, press the timer  touchkey (2.6.1) then the **+** or **-** key (2.6.2).

To easily set a very long cooking time, you can go straight to 99 minutes by pressing the **-** touchkey.


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

To stop the timer during cooking, press the **+** and **-**, keys or reset to 0 with the **-** key.

Independent timer

With this function, you can time an event without cooking.

- Select a free ring (2.6.3).

- Press it briefly 

- Set the time with **+** or **-**.

A "t" flashes in the display (2.6.4).

- When you have set the time, the "t" becomes fixed and the timer starts.


You can stop the timer by pressing and holding down the cooking ring selection key.


• 2 USING THE HOB




2.7 ELAPSED TIME key

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

To use this function, press the  key. The elapsed time flashes in the selected ring's timer display (2.7.1).

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

This function is available with or without the timer function.

Remark: if the timer displays a time, it cannot be changed for 5 seconds after pressing . After 5 seconds, cooking time can be modified.

2.8 LOCKING THE CONTROLS:

Child safety

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

Locking


Press the  key (padlock) until the "bloc" lock symbol appears and a beep confirms your action (2.8.1).


Table locked in operation

The displays of cooking rings that are on alternately indicates power and the locked symbol.

When you press the power or timer controls for the rings which are "on":

"bloc" appears for 2 seconds and then goes off.


Unlocking


Press the  key until the "bloc" locked symbol disappears and a beep confirms this.

CLEAN LOCK function

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

To activate Clean lock :

Press the  key (padlock) briefly. A beep sounds and the "bloc" symbol flashes in the display.


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

• 2 USING THE HOB




2.9 RECALL FUNCTION

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

To use this function, the hob must be unlocked. Press the On/Off touchkey then briefly press **(2.9)** .

When the hob is on, the function shown the power and timer settings for the ring(s) that have been switched off for less than 30 seconds.

2.10 BOIL FUNCTION

With this function you can boil and simmer water, to cook pasta for example. Select your ring and briefly press the "Boil" key **(2.10.1)** .

The default quantity of water displayed is 2 litres, but you can change it using the **+** or **-** keys **(2.10.2)**.

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

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

Cooking starts.

A beep sounds when the water is boiling and the "Boil" symbol scrolls **(2.10.3)**.

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

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

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

A beep sounds out when cooking is finished.

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

Do not use a cast iron pan with this function.

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



Advice on how to save energy

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

• 2 USING THE HOB



2.11 SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

Residual heat

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

during which time an "H" is displayed (2.11.1). So avoid touching the rings concerned.

Temperature limiter

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

Spillage protection

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

- Overflow that spills onto the control keys (2.11.2).
- Damp cloth placed over the keys.
- Metallic object placed on the control keys (2.11.3).

Remove the object or clean and dry the keys and resume cooking.

In such cases, the **—** symbol is displayed and an audible signal sounds.

"Auto-Stop" system

If you forget to switch off a pan, your hob has an "Auto-Stop" safety function that automatically switches off the forgotten cooking ring after a pre-set time (between 1 and 10 hours based on the power level setting).

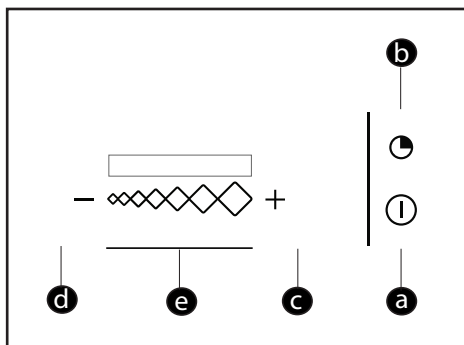
If the safety system is triggered, the cooking ring is shown as switched off with "AS" displayed on the control panel and a beep sounds for about 2 minutes. To stop it, simply press any of the control keys.



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

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



• 2 HOOD USAGE



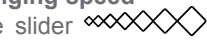
Control panel glossary

- a** = On/Off switch
- b** = Timer
- c** = + key
- d** = - key
- e** = Speed setting slider
LED display

2.12 Switching on

Press the On/Off touchkey . The hood starts at speed 2. Pressing On/Off again  stops the hood, regardless of its power setting.


2.13 Changing speed

Swipe the slider  with your finger to change fan speed. The LEDs light up according to speed.

Automatic speed reset:


At maximum speed, the hood will automatically change to the lower speed setting after 9 minutes.

2.14 Timer

Press the timer key  to maintain ventilation at the selected speed for 10 minutes.

Your hood will switch off automatically after 4 hours' operation or if no touch keys have been pressed for 4 hours.

2.15 Saturated filters

After 30 hours' operation and when all the LEDs flash simultaneously, this means that the grease filters are saturated and need to be cleaned or replaced. A long press on the timer key  switches off the LEDs and resets the process.



Tip

Avoid rubbing the containers on the grid.



TABLE

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

For a build-up of baked-on dirt or sugary spillages, use a disinfectant sponge and/or a special glass scraper. Use hot water to wet the area to be cleaned, use a special glass cleaning scraper to remove the dirt, finish off with a scouring sponge and then wipe dry.

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

For shiny metal streaks and weekly maintenance, use a special vitroceramic glass product. Apply the special product (which contains silicon and preferably has a protective effect) to the vitroceramic glass.

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

COOKER HOOD

Before any cleaning or maintenance, the appliance must always be disconnected from the power supply.

- If the power cord is damaged, it can only be replaced by the After-Sales service or by experienced staff.

Do not attempt to alter or repair the appliance, this could be very dangerous. Maintenance or repairs must be carried out by experienced staff.

If there is a problem, disconnect the appliance from the power supply.

Cleaning and maintenance must not be carried out by unsupervised children.

Precise maintenance guarantees the good working order and performance of the appliance over time.

The grease filter can be cleaned either by hand or in the dishwasher.

Filters should be cleaned according to use, but at least once every other month.

Filters should be replaced according to use, but at least once every six months.

The bottom of the grid filter holder is fitted with a drain plug to help drain the water build-up.

We recommend cleaning the appliance and the grille with warm water and mild soap. Abrasive products must be avoided.

• 4 PROBLEMS



When using for the first time

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

The circuit breaker trips/blows a fuse or only one side of the hob works.

The hob has been wired incorrectly. Check the wiring (see connections section).

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

When you switch it on

The hob does not work and the lights on the panel stay off.

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

The hob does not work and another message is displayed. The electronic circuit is faulty. Call the After-Sales service.

The hob does not work, the “bloc” information is displayed.

Unlock the child safety lock.

Fault code F9 : voltage less than 170 V.

Fault code F0 : temperature less than 5°C.

During use:

The hob does not work. The – information is displayed and a beep sounds.

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

Code F7 is displayed.

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

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

The pan being used is not suitable.

The cookware makes a noise and your hob clicks during cooking (see “Safety precautions and recommendations”).

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

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

This is normal. It cools the electronics.

In the event of a persistent fault, switch off your hob for 1 minute. If the problem persists, contact the After-Sales service.



ENVIRONMENTAL COMPLIANCE

The packaging material of this appliance is recyclable. Please recycle it and help protect the environment by depositing it in municipal containers provided for this purpose.



Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances should not be mixed with other waste.

Recycling of appliances organised by your manufacturer is carried out under the best conditions, in accordance with the European regulation in force on waste disposal of electronic and electrical equipment.

Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home. We thank you for your help in protecting the environment.

ENERGY LABELLING AND ECODSIGN REGULATIONS

As European Commission Regulation (EU) No 65/2014 on energy labelling and Regulation (EU) No 66/2014 on Ecodesign came into force on 1st January 2015, our products have been brought into compliance with their requirements. All products in the Energy Label version feature electronics that limit duct speeds to 650 m3/h.

• **6** *CUSTOMER SERVICE*



SERVICING AND REPAIRS FRANCE

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When calling, please provide the full references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call more efficiently. These details are on the nameplate.

ES

ESTIMADO/A CLIENTE/A:

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

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

Gracias por su confianza.

De Dietrich 

ÍNDICE

Seguridad y precauciones importantes	3
Instalación de la placa de inducción	7
Desembalaje 7	
Empotramiento	7
Conexión	7
Instalación de la campana	8
Operaciones técnicas	8
Recirculación	8
Evacuación	8
Operaciones finales	9
Conexiones eléctricas	9
Utilización de la placa	10
Teclado	10
Selección del recipiente	11
Selección del fuego	11
Encendido / Apagado	11
Ajuste de potencia	11
Horizone	12
Ajuste del temporizador	12
Tecla Elapsed time	13
Bloqueo de los mandos	13
Función Clean lock	13
Función Recall	14
Función Boil	14
Seguridades y recomendaciones	15
Utilización de la campana.....	16
Mantenimiento	17
Anomalías	18
Medio ambiente	19
Servicio de atención al cliente	20



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

Por favor, lea estos consejos antes de instalar y utilizar el aparato. Han sido redactados para su seguridad y la de los demás. Conserve este manual de uso con el aparato. Si vendiera o cediera el aparato a otra persona, asegúrese de entregarle el manual de utilización.

- Con el afán de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de someter sus características técnicas, funcionales o estéticas a todas las modificaciones precisas para su evolución.
- Para que en el futuro encuentre fácilmente las referencias del aparato, le aconsejamos que las anote en la página "Servicio Posventa y Atención al cliente".

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

Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos incurridos. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica incorporando un interruptor

en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación. El hilo de tierra color verde-amarillo debe conectarse al borne de tierra de la instalación.

Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar cualquier peligro.

ADVERTENCIA: si la superficie está agrietada, desconecte el aparato de la alimentación para evitar cualquier riesgo de electrocución.

ATENCIÓN: se debe vigilar el proceso de cocción. Los tiempos de cocción más cortos deben vigilarse sin interrupción.



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

No utilice un aparato de limpieza a vapor.

Se recomienda no depositar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre el plano de cocción, ya que pueden volverse calientes. Después del uso, pare la placa desde el teclado de control sin tener en cuenta el detector de cacerolas.

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

Este aparato está diseñado para instalarse únicamente en una encimera.

ADVERTENCIA: cocinar sin vigilancia sobre una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y puede causar un incendio. No intente nunca apagar un fuego con agua sino apagar el aparato, y luego cubrir la llama con una tapa o una cubierta resistente al fuego.

ADVERTENCIA: riesgo de incendio: no almacene nada sobre las superficies de

cocción.

No recomendamos dispositivos de protección de placa. El uso de tapas inapropiadas puede provocar accidentes.

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

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

Riesgos eléctricos:

Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar cualquier peligro.

La desconexión se puede conseguir previendo un enchufe accesible o incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas de acuerdo con las normas de instalación.

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



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

Después del uso, apague la placa de cocción mediante el dispositivo de control y no confíe en el sensor de la olla.

No modifique o intente modificar las características del aparato. Esto representaría un peligro para usted.

Las reparaciones deben ser exclusivamente realizadas por un técnico cualificado.

Desconecte siempre la campana antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.

No utilice aparatos de vapor o a alta presión para limpiar el aparato (exigencias de seguridad eléctrica).

Riesgo de asfixia:

Respete las normas relativas a la evacuación del aire. El aire no debe pasar a través de un conducto utilizado para evacuar el humo de aparatos que funcionan con gas u otro combustible (no aplicable a los aparatos que solo expulsan aire en la estancia).

Asegure una ventilación

adecuada de la estancia si se va a utilizar la campana con aparatos que funcionan con gas u otro combustible (no aplicable a los aparatos que solo expulsan aire en la estancia).

Riesgo de incendio:

Existe riesgo de incendio si la limpieza no se realiza según las instrucciones, respetando la frecuencia de limpieza y cambiando adecuadamente los filtros. La acumulación de restos de grasa puede provocar un incendio.



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

Guarde estas instrucciones con el aparato. Si vende o da el aparato a terceros, asegúrese de que vaya acompañado de estas instrucciones. Lea atentamente estas recomendaciones antes de instalar y utilizar el aparato, ya que han sido redactadas para garantizar su seguridad y la de los demás.

En el momento de la entrega del producto se debe comprobar el embalaje y su aspecto general. Cualquier objeción se debe anotar en el albarán de entrega, del cual debe conservar una copia. Este aparato está destinado a un uso doméstico normal. No debe usarse con fines comerciales ni industriales ni para fines distintos de su uso previsto.

La garantía no cubrirá los daños ni otras consecuencias derivados de una instalación incorrecta o de un mal uso del aparato.

Con el afán de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de modificar sus características técnicas, funcionales o estéticas. El aparato está diseñado para funcionar en modo recirculación o evacuación. Antes de continuar con la instalación, verifique todos los componentes del aparato. En caso de componentes dañados o faltantes, contacte con el distribuidor y no prosiga la instalación.

• 1 INSTALACIÓN DE LA PLACA



1.1 DESEMBALAJE

Retire todos los elementos de protección. Compruebe y respete las características del aparato que figuran en la placa de características (1.1).

Consulte en los siguientes cuadros las referencias de servicio y de tipo de norma de la placa.

Service :
Type :

1. 2 EMPOTRAMIENTO EN EL MUEBLE

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

Recuerde que esta placa requiere una instalación particular. No es una placa convencional. Hay que prever la colocación del motor del sistema de vacío, lo cual implica contar con un mueble bajo a medida. Se suele poner un módulo con dos cajones y un cacerolero bajo la encimera. En este caso, el cajón superior está bloqueado. Además, se debe reducir la profundidad del mueble. Bajo este tipo de aparato no se debe colocar nunca un horno. Pero es una cuestión que deberá ver con su instalador de cocinas en función del modelo elegido y del mobiliario incluido en su catálogo.

- Terminación enrasada
Ver esquema (1.2.1)

- Terminación biselada Ver esquema
(1.2.2)

Pegue la junta de estanqueidad por todo el contorno de la placa (1.2.3)

1. 3 CONEXIÓN ELÉCTRICA (1.3.1)

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

Identifique el tipo de cable de la placa de cocción (según modelo), según el número de hilos y los colores (1.3.1).

En el momento de la puesta en tensión de la placa, o tras un corte de corriente prolongado, una codificación luminosa aparece en el teclado de control. Espere 30 segundos aproximadamente a que estas informaciones desaparezcan para utilizar la placa. (Esta visualización es normal y está reservada cuando proceda a su Servicio Posventa). El usuario de la placa nunca debe tenerlas en cuenta.

• 1 *INSTALACIÓN DE LA CAMPANA*



IDENTIFICACIÓN

- A - Motor
- B - Canalización
- C - Rejilla metálica
- D - Adaptador
- E - Codos
- F - Manual de uso
- G - Rejilla de evacuación
- H - Adhesivo
- I - Filtros de carbón
- J - Filtro de grasa
- K - Clips adhesivos
- L - Válvula antirretorno
- M - Tornillos de fijación del motor

Antes de cualquier intervención de instalación, compruebe que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.

1.4 OPERACIONES TÉCNICAS

Coloque la placa de cocción al revés sobre una superficie adecuada, protegiendo el vidrio de posibles rasguños. Saque la campana del embalaje e instálela como se muestra (1.4.1).

Los ganchos metálicos de la campana filtrante deben insertarse en las ranuras específicas como se indica (1.4.2).

Tras enganchar la campana (A) a la placa de cocción, fijela con el tornillo métrico (M) suministrado como se muestra (1.4.3).

Continúe colocando el adaptador (D) y el codo (E) (1.4.5 - 1.4.6).

Los mandos situados bajo el vidrio de la placa de cocción tienen un cable que debe conectarse a la caja de control (1.4.9).

Encastre la placa con la campana integrada.

RECIRCULACIÓN (1.4.4)

La salida de aire del producto debe estar asociada a la apertura del armario para reciclar el aire evacuado en la cocina. Para esta configuración se requieren filtros de carbón (I) que deben instalarse como se indica (1.4.7).

Los filtros de carbón (I) están ubicados justo debajo de los filtros de grasa (J), por lo que deben instalarse antes que estos últimos. El producto se suministra con un kit de canalización (B) con rejilla (G) (en el extremo para instalar en el mueble).

• 1 *INSTALACIÓN DE LA CAMPANA*



Consejo

Utilice una sierra de arco para cortar las tuberías.

EVACUACIÓN (1.4.5)

La salida de aire del producto debe estar conectada al exterior de la casa. El conducto por instalar entre la salida de aire del producto y el exterior de la casa no se suministra con el aparato.

Es imprescindible instalar la válvula antirretorno (L) suministrada.



Consejo

Para optimizar la eficiencia de la campana, hay que limitar al máximo el número de codos, ya que cada curva reduce la eficacia en un metro lineal. Evite cualquier cambio repentino de dirección en la canalización.

El conducto conectado a la salida de aire del ventilador debe tener una sección constante de 220x90 mm y estar fabricado con un material homologado por la normativa vigente. El incumplimiento de las instrucciones anteriores puede acarrear problemas de rendimiento o ruido no cubiertos por la garantía.

Recomendamos pegar los conductos y los codos entre sí (excepto el adaptador (D) en la salida de la campana) o utilizar el adhesivo (H) suministrado para facilitar una eventual intervención del servicio técnico.

El producto incluye conductos con una sección de 220 x 90 mm.

OPERACIONES FINALES

Instale los filtros de grasa (J) en su soporte, dejándolos pasar por la apertura central de la placa de cocción (1.4.7).

Para cerrar la apertura central de la placa, coloque la rejilla metálica (C) sobre ella como se muestra (1.4.8).

CONEXIONES ELÉCTRICAS (1.3.2)

La conexión del producto a la red eléctrica debe realizarse de acuerdo con las normativas internacionales y locales vigentes.

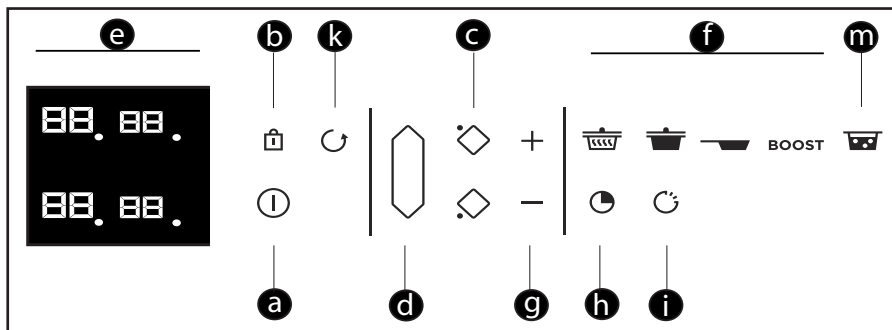
La interconexión de cualquier parte separada de este aparato puede ser realizada por un técnico cualificado de conformidad con las normas de cableado.

La conexión a la red eléctrica debe realizarse mediante un enchufe y también la puede realizar el usuario final.

El producto se entrega con clips adhesivos (K) para guardar y organizar los cables por las paredes del mueble.

Declinamos por la presente cualquier responsabilidad en caso de accidente causado por una mala colocación de la conexión a tierra.

• 2 UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN



Teclado


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

2 UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN



2.1 SELECCIÓN DEL RECIPIENTE

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

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


Evite poner recipientes sobre el teclado de control y la rejilla metálica.

2.2 SELECCIÓN DEL FUEGO


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

Diámetro del fuego	Potencia máx. del fuego (vatios)	Diámetro del fondo del recipiente
Horizone	4000	18 cm, oval, bandeja de pescado

2.3 ENCENDIDO / APAGADO

Pulse el botón Encendido / Apagado . Un «0» parpadea 2 segundos en cada fuego y luego se enciende fijo durante 8 segundos (2.3.1). Si no se detecta ningún recipiente, seleccione el fuego que quiera (2.3.2). Si se detecta un recipiente, el «0» parpadea con un punto. Puede entonces ajustar la potencia deseada. Sin solicitud de potencia por su parte, la zona de cocción se apagará automáticamente.

Parar zona / placa

Pulse unos segundos la tecla de la zona ; suena un bip largo y se apaga el visualizador o aparece el símbolo “H” (calor residual) (2.11.1).

Pulse la tecla Encendido / Apagado para apagar completamente la placa.

2.4 AJUSTE DE LA POTENCIA

Pulse la tecla + o - (2.4.1) para regular su nivel de potencia de 1 a 19. Durante el encendido puede pasar directamente a potencia máxima (salvo Boost) pulsando la tecla «-» de la zona.

Preselección de potencias:

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

 = potencia 2 - Mantener caliente

 = potencia 10 - Cocer a fuego lento

 = potencia 19 - Soasar

BOOST = potencia máxima (2.4.2)

Estos valores de potencia son

• 2 UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

modificables, salvo para BOOST.

Proceda del siguiente modo:

La placa de cocción debe estar apagada.

- Seleccione  o  o  pulsando varios segundos la tecla.

- Regule la nueva potencia pulsando la tecla **+** o **-**.

- Un bip valida su acción después de algunos instantes.

Nota: Las potencias deben estar entre


1 y 3 para 

4 y 11 para 


12 y 19 para 

2.5 HORIZONE

Para seleccionar la zona libre, pulse

la tecla  (2.5.1). Se puede ajustar la potencia y el temporizador con las teclas como para un fuego normal.


Para apagar la zona, pulse unos

segundos la tecla . Sonará un bip largo y se apagarán los visualizadores o aparecerá el símbolo "H".

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

2.6 AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

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

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

(2.6.1) y luego las teclas **+** o **-** (2.6.2).

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

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

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

Temporizador independiente

Esta función permite programar un evento sin cocinar.

- Seleccione una zona no utilizada (2.6.3).

- Pulse la tecla 

- Ajuste el tiempo con la tecla **+** o **-**.

Una "t" aparece parpadeando en el visualizador (2.6.4).


- Al final del ajuste, la "t" se enciende fija y comienza la cuenta atrás.


Puede detener una cuenta atrás en curso pulsando unos segundos el botón para seleccionar el fuego.

• 2 UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN


2.7 Tecla ELAPSED TIME

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

Para utilizar esta función, pulse la tecla . El tiempo transcurrido parpadea en el visualizador del temporizador del fuego seleccionado (2.7.1).

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

Esta función existe con o sin la función temporizador.


Nota: si se visualiza un tiempo en el temporizador, no se puede cambiar este tiempo en los siguientes 5 segundos después de la pulsación en . Pasados estos 5 segundos, podrá modificar el tiempo de cocción.

2.8 BLOQUEO DE LOS MANDOS

Seguridad infantil

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

Bloqueo


Mantenga pulsada la tecla  (candado) hasta que el símbolo de bloqueo «bloc» aparezca y suene un bip de confirmación del ajuste (2.8.1).

Placa bloqueada en funcionamiento

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

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


Desbloqueo


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

Función CLEAN LOCK

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

Para activar Clean lock:

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


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

• 2 UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN



2.9 FUNCIÓN RECALL


Esta función permite ver los últimos ajustes de potencia y temporizador de todos los fuegos apagados hace menos de 3 minutos.

Para utilizar esta función, la placa debe estar desbloqueada. Pulse la tecla Encendido/Apagado y luego brevemente la tecla **(2.9)** .

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

2.10 FUNCIÓN BOIL

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

Seleccione el fuego y pulse brevemente la tecla «Boil» **(2.10.1)** .

Por defecto, la cantidad de agua propuesta es de 2 litros, pero puede modificarla con las teclas **+** o **-** **(2.10.2)**.

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

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

Se inicia la cocción.

Un bip suena cuando el agua está en ebullición y el símbolo «Boil» parpadea en el visualizador **(2.10.3)**.

Vierta la pasta y valide pulsando la tecla «Boil».

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

Puede sin embargo ajustar la potencia y

el tiempo de cocción propuestos.

Se emite un bip sonoro al final de la cocción.

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

No utilice recipientes de hierro con esta función.

También puede utilizar esta función para cocer cualquier alimento que requiera una cocción en agua hirviendo.



Consejo de ahorro de energía

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

• 2 UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN



2.11 SEGURIDAD Y RECOMENDACIONES

Calor residual

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

Se visualiza una "H" durante este periodo (2.11.1). Evite tocar las zonas concernidas.

Limitador de temperatura

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

Protección en caso de desbordamiento

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

- Desbordamiento que recubra las teclas de control (2.11.2) .
- Paño mojado colocado sobre las teclas.
- Objeto metálico colocado sobre las teclas de control (2.11.3) .

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

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

Sistema «Auto-Stop»

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

potencia utilizada).

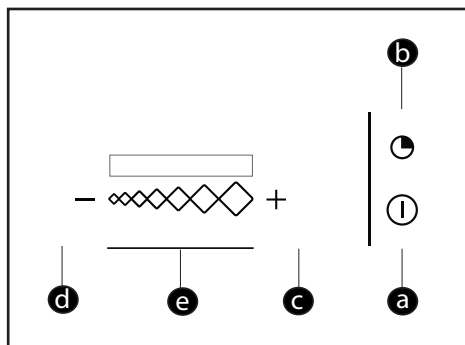
En caso de activación de esta seguridad, el corte de la zona de cocción es indicado por la visualización «AS» en la zona de mando y se emite una señal sonora durante 2 minutos aproximadamente. Basta con pulsar cualquier tecla de los mandos para apagarla.



Se pueden oír sonidos parecidos al mecanismo de un reloj.

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

• 2 UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE COCIÓN





Teclado


- a** = Encendido / Apagado
- b** = Temporizador
- c** = Tecla +
- d** = Tecla -
- e** = Control deslizante de velocidades

Visualizador led

2.12 Encendido

Pulse el botón Encendido / Apagado . La campana arranca a velocidad 2. Al pulsar el botón Encendido / Apagado  de nuevo, se detiene la campana con cualquier nivel de potencia.

2.13 Modificación de la velocidad

Pase el dedo por el control deslizante  para cambiar la velocidad del ventilador. Los leds se encenderán según la velocidad de la campana.

Vuelta automática de velocidad:


En velocidad máxima, la campana vuelve automáticamente a la velocidad inferior al cabo de 9 minutos.

2.14 Temporizador

Pulse la tecla  del temporizador para mantener la ventilación durante 10 minutos a la velocidad seleccionada.

Tras 4 horas de funcionamiento continuo o 4 horas sin pulsar ningún botón, la campana se apagará automáticamente.

2.15 Saturación de los filtros

Al cabo de 30 horas de funcionamiento y cuando todos los leds parpadean al mismo tiempo significa que los filtros de grasa están saturados y habrá que limpiarlos o cambiarlos. Una pulsación larga en la tecla  del temporizador apaga los leds y reinicia el proceso.

Consejo

Evite frotar los recipientes contra la rejilla.

• 3 MANTENIMIENTO



PLACA

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

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

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

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

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

CAMPANA EXTRACTORA

Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, se debe desconectar el aparato de la red eléctrica.

- Si el cable de alimentación está dañado, solo puede ser reemplazado por el servicio técnico o por personal experimentado.

No intente modificar ni reparar el aparato, ya que podría exponerse a riesgos graves. Las operaciones de mantenimiento o de reparación deben ser realizadas por personal experimentado.

En caso de avería, se debe desconectar primero el aparato de la red eléctrica.

Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

Un mantenimiento preciso garantizará un funcionamiento adecuado y un rendimiento óptimo del aparato a lo largo del tiempo.

El filtro de grasa se puede limpiar a mano o en el lavavajillas.

Los filtros se limpian según su uso, pero al menos una vez cada dos meses.

El reemplazo de los filtros de carbón se realiza según el uso, pero al menos una vez cada seis meses.

La base del soporte del filtro de rejilla incluye un tapón de drenaje para ayudar a evacuar el agua acumulada.

Se recomienda limpiar el aparato y la rejilla con agua tibia y jabón suave. Se debe evitar el uso de productos abrasivos.

• 4 ANOMALÍAS



Durante la puesta en servicio

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

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

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

Durante la puesta en marcha

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

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

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

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

Código fallo F9: tensión inferior a 170 V.

Código fallo F0: temperatura inferior a 5 °C.

Durante la utilización

La placa no funciona, el visualizador muestra - y se emite una señal sonora.

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

Aparece el código F7.

Los circuitos electrónicos se han calentado (Ver capítulo Empotramiento).

Durante el funcionamiento de una zona de calentamiento, los indicadores luminosos del teclado aún parpadean.

El recipiente utilizado no está adaptado.

Los recipientes hacen ruido y la placa emite un tintineo durante la cocción (ver capítulo «Seguridad y recomendaciones»).

Es normal. Con ciertos recipientes, se trata del paso de la energía de la placa hacia el recipiente.

La ventilación sigue funcionando tras apagar la placa.

Esto es normal. Esto permite el enfriamiento de la electrónica.

En caso de fallo persistente.


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



RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya así a la protección del medio ambiente depositándolos en los contenedores municipales previstos a tal efecto.



Este aparato contiene además numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que  indica que los aparatos viejos no se deben mezclar con los

demás residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la directiva europea vigente sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Contacte con su ayuntamiento o el distribuidor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.



ENVASES

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

• **6** *SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE*



INTERVENCIONES FRANCIA

Las posibles intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas por profesional cualificado y autorizado. Para facilitar el procesamiento de su solicitud, cuando llame, no olvide facilitar todos los datos del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa de características.



HYVÄ ASIAKAS! ***HYVÄ ASIAKAS!***

De Dietrichin tuotteet antavat sinulle aivan ainutlaatuisia kokemuksia. Se on rakkautta ensi silmäyksellä. Suunnittelun laatu kuvastaa ajatonta estetiikkaa ja huolitellut yksityiskohdat tekevät näistä yhteensopivista laitteista elegantteja ja hienostuneita. Ne suorastaan houkuttelevat koskettamaan.

De Dietrichin suunnittelussa hyödynnetään kestäviä ja arvokkaita materiaaleja; panostamme aitouteen. De Dietrichin laadukkaissa kodinkoneissa huippuluokan tekniikka on yhdistetty parhaisiin materiaaleihin, mikä tekee keittiössä työskentelystä nautinnollista.

Toivomme teille mukavia hetkiä uuden laitteenne parissa!
Kiitämme luottamuksestanne!

De Dietrich 

SISÄLLYSLUETTELO

Turvallisuusohjeet ja varoitukset.....	3
Induktiotason asennus	6
Pakkauksen purkaminen	6
Uputus kalusteeseen	6
KytKentä.....	6
Liesituulettimen asennus	7
Tekniset toiminnot	7
Käyttö kiertoilmalla	7
Käyttö poistoilmalla.....	7
Viimeistelytoiminnot	8
Sähköliitännät	8
Tason käyttö.....	9
Näppäimistön selitykset.....	9
Astian valinta	10
Lieden valinta	10
Käynnistys/Sammutus.....	10
Tehon asetukset	10
Horizone	11
Ajastimen asetukset	11
Elapsed time -painike	12
Ohjausten lukitus.....	12
Clean lock -toiminto.....	12
Recall-toiminto.....	13
Boil-toiminto.....	13
Turvallisuus ja suositukset.....	14
Liesituulettimen käyttö	15
Huolto	16
Vianmääritys	17
Ympäristö.....	18
Asiakaspalvelu.....	19



TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

Nämä ohjeet ovat myös ladattavissa valmistajan internetsivuilla.

Tutustu näihin ohjeisiin ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Ohjeet on tarkoitettu sinun ja muiden turvallisuuden parantamiseksi. Säilytä nämä ohjeet myöhempää käyttöä varten. Jos laite myydään tai luovutetaan jollekin toiselle henkilölle, varmista, että käyttöohjeet seuraavat mukana.

- Pyrkinessämme jatkuvasti kehittämään tuotteitamme ja tekniikan edistyessä pidätämme oikeuden tehdä parannuksia ja muutoksia laitteiden teknisiin ominaisuuksiin, toimintoihin ja muotoiluun.
- Löytääksesi helposti tarvitsemiasi tietoja laitteestasi suosittelemme niiden merkitsemistä sivulle "Asiakaspalvelu".

Tämä laite täyttää niiden eurooppalaisten direktiivien ja säännösten vaatimukset, joiden alainen se on.

Tämä laite soveltuu lasten käyttöön 8-vuotiaasta alkaen ja alentuneen fyysisen, aisteja koskevan tai henkisen toimintakyvyn omaavien henkilöiden käyttöön siten, että jos käyttäjillä ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, heitä tulee opastaa etukäteen laitteen turvalliseen käyttöön ja siihen liittyviin mahdollisiin riskeihin ja heitä tulee valvoa käyttäessään laitetta. Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

Valvo lapsia, etteivät he pääse leikkimään laitteen kanssa.

Laite on voitava kytkeä irti liittämällä kiinteisiin putkijohtoihin

virtakatkaisimen asennusohjeiden mukaisesti. Suojamaajohdin (vihreä-keltainen) on kytkettävä laitteen asennuksen maattoliittimeen.

Jos virtajohto on vioittunut, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä annettava valmistajan, tämän huoltopalvelun tai jonkun muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön tehtäväksi.

VAROITUS: Mikäli pintaan tulee säröjä, kytke laite pois käytöstä sähköiskun välttämiseksi.

VAROITUS: Valvo kypsennysprosessia. Lyhyttä kypsennysprosessia on valvottava keskeytyksettä.

Älä käytä höyrypuhdistuslaitetta.



TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

Metallisten esineiden kuten veisten, haarukoiden lusikoiden tai kattilan kansien asettamista keittotasolle ei ole suositeltavaa, sillä ne voivat kuumeta.

Käytön jälkeen sammuta keittotaso ohjaimilla äläkä luota pelkästään kattilantunnistimeen.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen etäkäyttöjärjestelmän avulla.

Tämä laite on tarkoitettu asennettavaksi vain työtasolle.

VAROITUS: Rasvan tai öljyn käyttäminen ruuan valmistamiseen keittolevyllä ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä koskaan yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.

VAROITUS: Tulipaloriski: Älä säilytä mitään keittotason pinnoilla.

Emme suosittele keittotason suojalaitteiston käyttämistä.

Sopimattomien suojien käyttö voi aiheuttaa vahinkoja.

Laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana.

Alle 8-vuotiaat lapset on hyvä pitää etäällä laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

Sähköiset riskit:

Jos virtajohto on vioittunut, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä annettava valmistajan, tämän huolto-palvelun tai jonkun muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön tehtäväksi.

Laitteen virran katkaisuun voidaan käyttää saavutettavissa olevaa pistorasiaa tai asentamalla virtakatkaisin kiinteään putkijohtoon asennusohjeiden mukaisesti.

Keittotaso on suunniteltu toimimaan 50 Hz:n tai 60 Hz:n (50 Hz/60 Hz) taajuudella ilman erityisiä toimenpiteitä.

Sammuta keittotaso käytön jälkeen ohjauslaitteen avulla, äläkä luota kattilan anturiin.

Älä tee muutoksia laitteen



TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

ominaisuuksiin tai yritä muokata niitä. Tällainen toiminta on riskialtista.

Laitteen korjaustoimia saa suorittaa vain valtuutettu ammattihenkilö.

Kytke liesituuletin aina irti verkkovirrasta ennen sen puhdistamista tai huoltoa.

Älä käytä koskaan höyrypuhdistus- tai korkeapainelaitteita laitteen puhdistamiseen (huomaa tätä koskevat sähköturvallisuusvaatimukset).

Tukehtumisriski:

Noudata poistoilmaa koskevia säännöksiä. Poistoilmaa ei saa johtaa kanavaan, jota käytetään kaasua tai muuta palavaa materiaalia käyttävien laitteiden poisto-kaasuille (ei koske laitteita, jotka poistavat kanavaan vain ilmaa).

Tilan tuuletuksesta on huolehdittava sopivalla tavalla, jos liesituuletinta käytetään samanaikaisesti kaasua tai muuta palavaa materiaalia käyttävän laitteen kanssa (ei koske laitteita, jotka poistavat kanavaan vain ilmaa).

Tulipalon riskit:Jos puh-

distusta ei tehdä ohjeiden mukaisesti, on olemassa tulipaloriski. Noudata puhdistuksen ja suodattimien vaihtotiheyttä. Rasvan kertyminen lisää tulipalon riskiä.

Säilytä nämä ohjeet laitteen kanssa. Jos laite myydään tai luovutetaan kolmannelle osapuolelle, muista antaa laitteen mukana myös tämä käyttöohje. Lue tarkkaan nämä suositukset ennen laitteen asennusta ja käyttöä, sillä ne on laadittu sinun ja muiden turvallisuuden takaamiseksi.

Tarkista tuotteen pakkaus ja yleinen ulkonäkö on tarkistettava tuotteen toimituksen aikana. Kaikki moitteet on kirjattava toimitusasiakirjaan, josta sinun on säilytettävä kopio. Laite on tarkoitettu tavalliseen kotikäyttöön. Sitä ei saa käyttää kaupallisiin tai teollisiin tarkoituksiin, eikä sitä saa käyttää muihin kuin sille suunniteltuihin käyttötarkoituksiin.

Mikään takuu ei kata vikoja ja muita seuraamuksia, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai vääränlaisesta käytöstä.

Parantaaksemme jatkuvasti tuotteitamme pidätämme oikeuden muokata niiden teknisiä, toiminnallisia ja esteettisiä ominaisuuksia. Laite on jo suunniteltu toimimaan joko kierto- tai poistoilmatilassa. Tarkista kaikki laitteen osat ennen asennusta. Jos osat ovat vioittuneet tai osia puuttuu, ota yhteys jälleenmyyjään äläkä jatka asennusta.

• 1 LIESITUULETTIMEN ASENNUS



1.1 PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Poista kaikki suojaavat osat. Tarkista ja noudata kaikkia laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuja ominaisuuksia (1.1).

Lue alla olevista kentistä tyyppikilven huolto- ja normityyppiviitteet tulevaa käyttöä varten.

1. 2 UPOTUS KALUSTEESEEN

Service :

Type :

Tarkista, että ilman tulo- ja lähtöaukot ovat esteettömiä. Ota huomioon keittotason upotukseen tarkoitetun kalusteen mitat (millimetreissä).

Ota huomioon, että keittotasosi edellyttää erityistä kalusteeseen upotusta. Kyseessä ei nimittäin ole perinteinen keittotasosi. Ota huomioon, että imujärjestelmän moottori tarvitsee tilaa. Se tarkoittaa räätälöidysti valmistetun kalusteen asennusta alapuolelle. Yleensä asennamme keittotason alle kahdella vetolaatikolla ja kattilakaapilla varustetun kalusteen. Tässä nimenomaisessa tapauksessa huomioi, että ylempi vetolaatikko ei voi olla käytössä. Myös kalusteen syvyyttä on pienennettävä. Tämän tyyppisen laitteen alle ei myöskään voi koskaan sijoittaa uunia. Keittiöasiantuntijasi osaa neuvoa sinua näissä asioissa valitun mallin mukaan sekä tarjota sopivia kalusteita valikoimastaan.

- Upotus työtason
Katso kaavio (1.2.1)

- Asennus työtason pintaan Katso
kaavio (1.2.2)

Liimaa tiiviste koko keittotason lasin ympärille (1.2.3)

1. 3 SÄHKÖKYTKENTÄ (1.3.1)

Nämä keittotasot on kytkettävä sähköverkkoon moninapaisella katkaisijalla voimassa olevien asennusmääräysten mukaan. Virrankatkaisu on asennettava kiinteään johtojärjestelmään.

Tunnista keittotasosi kaapelityyppi (mallin mukaan) säikeiden määrien ja värin mukaan (1.3.1).

Kun kytket keittotason päälle tai pitkään jatkuneen sähkökatkoksen jälkeen ohjausnäppäimistöön ilmestyy valokoodi. Odota noin 30 sekuntia tai paina painiketta poistaaksesi nämä tiedot keittotasosta (tietojen näyttö on normaalia, ja se on tarkoitettu huoltopalvelun tiedoksi). Keittotason käyttäjän ei tarvitse missään tapauksessa ottaa tietoja huomioon.

• 1 LIESITUULETTIMEN ASENNUS



TUNNISTEET

- A - Moottori
- B - Putkijohto
- C - Metalliritilä
- D - Sovitin
- E - Kulmapalat
- F - Käyttöopas
- G - Poistoilmaritilä
- H - Teippi
- I - Hiilisuodattimet
- J - Rasvasuodatin
- K - Tarrakiinnikkeet
- L - Vastaventtiili
- M - Moottorin kiinnitysruuvi

Ennen asennustoimenpiteitä varmista, että laite on kytketty irti sähköverkosta.

1.4 TEKNISET TOIMINNOT

Aseta ympäri käännetty keittotaso sopivalle pinnalle varmistamalla, että lasipinta ei naarmuunnu. Poista liesituuletin pakkauksesta ja asenna se kuvan osoittamalla tavalla (1.4.1).

Suodattavan liesituulettimen metallikoukut on asetettava niille tarkoitettuihin reikiin kuvan osoittamalla tavalla (1.4.2).

Kun liesituuletin (A) on kiinnitetty keittotasoon, kiinnitä se mukana tulevalla ruuvilla (M) kuvan osoittamalla tavalla (1.4.3).

Jatka asennusta asettamalla sovitin (D) ja kulmapala (E) (1.4.5 - 1.4.6).

Keittotason lasin alapuolella olevat ohjaukset toimivat kaapelilla, joka on kytkettävä ohjauskoteloon (1.4.9).

Upota liesituulettimella varustettu keittotasoa kalusteeseen.

JOS LAITE TOIMII KIERTOILMALLA (1.4.4)

Tuotteen ilman ulostuloaukko on liitettävä kalusteen aukkoon keittiöön poistetun ilman kierrättämiseksi. Tämä kokoonpano edellyttää hiilisuodatinten (I) käyttöä. Ne on asennettava kuvan osoittamalla tavalla (1.4.7).

Hiilisuodattimet (I) sijaitsevat aivan rasvasuodatinten (J) alapuolella, ja ne on asennettava ennen rasvasuodattimia. Putkijohtosarja (B) ja ritilä (G) (pääty asennettava kalusteeseen) toimitetaan tuotteen mukana.

• 1 LIESITUULETTIMEN ASENNUS



Vinkki

Katkaise putkijohdot metallisahalla.

JOS LAITE TOIMII POISTOILMALLA (1.4.5)

Tuotteen ilman ulostuloaukko on liitettävä kodin ulkopuolelle. Tuotteen ilman ulostuloaukon ja kodin ulkopuolen väliin asennettavaa putkea ei toimiteta laitteen mukana.

Mukana toimitettava vastaventtiili (L) on asennettava.



Vinkki

Jos laite toimii ulkoilmakanavalla, kulmapalojen määrää on rajoitettava, sillä jokainen mutka vähentää putken tehokkuutta lineaarimetriellä. Vältä putkijohtojen suunnan äkillisiä muutoksia.

Tuulettimen ilman ulostuloaukkoon liitetyn putken poikkileikkauksen on oltava jatkuvasti 220x90 mm. Putken valmistusmateriaalin on oltava voimassa olevien lakien hyväksymä. Yllä mainittujen ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa tehokkuuteen tai melutasoon liittyviä ongelmia, joita takuu ei kata.

Suosittelemme liimaamaan putket ja kulmapalat yhteen (paitsi sovitinta (D) liesituulettimen ulostuloaukkoon) tai käyttämään mukana toimitettavaa teippiä (H) mahdollisten huoltotöiden suorittamisen helpottamiseksi.

Tuote on varustettu 220 x 90 mm kokoisilla putkilla.

VIIMEISTELYTOIMINNOT

Asenna rasvasuodattimet (J) paikoilleen niille tarkoitettuun tukeen keittotason keskiaukon kautta (1.4.7).

Sulje keittotason keskiaukko asettamalla sen päälle metalliritilä (C) kuvan osoittamalla tavalla (1.4.8).

SÄHKÖLIITÄNNÄT (1.3.2)

Tuote on kytkettävä sähköverkkoon voimassa olevia paikallisia ja kansainvälisiä säännöksiä noudattamalla.

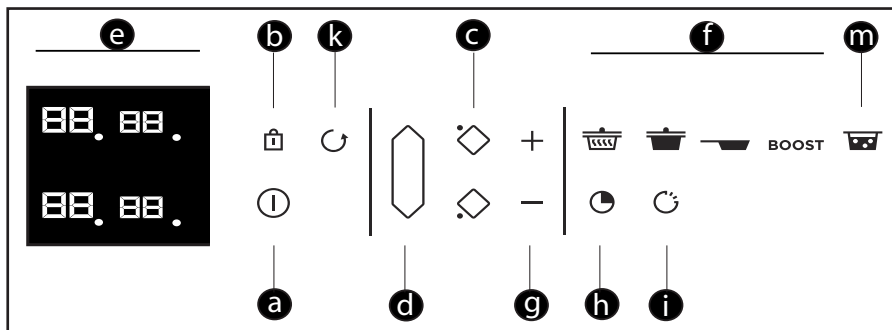
Valtuutetun sähköasentajan on suoritettava laitteen kunkin erillisen osan yhteen liittäminen johdotussääntöjen mukaisesti.

Sähköverkon kytkentä on suoritettava pistotulpalla, ja loppukäyttäjä voi myös suorittaa sen.

Tuotteen mukana toimitetaan tarrakiinnikkeet (K), joilla kaapelit voidaan järjestää ja sijoittaa kalusteen seinämiä pitkin.

Emme ole vastuussa onnettomuudesta, joka johtuu maadoitusliitännän huonosta asennuksesta tai huonosta maadoitusliitännästä.

• 2 KEITTOTASON KÄYTTÖ



Näppäimistön selitykset


- a** = Käynnistys/Sammutus
- b** = Lukitus / Clean Lock
- c** = Keittoalueen valinta
- d** = Horizone
- e** = Näyttö
- f** = Esivalinta
- g** = Teho- ja aika-asetukset
- h** = Ajastin
- i** = Elapsed time -toiminto
- k** = Recall-toiminto
- m** = Boil-toiminto


• 2 KEITTOTASON KÄYTTÖ



2.1 ASTIAN VALINTA

Suurin osa astioista on yhteensopivia induktiolieden kanssa. Vain lasi, alumiini ilman erityispohjaa, kupari ja tietyt ei-magneettiset ruostumattomat teräkset eivät toimi induktiolieden kanssa.

 **Suosittelemme, että valitset astiat, joissa on paksu ja tasainen pohja.** Kuumuus jakautuu paremmin ja kypsennys on yhtenäisempää. Älä koskaan lämmitä tyhjää astiaa ilman valvontaa.


Vältä asettamasta astioita  ohjausnäppäimistön ja metalliritilän päälle.

2.2 LIEDEN VALINTA


Keittotasollasi on useita liesiä, joihin voit asettaa astiasi. Valitse liesi astian koon mukaan. Jos astian pohja on liian pieni, tehon merkkivalo vilkkuu ja liesi ei toimi, vaikka astian materiaali sopisi induktioliedelle. Älä käytä astioita, joiden halkaisija on liettä pienempi (katso taulukko).

Lieden halkaisija	Lieden maksimiteho (W)	Astian pohjan halkaisija
Horizone	3800	18 cm, ovaali, kala-astiat

2.3 KÄYNNISTYS-SAMMUTUS

Paina virtakatkaisinpainiketta . «0» vilkkuu kullakin liedellä 2 sekuntia ja palaa sitten vilkkumatta 8 sekunnin ajan (2.3.1). Jos yhtään astiaa ei tunnisteta, valitse liesi (2.3.2). Jos astia tunnistetaan, «0» vilkkuu pisteen kanssa. Nyt voit säätää haluamasi tehon. Jos et valitse tehoa, keittotaso sammuu automaattisesti.

Alueen/tason sammutus

Paina pitkään alueen painiketta , kuulet pitkän äänimerkin ja näyttö sammuu tai symboli "H" (jälkilämpö) näkyy näytössä (2.11.1).

Paina virtakatkaisinpainiketta sammuttaaksesi tason kokonaan.

2.4 TEHON ASETUKSET

Paina painiketta **+** tai **-** (2.4.1) säätääksesi tehotason välillä 1–19. Käynnistyksen aikana voit siirtyä suoraan maksimaaliseen tehoon (lukuun ottamatta Tehoa (Boost)) painamalla alueen painiketta **«-»**.

Tehon esivalinta:

Käytössäsi on neljä painiketta, joiden avulla pääset suoraan esiasennettuihin tehotasoihin:

 = teho 2 - Lämpimänä pito

 = teho 10 - Haudutus

 = teho 19 - Ruskistus

BOOST = maksimaalinen teho (2.4.2)




Näitä tehotasoja voi muokata, lukuun ottamatta BOOST-toimintoa.

• 2 KEITTOTASON KÄYTTÖ



Tehojen muokkaus:

Keittotason on oltava sammutettu.

- Valitse  tai  tai  painamalla painiketta pitkään.

- Säädä uusi teho painamalla painiketta **+** tai **-**.

- Äänimerkki vahvistaa muokkauksen hetken päästä.

Huomautus: Tehojen tulee seuraavien lukujen välillä:


1 ja 3 toiminnolle 

4 ja 11 toiminnolle 


12 ja 19 toiminnolle 

2.5 HORIZONE

Vapaan alueen valinta tehdään

painikkeella  (2.5.1). Tehon ja ajastimen asetus tehdään kuten normaalissa liedessä.


Sammuta alue painamalla pitkään

painiketta , kuulet pitkän äänimerkin ja näytöt sammuvat tai symboli "H" ilmestyy näyttöön.

Kun painat alueen etu- tai takaliettä, toiminto poistuu käytöstä ja asetukset siirtyvät valitulle liedelle.

2.6 AJASTIMEN ASETUKSET

Kussakin keittoalueessa on oma ajastin. Se voidaan ottaa käyttöön heti, kun kyseinen keittoalue on käytössä.

Käynnistä tai muokkaa ajastinta painamalla ajastinpainiketta  (2.6.1),

ja sitten painiketta **+** tai **-** (2.6.2).

Erittäin pitkän ajan säädön

helpottamiseksi voit mennä suoraan 99 minuuttiin painamalla heti alussa pitkään painiketta **-**.

Kypsennyksen jälkeen näytössä näkyy 0 ja kuulet äänimerkin. Poista nämä tiedot painamalla mitä tahansa kyseisen keittoalueen ohjauspainiketta. Muussa tapauksessa ne sammuvat hetken päästä.

Sammuttaaksesi ajastimen kypsennyksen aikana paina samanaikaisesti painikkeita **+** ja **-**, tai palaa arvoon 0 painikkeella **-**.

Itsenäinen ajastin

Tällä toiminnolla voit valita tarkan ajan ilman kypsennystä.

- Valitse käyttämätön keittoalue (2.6.3).

- paina painiketta 

- Säädä aika painikkeella **+** tai **-**.

"t" vilkkuu näytössä (2.6.4).

- Säädön lopussa "t" lakkaa vilkkumasta ja ajastin lähtee käyntiin.


Voit sammuttaa ajastimen painamalla keittoalueen valintapainiketta pitkään.


• 2 KEITTOTASON KÄYTTÖ




2.7 ELAPSED TIME -painike

Tällä toiminnolla näet valitun keittolieden tehon viimeisestä muokkauksesta kuluneen ajan.

Käytä toimintoa painamalla painiketta . Kulunut aika vilkkuu valitun liedan ajastinnäytössä (2.7.1).

Jos haluat, että kypsennys päättyy määritetyn ajan sisällä, paina painiketta  jonka jälkeen paina 5 sekunnin sisällä ajastimen painiketta **+** lisätäkseen haluamasi kypsennysajan. Kuluneen ajan näyttö muuttuu vilkkumattomaksi 3 sekunnin ajan, jonka jälkeen jäljellä oleva aika näkyy näytössä. Äänimerkki varmistaa valintasi.

Toimintoa voi käyttää ajastimella tai ilman.

Huomautus: jos aika näkyy ajastimessa, tätä aikaa ei voi muuttaa 5 sekuntia painikkeen  painamisen jälkeen. Viiden sekunnin kuluttua kypsennysajan voi muuttaa.

2.8 OHJAUSTEN LUKITUS

Lapsilukko

Keittotasossasi on lapsilukko, joka lukitsee ohjaukset kypsennyksen aikana (asetusten säilyttämiseksi) ja tason ollessa sammutettuna. Turvallisuussyistä vain alueen valinta- ja sammutuspainikkeet ovat käytettävissä mahdollistaen keittotason tai keittoalueen sammuttamisen.

Lukitus

Paina painiketta  (lukko), kunnes lukitusymboli «bloc» näkyy näytöissä ja

äänimerkki vahvistaa valintasi (2.8.1).


Käytön aikana lukittu keittotaso

Käytössä olevien keittoalueiden näytössä näkyy vuorotellen teho ja lukitusymboli.

Kun painat käytössä olevien alueiden teho- tai ajastinpainikkeita:

«bloc» näkyy 2 sekunnin ajan ja häviää sitten.


Lukituksen poistaminen


Paina painiketta , kunnes lukitusymboli «bloc» katoaa näytöstä ja äänimerkki vahvistaa valintasi.

CLEAN LOCK -toiminto

Tällä toiminnolla voit lukita keittotasosi väliaikaisesti puhdistuksen ajaksi.


Clean Lock -toiminnon aktivointi:

Paina lyhyesti painiketta  (lukko). Kuulet äänimerkin ja «bloc»-symboli vilkkuu näytössä.

Ennalta määritellyn ajan jälkeen lukitus poistuu automaattisesti käytöstä. Kuulet kaksi äänimerkkiä ja «bloc»-symboli sammuu. Voit sammuttaa Clean lock -toiminnon milloin tahansa painamalla pitkään painiketta .

2.9 RECALL-TOIMINTO

Tämä toiminto näyttää kaikkien alle kolme minuuttia sammuksissa olleiden liesien viimeisimmät teho- ja ajastinasetukset.

Käyttääksesi toimintoa keittotason lukituksen on oltava vapautettu. Paina virtakatkaisinpainiketta ja paina lyhyesti painiketta (2.9) .

• 2 KEITTOTASON KÄYTTÖ



Kun keittotaso on käytössä, toiminto muistuttaa alle 30 sekuntia sammuksissa olleiden liesien teho- ja ajastinasetukset.



Energiansäästöohje

Ruoanvalmistus hyvin istuvan kannen kanssa säästää energiaa. Jos käytät lasikantta, voit täydellisesti valvoa kypsennystä.

2.10 BOIL-TOIMINTO

Tällä toiminnolla voit kiehauttaa ja pitää veden kiehumispisteessä valmistaessasi esimerkiksi pastaa.

Valitse liesi, paina lyhyesti painiketta «Boil» (2.10.1) .

Ehdotetun vesimäärän oletusarvo on 2 litraa, mutta voit muokata veden määrää painikkeella + tai - (2.10.2).

Säädä haluttu veden määrä (0,5–6 litraa).

Vahvasta painamalla symbolia «Boil» tai odota muutama sekunti, niin vahvistus tehdään automaattisesti.

Uuni aloittaa toiminnan.

Kuulet äänimerkin, kun vesi kiehuu ja symboli «Boil» näkyy näytössä (2.10.3).

Kaada pasta kattilaan ja vahvasta painamalla painiketta «Boil».

Näyttö ehdottaa automaattisesti tehon ja 8 minuutin kypsennysajan.

Voit muokata ehdotettua kypsennysaikaa ja -tehoa.

Kuulet äänimerkin kypsennyksen lopussa.

HUOMAUTUS: On tärkeää, että veden lämpötila on ympäröivän lämpötilan lämpöistä kypsennyksen alussa, sillä muuten lopullinen tulos vääristyy.

Älä käytä tämän toiminnon aikana valurautapohjaista astiaa.

Voit myös käyttää toimintoa kaikkien kiehuvässä vedessä kypsennettävien ruoka-aineiden kypsentämiseen.

• 2 KEITTOTASON KÄYTTÖ



2.11 TURVALLISUUS JA SUOSITUKSET

Jälkilämpö

Intensiivisen käytön jälkeen käyttämäsi keittoalue voi olla kuumana muutaman minuutin ajan.

Näytössä näkyy tällöin symboli "H" (2.11.1). Vältä symbolia vastaavien alueiden koskettamista.

Lämpötilan rajoitin

Kullakin keittoalueella on turva-anturi, joka valvoo jatkuvasti astian pohjan lämpötilaa. Jos päällä olevalle keittoalueelle unohtuu tyhjä astia, anturi mukauttaa automaattisesti keittotason jakaman tehon ja rajoittaa näin astian tai tason vaurioitumisriskiä.

Suojaus ylivuotamisen aikana

Tason sammutus käynnistyy seuraavassa kolmessa tapauksessa:

- yli valuva vesi, joka peittää ohjauspainikkeet (2.11.2) .
- painikkeiden päälle jätetty kostea liina.
- ohjauspainikkeiden päälle asetettu metallinen esine (2.11.3) .

Poista esine tai puhdistu ja kuivaa ohjauspainikkeet ja käynnistä kypsennys uudelleen.

Näissä tapauksissa symboli — näkyy näytössä ja äänimerkki kuuluu.

«Auto-Stop»-järjestelmä

Jos unohtat sammuttaa kypsennyksen, keittotaso on varustettu «Auto-Stop»-turvatoiminnolla, joka sammuttaa automaattisesti unohdetun keittoalueen ennalta määritetyn ajan jälkeen (1–10 tuntia käytetystä tehosta riippuen).

Jos tämä turvatoiminto käynnistyy, keittoalueen sammutus näkyy ohjausalueessa symbolina "AS" ja äänimerkki kuuluu noin kahden

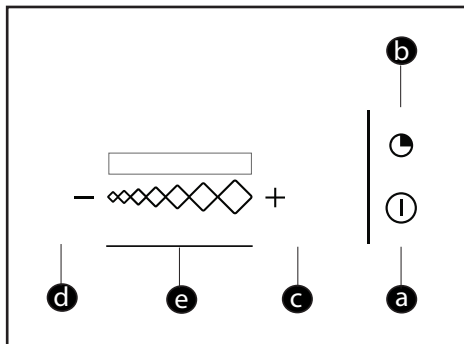
minuutin ajan. Paina mitä tahansa ohjauspainikkeista sammuttaaksesi toiminnon.



Saatat kuulla kellon tikitystä muistuttavan äänen.

Tämä ääni kuuluu, kun keittotaso on käytössä ja se häviää tai hiljenee lämmityskonfiguraation mukaan. Voit kuulla myös vihellystä muistuttavaa ääntä mallista ja astian laadusta riippuen. Kuvatut äänet ovat normaaleja, ja ne kuuluvat induktiotekniikan toimintaan. Ne eivät ole merkki toimintahäiriöstä.



• 2 LIESITUULETTIMEN KÄYTTÖ




Näppäimistön selitykset

- a** = Käynnistys/Sammutus
- b** = Ajastin
- c** = Painike +
- d** = Painike -
- e** = Nopeuden säädön liukukytkin
Led-näyttö

2.12 Käynnistys

Paina virtakatkaisinpainiketta . Liesituuletin käynnistyy nopeudella 2. Kun painat uudelleen virtakatkaisinpainiketta , liesituuletin sammuu riippumatta tehotasosta.


2.13 Nopeuden säätö

Liu'uta sormeasi liukukytkimellä  säätääksesi tuulettimen nopeutta. LED-valot syttyvät liesituulettimen nopeuden mukaan.

Nopeuden automaattinen palautus:


Tuuletuksen ollessa maksiminopeudella se palautuu automaattisesti alempaan nopeustasoon 9 minuutin kuluttua.

2.14 Ajastin

Paina ajastinpainiketta  pitääksesi tuulettimen 10 minuutin ajan valitsemallasi nopeudella.

Liesituuletin sammuu automaattisesti 4 tunnin jatkuvan käytön jälkeen tai jos painiketta ei ole painettu 4 tuntiin.

2.15 Suodattimien tukkeutuminen

30 käyttötunnin jälkeen ja kun kaikki led-valot vilkkuvat samaan aikaan, rasvasuodattimet ovat täynnä, ja ne on puhdistettava tai vaihdettava. Kun painat pitkään ajastinpainiketta , led-valot sammuvat ja prosessi alkaa uudelleen.

Vinkki

Vältä astioiden hankaamista ritilän päällä.



KEITTOTASO

Puhdista kevyet liat pesusienellä. Kostuta puhdistettava alue hyvin kuumalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.

Keitetyn lian ja sokeripitoisten yli tulleiden ruokien puhdistamiseen käytä pesusientä ja/tai erityisesti lasille tarkoitettua kaavinta. Kostuta puhdistettava alue hyvin kuumalla vedellä, hio erityisesti lasille tarkoitettulla kaapimella ja viimeistele pesusienellä ja pyyhi.

Poista tahrat ja kalkkijäljet levittämällä kuumaa valkoviinietikkaa lian päälle, anna vaikuttaa ja pyyhi pehmeällä liinalla.

Käytä kiiltäviin metallisiin värjäytymisiin ja viikoittaiseen huoltoon erityistä vitrokeramiikkalasille tarkoitettua tuotetta. Levitä erityistuotetta (joka sisältää silikonia ja joka tarjoaa suojaavan vaikutuksen) vitrokeramiikkalaspinnalle.

Tärkeä huomautus: älä käytä puhdistukseen jauhemaisia tuotteita tai hankaavaa pesusientä. Käytä mieluummin hienovaraisia astioille tarkoitettuja nesteitä ja pesusieniä.

LIESITUULETIN

Ennen mitään puhdistus- tai huoltotoimia laite on aina kytkettävä irti sähköverkosta.

- Jos virtajohto vioittuu, vain huoltopalvelu tai kokenut ammattihenkilö saa vaihtaa sen.

Älä yritä muokata tai korjata laitetta, sillä siitä voi aiheutua vakava vaaratilanne. Kokeneen ammattihenkilön on tehtävä huolto- ja korjaustoimet.

Jos laitteessa on vikaa, se on kytkettävä irti sähköverkosta.

Älä anna lasten tehdä puhdistus- tai huoltotoimia ilman valvontaa.

Tarkka huolto takaa laitteen hyvän toiminnan ja suorituskyvyn pitkään.

Rasvasuodattimen voi puhdistaa käsin tai astianpesukoneessa.

Suodattimet puhdistaa niiden käyttöiheyden mukaan, mutta vähintään kahden kuukauden välein.

Hiilisuodattimet vaihdetaan niiden käyttöiheyden mukaan, mutta vähintään kuuden kuukauden välein.

Ritilän suodatintuen pohja on varustettu poistokorilla, jonka avulla voidaan poistaa kerääntynyt vesi.

On suositeltavaa puhdistaa laite ja ritilä haalealla vedellä ja miedolla saippualla. Älä käytä hankaavia tuotteita.

• 4 VIANMÄÄRITYS



Käyttönoton yhteydessä

Huomaat valaistun näytön. Se on normaalia. Näyttö katoaa 30 sekunnin jälkeen.

Sähkövirta katkeaa tai vain yksi puoli toimii. Keittotason kytkentä on viallinen. Tarkista sen yhteensopivuus (katso kytkentää koskeva kappale).

Keittotasosta tulee hajua ensimmäisten kypsennysten aikana. Laite on uusi. Lämmitä jokaista aluetta puolen tunnin ajan kattilalla, joka on täynnä vettä.

Käynnistyksen yhteydessä

Keittotaso ei toimi ja näppäimistön valonäytöt pysyvät sammuneina.

Laite ei saa virtaa. Virransyöttö tai kytkentä on viallinen. Tarkista sulakkeet ja sähkökatkaisin.

Keittotaso ei toimi ja näytössä näkyy toinen viesti. Sähköpiiri toimii huonosti. Ota yhteys huoltopalveluun.

Keittotaso ei toimi, näytössä näkyy tieto «bloc». Vapauta lapsilukko.

Oletuskoodi F9: jännite on alle 170 V.

Oletuskoodi F0: lämpötila on alle 5 °C.

Käytön aikana

Keittotaso ei toimi, näytössä näkyy – ja äänimerkki kuuluu.

Ohjauspainikkeille on valunut jotain tai niiden päälle on asetettu esine. Puhdista tai poista esine ja käynnistä kypsennys uudelleen.

Koodi F7 näkyy näytöllä.

Sähköpiirit ovat kuumentuneet (katso upotusta koskeva kappale).

Keittoalueen käytön aikana näppäimistön merkkivalot vilkkuvat jatkuvasti.

Käytetty astia ei ole yhteensopiva.

Astioista kuuluu ääntä ja keittotaso kalisee kypsennyksen aikana (katso ohjeita kappaleesta «Turvallisuus ja suositukset»).

Tämä on normaalia. Tietyntyyppisten astioiden kanssa kyseessä on keittotason energian siirtyminen astiaan.

Tuuletus on päällä, vaikka keittotaso on sammutettu.

Tämä on normaalia. Se jäähdyttää tason elektronisia osia.

Jos vika jatkuu.

Katkaise virta keittotasosta 1 minuutin ajaksi. Jos ongelma jatkuu, ota yhteys huoltopalveluun.



YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tämän laitteen pakkausmateriaalit voidaan kierrättää. Tue kierrätystä ja suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.

Laite sisältää monia kierrätyskelpoisia materiaaleja. Laite on merkitty logolla, joka osoittaa, että käytettyä laitetta ei saa laittaa sekajätteisiin.



Valmistajan järjestämä laitteiden kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna voimassa olevan eurooppalaisen direktiivin (sähkö- ja elektroniikkaromut) mukaisesti.

Ota yhteys kuntasi jätehuoltoon tai jälleenmyyjääsi ja pyydä tietoa asuinpaikkasi lähellä olevista keräyspisteistä.

Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästasi yhteistyöstä.

ENERGIANKULUTUSMERKINNÄT JA EKOSUUNNITTELUSÄÄNNÖT

Tuotteet on päivitetty 1. tammikuuta 2015 voimaan tulleiden Euroopan komission säännösten nro EU65 «Energiankulutusmerkinnät» ja nro EU66 «Ekosuunnittelu» mukaisesti, jotta ne vastaavat säännösten vaatimuksia. Kaikki energiankulutusmerkintäversion tuotteet on varustettu elektroniikalla, joka kykenee hidastamaan yli 650 m³/h:n putkien nopeuksia.



ASIAKASPALVELU RANSKASSA

Hae lisätietoja tuotteistamme tai ota meihin yhteys:

> vieraillemalla verkkosivustollamme:

www.dedietrich-electromenager.com

> kirjoittamalla seuraavaan postiosoitteeseen:

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

> puhelimitse maanantaista perjantaihin klo 8.30 ja 18.00 välisenä aikana:

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

Palvelun tarjoaa Brandt France, S.A.S.,
jonka pääoma on 100 000 000 euroa.
RCS Nanterre 801 250 531.

KORJAUSTOIMET RANSKASSA

Laitteen mahdolliset korjaustoimet on annettava valmistajan valtuuttaman ammattihenkilön suoritettaviksi. Voidaksemme vastata paremmin kyselyihinne koskien laitettanne varautukaa esittämään kaikki laitettanne koskevat tiedot (tuotenumero, huoltotiedot ja sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä.

Voit ottaa meihin yhteyden maanantaista lauantaihin klo 8.00 ja 20.00 välillä:

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel

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 l'uno con l'altro. 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 a 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 la massima soddisfazione nell'utilizzo di questo nuovo prodotto.

La ringraziamo per la Sua fiducia.

De Dietrich 

SOMMARIO

Sicurezza e precauzioni importanti	3
Installazione del piano a induzione	7
Disimballaggio	7
Incasso	7
Collegamento	7
Installazione cappa.....	8
Interventi tecnici	8
Funzionamento in modalità riciclo	8
Funzionamento in modalità evacuazione	8
Operazioni finali.....	9
Collegamenti elettrici	9
Utilizzo del piano	10
Simboli tastiera	10
Scelta del recipiente	11
Selezione della zona di cottura.....	11
Accensione/Spegnimento 11	
Regolazione potenza.....	11
Horizone	12
Regolazione timer.....	12
Tasto Elapsed time	13
Blocco comando	13
Funzione Clean lock	13
Funzione Recall.....	14
Funzione Boil.....	14
Sicurezza e raccomandazioni.....	15
Utilizzo della cappa	16
Manutenzione.....	17
Anomalie	18
Ambiente	19
Servizio consumatori	20



SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

Questo manuale è disponibile 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 scrupolo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, parallelamente all'evoluzione tecnica.
- Per ritrovare facilmente i codici prodotto dell'apparecchio, si consiglia di annotarli nella pagina "Servizio e relazioni con i consumatori".

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

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza o conoscenze, se sono sorvegliate o istruite sull'uso in modo sicuro dell'apparecchio e hanno capito i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non dovrebbero essere eseguite da bambini privi di sorveglianza.

Deve essere possibile scollegare l'apparecchio incorporando un interruttore nelle canalizzazioni fisse, conformemente alle regole d'installazione. Il filo di protezione (verde-giallo) deve

essere collegato al terminale di terra dell'impianto.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal costruttore, dal suo servizio post vendita o da una persona qualificata onde evitare pericoli.

AVVERTENZA: Se la superficie presenta incrinature, scollegare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

AVVERTENZA: È necessario sorvegliare la cottura. Una cottura breve deve essere costantemente sorvegliata.

Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore.

Si raccomanda di non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sul piano



SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

di cottura perché possono diventare caldi.

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

L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

Questo apparecchio è destinato a essere installato unicamente su un piano di lavoro.

AVVERTENZA: Cucinare senza supervisione grassi e oli su un piano cottura può essere pericoloso e può causare un incendio. Non cercare mai di spegnere un fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiama.

AVVERTENZA: Rischio di incendio: Non stoccare nulla sulle superfici di cottura.

Non raccomandiamo dispositivi di protezione del piano cottura. L'uso di protezioni non adeguate può provocare incidenti.

L'apparecchio e le sue parti accessibili si scaldano durante l'utilizzo.

I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

Rischi elettrici:

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal costruttore, dal suo servizio post vendita o da una persona qualificata onde evitare pericoli.

Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione sia con una spina accessibile, sia incorporando un interruttore nelle canalizzazioni fisse, conformemente alle regole d'installazione.

Il vostro piano cottura è progettato per funzionare a 50Hz o 60Hz (50Hz/60Hz) senza alcun intervento speciale da parte vostra.

Dopo l'uso, spegnere il piano cottura per mezzo del dispositivo di controllo e non affidarsi



SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

al sensore della pentola.

Non modificare e non cercare di modificare le caratteristiche tecniche di questo apparecchio. Potrebbe essere pericoloso.

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da un tecnico qualificato.

Scollegare sempre la cappa prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione.

Non utilizzare mai apparecchi a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio (esigenze relative alla sicurezza elettrica).

Rischio di asfissia:

Rispettare le normative relative all'evacuazione dell'aria. L'aria non deve essere inviata in un condotto utilizzato per evacuare i fumi degli apparecchi che utilizzano gas o un altro combustibile (non si applica agli apparecchi che rinviano solo l'aria nella stanza).

Occorre prevedere una ventilazione idonea della stanza quando la cappa della cucina è utilizzata simultaneamente con apparecchi che utilizzano gas o un altro combustibile (non si applica agli apparecchi che si limitano a convogliare l'aria negli ambienti).

Rischio di incendio:

Il rischio di incendio è presente se la pulizia non viene effettuata conformemente alle istruzioni. Rispettare la frequenza di pulizia e di sostituzione dei filtri. L'accumulo di depositi di grasso rischia di provocare incendi.

Conservare queste istruzioni con l'apparecchio. Se l'apparecchio viene venduto o trasmesso a terzi, verificare che sia accompagnato da queste istruzioni. Prestare attenzione a queste raccomandazioni prima di installare e utilizzare il dispositivo, in quanto queste sono state redatte per la propria sicurezza e quella degli altri.

Alla consegna del prodotto, verificare l'imballaggio e il suo aspetto generale. Qualsiasi osservazione deve essere indicata nel documento di consegna, di cui occorre conservare una copia. Questo apparecchio è destinato a un



SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

normale utilizzo domestico. Non deve essere usato a fini commerciali o industriali e non può servire a fini diversi da quelli per cui è stato progettato.

Non verrà fornita alcuna garanzia per i danni o per altre conseguenze derivanti da un'installazione non corretta o da uno scorretto utilizzo dell'apparecchio.

Al fine di migliorare costantemente i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare le loro caratteristiche tecniche, funzionali ed estetiche. L'apparecchio è già previsto per funzionare in modalità riciclo e in modalità evacuazione. Prima di procedere all'installazione, tutti i componenti dell'apparecchio devono essere verificati. In caso di componenti danneggiati o mancanti, prendere contatto con il rivenditore e non procedere all'installazione.

• 1 INSTALLAZIONE PIANO



1.1 DISIMBALLAGGIO

Rimuovere tutti gli elementi di protezione. Verificare e rispettare le caratteristiche dell'apparecchio che figurano sulla targhetta segnaletica (1.1).

Scrivere nel riquadro qui sotto i riferimenti del servizio e del tipo norma indicati sulla targhetta per un utilizzo futuro.

Service :

Type :

1.2 INCASSO NEL MOBILE

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

È necessario considerare che il piano necessita di un incasso particolare. Infatti, non si tratta di un piano cottura classico. Dovrà esserci lo spazio per il motore del sistema di aspirazione. Ciò implica quindi di prevedere un mobile realizzato su misura nello spazio sottostante. Generalmente, posizioniamo un elemento con due cassette e un cassetto sotto il piano di cottura. In questo caso, il cassetto superiore sarà bloccato. Inoltre, la profondità del mobile dovrà essere ridotta. Non potrà essere posizionato un forno sotto questo tipo di apparecchio. Questo è un argomento che verrà spiegato dal costruttore e progettista di cucine in funzione del modello scelto e dai mobili di cui dispone nel suo catalogo.

- Incasso nel piano di lavoro
Vedere schema (1.2.1)

- Incasso a filo del piano di lavoro
Vedere schema (1.2.2)

Incollare la guarnizione di tenuta stagna su tutto il contorno in vetro del piano di cottura (1.2.3)

1.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO (1.3.1)

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).

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.

• 1 INSTALLAZIONE CAPPA



IDENTIFICAZIONE

- A - Motore
- B - Canalizzazione
- C - Griglia metallica
- D - Adattatore
- E - Curve
- F - Manuale d'uso
- G - Griglia di evacuazione
- H - Adesivo
- I - Filtri al carbone
- J - Filtro antigrasso
- K - Ganci adesivi
- L - Valvole di ritegno
- M - Vite di fissaggio del motore

Prima di qualsiasi operazione di installazione assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dall'alimentazione elettrica.

1.4 INTERVENTI TECNICI

Posizionare il piano cottura rovesciato su una superficie adeguata, evitando che il vetro si graffi. Estrarre la cappa dall'imballaggio e installarla come indicato (1.4.1).

I ganci metallici della cappa filtrante devono essere inseriti nelle fessure specifiche, come indicato (1.4.2).

Dopo aver agganciato la cappa (A) al piano cottura, fissarla con la vite metrica (M) fornita, da utilizzare come indicato (1.4.3).

Proseguire mettendo l'adattatore (D) e la curva (E) (1.4.5 - 1.4.6).

I comandi situati sotto il vetro del piano cottura hanno un cavo, che deve essere collegato alla scatola di comando (1.4.9).

Incassare il piano con la cappa integrata.

IN CASO DI FUNZIONAMENTO IN MODALITÀ RICICLO (1.4.4)

L'uscita d'aria del prodotto deve essere collegata all'apertura del mobile per riciclare l'aria evacuata nella cucina. Per questa configurazione sono necessari i filtri a carbone (I). Questi devono essere installati come indicato (1.4.7).

I filtri a carbone (I) sono situati al di sotto dei filtri antigrasso (J) e devono quindi essere installati prima di questi. Un kit di canalizzazione (B) con griglia (G) (all'estremità, da installare nel mobile) è fornito con il prodotto.

• 1 **INSTALLAZIONE CAPPA**



Consiglio

Utilizzare una sega per metallo per tagliare le canalizzazioni.

IN CASO DI FUNZIONAMENTO IN MODALITÀ EVACUAZIONE (1.4.5)

L'uscita d'aria del prodotto deve essere collegata all'esterno della casa. Il condotto da installare tra l'uscita d'aria del prodotto e l'esterno della casa non è fornito con l'apparecchio.

È necessario montare la valvola di ritegno (L) fornita.



Consiglio

In caso di funzionamento con condotto, il numero di curve deve essere limitato, perché ogni curva diminuisce l'efficacia della canalizzazione di un metro lineare. Evitare qualsiasi cambiamento di direzione brusco nella canalizzazione.

Il condotto collegato all'uscita dell'aria del ventilatore deve avere una sezione costante di 220x90 mm. Il condotto deve essere fabbricato con un materiale approvato dalla regolamentazione in vigore. Il mancato rispetto delle istruzioni indicate sopra può causare problemi di prestazioni e rumori, per i quali non verrà fornita alcuna garanzia.

Consigliamo di incollare i condotti e le curve tra di loro (tranne l'adattatore D all'uscita della cappa) o di usare l'adesivo (H) fornito per facilitare un eventuale intervento del servizio post-vendita.

Il prodotto è dotato di condotti con una sezione di 220 x 90 mm.

OPERAZIONI FINALI

Installare i filtri antigrasso (J) nel loro supporto, lasciandoli passare attraverso l'apertura centrale del piano cottura (1.4.7).

Per chiudere l'apertura centrale del piano cottura, posizionare su questa la griglia metallica (C), come indicato (1.4.8).

COLLEGAMENTI ELETTRICI (1.3.2)

Il collegamento del prodotto all'alimentazione elettrica deve essere effettuato nel rispetto delle regolamentazioni internazionali e locali vigenti.

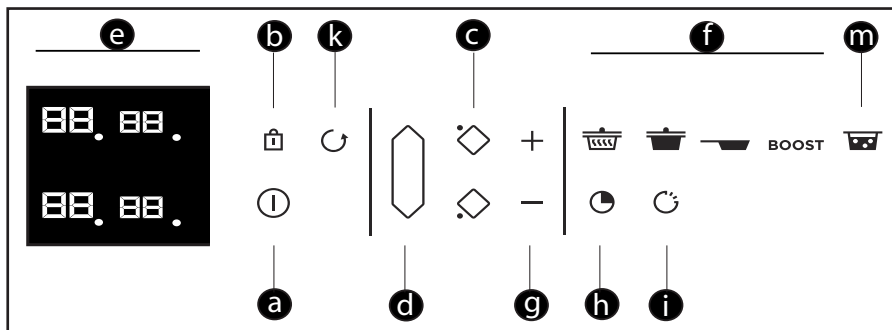
L'interconnessione di ogni parte separata di questo apparecchio può essere effettuata da un tecnico qualificato conformemente alle regole di cablaggio.

Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere effettuato tramite una spina e può anche essere realizzato dall'utilizzatore finale.

Insieme al prodotto sono forniti dei ganci adesivi (K) per riporre e ordinare i cavi lungo le pareti del mobile.

Decliniamo qualsiasi responsabilità in caso di incidente causato da una disposizione errata della messa a terra.

• 2 USO DEL PIANO COTTURA



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


• 2 USO DEL PIANO COTTURA



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 e sulla griglia metallica.

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
Horizone	3800	18 cm, ovale, pesciere

2.3 ACCENSIONE - SPEGNIMENTO

Premere il tasto accensione/spegnimento . Uno "0" lampeggia su ogni zona cottura, poi diventa fissa per 8 secondi (2.3.1). Se non viene rilevato alcun recipiente, selezionare la zona 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 , viene emesso un bip lungo e il display si spegne, oppure appare il simbolo "H" (calore residuo) (2.11.1).

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 (escluso 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

• 2 USO DEL PIANO COTTURA



= 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

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 **-**.

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

- Regolare il tempo con il tasto **+** o **-**.

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 USO DEL PIANO 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 . Il tempo trascorso lampeggia sul display del timer della zona cottura selezionata (2.7.1).

Poi, entro 5 secondi, se si desidera che la cottura termini in un tempo definito  premere il tasto **+** del timer per incrementare il tempo di cottura che si vuole ottenere. 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 . 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  (lucchetto) fino a

quando il simbolo di blocco "bloc" non appare sul display e fino a quando non viene emesso un bip di conferma dell'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  fino a quando il simbolo di blocco "bloc" non appare nel display e fino a quando non viene emesso un bip di conferma dell'operazione.

Funzione CLEAN LOCK

Questa funzione permette il blocco temporaneo del piano durante la pulizia.

Per attivare Clean lock :

Premere brevemente il tasto  (lucchetto). Si sente un bip e il simbolo "bloc" lampeggia sul display.


Dopo un tempo predefinito, il blocco sarà automaticamente annullato. È emesso un doppio bip e "bloc" si spegne. È possibile disattivare la funzione Clean Lock in qualsiasi momento premendo a lungo il tasto .

• 2 *USO DEL PIANO COTTURA*



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/spengimento, poi premere brevemente il tasto (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, per esempio, di far bollire e mantenere l'ebollizione dell'acqua per cuocere la pasta.

Selezionare la zona di cottura, premere brevemente il tasto "Boil" (2.10.1) .

La quantità d'acqua proposta in maniera predefinita è di 2 litri, ma è possibile modificarla con i tasti + o - (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 USO DEL PIANO COTTURA



2.11 SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI

Calore residuo

Dopo un utilizzo intensivo, la zona di cottura che è appena stata utilizzata può restare calda per qualche minuto. Durante questo periodo di tempo compare il simbolo (2.11.1). 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 (2.11.2) .
- Panno bagnato posato sui tasti.
- Oggetto metallico posato sui tasti di comando (2.11.3) .

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

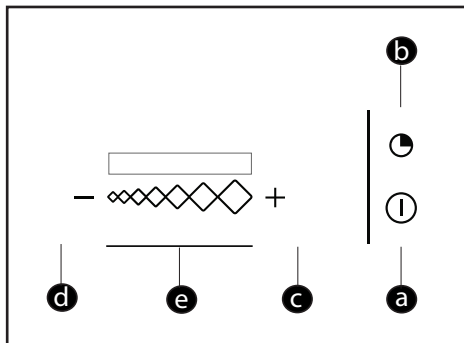
della potenza utilizzata).

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.



• 2 USO DELLA CAPPA




Simboli tastiera

- a** = Accensione/Spegnimento
- b** = Timer
- c** = Tasto +
- d** = Tasto -
- e** = Slider di modifica della velocità Display LED

2.12 Accensione

Premere il tasto accensione/spegnimento . La cappa si avvia alla velocità 2. Premere un'altra volta il tasto accensione/spegnimento  per spegnere la cappa, indipendentemente dal suo livello di potenza.


2.13 Modifica della velocità

Passare il dito sullo slider  per modificare la velocità del ventilatore. I LED si illuminano in funzione della velocità della cappa.

Ritorno automatico della velocità:


Alla massima velocità, la cappa ritorna automaticamente alla velocità inferiore dopo 9 minuti.

2.14 Timer

Premere il tasto  timer per mantenere la ventilazione durante 10 minuti alla velocità selezionata.

Dopo 4 ore di funzionamento continuo, o dopo 4 ore senza aver toccato il tasto, la cappa si spegne automaticamente.

2.15 Saturazione dei filtri

Dopo 30 ore di funzionamento e quando tutti i LED lampeggiano contemporaneamente, i filtri sono saturi e devono essere puliti o sostituiti. Una pressione lunga sul tasto  timer permette di spegnere i LED e reinizializzare il processo.



Consiglio

Evita di strofinare i contenitori sulla griglia.

• 3 MANUTENZIONE



PIANO

Per uno sporco leggero utilizzare una spugna da cucina. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, poi asciugare.

In caso di accumulo di sporco consolidato dalla cottura e di fuoriuscite zuccherate utilizzare una spugna da cucina e/o un raschietto apposito per il vetro. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, utilizzare un raschietto apposito per il vetro per sgrossare, rifinire con la spugna da cucina, poi asciugare.

Per aloni e tracce di calcare, applicare dell'aceto bianco caldo sulla macchia di sporco, lasciare agire e asciugare con un panno morbido.

Per colorazioni metalliche brillanti e una manutenzione settimanale, utilizzare un prodotto apposito per la vetroceramica. Applicare il prodotto speciale (contenente silicone e che abbia preferibilmente un effetto protettivo) sulla vetroceramica.

Nota importante: non usare polvere o spugne abrasive. Privilegiare le creme e le spugne speciali per stoviglie delicate.

CAPPA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, l'apparecchio deve sempre essere scollegato dall'alimentazione elettrica.

- Se il cavo di alimentazione subisce danni, deve essere sostituito solo dal servizio post-vendita o da personale esperto.

Non provare a modificare o a riparare l'apparecchio, in quanto questo può causare un grande pericolo. Le operazioni di manutenzione o di riparazione devono essere effettuate da personale esperto.

In caso di anomalia, l'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica.

Le operazioni di pulizia e manutenzione non dovrebbero essere eseguite da bambini senza sorveglianza.

Una manutenzione precisa è la garanzia di un corretto funzionamento e di buone prestazioni dell'apparecchio nel tempo. Il filtro antigrasso può essere pulito a mano o in lavastoviglie.

La pulizia dei filtri viene effettuata in funzione dell'uso, ma almeno una volta ogni due mesi.

La sostituzione dei filtri viene effettuata in funzione dell'uso, ma almeno una volta ogni sei mesi.

Il fondo del portafiltro a griglia è dotato di un tappo di scarico per favorire lo scarico dell'acqua accumulata

Si raccomanda di pulire l'apparecchio e la griglia con acqua tiepida e detergente neutro. I prodotti abrasivi devono essere evitati.

• 4 ANOMALIE



Alla messa in servizio

si constata l'apparizione di un simbolo luminoso. È normale. Scompare dopo 30 secondi.

La corrente salta o funziona un solo lato. Il collegamento del piano è difettoso. Verificarne la conformità (vedere capitolo collegamento).

Il piano cottura emana un odore durante i primi utilizzi. L'apparecchio è nuovo. Far riscaldare ciascuna zona per mezz'ora con una pentola piena d'acqua.

All'accensione

Il piano cottura non funziona e i simboli luminosi sulla tastiera restano spenti.

L'apparecchio non è alimentato. L'alimentazione o il collegamento sono difettosi. Controllare i fusibili e l'interruttore elettrico.

Il piano cottura non funziona e compare un altro messaggio. Il circuito elettronico funziona male. Rivolgersi al Servizio post-vendita.

Il piano cottura non funziona e compare l'informazione "bloc". Sbloccare la sicurezza bambini.

Codice anomalia F9 : tensione inferiore a 170 V.

Codice anomalia F0 : temperatura inferiore a 5°C.

Durante l'uso

Il piano cottura non funziona, compare – e viene emesso un segnale sonoro.

C'è stata una fuoriuscita oppure un oggetto ingombra la tastiera di

comando. Pulire il piano cottura o rimuovere l'oggetto e riavviare la cottura.

Compare il codice F7.

I circuiti elettronici si sono riscaldati (vedere capitolo incasso).

Durante il funzionamento di una zona di riscaldamento, le spie luminose della tastiera lampeggiano sempre.

Il recipiente utilizzato non è adatto.

I recipienti fanno rumore e il piano cottura emette rumori simili a scatti durante la cottura (vedere il consiglia "Sicurezza e installazione).

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.

L'apparecchio reca questo logo



ad indicare che gli apparecchi usati non devono essere

smaltiti con i rifiuti urbani.

Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea in vigore 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.

L'ETICHETTATURA ENERGETICA E LA REGOLAMENTAZIONE SULLA PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE

Poiché i regolamenti della Commissione Europea EU65 "Etichettatura energetica" e n° EU66 "Progettazione ecocompatibile" sono entrati in vigore il primo gennaio 2015, i prodotti sono stati aggiornati per essere conformi e rispondere ai criteri dei regolamenti. Tutti i prodotti nella versione Label Energie sono dotati di un'elettronica in grado di temporizzare le velocità dei condotti superiori a 650 m3/h.

• **6** *SERVIZIO CONSUMATORI*



INTERVENTI FRANCIA

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

PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas. A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich tira partido de materiais robustos e conceituados, privilegiando a autenticidade. Associando a tecnologia mais evoluída a materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich 

ÍNDICE

Segurança e precauções importantes.....	3
Instalação da placa de indução.....	7
Remoção da embalagem	7
Encastramento	7
Ligação	7
Instalação do exaustor.....	8
Operações técnicas.....	8
Funcionamento por reciclagem	8
Funcionamento por evacuação	8
Operações finais.....	9
Ligações elétricas.....	9
Utilização da placa	10
Léxico do teclado.....	10
Seleção do recipiente	11
Seleção do foco.....	11
Colocação em funcionamento / Desligar	11
Regulação da potência.....	11
Horizone	12
Ajuste do temporizador.....	12
Tecla “Elapsed time”	13
Bloqueio dos comandos	13
Função “Clean Lock”	13
Função “Recall”	14
Função “Boil”	14
Segurança e recomendações.....	15
Utilização do exaustor	16
Manutenção.....	17
Avárias.....	18
Meio ambiente.....	19
Serviço de apoio ao cliente	20



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Este manual está igualmente disponível no site Internet da marca.

Deve tomar conhecimento destes conselhos antes de instalar e utilizar o seu aparelho. Foram redigidos para a sua segurança e para a segurança dos outros. Conserve este manual de utilização com o seu aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a outra pessoa, certifique-se de que entrega também o manual de utilização.

- Para o melhoramento constante dos nossos produtos, reservamo-nos o direito de introduzir nas características técnicas, funcionais ou estéticas todas as modificações de características ligadas à evolução técnica.
- Para encontrar facilmente no futuro as referências do seu aparelho, aconselhamos a anotá-las na página “Serviço e relações com os Consumidores”

O seu aparelho está em conformidade com as diretivas e regulamentações europeias às quais está sujeito.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

Deve ser possível desconectar o aparelho incorporando um interruptor nas canalizações fixas em conformidade com as regras de instalação. O fio

de proteção (verde-amarelo) deve ser ligado ao terminal da ligação à terra do aparelho.

Se o cabo de alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

ADVERTÊNCIA: Se a superfície estiver fissurada, desligue a alimentação do aparelho para evitar o risco de choque elétrico.

AVISO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser supervisionado sem interrupção.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Recomendamos que não se



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

coloquem objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa de cozinha porque se podem aquecer.

Após a utilização, interromper o funcionamento da placa de cozedura através do dispositivo de comando e não contar com o sensor de tachos.

Este aparelho não se destina a ser posto em funcionamento através de um dispositivo de temporização externo ou de um sistema de comando à distância separado.

Este aparelho é destinado a ser instalado apenas sobre um plano de trabalho.

ADVERTÊNCIA: Efetuar uma cozedura sem supervisão numa placa de cozedura com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode causar um incêndio. Não deve tentar extinguir um incêndio com água. Deve desligar o aparelho, cobrir a chama com uma manta anti-incêndio ou uma cobertura.

ADVERTÊNCIA: Risco de incêndio: Não guardar nada nas superfícies de cozedura.

Não recomendamos dispositivos de proteção da placa. A utilização de proteções não apropriadas pode provocar acidentes.

O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização.

Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

Riscos elétricos:

Se o cabo de alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

Para o desligamento, pode-se prever uma tomada de eletricidade acessível ou incorporar um interruptor nas canalizações fixas, conforme as regras de instalação.

O seu fogão está concebido para funcionar a 50Hz ou 60Hz (50Hz/60Hz) sem qualquer intervenção especial da



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

sua parte.

Após a utilização, desligar a placa através do dispositivo de controlo e não confiar no sensor da panela.

Não modifique nem tente modificar as características deste aparelho. Isto representará um perigo para si.

As reparações devem ser efetuadas exclusivamente por um especialista autorizado.

Desconecte sempre o exaustor antes de proceder à sua limpeza ou conservação.

Nunca utilize aparelhos a vapor ou a alta pressão para limpar o seu aparelho (exigências relativas à segurança elétrica).

Risco de asfixia:

As regulamentações referentes à evacuação do ar devem ser respeitadas. O ar não deve ser enviado a um conduto utilizado para evacuar fumos de aparelhos que utilizem gás ou um outro combustível (não se

aplica aos aparelhos que difundem unicamente ar no local).

Uma ventilação conveniente do local deve ser prevista quando um exaustor de cozinha é utilizado simultaneamente a aparelhos que utilizam gás ou um outro combustível (não se aplica aos aparelhos que difundem unicamente ar no local).

Riscos de incêndio:

Há o risco de incêndio se a limpeza não for efetuada conforme as instruções. Deve respeitar a frequência de limpeza e de substituição dos filtros. A acumulação de depósitos de gordura pode ocasionar um incêndio.



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Guarde estas instruções com o aparelho. Se o aparelho for vendido ou passado a terceiros, deve ir acompanhado por este manual. Agradecemos que preste atenção a estas recomendações antes de instalar e utilizar o aparelho, pois foram redigidas para sua segurança e de outras pessoas.

Durante a entrega do produto, a embalagem e aspeto geral devem ser verificados. Qualquer objeção deve ser registada no documento de entrega, do qual devem conservar uma cópia. O seu aparelho destina-se a uma utilização doméstica normal. Não deve ser usado para fins comerciais ou industriais e não pode servir para outros fins além daqueles para que foi concebido.

Não será acordada nenhuma garantia para danos ou outras consequências que surjam de uma instalação incorreta ou de uma utilização indevida do aparelho.

Com o objetivo de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamos o direito a modificar as suas características técnicas, funcionais e estéticas. O aparelho foi previsto para funcionar em modo de reciclagem, ou em modo de evacuação. Antes de proceder à instalação, todos os componentes do aparelho devem ser verificados. Em caso de componentes danificados ou em falta, contacte o revendedor e não proceda à instalação.

• 1 INSTALAÇÃO PLACA



• 1.1 DESEMBALAMENTO

Retire todas as peças de proteção. Verifique e respeite as características do aparelho que constam da placa informativa (1.1).

Queira anotar nos quadros abaixo as referências de serviço e tipo de norma que figuram nesta placa, para uma futura utilização.

Service :
Type :

1. 2 ENCASTRAMENTO EM MÓVEL

Verifique se as entradas e saídas de ar estão desobstruídas. Tenha em conta as indicações relativas às dimensões (em milímetros) do móvel destinado a receber a placa de cozinha.

A placa requer um encastramento particular. Na verdade, não é uma placa de cozedura clássica. Deve lembrar-se de que o motor do sistema de aspiração deverá estar no local adequado. Isto implica a previsão de um móvel à medida por baixo. Geralmente, colocamos um elemento com duas gavetas e armário para tachos por baixo da placa de cozedura. No presente caso, a gaveta superior será bloqueada. Além disso, a profundidade do móvel deverá ser reduzida. Assim, nunca poderá ter um forno por baixo deste tipo de aparelho. Mas este é um ponto que o seu especialista em cozinhas saberá explicar em detalhe em função do modelo selecionado bem como em relação aos móveis disponíveis no catálogo.

- Encastramento sobre o tampo
Ver esquema (1.2.1)

- Encastramento nivelado com a superfície do tampo Ver esquema (1.2.2)

Cole a junta de estanqueidade no perímetro do vidro da placa de cozedura (1.2.3)

1. 3 LIGAÇÃO ELÉTRICA (1.3.1)

Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte multipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.

Identifique o tipo de cabo da sua placa de cozedura (conforme o modelo), conforme o número de fios e cores (1.3.1).

Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos ou prima um botão para que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (esta visualização é normal e está reservada, dado o caso, ao seu serviço pós-venda). O utilizador da placa não deve em caso algum tomá-las em consideração.

• 1 INSTALAÇÃO DO EXAUSTOR



IDENTIFICAÇÃO

- A - Motor
- B - Canalização
- C - Grelha metálica
- D - Adaptador
- E - Cotovelos
- F - Guia de utilização
- G - Grelha de evacuação
- H - Adesivo
- I - Filtros de carbono
- J - Filtro de gordura
- K - Clipes adesivos
- L - Válvula antirretorno
- M - Parafuso de fixação do motor

Antes de qualquer operação de instalação, garanta que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.

1.4 OPERAÇÕES TÉCNICAS

Coloque a placa de cozedura virada ao contrário sobre uma superfície adequada, preservando o vidro de todas as faixas. Retire o exaustor da embalagem e instale conforme indicado (1.4.1).

Os ganchos metálicos do exaustor de filtração devem ser inseridos nas ranhuras específicas, conforme indicado (1.4.2).

Depois de ter engatado o exaustor (A) à placa de cozedura, fixe com a ajuda do parafuso métrico (M) fornecido, utilizado conforme indicado (1.4.3).

Continue colocando o adaptador (D) e o cotovelo (E) (1.4.5 - 1.4.6).

Os comandos situados sob o vidro da placa de cozedura têm um cabo, que deve ser ligado à caixa de comando (1.4.9).

Encastre a placa com o exaustor integrado.

EM CASO DE FUNCIONAMENTO POR RECICLAGEM (1.4.4)

A saída de ar do produto deve ser ligada à abertura do móvel para reciclar o ar evacuado na cozinha. São necessários filtros de carbono (I) nesta configuração. Devem ser instalados conforme indicado (1.4.7).

Os filtros de carbono (I) estão situados mesmo abaixo dos filtros de gordura (J) e devem ser instalados antes dos filtros de gordura. É fornecido um kit

• 1 INSTALAÇÃO DO EXAUSTOR



de canalização (B) com grelha (G) (na extremidade a instalar no móvel) com o produto.



Conselho

Utilize uma serra de metal para efetuar o corte das canalizações.

EM CASO DE FUNCIONAMENTO POR EVACUAÇÃO (1.4.5)

A saída de ar do produto deve ser ligada ao exterior da casa. A conduta a instalar entre a saída de ar do produto e o exterior da casa não é fornecida com o aparelho.

É imperativo montar a válvula antirretorno (L) fornecida.



Conselho

Em caso de funcionamento com conduta, o número de cotovelos deve ser limitado, pois cada curva diminui a eficácia da canalização em um metro linear. Evite qualquer mudança brusca de direção na canalização.

A conduta ligada à saída de ar do ventilador deve ter uma secção constante de 220 x 90 mm. A conduta deve ser fabricada num material aprovado pela regulamentação em vigor. O desrespeito das instruções mencionadas acima pode levar a problemas no desempenho ou ruído, para os quais não será fornecida nenhuma garantia.

Aconselhamos colar condutas e cotovelos entre eles (salvo o adaptador (D) à saída do exaustor) ou utilizar o adesivo (H) fornecido para facilitar uma

eventual intervenção pós-venda.

O produto vem equipado com condutas de secção de 220 x 90 mm.

OPERAÇÕES FINAIS

Instale os filtros de gordura (J) nos suportes, deixando-os passar pela abertura central da placa de cozedura (1.4.7.).

Para fechar a abertura central da placa de cozedura, coloque a grelha metálica (C) sobre a mesma, conforme indicado (1.4.8).

LIGAÇÕES ELÉTRICAS (1.3.2)

A ligação do produto à alimentação elétrica deve ser efetuada respeitando as regulamentações internacionais e locais em vigor.

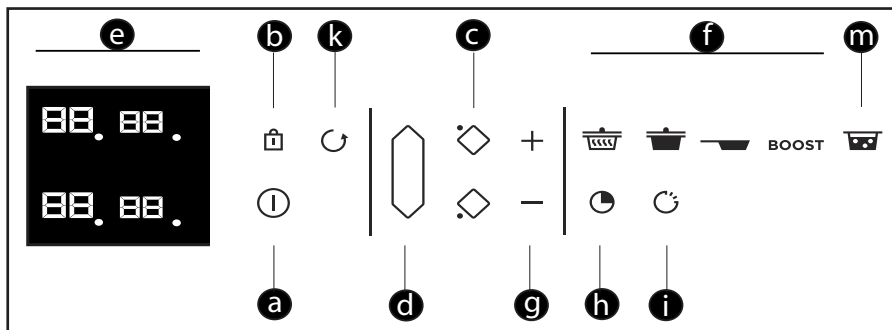
A interligação de todas as partes separadas deste aparelho pode ser efetuada por um técnico qualificado conforme as regras de ligação de cabos.

A ligação à alimentação elétrica deve ser feita por meio de uma ficha e pode também ser efetuada pelo utilizador final.

Junto encontrará os produtos dos cliques adesivos (K) para arrumar e ordenar os cabos ao longo das paredes do móvel.

Qualquer responsabilidade em caso de acidente causado por uma disposição incorreta da ligação à terra ou por uma disposição incorreta da mesma é rejeitada pelo presente.

• 2 UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA



Léxico do teclado


- a** = Ligação / Desligamento
- b** = Bloqueio / “Clean Lock”
- c** = Escolha da zona de cozedura
- d** = Horizone
- e** = Visor
- f** = Pré-seleção
- g** = Ajuste potência / tempo
- h** = Temporizador
- i** = Função “Elapsed time”
- k** = Função “Recall”
- m** = Função “Boil”


• 2 UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA



2.1 SELEÇÃO DO RECIPIENTE

A maioria dos recipientes é compatível com a indução. Só os recipientes de vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos materiais inoxidáveis não magnéticos não funcionam com o aquecimento por indução.

 **Sugerimos que escolha recipientes com fundo espesso e plano.** Desta forma, o calor será bem repartido e a cozedura mais homogênea. Nunca colocar um recipiente vazio a aquecer sem vigilância.


 Evite colocar recipientes sobre o painel de comando e a grelha metálica.

2.2 SELEÇÃO DO FOCO


Vários focos estão à sua disposição para posicionar os seus recipientes. Selecione o mais conveniente, em função do tamanho do recipiente. Se a base do recipiente for demasiado pequena, o indicador de potência começa a piscar e o foco não funciona, mesmo se o material do recipiente for indicado para indução. Assegure-se de nunca utilizar recipientes de um diâmetro inferior ao diâmetro do foco (ver tabela).

Diâmetro do foco	Potência máxima do foco (Watt)	Diâmetro do fundo do recipiente
Horizone	3800	18 cm, oval, travessas para peixe

2.3 LIGAR-DESLIGAR

Pressione o botão de ligar/desligar . Um «0» pisca 2 segundos em cada foco e depois fica fixo durante 8 segundos (2.3.1). Se não for detectado nenhum recipiente, selecione o seu foco (2.3.2). Se um recipiente for detetado, o “0” pisca com um ponto. Pode então escolher a potência desejada. Se não selecionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Desligar uma zona/placa

Efetue uma pressão longa no botão da zona , e ouvirá um sinal sonoro longo e o ecrã apaga-se ou aparece o símbolo “H” (calor residual) (2.11.1).


Prima o botão Ligação / Desligamento para a paragem completa da placa.

2.4 CONFIGURAÇÃO DA POTÊNCIA

Pressione o botão + ou - (2.4.1) para ajustar o seu nível de potência de 1 a 19. Durante a ligação pode passar diretamente para a potência máxima (exceto o Boost) pressionando o botão «-» da zona .

Pré-seleção de potência:

Tem quatro botões à sua disposição para aceder diretamente aos níveis de potência pré-estabelecidos:

 = potência 2 - Manter quente

 = potência 10 - Cozinhar lentamente

 = potência 19 - Tostar por fora

BOOST = potência máxima (2.4.2)

• 2 UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA



Estes valores de potência são modificáveis, exceção feita para o BOOST.

Proceda da seguinte maneira:

A placa de cozedura tem de estar desligada.

- Selecione ou ou efetuando uma pressão longa aqui.

- Ajuste a nova potência pressionando o botão **+** ou **-**.

- Um bip valida a sua ação após um momento.

Nota: As potências devem estar compreendidas entre

1 e 3 para

4 e 11 para

12 e 19 para

2.5 HORIZONE

A seleção da zona livre é feita pelo

botão (2.5.1). O ajuste da potência e do temporizador efetua-se como para um foco normal.

Para parar a zona, efetuar uma pressão

longa no botão , ouvirá um sinal sonoro longo e os visores apagam-se ou aparece o símbolo "H".

Uma pressão no botão do foco da frente ou de trás da zona desativará a função e transferirá os ajustes ao foco selecionado.

2.6 AJUSTE DO TEMPORIZADOR

Cada zona de cozedura possui um temporizador próprio. Este pode ser acionado se a respetiva zona de

aquecimento estiver em funcionamento.

Para o acionar ou modificar, pressione o botão do temporizador (2.6.1), e depois, os botões **+** ou **-** (2.6.2).

Para facilitar o ajuste do tempo demasiado longo, pode aceder diretamente aos 99 minutos pressionando desde o início o botão **-**.

O final da cozedura é indicado pelo aparecimento do número 0 e por um sinal sonoro. Para apagar estas informações, prima um botão qualquer do comando da zona de aquecimento em questão. Se não o fizer, as indicações pararão automaticamente após alguns instantes.

Para interromper o temporizador durante a cozedura, pressione simultaneamente os botões **+** e **-**, ou volte a 0 com o botão **-**.

Temporizador independente

Esta função permite cronometrar um evento sem fazer a cozedura.

- Selecione uma zona não utilizada (2.6.3).

- Faça uma pressão longa no botão

- Ajuste o tempo com o botão **+** ou **-**.

Um "t" pisca no ecrã (2.6.4).

- No fim do ajuste, o "t" fica fixo e inicia-se a contagem.

Pode parar uma contagem decrescente em curso efetuando uma pressão longa no botão de seleção do foco.

• 2 UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA



2.7 Botão “ELAPSED TIME”

Esta função permite apresentar o tempo decorrido desde a última modificação de potência de um foco escolhido.

Para utilizar esta função, pressione o botão . O tempo decorrido pisca no visor do temporizador do foco selecionado (2.7.1).

Se quiser que a cozedura termine num tempo definido, pressione o botão e depois, em 5 segundos, pressione **+** no temporizador para aumentar o tempo de cozedura que desejar. A apresentação do tempo decorrido fica fixa durante 3 segundos e depois a apresentação do tempo restante aparece. É emitido um som para confirmar a sua escolha.

Esta função existe com ou sem a função do temporizador.

Nota: se for afixado um tempo no temporizador, não é possível mudar este tempo nos 5 segundos após a pressão de . Passados esses 5 segundos, poderá modificar o tempo de cozedura.

2.8 BLOQUEIO DOS COMANDOS

Segurança das crianças

A sua placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando esta está parada ou em funcionamento (para preservar os seus ajustes). Por razões de segurança, só o botão “desligar” e os botões de seleção estão sempre ativos e autorizam a paragem da placa ou o corte de uma zona de aquecimento.

Bloqueio

Pressione o botão (cadeado), até que o símbolo de bloqueio apareça nos ecrãs e um sinal sonoro confirme a sua manobra (2.8.1).

Placa bloqueada em funcionamento

A apresentação das zonas de cozedura em funcionamento indica alternadamente a potência e o símbolo de bloqueio.

Ao premir os botões de potência ou do temporizador das zonas em funcionamento:

"bloqueio" aparece 2 segundos e desaparece em seguida.

Desbloqueio

Pressione o botão até que o símbolo de bloqueio desapareça do ecrã e um sinal sonoro confirme a sua manobra.

Função “CLEAN LOCK”

Esta função permite o bloqueio temporário da sua placa durante a limpeza.

Para ativar o Clean lock:

Efetue uma pressão curta no botão (cadeado). Um bip é emitido e o símbolo "bloqueio" pisca no visor.

Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. Soa um sinal sonoro duplo e o símbolo "bloqueio" apaga-se. Pode parar o Clean Lock a qualquer momento efetuando uma pressão longa no botão .

• 2 UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA



2.9 FUNÇÃO “RECALL”

Esta função permite visualizar os últimos ajustes “potência e temporizador” de todos os focos apagados desde há menos de 3 minutos.

Para utilizar esta função, a placa deve estar desbloqueada. Pressione o botão Ligar/Desligar, e depois faça uma pressão curta no botão (2.9)

Quando a placa funcionar, a função permite de recuperar os ajustes de potência e temporizador do (ou dos) foco(s) apagado(s) há menos de 30 segundos.

2.10 FUNÇÃO DE FERVURA

Esta função permite ferver e manter a ebulição da água para cozer massa, por exemplo.

Selecione o foco e faça uma pressão curta no botão “Boil” (2.10.1)

Por predefinição, a quantidade de água proposta é de 2 litros mas tem a possibilidade de a modificar com a ajuda dos botões + ou - (2.10.2).

Ajuste a quantidade de água desejada (de 0,5 a 6 litros).

Valide premindo o símbolo «Boil» ou aguarde alguns segundos e a validação se fará automaticamente.

A cozedura começa.

É emitido um sinal sonoro quando a água atinge o ponto de ebulição e aparece o símbolo “Boil” no ecrã (2.10.3).

Deite então as massas e valide tocando no botão “Boil”.

Por predefinição, o visor propõe uma potência e uma duração de cozedura de 8 minutos.

Pode no entanto ajustar a potência e o tempo de cozedura propostos.

Um sinal sonoro é ouvido ao fim da cozedura.

NOTA : É importante que a temperatura da água esteja à temperatura ambiente no início da cozedura, pois isso influenciaria no resultado final.

Para esta função, não utilize recipientes de ferro fundido.

Pode também utilizar essa função para cozer qualquer alimento que requeira uma cozedura em água fervente.



Conselho de economia de energia

Cozinhar com uma tampa bem ajustada economiza energia. Se utilizar uma tampa de vidro, poderá controlar perfeitamente a cozedura.

• 2 UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA



2.11 SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES

Calor residual

Após o uso intensivo, a zona de aquecimento que acabou de utilizar pode ficar quente durante alguns minutos.

Aparece um “H” durante este período (2.11.1). Evite tocar nas zonas em questão.

Limitador de temperatura

Cada zona de aquecimento está equipada com um sensor de segurança que controla constantemente a temperatura do fundo do recipiente. Em caso de esquecimento de um recipiente vazio numa zona de aquecimento acesa, este sensor adapta automaticamente a potência da placa e limita assim qualquer risco de deterioração do recipiente ou da placa.

Proteção em caso de derrame

A paragem da placa pode ser desencadeada nos 3 casos seguintes:

- Derrame que cobre os botões do comando (2.11.2) .
- Pano molhado colocado em cima dos botões.
- Objeto metálico colocado sobre os botões do comando (2.11.3) .

Retire o objeto ou limpe e seque os botões de comando e depois reinicie a cozedura.

Neste caso, o símbolo — aparece acompanhado por um sinal sonoro.

Sistema “Auto-Stop”

No caso de se esquecer de desligar um cozinhado, esta placa está equipada com uma função de segurança denominada “Auto-Stop” que desliga automaticamente a zona de

aquecimento esquecida, após um tempo predefinido (compreendido entre 1 e 10 horas, consoante a potência utilizada).

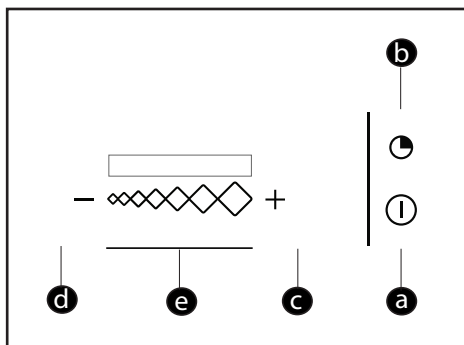
Se esta segurança for ativada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização “AS” na zona de comando e um sinal sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Para o desativar, basta premir um botão qualquer dos comandos.



Podem produzir-se sinais sonoros semelhantes aos de uma agulha de um relógio.

Estes ruídos intervêm somente quando a placa está em funcionamento e desaparecem ou diminuem em função da configuração de aquecimento. Silvos também podem aparecer segundo o modelo e a qualidade do seu recipiente. Os ruídos descritos são normais, fazem parte da tecnologia de indução e não indicam uma avaria.

• 2 UTILIZAÇÃO - EXAUSTOR



Léxico do teclado

- a** = Ligação / Desligamento
- b** = Temporizador
- c** = Botão +
- d** = Botão -
- e** = Deslizar para modificar a velocidade Visualização LED

2.12 Ligar

Pressione o botão de ligar/desligar . O exaustor arranca na velocidade 2. Uma nova pressão do botão Ligar/Desligar permite desligar o exaustor, seja qual for o nível de potência.

2.13 Modificação da velocidade

Faça deslizar o dedo no deslizador para modificar a velocidade do ventilador. Os LEDs iluminam-se em função da velocidade do exaustor.

Retorno automático de velocidade:

Na velocidade máxima, o exaustor efetua um retorno automático à velocidade inferior depois de 9 minutos.

2.14 Temporizador

Pressione o botão do temporizador para manter a ventilação durante 10 minutos na velocidade selecionada.

Após 4 horas de funcionamento contínuo, ou depois de 4 horas sem ter feito uma ação com um botão, o exaustor desliga-se automaticamente.

2.15 Saturação dos filtros

Depois de 30 horas de funcionamento e quando todos os LEDs piscarem ao mesmo tempo, os filtros de gordura ficam saturados, e devem ser limpos ou trocados. Uma pressão longa do botão do temporizador permite desligar os LEDs e reiniciar o processo.



Conselho

Evite esfregar os recipientes na grade.

• 3 CONSERVAÇÃO



PLACA

Para sujidade ligeira, utilize um esfregão. Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar.

Para uma acumulação de sujidades recozidas, derrames com açúcar derretido, utilize uma esponja sanitária ou um raspador especial para vidro. Deve molhar bem a zona a limpar com água quente, utilizar um raspador especial para vidros para desbastar, acabar com um esfregão e secar.

Para auréolas e marcas de calcário, aplicar vinagre branco quente sobre a mancha, deixar agir e secar com um pano macio.

Para cores metálicas brilhantes e a conservação semanal, utilizar um produto especial para vidro vitrocerâmico. Aplicar o produto especial (que contenha silicone e tenha de preferência um efeito protetor) sobre o vidro vitrocerâmico.

Observação importante: não utilizar pó nem esponja abrasiva. Privilegie os cremes e as esponjas especiais para louça delicada.

EXAUSTOR

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou de conservação, o aparelho deve ser sempre desligado da alimentação elétrica.

- Se o cabo de alimentação sofrer danos, apenas pode ser substituído pelo serviço pós-venda ou por pessoal experiente.

Não tente modificar ou reparar o aparelho, pois isto pode representar um perigo grave. As operações de conservação ou reparação devem ser efetuadas por pessoal experiente.

Em caso de anomalia, o aparelho deve ser desligado da alimentação elétrica.

As operações de limpeza e conservação não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância.

Uma conservação precisa é a garantia de um bom funcionamento e de um bom desempenho do aparelho com o passar do tempo.

O filtro de gordura pode ser limpo à mão, ou na máquina de lavar a loiça.

A limpeza dos filtros é feita em função da utilização, mas pelo menos uma vez a cada dois meses.

A substituição dos filtros de carbono é feita em função da utilização, mas pelo menos uma vez a cada seis meses.

A parte inferior do suporte do filtro da grade está equipada com um tampão de drenagem para ajudar a drenar a água acumulada

Recomenda-se a limpeza do aparelho e da grelha com água tépida e sabonete suave. Os produtos abrasivos devem ser evitados.

• 4 ANOMALIAS



Durante a colocação em serviço

Constata que aparece uma indicação luminosa. Isto é normal. Desaparecerá depois de 30 segundos.

A sua instalação dispara ou funciona apenas um lado da placa. A ligação da sua placa está defeituosa. Verifique a sua conformidade (ver capítulo sobre a ligação).

A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações. O aparelho é novo. Aqueça cada zona durante meia hora com um tacho cheio de água.

Quando a placa é ligada

A placa não funciona e os indicadores luminosos do teclado estão apagados.

O aparelho não tem alimentação de energia. A alimentação ou a ligação estão defeituosas. Inspeccione os fusíveis e o disjuntor elétrico.

A placa não funciona e aparece outra mensagem. O circuito eletrónico funciona mal. Contate o Serviço Pós-Venda.

A placa não funciona, aparece a informação “bloqueio”. Desative a segurança para crianças.

Código de avaria F9 : tensão inferior a 170 V.

Código de avaria F0 : temperatura inferior a 5°C.

Durante a utilização

A placa não funciona, o visor mostra – e soa um sinal sonoro. Houve um transbordo, ou um

objeto tapa o painel de comando. Limpe ou retire o objeto e volte a iniciar a cozedura.

É indicado o código F7.

Os circuitos eletrónicos aqueceram (ver capítulo encastramento).

Durante o funcionamento de uma zona de aquecimento, os indicadores luminosos do painel piscam sempre.

O recipiente utilizado não é adequado.

Os recipientes fazem barulho e a placa emite um clique durante a cozedura (ver o conselho “Segurança e recomendações”).

É normal. Com certos tipos de recipientes, isto deve-se à passagem de energia da placa para o recipiente.

A ventilação continua a funcionar depois da paragem da sua placa.

É normal. Isto permite o arrefecimento da parte eletrónica.

No caso de avaria persistente.

Desligue a placa durante 1 minuto. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.



RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros

resíduos.

A reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Consulte a sua câmara municipal ou

o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

A ETIQUETAGEM ENERGÉTICA E A REGULAMENTAÇÃO SOBRE A ECOCONCEÇÃO

Conforme a regulamentação da Comissão Europeia nº EU65 “Rótulo energético” e nº EU66 “Conceção ecológica” que entraram em vigor a 1 de janeiro de 2015, os produtos foram atualizados, para que possam estar conformes e responder aos critérios das regulamentações. Todos os produtos na versão Label Energie são equipados com um sistema eletrónico capaz de temporizar as velocidades de condução superiores a 650 m3/h.

• 6 *SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE*



INTERVENÇÕES EM FRANÇA

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.

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 a 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 spotřebiče velmi spokojeni.

Děkujeme Vám za Vaši důvěru.

De Dietrich 

OBSAH

Důležité bezpečnostní pokyny	3
Instalace indukční desky	6
Vybalení	6
Vestavba	6
Připojení	6
Instalace odsavače.....	7
Technické operace	7
Fungování v režimu recyklace	7
Fungování v režimu odtahu	7
Konečné operace	8
Elektrické připojení	8
Použití varné desky	9
Popis ovládacího panelu	9
Výběr nádobí	10
Výběr varné zóny.....	10
Zapnutí/Vypnutí	10
Nastavení výkonu	10
Horizone	11
Nastavení časovače	11
Tlačítko Elapsed time	12
Uzamčení ovládací klávesnice	12
Funkce Clean lock	12
Funkce Recall.....	12
Funkce Boil	13
Bezpečnost a doporučení.....	14
Použití odsavače par.....	15
Údržba	16
Neobvyklé stavy	17
Životní prostředí	18
Zákaznické oddělení.....	19



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Tento návod je také ke stažení na internetových stránkách společnosti.

S těmito pokyny se prosím seznámte před instalací a použitím spotřebiče. Jsou sepsány pro vaši bezpečnost a bezpečnost dalších osob. Tento návod k použití uschovejte u spotřebiče. Pokud spotřebič prodáte nebo předáte jiné osobě, zajistěte, aby se spotřebičem obdržela 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 spotřebiči na stránku „Zákaznické oddělení a komunikace se zákazníky“, abyste je mohli později snadno vyhledat.

Váš spotřebič je v souladu s příslušnými evropskými směrnici a předpisy.

Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou tento spotřebič používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo obdržely informace o používání spotřebiče a pochopily případná rizika. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Postup čištění a údržby nesmějí provádět děti bez dozoru.

Musí být možné odpojit spotřebič začleněním vypínače do pevného přívodu v souladu s pravidly pro elektroinstalace. Ochranný vodič (zeleno-žlutý) musí být připojen k zemnicí svorce instalace.

Jeli napájecí kabel poškozený,

musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo oprávněná osoba.

UPOZORNĚNÍ: Je-li povrch prasklý, spotřebič odpojte od napájení, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.

VAROVÁNÍ: Na proces vaření je nutné dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet neustále.

Nepoužívejte spotřebič pro parní čištění.

Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, mohly by se zahřát na velmi vysokou teplotu. Po použití vypněte varnou desku ovládacím zařízením a nespolehejte na detektor hrnců.

Spotřebič není určen k tomu,



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

aby se zapínal externím časovačem nebo nezávislým systémem dálkového ovládání.

Tento spotřebič je určen výhradně k instalaci do pracovní desky.

UPOZORNĚNÍ: Vaření bez dozoru na varné desce při používání tuku nebo oleje může být nebezpečné a může způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte hasit požár vodou, ale nejprve vypněte napájení spotřebiče a následně zakryjte plamen např. nějakou pokrývkou nebo hasicí dekou.

UPOZORNĚNÍ: Riziko požáru: Na varný povrch nic neodkládejte.

Nedoporučujeme připojení varné desky přes proudový chránič. Použití nevhodných ochranných zařízení může způsobit zranění či poškození.

Spotřebič a jeho přístupné části jsou při používání horké.

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

Riziko úrazu elektrickým proudem:

Jeli napájecí kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní středisko nebo oprávněná osoba.

Odpojení lze provést pomocí dostupné zástrčky elektrické zásuvky nebo začleněním vypínače do pevného přívodu v souladu s pravidly pro instalaci.

Neměňte nebo nepokoušejte se měnit vlastnosti tohoto spotřebiče. Bylo by to pro vás nebezpečné.

Opravy musí provádět pouze autorizovaný odborník.

Před čištěním a údržbou odsavač vždy odpojte od napájení.

K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte parní či vysokotlaké čističe (viz pokyny týkající se bezpečnosti práce s elektrickými zařízeními).

Riziko udušení:

Je nutno dodržovat pokyny týkající se odvodu vzduchu.



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Vzduch nesmí být veden do potrubí odvádějícího páry či kouř z přístrojů používajících plyn či jiné palivo (neplatí pro zařízení odvádějící vzduch pouze do místnosti).

Při použití kuchyňského odsavače spolu se zařízeními používajícími plyn či jiné palivo je nutno zajistit vhodné větrání místnosti (neplatí pro zařízení odvádějící pouze vzduch do místnosti).

Riziko požáru:

Existuje riziko požáru, pokud čištění není prováděno v souladu s pokyny; dodržujte frekvenci čištění a výměny filtrů. Nahromadění mastných usazenin může způsobit požár.

Tyto pokyny uschovejte se spotřebičem. Pokud je spotřebič prodán nebo předán třetím osobám, je nutné přiložit tento návod. S těmito doporučeními sepsanými pro vaši bezpečnost a bezpečnost druhých se prosím seznamte před instalací a použitím spotřebiče.

Při dodání produktu je nutné zkontrolovat obal a jeho vzhled. Jakékoli připomínky uveďte na dodací list a uschovejte si kopii. Spotřebič je určen pro běžné domácí použití. Nesmí mít používán k obchodním nebo průmyslovým účelům a nemůže sloužit jiným účelům, než ke kterým je určen.

Žádná záruka nebude poskytována na škody nebo jiné důsledky nesprávné instalace nebo nesprávného používání spotřebiče.

Za účelem neustálého vylepšování našich produktů si vyhrazujeme právo na změny technických, funkčních nebo estetických vlastností. Spotřebič je určený k provozu v režimu recyklace nebo v režimu odtahu. Před provedením instalace zkontrolujte veškeré součásti. V případě poškozených nebo chybějících součástí neprovádějte instalaci a obraťte se na prodejce.

• 1 INSTALACE DESKY



1.1 VYBALENÍ

Odstraňte všechny ochranné prvky. Zkontrolujte a dodržujte parametry spotřebiče, které jsou uvedeny na výrobním štítku (1.1).

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

Service :

Type :

1.2 VESTAVBA DO NÁBYTKU

Zkontrolujte, zda vstupy a výstupy vzduchu nejsou ničím blokovány. Dodržte rozměry nábytku (v milimetrech), do kterého bude varná deska vestavěna. Nezapomeňte, že vaše deska vyžaduje zvláštní vestavbu. Nejedná se totiž o klasickou varnou desku. Nezapomeňte, že je třeba prostor pro motor odsávacího systému. Vyžaduje to tedy nějaký nábytek, který je vespod uzpůsobený na míru. Zpravidla umístíme pod varnou desku díl se dvěma zásuvkami a přihrádkou na hrnce. V tomto případě mějte na vědomí, že horní zásuvka bude neotvíratelná. Navíc hloubka nábytku musí být menší. Podobně i trouba nesmí být nikdy umístěna pod tento typ spotřebiče. Nicméně je to požadavek, který váš návrhář kuchyně dokáže specifikovat podle zvoleného modelu podobně jako nábytek uvedený v jeho katalogu.

- Zapuštění do pracovní desky
Viz schéma (1.2.1)

- Zapuštění do roviny pracovní desky
Viz schéma (1.2.2)

Po celém obvodu skla varné desky přilepte těsnění (1.2.3).

1.3 ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ (1.3.1)

Tyto desky je nutné připojit k síti přes vícepólový vypínač v souladu s platnými pravidly instalace. Vypínač musí být součástí pevného vedení.

Určete typ kabelu vaší varné desky (podle modelu) podle počtu vodičů a podle barev (1.3.1).

Při zapojení varné desky do sítě nebo po delším přerušení přívodu elektrického proudu se na ovládacím panelu zobrazí světelné kódy. Před použitím varné desky vyčkejte přibližně 30 sekund nebo stiskněte tlačítko, aby tyto údaje zmizely (toto zobrazení je normální a je v případě potřeby vyhrazeno pro servisní středisko). Uživatel varné desky je v žádném případě nebude brát v úvahu.

• 1 *INSTALACE ODSAVAČE PAR*



IDENTIFIKACE

- A – Motor
- B – Potrubí
- C – Kovová mřížka
- D – Adaptér
- E – Kolena
- F – Návod k použití
- G – Odsávací mřížka
- H – Lepicí páska
- I – Uhlíkové filtry
- J – Tukový filtr
- K – Lepicí klipsy
- L – Zpětná klapka
- M – Šroub pro upevnění motoru

Před každou instalací se ujistěte, že je spotřebič odpojen od elektrického napájení.

1.4 TECHNICKÉ OPERACE

Umístěte obrácenou varnou desku na vhodný povrch a chraňte sklo před poškrábáním. Vyměňte odsavač z obalu a umístěte ho dle vyobrazení (1.4.1).

Kovové háčky filtračního odsavače zasuňte do specifických otvorů dle vyobrazení (1.4.2).

Po uchycení odsavače (A) k varné desce ho upevněte pomocí dodaného metrického šroubu (M) dle vyobrazení (1.4.3).

Následně umístěte adaptér (D) a koleno (E) dle vyobrazení (1.4.5).

Ovladače umístěné pod sklem varné desky mají kabel, který je nutné připojit k řídicí jednotce (1.4.9).

Zapustěte desku s integrovaným odsavačem.

V PŘÍPADĚ FUNGOVÁNÍ V REŽIMU RECYKLACE (1.4.4)

Výstup vzduchu ze spotřebiče musí být propojen s otvorem v nábytku za účelem recyklace vzduchu odváděného do kuchyně. V této konfiguraci jsou nezbytné uhlíkové filtry (I). Je nutné je instalovat dle vyobrazení (1.4.7).

Uhlíkové filtry (I) jsou umístěné pod tukovými filtry (J), je nutné je tedy instalovat před tukovými filtry. Sada potrubí (B) s mřížkou (G) (s okrajem pro instalaci do nábytku) se dodává s produktem.

• 1 *INSTALACE ODSAVAČE PAR*



Doporučení

Pro provedení řezu potrubí použijte pilu na kov.

V PŘÍPADĚ FUNGOVÁNÍ V REŽIMU ODTAHU (1.4.5)

Výstup vzduchu ze spotřebiče musí být propojen s venkovním prostředím. Vedení instalované mezi výstupem vzduchu ze spotřebiče a venkovním prostředím není součástí dodávky spotřebiče.

Je nutné namontovat dodanou zpětnou klapku (L).



Doporučení

V případě fungování v režimu šachty je nutné omezit počet kolen, protože každý záhyb snižuje účinnost potrubí o jeden metr délky. Vyhněte se jakékoli prudké změně směru potrubí.

Vedení propojené s výstupem vzduchu ventilátoru musí mít stálý průřez 220 × 90 mm. Vedení musí být vyrobeno z materiálu schváleného dle platných právních předpisů. Nedodržování výše uvedených pokynů může způsobit problémy s výkonem nebo hlukem, na které nelze uplatnit žádnou záruku.

Doporučujeme vedení a kolena k sobě přilepit (vyjma adaptéru (D) na výstupu odsavače) nebo použít dodanou lepicí pásku (H) pro usnadnění případného zásahu poprodejního servisu.

Spotřebič je vybaven vedeními o průřezu 220 × 90 mm.

KONEČNÉ OPERACE

Instalujte tukové filtry (J) do držáku a nechte je projít středovým otvorem varné desky (1.4.7).

Středový otvor varné desky uzavřete kovovou mřížkou (C) dle vyobrazení (1.4.8).

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ (1.3.2)

Připojení spotřebiče k elektrickému napájení musí být provedeno v souladu s platnými mezinárodními a místními předpisy.

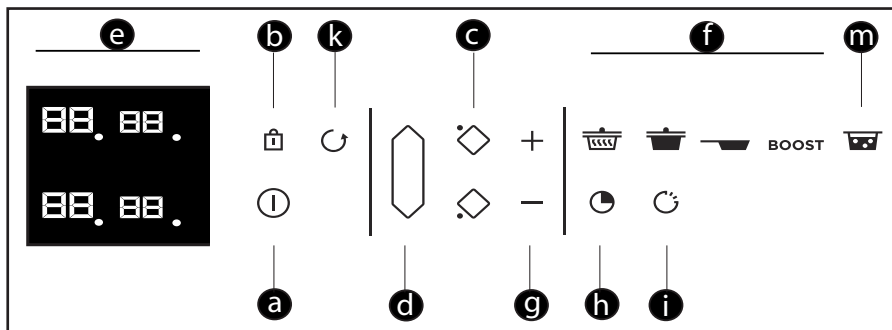
Pospojení se všemi částmi oddělenými od tohoto spotřebiče provádí kvalifikovaný technik v souladu s pravidly připojení.

Připojení k elektrickému napájení je nutné provést zástrčkou a může být rovněž provedeno koncovým uživatelem.

K produktům jsou přiloženy lepicí klipsy (K) pro uložení a uspořádání kabelů podél stěn nábytku.

Jakákoli odpovědnost v případě nehody způsobené nesprávným provedením připojení k uzemnění nebo nesprávným provedením připojení k napájení je tímto odmítnuta.

• 2 POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY



Popis ovládacího panelu


- a** = Zapnutí/Vypnutí
- b** = Uzamčení / Clean Lock
- c** = Výběr varné zóny
- d** = Horizone
- e** = Displej
- f** = Předvolba
- g** = Nastavení Výkonu/Doby
- h** = Minutka
- i** = Funkce Elapsed time
- k** = Funkce Recall
- m** = Funkce Boil

• 2 POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY



2.1 VÝBĚR NÁDOBÍ

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

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


 Nepokládejte nádobí na ovládací panel a kovovou mřížku.

2.2 VÝBĚR VARNÉ ZÓNY


Pro umístění nádobí máte k dispozici několik varných zón. Vyberte zónu, která je vhodná podle velikosti nádoby. Pokud je dno nádoby příliš malé, ukazatel výkonu začne blikat a varná zóna nebude fungovat, přestože je materiál nádoby doporučen pro indukční vaření. Nepoužívejte nádobí, které má menší průměr než varná zóna (viz tabulka).

Průměr varné zóny	Max. výkon varné zóny (W)	Průměr dna nádoby
Horizone	3800	18 cm, oválný tvar, hrnce na ryby

2.3 ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ

Stiskněte tlačítko pro Zapnutí/Vypnutí . „0“ bliká 2 sekundy na každé varné zóně a poté po dobu 8 sekund svítí trvale (2.3.1). Pokud není detekováno žádné nádobí, vyberte varnou zónu (2.3.2). Pokud je nádobí detekováno, bliká „0“ s tečkou. Nyní můžete nastavit požadovaný výkon. Nenastavíte-li výkon, varná zóna se automaticky vypne.

Vypnutí Zóny/Desky

Dlouze stiskněte tlačítko zóny , zazní dlouhý pípnutí, displej zhasne nebo se zobrazí „H“ (zbytkové teplo) (2.11.1).

Stiskněte tlačítko Zapnutí/Vypnutí pro úplné vypnutí varné desky.

2.4 NASTAVENÍ VÝKONU

Stiskněte tlačítko + nebo - (2.4.1) pro nastavení úrovně výkonu v rozsahu 1 až 19. Při zapnutí můžete přejít přímo na maximální výkon (kromě funkce boost) stisknutím tlačítka „-“ v zóně .

Předvolba výkonu:

Pro přímý přístup k přednastaveným úrovním výkonů jsou k dispozici čtyři tlačítka:

 = výkon 2 – Udržování teploty

 = výkon 10 – Dušení

 = výkon 19 – Smažení

BOOST = maximální výkon (2.4.2)




Tyto hodnoty výkonu lze upravit vyjma režimu BOOST.

• 2 POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY



Postupujte takto:

Varná deska musí být vypnutá.

- Vyberte  nebo  nebo  dlouhým stiskem tlačítka.

- Nastavte nový výkon stiskem tlačítka **+** nebo **-**.

- Za několik okamžiků zazní potvrzující pípnutí.

Poznámka: Výkony musí být v rozsahu


1 až 3 u 

4 až 11 u 


12 až 19 u 

2.5 HORIZONE

Výběr volné varné zóny se provádí

tlačítkem  (2.5.1). Nastavení výkonu a časovače se provádí podobně jako u běžné varné zóny.


Pro vypnutí varné zóny dlouze stiskněte

tlačítko , zazní dlouhé pípnutí, displej zhasne nebo se zobrazí symbol „H“.

Stisknutím tlačítka přední nebo zadní varné zóny se funkce deaktivuje a přesune se nastavení na požadovanou varnou zónu.

2.6 NASTAVENÍ ČASOVAČE

Každá varná zóna je vybavena vlastním časovačem. Ten může být spuštěn po zapnutí příslušné varné zóny.

Pro zapnutí nebo pro provedení změny stiskněte tlačítko  časovače (2.6.1), poté tlačítko **+** nebo **-** (2.6.2).

Pro snazší nastavení velmi dlouhé doby máte přímý přístup k nastavení 99 minut

stisknutím tlačítka - hned po spuštění.

Na konci tepelné úpravy displej zobrazí 0 a zazní pípnutí. Pro vymazání těchto informací stiskněte kterékoli ovládací tlačítko příslušné varné zóny. Jinak se za několik okamžiků samy vypnou.

Pro vypnutí časovače během tepelné úpravy stiskněte současně tlačítka **+** a **-** nebo nastavte 0 tlačítkem **-**.

Nezávislý časovač

Tato funkce umožňuje měřit dobu trvání nějaké události bez vaření.

- Vyberte nepoužívanou varnou zónu (2.6.3).

- Stiskněte tlačítko 

- Nastavte čas tlačítkem **+** nebo **-**.

Na displeji bliká „t“ (2.6.4).

- Po ukončení nastavení se „t“ rozsvítí trvale a spustí se odpočítávání.


Odpočítávání můžete zastavit dlouhým stiskem tlačítka výběru varné zóny.


• 2 POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY




2.7 Tlačítko ELAPSED TIME

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

Pro použití této funkce stiskněte tlačítko . Uplynulý čas bliká na displeji časovače vybrané varné zóny (2.7.1).

Pokud chcete, aby se tepelná úprava ukončila ve stanovenou dobu, stiskněte tlačítko  a do 5 sekund stiskněte na časovači **+** pro zvýšení doby tepelné úpravy až na požadovanou. Uplynulý čas zůstane po dobu 3 sekund trvale zobrazen a poté se zobrazí zbývající čas. Zazní pípnutí potvrzující váš výběr.

Tato funkce existuje s funkcí časovače nebo bez ní.


Poznámka: pokud je na časovači zobrazen čas, nelze tento čas změnit po dobu 5 sekund po stisknutí . Po uplynutí těchto 5 sekund lze dobu tepelné úpravy změnit.

2.8 UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Dětská pojistka

Varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která uzamkne ovládací panel po vypnutí nebo v průběhu tepelné úpravy (pro zachování nastavení). Z bezpečnostních důvodů je stále aktivní pouze tlačítko vypnutí a tlačítka výběru varné zóny, která umožňují vypnout celou varnou desku nebo zónu ohřevu.

Uzamčení

Držte stisknuté tlačítko , dokud se na displejích nezobrazí symbol

uzamčení „bloc“ a nezazní potvrzující pípnutí (2.8.1).


Deska uzamčená při provozu

Displej zapnutých varných zón střídatě zobrazuje výkon a symbol uzamčení.

Při stisknutí tlačítka ovládání výkonu nebo časovače zón za provozu:

na 2 sekundy se zobrazí „bloc“ a poté zmizí.


Odemčení


Držte stisknuté tlačítko , dokud z displeje nezmizí symbol uzamčení „bloc“ a nezazní potvrzující pípnutí.

Funkce CLEAN LOCK

Tato funkce umožňuje dočasně uzamknout varnou desku při čištění.

Aktivování funkce Clean lock:

Krátce stiskněte tlačítko , (zámek). Zazní pípnutí a na displeji bliká symbol „bloc“.

Po uplynutí předem stanovené doby se uzamčení automaticky zruší. Zazní dvojité pípnutí a „bloc“ zhasne. Funkci Clean lock lze kdykoli vypnout dlouhým stiskem tlačítka .

2.9 FUNKCE RECALL

Tato funkce umožňuje zobrazit poslední nastavení („výkon a časovač“) všech naposledy vypnutých varných zón před méně než 3 minutami.

Pro použití této funkce je nutné varnou desku odemknout. Stiskněte tlačítko Zapnutí/Vypnutí a poté krátce stiskněte

• 2 POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY




tlačítko (2.9) .

U zapnuté varné desky funkce umožňuje obnovit nastavení výkonu a časovače varné zóny (varných zón) do 30 sekund po vypnutí.

2.10 FUNKCE BOIL

Tato funkce umožňuje vařit nebo udržovat var vody například pro vaření těstovin.

Vyberte si varnou zónu a krátce stiskněte tlačítko „Boil“ (2.10.1) .

Implicitně je přednastaveno množství vody na 2 litry, nicméně množství lze změnit pomocí tlačítka + nebo - (2.10.2).

Nastavte požadované množství vody (v rozsahu 0,5 až 6 litrů).

Potvrďte stisknutím symbolu „Boil“ nebo vyčkejte několik sekund a potvrzení se provede automaticky.

Zahájí se tepelná úprava.

Jakmile se voda začne vařit, zazní pípnutí a na displeji se zobrazuje symbol „Boil“ (2.10.3).

Nasypte těstoviny a potvrďte stisknutím tlačítka „Boil“.

Implicitně se na displeji zobrazí výkon a doba tepelné úpravy 8 minut.

Nabízený výkon a dobu tepelné úpravy lze upravit.

Po ukončení tepelné úpravy zazní pípnutí.

POZNÁMKA: Je důležité, aby voda na počátku tepelné úpravy měla pokojovou teplotu, aby nedošlo ke zkreslení konečného výsledku.

U této funkce nepoužívejte litinové

nádobí.

Tuto funkci lze také použít pro tepelnou úpravu jakékoli potraviny vyžadující tepelnou úpravu ve vařící vodě.



Doporučení pro úsporu energie

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

• 2 POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY



2.11 BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ Zbytkové teplo

Varná zóna může po intenzivním používání zůstat horká několik minut. Během této doby je zobrazeno „H“ (2.11.1). Nedotýkejte se tedy těchto zón.

Omezovač teploty

Každá varná zóna je vybavena bezpečnostním snímačem, který neustále sleduje teplotu dna nádoby. Pokud zapomenete prázdnou nádobu na zapnuté varné zóně, tento snímač automaticky přizpůsobí výkon varné desky, čímž minimalizuje riziko poškození nádobí nebo varné desky.

Ochrana proti přetečení

Varná deska se může vypnout v těchto 3 případech:

- Vykypění na ovládací panel (2.11.2) .
- Mokrý hadr položený na ovládacím panelu.
- Kovový předmět položený na ovládacím panelu. (2.11.3) .

Odstraňte předmět nebo vyčistěte a vysušte ovládací panel a znovu zapněte vaření.

V tomto případě se zobrazí symbol – a zazní zvukový signál.

Systém „Auto-Stop“

Varná deska je vybavena bezpečnostní funkcí „Auto-Stop“, která automaticky vypne příslušnou varnou zónu po předem nastavené době (v rozsahu 1 až 10 hodin podle používaného výkonu), pokud zapomenete vypnout varnou zónu s připravovaným pokrmem.

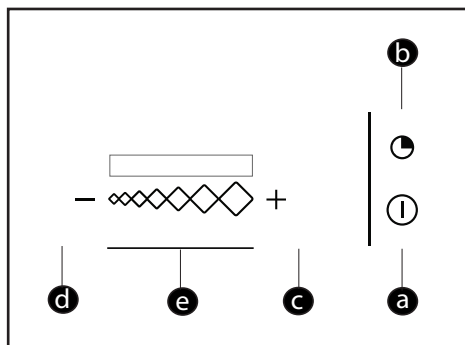
Pokud se tato pojistka spustí, vypnutí varné zóny signalizuje zobrazení „AS“ v ovládací zóně a po dobu cca 2 minut zní zvukový signál. Pro jeho vypnutí stačí stisknout kterékoliv ovládací tlačítko.



Mohou být slyšet zvuky podobné zvukům hodinových ručiček.

Tyto zvuky se objeví, jakmile je varná deska v provozu, a zmizí nebo se ztlumí v závislosti na konfiguraci ohřevu. Rovněž může být slyšet pískání v závislosti na typu a kvalitě vašeho nádobí. Výše uvedené zvuky jsou normální, jsou součástí indukční technologie a nesignalizují poruchu.



• 2 POUŽITÍ – ODSAVAČ PAR




Popis ovládacího panelu

- a** = Zapnutí/Vypnutí
- b** = Minutka
- c** = Tlačítko +
- d** = Tlačítko -
- e** = Posuvník změny rychlosti LED displej

2.12 Uvedení do chodu

Stiskněte tlačítko pro Zapnutí/Vypnutí . Odsavač se spustí na rychlost 2. Dalším stiskem tlačítka Zapnutí/Vypnutí  se odsavač vypne bez ohledu na úroveň výkonu.


2.13 Změna rychlosti

Rychlost ventilátoru změníte posouváním prstu po posuvníku . Diody LED se rozsvítí podle rychlosti odsavače.

Automatický návrat rychlosti:


Při maximální rychlosti se odsavač po 9 minutách automaticky vrátí na nižší rychlost.

2.14 Časovač

Stiskněte tlačítko  časovače, aby po dobu 10 minut probíhalo odvětrávání při zvolené rychlosti.

Odsavač se automaticky vypne po 4 hodinách nepřetržitého provozu nebo pokud nebylo tlačítko 4 hodiny stisknuto.

2.15 Zanesení filtrů

Jakmile po 30 hodinách provozu blikají současně všechny diody LED, znamená to, že tukové filtry jsou zanesené, a je nutné je vyčistit nebo vyměnit. Dlouhým stiskem tlačítka  časovače diody LED zhasnou a proces se reinitializuje.



Doporučení

Vyvarujte se tření nádob o mřížku.

• 3 ÚDRŽBA



VARNÁ DESKA

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

Na nahromaděné připečené nečistoty a vyteklé sladké pokrmy použijte houbu na nádobí a/nebo speciální škrabku na sklo. Pečlivě navlhčete znečištěnou zónu teplou vodou, použijte speciální škrabku na sklo pro odstranění hrubých nečistot a na závěr omyjte houbou na nádobí a otřete.

Na stopy po vyčištěné skvrně nebo na vodní kámen použijte teplý bílý ocet, nechte působit a otřete měkkým hadříkem.

Na lesklé kovové barvy a při týdenní údržbě použijte speciální přípravek na sklokeramiku. Na povrch naneste speciální přípravek na sklokeramiku (s obsahem silikonu a nejlépe s ochranným účinkem).

Důležitá poznámka: nepoužívejte prášek ani abrazivní houbu. Upřednostněte krémy a speciální houby na křehké nádobí.

ODSAVAČ

Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou spotřebič vždy odpojte od elektrického napájení.

- Pokud je napájecí kabel poškozen, smí být vyměněn pouze v servisním středisku nebo zkušeným pracovníkem. Nepokoušejte se spotřebič upravovat nebo ho opravovat, mohlo by to způsobit velké nebezpečí. Údržbu a opravy musí provádět zkušený pracovník.

V případě neobvyklého fungování spotřebič odpojte od elektrického napájení.

Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.

Pečlivá údržba je zárukou správného fungování a dobré výkonnosti spotřebiče v průběhu času.

Tukový filtr lze čistit ručně nebo lze dát do myčky nádobí.

Čištění filtrů se provádí v závislosti na používání, avšak alespoň jednou za dva měsíce.

Výměna uhlíkových filtrů se provádí v závislosti na používání, avšak alespoň jednou za šest měsíců.

Dno držáku mřížkového filtru je vybaveno vypouštěcí zátkou, která pomáhá odvádět nahromaděnou vodu.

Doporučujeme vyčistit spotřebič a mřížku vlažnou vodou a jemným mýdlem. Vyhněte se používání abrazivních prostředků.

• 4 *NEOBVYKLÉ STAVY*



Při uvedení do provozu

Objeví se světelná signalizace.

To je normální, po 30 sekundách zmizí.

Váš spotřebič vypíná jistič nebo funguje pouze jedna strana.

Připojení varné desky je vadné. Zkontrolujte správnost připojení (viz kapitola Připojení).

Při prvních vařeních uvolňuje varná deska zápach. Spotřebič je nový. Na každé varné zóně zahřívejte po dobu 30 minut hrnec s vodou.

Při zapnutí

Varná deska nefunguje a světelné displeje na ovládacím panelu nesvítí.

Spotřebič není napájen elektrickým proudem. Napájení nebo připojení je vadné. Zkontrolujte pojistky a elektrický vypínač.

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

Varná deska nefunguje, zobrazí se informace „bloc“. Odblokujte dětskou pojistku.

Kód závada F9: napětí je nižší než 170 V.

Kód závada F0: teplota je nižší než 5 °C.

V průběhu použití

Varná deska nefunguje, zobrazí se – a vydává zvukový signál.

Pokrm překypěl nebo na ovládacím panelu překáží nějaký předmět. Odstraňte nečistoty

nebo překážející předmět a znovu zapněte vaření.

Zobrazí se kód závady F7.

Elektronické obvody se zahřály (viz kapitola Vestavba).

Po zapnutí varné zóny kontrolky na ovládacím panelu stále blikají. Použité nádobí není vhodné.

Nádobí při vaření dělá hluk a varná deska při vaření drncí (viz kapitola Bezpečnost a doporučení). To je normální. U některých typů nádobí je to způsobeno přechodem energie z varné desky do nádobí.

Ventilace běží ještě po vypnutí varné desky.

To je normální. Tímto se ochlazuje elektronika varné desky.

Závada přetrvává.

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

• 5 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Uložte je do kontejnerů na komunální odpad určených k tomuto účelu.



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

Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle platné evropské směrnice o odpadu elektrických a elektronických zařízení.

Obraťte se na obecní úřad nebo na svého prodejce a zeptejte se na umístění

sběrných dvorů pro použité spotřebiče ve vašem okolí.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

OZNAČOVÁNÍ ENERGETICKÝMI ŠTÍTKY A PŘEDPISY O EKODESIGNU

Vhledem k nařízení Evropské komise č. EU65 o „Energetických štítcích“ a č. EU66 o „Ekodesignu“, která vstoupila v platnost 1. ledna 2015, byly produkty zdokonaleny, aby dodržovaly a splňovaly kritéria těchto nařízení. Veškeré verze produktů s energetickým štítkem jsou vybaveny elektronikou schopnou měřit rychlosti v potrubí vyšší než 650 m³/h.

• 6 ZÁKAZNICKÉ ODDĚLENÍ



OPRAVY VE FRANCII

Případné opravy vašeho spotřebiče musí provádět kvalifikovaný odborník s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se vašeho spotřebiče (obchodní označení, servisní označení, výrobní číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 662014
DA oplysninger for elektriske plader til husholdningsbrug - UE n° 662014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochfeldern - UE n° 662014
EL πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές κουζίνες - UE n° 662014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 662014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014

IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 662014
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014
PL Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 662014
PT Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 662014
SK Informácie v prípade elektrických varných desiek pre domácnosť - UE n° 662014
SV Information om elektriska hållar för hushållbruk - UE n° 662014

Symbol	Value	Unit		
Model identification		<p>FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σήματα EN: Símbolo ES: Símbolo IT: Simbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol</p> <p>FR: Valeur CS: Hoznáda DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμός EN: Valor ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värd</p> <p>FR: Linhas CS: Hoznáda DA: Emsæl DE: Einzel EL: Λίνοι EN: Linhas ES: Líneas IT: Linee NL: Lijnen PL: Linie PT: Linhas SK: Hoznáda SV: Enhet</p>	<p>FR: Identification du modèle CS: Identificație model DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτότητα μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikacja modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikačný model SV: Modellbenämning</p>	
Rating plate		<p>FR: Plaque signalétique CS: Vyhodnotovací štítek DA: Typetegning DE: Typenschild EL: Ηλεκτρική επιγραφή EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnalagica NL: Identificatieplaat PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märktav</p>		
Type of hob	Induction **	<p>FR: Type de plaque CS: Typ varného desky DA: Kogeplogetype DE: Art der Kochplatte EL: Τύπος κουζίνας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipo di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzewczej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av</p> <p>** FR: Induction CS: Indukcia DA: Induktion DE: Induktion EL: Ηλεκτρική ES: Inducción EN: Inducte PL: Indukcyj SK: Indukcia SV: Induktion</p>	W	
Total power	7400	W	<p>FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: total effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικό ενέχυο EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt</p>	
Number of cooking zones and/or areas	4		<p>FR: Nombre de zones et/ou de cuisson CS: Počet varných zón alebo ploch DA: Antallet af kogezoner eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Flächen EL: Πλάτος, μήκος και η χωρητικότητα των ζωνών και των επιφανειών DE: Número de zonas e/ou de áreas de cocção IT: Numero di zone e/o di aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of ckeuzen PL: Liczba stref lub obszarzy grzewczych PT: Numero de zonas e/ou áreas de cocção SK: Počet zón alebo ploch na varenie na SV: Antal kokzoner och/eller ytor</p>	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction **		<p>FR: Technologie de chauffage à induction et/ou de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelles, plaques (électriques) CS: Technologické zariadenie (indukčné) varné zóny a varné plochy, solné varné zóny, pevné plochy DA: Opvarmningsteknologi (induktionskogerzoner og kogezoner, strålekogezoner, massekøleplader) DE: Heiztechnik (Induktionskochenzone und -flächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL: Τεχνολογία θέρμανσης (επιγραφές ζώνων και επιφανειών ζώνων, πειροπλάκες, μαζικές πλάκες, πυροπλάκες) EN: Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES: Tecnología de calentamiento (zonas y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas masivas) IT: Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solitarie) NL: Verwarmingsmethode (inductiekookzones en kookgebieden, keramische en metalen kookplaten) PL: Technologia grzewcza (indukcyjne płyty lub obszary grzewcze, promiennicowe płyty grzewcze, płyty) PT: Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cocção por indução, zonas de cocção por radiação, placas sólidas) SK: Technologické zariadenie (indukčné zóny a plochy na varenie, solné zóny na varenie, pevné plochy) SV: Värmeteknik (induktionskokerzoner och -områden, strålekylare, fasta kylplattor)</p>	
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1 2 3 4 5	Ø	cm	<p>FR: Pour les zones ou areas de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: Učtovný priemer užitečnej plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zariadení na nabíjanie 5 mm DA: For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrische Kochzone, auf 5 mm genau, EL: Για κυκλικές ζώνες ή επιφάνειες θέρμανσης: μήκος και πλάτος επιφάνειας της χρήσιμης επιφάνειας ζώνων θέρμανσης, στρογγυλοποιημένη στο πλησιέστερο 5 mm EN: For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES: Para zonas o áreas de cocção circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata a 5 mm più vicini NL: Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku okrągłych płyt lub obszarów grzewczych: średnica powierzchni użytkowej każdej kategorie płyt grzewczych elektrycznych z zaokrągleniem do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cocção circulares: diâmetro da superfície útil de cada zona de cocção elétrica, arredondado para o 5 mm mais próximo SV: För cirkulära kookzoner eller ytor: diameter på tillgänglig yta för varje elektriskt uppvärmt kookzoner, avrundat till närmaste 5 mm</p>
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6 7 8	LW 40x23 40x23 LW	cm	<p>FR: Pour les zones ou areas de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: Učtovný priemer užitečnej plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón alebo ploch zariadení na nabíjanie 5 mm DA: For firkantede kogezoner eller -områder: diameter der kan anvendes inden for længde og bredde på anvendelig overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrische Kochzone und jede elektrische Kochfläche, auf 5 mm genau, EL: Για μη κυκλικές ζώνες ή επιφάνειες θέρμανσης: μήκος και πλάτος επιφάνειας της χρήσιμης επιφάνειας ζώνων θέρμανσης, στρογγυλοποιημένη στο πλησιέστερο 5 mm EN: For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES: Para zonas o áreas de cocção no circulares: anchura y longitud de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata a 5 mm più vicini NL: Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied, afgerond op tot op 5 mm PL: W przypadku nieregularnych płyt lub obszarów grzewczych: długość i szerokość powierzchni użytkowej każdej kategorii płyt grzewczych elektrycznych z zaokrągleniem do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cocção não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cocção elétrica, arredondado para o 5 mm mais próximo SV: För icke-cirkulära kookzoner eller områden: längd och bredd för användbar yta för varje elektriskt uppvärmt kookzoner eller område, avrundat till närmaste 5 mm</p>
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1 2 3 4 5 6 7 8	EC _{max} cooking EC _{max} cooking EC _{max} cooking EC _{max} cooking EC _{max} cooking EC _{max} cooking EC _{max} cooking EC _{max} cooking	Wh/kg	<p>FR: Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS: Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtená na kg DA: Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch für Kochzonen oder -flächen je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας ανά κιλό EN: Energy consumption for the hob calculated per kg ES: Consumo de energía por kg PT: Consumo de energia por kg SK: Spotřeba energie na varnou zónu alebo plochu na varenie na SV: Energiförbrukning per kookzoner eller område beräknat per kg</p>
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{max} hob	180	Wh/kg	<p>FR: Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS: Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA: Energiforbrug pr. kogezone je kg DE: Energieverbrauch für Kochzonen je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας ανά κιλό EN: Energy consumption for the hob calculated per kg ES: Consumo de energía por kg PT: Consumo de energia por kg SK: Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg SV: Energiförbrukning för kookzonen beräknat per kg</p>

CSZ5704035_01 09/21