

FR GUIDE D'UTILISATION  
RU РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ  
ES GUÍA DE UTILIZACIÓN

18  
35

# *РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ*

*ИНДУКЦИОННАЯ  
ВАРОЧНАЯ  
ПОВЕРХНОСТЬ*

**De Dietrich** 

FR

## *CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT*

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

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

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

En vous remerciant de votre confiance.

---

# TABLE DES MATIERES

---

FR

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Sécurité et précautions importantes .....</b> | <b>3</b>  |
| <b>Installation .....</b>                        | <b>6</b>  |
| Déballage .....                                  | 6         |
| Encastrement .....                               | 6         |
| Branchement .....                                | 6         |
| <b>Utilisation .....</b>                         | <b>7</b>  |
| Lexique clavier .....                            | 7         |
| Gestion de puissance .....                       | 8         |
| Choix du récipient .....                         | 8         |
| Sélection du foyer .....                         | 8         |
| Mise en Marche / Arrêt.....                      | 8         |
| Réglage puissance .....                          | 9         |
| Horizone .....                                   | 9         |
| Réglage minuterie .....                          | 9         |
| Touche Elapsed time .....                        | 10        |
| Verrouillage commande .....                      | 10        |
| Fonction Clean lock .....                        | 11        |
| Fonction ICS .....                               | 11        |
| Fonction Recall .....                            | 11        |
| Fonction Switch .....                            | 11        |
| Fonction Boil .....                              | 11        |
| Horizone Play .....                              | 12        |
| Fonction Grill / Plancha .....                   | 12        |
| Sécurités et recommandations .....               | 13        |
| <b>Entretien .....</b>                           | <b>14</b> |
| <b>Anomalies.....</b>                            | <b>15</b> |
| <b>Environnement.....</b>                        | <b>16</b> |
| <b>Service consommateurs .....</b>               | <b>17</b> |
| Relations consommateurs France .....             | 17        |
| Interventions France .....                       | 17        |



## **SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

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

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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

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

L'appareil et ses parties

accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

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

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

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

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

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



## **SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

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

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

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

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

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

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

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

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

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

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



## ***SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES***

inflammables.

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

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

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

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

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

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

# • 1 INSTALLATION



## 1.1 DEBALLAGE

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

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

Service:

Type:

## 1.2 ENCASTREMENT DANS LE MEUBLE

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

- Encastrement sur plan de travail  
Voir schéma (1.2.2)

- Encastrement à fleur de plan de travail  
Voir schéma (1.2.3)

Sauf modèles



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

En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir (1.2.4) ou au-dessus d'un four encastrable (1.2.5), respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante à l'avant. Collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table (1.2.6).

Introduisez la table dans le meuble (1.2.7).



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

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

## 1.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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

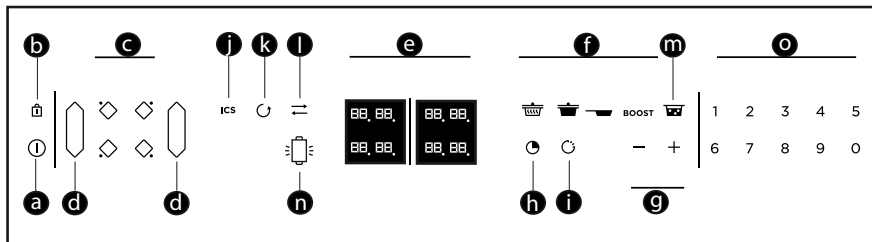
Identifiez le type de câble de votre table de cuisson, selon le nombre de fils et les couleurs:

- Câble à 5 fils (1.3.1) :

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

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

# • 2 UTILISATION



## Lexique clavier

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



# • 2 UTILISATION



## 2.1 GESTION DE PUISSANCE

La puissance totale de votre table doit s'adapter à la puissance de votre installation électrique.

Veillez à ce que la valeur du disjoncteur de votre installation électrique soit bien calibré (Voir tableau ci-dessous).

| Puissance table kW | Fusibles / Disjoncteur (A) |
|--------------------|----------------------------|
| 7,4                | 32                         |

## 2.2 CHOIX DU RÉCIPIENT

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.



Évitez de poser des récipients sur le clavier de commande.

## 2.3 SÉLECTION DU FOYER

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

| Diamètre du foyer | Puissance max. du foyer (Watt) | Diamètre du fond du récipient |
|-------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| 16 cm             | 2400                           | 10 à 18 cm                    |
| 18 cm             | 2800                           | 11 à 22 cm                    |
| 23 cm             | 3700                           | 12 à 24 cm                    |
| 28 cm             | 5000                           | 11 à 32 cm                    |
| Horizone          | 5000                           | 18 cm, ovale, poissonnières   |
| 1/2 zone          | 2800                           | 11 à 22 cm                    |



Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci. Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients et éviter les configurations (2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3)

## 2.4 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

Appuyez sur la touche marche/arrêt **a**. Un «0» clignote sur chaque foyer pendant 8 secondes (2.4.1). Si aucun récipient n'est détecté, sélectionnez votre foyer (2.4.2). Si un récipient est détecté, le «0» clignote avec un point. Vous pouvez alors régler la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

### Arrêt d'une zone / table

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

## • 2 UTILISATION



### 2.5 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - **g** (2.5.1)

ou utilisez le pavé numérique **o** pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 19. Dans ce cas vous pouvez taper directement les chiffres correspondants à la puissance désirée (2.5.2). Un appui sur la touche «0» éteindra le foyer.

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

= puissance 2 - Maintenir au chaud

= puissance 10 - Mijoter

= puissance 19 - Saisir

BOOST = puissance maximale (2.5.3)

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

### 2.6 HORIZONE

**d** — **Horizone<sup>tech</sup>** —

La sélection de la zone libre se fait par la touche **d** (2.6.1). Le réglage de la puissance et de la minuterie se fait comme pour un foyer normal.

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

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

### 2.7 REGLAGE DE LA MINUTERIE

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

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

(2.7.1), puis sur les touches + ou - **g**

(2.7.2) ou utilisez le pavé numérique **o** (2.7.3).

Dans ce cas, vous pouvez taper directement les chiffres correspondants au temps désiré l'un après l'autre . Un appui sur la touche 0 annulera la minuterie.

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

## • 2 UTILISATION



de cuisson concernée. A défaut, elles s'arrêteront au bout de quelques instants.

Pour arrêter la minuterie en cours de cuisson, appuyez simultanément sur les touches **+** et **-**, ou revenir à 0 avec la touche **=**, ou tapez «0» sur le clavier numérique.

### Minuteur indépendant

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

- Sélectionnez une zone non utilisée (2.7.4).

- Faites un appui sur la touche **h**.

- Réglez le temps avec la touche **g**. Un "t" clignote dans l'afficheur (2.7.5).

- 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.

### 2.8 Touche ELAPSED TIME

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

Pour utiliser cette fonction, appuyez sur

la touche **i**. Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné (2.8.1).

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

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

pour confirmer votre choix.

Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

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

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

## 2.9 VERROUILLAGE DES COMMANDES

### Sécurité enfants

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

### Verrouillage

Appuyez sur la touche **b** (cadenas), jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans les afficheurs et qu'un bip confirme votre manoeuvre (2.9.1).

### 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.

## • 2 UTILISATION



### Déverrouillage

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

### Fonction CLEAN LOCK

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

Pour activer Clean lock :

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

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

**b**.

### 2.10 FONCTION ICS Intelligent Cooking System

Cette fonction permet d'optimiser le choix du foyer en fonction du diamètre des récipients utilisés.

Procédez ainsi :

Posez le récipient sur le foyer (ex.: Ø 28 cm).

Sélectionnez la puissance Boost et éventuellement une durée.

Appuyez sur la touche **j**. Le symbole «ICS» apparaît dans l'afficheur (2.10.1)

- soit le foyer choisi est le mieux adapté au récipient et «ICS» disparaît pour laisser apparaître les paramètres de cuisson initiaux.

- soit le foyer choisi n'est pas le mieux adapté au récipient, l'afficheur indique alors le foyer le plus adapté et les réglages sont transférés automatiquement sur celui-ci (2.10.2).

**NOTA:** La table doit être froide pour utiliser cette fonction.

### 2.11 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 (2.11) **k**.

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.

### 2.12 FONCTION SWITCH

Cette fonction permet le déplacement d'une casserole d'un foyer vers un autre en gardant les réglages initiaux (puissance et temps).

Faites un appui court sur la touche **l**, les symboles ==== défilent dans l'afficheur. Sélectionnez le foyer sur lequel vous souhaitez déplacer votre récipient. Les réglages sont transférés vers le foyer sélectionné, vous pouvez déplacer le récipient sur le nouveau foyer.

### 2.13 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» (2.13.1) **m**.

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 UTILISATION



## g (2.13.2).

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 (2.13.3).

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.

## 2.14 HORIZONE PLAY

modèles 

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

**Mise en place des accessoires :**


Positionner la rainure (A) de votre accessoire sur le guide (B) de votre appareil (2.14).




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

## 2.15 FONCTION GRILL / PLANCHA




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

La zone «horizone»  doit être sélectionnée; faire ensuite un appui

court sur la touche Grill  et «GRILL» apparaît dans la zone d'affichage supérieure (2.15.1). Lorsque la température requise pour le Grill est atteinte, un bip retentit pendant 10 sec et «GRILL» défile dans la zone d'affichage (2.15.2).

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

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

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

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

## • 2 UTILISATION



### 2.16 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 (2.16.1).

Évitez alors de toucher les zones concernées.

#### Limiteur de température

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

#### Protection en cas de débordement

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

- Débordement qui recouvre les touches de commande (2.16.2) .
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande (2.16.3) .

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.

#### Systeme «Auto-Stop»

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité «Auto-Stop» qui coupe automatiquement la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini

(compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).

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

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

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

 Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

---

## • 3 *ENTRETIEN*

---



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

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

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

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

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

### **Entretien du Billot**

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

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

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

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

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

---

## • 4 ANOMALIES



### A la mise en service

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

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

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

### A la mise en marche

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

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

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

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

**Code défaut F9 :** tension inférieure à 170 V.

**Code défaut F0 :** température inférieure à 5°C.

### En cours d'utilisation

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

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

**Le code F7 s'affiche.**

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

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

Le récipient utilisé n'est pas adapté.

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

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

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

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

**En cas de dysfonctionnement persistant.**

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





## RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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



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

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

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

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

# • 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](http://www.dedietrich-electromenager.com)**

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

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

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 (1.1.1).

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

**09 69 39 34 34** Service gratuit  
+ prix appel

RU

## *УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!*

Откройте для себя продукцию De Dietrich - и Вас ждут уникальные эмоции. Наша продукция привлекает внимание с первого взгляда.

Безупречное качество подчеркивается стилем вне времени и великолепной отделкой, превращая каждый прибор в элегантный и изысканный шедевр, каждый из которых гармонично сочетается друг с другом. У Вас непременно возникнет непреодолимое желание прикоснуться к этой продукции. Для создания продукции De Dietrich использует только новейшие и надёжные материалы. Сочетая современные технологии и высококачественные материалы, De Dietrich производит безупречную продукцию, чтобы Вы получили максимум удовольствия от кулинарного искусства и разделили страсть всех любителей кулинарии и вкусной еды. Мы надеемся, что Вы в полной мере насладитесь новым прибором.  
Благодарим Вас за выбор продукта De Dietrich!

De Dietrich 

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Важные инструкции по технике безопасности и предостережения.....</b> | <b>20</b> |
| <b>Установка .....</b>  | <b>23</b> |
| Распаковка.....   | 23        |
| Встраивание.....  | 23        |
| Подключение.....  | 23        |
| <b>Использование .....</b>  | <b>24</b> |
| Описание панели управления.....   | 24        |
| Мощность прибора.....   | 25        |
| Выбор посуды .....  | 25        |
| Выбор зоны приготовления.....   | 25        |
| Включение/выключение .....  | 25        |
| Регулировка мощности.....   | 25        |
| Horizone .....  | 26        |
| Установка таймера.....  | 26        |
| Кнопка «Истекшее время».....  | 27        |
| Блокировка управления.....  | 27        |
| Функция блокировки для очистки .....                                    | 27        |
| Функция "Умное приготовление".....                                      | 27        |
| Функция восстановления последних настроек.....                          | 28        |
| Функция перемещения.....  | 28        |
| Функция «Кипячение».....  | 28        |
| Horizone Play .....   | 29        |
| Функция «Гриль/планча» .....  | 29        |
| Устройства безопасности и рекомендации.....                             | 29        |
| <b>Чистка и уход.....</b>   | <b>31</b> |
| <b>Устранение неисправностей.....</b>                                   | <b>32</b> |
| <b>Защита окружающей среды.....</b>                                     | <b>33</b> |
| <b>Сервисное обслуживание.....</b>                                      | <b>34</b> |



## *Важные инструкции по технике безопасности и предостережения*

Данное руководство пользователя также доступно на нашем сайте.

Ознакомьтесь, пожалуйста, с настоящими рекомендациями до начала установки и эксплуатации Вашего прибора. Эти рекомендации представлены для Вашей собственной безопасности и безопасности других людей. Храните данное руководство пользователя вместе с Вашим прибором. В случае продажи или дарения прибора другому лицу обязательно передайте ему данное руководство.

- С целью постоянного улучшения качества нашей продукции мы оставляем за собой право вносить в ее технические, функциональные или эстетические характеристики любые изменения, направленные на ее техническое усовершенствование.

Чтобы легко найти информацию о модели, серийном номере и т.п. Вашего прибора, мы рекомендуем записать ее на странице «Сервисное обслуживание и работа с клиентами».

Данным прибором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или недостатком опыта или знаний, только в том случае, если они получили соответствующие указания относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают все риски, связанные с его использованием. Не позволяйте детям играть с прибором. Не позволяйте детям чистить и обслуживать прибор без присмотра. Нахождение детей младше 8 лет возле прибора допускается только под постоянным наблюдением. Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования.

Соблюдайте осторожность и не касайтесь нагреваемых элементов.

Не кладите на поверхность прибора металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.

Ваш прибор оборудован блокировкой для обеспечения безопасности детей, которая блокирует его использование в отключенном состоянии или во время приготовления пищи (см. раздел: «Безопасность детей»). Ваш прибор соответствует требованиям и нормам Европейской Директивы. Чтобы не возникало интерференции между Вашей варочной поверхностью и кардиостимулятором, необходимо, чтобы стимулятор был отрегулирован в соответствии с правилами. Обратитесь к производителю кардиостимулятора или к Вашему лечащему врачу.



## *Важные инструкции по технике безопасности и предостережения*

Никогда не оставляйте нагревающийся жир или масло без присмотра. В случае воспламенения масла или жира НИКОГДА не заливайте пламя водой. Выключите прибор и потушите пламя, накрыв его крышкой или противопожарным покрывалом.

**ОСТОРОЖНО:** процесс приготовления должен находиться под контролем. Быстрый нагрев должен находиться под постоянным контролем. Опасность пожара: не кладите на поверхность никакие предметы. При обнаружении трещины на поверхности, немедленно отключите варочную поверхность от источника питания, чтобы избежать поражения электрическим током. Не пользуйтесь варочной поверхностью до замены треснувшего стекла. Избегайте сильных ударов посудой по поверхности: несмотря на то, что стеклокерамика очень прочная, она может треснуть.

Не кладите горячие крышки на варочную поверхность. Эффект всасывания может повредить стеклокерамику. Не двигайте посуду по поверхности, с течением времени

это может привести к повреждению декоративной отделки стеклокерамической поверхности.

Не используйте в процессе приготовления фольгу. Не кладите на варочную поверхность завернутые в фольгу предметы или упакованные в фольгу продукты. Фольга расплавится и повредит поверхность прибора. Не храните легковоспламеняющиеся предметы и аэрозоли в ящиках под варочной поверхностью.

Если поврежден кабель питания, то, во избежание опасности, его замену может осуществлять только производитель, его сервисный центр или квалифицированный специалист. Убедитесь в том, что кабели питания других электроприборов, размещенных вблизи варочной поверхности, не касаются зон приготовления.

Не используйте для чистки поверхности пароочистители. Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.



---

## *Важные инструкции по технике безопасности и предостережения*

---

После использования  
выключайте варочную  
поверхность при помощи  
регулятора; не следует  
полностью полагаться на  
детектор посуды.

### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:**

Используйте только те  
протекторы варочной  
поверхности, которые созданы  
производителем данного  
прибора, или указаны  
производителем в инструкции по  
эксплуатации, как подходящие,  
или идущие в комплекте с  
прибором. Использование  
неподходящих может протекторов  
привести к повреждениям.

# • 1 УСТАНОВКА



## 1.1 РАСПАКОВКА

Перед использованием прибора снимите все защитные элементы. Ознакомьтесь с техническими характеристиками прибора, указанными на заводской табличке. (1.1.1).

Запишите в графы ниже сервисную и другую информацию с заводской таблички для дальнейшего использования.

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| Сервисная служба | Серийный номер: |
|------------------|-----------------|

## 1.2 УСТАНОВКА ПРИБОРА В РАБОЧУЮ ПОВЕРХНОСТЬ

Убедитесь в том, что отверстия впуска и выпуска воздуха не закрыты (1.2.1). Обратите внимание на размеры (в мм) рабочей поверхности, в которую устанавливается варочная поверхность.

- Установка в рабочую поверхность см. чертеж (1.2.2)

- Установка вровень с рабочей поверхностью - см. чертеж (1.2.3).

Кроме моделей



Убедитесь в правильной циркуляции воздуха между передней и задней стенкой варочной поверхности.

Если Вы устанавливаете варочную поверхность над выдвижным ящиком (1.2.4) или над встроенным духовым шкафом (1.2.5), обратите внимание на размеры, указанные на чертежах, чтобы обеспечить достаточно места для отверстия для выпуска воздуха впереди. Перед монтажом установите герметизирующую прокладку по периметру варочной поверхности (1.2.6), Установите прибор в рабочую поверхность (1.2.7).



Если варочная поверхность устанавливается над духовым шкафом, предохранительные устройства варочной поверхности могут препятствовать

одновременному использованию поверхности и функции пиролиза духового шкафа. Ваш прибор оснащен системой защиты от перегрева. Эта система, например, может быть активирована при установке прибора над недостаточно изолированным духовым шкафом. В таких случаях мы рекомендуем увеличить вентиляцию встраиваемой поверхности, сделав отверстие в мебели (размером 8 см x 5 см).

## 1.3 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Варочная поверхность подключается к сети через устройство всеполюсного отключения, которое соответствует существующим правилам по установке электрических приборов. В электрическую цепь должен быть включен размыкатель цепи. Определите тип кабеля варочной поверхности по количеству проводов и их цвету:

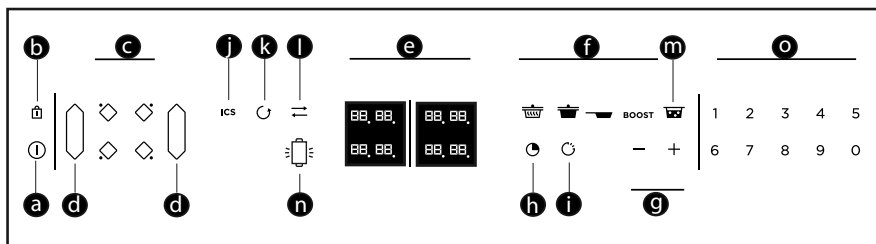
- 5-жильный кабель (1.3.1):

a) желто-зеленый, b) синий, c) коричневый, d) черный, e) серый.

При первом включении варочной поверхности или после отключения электроэнергии на панели управления высвечивается код (данный код предназначен для сервисной службы, пользователям не следует обращать на него внимание). Этот код гаснет спустя 30 секунд.



## • 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Описание панели управления.

- a** = Включение/выключение
- b** = Блокировка панели управления
- c** = Выбор зоны приготовления
- d** = Horizone
- e** = Дисплей
- f** = Предварительный выбор
- g** = Настройка мощности/часов
- h** = Таймер
- i** = Функция «истекшее время»
- j** = Функция ICS
- k** = Функция возврата
- l** = Функция перемещения
- m** = Функция "кипячение"
- n** = Гриль
- o** = Выбор мощности/настройка часов

# • 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



## 2.1 МОЩНОСТЬ ПРИБОРА

Общая мощность, потребляемая Вашей варочной поверхностью, должна соответствовать мощности Вашей электропроводки.

| Мощность прибора кВт | Предохранители / Размыкатель цепи (А) |
|----------------------|---------------------------------------|
| 7,4                  | 32                                    |



Убедитесь, что выбранная мощность совместима с предохранителями прибора. В зависимости от выбранного уровня мощности будет распределена мощность между зонами приготовления.

## 2.2 ВЫБОР ПОСУДЫ

Большая часть посуды совместима с индукцией. Только стекло, керамика, алюминий без специальной основы, медь и некоторые немагнитные нержавеющие стали несовместимы с индукцией.



Мы рекомендуем использовать посуду с толстым и плоским дном. В такой посуде лучше распределяется тепло, а блюдо готовится более равномерно. Никогда не нагревайте пустую посуду без присмотра.



Не ставьте посуду на панель управления.

## 2.3 ВЫБОР ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Прибор оснащен несколькими зонами приготовления. Используйте зону приготовления, которая больше всего соответствует диаметру посуды. Если основа посуды слишком мала, индикатор мощности начнет мигать, и зона приготовления не включится, даже если посуда изготовлена из рекомендованного для индукции материала. Не используйте посуду меньшего диаметра, чем зона приготовления (см. таблицу).

| Диаметр зоны приготовления | Макс. мощность зоны (Вт) | Диаметр дна посуды      |
|----------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 16 см                      | 2400                     | 10 - 18 см              |
| 18 см                      | 2800                     | 11 - 22 см              |
| 23 см                      | 3700                     | 12 - 24 см              |
| 28 см                      | 5000                     | 15 - 32 см              |
| Horizone                   | 5000                     | 18 см, овальная рыбница |
| 1/2 зоны                   | 2800                     | 11 - 22 см              |



При одновременном использовании нескольких зон приготовления варочная поверхность распределяет мощности, чтобы не была превышена общая мощность.

Если Вы используете максимальную мощность (функцию Boost) на нескольких зонах приготовления одновременно, разместите посуду так, чтобы избежать автоматического ограничения мощности на одной из зон приготовления при не оптимальном размещении посуды (2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3).

## 2.4 ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку Вкл/Выкл. **a**. На дисплее каждой зоны приготовления мигает "0" в течение 8 секунд (2.4.1). Если посуда не распознана, выберите зону (2.4.2). Если посуда распознана, «0» мигает с точкой. Теперь Вы можете выбрать уровень мощности. Зона приготовления автоматически нагревается.

### Выключение зоны приготовления

Удерживайте нажатой кнопку **c** зоны приготовления, раздается длинный звуковой сигнал, дисплей выключается или на нем загорается символ "H" (остаточное тепло). Чтобы полностью выключить прибор, нажмите кнопку Вкл/Выкл.

## 2.5 РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ

Нажмите + или – кнопки **9** (2.5.1) или используйте кнопки с цифрами **0** для регулировки уровня мощности от 1 до 19.


# • 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ






В этом случае Вы можете напрямую ввести номер, который соответствует желаемому уровню мощности (2.5.2). При нажатии кнопки «0» прибор выключится.

При включении прибора Вы сразу можете перейти к максимальной мощности (кроме функции boost), нажав кнопку "-" для зоны e.

## Выбор предустановленного уровня мощности:




С помощью 4 кнопки  Вы можете получить прямой доступ к предустановленной мощности:

-  = уровень 2 - Поддержание тепла
-  = power 10 - Томление
-  = power 19 - Румяная корочка




BOOST = максимальная мощность (2.5.3). Все уровни мощности можно изменить, кроме функции BOOST.

Выполните следующее:

Прибор должен быть выключен.

- Удерживайте кнопку  или  или 
- Выберите новый уровень мощности, нажимая кнопки + или -.
- Спустя несколько секунд звуковой сигнал подтвердит Вашу настройку.



Примечание: уровни мощности должны быть следующими:

- от 1 до 3 для 
- от 4 до 11 для 
- от 12 до 19 для 

## 2.6 HORIZONE

— **Horizone<sup>tech</sup>** —

Свободная зона выбирается с помощью

 (2.6.1). Мощность и таймер настраиваются, как для обычной зоны приготовления. Для выключения этой зоны нажмите и удерживайте кнопку , раздастся длинный звуковой сигнал, дисплей выключается или на нем загорается символ "H".

Нажатием сенсорной кнопки перед зоной приготовления или за ней Вы деактивируете функцию, а все настройки выбранной зоны сохраняются.

## 2.7 УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Каждая зона приготовления оснащена собственным таймером, который можно использовать после того, как зона приготовления будет включена. Для включения или изменения таймера

нажмите кнопку  (2.7.1), а затем

+ или -  (2.7.2) или используйте

цифровые кнопки  (2.7.3).

В этом случае Вы можете напрямую ввести цифры желаемой продолжительности приготовления, одну за другой.

При нажатии кнопки «0» таймер выключится.

Чтобы проще настроить длинную продолжительность приготовления, сразу переходите к настройке 99 минут, нажав кнопку "-".

По окончании приготовления на дисплее загорается 0 и раздается предупреждающий звуковой сигнал. Для отмены нажмите любую кнопку для данной зоны приготовления. В противном случае, индикация и сигнал отключатся через несколько секунд. Для отмены таймера в процессе приготовления, нажмите одновременно кнопки + и - или вернитесь к 0 с помощью кнопки -, или введите "0" с помощью цифровых клавиш.

### Независимый таймер

С помощью данной функции Вы можете установить таймер без процесса приготовления.

- Выберите зону приготовления, которую Вы не используете (2.7.4).

- Нажмите .

# • 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



- Установите время с помощью **g**. На дисплее мигает символ "t" (**2.7.5**).
- Как только Вы зададите время, символ "t" перестает мигать и начинается обратный отсчет.

Примечание:

Вы можете остановить обратный отсчет, зажав пальцем кнопку выбора на дисплее.

## 2.8 Кнопка "ИСТЕКШЕЕ ВРЕМЯ"

Данная функция отображает время, истекшее с момента последнего изменения мощности на выбранной зоне приготовления. Чтобы использовать данную функцию, нажмите **i**.

Истекшее время мигает на дисплее таймера выбранной зоны приготовления (**2.8.1**).

Если Вы хотите, чтобы процесс приготовления завершился в определенное время, нажмите кнопку **i**

а затем, в течение 5 секунд, нажмите кнопку **+** на таймере, чтобы увеличить общую продолжительность приготовления. Истекшее время отображается в течение 3 секунд, а затем высвечивается оставшееся время. Звуковой сигнал подтверждает Ваш выбор.

Данная функция доступна и активированным таймером и без него.

Примечание: если таймер показывает время, то это время нельзя изменить, нажав в течение 5 секунд кнопку **i**. Это можно сделать только по истечении 5 секунд.

## 2.9 БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

### Безопасность детей

Ваша варочная поверхность оснащена функцией «Безопасность детей», которая блокирует команды, когда прибор выключен или в процессе приготовления блюд. В целях безопасности активной остается только кнопка выключения и кнопки выбора

зоны приготовления, которые позволяют выключить поверхность или конкретную зону приготовления.

### Блокировка

Нажмите кнопку **b** (замок), пока не загорится символ блокировки "bloc" на одном из дисплеев. Звуковой сигнал подтверждает блокировку (**2.9.1**).

На дисплеях активных зон приготовления поочередно мигает их мощность и символ блокировки.

Если Вы нажмете кнопки регулировки мощности или таймера для включенных зон приготовления, на дисплее на 2 секунды загорается символ «bloc», а затем гаснет.

### Разблокировка

Нажмите кнопку **b**, пока символ блокировки "bloc" не погаснет на дисплее. Звуковой сигнал подтверждает разблокировку.

### ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ ДЛЯ ОЧИСТКИ «CLEAN LOCK»

Данная функция позволяет временно заблокировать поверхность на время чистки. Для активации Clean lock:

Коротко нажмите кнопку **b** (замок).

Раздастся звуковой сигнал, а на дисплее начнет мигать символ "bloc".

Спустя определенное время прибор автоматически разблокируется. Прозвучит двойной звуковой сигнал, символ блокировки «bloc» погаснет. Вы можете отменить блокировку Clean Lock в любое время, нажав и удерживая кнопку **b**.

## 2.10 Функция ICS - Умное приготовление

Данная функция оптимизирует выбор зоны приготовления для используемой посуды определенного диаметра. Выполните следующее:

# • 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Поставьте кастрюлю (например, диаметром 28 см) на зону приготовления. Выберите функцию Boost и, возможно, продолжительность приготовления.

Нажмите кнопку **j**. На дисплее загорается символ «ICS» (2.10.1):

- либо выбранная зона наиболее оптимально подходит для посуды и символ «ICS» гаснет, оставляя на дисплее первоначальные параметры приготовления;

- либо выбранная зона не является оптимальной для посуды, и на дисплее отображается, какую зону следует использовать, настройки переносятся на эту зону автоматически (2.10.2).

**Примечание:** для использования данной функции варочная поверхность должна быть холодной.

## 2.11 Функция восстановления последних настроек

Данная функция позволяет Вам отобразить последние выбранные Вами настройки мощности и таймера для всех зон приготовления, которые были выключены менее 3 минут назад. Для использования данной функции варочная поверхность должна быть разблокирована. Нажмите кнопку Вкл/Выкл, затем кратко нажмите кнопку **k** (2.11).

При включенной варочной поверхности данная функция позволяет Вам увидеть настройки мощности и таймера для зоны (зон) приготовления, которые были выключены менее 30 секунд назад.

## 2.12 ФУНКЦИЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ

Данная функция позволяет перемещать посуду с одной зоны приготовления на другую, сохраняя первоначальные настройки (мощность и таймер).

Кратко нажмите кнопку **l**; на дисплее загораются символы =====. Выберите зону, на которую Вы хотите переместить посуду. Настройки будут перемещены на выбранную зону, и теперь Вы можете переставить посуду.

## 2.13 ФУНКЦИЯ "КИПЯЧЕНИЕ"

Эта функция позволяет довести до кипения и поддерживать кипение воды, чтобы приготовить, например, пасту. Выберите зону приготовления и кратко нажмите кнопку "Кипячение" **m** (2.13.1).

По умолчанию, предложенное количество воды 2 литра, но у вас есть возможность изменить его с помощью кнопок + или - **g** (2.13.2).

Установите нужное количество воды (от 0,5 до 6 литров).

Подтвердите, нажимая на символ «кипячение» в нижней части дисплея, или подождите несколько секунд, и подтверждение осуществится автоматически.

Начинается кипячение. Когда вода закипает, раздается звуковой сигнал, символ «кипячение» на дисплее мигает (2.13.3).

Теперь Вы можете засыпать пасту и подтвердить выбор нажатием кнопки "Кипячение".

По умолчанию, на дисплее предлагается режим мощности и время приготовления 8 минут.

Тем не менее, вы можете регулировать заданные значения мощности и времени приготовления. По окончании приготовления раздается звуковой сигнал.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Важно, чтобы вода была не слишком горячей и не слишком холодной перед приготовлением, так как это может исказить конечный результат. Не используйте чугунную посуду. Эту функцию можно использовать также для приготовления любой пищи, для которой требуется кипящая вода.

## Советы по экономии электроэнергии

Приготовление в посуде с крышками правильного размера экономит электроэнергию. Используя стеклянную крышку, Вы отлично сможете контролировать процесс приготовления.

# • 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



## 2.14 HORIZONE PLAY

— **Horizone<sup>Play</sup>** — модели **c e**

Позади варочной поверхности имеется направляющее устройство, позволяющее размещать на поверхности такие принадлежности De Dietrich линейки Horizone Play, как разделочная доска, планча или решетка для гриля.

### Расположение аксессуаров:

Установите выемку (А) кухонной принадлежности на направляющее устройство прибора (В) (2.14).



Чтобы предотвратить появление царапин, не двигайте аксессуары Horizone Play по варочной поверхности.

## 2.15 ФУНКЦИЯ «ГРИЛЬ/ПЛАНЧА»

Эта функция позволяет использовать такие аксессуары, как решетка для гриля или планча, на свободной зоне "Horizone", чтобы готовить на гриле.

Выберите "Horizone" **d**, затем кратко нажмите кнопку "Гриль" **n**, в верхней части дисплея загорается "GRILL" (2.15.1).

Как только будет достигнута необходимая температура для гриля, в течение 10 секунд звучит звуковой сигнал, а на дисплее загорается "GRILL" (2.15.2).

Таймер для данной функции не используется.

Функция "Истекшее время" может использоваться только в демонстрационном режиме.

Для отмены функции "Гриль/Планча" нажмите кнопки **f**, **g**, **o**.

При отсутствии посуды на дисплее мигает "Grill" (но функция остается активной).

## 2.16 УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ

### Остаточное тепло

После интенсивного использования зона приготовления, которой Вы пользовались, может оставаться горячей в течение нескольких минут. Всё это время горит индикатор «Н» (2.16.1). Не касайтесь этой зоны.


### Ограничитель температуры

Каждая зона приготовления оснащена датчиком безопасности, который непрерывно контролирует температуру дна посуды. Если вы забыли пустую посуду на включенной зоне, этот датчик автоматически адаптирует режим мощности, и таким образом позволит избежать риска повреждения посуды или варочной поверхности.

### Защита от переливания жидкости и мелких предметов:

Варочная поверхность автоматически отключается в следующих трех случаях:

- при попадании жидкости на панель управления (2.16.2);
- при размещении влажной тряпочки на панели управления;
- при попадании металлических предметов на панель управления (2.16.3).

Уберите посторонний предмет с панели управления или вытрите панель управления насухо, а затем продолжайте готовить. В таких случаях на дисплее появляется символ , сопровождающийся звуковым сигналом.

### Система автоматического отключения (AutoStop):

Ваша поверхность оснащена функцией «Автоматическое отключение», которая автоматически отключает зону приготовления, если она работает очень долго (от 1 до 10 часов, в зависимости от используемой мощности).


---

## • 2 *ИСПОЛЬЗОВАНИЕ*


---



В случае срабатывания этой системы безопасности отключение зоны приготовления отображается на панели управления символом «AS» и звуковой сигнал звучит в течение примерно 2 минут. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку на панели управления.

 Могут раздаваться звуки, похожие на звук часового механизма.

Такие звуки могут раздаваться во время работы варочной поверхности. Они исчезают или сокращаются, в зависимости от мощности нагрева. В зависимости от модели и качества посуды, может также раздаваться потрескивание. Описываемые шумы являются нормальными для технологии индукционного нагрева и не свидетельствуют о неполадке.

 Мы не рекомендуем использование каких-либо защитных механизмов для варочной поверхности.



Для удаления легких загрязнений используйте губку. Хорошо смочите очищаемую область тёплой водой, а потом вытрите её насухо.

Для удаления пригоревших пятен и остатков пролившейся сладкой жидкости используйте губку и/или специальный скребок для стекла. Хорошо смочите очищаемую область тёплой водой. С помощью специального скребка для стеклянных поверхностей удалите загрязнения, затем протрите губкой, потом вытрите насухо.

Для удаления колец от кастрюль и известкового налета от жесткой воды используйте теплый белый уксус. Смочите загрязнение, оставьте его на некоторое время, затем протрите мягкой тряпочкой.

Для удаления следов от металла и еженедельного ухода используйте специальное средство для чистки стеклокерамических варочных поверхностей. Нанесите средство (которое содержит силикон и обладает защитным эффектом) на поверхность.

**Важно:** не используйте порошки и металлические губки. Используйте кремообразные чистящие средства и специальную губку для посуды.

## Уход за разделочной доской

Чтобы сохранить разделочную доску в хорошем состоянии, необходимо соблюдать некоторые меры предосторожности. При первом использовании смажьте разделочную доску кулинарным жиром (с помощью чистой салфетки распределите 1-2 столовые ложки жира по всей поверхности). Таким образом Вы сохраните хороший внешний вид доски и обеспечите длительный срок службы

Смазывайте разделочную доску один раз в месяц. Если разделочная доска служит только для украшения интерьера, настоятельно рекомендуется покрыть ее лаком для предотвращения усадки или увеличения в объеме.

НИКОГДА не смачивайте разделочную доску в целях чистки. Чистите ее при помощи лезвия ножа или скребка. Так Вы удалите излишки влаги после разделки мяса и сохраните деревянную поверхность доски в идеальном состоянии.

Запрещается:

- устанавливать разделочную доску таким образом, чтобы она соприкасалась с кастрюлями или горячими блюдами;
- располагать слишком близко к устройству воздушного отопления или кондиционеру, поскольку эти устройства пересушивают воздух;
- подвергать чрезмерному воздействию солнечных лучей за окном;
- использовать в условиях чрезмерных колебаний температуры;
- зажимать между двумя предметами, не предусмотрев компенсационный шов, если доска вмонтирована в мебельную стенку;
- помещать на влажную поверхность, на которой используются строительные материалы (гипс, еще не затвердевший бетон и т.д.).



# • 4 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



**При первом использовании прибора:**

**Что-то загорается на дисплее.**

Это нормально. Символы погаснут через 30 секунд.

**Срабатывает предохранитель или работает только одна сторона поверхности.**

Подключение варочной поверхности неправильное. Проверьте правильность подключения (см. раздел "Подключение").

**Варочная поверхность выделяет запах при первых включениях.**

Прибор новый. Нагревайте полную кастрюлю с водой на каждой из зон в течение 1/2 часа.

**При включении:**

**Варочная поверхность не работает, световые индикаторы не горят.**

Прибор не подключен к электросети. Система питания или подключение неисправны. Проверьте размыкатель электроцепи и предохранители.

**Варочная верхность не работает, загорается другое сообщение.**

Электронная схема плохо работает, обратитесь в сервисную службу.

**Варочная поверхность не работает, загорается символ "bloc".**

Деактивируйте функцию "Безопасность детей"

**Код ошибки F9:** напряжение ниже 170 В.

**Код ошибки F0:** температура ниже 5°C.

**В процессе эксплуатации:**

**Варочная поверхность прекратила работать, загорается символ — и раздается звуковой сигнал.**

На поверхность перелилась жидкость или на кнопках управления лежит посторонний предмет. Очистите поверхность, уберите посторонний предмет и начните готовить снова.

**На дисплее код ошибки F7.**

Электронные контуры перегрелись. См. раздел "Встраивание".

**После включения зоны приготовления световые индикаторы на дисплее продолжают мигать.**

Используемая посуда не подходит.

**В процессе нагревания посуда издает шум и потрескивание** (см.раздел "Важные инструкции по технике безопасности и предостережения").

Это нормально для некоторых типов посуды, которая во время нагрева потрескивает.

**После выключения варочной поверхности продолжает работать вентилятор.**

Это нормально. Он охлаждает электронику.

**В случае повторяющейся неисправности.**

Отключите поверхность на 1 минуту. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисную службу.

# • 5 ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



## ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

Упаковка данного прибора подлежит повторной переработке. Выбрасывая ее в муниципальные контейнеры, предназначенные для этой цели, Вы сможете принять участие в их утилизации и таким образом внести свой вклад в защиту окружающей среды.



Ваш прибор также содержит большое количество материалов, которые подлежат повторной переработке. Данный символ означает, что прибор нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами.

Таким образом, повторная переработка прибора, организованная Вашим производителем, будет осуществляться в оптимальных условиях и в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/ЕС об утилизации отходов электрического и электронного оборудования. Обратитесь к местным властям или Вашему продавцу, чтобы узнать адрес ближайшего пункта приема оборудования.

Благодарим Вас за участие в защите окружающей среды!

---

## • 6 *СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ*

---



Техническое обслуживание прибора должно осуществляться квалифицированным специалистом, имеющим разрешение на работу с товарами данного бренда. При обращении в сервисную службу укажите полные данные Вашего прибора (модель, тип, серийный номер), чтобы мы могли быстрее обработать Ваш заказ. Эти сведения указаны на заводской табличке на Вашем приборе. (1.1.1).

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** 

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Seguridad y precauciones importantes .....</b> | <b>37</b> |
| <b>Instalación .....</b>                          | <b>40</b> |
| Desembalaje .....                                 | 40        |
| Empotramiento .....                               | 40        |
| Conexión .....                                    | 40        |
| <b>Utilización .....</b>                          | <b>41</b> |
| Teclado .....                                     | 41        |
| Gestión de potencia .....                         | 42        |
| Selección del recipiente .....                    | 42        |
| Selección del fuego .....                         | 42        |
| Encendido / Apagado.....                          | 42        |
| Ajuste de potencia .....                          | 43        |
| Horizone .....                                    | 43        |
| Ajuste del temporizador .....                     | 43        |
| Tecla Elapsed time .....                          | 44        |
| Bloqueo de mando .....                            | 44        |
| Función Clean lock .....                          | 44        |
| Función ICS .....                                 | 45        |
| Función Recall .....                              | 45        |
| Función Switch .....                              | 45        |
| Función Boil .....                                | 45        |
| Horizone Play .....                               | 46        |
| Función Grill / Plancha .....                     | 46        |
| Seguridades y recomendaciones .....               | 46        |
| <b>Mantenimiento .....</b>                        | <b>48</b> |
| <b>Anomalías .....</b>                            | <b>49</b> |
| <b>Medio ambiente .....</b>                       | <b>50</b> |
| <b>Servicio de atención al cliente .....</b>      | <b>51</b> |



## ***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 su aparato. Han sido redactados para su seguridad y la de los demás. Conserve este manual de utilización con su aparato. Si el aparato tuviera que venderse o cederse a otra persona, cerciórese de que el manual de utilización lo acompañe.

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

Los niños no deben jugar con el aparato.

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

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

El aparato y sus partes accesibles se calientan

durante la utilización.

Se deben tomar precauciones para evitar tocar los elementos calientes.

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

Esta placa posee una seguridad para niños que bloquea su utilización en parada o durante la cocción (ver capítulo “Seguridad para niños”).

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

Para evitar cualquier interferencia entre la placa de cocción y un marcapasos, es necesario que este último esté



## *SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES*

diseñado y regulado de conformidad con la reglamentación que le concierne. Infórmese con el fabricante o con su médico de cabecera.

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

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

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

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

No utilice la placa hasta que no cambie la superficie de

vidrio.

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

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

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

Si el cable de alimentación está deteriorado, para evitar cualquier peligro deberá ser



## ***SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES***

---

cambiado por el fabricante, el servicio técnico del fabricante o una persona cualificada.

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

No utilice limpiadores de vapor para limpiar la placa.

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

Tras su uso, pare la placa de cocción mediante su dispositivo de control y no cuente con el detector de cacerolas.

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



# • 1 INSTALACIÓN



## 1.1 DESEMBALAJE

Retire todos los elementos de protección. Compruebe y respete las características del aparato que figuran en la placa de características (1.1.1). 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 (1.2.1). Tenga en cuenta las dimensiones (en milímetros) del mueble encimera donde se va a instalar la placa.

- Terminación enrasada  
Ver esquema (1.2.2)


- Terminación biselada Ver esquema (1.2.3)

Salvo modelos  Horizone<sup>Play</sup>

Verifique que el aire circule correctamente entre la parte trasera y delantera de la placa de cocción.

En caso de instalar la placa por encima de un cajón (1.2.4) o un horno empotrable (1.2.5), respete las dimensiones indicadas en las imágenes para garantizar una salida de aire suficiente por delante. Pegue la junta de estanqueidad por todo el contorno de la encimera (1.2.6).

Introduzca la placa en el mueble (1.2.7).

 Si su horno está situado debajo de su placa de cocción, las seguridades térmicas de la placa pueden limitar la utilización simultánea

de ésta y del horno en modo pirólisis. Su placa está equipada de un sistema de seguridad anti-recalentamiento. Esta seguridad puede por ejemplo activarse en caso de instalación encima de un horno insuficientemente aislado. El código «F7» se visualiza entonces en el panel de control. Entonces conviene aumentar la ventilación de la placa de cocción realizando una apertura en el lateral del mueble (8 cm x 5 cm).

## 1.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

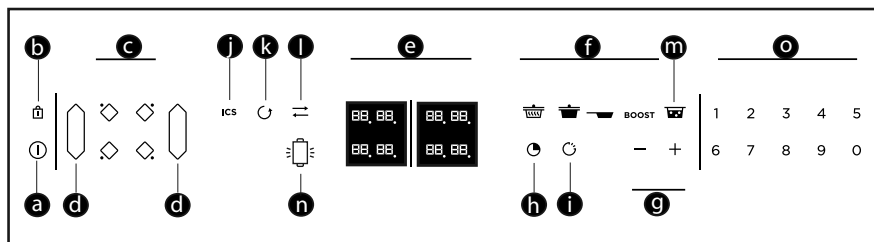
Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalaciones en vigor. Se debe incorporar una desconexión en la canalización fija.

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

- Cable de 5 hilos (1.3.1):
  - a) verde-amarillo, b) azul, c) marrón,
  - d) negro, e) gris.

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

# • 2 UTILIZACIÓN



## Teclado

- a** = Encendido / Apagado
- b** = Bloqueo / Clean lock
- c** = Selección de fuego
- d** = Horizone
- e** = Pantalla
- f** = Preselección
- g** = Ajuste de potencia / tiempo
- h** = Temporizador
- i** = Función Elapsed time
- j** = Función ICS
- k** = Función Recall
- l** = Función Switch
- m** = Función Boil
- n** = Función Grill
- o** = Teclado numérico selección de potencia / tiempo

# • 2 UTILIZACIÓN



## 2.1 GESTIÓN DE POTENCIA

La potencia total de la placa debe adaptarse a la potencia de su instalación eléctrica.

Niveles de potencia disponibles:

| Potencia placa kW | Fusibles / Disyuntor (A) |
|-------------------|--------------------------|
| 7,4               | 32                       |



Verifique que la potencia seleccionada se adapte a los fusibles del cuadro eléctrico.

La potencia se repartirá entre los distintos fuegos según el nivel de potencia total seleccionado.

## 2.2 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.

## 2.3 SELECCIÓN DEL FUEGO

Dispone de varios fuegos en los cuales depositar los recipientes. Seleccione el que le convenga, en función del tamaño del recipiente. Si la base del recipiente es demasiado pequeña, el indicador de potencia se pondrá a parpadear y el fuego no funcionará, incluso si el material del recipiente es recomendado

para la inducción. No utilizar recipientes de diámetro inferior al del fuego (ver cuadro).

| Diámetro del fuego | Potencia máx. del fuego (vatios) | Diámetro del fondo del recipiente    |
|--------------------|----------------------------------|--------------------------------------|
| 16 cm              | 2400                             | 10 a 18 cm                           |
| 18 cm              | 2800                             | 11 a 22 cm                           |
| 23 cm              | 3700                             | 12 a 24 cm                           |
| 28 cm              | 5000                             | 15 a 32 cm                           |
| Horizonte          | 5000                             | 18 cm, oval, recipiente para pescado |
| 1/2 zona           | 2800                             | 11 a 22 cm                           |



Si se usan varios fuegos a la vez, la placa gestiona el reparto de potencia para no superar la potencia total permitida.

Si utiliza la potencia máxima (Boost) en varios fuegos a la vez, coloque bien los recipientes según el modelo de la placa como se indica en las imágenes (2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3)

## 2.4 ENCENDIDO/APAGADO

Pulse el botón Encendido / Apagado **a**. Un «0» parpadea en cada fuego durante 8 segundos (2.4.1). Si no se detecta ningún recipiente, seleccione el fuego que quiera (2.4.2). 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 **c**, suena un bip largo y se apaga el visualizador o aparece el símbolo «H» (calor residual). Pulse la tecla Encendido / Apagado para apagar completamente la placa.

# • 2 UTILIZACIÓN



## 2.5 AJUSTE DE LA POTENCIA

Pulse la tecla **+** o **-** **(g)** (2.5.1) o en el teclado numérico **(o)** para regular su nivel de potencia de 1 a 19. Entonces se pueden introducir las cifras correspondientes a la potencia deseada (2.5.2). Al pulsar la tecla «0» se apaga el fuego.

Durante el encendido puede pasar directamente a potencia máxima (salvo boost) pulsando la tecla «-» de la zona.

### Preselección de potencias:

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




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

BOOST = potencia máxima (2.5.3)

Estos valores de potencia son modificables, salvo para BOOST.

Proceda del siguiente modo:




La placa de cocción debe estar apagada.

- Seleccione  o  o  pulsando varios segundos la tecla correspondiente.

- Regule la nueva potencia por pulsación de la tecla **+** o **-**.

- Un bip valida su acción después de algunos instantes.

Nota: Las potencias deben estar entre

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

## 2.6 HORIZONE

— Duozone —

Para seleccionar la zona libre, pulse la tecla **(d)** (2.6.1). 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 **(d)**. Sonará un bip largo y se apagarán los visualizadores o aparecerá el símbolo «H».

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

## 2.7 AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

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

Para encenderla o para modificar los valores, pulse la tecla **(h)** temporizador (2.7.1), luego las teclas

**+** o **-** **(g)** (2.7.2) o utilice el teclado numérico **(o)** (2.7.3).

Entonces se pueden introducir las cifras correspondientes al tiempo deseado.

Al pulsar la tecla 0 se para el temporizador.

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

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

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

### Minutero independiente

Esta función permite cronometrar un

## • 2 UTILIZACIÓN



evento sin realizar una cocción.

- Seleccione una zona que se esté utilizando (2.7.4).
- Hacer que se pulsa una tecla **h**.
- Regule el tiempo con los mandos **g**. En la pantalla quedará una “t” intermitente (2.7.5).
- Al finalizar la regulación, la “t” queda fija y comienza la cuenta atrás.

Nota:

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

### 2.8 Tecla ELAPSED TIME

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

Para utilizar esta función, pulse la tecla **i**. El tiempo transcurrido parpadea en el visualizador del temporizador del hogar seleccionado (2.8.1).

Si desea que su cocción se termine en un tiempo definido, pulse la tecla **i** 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.

Observación Si se visualiza un tiempo en el temporizador, no se puede cambiar este tiempo en los siguientes 5 segundos después de la pulsación en **i**. Pasados estos 5 segundos, podrá modificar el tiempo de cocción.

## 29 BLOQUEO DE LOS MANDOS

### Seguridad niños

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

### Bloqueo

Mantenga pulsada la tecla **b** (candado) hasta que el símbolo de bloqueo «bloc» aparezca y suene un bip de confirmación del ajuste (2.9.1).

### 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 **b** que el símbolo de bloqueo «bloc» desaparezca y suene un bip de confirmación del ajuste.

### Función CLEAN LOCK

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

Para activar Clean lock:

Pulse brevemente la tecla **b** (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

## • 2 UTILIZACIÓN



segundos la tecla **b**.

### 2.10 FUNCIÓN ICS

#### Intelligent Cooking System

Esta función permite optimizar la selección de fuegos según el diámetro de los recipientes utilizados.

Proceda del siguiente modo:

Coloque el recipiente sobre el fuego (p. ej.: Ø 28 cm).

Seleccione la potencia Boost y, si lo desea, un tiempo.

Pulse la tecla **i**. Aparece el símbolo «ICS» en el visualizador **(2.10.1)**

- el fuego seleccionado es el mejor adaptado al recipiente y «ICS» desaparece para mostrar los parámetros de cocción iniciales

- el fuego seleccionado no es el mejor adaptado al recipiente, el visualizador indica entonces el fuego más adecuado y los ajustes son transferidos automáticamente a dicho fuego **(2.10.2)**.

**NOTA:** La placa debe estar fría para utilizar esta función.

### 2.11 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 la tecla

**(2.11)** **k**.

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.

### 2.12 FUNCIÓN SWITCH

Esta función permite desplazar una cacerola de un fuego a otro manteniendo los ajustes iniciales (potencia y tiempo).

Pulse brevemente la tecla **l**; los símbolos ==== desfilan por el visualizador. Seleccione el fuego al que quiera desplazar el recipiente. Los ajustes son transferidos al fuego seleccionado. Puede desplazar el recipiente al nuevo fuego.

### 2.13 FUNCIÓN BOIL

Esta función permite llevar el agua a ebullición para cocer pasta, por ejemplo. Seleccione el fuego y pulse brevemente

la tecla «Boil» **(2.13.1)** **m**.

Por defecto, la cantidad de agua propuesta es de 2 litros, pero se puede mo-

dificar con las teclas + o - **g** **(2.13.2)**.

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 **(2.13.3)**.

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

## • 2 UTILIZACIÓN



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.

### 2.14 HORIZONE PLAY

— Horizonte<sup>Play</sup> — modelos 

La placa lleva una guía detrás de la superficie de cocción que permite colocar los accesorios De Dietrich de la gama Horizonte<sup>Play</sup> como la tabla de cortar, la plancha o el grill.

### Colocación de los accesorios:



Colocar la ranura (A) de su accesorio sobre la guía (B) de su aparato (2.14).



No desplazar los accesorios Horizonte play sobre la superficie de cocción para evitar que se raye.

### 2.15 FUNCIÓN GRILL / PLANCHA

Esta función permite utilizar accesorios como el grill o la plancha en la zona libre «Horizone» asar alimentos.

Seleccione la zona «Horizone»  ; pulse brevemente la tecla Grill  y «GRILL» aparecerá en la zona de visualización superior (2.15.1). Una vez alcanzada la temperatura requerida para el grill, suena un bip durante 10

segundos y desfila «GRILL» por la zona de visualización (2.15.2).

El temporizador no funciona con el grill ni con la plancha.

La función Elapsed time solo está accesible en modo lectura.

Para salir de la función, pulse las teclas

 ,  ,  .

Si no hay recipiente, parpadea «Grill» (como una potencia, pero sin salir de la función).

## 216 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 (2.16.1). 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 mando (2.16.2) .
- Paño mojado colocado sobre las

---

## • 2 UTILIZACIÓN

---



teclas.

- Objeto metálico colocado sobre las teclas de mando (2.16.3) .

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.



No recomendamos dispositivos de protección de placa.



---

## • 3 MANTENIMIENTO

---

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

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

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

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

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

### **Mantenimiento de la tabla de cortar**

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

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

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

Evite:

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



## Durante la puesta en servicio

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

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

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

## Durante la puesta en marcha

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

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

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

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

**Código fallo F9:** : tensión inferior a 170 V.

**Código fallo F0:** : temperatura inferior a 5°C.

## Durante la utilización

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

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

## **Aparece el código F7.**

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

El recipiente utilizado no está adaptado. Los recipientes hacen ruido y la placa emite un tintineo durante la cocción (ver capítulo Seguridad y recomendaciones).

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

La ventilación sigue funcionando tras apagar la placa.

Es normal. Esto permite el enfriamiento de la electrónica.

En caso de fallo persistente.


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



## RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

Los materiales del 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.



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Está marcado con este logotipo para indicarle que  los aparatos usados no deben mezclarse con otros residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor

para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

---

## • 6 *SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE*

---



Las intervenciones que pueda ser necesario realizar en su aparato, las deberá realizar un profesional cualificado depositario de la marca. Cuando realice su llamada, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo y número de serie). Estas informaciones figuran en la placa descriptiva (1.1.1).