TABLE INDUCTION

Notice d’installation et d’utilisation

FR
EN
CS
DA
DE
ES
EL
FI
HU
IT
NL
NO
PL
PT
RU
SK
SV
UK
HE



CZ2100171_03 02/24

De Dietrich

CRÉATEUR D’ÉMOTIONS DEPUIS 1684

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Vous venez d'acquérir un produit De Dietrich. Ce choix révèle votre exigence autant que votre goût pour l'art de vivre à la française.
Héritières de plus de 300 ans de savoir-faire, les créations De Dietrich incarnent la fusion du design, de l'authenticité et de la technologie au service de l'art culinaire. Nos appareils sont fabriqués avec des matériaux nobles et offrent une qualité de finition irréprochable.
Nous sommes certains que cette confection de haute facture permettra aux amoureux de la cuisine d'exprimer tous leurs talents.
Le Service Consommateurs De Dietrich est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et suggestions pour toujours mieux satisfaire vos exigences.
Nous sommes honorés d'être votre nouveau partenaire en cuisine et vous remercions de votre confiance.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Avec ses manufactures en France, à Orléans et Vendôme, De Dietrich cultive une quête constante d'excellence, perpétuant un savoir-faire d'exception dans la conception de produits parfaitement finis. Nombre de nos électroménagers sont certifiés par le label Origine France Garantie, une reconnaissance qui atteste de leur fabrication en France.
Ce label assure non seulement la qualité et la durabilité de nos appareils, mais il garantit également leur traçabilité, offrant une indication claire et objective de leur provenance.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TABLE DES MATIERES

FR

• 1 ENVIRONNEMENT 7

• 2 INSTALLATION 8

Déballage 8
Encastrement 8
Branchement électrique 10

• 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL 11

Lexique clavier 11
Lexique afficheur 12

• 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL 13

Gestion des paramètres 13
Gestion de puissance 14
Choix du récipient 14
Sélection de foyer 13
Mise en Marche - Arrêt 15
Réglage de la puissance 15
Horizone (selon modèle) 16
Réglage de la minuterie 16
Verrouillage des commandes 17
Fonction SWITCH 17
Fonction ICS 17
Fonction RECALL 17
Fonction ELAPSED TIME 18
Fonction assistant culinaire 19
Fonction favoris 25
Sécurités & recommandations 25

• 5 ENTRETIEN 26

• 6 ANOMALIES ET SOLUTIONS 27

• 7 TABLEAU ECO CONCEPTION 28

• 8 SERVICE CONSOMMATEURS 29

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes sans expérience et connaissance, si elles sont correctement surveillées ou 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'usager 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.

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).

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.

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.

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.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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.

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

L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé dont le nombre de conducteur dépend du type de raccordement désiré (voir chapitre installation)

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.

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

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.

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.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.
Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.
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.

.1 ENVIRONNEMENT

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Votre appareil contient de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce symbole afin de vous indiquer que les appareils usagés doivent être remis à un point de collecte habilité. Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou des services techniques de votre ville pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

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

Conseil économie d'énergie

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

Si vous imprimez ce document, pensez à trier !

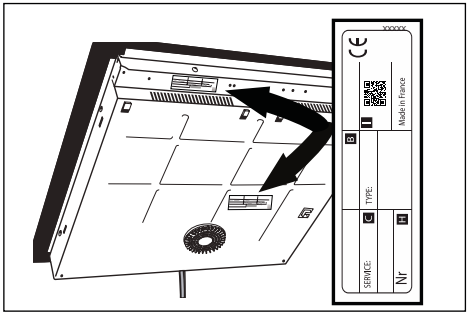


.2 INSTALLATION

DEBALLAGE

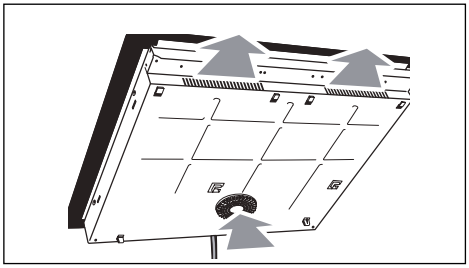
Enlevez tous les éléments de protection de la table de cuisson.
Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique. Veuillez noter dans les cadres ci-dessous les références de service et de type norme figurant sur cette plaque pour un usage futur.

Service:	Type:

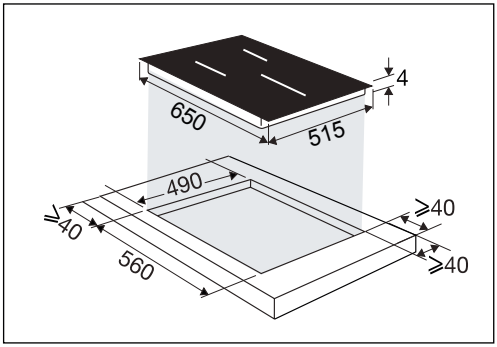


ENCASTREMENT

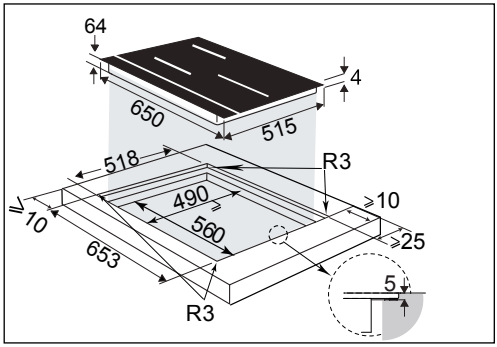
Vérifiez que les entrées et les sorties d'air sont bien dégagées.
Tenez compte des indications sur les dimensions d'encastrement (en millimètres) du plan de travail destiné à recevoir la table de cuisson. Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.



Encastrement sur plan

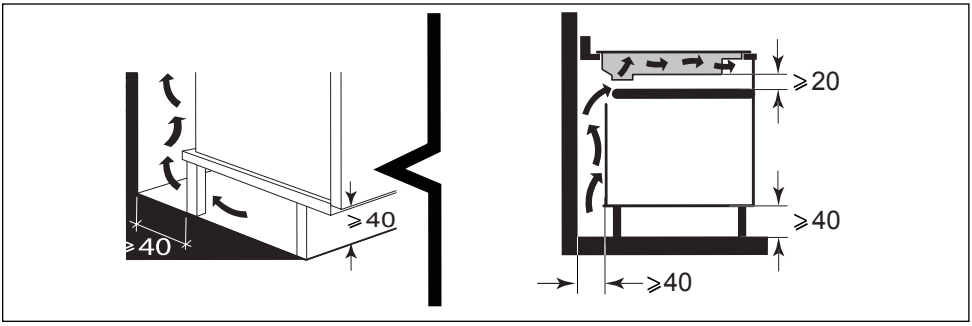


Encastrement à fleur

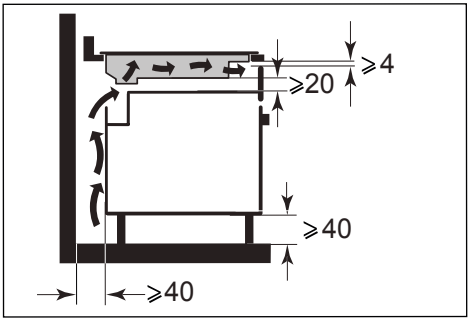


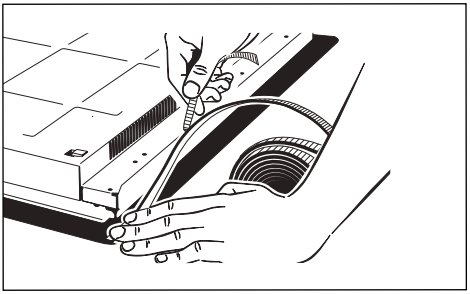
.2 INSTALLATION

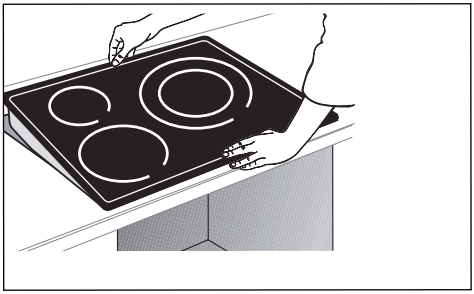
En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir,



ou au-dessus d'un four encastrable, respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante.
Collez soigneusement le joint d'étanchéité sur tout le pourtour du verre de la table avant l'encastrement.







Important

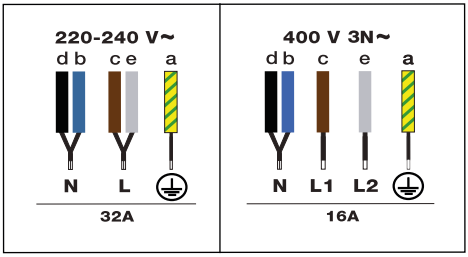
Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyro, affichage code «F7» dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson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

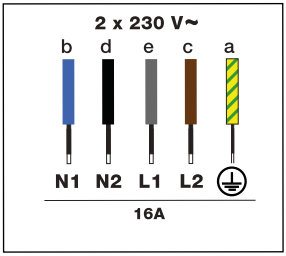
BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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

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 commandes. 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.





.3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL



Lexique clavier

: Paramètres
OK : Validation / ok
: Retour arrière

: Navigation (haut / bas menus)
: On / Off
: Verrouillage / Clean Lock
: Choix zone de cuisson

: Horizone (selon modèle)
– + : Réglage puissance / temps

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0 : Pavé numérique choix Puissance / Temps

: Minuterie

Accès direct

: Maintenir au chaud
: Mijoter
: Saisir
: Boost

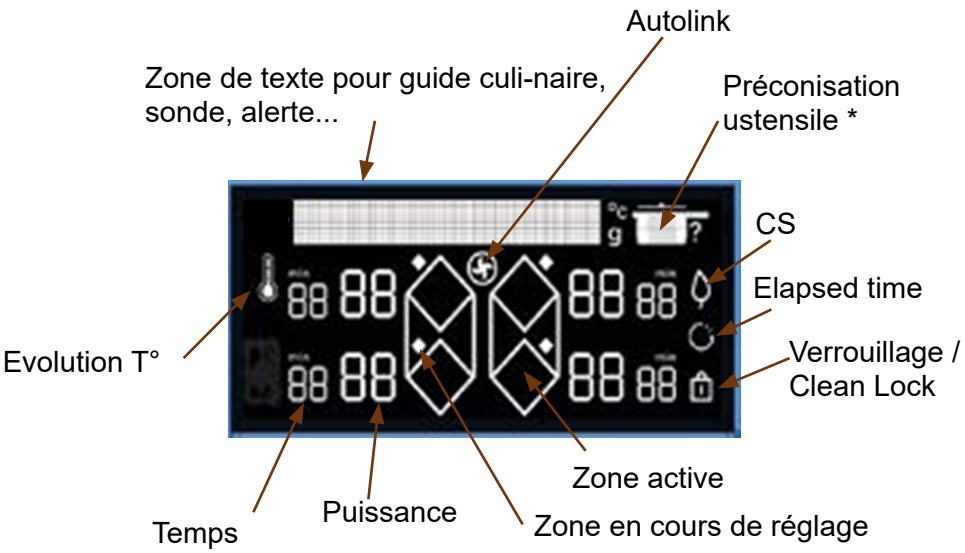
Fonctions

: Fonction Switch
: Fonction ICS
: Fonction Recall
: Fonction Elapsed time
: Assistant culinaire

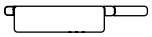
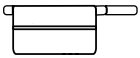
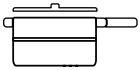
: Favoris

.3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL

Lexique afficheur



*** Préconisation ustensile :**

-  Poêle
-  Poêle avec couvercle
-  Casserole
-  Casserole avec un couvercle

.4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

A la première mise sous tension de votre table, vous pouvez personnaliser différentes fonctions.

Gestion des paramètres

Faire un appui sur la touche pour accéder aux paramètres :

- **Langue** (Français par défaut)
- **Luminosité** (5 graduations possibles)
- **Autolink** : La table communique de manière autonome ses niveaux de puissance a la hotte, qui ajuste automatiquement ses vitesse et allume ou éteint la lumière. Aucun réglage n'est nécessaire sur la hotte. La hotte reste automatiquement en vitesse 1 pendant environ 2 minutes après l'arrêt de la table de cuisson puis s'éteint.

La fonction est désactivé par défaut, vous pouvez l'activer en sélectionnant ON dans le menu avec les touches « haut et bas (mettre symbole)

- **Limitation de puissance** (4 niveaux de puissance disponibles voir chapitre Gestion de puissance)
- **Mode démo** : Par défaut l'appareil est paramétré en mode normal de chauffe. Dans le cas où il serait activé en mode DEMO (position ON), votre appareil ne chaufferait pas. vous pouvez sortir du mode demo en faisant un appui long sur la touche paramètre
- **Maintenance** : En cas de problème, vous avez accès au menu Maintenance. Lors d'un contact avec le SAV, les codes produits affichés dans le diagnostic pourront vous être demandés. L'option «Réinitialiser» vous permet de rétablir votre appareil en réglage usine.

Les touches ⌄ et ⌃ permettent de se déplacer dans le menu.

Un appui sur la touche ⮌ permet un retour en arrière dans le menu sans modification.

Un appui sur **OK** permet de valider votre choix.

.4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

4.1 GESTION DE PUISSANCE

La puissance totale de votre table doit s'adapter à la puissance de votre installation électrique.
Par défaut, la puissance de votre table de cuisson est réglée à son plus haut niveau.
Veillez à ce que la valeur du disjoncteur de votre installation électrique soit bien calibrée (voir tableau ci-dessous).

Puissance table (kW)	Fusibles / Disjoncteur (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Assurez vous que la puissance sé-lectionnée est adaptée aux disjoncteurs du tableau électrique.

4.2 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 cuis-son plus homogène. Ne jamais mettre à chauffer un récipient vide sans surveillance.

⚠ Ne pas de poser des récipients sur le clavier et l'écran de commande.

4.3 SÉLECTION DE 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 ce-lui du foyer (voir tableau).

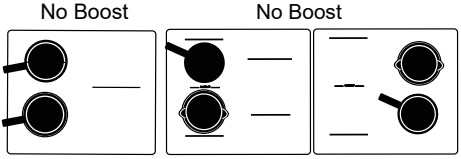
Diamètre du foyer (cm)	Puissance max du foyer (Watts)	Diamètre du fond du récipient (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700 / 4600(*)	15 - 32
30	5500	15 - 32
Horizone	3700 / 4600(*)	18 - Ovale - poissonnière
1/2 zone	2800	11 - 22

(*) suivant modèles

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.

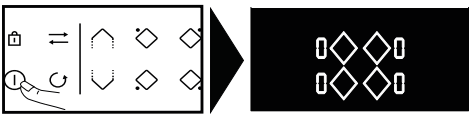
Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients et éviter les configurations ci-dessous :

.4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

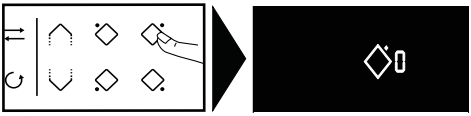


4.4 ⏻ MISE EN MARCHE - ARRÊT

Appuyez sur la touche On / Off ⏻. Un «0» s'affiche sur chaque foyer disponible pendant 8 secondes. La table de cuisson détecte automatiquement les récipients. Lorsqu'un récipient est détecté. le «0» clignote avec un point sur la zone détectée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée Sans demande de puissance de votre part. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

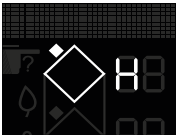


Si aucun récipient n'est détecté, sélectionnez votre foyer.



Arrêt d'une zone / table

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

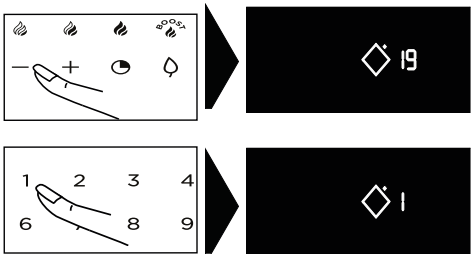


Appuyez sur la touche On / Off pour l'arrêt complet de la table.

4.5 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - ou utilisez le pavé numérique 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. 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, ou avec le pavé numérique



Accès direct :

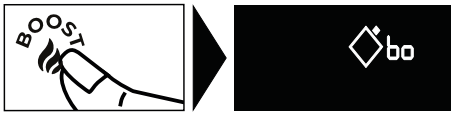
Quatre touches sont à votre disposition pour accéder directement à des niveaux de puissances pré-établies :

= puissance 2 - Maintenir au chaud

= puissance 10 - Mijoter

= puissance 19 - Saisir

= puissance maximale.



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

La table de cuisson doit être allumée.



Sélectionnez ou 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

4.6 HORIZONE (SELON MODÈLE)

Le foyer Horizone peut être utilisé en 2 zones séparées ou en 1 zone complète. La sélection de la zone complète se fait par la touche .



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

4.7 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 minuterie.



puis sur les touches + ou -



ou utilisez le pavé numérique. 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 8 heures en appuyant dès le départ sur la touche -. Un nouvel appui sur - décrémente d'heures en heures jusqu'à 2 heures puis 99 minutes.

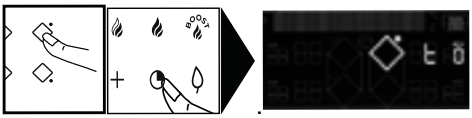
En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip vous prévient. Pour éteindre, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. A défaut, le bip s'arrêtera au bout de quelques instants.

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 minuter un évènement sans réaliser une cuisson.

- Sélectionnez une zone non utilisée.



Faites un appui sur la touche .
Réglez le temps avec les touches + ou -. Un "**t**" clignote dans l'afficheur.



- 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.

4.8 VERROUILLAGE DES COMMANDES

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

Verrouillage
Appuyez sur la touche (cadenas), jusqu’à ce que le symbole de verrouillage apparaisse dans l’afficheur et qu’un bip confirme votre manœuvre.

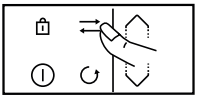
Table verrouillée en fonctionnement
Quand vous appuyez sur les touches de puissance ou de minuterie des zones en fonctionnement, le symbole se met a clignoter.

Déverrouillage
Appuyez sur la touche jusqu’à ce que le symbole de verrouillage disparaisse de l’afficheur et qu’un bip confirme votre manoeuvre.

Fonction CLEAN LOCK
Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage.
Pour activer Clean lock :
Faites un appui court sur la touche .
Un bip est émis et le symbole clignote dans l’afficheur.
Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis. Vous avez la possibilité d’arrêter le Clean lock à tout moment par un appui long sur la touche .

4.9 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 ,



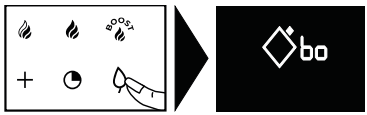
les symboles ==== défilent la ligne de texte. Sélectionnez le foyer sur lequel vous souhaitez déplacer votre récipient avec les touches et . Les réglages sont transférés vers le foyer sélectionné, vous pouvez déplacer le récipient sur le nouveau foyer.

4.10 FONCTION ICS

Intelligent Cooking System

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

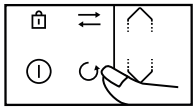
Procédez ainsi :
Posez le récipient sur un foyer (ex.: Ø28 cm).
Sélectionnez la puissance Boost et éventuellement une durée.
Appuyez sur la touche . Le symbole apparait dans l'afficheur.



- soit le foyer choisi est le mieux adapté au récipient et disparaît pour laisser apparaitre 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 NOTA: La table doit être froide pour utiliser cette fonction.

4.11 FONCTION RECALL

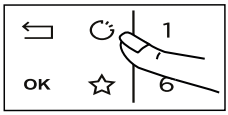
Cette fonction permet d'afficher les derniers réglages «puissance et minuterie» de tous les foyers éteints depuis moins de 3 minutes.
Pour utiliser cette fonction, la table doit être dévérouillée. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt, puis faites un appui court sur la touche .



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.

4.12 FONCTION ELAPSED TIME

Cette fonction permet d'afficher le temps écoulé depuis la dernière modification de puissance sur un foyer choisi. Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche .



Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné.
Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur la touche puis, dans les 5 secondes, appuyez sur + de la minuterie pour incrémenter le temps de cuisson que vous voulez obtenir. L'affichage du temps écoulé devient fixe pendant 3 secondes puis l'affichage du temps restant apparait. 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, attendre 5 secondes pour pouvoir modifier le temps de cuisson.

4.13 FONCTION ASSISTANT CULINAIRE

Sous cette fonction sont regroupés : Recettes / Sous-vide / Boil / Gril / Blanchir. Ce mode de cuisson sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer.
La table doit être allumée, faire un appui sur pour accéder au différentes fonctions.
Lors de l'utilisation de votre table en mode Recette, nous préconisons d'utiliser les ustensiles recommandés en fonction de la recette.

Sélection de recettes

Afin d'obtenir des résultats de cuisson optimaux, il convient d'utiliser des recipients inox pour toutes les recettes ormis les recette crèpes et pancakes qui ont été optimisé avec un ustensile à fond rapporté.
Nous vous proposons une séléction d'aliments pour lesquels la table préconise et programme automatiquement une puissance et une durée de cuisson en fonction du type ou de la quantité souhaitée.

Ingrédients	Type
Viandes	
Bœuf	Fin / Moyen / Épais
Steak hachés	Frais / Surgelé
Agneau	Côtelettes
Porc	Côtes moyennes / Côtes épaisses
Canard	Magrets / Aiguillettes
Volaille	Blancs / Cuisses
Produits de la mer	
Filets	
Darnes	
Pavés	
Poissons entiers	Petit / Rond < 350g / Plat > 350g
Crabes	Pocher / Pocher ECO*
Crevettes	Griller / Pocher / Pocher ECO*
Moules / coques	
Noix de St Jacques	

Légumes	
Tomates	
Courgettes	
Aubergines	
Poivrons	
Oignons	
Champignons	Taillés / Entiers
Pommes de terre blanchies	
Epinards	

Ingrédients	Type	Quantité
Dessert		
Chocolat fondu		
Crêpes		
Pancakes		
Brioche Pain perdu		
Caramel		
Œufs		
Au plat		2 / 4
Omelette		2 / 4 / 6
Brouillés		2 / 4 / 6
Durs		2 / 4 / 6
Mollets		2 / 4 / 6
A la coques		2 / 4 / 6
Caille		

Pâtes / Riz		
Pâtes fraîches		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Pâtes sèches	Pennes	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Pennes ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spaghettis	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spaghettis ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelles	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelles ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Coquillettes	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Coquillettes ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Riz	Blanc	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Complet	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Vénéré	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

Les recettes ECO font référence à la cuisson passive, qui permet de faire des économies d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle. Grâce au couvercle, la chaleur reste concentrée à l'intérieur de la casserole après l'arrêt de la table permettant la poursuite de la cuisson durant un temps prédéfini par la fonction ECO.

- La **fonction sous vide** permet de cuire à basse température des aliments en sachet sous vide en préservant la qualité culinaire et diététique. Il est impor-tant que la température de l'eau soit à température ambiante au départ de la cuisson car cela fausserait le résultat final.
- La **fonction Boil** permet de faire bouillir une quantité d'eau et de maintenir son ébullition sans débordement pour faire cuire des pâtes par exemple. Positionnez votre récipient sur un foyer.
  Réglez la quantité d'eau désirée (de 0.5 à 6 litres) via les touches ∧ / ∨.
  La table vous propose le foyer le mieux adapté.
  Validez en appuyant sur **OK**

  La cuisson démarre.

  Un bip retentit lorsque l'eau atteint l'ébullition et un message sur l'écran vous demande d'ajouter les ingrédients. Lorsque cela est fait, appuyez sur OK pour valider. Le temps et la puissance s'affichent. Vous pouvez néanmoins les ajuster à votre convenance. 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, ni de couvercle. Vous pouvez également utiliser cette fonction pour faire cuire tout aliment nécessitant une cuisson dans l'eau bouillante.

La **fonction Gril** Cette fonction permet d'utiliser l'accessoire grill De Dietrich sur la zone jumelée afin de faire griller des aliments en évitant la sur-cuisson et l'excès de matière grasse. L'accessoire grill n'est pas fourni avec la table, il est disponible chez votre revendeur.

La **fonction Blanchir** permet de préparer les légumes dans de l'eau arrivée à ébullition pendant quelques minutes, puis de les tremper dans de l'eau glacé pour interrompre la cuisson (départ au froide).
Cela permet de conserver la couleur vive des légumes mais aussi leur texture.
Sélectionnez la quantité d'eau dans laquelle sont plongés vos légumes.
Positionnez votre récipient avec les ingrédients sur un foyer.

.4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Exemple de recette d'une pièce de Boeuf :

» Allumer la table ⏻

» Faire un appui sur



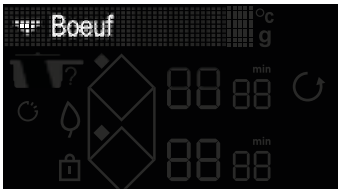
» Sélectionner le menu «Recettes» à l'aide des touches ⌄ / ⌃

» Valider le choix «Recettes» à l'aide de la touches **OK**



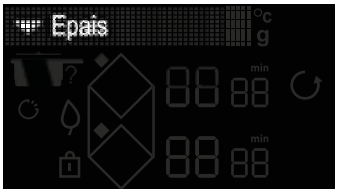
» Sélectionner le menu «Viandes» à l'aide des touches ⌄ / ⌃

» Valider le choix «Viandes» à l'aide de la touches **OK**



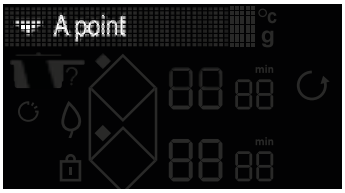
» Sélectionner le menu «Boeuf» à l'aide des touches ⌄ / ⌃

» Valider le choix «Boeuf» à l'aide de la touches **OK**



» Sélectionner l'épaisseur de votre pièce de Boeuf à l'aide des touches ⌄ / ⌃

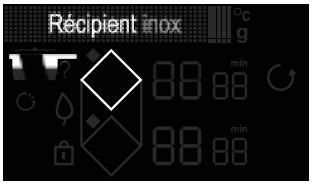
» Valider le choix de l'épaisseur avec la touches **OK**



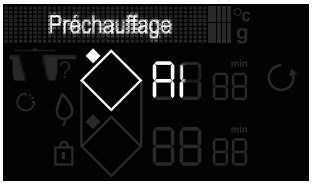
» Sélectionner la finition de cuisson souhaitée à l'aide des touches ⌄ / ⌃

» Valider le choix de la finition avec la touches **OK**

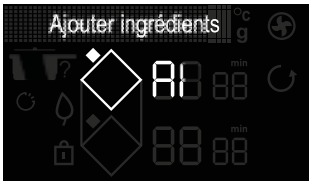
.4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL



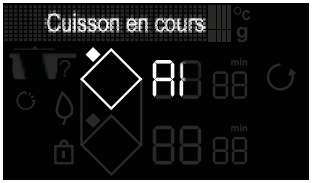
» L'afficheur de la table vous préconise le récipient permettant un résultat de cuisson optimal, ainsi que la zone adéquate pour effectuer la cuisson.



» Aprés la mise en place de l'ustensile sur la zone valider avec la touche **OK**
» Une phase de préchauffage à vide s'initie.

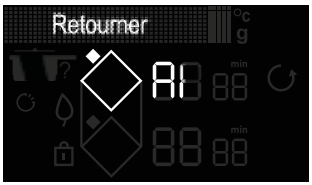


» A la fin du préchauffage, l'afficheur de la table vous invite à déposer la pièce de boeuf.



» Aprés avoir déposer l'ingrédient, appuyer sur la touche **OK**

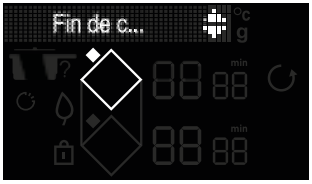
» Le temps de cuisson de la première face de la pièce boeuf commence à décompter.



» A la fin de ce temps, l'afficheur vous invite à retourner la viande.

» Aprés l'avoir retourné, appuyer sur la touche **OK**

» La deuxième phase de cuisson débute.



» A la fin de la cuisson, la table émet une série de bip.

» Un appui sur ^ vous permet de rajouter du temps de cuisson.

Nota : Avant la fin de la cuisson, si «min» clignote, vous pouvez ajuster le temps de cuisson en appuyant sur ◔ puis sur + ou -.

4.14 FONCTION FAVORIS

La fonction «FAVORIS» permet de mémoriser 5 Fonction assistant culinaire que vous réalisez fréquemment. A la fin d'une cuisson Fonction assistant culinaire avant d'arrêter votre appareil , vous pouvez ajouter la recette effectuée a vos favoris en sélectionnant l'option avec les touches de défilement et en validant par **OK**.
Votre fonction assistant culinaire, et vos modifications éventuelles, est alors mémorisée en favori.

Vous pouvez rappeler vos favoris en appuyant sur la touche et en défilant avec les touches ⌄ / ⌃.

NB: Si les 5 favoris sont déjà utilisés, toute nouvelle mémorisation viendra emplacer la première.»

4.15 SECURITES & 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. Evitez alors de toucher les zones concernées.

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

Protection en cas de débordement
L'arrêt de la table peut être déclenché dans les 3 cas suivants :
- Débordement qui recouvre les touches de commande.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande.

Enlevez l'objet ou nettoyez et séchez les touches de commandes puis relancez la cuisson.
Dans ces cas, le symbole ▬ s'affiche accompagné d'un signal sonore.

Système «Auto-Stop»
Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité «Auto-Stop» qui coupe automatiquement la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée). En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "AS" dans la zone de texte et un signal sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.

.4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

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

.5 ENTRETIEN

ENTRETIEN DE LA TABLE

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

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

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

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

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

6 ANOMALIES ET SOLUTIONS

A la mise en service

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

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

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

A la mise en marche

La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints. L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement sont défectueux. Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.

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

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

Code défaut F9 : tension inférieure à 170 V.
Code défaut F0 : température inférieure à 5°C.

En cours d'utilisation

La table ne fonctionne pas, le visuel affiche et un signal sonore retentit. Il y a eu débordement ou un objet encombre le clavier de commande. Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

Le code F7 s'affiche. Les circuits électroniques se sont échauffés (voir chapitre encastrement).

Durant le fonctionnement d'une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier clignotent toujours. Le récipient utilisé n'est pas adapté.

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

La ventilation continue de fonctionner après l'arrêt de votre table. C'est normal. Cela permet le refroidissement de l'électronique.

En cas de dysfonctionnement persistant. Mettez votre table hors tension durant 1 minute. Si le phénomène persiste, contactez le Service Après-Vente.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014
IT Informazioni re rimazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met l nformatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyInformacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações re Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v pr informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

TM 00 0960352C3

		Symbol	Value													Unit	
Model identification			LLEI6X2FB	LLFOE7TF	LLFOE4TF	LLFOV7TF	LLEIYX2FB	LLEZE3F2F	LLEZO4TF	LLEZV3F2F	LLEZZ1F2F						FR Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Τυποποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning
Rating plate			SERIE: XXXXXXXX XXXXXXXXX Nr: XX XX XXXX				TYPE: XXXXX	XXXXXXXX			XXXXX XXX XXXX						FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA:Typeskilt DE: Typenschild EL: πλακέτα στίγματος EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **														FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. **** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.**
Total power		W	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400						FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικής ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	3	3	3	4	4	3	4	3	4					FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zona e/o area di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **														FR Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massivekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	ø	16	16	16	16	16		30	16	28					cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: σημαίνει ωφέλιμη διαμετρική επιφάνεια κάθε ηλεκτρικά θερμαινόμενης ζώνης μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	ø	18	23	23	23	23			23						cm	
	3	ø	18	28	30	28										cm	
	4	ø	23													cm	
	5	ø														cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23				cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας από ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(n) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.	
	7	LxW						40x23				40x23				cm	
	8	LxW														cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	182,5	175,1	175,1	175,1	175,1		168,9	175,1	168,3					Wh/kg	FR Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	170,2	170,2	170,2	170,2			170,2						Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	161,1	168,9	168,3										Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$	170,2													Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$					179,7	179,7	180,2	180,2	180,2	180,2				Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$						179,7				180,2				Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	172,8	168,8	171,4	171,2	175,0	179,7	174,6	175,2	174,3	180,2				Wh/kg	FR Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

8 SERVICE CONSOMMATEURS

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:
> consulter notre site :
www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

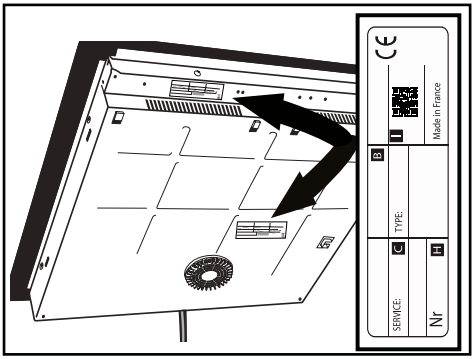
> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

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

NOTA:
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 ici.

INTERVENTIONS FRANCE

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



B : Référence commerciale
C : Référence service
H : Numéro de série
I : QR Code

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

09 69 39 34 34 Service gratuit + prix appel

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

EN

DEAR CUSTOMER,

You have just purchased a De Dietrich product. This choice reflects your high standards and taste for the French way of life.
Resulting from over 300 years' know-how, the De Dietrich creations embody the fusion between design, authenticity and technology at the service of culinary arts. Our appliances are manufactured using noble materials and offer an irreproachable quality of finish.
We are certain this high-quality product will enable cooking enthusiasts to express all their talents.
The De Dietrich Customer Service Department is at your disposal for all your questions and suggestions to always better meet your expectations.
We are honoured to be your new partner in the kitchen and thank you for your trust.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

With its factories based in France, in Orléans and Vendôme, De Dietrich cultivates a constant search for excellence, perpetuating exceptional know-how in the design of perfectly finished products. Many of our electrical appliances are certified by the "Origine France Garantie" label, an acknowledgement which certifies they are manufactured in France.
This label both ensures the quality and durability of our appliances, as well as their traceability, thus offering a clear and objective indication of their provenance.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

CONTENTS

EN

• 1 ENVIRONMENT 7

• 2 INSTALLATION 8

Unpacking 8
Fitting 8
Electric connection 10

• 3 PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE 11

Control panel glossary 11
Display glossary 12

• 4 USING THE OVEN 13

Settings management 13
Power management 14
Choice of cookware 14
Cooking ring selection 13
Powering On/Off 15
Adjusting the power 15
Horizone (depending on model) 16
Adjusting the timer 16
Locking the controls 17
Switch FUNCTION 17
ICS FUNCTION 17
Recall FUNCTION 17
Elapsed time FUNCTION 18
Cooking assistant function 19
Favourites function 25
Safety and recommendations 25

• 5 CARE 26

• 6 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS 27

• 7 ECO DESIGN TABLE 28

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS - READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE USE.

This user guide is available for download on the brand's website.

Your appliance complies with applicable European Directives and regulations.

This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical, sensory or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are correctly supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved.

Children must not be allowed to play with the appliance.

Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

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

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

The appliance and its accessible parts become hot during use. Precautions must be taken to avoid touching the heating elements.

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

CAUTION: cooking must be monitored. Short cooking requires constant surveillance.

Danger of fire: do not store objects in the cooking zones.

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

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

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

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

These hobs must be connected to the mains via an all-pole cut-off device that complies with current installation regulations. A disconnection device must be incorporated into the fixed wiring. Your hob is designed to work at a frequency of 50Hz or 60Hz (50Hz/60Hz), without you having to do anything.

The appliance must be connected via a standardised power supply cable with the suitable number of conductors for the type of connection wanted (see installation chapter)

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

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

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

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

Avoid hard shocks from cookware: although the vitroceramic glass worktop is very sturdy, it is not unbreakable.

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

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

Never use aluminium foil for cooking. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium dishes on your cooking hob. The aluminium will melt and permanently damage your appliance.
Do not store cleaning products or flammable products in the cabinet underneath the hob.
Never use a steam cleaner to clean your cooking hob.
The appliance is not designed to be switched on using an external timer or separate remote control system.
After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pan sensor to do this.

.1 ENVIRONEMENT

PROTECTING THE ENVIRONMENT



This symbol indicates that this appliance must not be treated as household waste. Your appliance contains a large amount of recyclable material. This logo indicates that used appliances must be taken to a special waste collection point. Contact your local authority or retailer for details of your nearest used equipment collection points. Recycling of appliances organised by your manufacturer is carried out under the best conditions, in accordance with the European regulation on waste disposal of electronic and electrical equipment.
Some of the packaging material used for this appliance can also be recycled. Recycle and contribute towards protecting the environment by disposing of packaging in local waste containers designed for this purpose. We thank you for your help in protecting the environment.

Advice on how to save energy

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

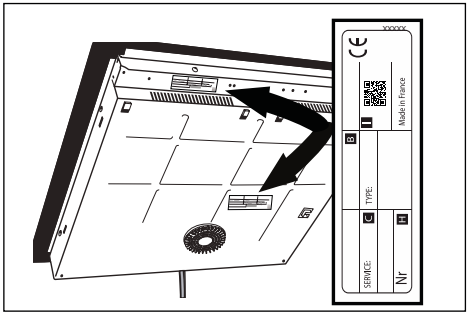
.2 INSTALLATION

UNPACKING

Remove all the protective elements from the hob.

Check and respect the appliance's characteristics that appear on the nameplate. Note the service and standard references shown on this plate in the boxes below for future reference.

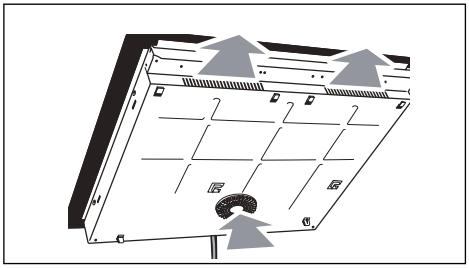
Service:	Type:



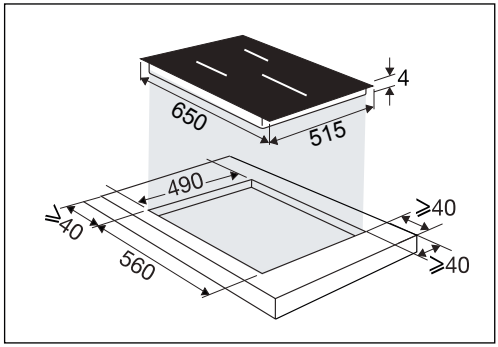
FITTING THE HOB

Check that the air intakes and outlets are unobstructed.

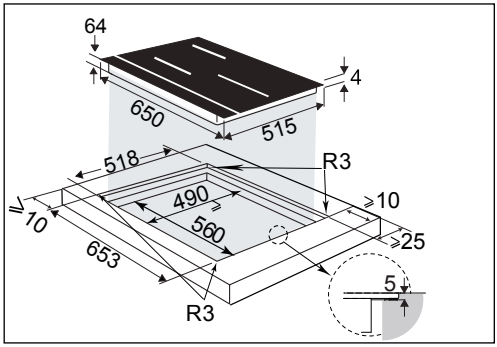
Comply with the information concerning the fitting dimensions (in millimetres) of the work top destined to receive the hob. Check that air can flow correctly between the front and back of your hob.



Fitting into the worktop

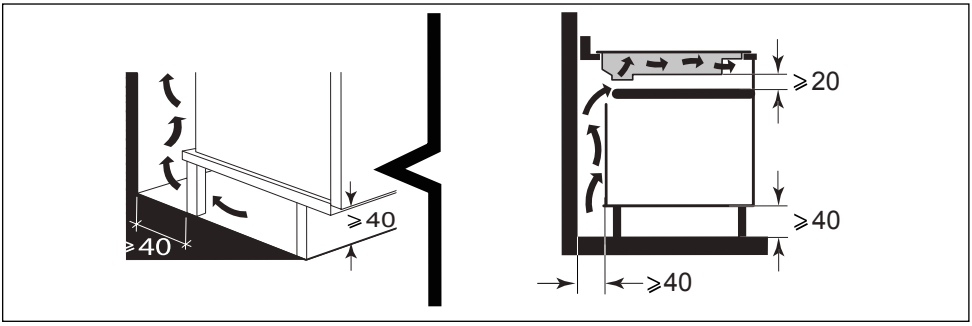


Fitting flush with the worktop

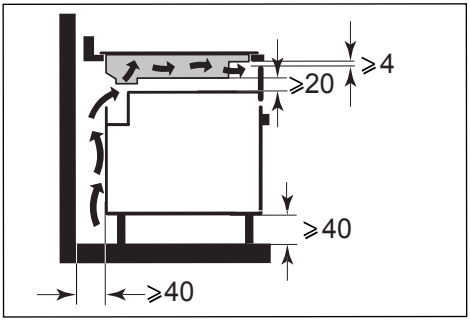


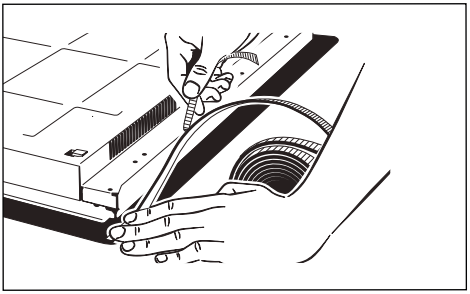
.2 INSTALLATION

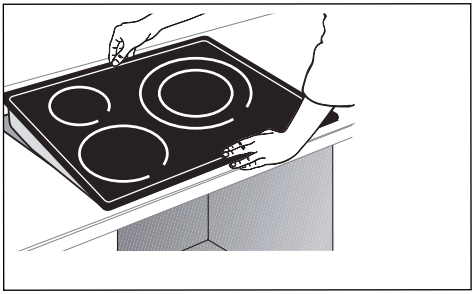
If installing the hob above a drawer,



or above a built-in oven, comply with the dimensions provided on the illustrations to ensure a sufficient outlet air flow. Apply a seal all around the edge of the hob before fitting it.







Important

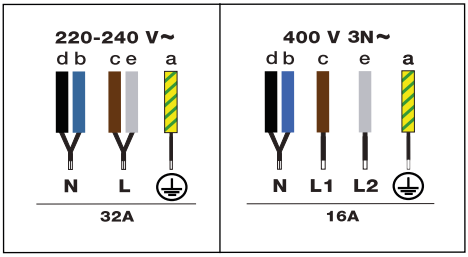
If your hob is located above your oven, the hob's thermal safety devices can impede the simultaneous use of the hob and the oven's pyrolysis programme, display code "F7" in the control zones. In such circumstances we recommend that you increase the hob's ventilation by creating an opening in the side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

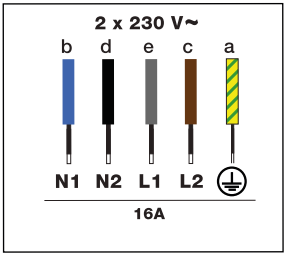
ELECTRIC CONNECTIONS

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

a) green-yellow
b) blue
c) brown
d) black
e) grey

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





.3 PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE



Control panel glossary

: Parameters
OK : Validation / ok
: Back

: Navigation (top / bottom menus)
: On / Off
: Locking / Clean Lock
: Choice of cooking ring

: Horizone (depending on model)
– + : Power / time setting

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0 : Power / Time selection numeric keypad

: Timer

Direct access

: Keep warm
: Simmer
: Sear
: Boost

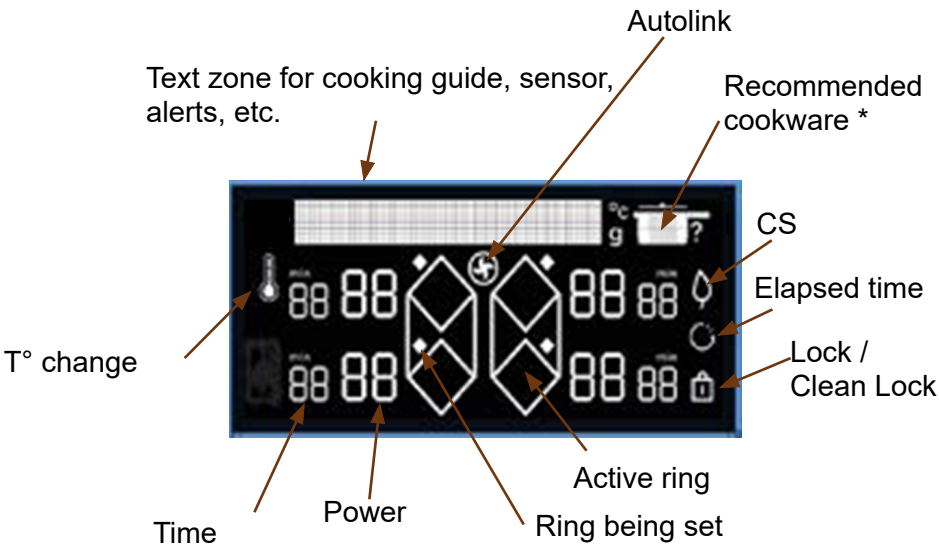
Functions

: Switch function
: ICS function
: Recall function
: Elapsed time function
: Cooking assistant

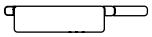
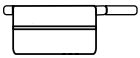
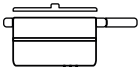
: Favourites

.3 PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE

Display glossary



Recommended cookware:

-  Frying pan
-  Frying pan with lid
-  Pan
-  Pan with lid

.4 USING YOUR APPLIANCE

When switching your hob on for the first time, you can personalise different functions.

Settings management

Press the key to access the settings:

- **Language** (French by default)
- **Brightness** (5 levels possible)
- **Autolink**: The hob autonomously communicates its power levels to the hood, which automatically adjusts its speed and switches the light on or off. There is no need to adjust the settings on the hood. The hood automatically remains at speed 1 for about 2 minutes after the hob is switched off before also switching off.

The function is deactivated by default, you can activate it by selecting ON in the menu using the “top and bottom keys (insert symbol)

- **Power limitation** (4 power levels available, see Power management chapter)
- **Demo mode**: By default, the appliance is set to normal heating mode. If it is switched on in DEMO mode (ON position), your appliance will not heat up. You can exit the demo mode by pressing and holding the settings key
- **Maintenance**: If a problem occurs, you can access the Maintenance menu. If you contact the After-Sales Service, you may be asked to provide the product codes displayed in the diagnostic. The “Reinitialise” option lets you reset your appliance to factory settings.

The and keys enable you to navigate through the menu.

Press the key to go back to the previous menu without changes.

Press **OK** to confirm your choice.

4 USING YOUR APPLIANCE

4.1 POWER MANAGEMENT

The total power of your hob must be consistent with the power of your electrical installation.
By default, the hob's power is set to its highest level.
Make sure the value of the circuit breaker in your electrical installation is correctly calibrated (see table below).

Hob power (kW)	Fuses / Circuit breaker (A)
7.4	32
5.7	25
4.6	20
3.6	16

Make sure the selected power level is compatible with the electric panel's breakers.

4.2 CHOOSING YOUR COOKWARE

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

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

Avoid putting cookware on the control panel or display.

4.3 COOKING RING SELECTION

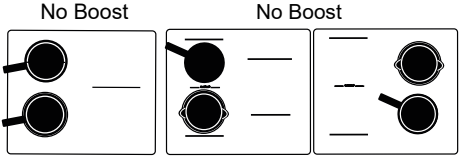
You have several cooking rings available. Select the one most suited to the size of the pan. If the base of the cookware is too small, the power indicator will start to flash and the cooking ring will not work, even if the cookware's material is recommended for induction. Avoid using pans which are smaller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

Burner diameter (cm)	Maximum power of cooking ring (Watts)	Diameter of bottom of cookware (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700 / 4600(*)	15 - 32
30	5500	15 - 32
Horizone	3700 / 4600(*)	18 - Oval - fish dish
1/2 zone	2800	11 - 22

(*) depending on model

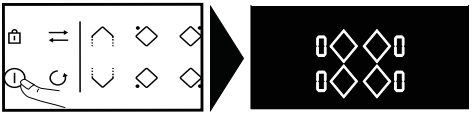
When several cooking rings are used at the same time, the hob manages the power distribution, so as not to exceed its total power.

When you use maximum power (Boost) on several cooking rings at the same time, position pans to achieve the best positioning and avoid the configurations below:

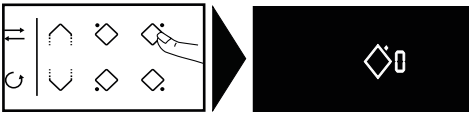


4.4 ⏻ SWITCHING ON/OFF

Press the On / Off key ⏻. A "0" displays in each zone available for 8 seconds. The hob automatically detects your pans. When a pan is detected, the "0" flashes with a dot over the ring detected. You can then adjust the power. If you do not select a power level, the cooking ring will automatically switch itself off.

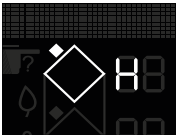


If no pan is detected, select your cooking ring.



Switching off a zone on the hob

Press and hold the key for the ◇ ring, a long beep sounds and the display switches off or the“H” symbol (residual heat) appears.

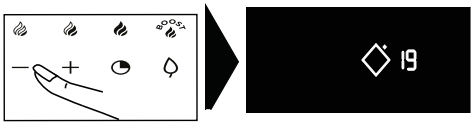


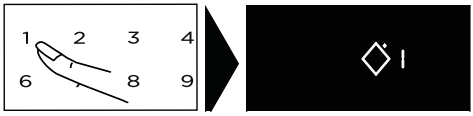
Press the On / Off key to switch the hob off completely.

4.5 SETTING THE POWER

Press the + or - keys or use the numeric keypad to set your power level between 1 and 19. In this case you can enter the number corresponding the desired power setting directly. Pressing the "0" key switches the hob off.

When switching on, you can go directly to maximum power (apart from boost) by pressing the "-" key for the ring, or with the the numeric keypad





Direct access:

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

= level 2 - Keep warm

= level 10 - Simmer

= power 19 - Sear

= maximum power setting.



All these power values apart from BOOST can be modified. Proceed as follows:

The hob must be switched on.



Select or or by pressing and holding it.
- Set the new power level by pressing the + or - key.
- After a few moments, a beep confirms your action.

Note: Power levels must be between
1 and 3 for
4 and 11 for
12 and 19 for

4.6 HORIZONE (DEPENDING ON MODEL)

The Horizone ring can be used as 2 separate zones or as 1 full zone. To select the full zone, press the key.



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

4.7 SETTING THE TIMER

Each cooking ring has a dedicated timer. This can be set once the relevant cooking ring is on. To activate or adjust the timer, press the timer key.



then the + or - keys



or use the numeric keypad. In this case you can enter the figures for the desired time directly, one after the other. Pressing the "0" key switches off the timer.

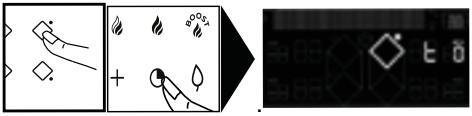
To make setting a very long time easier, you can go straight to 8 hours by pressing the - key from the start. Press - again to reduce the time hour by hour up to 2 hours and 99 minutes.

At the end of cooking, the display indicates 0 and a warning beep sounds. To cancel the timer, press any key for the cooking ring being used. Otherwise, the beeps will stop after a few seconds. To stop the timer during cooking, press the + and – keys at the same time or return to 0 using the – key or enter "0" on the numeric keypad.

Independent timer

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

- Select a free ring.



Press the key.
Set the time with the + or - keys. A **"t"** flashes in the display.



- When you have set the time, the "**t**" becomes fixed and the timer starts.
You can stop the timer by pressing and holding down the cooking ring selection key.

4.8 LOCKING THE CONTROLS

Child safety lock

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

Locking

Press the key (padlock) until the lock symbol appears the displays and a beep confirms the operation.

Table locked in operation

When you press the power or timer controls for the operating rings, the symbol starts to flash.

Unlocking

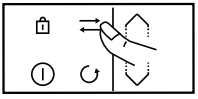
Press the key until the lock symbol disappears from the display and a beep confirms your operation.

CLEAN LOCK function

This function allows you to temporarily lock your hob while cleaning it.
To activate Clean lock :
Press the key briefly. A beep sounds and the symbol flashes in the display.
After a predefined time, the lock will automatically disengage. A double beep sounds. You can stop Clean Lock at any time by pressing and holding the touchkey.

4.9 SWITCH FUNCTION

This function allows a pan to be moved from one ring to another while retaining the original settings
(power and time).
Press the key briefly,



the ==== symbols scroll along the text line. Select the ring to which you wish to move the pan with the ∨ and ∧keys. The settings will be transferred to the selected zone and you can now move the pan.

4.10 ICS FUNCTION

Intelligent Cooking System

This function optimises the choice of cooking zone for the diameter of cookware used.

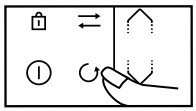
Proceed as follows:
Place the pan on a cooking ring (e.g.: 28 cm dia.).
Select Boost power and possibly a cooking time.
Press the key. The symbol appears in the display.



- either the zone chosen is the best one for the pan and disappears, leaving the initial cooking parameters in the display.
- or the selected ring is not the best one for the pan and the display then indicates which ring should be used and the settings are transferred to it automatically NOTE: The hob must be cold to use this function.

4.11 RECALL FUNCTION

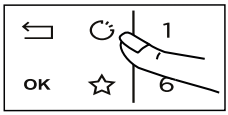
This function lets you display the last "power and timer" settings for all the burners which were switched off less than 3 minutes previously.
To use this function, the hob must be unlocked. Press the On / Off key then briefly press the key .



When the hob is operating, this function lets you see the power and timer settings for the ring(s) that have been switched off for less than 30 seconds.

4.12 ELAPSED TIME FUNCTION

This function displays the time since the power setting was last changed for a selected cooking ring. To use this function, press the key.



The time elapsed flashes on the timer display for the chosen burner.
If you want cooking to end within a specific time, press the key and, within 5 seconds, press + on the timer to increase it to the desired cooking time. The elapsed time is displayed fixed for 3 seconds and then the remaining time is displayed. A beep sounds to confirm your choice.
This function is available with or without the timer function.
Note: if a time is displayed on the timer, wait for 5 seconds before modifying the cooking time.

4.13 COOKING ASSISTANT FUNCTION

Under this function are gathered: Recipes / Vacuum Cooking / Boil / Grill / Blanch. This cooking mode selects for you the suitable cooking parameters based on the food to be prepared.
The hob must be switched on, press to access the different functions.
When using your hob in Recipe mode, we recommend you use the recommended utensils according to the recipe.

Recipe selection

To obtain optimal cooking results, you need to use stainless steel cookware for all recipes, excluding the crepe and pancake recipes which were optimised for utensils with applied bottoms.
We offer you a selection of food items for which the hob recommends and automatically sets a power level and cooking time according to the type and desired quantity.

Ingredients	Type
Meat	
Beef	Thin / Medium / Thick
Burger patties	Fresh / Frozen
Lamb	Cutlets
Pork	Medium ribs / Thick ribs
Duck	Duck breast / Aiguillettes
Poultry	White meat / Legs
Seafood	
Fillets	
Fish steaks	
Fish fillet	
Whole fish	Small / Round < 350g / Flat > 350g
Crabs	Poach / Poach ECO*
Shrimps	Grill / Poach / Poach ECO*
Mussels / Cockles	
Scallops	

Vegetables	
Tomatoes	
Courgettes	
Aubergines	
Peppers	
Onions	
Mushrooms	Sliced / Whole
Blanched potatoes	
Spinach	

Ingredients	Type	Quantity
Desserts		
Melted chocolate		
Crêpes		
Pancakes		
Brioche / Pain perdu		
Caramel		
Eggs		
Fried		2 / 4
Omelette		2 / 4 / 6
Scrambled		2 / 4 / 6
Hard boiled		2 / 4 / 6
Soft boiled		2 / 4 / 6
Boiled		2 / 4 / 6
Quail		

Pasta / Rice		
Fresh pasta		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Dried pasta	Penne	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Penne ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spaghetti	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spaghetti ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Pasta shells	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Pasta shells ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Rice	White	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Whole wheat	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Black	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

The ECO recipes refer to passive cooking, which makes it possible to save energy by using residual heat. Thanks to a lid, heat remains concentrated inside the pan after stopping the hob, which makes it possible to continue cooking for a time predetermined by the ECO function.

- The **vacuum function** enables you to cook food at low temperatures in vacuum-sealed bags while preserving the culinary and nutritional properties. The water temperature must be at ambient temperature at the start of cooking or the final result will be distorted.
- The **Boil function** enables you to boil water and keep it boiling without overflowing to cook pasta, for example. Place your pan on a cooking ring.
  Set the quantity of water required (from 0.5 to 6 litres) using the the ^ / v keys.
  The hob proposes the most suitable ring.
  Confirm by pressing **OK**

  Cooking starts.

  A beep sounds when the water is boiling and a message on the display prompts you to add the ingredients. When it is done, press OK to confirm. The time and power display. You can however adjust them at your convenience. A beep sounds out when cooking is finished.

NOTE: The water temperature must be at ambient temperature at the start of cooking or the final result will be distorted.

Do not use a cast iron pan or a lid with this function. You can also use this function to cook any food that needs to be cooked in boiling water.

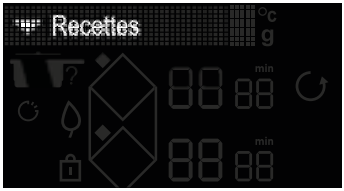
The **Grill function** This function enables you to use the De Dietrich grill accessory on the twin cooking ring to grill food while avoiding overcooking and using excess fat. The grill accessory is not provided with the hob and is available at your retailer.

The **Blanch function** enables you to cook vegetables in boiling water for a few minutes, then immerse them in ice-cold water to interrupt cooking (start with cold water).
This preserves the vivid colour of vegetables as well as their texture.
Select the quantity of water in which to immerse the vegetables.
Place your pan with the ingredients on a cooking ring.

Recipe example for a Beef cut:

» Switch the table on ⏻

» Press ◈.



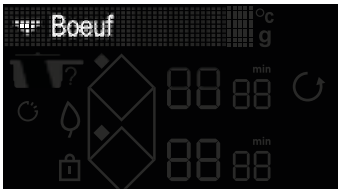
» Select the “Recipes” menu with the ⌄ / ⌃ keys

» Press the **OK** key to confirm the “Recipes” selection



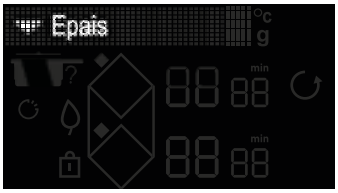
» Select the “Meat” menu with the ⌄ / ⌃ keys

» Press the **OK** key to confirm the “Meat” selection



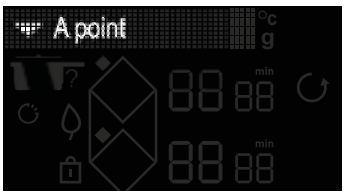
» Select the “Beef” menu with the ⌄ / ⌃ keys

» Press the **OK** key to confirm the “Beef” selection



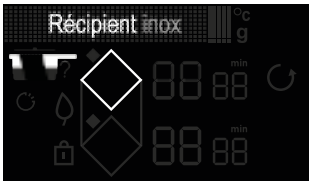
» Select the thickness of your Beef cut with the ⌄ / ⌃ keys

» Press the **OK** key to confirm the thickness

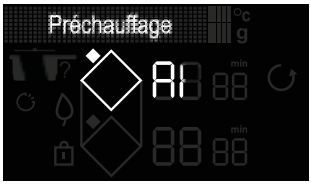


» Select the desired doneness with the ⌄ / ⌃ keys

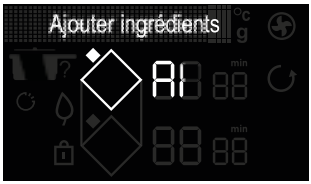
» Press the **OK** key to confirm the doneness



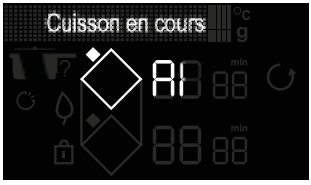
» The hob's display recommends the best cookware for an optimal result, as well as the suitable ring to cook your food on.



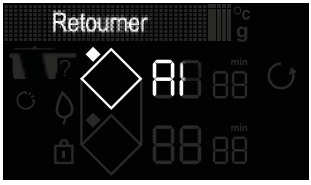
» Once you have placed the utensil on the ring, confirm with the key **OK**
» An empty preheating phase initiates.



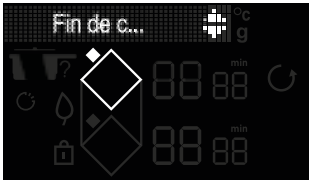
» Once preheated, the hob's display prompts you to place your beef cut.



» After placing the ingredient, press the key **OK**
» The cooking time for the first side of the beef cut starts to count down.



» Once this time is up, the display prompts you to turn the meat over.
» After turning it over, press the key **OK**
" The second cooking phase starts.



» Once cooked, the hob emits several beeps.
» Press ^ to extend the cooking time.

Note: Before the cooking ends, if "min" flashes, you can add the cooking time by pressing ◔ then + or -.

4.14 FAVOURITES FUNCTION

The "FAVOURITES" function lets you save 5 Cooking assistant functions that you use frequently. At the end of a Cooking assistant function, before stopping your appliance, you can add the recipe conducted to your favourites by selecting the option with the scroll keys and confirm with **OK**.
Your cooking assistant function and any changes you make to it will then be saved in your favourites.

You can view your favourites by pressing the key and scrolling with the ⌄ / ⌃ keys.

NB: If the 5 favourites are already used, any new memorisation will replace the first one."

4.15 SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

Residual heat

After intensive use, the cooking ring you have just used may remain hot for several minutes, A "H" symbol is displayed during this time.
Avoid touching the areas concerned.

Temperature limiter

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

Spillage protection

The hob may be switched off in the following three cases:
- Spillage covering the control keys.
- Damp cloth placed over the keys.
- Metal object placed on the control keys.

Remove the object or clean and dry the
control keys to restart cooking.
In these cases, the – symbol is displayed accompanied by an audible signal.

"Auto-Stop" System

If you forget to switch off a pan, your hob has an "Auto-Stop" safety function that automatically switches off the forgotten cooking ring after a pre-set time (between 1 and 10 hours based on the power level setting). If the safety system is triggered, the cooking ring is shown as switched off with "AS" displayed on the control panel and a beep sounds for about 2 minutes. To stop it, simply press any of the control keys.

.4 USING YOUR APPLIANCE

Sounds similar to the ticking of a clock may be heard.
These sounds occur when the hob is in operation and disappear or decrease according to the heating configuration. There may also be whistling sounds depending on the model and quality of your cookware. Such noises are a normal part of induction technology and do not indicate a fault.

We do not recommend using any hob protection mechanisms.

.5 CARE

LOOKING AFTER THE HOB

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

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

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

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

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

6 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS

When using for the first time

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

The circuit breaker trips/blows a fuse or only one side of the hob works. The hook-up of your hob is faulty. Verify its compliance (see connexion chapter).

The hob produces an odour during the first cooking sessions. The appliance is new. Heat each zone for half an hour with a pan full of water.

When powering on

The hob does not work and the lights on the panel stay off.
There is no power to the hob. The electrical supply or the connection are faulty. Inspect the fuses and the circuit-breaker.

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

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

Fault code F9 : voltage less than 170 V.
Fault code F0 : temperature less than 5°C.

During use

The hob does not operate. The panel displays and a beep can be heard.
There was a spillage or an object obstructing the control panel. Clean or remove the object and resume cooking.

Code F7 is displayed.
The electronic circuits have overheated (See “Fitting” chapter).

While a heating area is on, the control panel's illuminated symbols continue to flash.
The pan being used is not suitable.

The pans make a noise and the hob emits a clicking noise during cooking (see the “safety and recommendations” tip). This is normal. With certain types of pan, heat passing from the hob to the pan causes this clicking.

The ventilation continues to operate after the hob is switched off.
This is normal. It cools the electronics.

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

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014
IT Informazioni re rimazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met l nformatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyInformacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações re Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v pr informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

TM 00 0603025

		Symbol	Value													Unit	
Model identification			LLE6XO7F	LLE0E7IF	LLE0E7IF	LLE0V7IF	LLE1YX7F	LLE2E5O7F	LLE2ZO7F	LLE2NV7F	LLE2ZJ7F						FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning
Rating plate			SERIAL# XXXXXXXX XXXXXXXXX Nr XX XX XXXX					TYPE XXXXX XXXXXXXX XXXXXXXX				XXXXX XXX XXXX					FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA:Typeskilt DE: Typenschild EL: πλακέτα στίγματος EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **														FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. **** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.**
Total power			7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400					W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικής ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	3	3	3	4	4	3	4	3	4					FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów gotowania PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie sv varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **														FR Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massivekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø	16	16	16	16	16		30	16	28					cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: σημειώνεται η διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm. ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø	18	23	23	23	23			23						cm	
	3	Ø	18	28	30	28										cm	
	4	Ø	23													cm	
	5	Ø														cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23				cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(n) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW						40x23				40x23				cm	
	8	LxW														cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	182,5	175,1	175,1	175,1	175,1		168,9	175,1	168,3					Wh/kg	FR:Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	170,2	170,2	170,2	170,2			170,2						Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	161,1	168,9	168,3										Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$	170,2													Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$					179,7	179,7	180,2	180,2	180,2	180,2				Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$						179,7				180,2				Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	172,8	168,8	171,4	171,2	175,0	179,7	174,6	175,2	174,3	180,2				Wh/kg	FR Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Právě jste si zakoupili výrobek De Dietrich. Tato volba je důkazem vaší vysoké úrovně a lásky k francouzskému způsobu života.
Výrobky De Dietrich, které jsou výsledkem více než 300 let know-how, ztělesňují spojení designu, autenticity a technologie ve službách kulinářského umění. Naše spotřebiče jsou vyrobeny z těch nejlepších materiálů a mají dokonalou povrchovou úpravu.
Jsme přesvědčeni, že tato vysoká kvalita zpracování umožní nadšencům do přípravy pokrmů uplatnit svůj talent.
V neustálé snaze o lepší uspokojení vašich požadavků vám oddělení zákaznického servisu společnosti De Dietrich zodpoví všechny vaše dotazy a připomínky.
Je nám ctí být vaším novým partnerem v kuchyni. Děkujeme vám za vaši důvěru.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Společnost De Dietrich, která má výrobní závody ve francouzských městech Orléans a Vendôme, neustále usiluje o dokonalost a udržuje si výjimečné know-how při navrhování svých výjimečných výrobků. Mnoho našich spotřebičů je opatřeno značkou Origine France Garantie, která potvrzuje, že jsou vyrobeny ve Francii.
Toto označení zaručuje kvalitu a dlouhou životnost našich spotřebičů a také zaručuje jejich sledovatelnost tím, že poskytuje jasný a objektivní údaj o jejich původu.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

CS

OBSAH

• 1 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ 7

• 2 INSTALACE 8

Vybalení 8
Vestavba 8
Elektrické zapojení 10

• 3 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE 11

Legenda tlačítek 11
Legenda displeje 12

• 4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ 13

Správa nastavení 13
Nastavení výkonu 14
Výběr nádobí 14
Výběr varné zóny 14
Spuštění – Vypnutí 15
Nastavení výkonu 15
Horizone (v závislosti na modelu) 16
Nastavení minutky 16
Uzamčení ovládacího panelu 17
Funkce SWITCH 17
Funkce INTELIGENTNÍHO VARNÉHO SYSTÉMU 17
Funkce RECALL 17
Funkce ELAPSED TIME 18
Funkce asistenta vaření 19
Funkce oblíbené 25
Bezpečnost a doporučení 25

• 5 ÚDRŽBA 26

• 6 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ 27

• 7 TABULKA EKO DESIGNU 28

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY – ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

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

Váš přístroj odpovídá Evropským směrnicím a předpisům, kterým podléhá.

Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení používat pouze tehdy, jsou-li pod řádným dohledem nebo pokud obdrží předchozí informace nebo školení o používání zařízení a pochopí případná rizika.

Děti si nesmějí se spotřebičem hrát.

Děti nesmí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.

Děti do 8 let věku se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti nebo musí být pod stálým dohledem.

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

Spotřebič a jeho přístupné části jsou při používání horké. Je nutno přijmout opatření, aby nedošlo k dotyku topných prvků.

Doporučuje se nepokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžičky a pokličky na varnou plochu, protože by se mohly zahřát.

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

Nebezpečí požáru: na varné desce neskladujte předměty.

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

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

 Pokud je povrch popraskaný, přístroj odpojte, aby nehrozilo riziko zásahu
elektrickým proudem.
Do výměny skleněné horní plochy již přístroj nepoužívejte.
Tyto varné desky se musí připojit k síti pomocí zásuvky nebo vícepólového jističe podle platných pravidel instalace. Jistič musí být zabudován do pevného rozvodu. Varná deska je navržena tak, aby mohla pracovala při 50 Hz nebo 60 Hz (50 Hz/60 Hz) bez jakéhokoli zvláštního zásahu z Vaší strany.
Zařízení musí být připojeno standardizovaným napájecím kabelem, jehož počet vodičů závisí na požadovaném typu zapojení (viz kapitola Instalace)
Je-li napájecí kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, servisní oddělení nebo oprávněná osoba, aby nedošlo k rizikovým situacím.
Zkontrolujte, zda se přívodní kabel elektrického přístroje zapojeného v blízkosti varné desky nedotýká varných zón.

 **UPOZORNĚNÍ**: Aby nedocházelo k interferencím mezi varnou deskou a Vaším kardiostimulátorem, musí být kardiostimulátor vyroben a seřízen podle platných předpisů. Informujte se u výrobce nebo ošetřujícího lékaře.
Používejte pouze ochranné prvky navržené výrobcem varného zařízení uvedené v návodu k použití jako vhodné nebo zařazené do balení přístroje. Použití nevhodných ochran může způsobit zranění či poškození.
Zabraňte nárazům nádobami: sklokeramická plocha je velmi odolná, nikoliv však nezničitelná.
Nepokládejte na varnou desku horkou pokličku. Existuje riziko, že by efekt „baňky“ poškodil sklokeramickou desku. Netřete o varnou desku nádobím, což by dlouhodobě mohlo poškodit dekoraci na sklokeramické desce.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Na vaření nikdy nepoužívejte alobal. Nikdy nepokládejte na varnou desku výrobky zabalené v alobalu nebo v hliníkové vaničce. Hliník by se roztavil a nevratně poškodil vaši varnou desku.
Neuchovávejte ve skříňce pod varnou deskou čisticí nebo hořlavé přípravky.
K údržbě desky nepoužívejte parní čistič.
Přístroj není určen k zapínání prostřednictvím externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.
Po použití varnou desku vypněte pomocí ovládání a nespoléhejte na detektor hrnců.

.1 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Tento symbol znamená, že tento spotřebič se nesmí likvidovat jako domovní odpad. Váš spotřebič obsahuje mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto symbolem, který Vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče mají likvidovat na příslušné sběrné místo. Informujte se u svého prodejce nebo na obecním úřadě v místě bydliště, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejblíže vašemu bydlišti. Výrobce zařízení recykluje za nejlepších podmínek v souladu s evropskou směrnicí o likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Některé obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v kontejnerech s komunálním odpadem určených k tomu účelu. Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

Doporučení pro úsporu energie

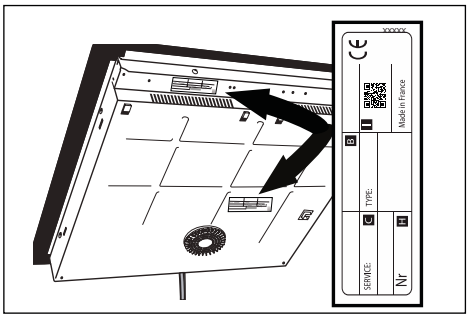
Řádně umístěná poklice ušetří energii při vaření. Pokud používáte skleněnou poklici, máte dokonalou kontrolu nad vařením.

2 INSTALACE

VYBALENÍ

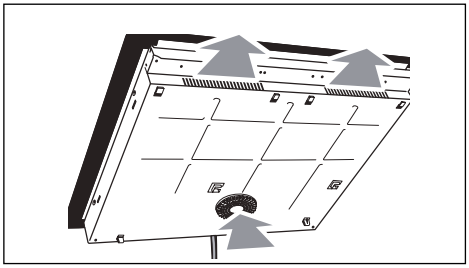
Odstraňte z varné desky všechny ochranné prvky.
Zkontrolujte a dodržujte parametry přístroje uvedené na štítku s údaji. Do níže uvedených rámečků napište servisní označení a standardní typové označení uvedené na štítku pro pozdější použití.

Servis:	Typ:

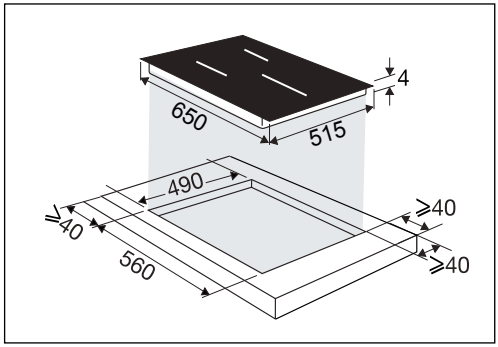


ZABUDOVÁNÍ

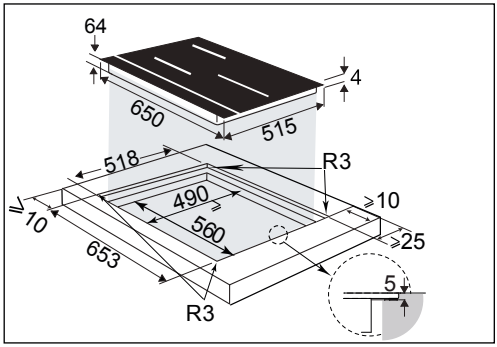
Zkontrolujte, zda vstupy a výstupy vzduchu nejsou ničím blokované.
Věnujte pozornost údajům o rozměrech pro vestavbu (v milimetrech) do pracovní desky podle údajů pro zabudování varné desky. Zkontrolujte, zda mezi přední a zadní částí varné desky volně proudí vzduch.



Vestavba na pracovní desku

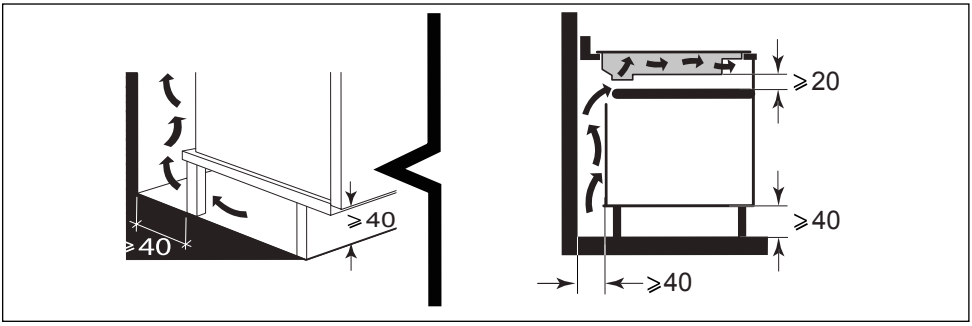


Zapuštění do pracovní desky

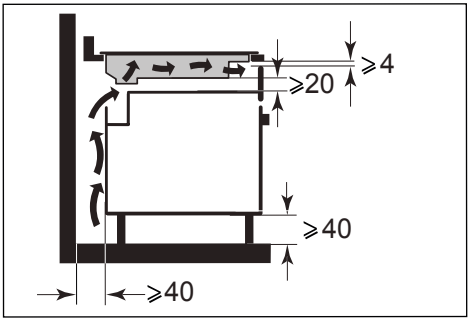


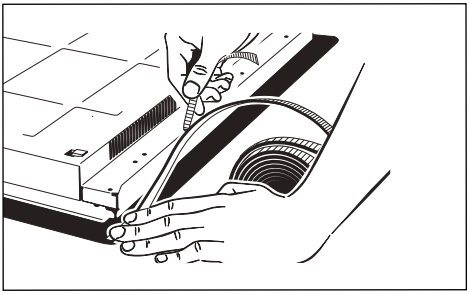
2 INSTALACE

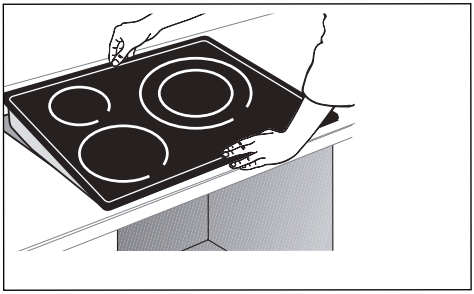
V případě instalace desky nad zásuvku



nebo nad vestavnou troubu dodržujte rozměry uvedené na obrázcích, abyste zajistili dostatečné proudění vzduchu v přední části.
Pečlivě nalepte těsnění po celém obvodu skleněné desky, než zahájíte vestavbu.







Důležité upozornění

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

.2 INSTALACE

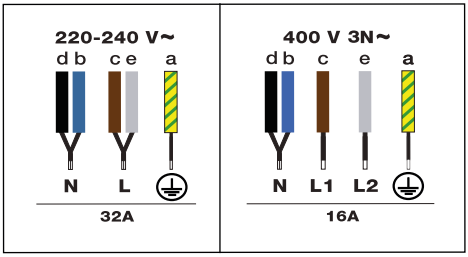
ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

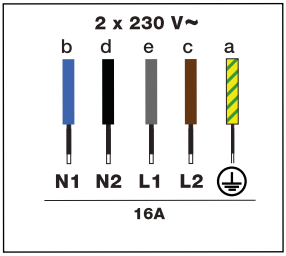
Tyto varné desky se musí připojit k síti pomocí zásuvky nebo vícepólového jističe podle platných pravidel instalace. Jistič musí být zabudován do pevného rozvodu.

Vyhledejte kabel vaší varné desky:

a) zelenožlutý
b) modrý
c) hnědý
d) černý
e) šedý

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





3 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE



Legenda tlačítek

: Parametry
OK : Ověření / v pořádku
: Zpět

: Navigace (nahoru/dolů v nabídce)
: On / Off
: Uzamčení / Clean Lock
: Výběr varné zóny

: Horizone (v závislosti na modelu)
– + : Nastavení výkonu/času

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0 : Numerická klávesnice pro výběr výkonu / času

: Minutka

Přímý přístup

: Uchování v teple
: Dušení
: Pečení
: Boost

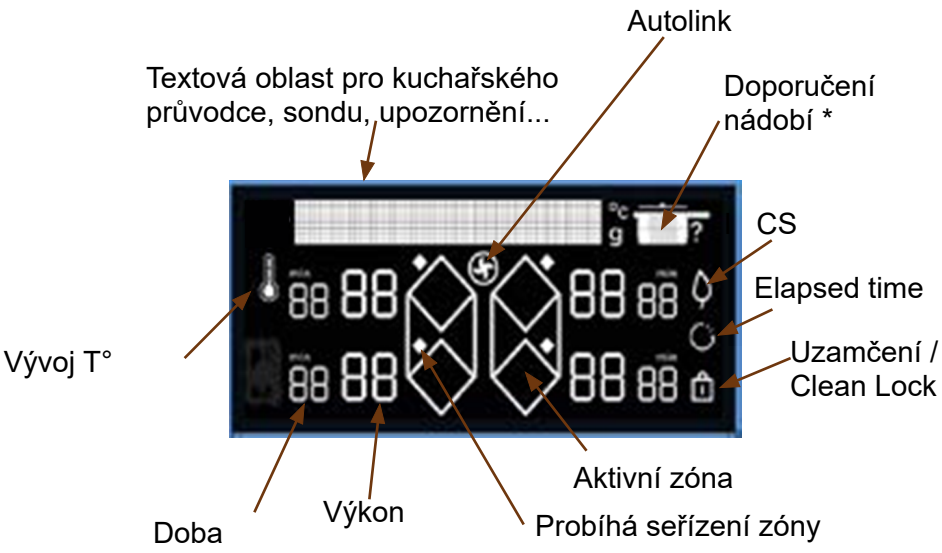
Funkce

: Funkce Spínače
: Funkce Inteligentního varného systému
: Funkce Zpětného zobrazení nastavení
: Funkce Elapsed time
: Asistent vaření

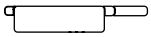
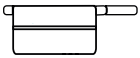
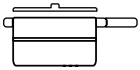
: Oblíbené

3 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE

Legenda displeje



*** Doporučení nádobí:**

-  Pánev
-  Pánev s pokličkou
-  Hrnec
-  Hrnec s pokličkou

4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Při prvním zapojení varné desky si můžete přizpůsobit různé funkce.

Správa nastavení

Stiskněte tlačítko pro přístup k nastavení:

- **Jazyk** (ve výchozím nastavení francouzština)
- **Jas** (5 možných úrovní)
- **Autolink** : Varná deska automaticky hlásí úrovně výkonu do digestoře, která automaticky přizpůsobuje výkon a zapíná nebo vypíná světlo. Digestoř není potřeba nijak nastavovat. Po vypnutí varné desky zůstane digestoř automaticky zapnutá na rychlost 1 přibližně 2 minuty a poté se vypne.

Funkce je ve výchozím nastavení zakázána, můžete ji aktivovat výběrem ON v nabídce pomocí tlačítek „nahoru a dolů“ (vložit symbol)

- **Omezení výkonu** (k dispozici 4 úrovně výkonu viz kapitola Nastavení výkonu)
- **Režim demo** : Ve výchozím nastavení je zařízení nastaveno na normální režim ohřevu. Pokud je aktivováno v režimu DEMO (poloha zapnuto), vaše zařízení se nezahřívá. Demo režim můžete opustit dlouhým stisknutím tlačítka parametru
- **Údržba** : V případě problému máte přístup do nabídky Údržba. Při kontaktování poprodejního servisu budete požádáni o kódy produktů zobrazené v diagnostice. Možnost „Obnovit“ umožňuje vrátit zařízení do továrního nastavení.

Tlačítka a umožňují pohyb v nabídce.

Jedním stisknutím tlačítka se můžete vrátit zpět v nabídce bez úprav.

Stisknutím **OK** můžete potvrdit vaši volbu.

4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

4.1 NASTAVENÍ VÝKONU

Celkový výkon vaší varné desky se musí upravit podle výkonu vaší elektroinstalace.
Výchozí výkon vaší varné desky je nastaven na nejvyšší úroveň.
Ujistěte se, že hodnota jističe vaší elektroinstalace je správně nakalibrována (viz tabulka níže).

Výkonu varné desky (kW)	Pojistky / jistič (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Ujistěte se, že zvolený výkon je vhodný pro jističe na elektrickém panelu.

4.2 VÝBĚR NÁDOBÍ

Většina nádobí je kompatibilní s indukcí. Pro indukční vaření není vhodné pouze sklo, hliněné nádobí, hliník bez speciálního dna, měď a některé druhy nemagnetické nerezové oceli.

Doporučujeme vybírat nádobí se silným a rovným dnem. Teplo se lépe rozloží a vaření bude stejnoměrnější. Nikdy nenechte ohřívat prázdnou nádobu bez dozoru.

⚠ Nepokládejte nádobí na ovládací tlačítka a displej.

4.3 VÝBĚR VARNÉ ZÓNY

K umístění nádobí máte k dispozici několik varných zón. Vyberte zónu, která je vhodná podle velikosti nádoby. Pokud je dno nádoby příliš malé, ukazatel výkonu začne blikat a varná zóna nebude fungovat, přestože je materiál nádoby doporučen pro indukční vaření. Nepoužívejte nádobí, které má menší průměr než varná zóna (viz tabulka).

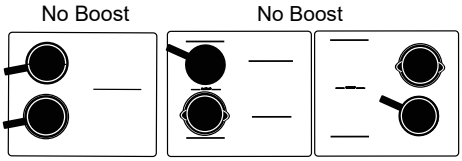
Průměr plotny (cm)	Maximální výkon varné zóny (watty)	Průměr dna nádobí (cm)
16	2400	10 – 18
18	2800	11 – 22
23	3700	12 – 24
28	3700 / 4600(*)	15 - 32
30	5500	15 – 32
Horizone	3700 / 4600(*)	18 – Ovál – pánev na rybu
1/2 oblasti	2800	11 – 22

(*) v závislosti na modelu

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

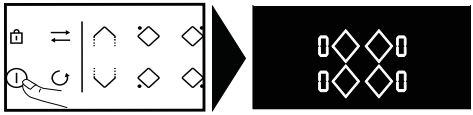
Pokud nastavíte maximální výkon (Boost) zároveň u více plotýnek, věnujte pozornost co nejlepšímu rozložení nádob a vyhněte se následujícím konfiguracím:

4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

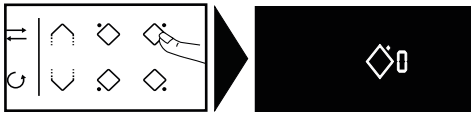


4.4 ⏻ ZAPNUTÍ - VYPNUTÍ

Stiskněte tlačítko Zapnout/Vypnout ⏻. U každé dostupné plotýnky bude po dobu 8 sekund blikat „0“. Varná deska automaticky rozpozná nádobí. Pokud je nádobí detekováno, bliká „0“ s tečkou v detekované zóně. Nyní můžete nastavit požadovaný výkon. Nenastavíte-li výkon, varná zóna se automaticky vypne.

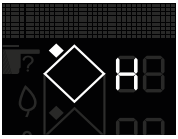


Pokud není zjištěna žádná nádoba, vyberte varnou zónu.



Vypnutí zóny / varné desky

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

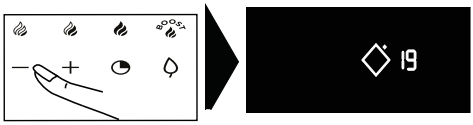


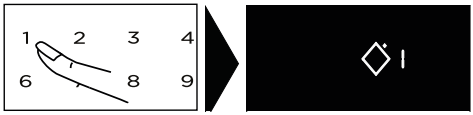
Stiskněte tlačítko Zapnout / Vypnout pro úplné vypnutí varné desky.

4.5 NASTAVENÍVÝKONU

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

Při zapínání můžete přejít rovnou na maximální výkon (mimo boost) tak, že stiskněte tlačítko „-“ zóny nebo pomocí numerické klávesnice.





Přímý přístup:

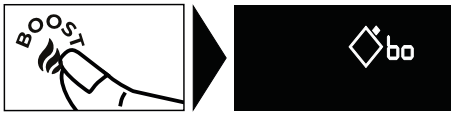
Pro přímý přístup k přednastaveným úrovním výkonů jsou k dispozici čtyři tlačítka:

= výkon 2 – Udržování teploty

= výkon 10 – Dušení

= výkon 19 - smažení na rozpáleném tuku

= maximální výkon.



Tyto hodnoty výkonu lze upravit vyjma režimu BOOST. Postupujte takto:
Varná deska musí být zapnutá.



Vyberte nebo nebo dlouhým stiskem tlačítka.
Nastavte nový výkon pomocí tlačítek + nebo -.
- Za několik okamžiků zazní potvrzující pípnutí.
Poznámka: Výkony musí být v rozsahu
1 až 3 pro
4 až 11 pro
12 až 19 pro

4.6 HORIZONE (PODLE MODELU)

Plotýnku Horizone lze používat ve 2 samostatných zónách nebo jako 1 kompletní zónu. Výběr kompletní varné zóny se provádí tlačítkem .



Nastavení výkonu a časovače se provádí podobně jako u běžné varné zóny.

4.7 NASTAVENÍ ČASOVAČE

Každá varná zóna je vybavena vlastním časovačem. Lze jej spustit, pokud je příslušná varná zóna v provozu Pro jeho spuštění nebo změnu stiskněte tlačítko časovače.



Pak tlačítka + nebo -

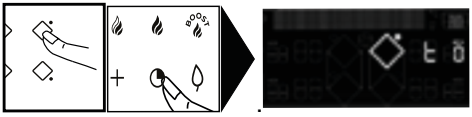


nebo použijte numerickou klávesnici. V takovém případě můžete napsat přímo číslice odpovídající požadovanému času, jedno za druhým. Stisknutím tlačítka 0 se časovač vynuluje.
Nastavení delší doby lze usnadnit tak, že přejdete přímo na 8 hodin tak, že začnete stisknutím tlačítka -. Dalším stisknutím - se opět sníží po hodinách na 2 hodiny a poté na 99 minut.
Na konci vaření displej zobrazí 0 a zazní pípnutí. Pro vypnutí stiskněte kterékoliv ovládací tlačítko příslušné varné zóny. Jinak se pípnutí zastaví samo za několik okamžiků.
Chcete-li časovač vypnout během vaření, stiskněte zároveň tlačítka + a -, nebo se tlačítkem - vraťte na 0, nebo napište „0“ na číslicové klávesnici.

Nezávislá minutka

Tato funkce umožňuje odměřovat dobu trvání nějaké události bez vaření.

- Vyberte nepoužívanou varnou zónu.



Stiskněte tlačítko .
Hodiny nastavte pomocí tlačítek + a –.
Na displeji bliká **„t“**.



- Po ukončení nastavení se **„t“** rozsvítí trvale a spustí se odpočítávání. Odpočítávání můžete zastavit dlouhým stiskem tlačítka výběru varné zóny.

4.8 UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Dětská pojistka

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

Uzamčení

Držte stisknuté tlačítko (visací zámek), dokud se na displeji nezobrazí symbol uzamčení a nezazní potvrzující pípnutí.

Deska uzamčená při provozu

Při stisknutí tlačítka ovládání výkonu nebo časovače zón za provozu začne symbol blikat.

Odemčení

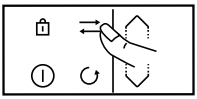
Stiskněte tlačítko , dokud symbol zablokování nezmizí z displeje a dokud váš postup nepotvrdí zvukový signál.

Funkce ZÁMKU PŘI ČIŠTĚNÍ

Touto funkcí můžete dočasně zablokovat varnou desku při čištění.
Chcete-li aktivovat Clean lock:
Krátce stiskněte tlačítko . Zazní pípnutí a na displeji bliká symbol .
Po uplynutí předem stanovené doby se uzamčení automaticky zruší. Ozve se dvojité pípnutí. Funkci Clean lock lze kdykoli vypnout dlouhým stiskem tlačítka .

4.9 FUNKCE SWITCH

Tato funkce umožňuje přemístění hrnce z jedné plotny na druhou a zachovat počáteční nastavení (výkon a čas).
Krátce stiskněte tlačítko ,



symboly ==== se posouvají po řádku textu. Tlačítky a vyberte varnou zónu, na kterou si přejete nádobu přemístit. Nastavení se přesune na vybranou plotnu, a můžete pak přemístit na novou plotnu i daný hrnec.

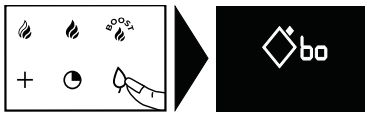
4.10 FUNKCE INTELIGENTNÍHO VARNÉHO SYSTÉMU

Inteligentní varný systém

Tato funkce umožňuje optimalizovat výběr plotny podle průměru použité nádoby.

4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

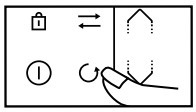
Postupujte takto:
Umístěte nádobu na plotnu (např.: Ø28 cm).
Vyberte výkon Boost a případně dobu vaření.
Stiskněte tlačítko. Na displeji se zobrazí symbol.



- buď je vybraná plotna pro nádobu nejvhodnější a zmizí, aby se zobrazily výchozí parametry vaření.
- nebo vybraná plotna není pro nádobu nejvhodnější, a pak displej zobrazí plotnu, který vyhovuje nejvíc a nastavení se automaticky přenese na tuto plotnu POZNÁMKA: Pro použití této funkce musí být varná deska studená.

4.11 FUNKCE RECALL

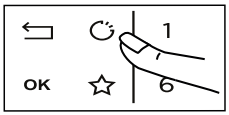
Tato funkce umožňuje zobrazit poslední nastavení („výkon a časovač“) všech naposledy vypnutých varných zón před méně než 3 minutami.
Pro použití této funkce je nutné varnou desku odemknout. Stiskněte tlačítko Zapnutí/Vypnutí a poté krátce stiskněte tlačítko.



U zapnuté varné desky funkce umožňuje obnovit nastavení výkonu a časovače varné zóny (varných zón) do 30 sekund po vypnutí.

4.12 FUNKCE ELAPSED TIME

Tato funkce umožňuje zobrazit čas uplynulý od poslední změny výkonu ve vybrané varné zóně. Pro použití této funkce stiskněte tlačítko.



Uplynulý čas bliká na displeji časového spínače vybrané varné zóny.
Pokud chcete, aby se tepelná úprava ukončila ve stanovenou dobu, stiskněte tlačítko a do 5 sekund stiskněte na časovači + pro zvýšení doby tepelné úpravy až na požadovanou. Uplynulý čas zůstane po dobu 3 sekund trvale zobrazen a poté se zobrazí zbývající čas. Zazní pípnutí potvrzující váš výběr.
Tato funkce existuje s funkcí časovače nebo bez ní.
Poznámka: Pokud se na časovači zobrazí čas, počkejte 5 sekund, abyste mohli upravit dobu vaření.

4.13 FUNKCE ASISTENTA VAŘENÍ

Pod touto funkcí jsou seskupeny možnosti: Recepty / Sous-vide / Boil / Gril / Spaření. Tento režim vaření za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti.
Varná deska musí být zapnutá, stiskem přejdete k různým funkcím.
Při používání varné desky v režimu Recept doporučujeme používat nádobí doporučené podle receptu.

Výběr receptů

Aby bylo dosaženo optimálních výsledků vaření, měly by se pro všechny recepty používat nerezové nádoby s výjimkou receptů na palačinky a lívance, které jsou optimalizovány pro použití nádobí s vrstveným dnem.
Nabízíme vám výběr potravin, pro které tabulka automaticky doporučí a naprogramuje výkon a dobu vaření v závislosti na požadovaném druhu nebo množství.

Ingredience	Typ
Maso	
Hovězí	Tenké / střední / silné
Karbanátek	Čerstvé / mražené
Jehněčí	Kotlety
Vepřové	Středně silný bok / Silný bok
Kachna	Prsa / nudličky
Drůbež	Prsa / stehna
Mořské plody	
Filety	
Podkovy	
Steaky	
Celé ryby	Malá / oblá < 350 g / plochá > 350 g
Krabi	Vaření / Vaření ECO*
Krevety	Gril / vaření / vaření ECO*
Mušle / srdcovky	
Hřebenatky	

Zelenina	
Rajčata	
Cukety	
Lilky	
Papriky	
Cibule	
Houby	Krájené / celé
Blanšírované brambory	
Špenát	

Ingredience	Typ	Množství
Zákusek		
Čokoládová poleva		
Palačinky		
Lívance		
Brioška, francouzský toast		
Karamel		
Vejce		
Volské oko		2 / 4
Omeleta		2 / 4 / 6
Míchaná vejce		2 / 4 / 6
Natvrdo		2 / 4 / 6
Nahniličko		2 / 4 / 6
Naměkko		2 / 4 / 6
Křepelka		

Těstoviny / rýže		
Čerstvé těstoviny		100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
Suché těstoviny	Penne	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Penne ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Spaghetti	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Spaghetti ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Tagliatelle ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Mušličky	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Mušličky ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
Rýže	Kuřecí prsa	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Celá	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Uleželé	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g

Recepty ECO odkazují na pasivní vaření, které šetří energii využitím zbytkového tepla. Díky víku zůstává teplo koncentrováno uvnitř pánve i po vypnutí varné desky, což umožňuje pokračovat ve vaření po dobu předem definovanou funkcí ECO.

- **Funkce sous vide** umožňuje vařit potraviny ve vakuových sáčcích při nízkých teplotách při zachování kulinářské a výživové kvality. Je důležité, aby voda na počátku tepelné úpravy měla pokojovou teplotu, aby nedošlo ke zkreslení konečného výsledku.
- **Funkce Boil** umožňuje var a udržení varu vody, například při vaření těstovin. Postavte nádobu na plotnu.
  Nastavte požadované množství vody (od 0,5 do 6 litrů) pomocí tlačítek ^ / v. Varná deska vám navrhne nejvhodnější plotnu.
  Potvrďte stisknutím tlačítka **OK**

  Zahájí se tepelná úprava.

  Ozve se zvukový signál, když voda dosáhne varu a na displeji se zobrazí zpráva s výzvou k přidání přísad. Po jejich vložení stiskněte tlačítko OK pro potvrzení. Zobrazí se čas a výkon. Můžete je však upravit podle sebe. Na konci vaření zazní zvukový signál.

POZNÁMKA: Je důležité, aby voda na počátku tepelné úpravy měla pokojovou teplotu, aby nedošlo ke zkreslení konečného výsledku.
U této funkce nepoužívejte litinové nádobí ani víko. Tuto funkci můžete použít i k vaření jakýchkoli potravin, které se vaří ve vroucí vodě.

Funkce Gril Tato funkce vám umožňuje používat grilovací příslušenství De Dietrich na dvojité zóně ke grilování potravin, a přitom se vyhnout převaření a nadměrnému tuku. Grilovací příslušenství se s varnou deskou nedodává, je k dostání u vašeho prodejce.

Funkce Spaření umožňuje připravovat zeleninu na několik minut ve vroucí vodě a poté ji ponořit do ledové vody, aby se vaření zastavilo (studený start).
To pomáhá zachovat živou barvu zeleniny, ale také její texturu.
Zvolte množství vody, do které je zelenina ponořená.
Postavte nádobu se zeleninou na plotnu.

.4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Příklad receptu na hovězí maso:

» Zapněte varnou desku ⏻

» Stiskněte tlačítko



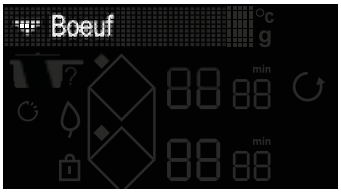
» Pomocí tlačítek ⌄ / ⌃vyberte nabídku „Recepty“

» Potvrďte volbu „Recepty“ pomocí tlačítek **OK**



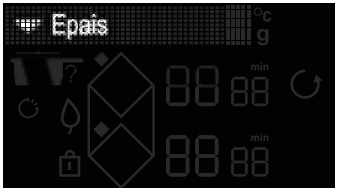
» Pomocí tlačítek ⌄ / ⌃vyberte nabídku „Maso“

» Potvrďte volbu „Maso“ pomocí tlačítek **OK**



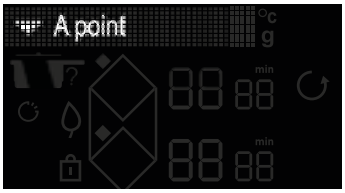
» Pomocí tlačítek ⌄ / ⌃vyberte nabídku „Hovězí“.

» Potvrďte volbu „Hovězí“ pomocí tlačítek **OK**



» Pomocí tlačítek ⌄ / ⌃vyberte tloušťku hovězího masa

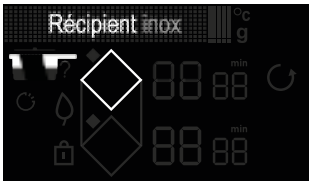
» Volbu tloušťky potvrďte pomocí tlačítek **OK**



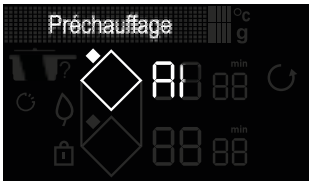
» Zvolte požadovaný konec vaření pomocí tlačítek ⌄ / ⌃

» Výběr povrchové úpravy potvrďte pomocí tlačítek **OK**

.4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

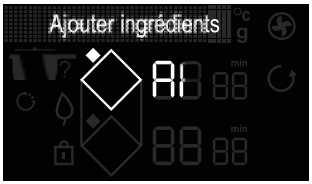


» Displej varné desky doporučí nádobu pro optimální výsledky vaření a také vhodnou zónu pro vaření.

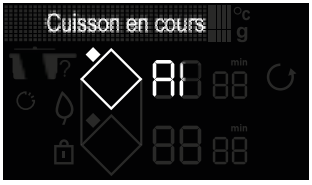


» Po umístění nádobí na zónu potvrďte tlačítkem **OK**

» Začne fáze prázdného předehřívání.

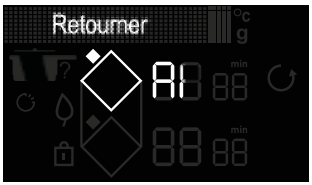


» Na konci předehřívání vás displej varné desky vyzve k vložení hovězího masa.



» Po přidání přísady stiskněte tlačítko **OK**

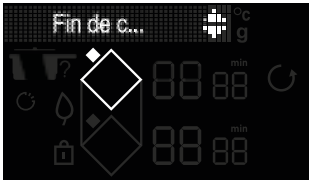
» Začne se odpočítávat doba vaření první strany hovězího masa.



» Po uplynutí této doby vás displej vyzve, abyste maso otočili.

» Po otočení stiskněte tlačítko **OK**

» Začíná druhá fáze vaření.



» Na konci vaření varná deska vydá sérii pípnutí.

» Stiskem tlačítka ^ můžete prodloužit čas vaření.

Poznámka: Pokud před koncem vaření bliká „min“, můžete upravit dobu vaření stisknutím pak na + nebo -.

4.14 FUNKCE OBLÍBENÉ

Funkce „OBLÍBENÉ“ umožňuje uložit do paměti funkce asistenta vaření 5 často používaných receptů. Na konci vaření s pomocí funkce asistenta vaření před vypnutím spotřebiče můžete přidat recept do oblíbených výběrem této možnosti pomocí rolovacích tlačítek a potvrzením **OK**.
Vaše funkce asistenta vaření a případné úpravy se pak uloží mezi oblíbené.

Své oblíbené položky můžete vyvolat stisknutím tlačítka a posouváním pomocí tlačítek ⌄ / ⌃.

Pozn.: Je-li všech 5 položek paměti již obsazených, nově ukládaná hodnota nahradí jednu z dříve uložených hodnot.“

4.15 BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ

Zbytkové teplo

Varná zóna může po intenzivním používání zůstat horká několik minut. Během této doby se zobrazí „H“.
Nedotýkejte se tedy těchto zón.

Omezovač teploty

Každá varná zóna je vybavena bezpečnostním čidlem, které neustále kontroluje teplotu dna nádoby. Pokud zapomenete prázdnou nádobu na zapnuté varné zóně, tento snímač automaticky přizpůsobí výkon varné desky, čímž minimalizuje rizika poškození nádobí nebo varné desky.

Ochrana v případě vykypění

K vypnutí varné desky může dojít v těchto 3 případech:
- Vykypění pokrmu na ovládací tlačítka.
- Mokrá utěrka položená na ovládacím panelu.
- Kovový předmět položený na ovládacích tlačítkách.

Odstraňte předmět nebo očistěte a osušte
Ovládací tlačítka a znovu spusťte vaření.
V tomto případě se zobrazí symbol ▬ a zazní zvukový signál.

Systém „Automatického vypnutí“

Varná deska je vybavena bezpečnostní funkcí „Auto-Stop“, která automaticky vypne příslušnou varnou zónu po předem nastavené době (v rozsahu 1 až 10 hodin podle používaného výkonu), pokud zapomenete vypnout varnou zónu s připravovaným pokrmem. Pokud se tato pojistka spustí, vypnutí varné zóny signalizuje zobrazení „AS“ v zóně textu a po dobu cca 2 minut zní zvukový signál. Pro jeho vypnutí stačí stisknout kterékoliv ovládací tlačítko.

.4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Mohou být slyšet zvuky podobné zvukům hodinových ručiček.
Tento zvuk se ozve, pokud je varná deska v provozu, a zmizí nebo se ztiší v závislosti na nastavení ohřevu. Podle modelu a kvality nádoby se může objevit i pískání. Popsané zvuky jsou obvyklé, jsou součástí indukční technologie a neohlašují poruchu.

Nedoporučujeme připojení varné desky přes proudový chránič.

.5 ÚDRŽBA

ÚDRŽBA VARNÉ DESKY

Na mírné znečištění použijte houbu na nádobí. Pečlivě navlhčete znečištěnou zónu teplou vodou a otřete.

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

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

Na kovově lesknoucí skvrny a pro pravidelnou údržbu použijte speciální přípravek na sklokeramiku. Naneste speciální přípravek (který obsahuje silikon a má především ochranný účinek) na sklokeramiku.

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

6 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

Při uvedení do provozu

Objeví se světelná signalizace. To je normální, zmizí Po 30 sekundách.

Váš spotřebič vypíná jistič nebo funguje pouze jedna strana. Zapojení vaší varné desky je vadné. Ověřte správnost zapojení (viz kapitola o zapojení).

Varná deska uvolňuje zápach při prvních vařeních. Spotřebič je nový. Nechejte každou zónu zahřát na si půl hodiny s hrncem plným vody.

Při uvádění do provozu

Varná deska nefunguje a světelné displeje na klávesnici nesvítí.
Spotřebič není napájen elektrickým proudem. Napájení nebo zapojení je vadné. Zkontrolujte pojistky a elektrický vypínač.

Varná deska nefunguje a zobrazuje se jiné hlášení. Elektronický obvod nefunguje správně. Obraťte se na servisní středisko.

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

Kód závada F9: napětí je nižší než 170 V.
Kód závada F0: teplota je nižší než 5 °C.

V průběhu použití

Varná deska nefunguje, zobrazí se údaj na displeji a zazní zvukový signál.
Pokrm překypěl nebo na ovládacím panelu překáží nějaký předmět. Odstraňte nečistoty nebo překážející předmět a znovu zapněte vaření.

Zobrazí se kód závady F7.
Přehřály se elektronické obvody (viz kapitola vestavba).

Po zapnutí varné zóny kontrolky na ovládacím panelu stále blikají.
Použité nádobí není vhodné.

Nádobí při vaření dělá hluk a varná deska při vaření drnčí (viz kapitola „Bezpečnost a doporučení“). To je normální. U některých typů nádobí je to způsobeno přechodem energie z varné desky do nádobí.

Ventilace běží ještě po vypnutí varné desky.
To je normální. Tímto se ochlazuje elektronika varné desky.

Závada přetrvává.
Odpojte varnou desku od sítě na 1 minutu. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014
IT Informazioni re rimazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met l nformatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyInformacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações re Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v pr informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

TLM 00 9060352C3

		Symbol	Value														Unit	
Model identification			LLEGOXTF	LLFOEXTF	LLFOEXTF	LLEGOXTF	LLEYVXTF	LLFYYXTF	LLSZEXTF	LLSZOXTF	LLSZWXTF	LLSZZXTF						FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Τυποποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeteckning
Rating plate			SERIE: XXXXXXXX XXXXXXXXX Nr: XX XX XXXX				TYPE: XXXXX		XXXXXXXX			XXXXX XXX XXXX						FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA:Typeskilt DE: Typenschild EL: πλακέτα στίγματος EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **															FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. **** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.**
Total power			7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400					W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικής ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	3	3	3	4	4	3	4	3	4						FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **															FR Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massivekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	ø	16	16	16	16	16		30	16	28						cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: σημαίνω διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm. ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	ø	18	23	23	23	23			23							cm	
	3	ø	18	28	30	28											cm	
	4	ø	23														cm	
	5	ø															cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23					cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(n) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW						40x23				40x23					cm	
	8	LxW															cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	182,5	175,1	175,1	175,1	175,1		168,9	175,1	168,3						Wh/kg	FR Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kgIT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	170,2	170,2	170,2	170,2			170,2							Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	161,1	168,9	168,3											Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$	170,2														Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$															Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$					179,7	179,7	180,2	180,2	180,2	180,2					Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$						179,7				180,2					Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$															Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	172,8	168,8	171,4	171,2	175,0	179,7	174,6	175,2	174,3	180,2					Wh/kg	FR Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

DA

KÆRE KUNDE,

Du har lige anskaffet et De Dietrich produkt. Dette valg afslører dine høje standarder lige så meget som din smag for fransk livskunst.
Som arvtagere til over 300 års knowhow er De Dietrichs kreationer indbegrebet af sammensmeltningen af design, autenticitet og teknologi i den kulinariske kunsts tjeneste. Vores apparater er fremstillet af de fineste materialer og tilbyder en upåklagelig finish i høj kvalitet.
Vi er sikre på, at denne høje kvalitet vil gøre det muligt for madlavningsentusiaster at udtrykke deres talenter fuldt ud.
De Dietrich Consumer Service står til din rådighed for at besvare alle dine spørgsmål og forslag, så vi bedre kan opfylde dine krav.
Vi er beærede over at være din nye partner i køkkenet og takker dig for din tillid.

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BVCert.6011825

Med sine fabrikker i Frankrig, i Orléans og Vendôme, dyrker De Dietrich en konstant søgen efter ekspertise og viderefører en enestående knowhow inden for design af perfekt færdige produkter. Mange af vores apparater er certificeret med Origine France Garantie-mærket, en anerkendelse, der vidner om, at de er fremstillet i Frankrig.
Dette mærke garanterer ikke kun kvaliteten og holdbarheden af vores apparater, det garanterer også deres sporbarhed, hvilket giver en klar og objektiv indikation af deres oprindelse.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INDHOLDSFORTEGNELSE

DA

• 1 MILJØ 7

• 2 INSTALLATION 8

Udpakning 8
Indbygning 8
Tilslutning af strøm 10

• 3 PRÆSENTATION AF APPARATET 11

Forklaring til tastatur 11
Forklaring til display 12

• 4 BRUG AF APPARATET 13

Styring af parameter 13
Styring af styrken 14
Valg af gryde/pande 14
Valg af kogezone 13
Tænd/sluk 15
Indstilling af styrken 15
Horizone (ifølge modelen) 16
Indstilling af minutur 16
Låsning af betjeningerne 17
Funktionen SKIFT 17
Funktionen ICS 17
Funktionen GENBRUG 17
Funktion for FORLØBET TID 18
Funktionen kulinarisk assistent 19
Funktionen favoritter 25
Sikkerhed og anbefalinger 25

• 5 VEDLIGEHOLDELSE 26

• 6 FEJL OG AFHJÆLPNINGER 27

• 7 ENERGITABEL 28

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

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

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

Dit apparat er i overensstemmelse med de europæiske direktiver og forordninger, som angår apparatet.

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

Børn må ikke lege med apparatet.

Brugerens rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.

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

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

Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Der skal udvises påpasselighed for ikke at berøre de varme elementer.

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

ADVARSEL: Tilberedningen skal overvåges. Korte tilberedningstider kræver konstant overvågning.

Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladen.

En tilberedning med olie eller fedtstoffer udført på en kogeplade uden overvågning kan være farligt, da olien eller fedtstoffet kan gå i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med brug af vand, men sluk først for apparatet, og tildæk derefter ilden med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

Hvis overfladen er revnet, skal apparatet frakobles for at undgå risiko for at få elektrisk stød.
Brug ikke pladen igen, før glasset er blevet udskiftet.
Disse kogeplader skal tilsluttes elnettet ved brug af et elstik med en omnipolær afbryderanordning i overensstemmelse med de gældende installationsregler. Der skal integreres en frakobling i den faste kanalisering. Din kogeplade er designet til at fungere ved 50Hz eller 60Hz (50Hz/60Hz) uden nogen særlig indgriben fra din side.
Apparatet skal tilsluttes med et standard strømkabel, hvor antallet af strømførende ledninger afhænger af den ønskede tilslutningstype (se afsnittet om installation)
Hvis el-kablet beskadiges, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå enhver fare.
Sørg for, at elforsyningskablet til et tilsluttet elektrisk apparat i nærheden af kogepladen, ikke kommer i kontakt med kogezonerne.

PAS PÅ: For at der ikke skal være interferens mellem kogepladen og en pacemaker, skal sidstnævnte være designet og indstillet i overensstemmelse med bestemmelserne angående denne. Indhent oplysninger hos fabrikanten eller din læge.
Brug udelukkende de pladebeskyttelser, der er fremstillet af fabrikanten af kogepladen, og som der henvises til i brugsanvisningen som værende velegnede til eller indbygget i apparatet. Brug af ikke-passende beskyttelser kan være årsag til ulykker.
Undgå slag med gryder og pander: Den vitrokeramiske overflade er meget modstandsdygtig, men det er ikke umuligt at slå den i stykker.
Læg ikke et varmt låg med den varme side nedad på kogepladen. Der kan opstå en sugekop-virkning, som kan beskadige den vitrokeramiske overflade. Undgå at gryder og pander gnider mod overfladen, hvilket med tiden kan forringe tegningerne på den vitrokeramiske flade.

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

Brug aldrig alu-papir til tilberedning. Anbring aldrig produkter på kogepladen, der er indpakket i aluminium eller i aluminiumsbakker. Aluminium vil smelte og beskadige kogepladen uopretteligt.
Du må ikke opbevare vedligeholdelsesprodukter eller brandbare produkter i møblet under kogepladen.
Brug aldrig damprensning til rengøring af kogepladen.
Apparatet er ikke beregnet til at sætte i gang ved brug af et eksternt ur eller et særskilt fjernbetjeningssystem.
Efter brug slukkes kogepladen ved brug af betjeningen hertil, overlad ikke slukningen til grydedektoren.

.1 MILJØ

BESKYTTELSE AF MILJØET



Dette symbol angiver at dette apparat ikke må behandles som almindeligt husholdningsaffald. Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges. Det angives med dette symbol for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Kontakt teknisk forvaltning i kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl. Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med EU's direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

Nogle af emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for dette og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen. Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

Gode råd til energibesparelse

Tilberedning med et låg, der passer til gryden, sparer energi. Et glaslåg er perfekt til at kontrollere tilberedningen.

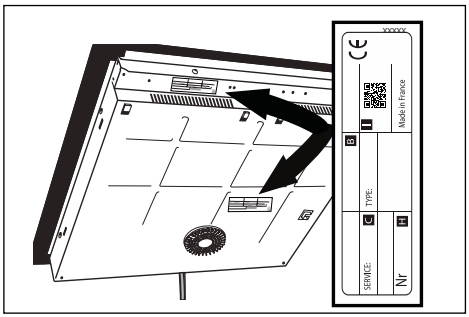
.2 INSTALLATION

UDPAKNING

Fjern alle beskyttende elementer fra kogepladen.

Kontrollér og overhold apparatets egenskaber anført på typeskiltet. For fremtidig brug skal du notere servicereferencerne og standardtyperne, der vises på typeskiltet i rammerne nedenfor.

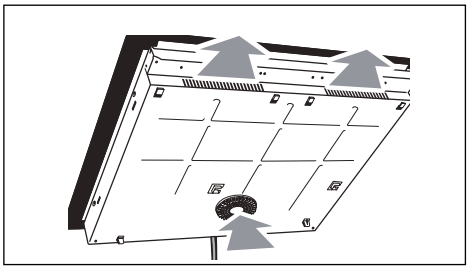
Service:	Type:



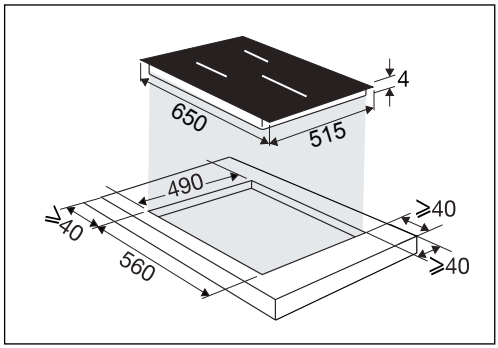
INDBYGNING

Kontrollér, at luft ind- og udgange ikke er blokerede.

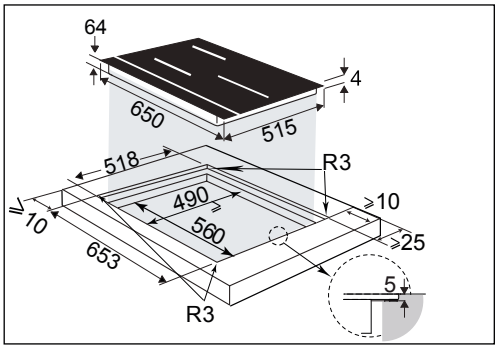
Overhold angivelserne for indbygningsmålene (i millimeter) på det køkkenbord, der skal modtage kogepladen. Kontroller, at luften cirkulerer korrekt mellem for- og bagende af kogepladen.



Indbygning på køkkenbord

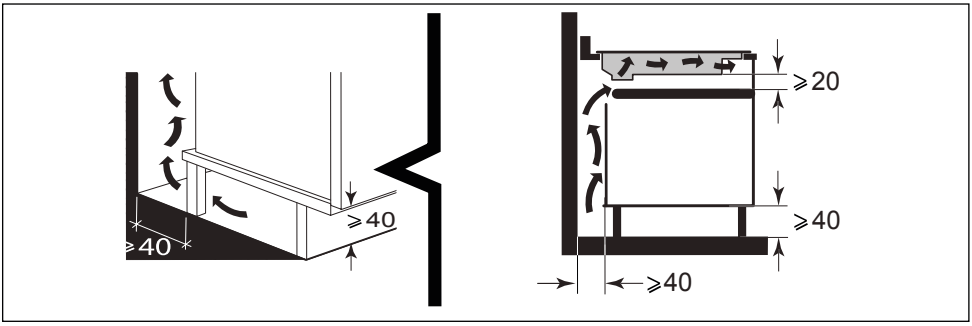


Indbygning så pladen flugter med køkkenbordet

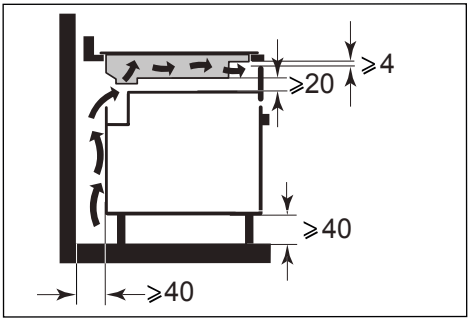


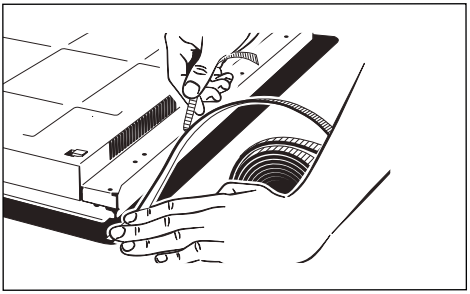
.2 INSTALLATION

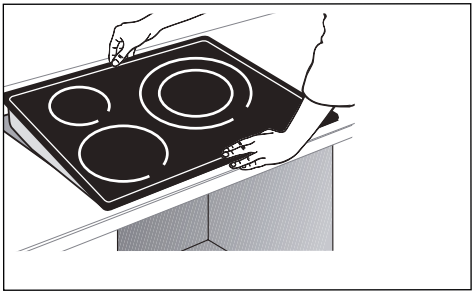
Hvis kogepladen skal monteres over en skuffe,



eller over en indbygget ovn, skal de mål, der er angivet på illustrationerne, overholdes for at sikre tilstrækkelig udluftning.
Lim omhyggeligt tætningslisten hele vejen rundt om kogepladens glas før monteringen.







Vigtigt

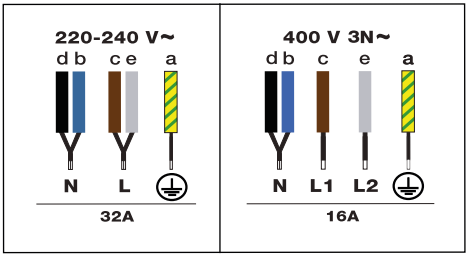
Hvis ovnen er placeret under kogepladen, kan kogepladens termiske sikkerhed begrænse samtidig brug af kogeplade og ovn i pyrolysefunktion, visning af kode "F7" i betjeningsområderne. Hvis denne situation opstår, skal du øge udluftningen for kogepladen ved at lave en åbning på siden af møblet (8 cm x 5 cm).

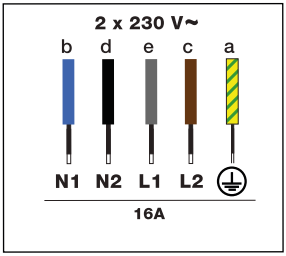
ELEKTRISK TILSLUTNING

Disse kogeplader skal tilsluttes elnettet ved brug af et elstik med en omnipolær afbryderanordning i overensstemmelse med de gældende installationsregler. Der skal integreres en frakobling i den faste kanalisering.
Identificer kablet til kogepladen:

a) grøn-gul
b) blå
c) brun
d) sort
e) grå

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





3 PRÆSENTATION AF APPARATET



Forklaring til tastatur

: Parametre
: Godkendelse/ok
: Tilbage

: Navigation (op/ned i menuer)
: Tænd/Sluk
: Låsning/Clean Lock
: Valg af kogezone

: Horizone (afhængigt af modellen)
– + : Indstilling af styrke/tid

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0 : Numerisk tastatur til valg styrke/tid

: Minutur

Direkte adgang

: Holde varm
: Simre
: Brune
: Boost

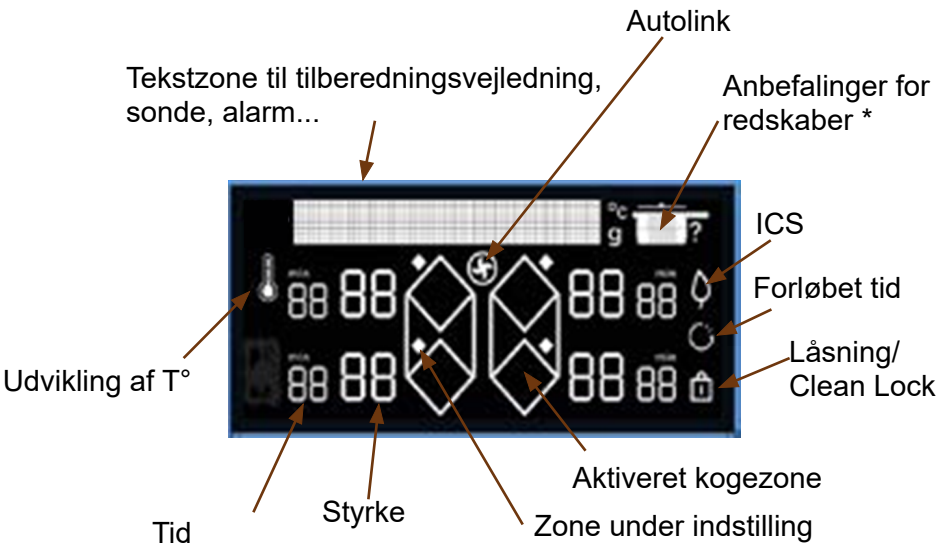
Funktioner

: Funktionen Skift
: Funktionen Automatisk tilberedning (ICS)
: Funktionen Genbrug
: Funktionen Forløbet tid
: Kulinarisk assistent

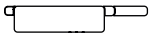
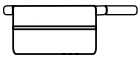
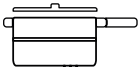
: Favoritter

3 PRÆSENTATION AF APPARATET

Forklaring til display



*** Anbefaling af redskaber:**

-  Stegepande
-  Stegepande med låg
-  Gryde
-  Gryde med låg

4 BRUG AF APPARATET

Første gang du tænder kogepladen, kan du tilpasse forskellige funktioner.

Styring af parametre

Tryk på tasten for at få adgang til indstillingerne:

- **Sprog** (fransk som standard)
- **Lysstyrke** (5 mulige gradueringer)
- **Autolink**: Kogepladen kommunikerer selv sine styrkeniveauer til emhætten, som automatisk justerer sin hastighed og tænder eller slukker lyset. Der kræves ingen justering af emhætten. Emhætten forbliver automatisk på hastighed 1 i ca. 2 minutter, efter at kogepladen er slukket, og slukker derefter.

Funktionen er som standard deaktiveret, men du kan aktivere den ved at vælge ON i menuen med op- og ned-tasterne (til symbolet vises).

- **Strømbegrænsning** (4 disponible effektniveauer, se afsnittet Strømstyring)
- **Demo-tilstand**: Som standard er apparatet indstillet til normal opvarmningstilstand. Hvis det aktiveres i DEMO-tilstand (Positionen ON), vil dit apparat ikke opvarme. Du kan afslutte demo-tilstand ved at trykke længe på parametertasten.
- **Vedligeholdelse**: I tilfælde af et problem har du adgang til menuen Vedligeholdelse. Ved kontakt til kundeservice kan du blive bedt om de produktkoder, der vises i fejlfindingen. Indstillingen “Reset” giver dig mulighed for at nulstille apparatet til fabriksindstillingerne.

Brug tasten og til at bevæge dig gennem menuen.

Tryk på tasten for at gå tilbage i menuen uden at foretage nogen ændringer.

Tryk på **OK** for at bekræfte dit valg.

4 BRUG AF APPARATET

4.1 STYRING AF STYRKE

Kogepladens samlede styrke skal afpasses efter effekten af din el-installation.
Styrken på kogepladen er som standard indstillet på sit højeste niveau.
Sørg for, at afbryderværdien i den elektriske installation er korrekt kalibreret (se tabellen herunder).

Kogepladens effekt (kW)	Sikringer/ Hovedafbryder (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Sørg for, at den valgte styrke er afpasset efter sikringerne i din el-tavle.

4.2 VALG AF GRYDE/PANDE

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

Vi anbefaler, at der bruges tykbundede gryder/pander med flad bund. Varmen fordeles bedre og tilberedningen er mere ensartet. En tom gryde/pande må aldrig opvarmes uden overvågning.

⚠ Undgå at sætte gryder/pander på betjeningsdisplayet.

4.3 VALG AF KOGEZONE

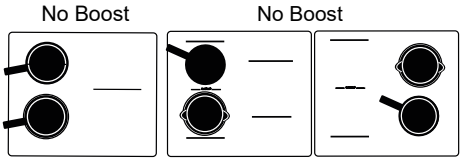
Du råder over flere kogezoner, hvor på der kan sættes gryder/pander. Vælg den der passer bedst til grydens/pandens størrelse. Hvis grydens bund er for lille, vil styrkeindikatoren blinke og kogezonen vil ikke fungere, heller ikke selv om gryden er en gryde beregnet til induktion. Pas på ikke at anvende gryder/pander med en diameter, der er mindre end kogepladens (se oversigten).

Diameter på kogezone (cm)	Kogezonens maks. styrke (Watt)	Grydens/pandens diameter (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700/4600 (*)	15 - 32
30	5500	15 - 32
Horizone	3700/4600 (*)	18- Oval - egnet til fisk
1/2 zone	2800	11 - 22

(*) afhængigt af modellen

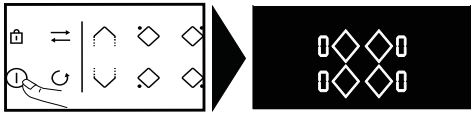
Ved samtidig brug af flere kogezoner, styrer kogepladen fordelingen af styrken således, at dens totale styrke ikke overskrides.

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

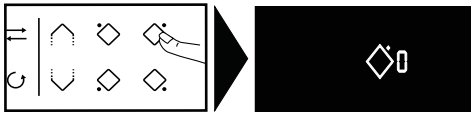


4.4 ⏻ TÆND - SLUK

Tryk på tasten On/Off ⏻. Et "0" blinker på hver kogezone i 8 sekunder. Kogepladen registrerer automatisk gryderne/panderne. Når en gryde/pande er detekteret, blinker "0" med et punktum for den detekterede zone. Du kan nu indstille den ønskede styrke. Hvis du ikke gør dette, slukker kogezonen automatisk.

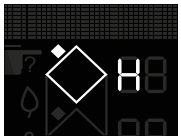


Hvis der ikke detekteres en gryde/pande, skal du vælge en kogezone.



Sådan slukker du en kogezone/kogepladen:

Udfør et langt tryk på kogezonen ◇, der udsendes et langt bip, og displayet slukker eller symbolet "H" (restvarme) vises.

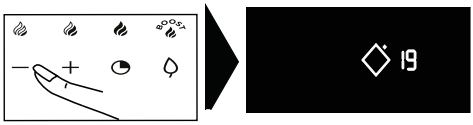


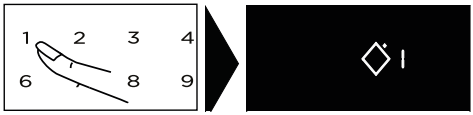
Tryk på tasten On/Off for at slukke helt for kogepladen.

4.5 INDSTILLING AF STYRKE

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

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





Direkte adgang:

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

= styrke 2 - Holde varm
= styrke 10 - Simre
= styrke 19 - Brune/riste
= maksimal styrke.



Disse styrkeværdier kan ændres, bortset fra BOOST. Gå frem på følgende måde:

Kogezonen skal være tændt.



Vælg eller eller eller ved at udføre et langt tryk på den.
Indstil den nye styrke ved at trykke på tasten + eller - .
- Efter få øjeblikke bekræfter et bip din handling.
Bemærkning: Styrkerne skal være mellem
1 og 3 for
4 og 11 for
12 og 19 for

4.6 HORIZONE (IFØLGE MODELLEN)

Horizone kogezonen kan bruges som 2 separate zoner eller som 1 komplet zone. Den komplette zone vælges med tasten .



Indstillingen af styrken og minuturet gøres som ved en normal kogezone.

4.7 INDSTILLING AF MINUTUR

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



Derefter på tasterne + eller -

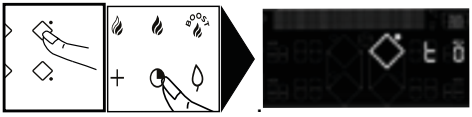


eller bruge taltastaturet. I dette tilfælde kan du trykke direkte på de tal, et ad gangen, der svarer til den ønskede tid. Et tryk på tasten “0” vil annullere minuturet.
For at gøre det lettere at indstille et meget langt tidsrum er det muligt at gå direkte til 8 timer ved straks at trykke på tasten -. Ved at trykke på - igen tælles timerne ned indtil 2 timer og derefter 99 minutter.
Ved slutningen af tilberedningen viser displayet 0, og et bip oplyser dig om, at tiden er gået. For at slukke skal du trykke på en vilkårlig betjeningstast til den pågældende kogezone. Bippet vil som standard stoppe efter få øjeblikke.
For at standse minuturet, der er aktiveret, skal du udføre et tryk samtidigt på tasterne + og - eller vende tilbage til 0 med tasten -, eller taste “0” på taltastaturet.

Uafhængigt minutur

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

- Vælg en kogezone, der ikke anvendes.



Tryk på tasten .
Indstil tiden med tasten + eller -.
Et “**t**” blinker i displayet.



- Ved slutningen af din indstilling, lyser "**t**" konstant, og nedtællingen begynder.
Du kan standse den igangværende nedtælling ved at udføre et langt tryk på tasten til valg af kogezonen.

4.8 LÅSNING AF BETJENINGERNE

Børnesikring

Kogepladen har en børnesikring, som låser betjeningen af kogepladen eller fastlåser den på den igangværende styrke (for at bevare dine indstillinger). Af sikkerhedsgrunde er kun Sluk-tasten og tasterne til valg af zone altid aktive, så de giver mulighed for at slukke kogepladen eller afbryde en kogezone, der varmer.

Låsning

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

Kogeplade låst i drift

Når du trykker på tasterne for styrke eller minutur for kogezonerne i drift vil symbolet give sig til at blinke.

Oplåsning

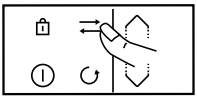
Tryk på tasten , indtil låsesymbolet forsvinder fra displayet og et bip bekræfter din handling.

Funktionen CLEAN LOCK

Denne funktion anvendes til midlertidig låsning af kogepladen under rengøring af denne.
Sådan aktiveres Clean Lock:
Udfør et kort tryk på tasten . Der lyder et bip, og symbolet blinker i displayet.
Efter en forudbestemt tid bliver låsningen automatisk deaktiveret. Der udsendes et dobbelt bip. Du kan standse funktionen Clean Lock når som helst ved at udføre et langt tryk på tasten .

4.9 FUNKTIONEN SKIFT

Med denne funktion kan du flytte en gryde/pande fra en kogezone til en anden og bevare de oprindelige indstillinger (styrke og tid).
Udfør et kort tryk på tasten ,



symbolerne ==== ruller på tekstlinjen. Vælg med tasterne og den kogezone, som du ønsker at sætte din gryde/pande hen på. Indstillingerne bliver overført til den valgte kogezone, og du kan flytte gryden/panden til den nye kogezone.

4.10 FUNKTIONEN ICS

Intelligent Cooking System

Med denne funktion optimeres valget af kogezonen i forhold til den anvendte grydens/pandens diameter.

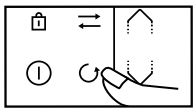
Gå frem på følgende måde:
Sæt gryden/panden på kogezonen (f.eks.: Ø 28 cm).
Vælg styrken Boost og eventuelt en varighed.
Tryk på tasten . Symbolet vises på displayet.



- Enten er den valgte kogezone den bedste til gryden/panden, og forsvinder og giver plads til de indledende indstillinger for tilberedning.
- Eller den valgte kogezone er ikke den bedst egnede til gryden, displayet angiver så den bedst egnede kogezone, og indstillingerne overføres automatisk til denne kogezone BEMÆRK: Kogepladen skal være kold for at denne funktion kan bruges.

4.11 FUNKTIONEN GENBRUG

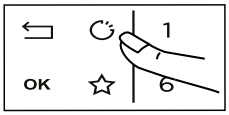
Med denne funktion kan de sidste indstillinger for "styrke og minutur" blive vist for alle kogezoner, der har været slukket i maks. 3 minutter.
Denne funktion kan ikke bruges, hvis kogepladen er låst. Tryk på tasten Tænd/sluk, udfør derefter et kort tryk på tasten .



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

4.12 FUNKTIONEN FORLØBET TID

Denne funktion anvendes til at vise den tid, der er forløbet siden den sidste styrkeændring på den valgte kogeplade. Hvis du ønsker at bruge denne funktion, skal du trykke på tasten .



Den forløbne tid blinker i displayet for minuturet til den valgte kogezone.
Hvis du ønsker, at din tilberedningstid skal afsluttes på et bestemt tidspunkt, skal du trykke på tasten og derefter inden for de næste 5 sekunder trykke på minuturets tast + for at opnå den tilberedningstid, som du ønsker. Displayet for forløbet tid lyser konstant i 3 sekunder, og derefter vises den resterende tid. Der udsendes et bip for at bekræfte dit valg.
Denne funktion findes med eller uden funktionen for minutur.
Bemærk: Hvis der vises en tid på minuturet, skal du vente 5 sekunder, før du kan ændre tilberedningstiden.

4.13 FUNKTIONEN KULINARISK ASSISTENT

Under denne funktion findes: Opskrifter/Sous-vide/Boil/Grill/Blancher. Denne tilberedningsfunktion vælger de passende tilberedningsindstillinger for dig i forhold til den madvare, der skal tilberedes.
Med kogepladen tændt skal du trykke på for at åbne de forskellige funktioner.
Når du bruger kogepladen med funktionen Opskrift, anbefaler vi, at du bruger de redskaber, der er anbefalet til opskriften.

Valg af opskrift

For at opnå de bedste tilberedningsresultater bør der bruges redskaber i rustfrit stål til alle opskrifter med undtagelse af opskrifterne på pandekager, som er blevet optimeret med et redskab med indsatsbund.
Her er et udvalg af fødevarer, hvor kogepladen automatisk anbefaler og programmerer en tilberedningsstyrke og -tid i henhold til den ønskede type eller mængde.

Ingredienser	Type
Kød	
Oksekød	fint/middel/tykt
Hakkebøf	Frist/frosset
Lam	Koteletter
Svin	Middeltykke koteletter/tykke koteletter
And	Bryst/vinger
Fjerkræ	Hvidt bryst/lår
Fisk og skaldyr	
Filetter	
Fisk i skiver	
Steaks	
Hele fisk	Lille/Rund < 350 g/Flad > 350 g
Krabber	Pochere/ECO pochere
Rejer	Grille/Pochere/ECO pochere
Muslinger/skaldyr	
Kammuslinger	

Grøntsager	
Tomater	
Squash	
Auberginer	
Peberfrugter	
Løg	
Champignoner	Skårne/hele
Blancherede kartofler	
Spinat	

Ingredienser	Type	Kvantitet
Dessert		
Smeltet chokolade		
Franske pandekager		
Dessert pandekager		
Brioche Pain perdu		
Karamel		
Æg		
På panden		2/4
Omeletter		2/4/6
Røræg		2/4/6
Hårdkogte		2/4/6
Blødkogte		2/4/6
Blødkogt æg i ægge-bæger		2/4/6
Vagtel		

Pasta/ris		
Frisk pasta		100/150/200/300/400 g
Tørret pasta	Penne	100/150/200/300/400 g
	ECO* penne	100/150/200/300/400 g
	Spaghetti	100/150/200/300/400 g
	ECO* spaghetti	100/150/200/300/400 g
	Tagliatelle	100/150/200/300/400 g
	ECO* tagliatelle	100/150/200/300/400 g
	Coquillette	100/150/200/300/400 g
	ECO* coquillette	100/150/200/300/400 g
Ris	Hvide	100/150/200/300/400 g
	Brune	100/150/200/300/400 g
	Vilde	100/150/200/300/400 g

ECO-opskrifter henviser til passiv tilberedning, som sparer energi ved at bruge restvarme. Takket være låget forbliver varmen koncentreret i gryden, efter at kogepladen er slukket, så tilberedningen kan fortsætte i en forudindstillet tid, der er indstillet af ECO-funktionen.

- **Sous vide-funktionen** gør det muligt at tilberede vakuumpakket mad ved en lav temperatur, så den kulinariske og ernæringsmæssige kvalitet bevares. Det er vigtigt, at vandet har omgivende temperatur ved begyndelsen af tilberedningen, da det vil påvirke det endelige resultat.
- **Funktionen Boil** anvendes til at bringe vand til kogepunktet og holde det der for f.eks. at koge pasta, uden at det koger over. Sæt gryden/panden på kogezonen. Indstil den ønskede vandmængde (fra 0,5 til 6 liter) tasterne ^ /. v
  Kogepladen foreslår den mest velegnede kogezone.
  Godkend ved at trykke på **OK**

  Opvarmningen starter.

  Der lyder et bip, når vandet når kogepunktet, og der vises en besked på skærmen, hvor du bliver bedt om at tilsætte ingredienserne. Når det er gjort, skal du trykke på OK for at godkende. Tiden og styrken vises på displayet. Men du kan justere dem, som du vil. Et lydsignal udsendes, når tilberedningstiden er forløbet.

BEMÆRKNING: Det er vigtigt, at vandet har omgivende temperatur ved begyndelsen af tilberedningen, da det vil påvirke det endelige resultat.

Brug ikke en støbejernsgryde og heller ikke låg til denne funktion. Du kan også bruge denne funktion til at tilberede andre retter, der kræver kogning i vand.

Grill-funktionen Med denne funktion kan du bruge De Dietrich-grilltilbehøret på den dobbelte zone til at grille mad uden overtilberedning eller brug af overskydende fedt. Grilltilbehøret følger ikke med kogepladen, men kan købes hos din forhandler.

Funktionen Blanchering gør det muligt at tilberede grøntsager i kogende vand i et par minutter og derefter lægge dem i isvand for at afbryde tilberedningsprocessen (koldstart).
Dette bevarer både grøntsagernes klare farve og tekstur.
Vælg den mængde vand, som grøntsagerne er nedsænket i.
Sæt din gryde med ingredienserne på en kogezone.

Eksempel på en opskrift med et stykke oksekød:

» Tænd for kogepladen ⏻

» Tryk på tasten



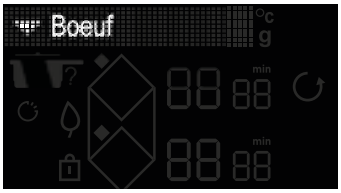
» Vælg menuen “Opskrifter” med tasterne ∨ / ∧

» Bekræft valget af “Opskrifter” med tasten **OK**



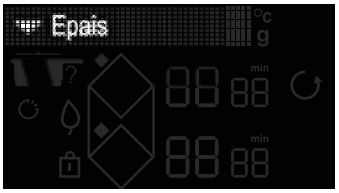
» Vælg menuen “Kød” med tasterne ∨ / ∧

» Bekræft valget af “Kød” med tasten **OK**



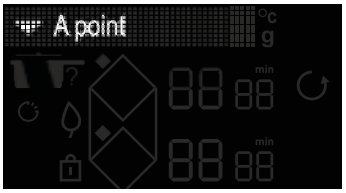
» Vælg menuen “Oksekød” med tasterne ∨ / ∧

» Bekræft valget af “Oksekød” med tasten **OK**.



» Vælg tykkelsen på oksekødet med tasterne ∨ / ∧

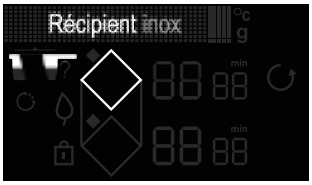
» Bekræft dit valg af tykkelse med tasten **OK**



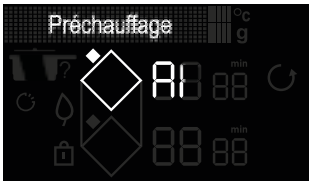
» Vælg tilberedningsprogram med tasterne ∨ / ∧

» Bekræft dit valg af færdigtilberedning med tasten **OK**

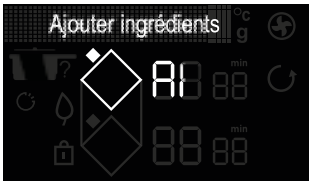
.4 BRUG AF APPARATET



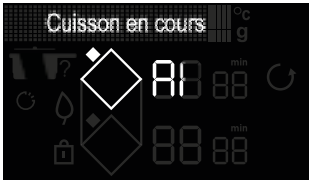
» Kogepladens display vil anbefale den bedst egnede gryde/pande og den bedst egnede kogezone til tilberedningen.



» Når tilberedningsgrejet er placeret på zonen, skal du bekræfte med tasten **OK**
» En forvarmningsfase uden belastning begynder.

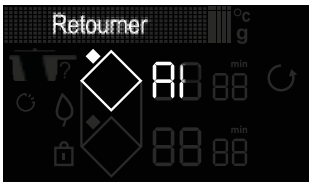


» I slutningen af forvarmningsfasen vil kogepladens display bede dig om at placere oksekødet.



» Når du har placeret oksekødet, skal du trykke på tasten **OK**

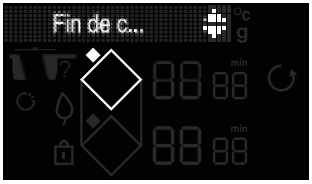
» Tilberedningstiden for den første side af oksekødet begynder at tælle ned.



» Når denne tid er gået, beder displayet dig om at vende kødet.

» Når du har vendt kødet, skal du trykke på tasten **OK**

» Den anden tilberedningsfase begynder.



» Når tilberedningen er slut, udsender kogepladen en række bip.
» Tryk på ^ for at tilføje mere tilberedningstid.

Bemærkning: Hvis “min” blinker, før tilberedningen er slut, kan du justere tilberedningstiden ved at trykke på ◔ og derefter på + eller -.

4.14 FUNKTIONEN FAVORITTER

Med funktionen “FAVORITTER” kan der gemmes 5 kulinarisk assistent-funktioner, som du bruger tit. Når du er færdig med at tilberede ved brug af kulinarisk assistent-funktionen, og inden du slukker for apparatet, kan du føje opskriften til dine favoritter ved at vælge indstillingen med rulletasterne og bekræfte med **OK**.
Den kulinariske assistent-funktion og eventuelle ændringer, du har foretaget, gemmes derefter som en favorit.

Du kan hente dine favoritter ved at trykke på tasten og rulle med tasterne ⌄ / ⌃.

NB: Hvis de 5 favoritter allerede er brugt, vil registrering af en ny tilberedning erstatte den første.

4.15 SIKKERHED OG ANBEFALINGER

Restvarme

Efter intensiv brug kan den kogeplade, du lige har brugt, være varm i nogle minutter. Et "H" vises på dette tidspunkt. Undgå derfor at røre de pågældende kogezoner.

Temperaturbegrænser

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

Beskyttelse mod at maden koger over

Slukning af kogepladen kan finde sted i følgende 3 tilfælde:
- Noget ’koger over’, og dækker betjeningstasterne.
- En fugtig klud ligger på tasterne.
- En metalgenstand, ligger på betjeningstasterne.

Fjern genstanden eller rengør og tør betjeningstasterne, og genstart tilberedningen.
I dette tilfælde vises symbolet – fulgt af et lydsignal.

Systemet “Auto-Stop”

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

.4 BRUG AF APPARATET

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

Vi anbefaler ikke anordninger til beskyttelse af kogepladen.

.5 VEDLIGEHOLDELSE

VEDLIGEHOLDELSE AF KOGEPLADEN

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

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

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

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

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

6 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

Ved første ibrugtagning

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

Din installation afbryder strømmen, eller det er kun den ene side af kogepladen, der fungerer. Tilkoblingen af kogepladen har fejl. Kontrollér, at den er i overensstemmelse med bestemmelserne (se kapitlet om tilslutning)

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

Ved tænding

Pladen fungerer ikke, og de lysende visninger på tastaturet forbliver slukket. Apparatet får ikke tilført strøm. Strømtilførslen eller tilslutningen er defekt. Efterse sikringer og el-propper.

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

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

Fejlkode F9: Spændingen er under 170 V.
Fejlkode F0: Temperatur er under 5°C.

Under brug

Kogepladen fungerer ikke, der vises , og der udsendes et lydsignal.
Mad er kogt over, eller der har ligget en genstand på tastaturet. Rengør, eller fjern genstanden, og fortsæt tilberedningen.

Kode F7 vises.
De elektroniske kredsløb er blevet ophedet (se kapitlet om indbygning).

Under drift af en kogezone blinker kontrollamperne hele tiden under opvarmning.
Gryden/panden er ikke passende til kogezonen.

Gryderne/panderne frembringer lyde, og kogepladen udsender klik under tilberedningen (se gode råd under "Sikkerhed og anbefalinger"). Det er helt normalt. Med en bestemt type gryde/pande, skyldes det, at der passerer energi fra kogeplade til gryden/panden.

Ventilationen fortsætter med at køre, efter at kogepladen er slukket.
Det er helt normalt. Dette afkøler elektronikken.

I tilfælde af vedvarende fejlfunktion.
Afbryd strømmen til kogepladen i 1 minut. Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014
IT Informazioni re rimanzioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyInformacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações re Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v pr informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

TM 00 0603025

		Symbol	Value														Unit	
Model identification			LLEVOX7F	LLFOEE7F	LLFOEX7F	LLEOVX7F	LLEYVX7F	LLFYYX7F	LLSZEX7F	LLSZOX7F	LLSZVX7F	LLSZZX7F						FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning
Rating plate			SERIAL# XXXXXXXX XXXXXXXX Nr XX XX XXXX TYPE XXXXX XXXXXXXX XXXXXXXX XXXXX XXX XXXX CE MADE IN															FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA:Typeskiltet DE: Typenschild EL: πλακέτα σήμανσης EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **															FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. **** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.**
Total power			7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400					W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικής ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	3	3	3	4	4	3	4	3	4						FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów gotujących PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **															FR Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massivekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	ø	16	16	16	16	16		30	16	28						cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerau. ΕL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: σημειώνεται η διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów gotujących: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.		2	ø	18	23	23	23	23			23							cm			3	ø	18	28	30	28											cm			4	ø	23														cm			5	ø															cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23					cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerau. ΕL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(n) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.		7	LxW						40x23				40x23					cm			8	LxW															cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	182,5	175,1	175,1	175,1	175,1		168,9	175,1	168,3						Wh/kg	FR Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.		2	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	170,2	170,2	170,2	170,2			170,2							Wh/kg			3	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	161,1	168,9	168,3											Wh/kg			4	$EC_{electric\ cooking}$	170,2														Wh/kg			5	$EC_{electric\ cooking}$															Wh/kg			6	$EC_{electric\ cooking}$					179,7	179,7	180,2	180,2	180,2	180,2					Wh/kg			7	$EC_{electric\ cooking}$						179,7				180,2					Wh/kg			8	$EC_{electric\ cooking}$															Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	172,8	168,8	171,4	171,2	175,0	179,7	174,6	175,2	174,3	180,2					Wh/kg	FR Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

DE

Liebe Kundin, lieber Kunde

Sie haben soeben ein De Dietrich Produkt erworben. Diese Wahl offenbart Ihre Ansprüche ebenso wie Ihre Vorliebe für die französische Lebensart.
Als Erben von über 300 Jahren Know-how verkörpern die Kreationen von De Dietrich die Verschmelzung von Design, Authentizität und Technologie im Dienste der Kochkunst. Unsere Geräte sind aus edlen Materialien gefertigt und bieten eine hohe Verarbeitungsqualität.
Wir sind sicher, dass diese hochkarätige Konfektionierung den Kochliebhabern die Möglichkeit geben wird, ihr ganzes Talent zu entfalten.
Der De Dietrich-Verbraucherservice steht Ihnen zur Verfügung, um alle Ihre Fragen und Anregungen zu beantworten und Ihre Anforderungen immer besser zu erfüllen.
Wir fühlen uns geehrt, Ihr neuer Partner in der Küche zu sein, und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Mit seinen Manufakturen in Frankreich, in Orléans und Vendôme, pflegt De Dietrich ein ständiges Streben nach Exzellenz und setzt sein außergewöhnliches Know-how in der Entwicklung von perfekt verarbeiteten Produkten fort. Viele unserer Haushaltsgeräte tragen das Gütesiegel „Origine France Garantie“, eine Anerkennung, die ihre Herstellung in Frankreich bescheinigt.
Dieses Siegel sichert nicht nur die Qualität und Langlebigkeit unserer Geräte, sondern garantiert auch ihre Rückverfolgbarkeit und bietet einen klaren und objektiven Hinweis auf ihre Herkunft.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D’ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INHALTSVERZEICHNIS

DE

• 1 UMWELT 7

• 2 INSTALLATION 8

Auspacken 8
Einbau 8
Elektrischer Anschluss 10

• 3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS 11

Glossar Tasten 11
Glossar Anzeige 12

• 4 BEDIENUNG DES GERÄTS 13

Parameter-Management 13
Leistungs-Management 14
Auswahl des Gargefäßes 14
Auswahl der Kochzone 13
Ein- und Ausschalten 15
Einstellung der Leistung 15
Horizone (je nach Modell) 16
Einstellung der Zeitschaltuhr 16
Sperrung der Bedienelemente 17
Funktion SWITCH 17
Funktion ICS 17
Funktion RECALL 17
Funktion ELAPSED TIME 18
Funktion kulinarischer Assistent 19
Funktion Favoriten 25
Sicherheitsvorrichtungen und Empfehlungen 25

• 5 PFLEGE 26

• 6 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN 27

• 7 ENERGIETABELLE 28

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITS-MASSNAHMEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

Das Gerät entspricht den einschlägigen europäischen Richtlinien und Vorschriften.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Die dem Benutzer obliegende Reinigung und Pflege der Geräte dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.

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

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

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um zu vermeiden, dass die Heizelemente berührt werden.

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

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

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

Das unbeaufsichtigte Kochen auf einer Kochplatte mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie im Brandfall NIE, das Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITS-MASSNAHMEN

Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme beispielsweise mit einem Deckel oder einer Brandschutzdecke.



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

Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

Diese Kochfelder sind mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz anzuschließen. In die festen Leitungen ist eine Abschaltvorrichtung einzubauen. Ihr Kochfeld ist für einen Betrieb mit einer Frequenz von 50Hz oder 60Hz (50Hz/60Hz) vorgesehen, ohne dass hierfür ein besonderer Eingriff Ihrerseits notwendig wäre.

Das Gerät muss mit einem genormten Stromkabel angeschlossen werden, dessen Aderzahl von der gewünschten Anschlussart abhängt (siehe Kapitel Installation).

Zur Vermeidung von Gefahren muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ausgetauscht werden.

Sicher gehen, dass kein in der Nähe des Kochfeldes angeschlossenes Stromkabel eines elektrischen Geräts mit den Kochzonen in Berührung kommt.

⚠ **WARNHINWEIS**: Herzschrittmacher müssen vorschriftsmäßig konzipiert und eingestellt sein, damit Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Herzschrittmachern verhindert werden. Erkundigen Sie sich beim Hersteller des Herzschrittmachers oder Ihrem behandelnden Arzt.

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

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

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITS-MASSNAHMEN

Keinen heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Ein „Saugnapf“-Effekt könnte die glaskeramische Oberfläche beschädigen. Reibung von Gefäßen auf der Glaskeramikfläche vermeiden, da auf Dauer ihr Dekor beschädigt werden kann.
Nie Alu-Folie zum Kochen benutzen. Niemals in Aluminium oder in einer Aluminiumschale verpackte Produkte auf dem Kochfeld abstellen. Das Aluminium würde schmelzen und das Kochfeld nachhaltig beschädigen.
Im Möbel unter dem Kochfeld keine Haushaltsprodukte oder entzündlichen Stoffe aufbewahren.
Für die Pflege des Kochfelds darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem getrennten Fernbediensystem eingeschaltet zu werden.
Nach der Verwendung des Kochfelds dieses mit Hilfe der Bedienvorrichtung abschalten; verlassen Sie sich nicht auf den Sensor zur Kochgefäßerkennung.

UMWELTSCHUTZ



Dieses Symbol bedeutet, dass das Gerät nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden darf. In das Gerät wurden viele wieder verwertbare Materialien eingebaut. Dieses Symbol bedeutet, dass Altgeräte bei einem zugelassenen Sammelpunkt abgegeben werden müssen. Fragen Sie bei Ihrem Händler oder beim technischen Dienst Ihrer Stadt nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.
Bestimmte Verpackungsmaterialien des Gerätes sind auch recyclingfähig. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie sie in den dazu vorgesehenen Containern entsorgen. Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

Energiespar-Tipp

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

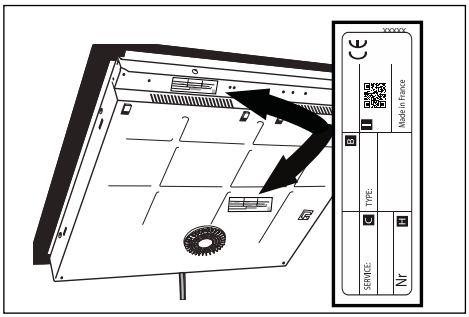
.2 INSTALLATION

AUSPACKEN

Entfernen Sie alle Schutzelemente vom Kochfeld.

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

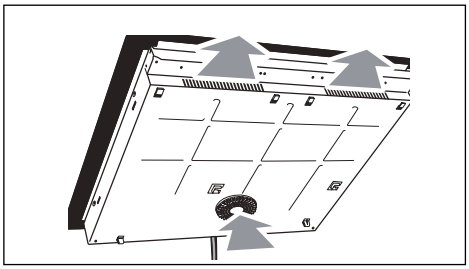
Kundendienst:	Typ:



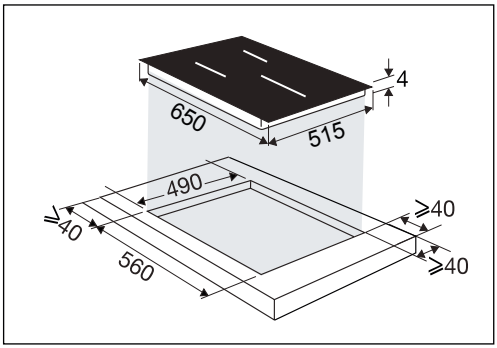
EINBAU

Achten Sie darauf, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben.

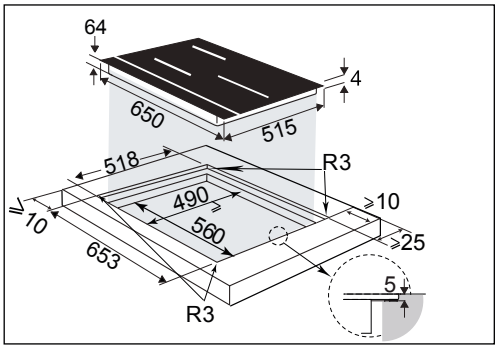
Berücksichtigen Sie die Angaben zu den Einbaumaßen (in Millimetern) der Arbeitsfläche, in die das Kochfeld eingebaut werden soll. Prüfen Sie, dass die Luft zwischen der Vorder- und der Rückseite des Kochfelds gut zirkuliert.



Einbau in eine Arbeitsplatte

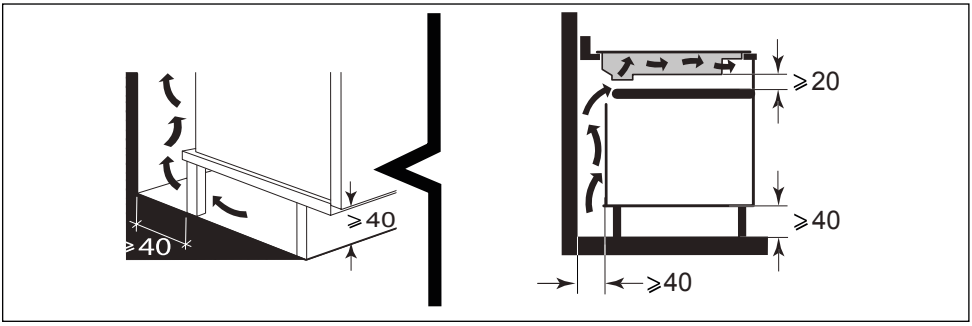


Bündiger Einbau

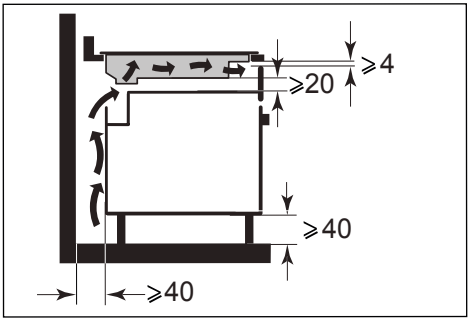


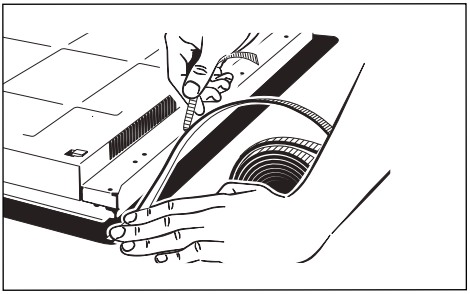
.2 INSTALLATION

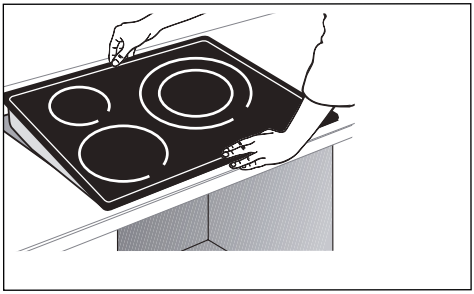
Im Falle der Installation des Kochfelds über einer Schublade



oder über einem einbaubaren Backofen die auf den Abbildungen angegebenen Abmessungen einhalten, damit die Luft gut ausströmen kann.
Vor dem Einbau kleben Sie die Dichtung sorgfältig auf den gesamten Umfang des Kochfelds.







Wichtig

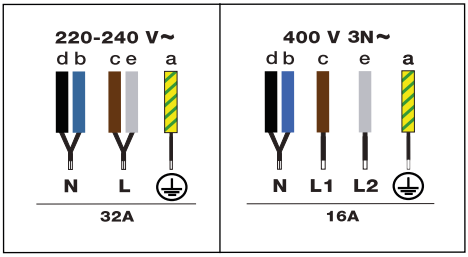
Wenn sich der Backofen unter Ihrem Kochfeld befindet, können die wärmetechnischen Sicherheitsvorrichtungen des Kochfeldes eine gleichzeitige Benutzung mit dem Backofen im Pyrolysebetrieb einschränken, Anzeige Code „F7“ im Bedienfeld. In diesem Fall empfehlen wir eine bessere Belüftung des Kochfeldes,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

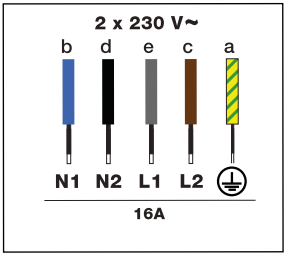
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Diese Kochfelder sind mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz anzuschließen. In die festen Leitungen ist eine Abschaltvorrichtung einzubauen. Identifizieren Sie das Kabel am Kochfeld:

a) grün-gelb
b) blau
c) braun
d) schwarz
e) grau

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





3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS



Glossar Tasten

: Parameter
OK : Bestätigung / ok
: Zurück

: Navigation (oben / unten Menüs)
: On / Off
: Verriegelung / Clean Lock
: Auswahl der Garzone

: Horizone (je nach Modell)
– + : Einstellung von Leistung / Zeit

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0 : Ziffernblock Auswahl Leistung / Zeit

: Zeitschaltuhr

Direktzugang

: Warmhalten
: Schmoren
: Anbraten
: Boost

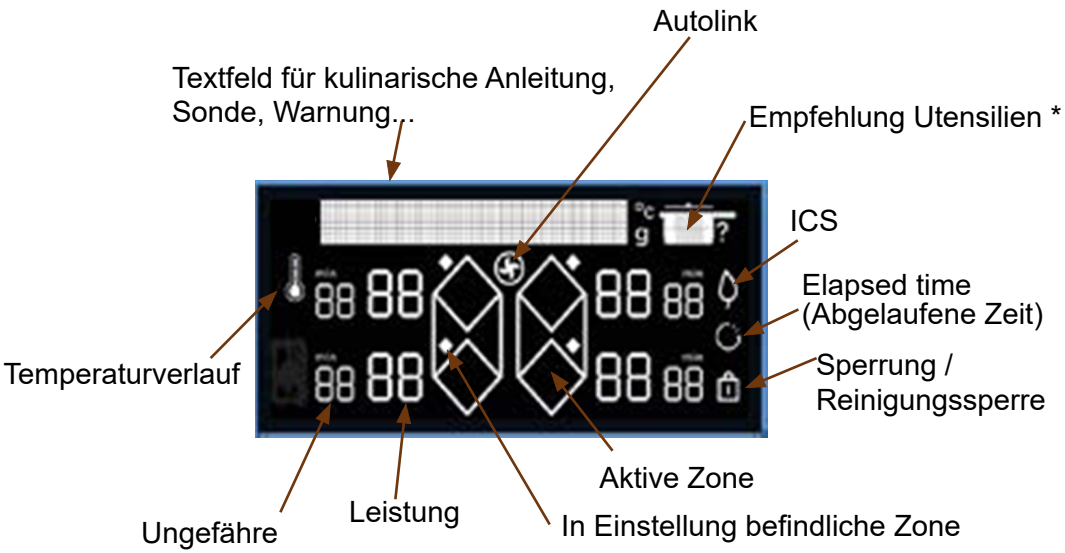
Funktionen

: Funktion Switch
: Funktion ICS
: Funktion Recall
: Funktion Elapsed time
: Kulinarischer Assistent

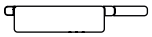
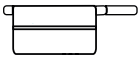
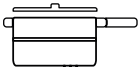
: Favoriten

3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Glossar Anzeige



*** Empfehlung Utensilien:**

-  Pfanne
-  Pfanne mit Deckel
-  Topf
-  Topf mit Deckel

4 BEDIENUNG DES GERÄTS

Wenn Sie Ihr Kochfeld zum ersten Mal einschalten, können Sie verschiedene Funktionen individuell einstellen.

Parameter-Management

Drücken Sie die Taste, um zu den Parametern zu gelangen:

- **Sprache** (standardmäßig Deutsch)
- **Helligkeit** (5 mögliche Stufen)
- **Autolink** : Das Kochfeld gibt seine Leistungsstufen selbstständig an die Dunstabzugshaube weiter, die dann automatisch ihre Stufe anpasst und das Licht ein- oder ausschaltet. An der Dunstabzugshaube sind keine Einstellungen erforderlich. Die Dunstabzugshaube bleibt nach dem Ausschalten des Kochfelds noch etwa 2 Minuten lang automatisch auf Stufe 1 und schaltet sich dann aus.

Die Funktion ist standardmäßig deaktiviert. Sie können sie aktivieren, indem Sie im Menü mit den Tasten „auf“ und „ab“ ON auswählen (Symbol setzen).

- **Leistungsbegrenzung** (4 verfügbare Leistungsstufen, siehe Kapitel Leistungs-Management)
- **Demo-Modus**: Das Gerät ist standardmäßig auf die normale Heizfunktion eingestellt. Bei Einstellung des DEMO-Modus (Position ON) heizt das Gerät nicht auf. Sie können den Demo-Modus verlassen, indem Sie die Parametertaste lange drücken.
- **Wartung**: Bei Problemen haben Sie Zugriff auf das Menü Wartung. Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, werden Sie nach den in der Diagnose angezeigten Codes gefragt. Mit der Option „Zurücksetzen“ können Sie Ihr Gerät auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

Mit den Tasten ∨ und ∧ können Sie im Menü navigieren.

Durch Drücken der Taste ⮌ können Sie im Menü zurückgehen, ohne Änderungen vorzunehmen.

Durch Drücken auf **OK** wird Ihre Auswahl bestätigt.

4 BEDIENUNG DES GERÄTS

4.1 LEISTUNGS-MANAGEMENT

Die Gesamtleistung des Kochfelds muss sich an die Leistung Ihrer elektrischen Anlage anpassen.
Standardmäßig ist die Leistung Ihres Kochfelds maximal eingestellt.
Achten Sie darauf, dass der Wert des Schutzschalters Ihrer elektrischen Anlage korrekt kalibriert ist (siehe untenstehende Tabelle).

Leistung des Kochfelds (kW)	Sicherungen / Schutzschalter (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Vergewissern Sie sich, dass die ausgewählte Leistung an die Schutzschalter des elektrischen Verteilers angepasst ist.

4.2 AUSWAHL DES GARGEFÄSSES

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

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

⚠ Kein Gargefäß auf die Bedientastatur stellen.

4.3 AUSWAHL DER ZONE

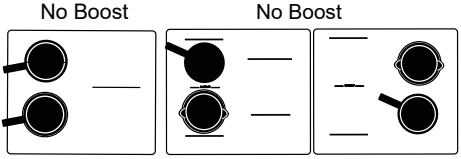
Sie verfügen über mehrere Kochzonen, auf die Sie die Gargefäße stellen können. Wählen Sie je nach Größe des Gefäßes eine Kochzone aus. Wenn der Boden des Gargefäßes zu klein ist, blinkt die Leistungsanzeige und die Zone funktioniert nicht, auch wenn das Material des Gargefäßes induktionsgeeignet ist.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

Durchmesser der Zone (cm)	Max. Leistung der Zone (Watt)	Durchmesser des Gargefäßbodens (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700 / 4600(*)	15 - 32
30	5500	15 - 32
Horizone	3700 / 4600(*)	18 - Oval - Fischpfanne
1/2 Zone	2800	11 - 22

(*) je nach Modell

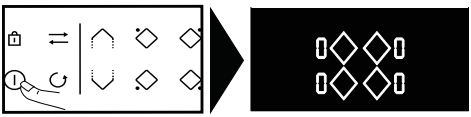
Bei gleichzeitiger Nutzung mehrerer Zonen kontrolliert das Kochfeld die Leistungsverteilung, damit die Gesamtleistung des Kochfelds nicht überschritten wird.

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

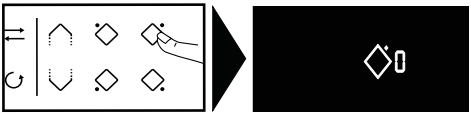


4.4 ⏻ EIN- UND AUSSCHALTEN

Drücken Sie die Ein/Aus-Taste ⏻. Es erscheint 8 Sekunden lang eine „0“ an jeder Kochzone. Das Kochfeld erkennt das Kochgeschirr automatisch. Wenn ein Kochgeschirr erkannt wird, blinkt die „0“ mit einem Punkt auf der erkannten Zone. Nun können Sie die gewünschte Leistung einstellen. Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Garzone automatisch ab.

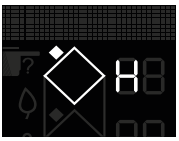


Wenn kein Kochgeschirr erkannt wird, wählen Sie Ihre Zone aus.



Ausschalten einer Zone / Kochfelds

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

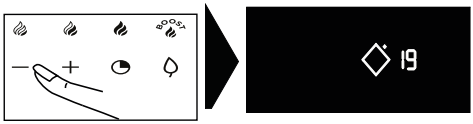


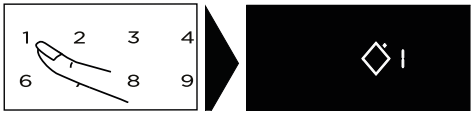
Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste für die komplette Ausschaltung des Kochfelds.

4.5 EINSTELLUNG DER LEISTUNG

Drücken Sie die Taste + oder - oder verwenden Sie den Ziffernblock , um die Leistung von 1 bis 19 einzustellen. In diesem Fall können Sie die Ziffern entsprechend der gewünschten Leistung direkt eintippen. Durch Drücken der Taste „0“ wird die Kochzone ausgeschaltet.

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

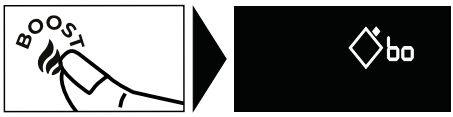




Direktzugang:

Vier Tasten ermöglichen einen direkten Zugang zu vordefinierten Leistungsstufen:

= Leistungsstufe 2 - Warmhalten
= Leistungsstufe 10 - Schmoren
= Leistungsstufe 19 - Anbraten
= maximale Leistung.



Diese Leistungswerte sind veränderbar, (mit Ausnahme von BOOST). Gehen Sie in dieser Weise vor:

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.



Wählen Sie oder oder durch jeweils langes Drücken aus.
Die neue Leistung durch Drücken der Taste + oder - einstellen.
- Ein Piepton bestätigt Ihren Bedienschritt nach einigen Augenblicken.
Hinweis: Die Leistungen müssen betragen:

1 bis 3 für
4 bis 11 für
12 bis 19 für

4.6 HORIZONE (JE NACH MODELL)

Die Horizone-Kochzone kann in zwei getrennten Zonen oder in einer kompletten Zone verwendet werden. Die Auswahl der kompletten Zone erfolgt mit der Taste .



Leistung und Zeitschaltuhr werden wie für eine normale Zone eingestellt.

4.7 EINSTELLUNG DER ZEITSCHALTUHR

Jede Garzone verfügt über eine eigene Zeitschaltuhr. Sie kann gestartet werden, sobald die entsprechende Garzone eingeschaltet ist. Um sie einzuschalten oder zu verändern, drücken Sie die Taste der Zeitschaltuhr.



dann die Taste + oder -

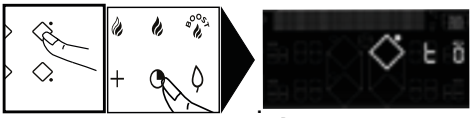


oder verwenden Sie den Ziffernblock. In diesem Fall können Sie die Ziffern entsprechend der gewünschten Zeit direkt nacheinander eintippen. Durch Drücken der Taste 0 wird die Zeitschaltuhr annulliert.
Zur Vereinfachung der Einstellung von sehr langen Zeiten können Sie direkt auf 8 Stunden gehen, indem Sie zu Beginn die Taste - drücken. Durch erneutes Drücken von - wird die Stundenzahl um jeweils eine Stunde bis auf 2 Stunden und dann 99 Minuten verringert.
Nach dem Garvorgang erscheint eine 0 und ein Signalton ertönt. Zum Ausschalten eine beliebige Bedientaste der entsprechenden Garzone drücken. Andernfalls geht der Signalton nach einigen Augenblicken aus.
Um die Zeitschaltuhr während des Garvorgangs zu stoppen, die Tasten + und - gleichzeitig drücken oder mit der Taste - auf 0 zurücksetzen oder am Ziffernblock „0“ eintippen.

Unabhängige Zeitschaltuhr

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

- Wählen Sie eine nicht verwendete Garzone aus.



Drücken Sie die Taste .
Stellen Sie eine Zeit mit den Tasten + oder - ein. Ein “**t**” blinkt auf der Anzeige.



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

4.8 SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE

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

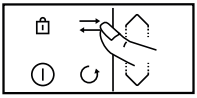
Sperrung
Drücken Sie die Taste (Vorhängeschloss), bis das Verriegelungssymbol in der Anzeige erscheint und die Einstellung durch einen Signalton bestätigt wird.

Sperren des Kochfelds während des Betriebs
Wenn Sie auf die Tasten Leistung oder Zeitschaltuhr der im Betrieb befindlichen Zonen drücken, beginnt das Symbol zu blinken.

Entsperren
Drücken Sie die Taste , bis das Verriegelungssymbol auf der Anzeige erlischt und die Einstellung durch einen Signalton bestätigt wird. **Funktion CLEAN LOCK (Reinigungssperre)**
Diese Funktion ermöglicht das vorübergehende Sperren des Kochfelds während der Reinigung.
Aktivierung der Reinigungssperre:
Drücken Sie kurz die Taste . Es ertönt ein Signalton, und das Symbol blinkt in der Anzeige.
Nach einer voreingestellten Zeit wird die Sperre automatisch aufgehoben. Es ertönt ein zweifacher Signalton. Sie können die Reinigungssperre jederzeit durch langes Drücken der Taste abschalten.

4.9 FUNKTION SWITCH

Mit dieser Funktion kann ein Topf von einer Kochzone auf eine andere verschoben werden, wobei die ursprünglichen Einstellungen beibehalten werden
(Leistung und Zeit).
Drücken Sie kurz die Taste ,

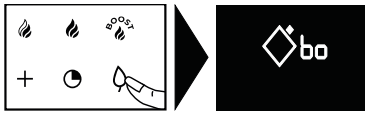


die Symbole ==== laufen in der Textzeile ab. Wählen Sie mit den Tasten und die Kochzone aus, auf die Sie Ihr Gargefäß stellen möchten. Die Einstellungen werden an die ausgewählte Kochzone übertragen, Sie können das Gargefäß auf die neue Kochzone stellen.

4.10 FUNKTION ICS

Intelligent Cooking System

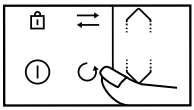
Mit dieser Funktion kann die Auswahl der Kochzone in Abhängigkeit vom Durchmesser der verwendeten Gargefäße optimiert werden.
Gehen Sie in dieser Weise vor:
Stellen Sie das Gargefäß auf die Kochzone (z. B. Ø28 cm).
Wählen Sie die Leistung Boost und eventuell eine Dauer aus.
Drücken Sie die Taste . Das Symbol erscheint auf der Anzeige.



- entweder ist die ausgewählte Kochzone die am besten geeignete für das Gargefäß und erlischt und die ursprünglichen Garparameter werden angezeigt.
- oder die ausgewählte Kochzone ist nicht die am besten geeignete für das Gargefäß und auf der Anzeige erscheint die am besten geeignete Kochzone und die Einstellung werden automatisch an diese übertragen. HINWEIS: Das Kochfeld muss kalt sein, damit diese Funktion verwendet werden kann.

4.11 FUNKTION RECALL

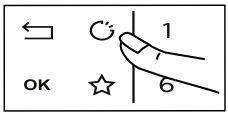
Mit dieser Funktion können die letzten Einstellungen “Leistung und Zeitschaltuhr“ aller Zonen, die seit weniger als 3 Minuten ausgeschaltet sind, angezeigt werden.
Zur Verwendung dieser Funktion muss das Kochfeld entsperrt sein. Betätigen Sie die Ein-/Austaste und drücken kurz die Taste .



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

4.12 FUNKTION ELAPSED TIME

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



Die abgelaufene Zeit blinkt in der Zeitschaltuhr-Anzeige der ausgewählten Zone.
Wenn Sie möchten, dass Ihr Garvorgang nach einer bestimmten Zeit beendet wird, drücken Sie auf die Taste und dann innerhalb von 5 Sekunden auf +, um schrittweise die Garzeit zu erhöhen, die Sie erhalten möchten. Die Anzeige der abgelaufenen Zeit leuchtet 3 Sekunden lang ständig, und dann erscheint die Anzeige der Restzeit. Es ertönt ein Signalton zur Bestätigung Ihrer Auswahl. Diese Funktion gibt es mit oder ohne Zeitschaltuhr-Funktion.
Hinweis: Wenn auf der Zeitschaltuhr eine Zeit angezeigt wird, 5 Sekunden warten, um die Garzeit ändern zu können.

4.13 FUNKTION KULINARISCHER ASSISTENT

Unter dieser Funktion werden zusammengefasst: Rezepte / Vakuumieren / Boil / Grill / Blanchieren. Dieser Garmodus wählt die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht aus.
Das Kochfeld muss eingeschaltet sein. Auf drücken, um auf die verschiedenen Funktionen zuzugreifen.
Wenn das Kochfeld im Rezeptmodus verwendet wird, empfehlen wir, die für das Rezept empfohlenen Utensilien zu verwenden.

Rezeptauswahl

Um optimale Garergebnisse zu erzielen, sollten bei allen Rezepten, außer bei den Rezepten für Pfannkuchen und Pancakes, die mit einem Kochgeschirr mit aufgesetztem Boden optimiert wurden, Edelstahlbehälter verwendet werden.
Wir bieten Ihnen eine Auswahl an Lebensmitteln, für die das Kochfeld automatisch eine bestimmte Leistung und Garzeit je nach Art oder Menge vorschlägt und programmiert.

Zutaten	Typ
Fleisch	
Rind	Dünn / Mittel / Dick
Hackfleisch	Frisch / Tiefgekühlt
Lamm	Koteletts
Schwein	Mittlere Koteletts / Dicke Koteletts
Ente	Brust / Innenbrustfilets
Geflügel	Brust / Schenkel
Meeresfrüchte	
Filets	
Fischsteaks	
Steak	
Ganze Fische	Klein / Rund < 350g / Platt > 350g
Krabben	Pochieren / Pochieren ECO*
Garnelen	Grillen / Pochieren / Pochieren ECO*
Miesmuscheln / Muscheln	
Jakobsmuscheln	

Gemüse	
Tomaten	
Zucchini	
Auberginen	
Paprika	
Zwiebeln	
Pilze	Geschnitten / Ganz
Blanchierte Kartoffeln	
Spinat	

Zutaten	Typ	Menge
Dessert		
Geschmolzene Schokolade		
Pfannkuchen		
Pancakes		
Brioche Pain perdu		
Karamell		
Eier		
Spiegelei		2 / 4
Omelette		2 / 4 / 6
Rühreier		2 / 4 / 6
Hartgekocht		2 / 4 / 6
Weichgekocht		2 / 4 / 6
Weich		2 / 4 / 6
Wachtel		

Nudeln / Reis		
Frische Nudeln		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Trockene Nudeln	Penne	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Penne ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spaghetti	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spaghetti ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Makkaroni	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Makkaroni ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Reis	Weiß	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Vollkorn	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Venéré	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

ECO-Rezepte beziehen sich auf das passive Kochen, bei dem durch die Nutzung der Restwärme Energie gespart wird. Der Deckel sorgt dafür, dass die Hitze auch nach dem Ausschalten des Kochfelds im Topf bleibt und das Garen für eine von der ECO-Funktion festgelegte Zeit fortgesetzt werden kann.

- Die **Vakuumfunktion** ermöglicht das Garen von Lebensmitteln in Vakuumbeuteln bei niedrigen Temperaturen, wobei die kulinarische und diätetische Qualität erhalten bleibt. Die Wassertemperatur muss zu Beginn des Garvorgangs bei Raumtemperatur liegen, weil anderenfalls das Endergebnis verfälscht werden könnte.
- Die **Boil-Funktion** ermöglicht es, eine bestimmte Menge Wasser zum Kochen zu bringen und das Wasser ohne Überkochen am Kochen zu halten, um z. B. Nudeln zu kochen. Stellen Sie das Gefäß auf eine Kochzone.
  Stellen Sie die gewünschte Wassermenge (von 0,5 bis 6 Liter) mit den Tasten ^ / v ein.
  Das Kochfeld schlägt Ihnen die am besten geeignete Kochzone vor.
  Bestätigen Sie durch Drücken auf OK

  Der Garvorgang beginnt.

  Ein Signalton ertönt, wenn das Wasser den Siedepunkt erreicht, und eine Meldung auf dem Display fordert Sie auf, die Zutaten hinzuzufügen. Wenn dies geschehen ist, drücken Sie auf OK, um zu
  bestätigen. Die Zeit und die Leistung werden angezeigt. Sie können sie jedoch nach Belieben anpassen. Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein Signalton.

HINWEIS: Die Wassertemperatur muss zu Beginn des Garvorgangs bei Raumtemperatur liegen, weil anderenfalls das Endergebnis verfälscht werden könnte.
Für diese Funktion kein Gargefäß und keinen Deckel aus Guss verwenden. Sie können diese Funktion für alle Lebensmittel verwenden, die in kochendem Wasser gegart werden.

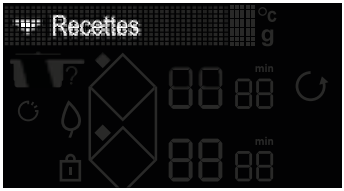
Mit der **Grillfunktion** können Sie das De Dietrich-Grillzubehör auf der gekoppelten Zone verwenden, um Lebensmittel zu grillen und dabei Übergaren und überschüssiges Fett zu vermeiden. Das Grillzubehör ist nicht im Lieferumfang des Kochfelds enthalten. Es ist bei Ihrem Händler erhältlich.

Mit der **Blanchierfunktion** können Sie Gemüse in kochendem Wasser einige Minuten lang kochen und dann in Eiswasser abschrecken, um den Garvorgang zu unterbrechen (Kaltstart).
Dadurch bleibt nicht nur die kräftige Farbe des Gemüses erhalten, sondern auch seine Konsistenz.
Wählen Sie die Wassermenge, in der das Gemüse gekocht wird.
Stellen Sie das Gefäß mit den Zutaten auf eine Kochzone.

Beispiel eines Rezepts für ein Stück Rindfleisch:

» Das Kochfeld einschalten ⏻

» Auf ◈ drücken



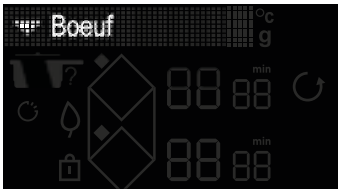
» Das Menü „Rezepte“ mit den Tasten ∨ / ∧ auswählen

» Die Auswahl „Rezepte“ mit der Taste **OK** bestätigen



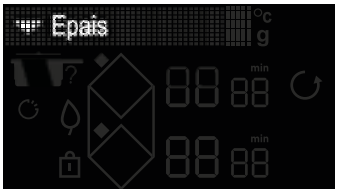
» Das Menü „Fleisch“ mit den Tasten ∨ / ∧ auswählen

» Die Auswahl „Fleisch“ mit der Taste **OK** bestätigen



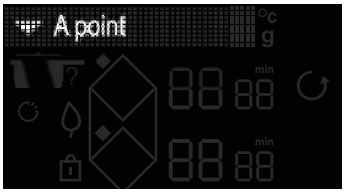
» Das Menü „Rind“ mit den Tasten ∨ / ∧ auswählen

» Die Auswahl „Rind“ mit der Taste **OK** bestätigen



» Die Dicke des Stücks Rindfleisch mit den Tasten ∨ / ∧ auswählen

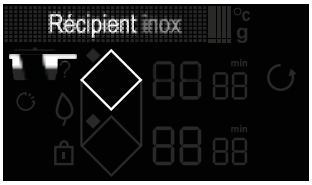
» Die Auswahl der Dicke mit der Taste **OK** bestätigen



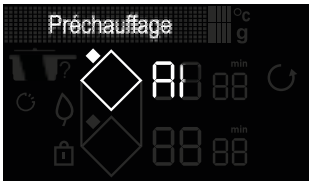
» Die gewünschte Garstufe mit den Tasten ∨ / ∧ auswählen

» Die Auswahl der Garstufe mit der Taste **OK** bestätigen

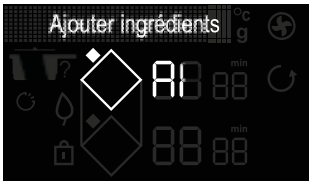
.4 BEDIENUNG DES GERÄTS



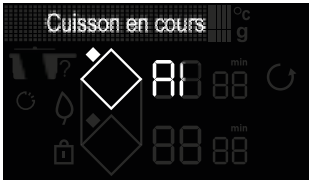
» Das Kochfeld zeigt Ihnen an, in welchem Gefäß Sie das beste Ergebnis erzielen und in welcher Zone für das Garen geeignet ist.



» Nachdem Sie das Kochgeschirr auf die Zone gestellt haben, bestätigen Sie mit der Taste **OK**
» Eine Vorwärmphase wird leer eingeleitet.

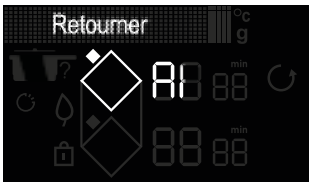


» Wenn das Vorheizen beendet ist, fordert Sie das Kochfeld-Display auf, das Stück Rindfleisch aufzulegen.



» Nach dem Auflegen der Zutat drücken Sie die Taste **OK**

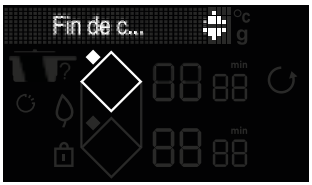
» Die Garzeit für die erste Seite des Rindfleischstücks beginnt abzulaufen.



» Am Ende dieser Zeit erscheint auf dem Display die Aufforderung, das Fleisch zu wenden.

» Nach dem Wenden drücken Sie die Taste **OK**

» Die zweite Garphase beginnt.



» Wenn der Garvorgang beendet ist, gibt das Kochfeld eine Reihe von Signaltönen ab.

» Durch Drücken auf ^ können Sie weitere Garzeit hinzufügen.

Hinweis: Wenn vor dem Ende des Garvorgangs „min“ blinkt, können Sie die Garzeit anpassen, indem Sie auf ◔ und dann auf + oder - drücken.

4.14 FUNKTION FAVORITEN

Mit der Funktion „FAVORITEN“ können Sie 5 Funktionen kulinarischer Assistent abspeichern, die Sie häufig zubereiten. Am Ende eines Garvorgangs mit der Funktion kulinarischer Assistent können Sie, bevor Sie das Gerät ausschalten, das Rezept zu Ihren Favoriten hinzufügen, indem Sie die Option mit den Scrolltasten auswählen und mit **OK** bestätigen.
Ihre Funktion kulinarischer Assistent und Ihre eventuellen Änderungen werden dann als Favorit gespeichert.

Sie können Ihre Favoriten aufrufen, indem Sie die Taste drücken und mit den Tasten ⌄ / ⌃ scrollen.

Hinweis: Sind die 5 Favoriten bereits belegt, ersetzt jede neue Speicherung die erste.

4.15 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

Restwärme

Nach intensiver Benutzung kann die gerade benutzte Garzone auch noch einige Minuten danach heiß bleiben. Während dieser Zeit wird ein „H“ angezeigt.
Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

Temperaturbegrenzer

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

Überlaufschutz

In den 3 nachfolgend aufgeführten Fällen kann sich das Kochfeld ausschalten:
- Überlaufen über die Bedientasten.
- Feuchter Lappen auf den Tasten.
- Metallgegenstand auf den Bedientasten.

Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen und trocknen Sie
die Bedientasten und starten Sie anschließend erneut den Garvorgang.
In diesen Fällen erscheint das Symbol – und ein Signalton ertönt.

Das „Auto-Stopp System“

Das Kochfeld ist mit einer „Auto-Stopp“-Funktion ausgerüstet, die, wenn das Abschalten einer Garzone vergessen wurde, automatisch die betroffene Garzone nach einer voreingestellten Zeit abschaltet (je nach eingestellter Leistung zwischen 1 und 10 Stunden). Wenn diese Sicherheitsvorrichtung ausgelöst wird, wird das Ausschalten der Garzone durch die Anzeige “AS“ und einen etwa 2 Minuten langen Signalton angezeigt. Zur Abschaltung eine beliebige Taste drücken.

.4 BEDIENUNG DES GERÄTS

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

Wir empfehlen keine Schutzabdeckung für das Kochfeld.

.5 PFLEGE

PFLEGE DES KOCHFELDS

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

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

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

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

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

6 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

Bei der Inbetriebnahme

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

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

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

Beim Einschalten

Das Kochfeld funktioniert nicht und die Leuchtanzeigen der Tastatur leuchten nicht auf.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Versorgung oder der Anschluss ist fehlerhaft. Die Sicherungen und den elektrischen Leistungsschalter überprüfen.

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

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

Fehlercode F9 : Spannung unter 170 V.
Fehlercode F0 : Temperatur unter 5°C.

Während der Benutzung

Das Kochfeld funktioniert nicht, das Display zeigt an und ein akustisches Signal ertönt.
Etwas ist übergelaufen oder ein Gegenstand behindert die Bedientastatur. Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.

Der Code F7 erscheint.
Die elektronischen Schaltkreise haben sich überhitzt (siehe Kapitel „Einbau“).

Während des Betriebs einer Heizzone blinken die Leuchtanzeigen der Tastatur ständig.
Das benutzte Gargefäß ist nicht geeignet.

Die Gargefäße machen Geräusche und das Kochfeld klickt beim Kochen (siehe Tipp „Sicherheitsvorkehrungen und Empfehlungen“). Das ist normal. Dies ist bei einem bestimmten Typ von Gargefäß auf die Übertragung der Energie vom Kochfeld zum Gargefäß zurückzuführen.

Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes weiter.
Das ist normal. Das dient zum Abkühlen der Elektronik.

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

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE nº 66/2014
IT Informazioni re rimazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyInformacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações re Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE nº 66/2014
SK Informácie v pr informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

TM 00 0603025

		Symbol	Value													Unit	
Model identification			LLEI6XDTF	LLFOEE7F	LLFOEX7F	LLEOVX7F	LLEIYX7F	LLFYYX7F	LLSZE5X7F	LLSZOX7F	LLSZWX7F	LLSZZX7F					FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Τυποποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning
Rating plate			SERIVCE XXXXXXXX XXXXXXXXX Nr XX XX XXXX				TYPE XXXXX		XXXXXXXX			XXXXX XXX XXXX					FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA:Typeskilt DE: Typenschild EL: πλακέτα σήμανσης EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **														FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. **** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.**
Total power			7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400				W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικής ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	3	3	3	4	4	3	4	3	4					FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **														FR Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massivekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø	16	16	16	16	16		30	16	28					cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: σημαίνει τη διάμετρο της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στο πλησιέστερο 5 mm. EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø	18	23	23	23	23			23						cm	
	3	Ø	18	28	30	28										cm	
	4	Ø	23													cm	
	5	Ø														cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23				cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στο πλησιέστερο 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(n) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW						40x23				40x23				cm	
	8	LxW														cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	182,5	175,1	175,1	175,1	175,1		168,9	175,1	168,3					Wh/kg	FR Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	170,2	170,2	170,2	170,2			170,2						Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	161,1	168,9	168,3										Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$	170,2													Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$					179,7	179,7	180,2	180,2	180,2	180,2				Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$						179,7				180,2				Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	172,8	168,8	171,4	171,2	175,0	179,7	174,6	175,2	174,3	180,2				Wh/kg	FR Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ES

Estimado/a cliente/a:

Le agradecemos la confianza que ha depositado en De Dietrich al adquirir este producto. Esta elección refleja tanto su exigencia como su gusto por el arte de vivir a la francesa.

Fruto de más de 300 años de *savoir faire*, los productos De Dietrich encarnan la fusión del diseño, la autenticidad y la tecnología al servicio de las artes culinarias. Nuestros electrodomésticos están fabricados con los mejores materiales y ofrecen una calidad de acabado impecable.

Estamos seguros de que esta fabricación de primerísima calidad permitirá a los amantes de la cocina expresar todo su talento.

El Servicio de Atención al Cliente de De Dietrich está a su disposición para responder a todas sus preguntas y sugerencias con el fin de satisfacer aún mejor sus necesidades.

Nos sentimos honrados de ser su nuevo socio de cocinas y le agradecemos su confianza.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Con sus fábricas en Francia (Orleans y Vendôme), De Dietrich cultiva una búsqueda constante de la excelencia, perpetuando un *savoir faire* excepcional en el diseño de productos perfectamente acabados. Muchos de nuestros aparatos cuentan con la etiqueta Origine France Garantie, que certifica que han sido fabricados en Francia.

Esta etiqueta no solo garantiza la calidad y durabilidad de nuestros aparatos, sino también su trazabilidad, proporcionando una indicación clara y objetiva de su procedencia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ÍNDICE

ES

• 1 MEDIO AMBIENTE 7

• 2 INSTALACIÓN 8

Desembalaje 8
Empotramiento 8
Conexión eléctrica 10

• 3 PRESENTACIÓN DEL APARATO 11

Teclado 11
Visualizador 12

• 4 UTILIZACIÓN DEL APARATO 13

Gestión de ajustes 13
Gestión de potencia 14
Selección del recipiente 14
Selección del fuego 13
Encendido / Apagado 15
Ajuste de la potencia 15
Horizone (según el modelo) 16
Ajuste del temporizador 16
Bloqueo de los mandos 17
Función SWITCH 17
Función ICS 17
Función RECALL 17
Función ELAPSED TIME 18
Función asistente culinario 19
Función favoritos 25
Seguridades y recomendaciones 25

• 5 MANTENIMIENTO 26

• 6 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES 27

• 7 TABLA DE ECODISEÑO 28

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

Este manual se encuentra disponible para descarga en la página web de la marca.

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

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, siempre y cuando sean supervisadas correctamente o si han sido formadas en la utilización de este aparato, de manera segura comprendiendo los riesgos implicados.

Los niños no deben jugar con el aparato.

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

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

Esta placa posee un dispositivo de seguridad para niños que bloquea su utilización en parada o durante la cocción (ver capítulo Seguridad para niños).

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se deben tomar precauciones para evitar tocar los elementos calientes.

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

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.

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.

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar de conformidad con las reglas de instalaciones en vigor. Hay que incorporar un dispositivo de desconexión en la canalización fija. Esta placa de cocción está diseñada para funcionar a una frecuencia de 50 Hz o 60 Hz (50 Hz/60 Hz) sin ninguna intervención especial por su parte.

El aparato debe conectarse con un cable de alimentación normalizado, cuyo número de conductores dependerá del tipo de conexión deseado (ver capítulo Instalación).

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

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

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

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.

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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.
No utilice limpiadores de vapor para limpiar la placa.
El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.
Después del uso, detenga la placa desde el teclado de control sin tener en cuenta el detector de cacerolas.

• 1 MEDIO AMBIENTE

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este símbolo indica que este aparato no debe tratarse como un residuo doméstico. Su aparato contiene numerosos materiales reciclables. Por lo tanto, está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados deben depositarse en un punto de recogida habilitado. Infórmese ante su distribuidor o los servicios técnicos de su ciudad para conocer los puntos de recogida de los aparatos usados más próximos a su domicilio. De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la directiva europea sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.
Algunos materiales de embalaje de este aparato también son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos a tal efecto. Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

Consejo de ahorro de energía

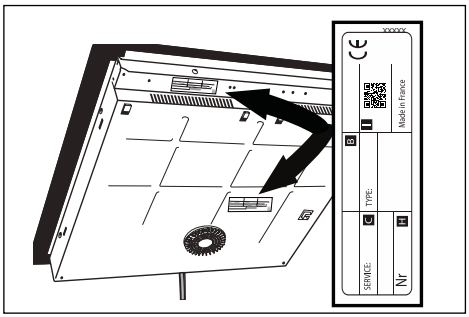
Cocine con una tapa ajustada a las dimensiones del recipiente. Si utiliza una tapa de cristal, podrá controlar perfectamente el estado de cocción.

2 INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

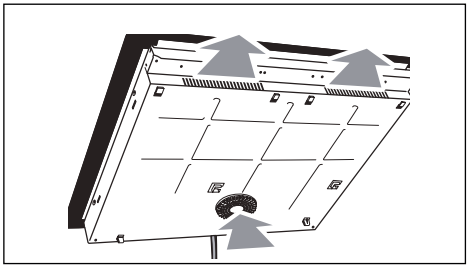
Retire todos los elementos protectores de la placa de cocción.
Compruebe y respete las características del aparato que figuran en la placa descriptiva. Consulte en los siguientes cuadros las referencias de servicio y de tipo de norma de la placa.

Servicio:	Tipo:

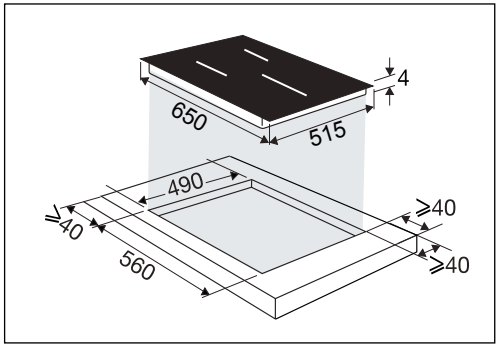


EMPOTRAMIENTO

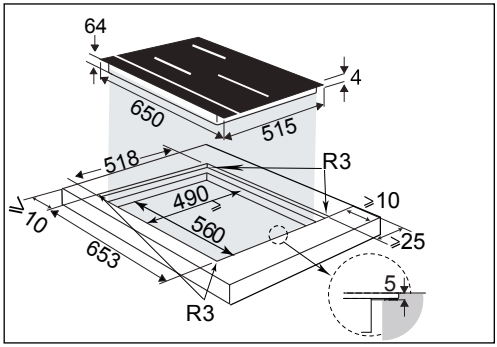
Verifique que las entradas de aire y salidas de aire están bien despejadas.
Tenga en cuenta las dimensiones de empotramiento (en milímetros) de la encimera donde se va a instalar la placa. Verifique que el aire circule correctamente entre la parte trasera y delantera de la placa de cocción.



Empotramiento enrasado

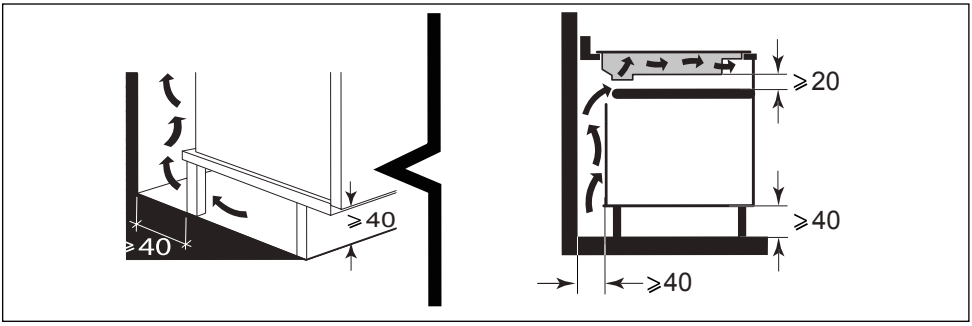


Empotramiento biselado

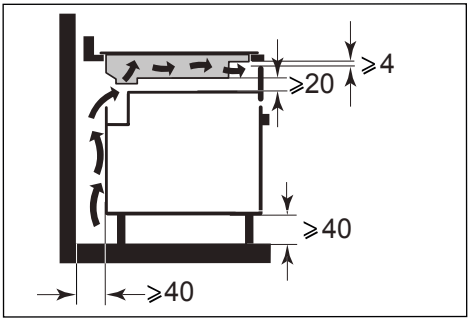


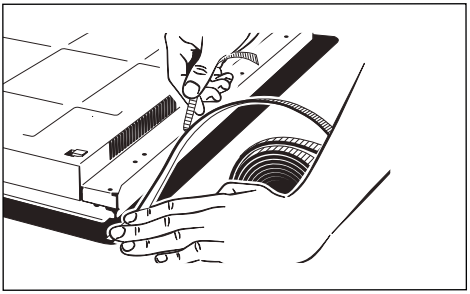
• 2 INSTALACIÓN

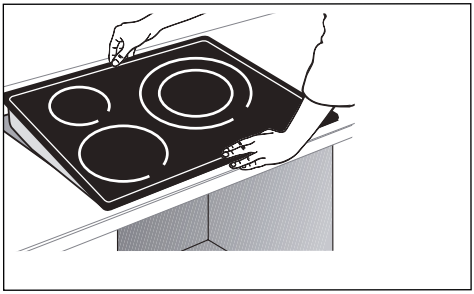
En caso de instalar la placa por encima de un cajón,



o de un horno empotrable, respete las dimensiones indicadas en las imágenes para garantizar una salida de aire suficiente.
Pegue la junta de estanqueidad por todo el contorno de vidrio de la placa antes de proceder al empotramiento.







Importante

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

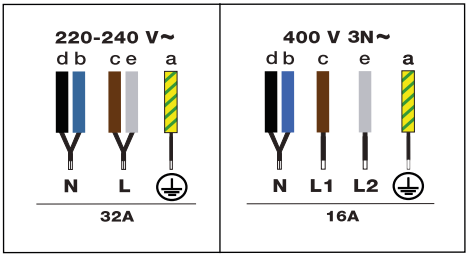
.2 INSTALACIÓN

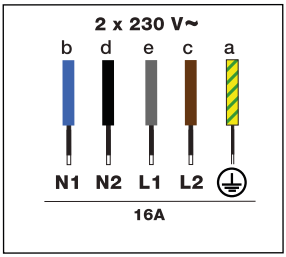
CONEXIÓN ELÉCTRICA

Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar de conformidad con las reglas de instalaciones en vigor. Hay que incorporar un dispositivo de desconexión en la canalización fija.
Identifique el cable que corresponda a su placa cocción:

a) verde-amarillo
b) azul
c) marrón
d) negro
e) gris

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





.3 PRESENTACIÓN DEL APARATO



Teclado

: Ajustes
OK : Confirmación / OK
: Atrás

: Navegación (arriba/abajo menús)
: On/Off
: Bloqueo / Clean lock
: Selección de fuego

: Horizone (según el modelo)
– + : Ajuste de potencia / tiempo

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0 : Teclado numérico Potencia / Tiempo

: Temporizador

Acceso directo

: Mantener caliente
: Cocer a fuego lento
: Dorar
: Boost

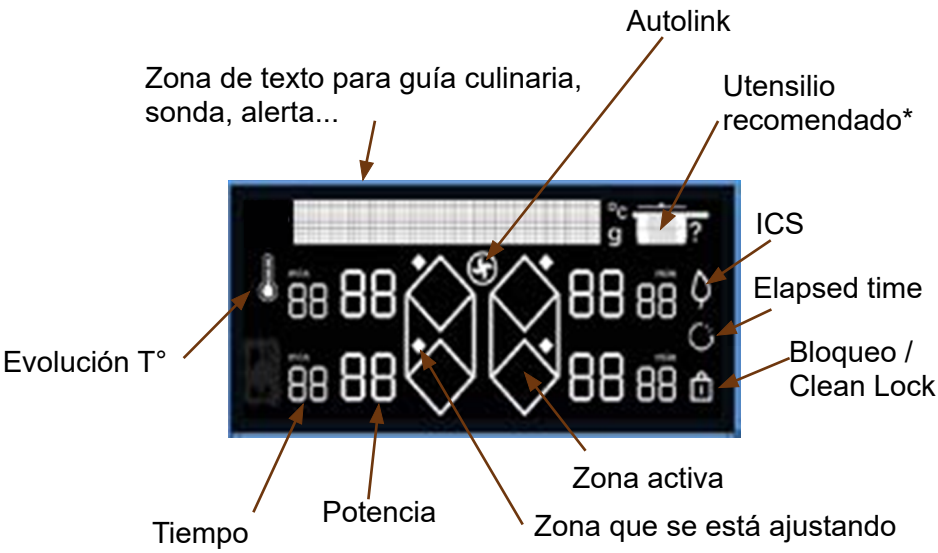
Funciones

: Función Switch
: Función ICS
: Función Recall
: Función Elapsed time
: Función Asistente culinario

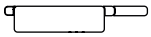
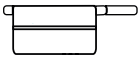
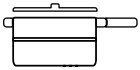
: Favoritos

.3 PRESENTACIÓN DEL APARATO

Visualizador



*** Utensilio recomendado:**

-  Sartén
-  Sartén con tapa
-  Cacerola
-  Cacerola con tapa

.4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

Cuando encienda la placa por primera vez, podrás personalizar varias funciones.

Gestión de ajustes

Pulse la tecla para acceder a los ajustes:

- **Idioma** (francés por defecto)
- **Brillo** (5 niveles posibles)
- **Autolink**: la placa comunica de forma autónoma sus niveles de potencia a la campana, que ajusta automáticamente su velocidad y enciende o apaga la luz. No es necesario realizar ningún ajuste en la campana. La campana permanece automáticamente en la velocidad 1 durante unos 2 minutos después de apagar la placa de cocción y, a continuación, se apaga.

La función está desactivada por defecto, pero puede activarla seleccionando ON en el menú mediante las teclas arriba y abajo (símbolo).

- **Limitación de potencia** (4 niveles de potencia disponibles, ver capítulo Gestión de potencia)
- **Modo demo**: por defecto, el aparato está en modo de calefacción normal. Si se activa en modo DEMO (posición ON), el aparato no calentará. Puede salir del modo Demo manteniendo pulsado el botón de Ajustes.
- **Mantenimiento**: en caso de problema, puede acceder al menú Mantenimiento. Si contacta con el Servicio Posventa, es posible que le soliciten los códigos de producto que aparecen en el diagnóstico. La opción «Reiniciar» permite restaurar el horno a su estado inicial.

Utilice las teclas y para desplazarse por el menú.

Pulse la tecla para volver al menú sin realizar cambios.

Pulse **OK** para confirmar su elección.

.4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

4.1 GESTIÓN DE POTENCIA

La potencia total de la placa debe adaptarse a la potencia de su instalación eléctrica.
Por defecto, la potencia de la placa de cocción está ajustada al nivel más alto.
Asegúrese de que el disyuntor de la instalación eléctrica está bien calibrado (ver tabla siguiente).

Potencia placa (kW)	Fusibles / Disyuntor (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

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

4.2 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 inoxidables 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 y la pantalla de control.

4.3 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 utilice recipientes de diámetro inferior al del fuego (ver cuadro).

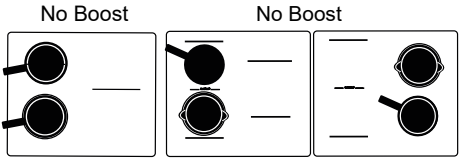
Diámetro del fuego (cm)	Potencia máx. del fuego (vatios)	Diámetro del fondo del recipiente (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700 / 4600 (*)	15 - 32
30	5500	15 - 32
Horizone	3700 / 4600 (*)	18 - Ovalado - bandeja de pescado
1/2 zona	2800	11 - 22

(*) según los modelos

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

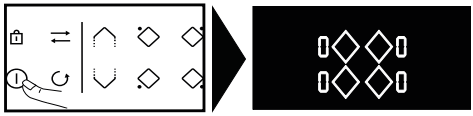
Si utiliza la potencia máxima (Boost) en varios fuegos a la vez, coloque bien los recipientes según el modelo de la placa como se indica en las imágenes a continuación:

4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

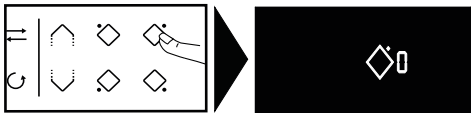


4.4 ⏻ ENCENDIDO / APAGADO

Pulse el botón Encendido / Apagado (ON / OFF) ⏻. Un «0» aparece en cada fuego disponible durante 8 segundos. La placa detecta automáticamente los recipientes. Entonces el «0» parpadea con un punto en la zona detectada. Puede entonces ajustar la potencia deseada. Sin solicitud de potencia por su parte. La zona de cocción se apaga automáticamente.

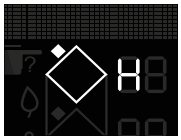


Si no se detecta ningún recipiente, seleccione el fuego que quiera.



Parar zona / placa

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

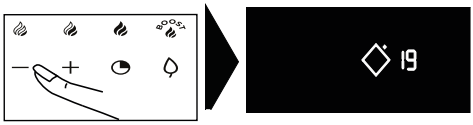


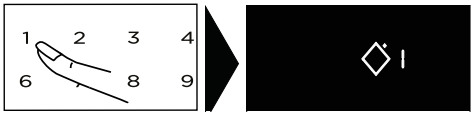
Pulse la tecla ON / OFF para apagar completamente la placa.

4.5 AJUSTE DE LA POTENCIA

Pulse la tecla + o - o utilice el teclado numérico para ajustar el nivel de potencia de 1 a 19. Entonces se pueden introducir las cifras correspondientes a la potencia deseada. 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, o con el teclado numérico.





Acceso directo:

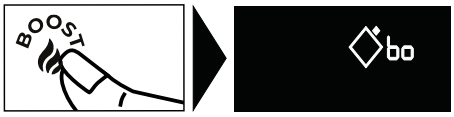
Cuatro teclas le permiten acceder directamente a niveles de potencia preajustados:

= potencia 2 - Mantener caliente

= potencia 10 - Cocer a fuego lento

= potencia 19 - Soasar

= potencia máxima.



Estos valores de potencia son modificables, salvo para BOOST. Proceda del siguiente modo:

La placa de cocción debe estar encendida.



Seleccione o o o pulsando varios segundos la tecla correspondiente.
Regule la nueva potencia pulsando la tecla + o- .
- Un bip valida su acción después de algunos instantes.
Nota: Las potencias deben estar entre
1 y 3 para
4 y 11 para
12 y 19 para

4.6 HORIZONE (SEGÚN EL MODELO)

El fuego Horizone se puede utilizar en 2 zonas separadas o en 1 zona completa.
Para seleccionar la zona libre, pulse la tecla .



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

4.7 AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Cada zona de cocción tiene un temporizador propio que se puede encender en cuanto la zona de cocción concernida está en funcionamiento.
Para encenderla o modificarla, pulse la tecla del temporizador.



después, las teclas + o -.

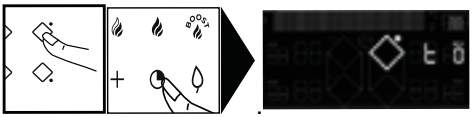


O utilice el teclado numérico. Entonces se pueden introducir las cifras correspondientes al tiempo deseado. Al pulsar la tecla 0 se para el temporizador.
Para facilitar el ajuste de tiempos muy largos, puede acceder directamente a 8 horas pulsando inmediatamente la tecla -. Pulsando de nuevo - se realiza la cuenta atrás hasta 2 horas y luego hasta 99 minutos.
Al final de la cocción, la visualización indica 0 y un bip le avisa. Para apagar, pulse cualquier tecla de control de la zona de cocción concernida. En su defecto, el bip se parará al cabo de unos instantes.
Para apagar el temporizador durante la cocción, pulse simultáneamente las teclas + y - o vuelva a 0 pulsando la tecla - o pulse 0 en el teclado numérico.

Temporizador independiente

Esta función permite programar un evento sin cocinar.

- Seleccione una zona no utilizada.



Pulse la tecla .
Ajuste el tiempo con las teclas + o -.
Un símbolo “**t**” parpadea en el visualizador.



- Cuando termina el ajuste, el símbolo "**t**" se queda encendido fijo y la cuenta atrás comienza.
Puede detener una cuenta atrás en curso pulsando unos segundos el botón para seleccionar el fuego.

4.8 BLOQUEO DE LOS MANDOS

Seguridad para 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
Pulse la tecla (candado) hasta que el símbolo de bloqueo aparezca en el visualizador y suene un bip de confirmación del ajuste.

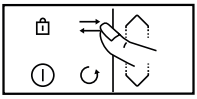
Placa bloqueada en funcionamiento
Al pulsar los botones de encendido o temporizador de las zonas en funcionamiento, el símbolo comienza a parpadear.

Desbloqueo
Mantenga pulsada la tecla hasta que el símbolo de bloqueo desaparezca del visualizador y un bip confirme el ajuste.

Función CLEAN LOCK
Esta función permite el bloqueo temporal de la placa durante una limpieza.
Para activar Clean lock:
Pulse la tecla unos segundos. Un bip suena cuando el símbolo parpadea en el visualizador.
Después de un tiempo predefinido, se anulará automáticamente el bloqueo. Suena un doble bip. Puede apagar el Clean Lock en cualquier momento pulsando unos segundos la tecla .

4.9 FUNCIÓN SWITCH

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



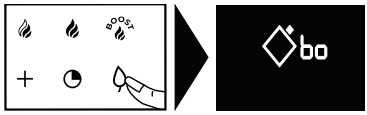
los símbolos ==== desfilan por la línea de texto. Seleccione el fuego al que quiera desplazar el recipiente el recipiente con los botones y .
Los ajustes son transferidos al fuego seleccionado. Puede desplazar el recipiente al nuevo fuego.

4.10 FUNCIÓN ICS

Intelligent Cooking System

Esta función permite optimizar la selección de fuegos según el diámetro de los recipientes utilizados.
Proceda del siguiente modo:

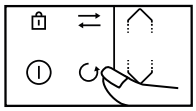
Coloque el recipiente sobre un fuego (p. ej.: Ø 28 cm).
Seleccione la potencia Boost y, si lo desea, un tiempo.
Pulse la tecla . El símbolo aparece en el visualizador.



- Si el fuego seleccionado es el mejor adaptado al recipiente, desaparece para mostrar los parámetros de cocción iniciales.
- Si el fuego seleccionado no es el mejor adaptado al recipiente, el visualizador indica el fuego más adecuado y los ajustes pasan automáticamente a dicho fuego. NOTA: la placa debe estar fría para utilizar esta función.

4.11 FUNCIÓN RECALL

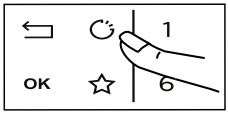
Esta función permite ver los últimos ajustes de potencia y temporizador de todos los fuegos apagados desde hace menos de 3 minutos.
Para utilizar esta función, la placa debe estar desbloqueada. Pulse la tecla Encendido / Apagado y, luego, brevemente la tecla .



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.

4.12 FUNCIÓN ELAPSED TIME

Esta función permite visualizar el tiempo transcurrido desde la última modificación de potencia en un fuego seleccionado.
Para utilizar esta función, pulse la tecla .



El tiempo transcurrido parpadea en el visualizador del temporizador del fuego seleccionado.
Si desea que la cocción se termine en un tiempo definido, pulse la tecla y, luego, en los siguientes 5 segundos, pulse + del temporizador para incrementar el tiempo de cocción que desea obtener.
La visualización del tiempo se vuelve fija durante 3 segundos y luego la visualización del tiempo restante aparece. Se emite un bip para confirmar su elección.
Esta función existe con o sin la función temporizador.
Nota: si aparece una hora en el temporizador, espere 5 segundos antes de poder modificar el tiempo de cocción.

4.13 FUNCIÓN ASISTENTE CULINARIO

Esta función agrupa: Recetas / Al vacío / Boil / Grill / Escaldar. Este modo de cocción selecciona los parámetros de cocción adecuados según los alimentos que se vayan a preparar.
La placa debe estar encendida. Pulse la tecla para acceder a la diferentes funciones.
Cuando utilice la placa en modo Recetas, le recomendamos emplear los utensilios recomendados para la receta concernida.

Selección de recetas

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, se deben utilizar recipientes de acero inoxidable para todas las recetas, excepto para las crepes y las tortitas, que se cocinan con un utensilio especial.
A continuación, proponemos una selección de alimentos para los que la placa de cocción recomienda y programa automáticamente una potencia y un tiempo de cocción según el tipo o la cantidad requerida.

Ingredientes	Tipo
Carne	
Carne de vaca	Fino / Medio / Grueso
Hamburguesa	Fresca / Congelada
Cordero	Costillas
Cerdo	Costilla mediana / Costilla gruesa
Pato	Magret / Solomillo
Aves de corral	Pechuga / Muslo
Marisco	
Filetes	
Rodajas	
Lomos	
Pescados enteros	Pequeño / Redondo < 350 g / Plano > 350 g
Cangrejos	Escalfar / Escalfar ECO*
Gambas	Asar / Escalfar / Escalfar ECO*
Mejillones / Berberechos	
Vieiras	

Verdura	
Tomates	
Calabacines	
Berenjenas	
Pimientos	
Cebollas	
Setas	Cortados / Enteros
Patatas escaldadas	
Espinacas	

Ingredientes	Tipo	Cantidad
Postres		
Chocolate fundido		
Crepes		
Panqueques		
Brioche / Torrija		
Caramelo		
Huevos		
Estrellados		2 / 4
Tortilla		2 / 4 / 6
Revueltos		2 / 4 / 6
Duros		2 / 4 / 6
Blandos		2 / 4 / 6
Pasados por agua		2 / 4 / 6
Codorniz		

Pasta / Arroz		
Pasta fresca		100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
Pasta seca	Macarrones	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Macarrones ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Espaguetis	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Espaguetis ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Tallarines	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Tallarines ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Coditos	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Coditos ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
Arroz	Pechuga	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Integral	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Negro	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g

Las recetas ECO se refieren a la cocción pasiva, que permite ahorrar energía gracias al calor residual. Gracias a la tapa, el calor permanecerá concentrado en el interior de la cacerola después de apagar la placa, permitiendo que la cocción continúe durante un tiempo predefinido por la función ECO.

- La **función Al vacío** permite cocer los alimentos envasados al vacío conservando su calidad culinaria y dietética. Es importante que la temperatura del agua no sea ni demasiado caliente ni demasiado fría al principio de la cocción, ya que esto alteraría el resultado final.
- La **función Boil** permite llevar a ebullición una cantidad de agua y mantenerla sin que se desborde para cocer pasta, por ejemplo. Coloque el recipiente sobre un fuego.
  Ajuste la cantidad de agua deseada (de 0,5 a 6 litros) con las teclas ^ / v.
  La placa le sugerirá el fuego más adecuado.
  Confirme pulsando OK.

  Se inicia la cocción.

  Sonará un pitido cuando el agua alcance el punto de ebullición y aparecerá un mensaje en la pantalla pidiéndole que añada los ingredientes. Luego pulse OK para
  confirmar. Se muestran el tiempo y la potencia. Puede ajustarlos como desee.
  Se emite un bip sonoro al final de la cocción.

NOTA: es importante que la temperatura del agua esté a temperatura ambiente al inicio de la cocción, ya que esto distorsionará el resultado final. No utilice recipientes ni tapas de hierro fundido para esta función. También puede utilizar esta función para cocer cualquier alimento que requiera una cocción en agua hirviendo.

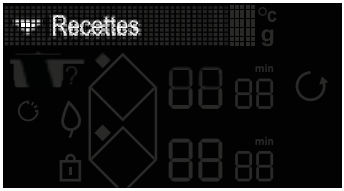
La **función Grill** permite utilizar el accesorio grill De Dietrich en la zona dual para asar alimentos sin cocerlos demasiado y evitando el exceso de grasa. El accesorio grill no se suministra con la placa. Puede adquirirlo en su punto de venta habitual.

La función **Escaldar** permite preparar verduras en agua hirviendo durante unos minutos y, a continuación, sumergirlas en agua helada para interrumpir el proceso de cocción (arranque en frío).
De este modo se conserva tanto el color como la textura de las verduras.
Seleccione la cantidad de agua donde se va a sumergir la verdura.
Coloque el recipiente con los ingredientes sobre un fuego.

Ejemplo de receta para un trozo de ternera:

» Encender la placa ⏻

» Mantener pulsado el botón



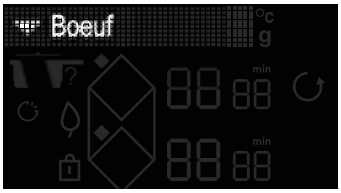
» Seleccione el menú «Recetas» con las teclas ⌄ / ⌃

» Valide la elección «Recetas» con la tecla **OK**



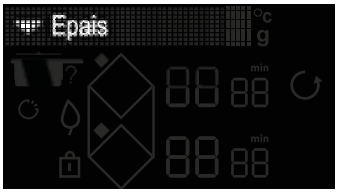
» Seleccione el menú «Carne» con las teclas ⌄ / ⌃

» Valide la elección «Carne» con la tecla **OK**



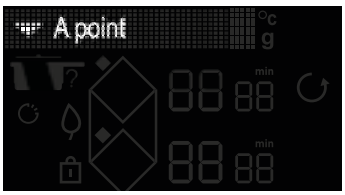
» Seleccione el menú «Ternera» con las teclas ⌄ / ⌃

» Valide la elección «Ternera» con la tecla **OK**



» Seleccione el grosor de trozo de ternera ternera con las teclas ⌄ / ⌃

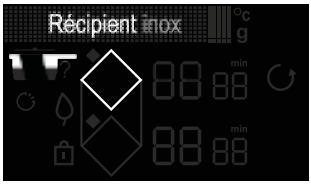
» Valide la elección del grosor con la tecla **OK**



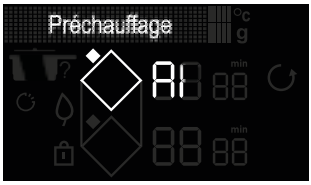
» Seleccione el tipo de cocción con las teclas ⌄ / ⌃

» Valide la elección del tipo de cocción con la tecla **OK**

.4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

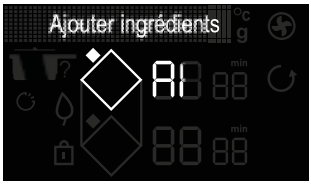


» El visualizador de la placa de cocción recomendará el recipiente y la zona de cocción más adecuados.

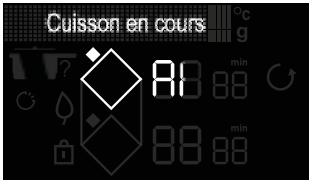


» Una vez colocado el recipiente en la zona, pulse la tecla para confirmar **OK**

» Comenzará una fase de precalentamiento en vacío

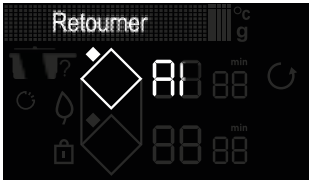


» Una vez finalizado el precalentamiento, el visualizador de la placa de cocción invita a colocar el trozo de ternera



» Una vez colocado el ingrediente, pulse la tecla **OK**

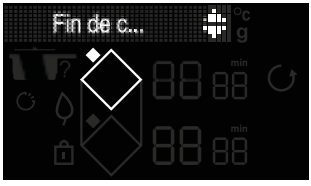
» El tiempo de cocción de la primera pieza de la pieza de ternera comienza la cuenta atrás



» Una vez transcurrido este tiempo, el visualizador pide dar la vuelta al trozo de carne

» Una vez dada la vuelta, pulse la tecla **OK**

» Comienza la segunda fase de cocción



» Al final de la cocción, la placa emite una serie de pitidos

» Pulse ^ para añadir más tiempo de cocción

Nota: antes de finalizar la cocción, si parpadea «min», puede ajustar el tiempo de cocción pulsando ◔ y luego + o -

4.14 FUNCIÓN FAVORITOS

La función« Favoritos» permite memorizar 5 Función asistente culinario que suela cocinar. Al final de una cocción, antes de apagar el aparato, puede añadir la receta a sus favoritos seleccionando la opción con las teclas de desplazamiento y confirmando con **OK**.
La función Asistente culinario y las modificaciones que haya realizado se guardarán entonces como Favoritos.

Puede recuperar sus favoritos pulsando la tecla y desplazándose con las teclas ⌄ / ⌃.

Nota: si ya se han utilizado los 5 favoritos, cualquier nueva memorización sustituirá a la precedente.

4.13 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 período.
Evite entonces tocar las zonas concernidas.

Limitador de temperatura

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

Protección en caso de desbordamiento

Se puede disparar el apagado de la placa en los 3 casos siguientes:
- Desbordamiento que recubra las teclas de control
- Paño mojado colocado sobre las teclas
- Objeto metálico colocado sobre las teclas de control

Retire el objeto o limpie y seque las teclas de mando y vuelva a lanzar la cocción.
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.

.4 UTILIZACIÓN DEL APARATO

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 la utilización de dispositivos de protección de placa.

.5 MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO DE LA PLACA

Para manchas ligeras, utilice una esponja sanitaria. Remoje bien la zona que se debe 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 un mantenimiento semanal, utilice un producto especial vitrocerámicas. Aplique el producto especial (con silicona y efecto protector) sobre el vidrio vitrocerámico.

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

6 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

Durante la puesta en servicio

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

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

La placa libera un 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 recalentado
(ver capítulo Empotramiento).

Durante el funcionamiento de una zona de calentamiento, los indicadores luminosos del teclado aún parpadean.
El recipiente utilizado no está adaptado.

Los recipientes hacen ruido y la placa emite un ruido de 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.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014
IT Informazioni re rimazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met l nformatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyInformacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações re Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v pr informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

TLM 00 0960352C2

		Symbol	Value														Unit	
Model identification			LLEI6XOTF	LLFOETF	LLFOEXTF	LLEOVXTF	LLEIYXOTF	LLFYYXOTF	LLSZEXOTF	LLSZOXOTF	LLSZVXOTF	LLSZZXOTF						FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Τυποποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning
Rating plate			SERIAL XXXXXXXX XXXXXXXXX Nr XX XX XXXX				TYPE XXXXX XXXXXXXX					XXXXX XXX XXXX						FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA:Typeskilt DE: Typenschild EL: πλακέτα σήμανσης EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **															FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll **** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.**
Total power			7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400					W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικής ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	3	3	3	4	4	3	4	3	4						FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **															FR Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massivekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	ø	16	16	16	16	16		30	16	28						cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: σημαίνω διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm. ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	ø	18	23	23	23	23			23							cm	
	3	ø	18	28	30	28											cm	
	4	ø	23														cm	
	5	ø															cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23					cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondate ai 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(n) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW						40x23				40x23					cm	
	8	LxW															cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	182,5	175,1	175,1	175,1	175,1		168,9	175,1	168,3						Wh/kg	FR Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kgIT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	170,2	170,2	170,2	170,2			170,2							Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	161,1	168,9	168,3											Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$	170,2														Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$															Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$					179,7	179,7	180,2	180,2	180,2	180,2					Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$						179,7				180,2					Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$															Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	172,8	168,8	171,4	171,2	175,0	179,7	174,6	175,2	174,3	180,2					Wh/kg	FR Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

EL

ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Μόλις αγοράσατε ένα προϊόν De Dietrich. Αυτή η επιλογή αποκαλύπτει τόσο τις απαιτήσεις σας όσο και το γούστο σας στη γαλλική τέχνη της ζωής.
Με βάση τα 300 και πλέον έτη τεχνογνωσίας, οι δημιουργίες της De Dietrich ενσωματώνουν τον συνδυασμό design, αυθεντικότητας και τεχνολογίας, στην υπηρεσία της μαγειρικής τέχνης. Οι συσκευές μας είναι κατασκευασμένες με πολυτελή υλικά και προσφέρουν άψογη ποιότητα φινιρίσματος.
Είμαστε σίγουροι ότι αυτή η υψηλής ποιότητας συσκευή θα επιτρέψει στους λάτρεις της μαγειρικής να εκφράσουν όλα τους τα ταλέντα.
Η υπηρεσία εξυπηρέτησης καταναλωτών της De Dietrich είναι διαθέσιμη για να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις και τις προτάσεις σας για να ικανοποιεί πάντα καλύτερα τις απαιτήσεις σας.
Είναι τιμή μας να είμαστε ο νέος σας συνεργάτης στην κουζίνα και σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Με τα εργοστάσιά της στη Γαλλία, στην Ορλεάνη και στη Βαντόμ, η De Dietrich καλλιεργεί μια συνεχή αναζήτηση για την αριστεία, διαιωνίζοντας την εξαιρετική τεχνογνωσία της στο σχεδιασμό άρτια ολοκληρωμένων προϊόντων. Πολλές από τις οικιακές μας συσκευές είναι πιστοποιημένες με την ετικέτα Origine France Garantie, μια αναγνώριση που πιστοποιεί την κατασκευή τους στη Γαλλία.
Αυτή η ετικέτα όχι μόνο διασφαλίζει την ποιότητα και την ανθεκτικότητα των συσκευών μας, αλλά εγγυάται και την ιχνηλασιμότητα τους, παρέχοντας σαφή και αντικειμενική ένδειξη της προέλευσής τους.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

EL

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

• 1 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ 7

• 2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ 8

Αφαίρεση συσκευασίας 8
Εντοιχισμός 8
Ηλεκτρολογική σύνδεση 10

• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ 11

Περιγραφή πλήκτρων 11
Περιγραφή οθόνης 12

• 4 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ 13

Διαχείριση παραμέτρων 13
Διαχείριση ισχύος 14
Επιλογή σκεύους 14
Επιλογή εστίας 13
Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας 15
Ρύθμιση της ισχύος 15
Horizone (ανάλογα με το μοντέλο) 16
Ρύθμιση χρονοδιακόπτη 16
Κλείδωμα των εντολών 17
Λειτουργία SWITCH 17
Λειτουργία ICS 17
Λειτουργία RECALL 17
Λειτουργία ELAPSED TIME 18
Λειτουργία βοηθού μαγειρικής 19
Λειτουργία αγαπημένων 25
Ασφάλειες και συστάσεις 25

• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ 26

• 6 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ 27

• 7 ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ 28

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ.

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

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

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

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

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

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

Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφάλειας για παιδιά, το οποίο εμποδίζει τη χρήση της κατά τη διακοπή λειτουργίας ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (βλ. ενότητα: χρήση του συστήματος ασφάλειας για παιδιά).

Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να λαμβάνετε προφυλάξεις προκειμένου να μην ακουμπάτε τα θερμαντικά στοιχεία.

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

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

Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στις ζώνες μαγειρέματος.

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

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Εάν η επιφάνεια έχει ραγίσει, αποσυνδέστε τη συσκευή για να αποφευχθεί ο κίνδυνος
ηλεκτροπληξίας.
Μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή, έως ότου αντικατασταθεί η γυάλινη επιφάνεια.
Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο μέσω ενός ασφαλειοδιακόπτη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Πρέπει να υπάρχει μια ενσωματωμένη διάταξη αποσύνδεσης στο σταθερό δίκτυο. Η μαγειρική εστία σας προορίζεται να λειτουργεί ως έχει, σε συχνότητα 50 Hz ή 60Hz (50Hz/60 Hz), χωρίς καμία ιδιαίτερη παρέμβαση από μέρους σας.
Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με ένα τυποποιημένο καλώδιο τροφοδοσίας, του οποίου ο αριθμός αγωγών εξαρτάται από τον τύπο της επιθυμητής σύνδεσης (βλ. κεφάλαιο εγκατάστασης).
Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών του κατασκευαστή ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κάθε κινδύνου.
Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας τυχόν ηλεκτρικής συσκευής που είναι συνδεδεμένη κοντά στη συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με τις ζώνες μαγειρέματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να μην υπάρξουν παρεμβολές ανάμεσα στη συσκευή και σε καρδιακό βηματοδότη, ο βηματοδότης πρέπει να είναι σχεδιασμένος και ρυθμισμένος σύμφωνα με τους αντίστοιχους κανονισμούς. Απευθυνθείτε στον κατασκευαστή του βηματοδότη ή στον θεράποντα γιατρό σας.
Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά καλύμματα για μαγειρικές εστίες που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος και τα οποία συστήνονται στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή τα οποία είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών καλυμμάτων μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
Αποφεύγετε να χτυπάτε τα σκεύη: η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι πολύ ανθεκτική, αλλά όχι και άθραυστη.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Μην τοποθετείτε ζεστά καπάκια επάνω στη συσκευή, σε οριζόντια θέση. Ενδέχεται να προκληθεί το φαινόμενο «βεντούζα» και να καταστραφεί η υαλοκεραμική επιφάνεια. Αποφεύγετε να σύρετε τα σκεύη, καθότι με τον χρόνο μπορεί να φθαρούν τα διακοσμητικά στοιχεία της υαλοκεραμικής επιφάνειας.

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

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

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με ατμό για τη συντήρηση της συσκευής σας.

Η συσκευή δεν προορίζεται για ενεργοποίηση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

Μετά τη χρήση, θέτετε τις μαγειρικές εστίες εκτός λειτουργίας μέσω της διάταξης ελέγχου και μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης σκευών.

1 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται όπως τα οικιακά απόβλητα. Η συσκευή σας περιέχει πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το σύμβολο, προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές πρέπει να παραδίνονται σε κατάλληλο σημείο περισυλλογής. Ενημερωθείτε μέσω του αντιπροσώπου σας ή των τεχνικών υπηρεσιών της πόλης σας σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών. Με τον τρόπο αυτόν, η ανακύκλωση των συσκευών που οργανώνει ο κατασκευαστής θα πραγματοποιηθεί υπό τις καλύτερες συνθήκες, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Ορισμένα από τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι επίσης ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος. Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας

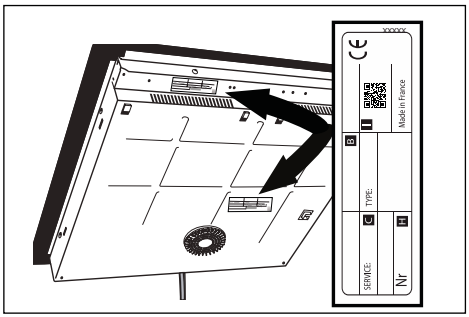
Το μαγείρεμα με καπάκι που εφαρμόζει σωστά εξοικονομεί ενέργεια. Εάν χρησιμοποιείτε γυάλινο καπάκι, μπορείτε να παρακολουθείτε τέλεια το μαγείρεμα.

.2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

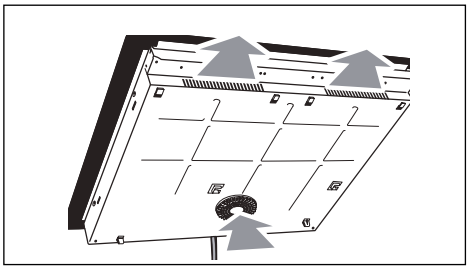
Αφαιρέστε όλα τα προστατευτικά υλικά από τις μαγειρικές εστίες.
Ελέγξτε και τηρήστε τα χαρακτηριστικά της συσκευής που εμφανίζονται στην πινακίδα σήμανσης. Σημειώστε στα παρακάτω πλαίσια τους κωδικούς σέρβις και τον τύπο προτύπου, που εμφανίζονται στην πινακίδα, για μελλοντική χρήση.

Υπηρεσία:	Τύπος:

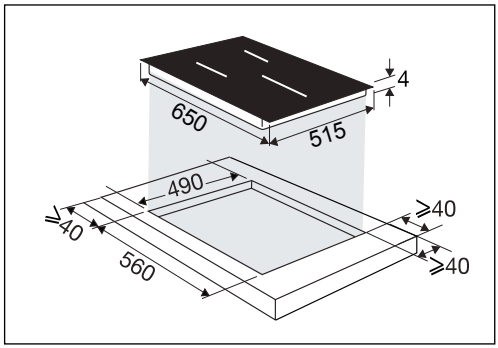


ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

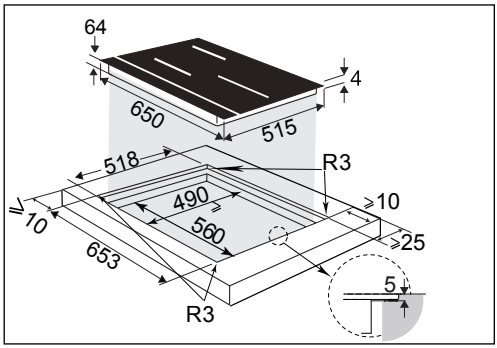
Βεβαιωθείτε ότι οι είσοδοι και έξοδοι του αέρα δεν φράσσονται.
Λάβετε υπόψη τις ενδείξεις των διαστάσεων εντοιχισμού (σε χιλιοστά) του πάγκου εργασίας στον οποίο πρόκειται να εντοιχιστούν οι μαγειρικές εστίες. Βεβαιωθείτε ότι ο αέρας κυκλοφορεί σωστά μπρος και πίσω από τη συσκευή σας.



Εντοιχισμός σε πάγκο

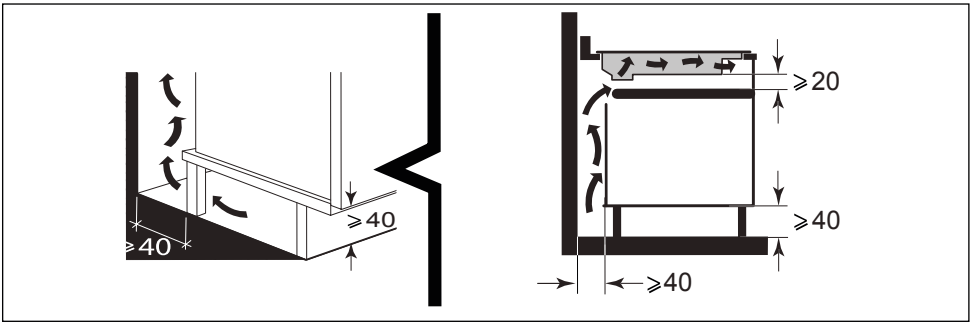


Εντοιχισμός στο ίδιο επίπεδο

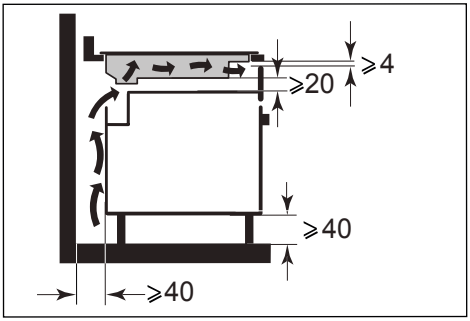


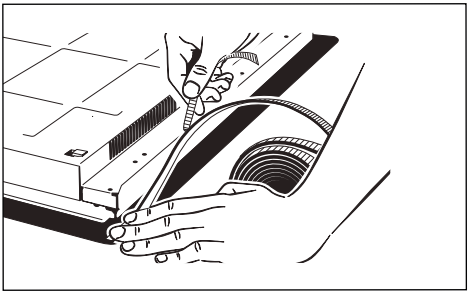
2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

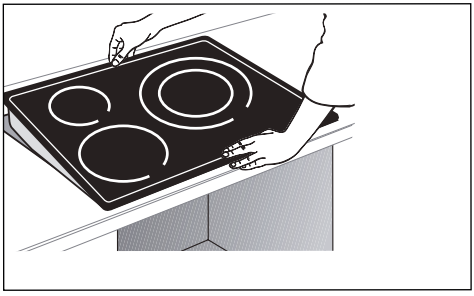
Σε περίπτωση εγκατάστασης των εστιών επάνω από συρτάρι,



ή πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο, τηρήστε τις διαστάσεις που επισημαίνονται στις εικόνες, προκειμένου να διασφαλίσετε εξαρχής ότι η έξοδος αέρα είναι επαρκής.
Κολλήστε το παρέμβυσμα στεγανότητας σε όλο τον πάτο της συσκευής πριν από τον εντοιχισμό.







Προσοχή

Εάν η ο φούρνος σας είναι τοποθετημένος κάτω από τη συσκευή, οι θερμικές ασφάλειές της ενδέχεται να περιορίσουν την ταυτόχρονη χρήση της συσκευής και του φούρνου στον τρόπο λειτουργίας πυρόλυσης· ο κωδικός «F7» εμφανίζεται στις ζώνες ελέγχου. Σε αυτή την περίπτωση, σας προτείνουμε να αυξήσετε τον εξαερισμό των εστιών σας δημιουργώντας ένα άνοιγμα στο πλάι του επίπλου (8cm x 5cm).

2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

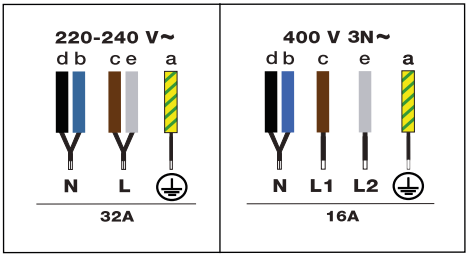
ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

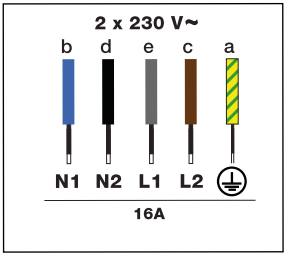
Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο μέσω ενός ασφαλειοδιακόπτη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Πρέπει να υπάρχει μια ενσωματωμένη διάταξη αποσύνδεσης στο σταθερό δίκτυο.

Εντοπίστε το καλώδιο των μαγειρικών εστιών σας:

α) πράσινο-κίτρινο
β) μπλε
γ) καφέ
δ) μαύρο
ε) γκρι

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





3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ



Περιγραφή πλήκτρων

: Παράμετροι
OK : Επιβεβαίωση / OK
: Επιστροφή

: Πλοήγηση (επάνω / κάτω στο μενού)
: On / Off
: Κλείδωμα / Clean Lock
: Επιλογή ζώνης μαγειρέματος

: Horizone (ανάλογα με το μοντέλο)
– + : Ρύθμιση ισχύος / χρόνου

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0 : Αριθμητικό πληκτρολόγιο επιλογής ισχύος / χρόνου

: Χρονοδιακόπτης

Άμεση πρόσβαση

: Διατήρηση θερμότητας
: Σιγοβράσιμο
: Τσιγάρισμα
: Boost

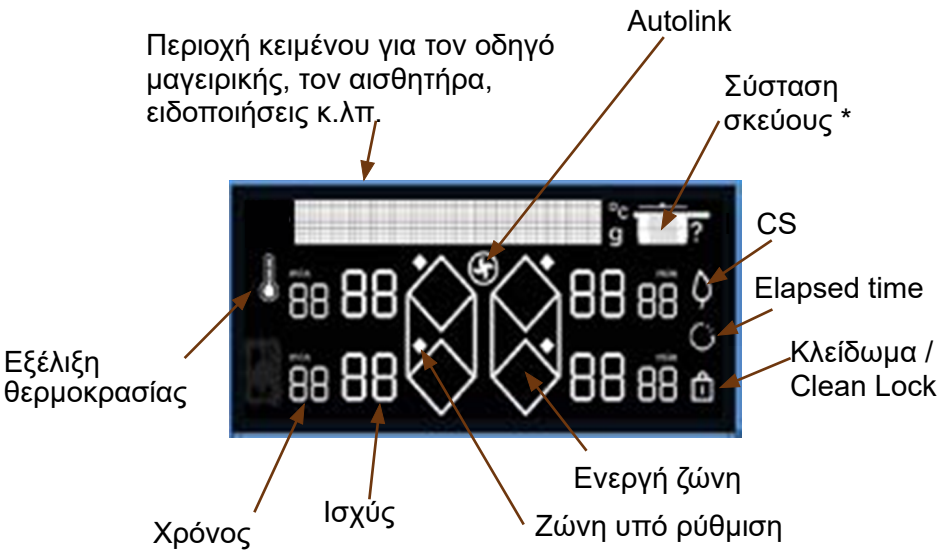
Λειτουργίες

: Λειτουργία Switch
: Λειτουργία ICS
: Λειτουργία Recall
: Λειτουργία Elapsed time
: Βοηθός μαγειρικής

: Αγαπημένα

3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Περιγραφή οθόνης



*** Σύσταση σκεύους:**

- Τηγάνι
- Τηγάνι με καπάκι
- Κατσαρόλα
- Κατσαρόλα με καπάκι

4 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Την πρώτη φορά που θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, μπορείτε να εξατομικεύσετε διαφορετικές παραμέτρους.

Διαχείριση παραμέτρων

Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο για να αποκτήσετε πρόσβαση στις παραμέτρους:

- **Γλώσσα** (Γαλλικά από προεπιλογή)
- **Φωτεινότητα** (5 δυνατές ρυθμίσεις)
- **Autolink**: Η συσκευή μεταδίδει αυτόνομα τα επίπεδα ισχύος στον απορροφητήρα, ο οποίος προσαρμόζει αυτόματα την ταχύτητά του και ανάβει ή σβήνει το φως. Ο απορροφητήρας δεν χρειάζεται καμία ρύθμιση. Ο απορροφητήρας παραμένει αυτόματα στην ταχύτητα 1 για περίπου 2 λεπτά μετά τη διακοπή λειτουργίας της συσκευής και, έπειτα, απενεργοποιείται.

Η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη από προεπιλογή, μπορείτε να την ενεργοποιήσετε επιλέγοντας ON στο μενού με τα πλήκτρα « επάνω και κάτω (εισαγωγή συμβόλου)

- **Όρια ισχύος** (4 διαθέσιμα επίπεδα ισχύος, βλ. κεφάλαιο σχετικά με τη Διαχείριση ισχύος)
- **Λειτουργία επίδειξης**: Από προεπιλογή, η συσκευή είναι ρυθμισμένη στην κανονική λειτουργία θέρμανσης. Στην περίπτωση όπου η συσκευή ενεργοποιείται στη λειτουργία επίδειξης (θέση ON), η συσκευή σας δεν θερμαίνεται. Μπορείτε να βγείτε από τη λειτουργία επίδειξης πατώντας παρατεταμένα στο πλήκτρο παραμέτρων.
- **Συντήρηση**: Στην περίπτωση προβλήματος, έχετε πρόσβαση στο μενού Συντήρηση. Κατά την επικοινωνία με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, μπορεί να σας ζητηθούν οι κωδικοί προϊόντος που εμφανίζονται στη διάγνωση προβλημάτων. Η επιλογή «Επαναφορά» σάς επιτρέπει να επαναφέρετε τον φούρνο στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

Τα πλήκτρα ⌄ και ⌃ επιτρέπουν τη μετακίνηση στο μενού.

Πατώντας στο πλήκτρο ⮌ μπορείτε να επιστρέψετε πίσω στο μενού χωρίς αλλαγές.

Πατώντας το πλήκτρο **OK** μπορείτε να επαληθεύσετε την επιλογή σας.

4 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

4.1 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ

Η συνολική ισχύς της συσκευής πρέπει να προσαρμόζεται στην ισχύ της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.
Από προεπιλογή, η ισχύς της συσκευής μαγειρέματος ρυθμίζεται στο υψηλότερο επίπεδο.
Φροντίστε η τιμή του διακόπτη της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης να είναι καλά βαθμονομημένη (βλ. παρακάτω πίνακα).

Ισχύς εστίας (kW)	Ασφάλειες / Διακόπτης (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ **Βεβαιωθείτε ότι η ισχύς που έχει επιλεγεί είναι κατάλληλη για τους διακόπτες του ηλεκτρικού πίνακα.**

4.2 ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΚΕΥΟΥΣ

Τα περισσότερα σκεύη είναι συμβατά με την επαγωγή. Μόνο τα γυάλινα σκεύη, τα πήλινα, τα σκεύη αλουμινίου χωρίς ειδικό πάτο, τα χάλκινα και ορισμένα μη μαγνητικά ανοξείδωτα σκεύη δεν λειτουργούν σε επαγωγικές εστίες.

Σας προτείνουμε να προτιμάτε σκεύη με χοντρό και ίσιο πάτο. Η θερμότητα θα κατανέμεται καλύτερα και το μαγείρεμα θα είναι πιο ομοιογενές. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση την εστία αναμμένη έχοντας τοποθετήσει ένα άδειο σκεύος.

⚠ **Μην τοποθετείτε τα σκεύη πάνω στα πλήκτρα και την οθόνη ελέγχου.**

4.3 ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΣΤΙΑΣ

Διαθέτετε διάφορες εστίες στις οποίες μπορείτε να τοποθετήσετε σκεύη. Επιλέξτε την εστία που σας ταιριάζει, ανάλογα με το μέγεθος του σκεύους. Εάν η βάση του σκεύους είναι υπερβολικά μικρή, η ένδειξη ισχύος θα αρχίσει να αναβοσβήνει και η εστία δεν θα λειτουργήσει, ακόμη και αν το υλικό του σκεύους συνιστάται για την επαγωγική εστία. Φροντίστε να μην χρησιμοποιείτε σκεύη διαμέτρου μικρότερης αυτής της εστίας (βλ. πίνακα).

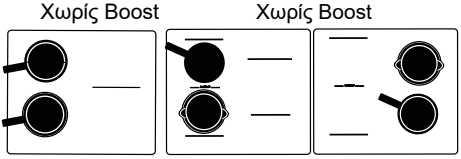
Διάμετρος εστίας (cm)	Μέγιστη ισχύς εστίας (Watt)	Διάμετρος πάτου του σκεύους (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700 / 4600(*)	15 - 32
30	5500	15 - 32
Horizone	3700 / 4600(*)	18 - Οβάλ - ψαριέρα
1/2 zone	2800	11 - 22

(*) ανάλογα με το μοντέλο

Κατά την ταυτόχρονη χρήση πολλών εστιών, η συσκευή διαχειρίζεται την κατανομή ισχύος, προκειμένου να μην υπάρξει υπέρβαση της συνολικής ισχύος της συσκευής.

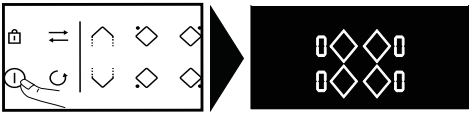
Εφόσον χρησιμοποιείτε τη μέγιστη ισχύ (Boost) σε πολλές εστίες ταυτόχρονα, φροντίστε να τοποθετήσετε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τα σκεύη και αποφύγετε τους παρακάτω τρόπους χρήσης:

4 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

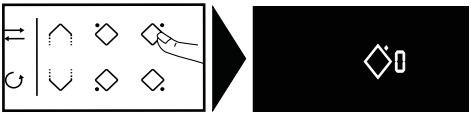


4.4 ⏻ ΕΝΑΡΞΗ - ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πατήστε το πλήκτρο On / Off ⏻. Η ένδειξη «0» εμφανίζεται σε κάθε διαθέσιμη εστία για 8 δευτερόλεπτα. Η μαγειρική εστία εντοπίζει αυτόματα τα σκεύη. Όταν εντοπιστεί ένα σκεύος, η ένδειξη «0» αναβοσβήνει με μια τελεία στην εντοπισμένη ζώνη. Σε αυτό το σημείο, μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ. Εάν δεν επιλέξετε ισχύ, η ζώνη μαγειρέματος θα σβήσει αυτόματα.

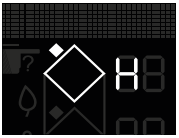


Εάν δεν εντοπιστεί κανένα σκεύος, επιλέξτε την εστία σας.



Διακοπή λειτουργίας μιας ζώνης μαγειρέματος / συσκευής

Πατήστε παρατεταμένα στο πλήκτρο της ζώνης ◇, ακούγεται παρατεταμένα ένας χαρακτηριστικός ήχος και η οθόνη σβήνει ή εμφανίζεται το σύμβολο «H» (εναπομείνασα θερμότητα).

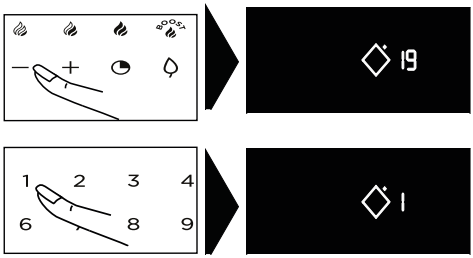


Πατήστε το πλήκτρο On / Off λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε πλήρως τη συσκευή.

4.5 ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ

Πατήστε το πλήκτρο + ή - ή χρησιμοποιήστε το αριθμητικό πληκτρολόγιο για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος από το 1 έως το 19. Σε αυτή την περίπτωση, μπορείτε να πληκτρολογήσετε απευθείας τους αριθμούς που αντιστοιχούν στην επιθυμητή ισχύ. Εάν πατήσετε το πλήκτρο «0», θα σβήσει η εστία.

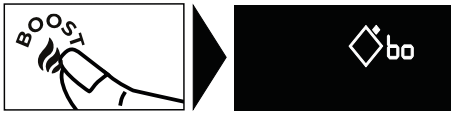
Όταν η συσκευή τίθεται σε λειτουργία, μπορείτε να περάσετε απευθείας στη μέγιστη ισχύ (εκτός από τη ρύθμιση boost), πατώντας το πλήκτρο «-» της ζώνης ή με το αριθμητικό πληκτρολόγιο.



Άμεση πρόσβαση:

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

= ισχύς 2 – Διατήρηση θερμότητας
= ισχύς 10 – Σιγοβράσιμο
= ισχύς 19 – Τσιγάρισμα
BOOST = μέγιστη ισχύς.



Αυτές οι τιμές ισχύος μπορούν να τροποποιηθούν, εκτός από τη ρύθμιση BOOST. Κάντε τα εξής:

Η συσκευή πρέπει να είναι αναμμένη.



Επιλέξτε ή ή ή πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο.
Ρυθμίστε τη νέα ισχύ πατώντας το πλήκτρο + ή - .
- Ένα ηχητικό σήμα επιβεβαιώνει την ενέργειά σας μετά από μερικά δευτερόλεπτα.
Σημείωση: Οι τιμές ισχύος πρέπει να είναι μεταξύ
1 και 3 για
4 και 11 για
12 και 19 για

4.6 HORIZONE (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

Η εστία Horizone μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε 2 χωριστές ζώνες ή σε 1 ολόκληρη ζώνη. Η επιλογή της ολόκληρης ζώνης γίνεται με το πλήκτρο
.



Η ρύθμιση της ισχύος και του χρονοδιακόπτη γίνεται όπως για μια κανονική εστία.

4.7 ◔ ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη. Μόλις θέσετε μια ζώνη σε λειτουργία, μπορείτε να θέσετε σε λειτουργία και τον αντίστοιχο χρονοδιακόπτη. Για να θέσετε σε λειτουργία ή να τροποποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, πατήστε το πλήκτρο του χρονοδιακόπτη ◔.



και, στη, συνέχεια, τα πλήκτρα + ή -

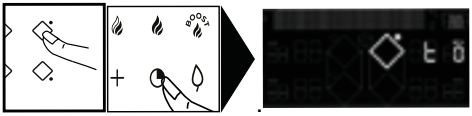


ή χρησιμοποιήστε το αριθμητικό πληκτρολόγιο. Σε αυτή την περίπτωση, μπορείτε να πληκτρολογήσετε απευθείας τους αριθμούς που αντιστοιχούν στον χρόνο που επιθυμείτε το ένα μετά το άλλο. Εάν πατήσετε το πλήκτρο «0», θα σβήσει ο χρονοδιακόπτης.
Για ευκολότερη ρύθμιση μεγάλου χρονικού διαστήματος, μπορείτε να μεταβείτε απευθείας στη ρύθμιση των 8 ωρών πατώντας αρχικά το πλήκτρο -. Πατώντας ξανά το - μειώνεται η διάρκεια κατά μία ώρα κάθε φορά μέχρι τις 2 ώρες και, έπειτα, 99 λεπτά.
Στο τέλος του μαγειρέματος, εμφανίζεται η ένδειξη «0» και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός προειδοποιητικός ήχος. Για να τον ενεργοποιήσετε, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο ελέγχου της συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος. Διαφορετικά, ο ήχος θα σταματήσει μετά από λίγο.
Για να σταματήσετε τον χρονοδιακόπτη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα + και -, ή επαναφέρετε τη ρύθμιση στο 0 με το πλήκτρο -, ή πατήστε «0» στο αριθμητικό πληκτρολόγιο.

Ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης

Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να χρονομετρήσετε μια διαδικασία χωρίς να μαγειρεύετε.

- Επιλέξτε μια ζώνη που δεν χρησιμοποιείται.



Πατήστε το πλήκτρο ◔.
Ρυθμίστε τον χρόνο με το πλήκτρο + ή -.
Η ένδειξη «**t**» αναβοσβήνει στην οθόνη.



- Στο τέλος των ρυθμίσεών σας, η ένδειξη «**t**» σταθεροποιείται και ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση.
- Μπορείτε να διακόψετε μια αντίστροφη μέτρηση σε εξέλιξη πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο επιλογής της εστίας.

4.8 ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ

Σύστημα ασφάλειας για παιδιά

Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφάλειας για παιδιά, το οποίο κλειδώνει τις εντολές όταν το μαγείρεμα διακόπτεται ή κατά τη διάρκεια του (για να διατηρήσετε τις ρυθμίσεις σας). Για λόγους ασφάλειας, μόνο το πλήκτρο διακοπής και τα πλήκτρα επιλογής ζώνης είναι πάντα ενεργά και επιτρέπουν τη διακοπή λειτουργίας της συσκευής ή τη διακοπή μιας ζώνης θέρμανσης.

Κλείδωμα

Πατήστε το πλήκτρο (λουκέτο), έως ότου το σύμβολο της κλειδαριάς εμφανιστεί στις οθόνες και ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαιώσει την επιλογή σας.

Κλείδωμα συσκευής κατά τη λειτουργία

Όταν πατάτε τα πλήκτρα ισχύος ή χρονοδιακόπτη των ζωνών που βρίσκονται σε λειτουργία, αρχίζει να αναβοσβήνει το σύμβολο .

Ξεκλείδωμα

Πατήστε το πλήκτρο έως ότου εξαφανιστεί το σύμβολο κλειδώματος και ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαιώσει την επιλογή σας.

Λειτουργία CLEAN LOCK

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

Για να ενεργοποιήσετε το Clean lock:

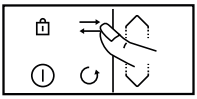
Πατήστε σύντομα το πλήκτρο Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και το σύμβολο θα αναβοσβήνει στην οθόνη.

Μετά το προκαθορισμένο χρονικό διάστημα, το κλείδωμα ακυρώνεται αυτόματα. Ακούγεται ένας διπλός χαρακτηριστικός ήχος. Έχετε τη δυνατότητα να διακόψετε τη λειτουργία Clean lock οποιαδήποτε στιγμή πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο .

4.9 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SWITCH

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη μετάθεση ενός σκεύους από μια εστία σε μια άλλη, με διατήρηση των αρχικών ρυθμίσεων
(ισχύος και χρόνου).

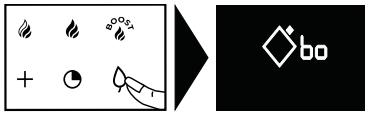
Πατήστε σύντομα το πλήκτρο ,



τα σύμβολα ==== αναβοσβήνουν στη γραμμή
κειμένου. Επιλέξτε την εστία στην οποία θέλετε να μετακινήσετε το σκεύος σας με τα πλήκτρα και . Οι ρυθμίσεις μεταφέρονται στην επιλεγμένη εστία και μπορείτε να μετακινήσετε το σκεύος στη νέα εστία.

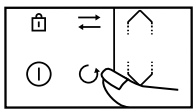
4.10 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ICS
Intelligent Cooking System

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη βελτιστοποίηση της επιλογής εστίας βάσει της διαμέτρου των σκευών που χρησιμοποιούνται.
Κάντε τα εξής:
Τοποθετήστε το σκεύος σε μια εστία (πχ.: Ø28 cm).
Επιλέξτε την ισχύ Boost και ενδεχομένως μια διάρκεια.
Πατήστε το πλήκτρο . Το σύμβολο εμφανίζεται στην οθόνη.



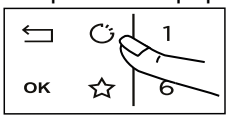
- είτε η εστία που έχει επιλεγεί είναι η πλέον κατάλληλη για το σκεύος και το σύμβολο εξαφανίζεται και εμφανίζονται οι αρχικές ρυθμίσεις μαγειρέματος.
- είτε η εστία που έχει επιλεγεί δεν είναι η καταλληλότερη για το σκεύος και η οθόνη δείχνει την πλέον κατάλληλη εστία και οι ρυθμίσεις μεταφέρονται αυτόματα σε αυτήν. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η συσκευή πρέπει να είναι κρύα για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία.

4.10 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ RECALL
Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να προβάλετε τις τελευταίες ρυθμίσεις «ισχύος και χρονοδιακόπτη» όλων των εστιών που έσβησαν το πολύ πριν από 3 λεπτά.
Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, η συσκευή δεν πρέπει να είναι κλειδωμένη. Πατήστε το πλήκτρο Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας και έπειτα πατήστε σύντομα το πλήκτρο .



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

4.12 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ELAPSED TIME
Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να προβάλετε τον χρόνο που παρήλθε από την τελευταία αλλαγή ισχύος σε μια συγκεκριμένη εστία. Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο .



Ο χρόνος που έχει παρέλθει αναβοσβήνει στην οθόνη του χρονοδιακόπτη της επιλεγμένης εστίας.
Εάν θέλετε το μαγείρεμα να ολοκληρωθεί εντός προκαθορισμένου χρόνου, πατήστε το πλήκτρο και έπειτα, μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, πατήστε το πλήκτρο + του χρονοδιακόπτη για να αυξήσετε τον συνολικό χρόνο μαγειρέματος που θέλετε να ορίσετε. Η ένδειξη που χρόνου που παρήλθε παραμένει σταθερή για 3 δευτερόλεπτα και μετά εμφανίζεται η ένδειξη του χρόνου που απομένει. Θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα που επιβεβαιώνει την επιλογή σας.
Αυτή η λειτουργία υπάρχει με ή χωρίς τη λειτουργία χρονοδιακόπτη.
Παρατήρηση: εάν εμφανίζεται χρόνος στον χρονοδιακόπτη, περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος.

4.13 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Αυτή η λειτουργία περιλαμβάνει τα εξής: Συνταγές / Σε κενό αέρος / Boil / Γκριλ / Ζεμάτισμα. Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου που ετοιμάζετε.
Η συσκευή πρέπει να είναι ενεργοποιημένη, πατήστε το πλήκτρο για να αποκτήσετε πρόσβαση στις διάφορες λειτουργίες.
Κατά τη χρήση της συσκευής σας στη λειτουργία «Συνταγές», σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τα προτεινόμενα σκεύη ανάλογα με τη συνταγή.

Επιλογή συνταγών

Προκειμένου να λάβετε τα βέλτιστα μαγειρικά αποτελέσματα, είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε ανοξείδωτα σκεύη για όλες τις συνταγές, εκτός από τις συνταγές για κρέπες και πανκέικ, για τις οποίες είναι καταλληλότερα τα σκεύη με διπλό πάτο. Σας προτείνουμε διάφορα τρόφιμα για τα οποία η συσκευή συνιστά και ρυθμίζει αυτόματα την ισχύ και τη διάρκεια μαγειρέματος ανάλογα με τον επιθυμητό τύπο ή ποσότητα.

Συστατικά	Τύπος
Κρεατικά	
Μοσχάρι	Λεπτό / Μέτριο / Παχύ
Κιμάς	Φρέσκος / Κατεψυγμένος
Αρνί	Μπριζολάκια
Χοιρινό	Παϊδάκια μέτρια / Παϊδάκια παχιά
Πάπια	Φιλέτο / Λωρίδες
Πουλερικά	Στήθος / Μπούτι
Θαλασσινά	
Φιλέτα	
Σολωμός	
Φιλέτα	
Ολόκληρα ψάρια	Μικρά / Στρογγυλά < 350g / Πλατύψαρα > 350g
Καβούρια	Ποσέ / Ποσέ ECO*
Γαρίδες	Σχάρα / Ποσέ / Ποσέ ECO*
Μύδια / κυδώνια	
Χτένια	

Λαχανικά	
Ντομάτες	
Κολοκυθάκια	
Μελιτζάνες	
Πιπεριές	
Κρεμμύδια	
Μανιτάρια	Κομμένα / Ολόκληρα
Πατάτες που έχουν ζεματιστεί	
Σπανάκι	

Συστατικά	Τύπος	Ποσότητα
Επιδόρπιο		
Λιωμένη σοκολάτα		
Κρέπες		
Τηγανίτες		
Μπριός / αυγόφετες		
Σιρόπι καραμέλας		
Αυγά		
Σε σκεύος		2 / 4
Ομελέτα		2 / 4 / 6
Μπρουγιέ		2 / 4 / 6
Σφιχτά		2 / 4 / 6
Μελάτα		2 / 4 / 6
A la coque		2 / 4 / 6
Ορτύκι		

4 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Ζυμαρικά / ρύζι		
Φρέσκα ζυμαρικά		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Στεγνή ζύμη	Πένες	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Πένες ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Σπαγγέτι	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Σπαγγέτι ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Ταλιατέλες	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Ταλιατέλες ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Κοχύλια	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Κοχύλια ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Ρύζι:	Λευκό	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Πλήρες	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Venéré	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

Οι συνταγές ECO αναφέρονται στο παθητικό μαγείρεμα, το οποίο επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας χρησιμοποιώντας την εναπομείνασα θερμότητα. Χάρη στο καπάκι, η θερμότητα παραμένει συγκεντρωμένη στο εσωτερικό της κατσαρόλας μετά τη διακοπή λειτουργίας της εστίας, επιτρέποντας τη συνέχιση του μαγειρέματος για ένα χρονικό διάστημα που προκαθορίζεται από τη λειτουργία ECO.

- Η **λειτουργία σε κενό αέρος** επιτρέπει το μαγείρεμα τροφίμων σε χαμηλή θερμοκρασία σε φακελάκι σε κενό αέρος διατηρώντας τη μαγειρική και διατροφική ποιότητα. Είναι σημαντικό η θερμοκρασία του νερού να είναι σε θερμοκρασία δωματίου στην αρχή του μαγειρέματος, γιατί το αντίθετο θα αλλοίωνε το τελικό αποτέλεσμα.
- Η **λειτουργία Boil** σάς επιτρέπει να βράζετε νερό και να το διατηρείτε σε θερμοκρασία βρασμού χωρίς υπερχείλιση, για να βράσετε, για παράδειγμα, ζυμαρικά. Τοποθετήστε το σκεύος σας σε μια εστία.
  Ρυθμίστε την ποσότητα νερού που θέλετε να χρησιμοποιήσετε (από 0,5 έως 6 λίτρα) με τα πλήκτρα ∧ / ∨.
  Η συσκευή σας προτείνει την καταλληλότερη εστία.
  Επιβεβαιώστε πατώντας **OK**.

  Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει.

  Μόλις το νερό βράσει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη που θα σας ζητήσει να προσθέσετε τα υλικά. Μόλις τα προσθέσετε, πατήστε «OK» για να
  επιβεβαιώσετε. Εμφανίζεται ο χρόνος και η ισχύς. Μπορείτε, ωστόσο, να τα προσθέσετε όποτε επιθυμείτε. Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος.

.4 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Είναι σημαντικό η θερμοκρασία του νερού να είναι σε θερμοκρασία δωματίου στην αρχή του μαγειρέματος, γιατί το αντίθετο θα αλλοίωνε το τελικό αποτέλεσμα.
Για αυτήν τη λειτουργία, μην χρησιμοποιείτε σκεύη από χυτοσίδηρο ή με καπάκι. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρεύετε όλα τα τρόφιμα που πρέπει να βράσουν σε νερό.

Η **λειτουργία Γκριλ** επιτρέπει τη χρήση του εξαρτήματος γκριλ De Dietrich στη συζευγμένη ζώνη για να ψήσετε τρόφιμα αποφεύγοντας το παραμαγείρεμα και τα υπερβολικά λιπαρά. Το εξάρτημα γκριλ δεν παρέχεται με τη συσκευή, διατίθεται από τον μεταπωλητή σας.

Η **λειτουργία Ζεμάτισμα** επιτρέπει την προετοιμασία λαχανικών μέσα σε βραστό νερό για λίγα λεπτά και, έπειτα, τα μουλιάζει σε κρύο νερό για να διακόψει το μαγείρεμά τους (έναρξη με κρύο νερό).
Με αυτή τη λειτουργία, διατηρείται το ζωηρό χρώμα των λαχανικών, αλλά και η υφή τους.
Επιλέξτε την ποσότητα νερού στην οποία βυθίζονται τα λαχανικά.
Τοποθετήστε το σκεύος μαζί με τα υλικά σε μια εστία.

.4 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Παράδειγμα συνταγής με μοσχαρίσιο κρέας:

» Ενεργοποιήστε την εστία ⏻

» Πατήστε το πλήκτρο



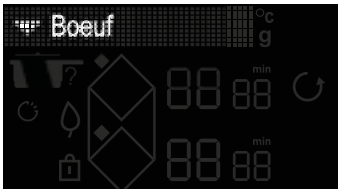
» Επιλέξτε το μενού «Συνταγές» με τα πλήκτρα ⌄ / ⌃

» Επιβεβαιώστε την επιλογή «Συνταγές» με το πλήκτρο **OK**



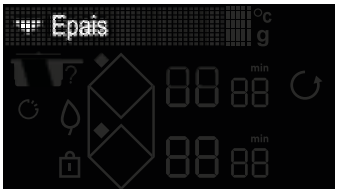
» Επιλέξτε το μενού «Κρεατικά» με τα πλήκτρα ⌄ / ⌃

» Επιβεβαιώστε την επιλογή «Κρεατικά» με το πλήκτρο **OK**



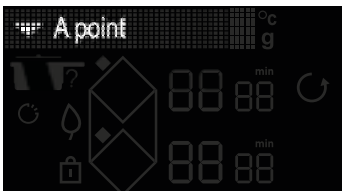
» Επιλέξτε το μενού «Μοσχάρι» με τα πλήκτρα ⌄ / ⌃

» Επιβεβαιώστε την επιλογή «Μοσχάρι» με το πλήκτρο **OK**



» Επιλέξτε το πάχος του μοσχαρίσιου κρέατος με τα πλήκτρα ⌄ / ⌃

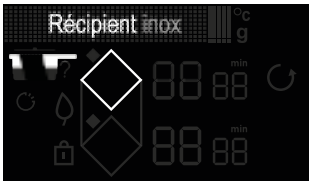
» Επιβεβαιώστε την επιλογή πάχους με το πλήκτρο **OK**



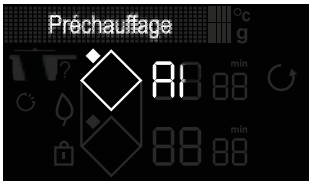
» Επιλέξτε τον βαθμό ψησίματος που επιθυμείτε με τα πλήκτρα ⌄ / ⌃

» Επιβεβαιώστε την επιλογή ψησίματος με το πλήκτρο **OK**

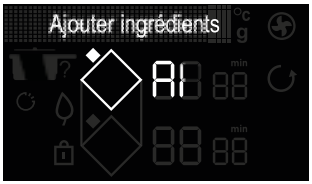
.4 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ



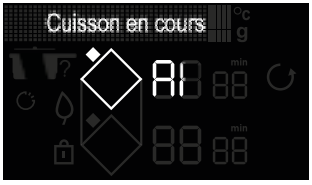
» Η οθόνη της συσκευής σάς προτείνει το καταλληλότερο σκεύος για βέλτιστο αποτέλεσμα μαγειρέματος, καθώς και την κατάλληλη ζώνη για το μαγείρεμα.



» Αφού τοποθετήσετε το σκεύος στη ζώνη, επιβεβαιώστε με το πλήκτρο **OK**
» Αρχίζει η φάση προθέρμανσης σε άδειο φούρνο.

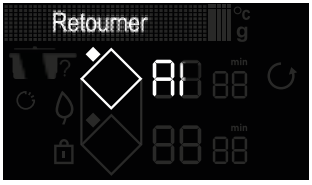


» Στο τέλος της προθέρμανσης, η οθόνη της συσκευής σας ειδοποιεί να τοποθετήσετε το μοσχαρίσιο κρέας.



» Αφού τοποθετήσετε το κρέας, πατήστε το πλήκτρο **OK**

» Ο χρόνος μαγειρέματος της πρώτης πλευράς του μοσχαρίσιου κρέατος ξεκινά να μετρά αντίστροφα.



» Αφού τελειώσει ο χρόνος, η οθόνη σας ειδοποιεί να γυρίσετε το κρέας από την άλλη πλευρά.

» Αφού το γυρίσετε, πατήστε το πλήκτρο **OK**

» Η δεύτερη φάση μαγειρέματος ξεκινά.



» Στο τέλος του μαγειρέματος, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη συσκευή.

» Πατήστε μία φορά το πλήκτρο ^ για να προσθέσετε χρόνο ψησίματος.

Σημείωση: Πριν το τέλος του μαγειρέματος, εάν αναβοσβήνει η ένδειξη «min», μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο ψησίματος πατώντας το πλήκτρο ◔ και, έπειτα, το + ή το -.

4.14 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΩΝ

Η λειτουργία «ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ» επιτρέπει την αποθήκευση στη μνήμη 5 λειτουργίες βοηθού μαγειρικής που εκτελείτε συχνά. Στο τέλος ενός μαγειρέματος με τη λειτουργία βοηθού μαγειρικής, πριν απενεργοποιήσετε τη συσκευή σας, μπορείτε να προσθέσετε τη συνταγή που μόλις εκτελέσατε στα αγαπημένα σας, επιλέγοντας την επιλογή με τα πλήκτρα εναλλαγής και επιβεβαιώνοντας με το πλήκτρο **OK**.
Η λειτουργία βοηθού μαγειρικής σας και οι ενδεχόμενες τροποποιήσεις σας αποθηκεύονται στα αγαπημένα.

Μπορείτε να δείτε τα αγαπημένα σας πατώντας το πλήκτρο και εναλλάσσοντας με τα πλήκτρα ∨ / ∧.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν έχουν ήδη χρησιμοποιηθεί και τα 5 αγαπημένα, τυχόν νέα αποθήκευση εγγραφής στη μνήμη θα αντικαταστήσει το πρώτο αγαπημένο.

4.15 ΑΣΦΑΛΕΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Εναπομείνασα θερμότητα

Μετά από έντονη χρήση, η ζώνη μαγειρέματος που μόλις χρησιμοποιήσατε μπορεί να παραμείνει ζεστή για μερικά λεπτά. Στο διάστημα αυτό εμφανίζεται η ένδειξη «H».
Αποφεύγετε να αγγίζετε τις σχετικές ζώνες το συγκεκριμένο διάστημα.

Περιορισμός της θερμοκρασίας

Κάθε ζώνη μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με έναν αισθητήρα ασφάλειας που ελέγχει συνεχώς τη θερμοκρασία του πάτου του σκεύους. Σε περίπτωση που ξεχάσετε ένα άδειο σκεύος επάνω σε αναμμένη ζώνη μαγειρέματος, ο εν λόγω αισθητήρας προσαρμόζει αυτόματα την ισχύ της συσκευής και έτσι περιορίζεται κάθε κίνδυνος φθοράς του σκεύους ή της συσκευής.

Προστασία σε περίπτωση υπερχείλισης

Η διακοπή λειτουργίας της συσκευής μπορεί να συμβεί στις εξής 3 περιπτώσεις:
- Υπερχείλιση που καλύπτει τα πλήκτρα ελέγχου.
- Βρεγμένο πανί τοποθετημένο πάνω στα πλήκτρα.
- Μεταλλικό αντικείμενο τοποθετημένο πάνω στα πλήκτρα ελέγχου.

Απομακρύνετε το αντικείμενο ή σκουπίστε και στεγνώστε τα πλήκτρα ελέγχου και, έπειτα, ξεκινήστε πάλι το μαγείρεμα.
Σε αυτές τις περιπτώσεις, εμφανίζεται το σύμβολο ▬ και συνοδεύεται από ένα ηχητικό σήμα.

Σύστημα «Auto-Stop»

Εάν ξεχάσετε να σβήσετε το φαγητό, η συσκευή διαθέτει τη λειτουργία ασφάλειας «Auto-Stop», η οποία διακόπτει αυτόματα τη λειτουργία της ζώνης μαγειρέματος που ξεχάσατε αναμμένη, μετά από ένα

.4 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

προκαθορισμένο χρονικό διάστημα (το οποίο κυμαίνεται μεταξύ 1 και 10 ωρών, ανάλογα με την ισχύ που χρησιμοποιείται). Σε περίπτωση που ενεργοποιηθεί αυτό το σύστημα ασφάλειας, η διακοπή λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος επισημαίνεται με την ένδειξη «AS» στη ζώνη κειμένου και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος για περίπου 2 λεπτά. Αρκεί να πατήσετε οποιοδήποτε πλήκτρο ελέγχου για να το σταματήσετε.

Είναι δυνατό να ακουστούν ήχοι σαν αυτοί των δεικτών του ρολογιού.

Οι ήχοι αυτοί ακούγονται όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία και σταματούν ή χαμηλώνουν ανάλογα με τη ρύθμιση της θέρμανσης. Ανάλογα με το μοντέλο και την ποιότητα του σκεύους σας, μπορεί επίσης να ακουστεί ένας συριγμός. Οι ήχοι που περιγράφονται είναι φυσιολογικοί, αποτελούν μέρος της επαγωγικής τεχνολογίας και δεν δηλώνουν βλάβη.

Δεν συνιστούμε τη χρήση προστατευτικού καλύμματος για εστίες.

.5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Για ελαφριές βρομιές, χρησιμοποιήστε σφουγγάρι. Μουσκέψτε καλά τη ζώνη που θέλετε να καθαρίσετε με ζεστό νερό και, στη συνέχεια, σκουπίστε.

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

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

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

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

6 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

Κατά τη σύνδεση

Διαπιστώνετε ότι εμφανίζεται μια φωτεινή ένδειξη. Αυτό είναι φυσιολογικό και η ένδειξη θα εξαφανιστεί μέσα σε 30 δευτερόλεπτα.

Η εγκατάστασή σας διακόπτεται ή λειτουργεί μόνο η μία πλευρά. Η σύνδεση της συσκευής σας είναι ελαττωματική. Επιβεβαιώστε τη συμβατότητά της (βλ. κεφάλαιο σχετικά με την ηλεκτρολογική σύνδεση).

Η συσκευή αναδίδει μια οσμή κατά τις πρώτες χρήσεις της. Η συσκευή είναι καινούργια. Θερμάνετε όλες τις ζώνες για μισή ώρα τοποθετώντας μια κατσαρόλα γεμάτη νερό.

Κατά την έναρξη λειτουργίας

Η συσκευή δεν λειτουργεί και οι φωτεινές ενδείξεις στα πλήκτρα παραμένουν σβηστές.
Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Η τροφοδοσία ρεύματος ή η σύνδεση είναι ελαττωματική. Ελέγξτε τις ασφάλειες και τον ηλεκτρικό διακόπτη.

Η συσκευή δεν λειτουργεί και εμφανίζεται ένα άλλο μήνυμα. Το ηλεκτρικό κύκλωμα δεν λειτουργεί σωστά. Καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

Η συσκευή δεν λειτουργεί, εμφανίζεται η ένδειξη «bloc». Ξεκλειδώστε το σύστημα ασφάλειας για παιδιά.

Προεπιλεγμένος κωδικός F9: τάση μικρότερη των 170 V.
Προεπιλεγμένος κωδικός F0: θερμοκρασία μικρότερη των 5°C.

Κατά τη χρήση

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

Εμφανίζεται ο κωδικός F7.
Τα ηλεκτρικά κυκλώματα έχουν θερμανθεί (βλ. κεφάλαιο σχετικά με τον εντοιχισμό).

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

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

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

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

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE nº 66/2014
IT Informazioni re rimazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met l nformatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyInformacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações re Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE nº 66/2014
SK Informácie v pr informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

TM 00 0900 03/2

C2S7603

		Symbol	Value													Unit	
Model identification			LLE6XO7F	LLF0E7JF	LLF0E47F	LLF0V7TF	LLF0YX7F	LLF1YX7F	LLS2E57F	LLS2Z0CF	LLS2V0CF	LLS2ZJ1F						FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Τυποποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning
Rating plate			SERIE XXXXXXXX XXXXXXXX Nr XX XX XXXX				TYPE XXXX	XXXXX XXX XXXX			XXXXX XXX XXXX						FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA:Typeskiltet DE: Typenschild EL: Πλακέτα στίγματος EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **														FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll **** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.**
Total power			7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400				W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικής ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	3	3	3	4	4	3	4	3	4					FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los fogos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **														FR:Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massivekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø	16	16	16	16	16		30	16	28					cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm. ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.	
	2	Ø	18	23	23	23	23			23						cm	
	3	Ø	18	28	30	28										cm	
	4	Ø	23													cm	
	5	Ø														cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23				cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας από ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(n) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida electricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.	
	7	LxW						40x23				40x23				cm	
	8	LxW														cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	182,5	175,1	175,1	175,1	175,1		168,9	175,1	168,3					Wh/kg	FR:Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kgIT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	170,2	170,2	170,2	170,2			170,2						Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	161,1	168,9	168,3										Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$	170,2													Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$					179,7	179,7	180,2	180,2	180,2	180,2				Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$						179,7				180,2				Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	172,8	168,8	171,4	171,2	175,0	179,7	174,6	175,2	174,3	180,2				Wh/kg	FR:Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

FI

HYVÄ ASIAKAS

Onnittelemme sinua De Dietrich -tuotteen valinnasta. Tämä valinta kuvastaa paitsi tarpeitasi niin myös mieltymystäsi ranskalaiseen elämäntyyliin.
Yli 300 vuoden kokemuksellaan De Dietrich valjastaa suunnittelun, aitouden ja teknologian kulinaarisen taiteen palvelukseen. Korkealaatuisista materiaaleista valmistetut laitteemme tarjoavat moitteetonta viimeistelyä.
Olemme varmoja, että tämä huippuluokan tuote auttaa ruoanlaiton ystäviä toteuttamaan kaikki toiveensa.
De Dietrichin asiakaspalvelu on aina valmiina vastaamaan kaikkiin kysymyksiisi ja ehdotuksiisi, jotta pystyisimme tyydyttämään kaikki tarpeesi ja odotuksesi.
Kiitämme luottamuksestasi, ja olemme iloisia siitä, että olet valinnut tuotteemme keittiöösi.

De Dietrich, jonka tuotantolaitokset sijaitsevat Orléansissa ja Vendômessä Ranskassa, käyttää huippuosaamistaan ja poikkeuksellista taitotietoaan huolellisesti viimeisteltyjen huippuluokan tuotteiden suunnitteluun ja valmistukseen. Monet kodinkoneistamme on sertifioitu Origine France Garantie -merkinnällä, joka todistaa, että ne on valmistettu Ranskassa.
Tämä merkki takaa ei ainoastaan laitteidemme laatua ja kestävyyttä, vaan myös niiden jäljitettävyyden ja osoittaa niiden alkuperän selkeästi ja objektiivisesti.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SISÄLLYSLUETTELO

FI

• 1 YMPÄRISTÖ 7

• 2 ASENNUS 8

Pakkauksen purkaminen 8
Upotus kalusteeseen 8
Sähköliitäntä 10

• 3 LAITTEEN KUVAUS 11

Näppäimistön selitykset 11
Näytön selitykset 12

• 4 LAITTEEN KÄYTTÖ 13

Asetusten hallinta 13
Tehon hallinta 14
Astian valinta 14
Lieden valinta 13
Käynnistys/Sammutus 15
Tehon asetukset 15
Horizone (mallikohtainen) 16
Ajastimen asetukset 16
Ohjauspainikkeiden lukitseminen 17
SWITCH -toiminto 17
ICS-toiminto 17
RECALL -toiminto 17
ELAPSED TIME -toiminto 18
Ruoanlaiton avustustoiminto 19
Suosikkitoiminto 25
Turvallisuus ja suositukset 25

• 5 HUOLTOTOIMET 26

• 6 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS 27

• 7 EKOLOGISEN SUUNNITTELUN TAULUKKO 28

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET

LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE TULEVIA TARPEITA VARTEN.

Nämä ohjeet ovat ladattavissa valmistajan Internet-sivuilta.

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

Vähintään 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat puutteellisia, tai joilta puuttuu käyttökokemusta ja -taitoa, saavat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan asianmukaisesti tai jos heitä on opastettu laitteen käyttämisessä siten, että he osaavat käyttää laitetta turvallisesti ja ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat.

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

Alle 8-vuotiaat lapset on hyvä pitää etäällä laitteesta, ja laitteen lähellä ollessaan heitä on valvottava jatkuvasti.

Keittotaso on varustettu lapsilukolla, jolla laitteen käyttö voidaan estää käytön päätyttyä tai käytön aikana (katso kappale: lapsilukon käyttö).

Laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumenevia osia.

Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa pinnalle, sillä ne saattavat kuumentua.

HUOMIO: kypsennystä on valvottava. Lyhyt kypsennys vaatii jatkuvaa valvontaa.

Tulipalon vaara: älä jätä mitään ylimääräisiä tavaroita keittoalueille.

Kypsentäminen keittotasolla öljyllä tai rasvalla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan sammuta laite ennen kuin peität liekin esimerkiksi kannella tai palosuojakankaalla.

Mikäli pintaan tulee murtumia, kytke laite pois käytöstä sähköiskujen välttämiseksi.

Älä käytä keittotasoa ennen keraamisen tason vaihtoa.

Tasot on kytkettävä sähköverkkoon moninapaisella katkaisijalla voimassa olevien asennusmääräysten mukaan. Virrankatkaisumenetelmä on asennettava kiinteään johtojärjestelmään. Keittotasosi on

tarkoitettu toimimaan 50 tai 60 Hz:n (50Hz/60Hz) taajuudella ilman erityisiä toimenpiteitä puoleltasi.
Laite on kytkettävä normalisoidulla sähköjohdolla, jonka johdinten määrä riippuu halutusta kytkentätyypistä (katso Asennus-kappale)”
Jos virtajohto vioittuu, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä tehtävä valmistajan, tämän huoltopalvelun tai jonkun muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön toimesta.
Varmista, ettei mikään keittotason läheisyyteen kiinnitetty virtajohto pääse koskettamaan mitään keittotason osaa.

⚠ **VAROITUS** : Jotta keittotaso ja sydämen tahdistimet eivät häiritsisi toistensa toimintaa, on myös tahdistimen oltava vastaavien määräysten mukainen. Pyydä lisätietoja tuotteen valmistajalta tai lääkäriltäsi.
Käytä vain valmistajan kypsennyslaitteelle valmistamia liesisuojia, joihin on viitattu tässä ohjekirjassa tai jotka tulevat laitteen mukana. Sopimattomien suojien käyttö voi aiheuttaa vahinkoja.
Vältä astioiden aiheuttamia iskuja: keraaminen keittotaso on erittäin kestävä, mutta ei kuitenkaan särkymätön.
Älä aseta astian kuumaa kantta keittotason päälle. Imukuppiefekti voi vahingoittaa alla olevaa keraamista keittotasoa. Vältä astioiden hankausta, jotka voivat pitkällä aikavälillä vaurioittaa keraamisen päällisen pintaa.

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET

Älä koskaan käytä kypsennyksen aikana alumiinifoliota. Älä koskaan aseta keittotason päälle alumiiniin tai alumiinipakkaukseen pakattuja tuotteita. Alumiini voi sulaa ja vahingoittaa keittotasoa.
Älä säilytä keittotason alla olevassa tilassa puhdistusaineita tai tulenarkoja aineita.
Älä koskaan käytä höyryä keittotason puhdistamiseen.
Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä etäohjausjärjestelmällä.
Käytön jälkeen sammuta keittotaso ohjaimilla äläkä luota pelkästään kattilantunnistimeen.

1 YMPÄRISTÖ

YMPÄRISTÖNSUOJELU



Tämä symboli tarkoittaa, että tämän laitteen heittäminen kotitalousjätteeseen on kiellettyä. Laite sisältää monia kierrätyskelpoisia materiaaleja. Laite on merkitty tällä symbolilla, joka osoittaa, että käytetyt laitteet on vietävä sopivaan keräyspisteeseen. Ota yhteys jälleenmyyjääsi tai paikkakuntasi teknisiin palveluihin saadaksesi tietoa asuinpaikkasi lähellä sijaitsevista käytettyjen laitteiden keräyspisteistä. Valmistajan järjestämä laitteiden kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin (sähkö- ja elektroniikkaromut) mukaisesti.
Osa laitteen pakkausmateriaaleista voidaan myös kierrättää. Tue kierrätystä ja suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin keräyspisteisiin. Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästäsi yhteistyöstä.

Energiansäästöohje

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

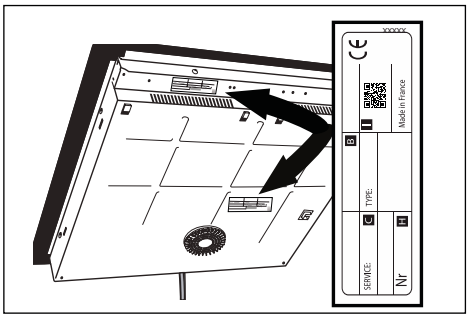
2 ASENNUS

PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Poista kaikki suojausmateriaalit keittotasosta

Tarkista ja noudata kaikkia laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuja ominaisuuksia. Lue alla olevista kentistä tyyppikilven huolto- ja normityyppiviitteet tulevaa käyttöä varten.

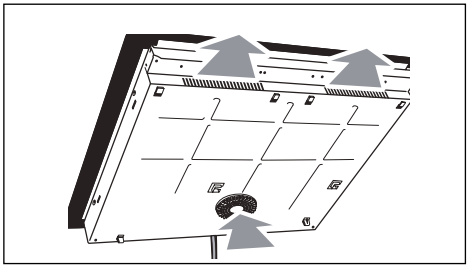
Huolto:	Tyyppi:



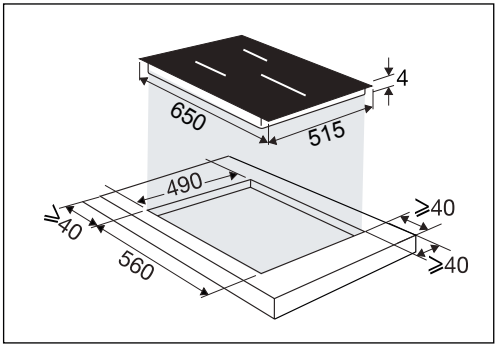
UPOTUS KALUSTEISIIN

Tarkista, että ilman tulo- ja lähtöaukot ovat esteettömiä.

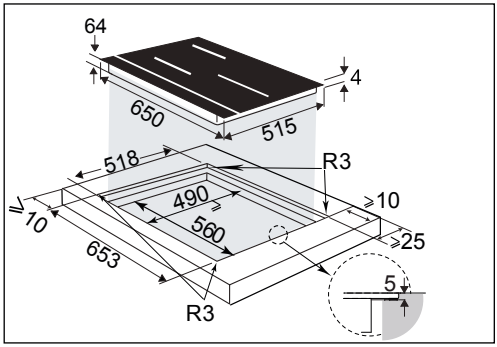
Ota huomioon keittotason upotukseen tarkoitetun kalusteen työtason mitat (millimetreissä). Tarkista, että ilma kulkee kunnolla keittotason edessä ja takana.



Asennus työtason päälle

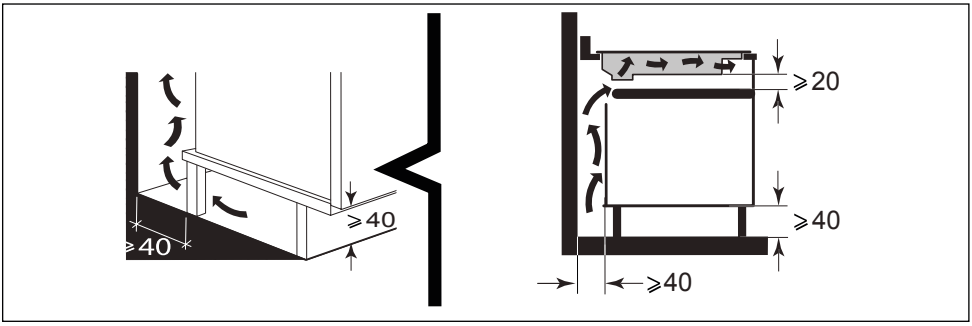


Asennus pinnan tasolle

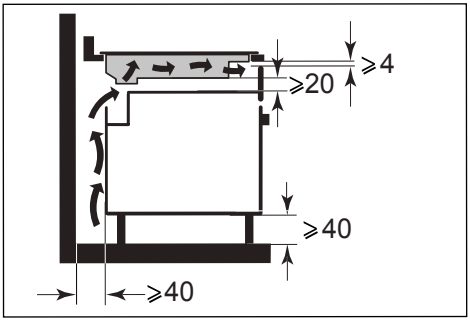


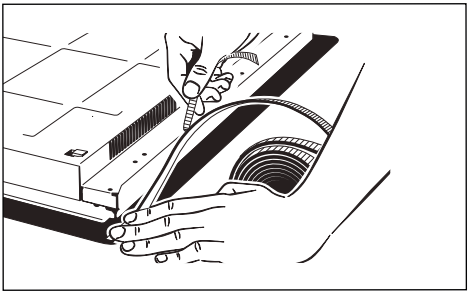
.2 ASENNUS

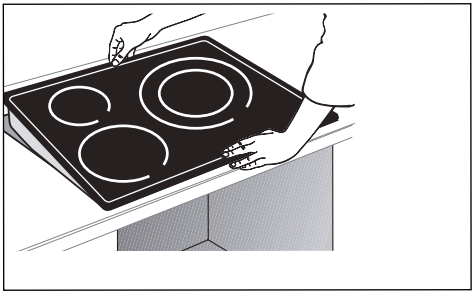
Jos taso asennetaan laatikon päälle,



tai upotettavan uunin päälle, noudata kuviin merkittyjä mittoja varmistaaksesi riittävän ilman ulostulon.
Liimaa tiiviste huolellisesti koko pöytälasin ympärille ennen upotusta.







Tärkeää

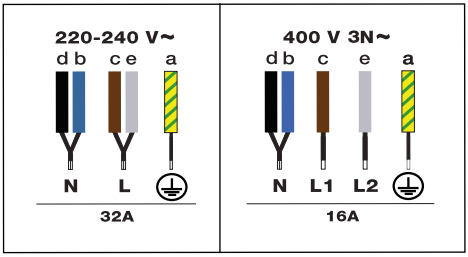
Jos uuni sijaitsee keittotason alapuolella, tason lämpöturvallisuusjärjestelmä voi rajoittaa keittotason ja uunin pyrolyysitilan samanaikaista käyttöä, koodi «F7» näkyy ohjausalueilla. Jos näin on, suosittelemme lisäämään keittotasosi tuuletusta tekemällä aukon kalusteen sivuun (8 cm x 5 cm).

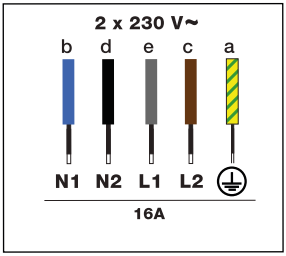
SÄHKÖLIITÄNTÄ

Tasot on kytkettävä sähköverkkoon moninapaisella katkaisijalla voimassa olevien asennusmääräysten mukaan. Virrankatkaisumenetelmä on asennettava kiinteään johtojärjestelmään.
Tunnista keittotason johto:

a) vihreä-keltainen
b) sininen
c) ruskea
d) musta
e) harmaa

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





3 LAITTEEN KUVAUS



Näppäimistön selitykset

: Asetukset
OK : Hyväksy / ok
: Palaa takaisin

: Selaus (valikko ylös/alas)
: Virtakatkaisin
: Lukitus / Clean Lock
: Keittoalueen valinta

: Horizone (mallikohtainen)
– + : Teho- ja aika-asetukset

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0 : Numeronäppäimistö Tehon ja ajan valinta

: Ajastin

Suora käyttö

: Lämpimänä pito
: Haudutus
: Ruskistus
: Boost

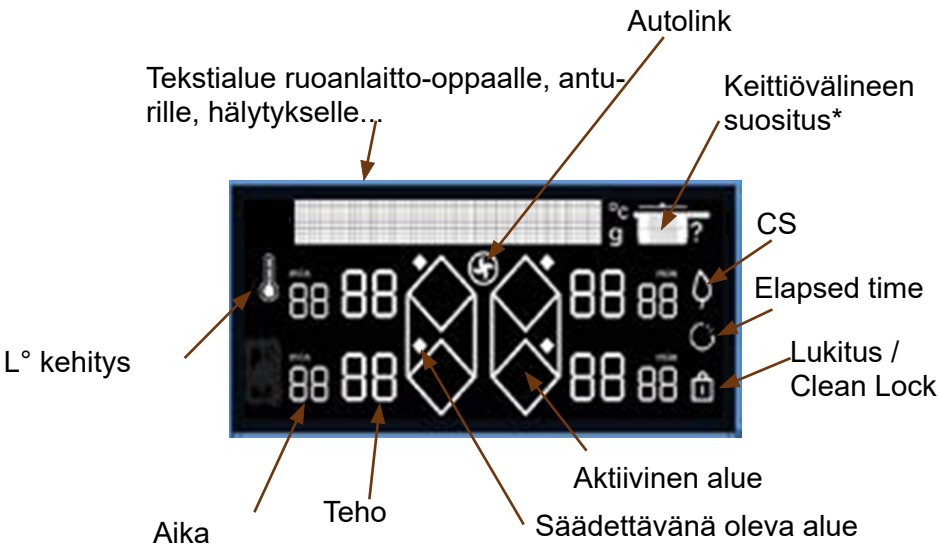
Toiminnot

: Switch-toiminto
: ICS-toiminto
: Recall-toiminto
: Elapsed time -toiminto
: Ruoanlaiton avustustoiminto

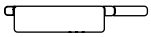
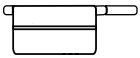
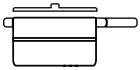
: Suosikit

3 LAITTEEN KUVAUS

Näytön selitykset



*** Keittiövälineen suositus:**

-  Paistinpannu
-  Paistinpannu kannella
-  Kattila
-  Kattila kannella

4 LAITTEEN KÄYTTÖ

Kun käynnistät keittotason ensimmäisen kerran, voit personoida eri toimintoja.

Asetusten hallinta

Paina painiketta ja mene asetuksiin:

- **Kieli** (oletuskieli ranska)
- **Kirkkaus** (5 mahdollista tasoa)
- **Autolink** : Keittotaso ilmoittaa itsenäisesti tehoasetukset liesituulettimelle, joka säätää automaattisesti nopeudet ja sytyttää tai sammuttaa valon. Liesituulettimelle ei tarvitse tehdä säätöjä. Liesituuletin pysyy automaattisesti nopeudella 1 noin 2 minuuttia keittotason pysäyttämisen jälkeen ja sammuu sitten.

Toiminto poistetaan automaattisesti käytöstä, voit aktivoida sen valitsemalla ON valikosta ylös- ja alas-painikkeilla

- **Tehon rajoitus** (4 saatavilla olevaa tehotasoa, katso kappale Tehon hallinta)
- **Demotila**: Laite on säädetty automaattisesti normaaliin lämmitystilaan. Jos se aktivoidaan DEMO-tilassa (ON-asento), laite ei lämpene. Voit poistua DEMO-tilasta painamalla asetuspainiketta pitkään
- **Ylläpito**: Jos sinulla on ongelmia, voit siirtyä Ylläpitovalikkoon. Kun otat yhteyden huolto- ja varaosapalveluun, sinulta saatetaan kysyä vianmääritystarkoituksissa näytössä näkyviä koodeja. «Alusta uudelleen» -vaihtoehdolla voit palauttaa uunin tehdassäätöasetukset.

Voit liikkua valikossa painikkeilla ja .

Painamalla painiketta voit palata valikossa taaksepäin ilman muokkauksia.

Vahvista valintasi painamalla **OK**.

4 LAITTEEN KÄYTTÖ

4.1 TEHON HALLINTA

Keittotason kokonaistehon on mukauduttava sähköasennuksesi tehoon.
Keittotasosi teho on automaattisesti säädetty korkeimmalle tasolle.
Tarkista, että sähköasennuksesi katkaisimen arvo on oikein kalibroitu (katso alla oleva taulukko).

Keittotason teho (kW)	Sulakkeet / Katkaisin (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Varmista, että valittu tehotaso on sähkötaulun katkaisinten mukainen.

4.2 ASTIAN VALINTA

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

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

⚠ Älä aseta astioita ohjausnäytön ja näppäimistön päälle.

4.3 LIEDEN VALINTA

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

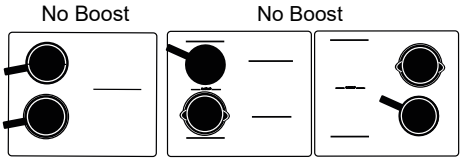
Lieden halkaisija (cm)	Lieden maksimi-teho (W)	Astian pohjan halkaisija (cm)
16	2400	10–18
18	2800	11–22
23	3700	12–24
28	3700 / 4600(*)	15–32
30	5500	15–32
Horizone	3700 / 4600(*)	18 - Soikea - kala-kattila
1/2 alue	2800	11–22

(*) riippuu mallista

Kun käytät useampaa liettä samaan aikaan, keittotaso hallinnoi tehon jakautumista, jotta käytetty teho ei ylitä kokonaistehoa.

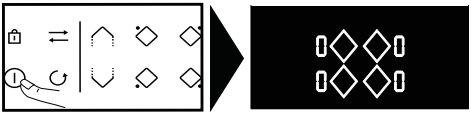
Kun käytät maksimaalista tehoa (Boost) useammalla liedellä samaan aikaan, aseta astiat mahdollisimman hyvin lieden päälle ja vältä alla olevia konfiguraatioita:

4 LAITTEEN KÄYTTÖ

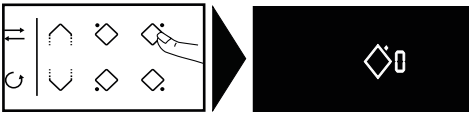


4.4 ⏻ KÄYNNISTYS - SAMMUTUS

Paina On/Off-painiketta ⏻. «0» näkyy kullakin käytössä olevalla liedellä 8 sekunnin ajan. Keittotaso tunnistaa automaattisesti astiat. Kun astia tunnistetaan, «0» vilkkuu pisteen kanssa tunnistetulla alueella. Nyt voit säätää haluamasi tehon. Ilman tehon valintaa keittoalue sammuu automaattisesti.

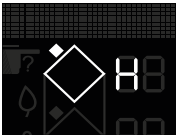


Jos yhtään astiaa ei tunnisteta, valitse liesi.



Alueen/tason sammutus

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

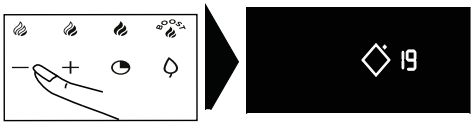


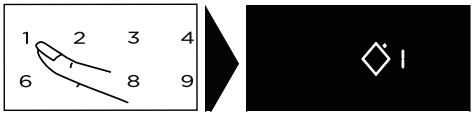
Paina On/Off-painiketta sammuttaaksesi keittotason kokonaan.

4.5 TEHON ASETUKSET

Paina painiketta + tai - tai käytä numeronäppäimistöä säätääksesi tehotason välillä 1–19. Tässä tapauksessa voit syöttää suoraan haluamaasi tehoa vastaavat numerot. Kun painat painiketta «0», liesi sammuu.

Käynnistyksen aikana voit siirtyä suoraan maksimaaliseen tehoon (lukuun ottamatta boostia) painamalla alueen painiketta «-» tai numeronäppäimistöllä.

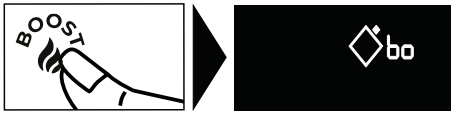




Suora käyttö:

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

= teho 2 - Lämpimänä pito
= teho 10 - Haudutus
= teho 19 - Ruskistus
= maksimiteho.



Näitä tehotasoja voi muokata, lukuun ottamatta BOOST-toimintoa. Tehojen muokkaus:

Keittotason on oltava päällä.



Valitse tai tai painamalla painiketta pitkään.
- Säädä uusi teho painamalla painiketta + tai - .
- Äänimerkki vahvistaa muokkauksen hetken päästä.
Huomautus: Tehojen tulee seuraavien lukujen välillä:
1–3 toiminnolle
4–11 toiminnolle
12–19 toiminnolle

4.6 HORIZONE (MALLIKOHTAINEN)

Horizone-liettä voi käyttää 2 erillisellä alueella tai 1 kokonaisella alueella. Kokonaisen alueen valinta tehdään painikkeella .



Tehon ja ajastimen asetus tehdään kuten normaalissa liedessä.

4.7 AJASTIMEN ASETUKSET

Kussakin keittoalueessa on oma ajastin. Se voidaan ottaa käyttöön heti, kun kyseinen keittoalue on käytössä. Käynnistä tai muokkaa ajastinta painamalla ajastimen painiketta .



ja sitten painiketta + tai -



tai käytä numeronäppäimistöä. Tässä tapauksessa voit syöttää suoraan haluamasi aikaa vastaavat numerot yksi kerrallaan. Kun painat painiketta «0», ajastin poistuu käytöstä.

Erittäin pitkän ajan säädön helpottamiseksi voit siirtyä suoraan 8 tuntiin painamalla pitkään painiketta -. Painamalla uudelleen painiketta - vähennät tunteja 2 tuntiin asti ja sitten 99 minuuttiin.

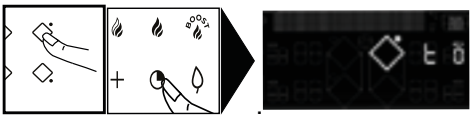
Kypsennyksen jälkeen näytössä näkyy 0 ja kuulet äänimerkin. Sammuta painamalla mitä tahansa kyseisen keittoalueen ohjauspainiketta. Äänimerkki sammuu hetken päästä automaattisesti.

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

Itsenäinen ajastin

Tällä toiminnolla voit ajastaa tarkan ajan ilman kypsennystä.

- Valitse käyttämätön keittoalue.



Paina painiketta .
- Säädä aika painikkeella + tai -. **"t"** vilkkuu näytössä.



- Säädön lopussa “**t**” lakkaa vilkkumasta ja ajastin lähtee käyntiin.
Voit sammuttaa ajastimen painamalla keittoalueen valintapainiketta pitkään.

4.8 OHJAUSPAINIKKEIDEN LUKITUS

Lapsilukko

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

Lukitus

Paina painiketta (lukko), kunnes lukitussymboli ilmestyy näyttöön ja äänimerkki vahvistaa valintasi.

Käytön aikana lukittu keittotaso

Kun painat käytössä olevien alueiden teho- tai ajastinpainikkeita, symboli alkaa vilkkua.

Lukituksen poistaminen

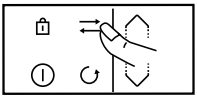
Paina painiketta , kunnes lukitussymboli häviää näytöstä ja äänimerkki vahvistaa valintasi.

CLEAN LOCK -toiminto

Tällä toiminnolla voit lukita keittotasosi väliaikaisesti puhdistuksen ajaksi.
Clean Lock -toiminnon aktivointi:
Paina lyhyesti painiketta . Kuulet äänimerkin ja symboli vilkkuu näytössä.
Ennalta määritellyn ajan jälkeen lukitus poistuu automaattisesti käytöstä. Kuulet tuplaäänimerkin. Voit sammuttaa Clean lock -toiminnon milloin tahansa painamalla pitkään painiketta .

4.9 SWITCH-TOIMINTO

Tämän toiminnon avulla voit siirtää kattilan liedestä toiselle säilyttämällä alkuperäiset asetukset
(teho ja aika).
Paina lyhyesti painiketta ,



symbolit ==== liikkuvat
tekstirivillä. Valitse liesi, johon haluat siirtää astian, painikkeilla ja .
Asetukset siirretään valitulle liedelle, ja voit siirtää astian uudelle liedelle.

4.10 ICS-TOIMINTO

Intelligent Cooking System

Tällä toiminnolla voit optimoida lieden valintaa käytettyjen astioiden halkaisijan koon mukaan.
Käyttöohjeet:
Aseta astia liedelle (esim. Ø28 cm).
Valitse Boost-teho ja halutessasi aika.

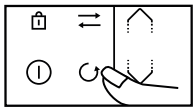
Paina painiketta . Symboli ilmestyy näytölle.



- joko valittu liesi sopii parhaiten astialle ja katoaa näytöltä jättäen näkyviin alkuperäiset kypsennysparametrit.
- tai valittu liesi ei ole sopivin mahdollinen astialle, jolloin näytössä näkyy parhaiten sopiva liesi ja asetukset siirretään automaattisesti tälle liedelle HUOM: Keittotason on oltava kylmä tämän toiminnon käyttämiseksi.

4.11 RECALL-TOIMINTO

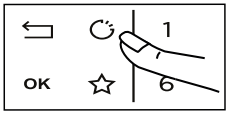
Tämä toiminto näyttää kaikkien alle kolme minuuttia sammuksissa olleiden liesien viimeisimmät teho- ja ajastinasetukset.
Käyttääksesi toimintoa keittotason lukituksen on oltava vapautettu. Paina virtakatkaisinpainiketta ja paina lyhyesti painiketta .



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

4.12 ELAPSED TIME -TOIMINTO

Tällä toiminnolla näet valitun keittolieden tehon viimeisestä muokkauksesta kuluneen ajan. Käytä toimintoa painamalla painiketta .



Kulunut aika vilkkuu valitun lieden ajastinnäytössä.
Jos haluat, että kypsennys päättyy määritetyn ajan sisällä, paina painiketta , jonka jälkeen paina 5 sekunnin sisällä ajastimen + lisätäksesi haluamasi kypsennysajan. Kuluneen ajan näyttö muuttuu vilkkumattomaksi 3 sekunnin ajan, jonka jälkeen jäljellä oleva aika näkyy näytössä. Äänimerkki varmistaa valintasi.
Toimintoa voi käyttää ajastimella tai ilman.
Huomautus: jos ajastimessa näkyy aika, odota 5 sekuntia, jotta voit muokata kypsennyksen kestoaikaa.

4.13 RUOANLAITON AVUSTUSTOIMINTO

Tässä toiminnossa löydät seuraavat tilat: Reseptit / Tyhjiö / Kiehautus / Grilli / Ryöppäys. Tämä kypsennystila valitsee sinulle kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-aineen mukaan.
Keittotason on oltava päällä, paina siirtyäksesi eri toimintoihin.
Kun käytät keittotasoasi Reseptitilassa, suosittelemme, että käytät suositeltuja keittiövälineitä reseptin mukaan.

Reseptien valinta

Saavuttaaksesi optimaaliset kypsennystulokset on suositeltavaa käyttää ruostumattomia teräsastioita kaikille resepteille, lukuun ottamatta lettu- ja pannukakkureseptejä, jotka on optimoitu paksulle pannulle.
Tarjoamme valikoiman ruoka-aineita, joille keittotaso suosittelee ja ohjelmoi automaattisesti kypsennystehon ja -keston tyypin ja halutun määrän mukaan.

Ainekset	Tyyppi
Liharuoat	
Naudanliha	Ohut/keskikokoinen/paksu
Jauhelihapihvi	Tuore/pakastettu
Lammas	Kotletit
Possu	Keskikokoiset/paksut kotletit
Ankka	Rintapala/ohuet fileepalat
Siipikarja	Rintapala/Koivet
Kala ja äyriäiset	
Fileet	
Kalaviipaleet	
Kalapalat	
Kokonainen kala	Pieni / Pyöreä < 350 g / Litteä > 350 g
Taskuravut	Haudutettu / ECO* haudutettu
Katkaravut	Grillattu / Haudutettu / ECO* haudutettu
Simpukat/sydänsimpukat	
Kampasimpukat	

Vihannekset	
Tomaatit	
Kesäkurpitsat	
Munakoisot	
Paprikat	
Sipulit	
Sienet	Viipaloidut/kokonaiset
Vaalennetut perunat	
Pinaatti	

Ainekset	Tyyppi	Määrä
Jälkiruoka		
Sulatettu suklaa		
Letut		
Pannukakut		
Briossi/ylijäämäleipä		
Karamelli		
Kananmunat		
Paistetut munat		2 / 4
Munakas		2 / 4 / 6
Munakokkeli		2 / 4 / 6
Kovat munat		2 / 4 / 6
Pehmeät munat		2 / 4 / 6
Löysät munat		2 / 4 / 6
Viiriäisen munat		

Pastat/riisi		
Tuorepasta		100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
Kuivapasta	Pennepastat	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	ECO*-penne	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Spagetit	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	ECO*-spagetit	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Tagliatellit	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	ECO*-tagliatellit	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Simpukkamakaronit	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	ECO*-simpukkama-karonit	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
Riisi	Valkoinen	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Täysjyvä	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Musta	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g

ECO-resepteillä tarkoitetaan passiivista kypsennystä, joka säästää energiaa ja käyttää jälkilämpöä. Kannen ansiosta lämpö säilyy kattilan sisällä keittotason sammuttamisen jälkeen, mikä mahdollistaa kypsennyksen jatkamista ECO-toiminnolla esimääritellyn ajan.

- **Tyhjiö**-toiminnolla voit kypsentää ruokia matalalla lämpötilalla tyhjiöpussissa, mikä säilyttää kulinaristisen ja terveellisen laadun. On tärkeää, että veden lämpötila on ympäröivän lämpötilan lämpöistä kypsennyksen alussa, sillä muuten lopullinen tulos vääristyy.
- **Kiehautus**-toiminnolla voit kiehauttaa ja pitää tietyn vesimäärän kiehumispisteessä ilman että vesi kiehuu yli valmistaessasi esimerkiksi pastaa.
  Aseta astia liedelle.
  Säädä haluttu veden määrä (0,5–6 litraa) painikkeilla ^ / v.
  Keittotaso ehdottaa sopivimman lieden.
  Vahvista valinta painamalla OK

  Kypsennys käynnistyy.

  Kuulet äänimerkin, kun vesi saavuttaa kiehumispisteen ja näytön viesti pyytää sinua lisäämään ruoka-aineet. Kun se on tehty, vahvista
  painamalla OK. Aika ja teho näkyvät näytöllä. Voit säätää niitä halutessasi. Kuulet äänimerkin kypsennyksen lopussa.

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

Älä käytä tämän toiminnon aikana valurautapohjaista astiaa tai kantta. Voit myös käyttää toimintoa kaikkien kiehuvassa vedessä kypsennettävien ruoka-aineiden kypsentämiseen.

Grilli-toiminnolla voit käyttää De Dietrich -grillivarustetta pareittain kytketyllä alueella, jotta voit grillata ruoka-aineita välttämällä ylikypsennystä ja liian rasvan määrää. Grillivarustetta ei toimiteta keittotason mukana. Sen voi hankkia jälleenmyyjältä.

Ryöppäys-toiminnolla voit valmistaa vihanneksia kiehautuspisteen saavuttavalla vedellä muutaman minuutin ajan. Upota ne sitten jäiseen veteen kypsennyksen keskeyttämiseksi.
Tämä säilyttää vihannesten värin ja rakenteen.
Valitse vesimäärä, johon vihannekset upotetaan.
Aseta ruoka-aineet sisältävä astia liedelle.

.4 LAITTEEN KÄYTTÖ

Esimerkki naudanlihareseptistä:

» Käynnistä keittotaso ⏻

» Paina painiketta



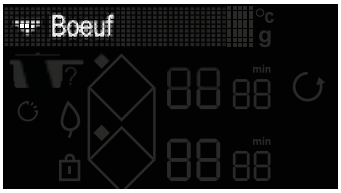
» Valitse «Reseptit»-valikko painikkeilla ⌄ / ⌃

» Vahvista «Reseptit»-valikon valinta painikkeilla **OK**



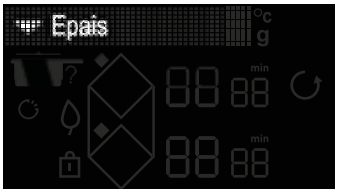
» Valitse «Liharuoat»-valikko painikkeilla ⌄ / ⌃

» Vahvista «Liharuoat»-valikon valinta painikkeilla **OK**



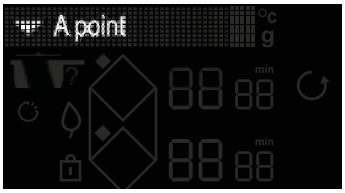
» Valitse «Naudanliha»-valikko painikkeilla ⌄ / ⌃

» Vahvista «Naudanliha»-valikon valinta painikkeilla **OK**



» Valitse naudanlihapalan paksuus painikkeilla ⌄ / ⌃

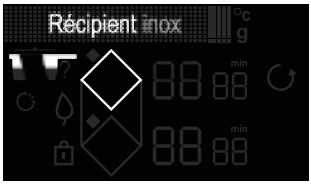
» Vahvista valittu paksuus painikkeilla **OK**



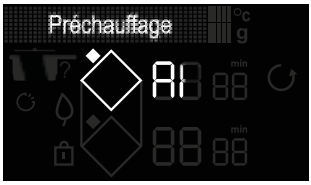
» Valitse haluamasi kypsennystaso painikkeilla ⌄ / ⌃

» Vahvista valittu taso painikkeilla **OK**

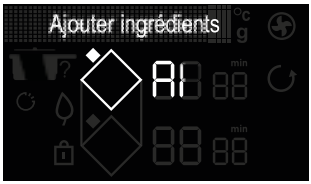
.4 LAITTEEN KÄYTTÖ



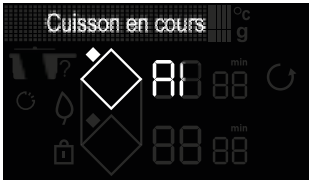
» Keittotason näyttö suosittelee astian sekä sopivan alueen optimaalisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi.



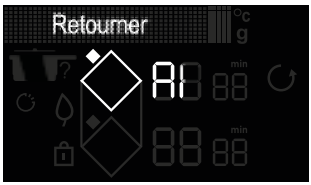
» Kun olet asettanut keittiövälineen alueelle, vahvista painikkeella **OK**
» Tyhjiön esilämmitysvaihe käynnistyy.



» Esilämmityksen lopussa keittotason näyttö pyytää sinua asettamaan naudanlihapalan.



» Kun olet asettanut lihapalan, paina painiketta **OK**
» Naudanlihapalan ensimmäisen puolen kypsennysaika alkaa kulua.



» Ajan kuluttua näyttö pyytää sinua kääntämään lihapalan.
» Kun olet kääntänyt lihapalan, paina painiketta **OK**
» Toinen kypsennysvaihe alkaa.



» Kypsennyksen lopussa keittotasosta kuuluu sarja äänimerkkejä.
» Painamalla painiketta ^ voit lisätä kypsennysaikaa.

Huomautus: Ennen kypsennyksen päättymistä, jos «min» vilkkuu, voit säätää kypsennysaikaa painamalla ◔ ja sitten painiketta + tai -.

4.14 SUOSIKIT-TOIMINTO

«SUOSIKIT»-toiminto mahdollistaa 5 usein käytetyn ruoanlaiton avustustoiminnon tallentamisen. Ruoanlaiton avustustoiminnon kypsennyksen lopussa ja ennen laitteen sammuttamista voit lisätä tehdyn reseptin suosikkeihisi valitsemalla vaihtoehdon selauspainikkeilla ja vahvistamalla painikkeella **OK**.
Ruoanlaiton avustustoiminto ja mahdolliset muokkaukset on tallennettu suosikkeihin.

Voit hakea suosikkeja painamalla painiketta ja selaamalla painikkeilla ⌄ / ⌃.

HUOM: Jos olet valinnut jo 5 suosikkia, kaikki uudet tallennukset korvaavat ensimmäisen suosikin.»

4.15 TURVALLISUUS JA SUOSITUKSET

Jälkilämpö

Intensiivisen käytön jälkeen käyttämäsi keittoalue voi olla kuumana muutaman minuutin ajan. Näytössä näkyy tällöin symboli “H”.
Vältä koskemasta kyseisiä alueita.

Lämpötilan rajoitin

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

Suojaus ylivuotamisen aikana

Tason sammutus käynnistyy seuraavassa kolmessa tapauksessa:
- nesteen vuotaminen tasolle ja ohjauspainikkeiden päälle.
- painikkeiden päälle jätetty kostea liina.
- ohjauspainikkeiden päälle asetettu metallinen esine.

Poista esine tai puhdista ja kuivaa ohjauspainikkeet ja käynnistä kypsennys uudelleen.
Näissä tapauksissa symboli ━ näkyy näytössä ja äänimerkki kuuluu.

«Auto-Stop»-järjestelmä

Jos unohdat sammuttaa kypsennyksen, keittotaso on varustettu «Auto-Stop»-turvatoiminnolla, joka sammuttaa automaattisesti unohdetun keittoalueen ennalta määritetyn ajan jälkeen (1–10 tuntia käytetystä tehosta riippuen). Jos tämä turvatoiminto käynnistyy, keittoalueen sammutus näkyy tekstialueessa symbolina “AS” ja äänimerkki kuuluu noin kahden minuutin ajan. Paina mitä tahansa ohjauspainikkeista sammuttaaksesi toiminnon.

.4 LAITTEEN KÄYTTÖ

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

Emme suosittele keittotason suojalaitteiston käyttämistä.

.5 HUOLTOTOIMET

KEITTOTASON HUOLTO

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

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

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

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

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

6 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS

Käyttöönoton yhteydessä

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

Sähkövirta katkeaa tai vain yksi puoli toimii. Keittotason kytkentä on viallinen. Tarkista yhdenmukaisuus (katso sähköliitäntäkappale).

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

Käynnistyksen yhteydessä

Keittotaso ei toimi ja näppäimistön valonäytöt pysyvät sammuneina. Laite ei saa virtaa. Virransyöttö tai kytkentä on viallinen. Tarkista sulakkeet ja sähkökatkaisin.

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

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

Oletuskoodi F9: jännite on alle 170 V.
Oletuskoodi F0: lämpötila on alle 5 °C.

Käytön aikana

Keittotaso ei toimi, näytössä näkyy ja äänimerkki kuuluu. Ohjauspainikkeille on valunut jotain tai niiden päälle on asetettu esine. Puhdista tai poista esine ja käynnistä kypsennys uudelleen.

Koodi F7 näkyy näytöllä. Sähköpiirit ovat kuumentuneet (katso upotusta koskeva kappale).

Keittoalueen käytön aikana näppäimistön merkkivalot vilkkuvat jatkuvasti. Käytetty astia ei ole yhteensopiva.

Astioista kuuluu ääntä ja keittotaso kalisee kypsennyksen aikana (katso ohjeita kappaleesta «Turvallisuus ja suositukset»). Tämä on normaalia toimintaa. Tietyntyyppisten astioiden kanssa kyseessä on keittotason energian siirtyminen astiaan.

Tuuletus on päällä vaikka keittotaso on sammutettu. Tämä on normaalia toimintaa. Se jäähdyttää tason elektronisia osia.

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

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014
IT Informazioni re rimazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met l nformatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyInformacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações re Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v pr informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

TM 00 0603035

		Symbol	Value													Unit	
Model identification			LLEI6XOTF	LLFOETF	LLFOEXTF	LLEOVXTF	LLEIYXOTF	LLFYYXOTF	LLSZEXOTF	LLSZOXOTF	LLSZVXOTF	LLSZZYOTF					FR Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Τυποποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning
Rating plate			SERIE: XXXXXXXX XXXXXXXXX Nr: XX XX XXXX				TYPE: XXXXX		XXXXX XXX XXXX								FR Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA:Typeskiltet DE: Typenschild EL: Πλακέτα σήμανσης EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **														FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. **** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.**
Total power			7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400				W	FR puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικής ισχύς EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	3	3	3	4	4	3	4	3	4					FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie sa varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **														FR Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massivekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø	16	16	16	16	16		30	16	28					cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerrau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: σημαίνει ότι η διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στο πλησιέστερο 5 mm. EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm. ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø	18	23	23	23	23			23						cm	
	3	Ø	18	28	30	28										cm	
	4	Ø	23													cm	
	5	Ø														cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23				cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στο πλησιέστερο 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(n) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW						40x23				40x23				cm	
	8	LxW														cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	182,5	175,1	175,1	175,1	175,1		168,9	175,1	168,3					Wh/kg	FR Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	170,2	170,2	170,2	170,2			170,2						Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	161,1	168,9	168,3										Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$	170,2													Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$					179,7	179,7	180,2	180,2	180,2	180,2				Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$						179,7				180,2				Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	172,8	168,8	171,4	171,2	175,0	179,7	174,6	175,2	174,3	180,2				Wh/kg	FR Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

HU

KEDVES ÜGYFELÜNK!

Ön most vásárolt egy De Dietrich terméket. Ez a választás éppúgy tükrözi az Ön magas szintű igényeit, mint a francia életmód iránti fogékonyságát.
A vállalat több mint 300 év alatt megszerzett szakértelme letéteményeseként a De Dietrich alkotásai a konyhaművészet szolgálatában a tervezés, a hitelesség és a technológia egységét testesítik meg. Készülékeink a legkiválóbb anyagokból, kifogástalan kivitelezési minőséggel készülnek.
Biztosak vagyunk benne, hogy ez a magas színvonalú kivitelezés lehetővé teszi a konyhaművészet szerelmeseinek, hogy kifejezzék tehetségüket.
A De Dietrich fogyasztói ügyfélszolgálata a rendelkezésére áll, hogy válaszoljon minden kérdésére és javaslatára, biztosítva az Ön igényeinek magas szintű teljesítését.
Megtiszteltetés számunkra, hogy partnerei lehetünk a konyhában, és köszönjük a belénk vetett bizalmát.

ORIGINE FRANCE GARANTIE® BVCert.6011825

A franciaországi Orléansban és Vendôme-ban található gyáraiban a De Dietrich folyamatosan a kiválóságra törekszik, és tökéletesen kidolgozott termékeinek tervezése során a kivételes szakértelmet örökíti meg. Számos háztartási készülékünk rendelkezik az Origine France Garantie tanúsítvánnyal, ami azt jelzi, hogy a termékek Franciaországban készültek.
Ez a jelölés nemcsak a készülékeink minőségét és tartósságát garantálja, hanem a nyomon követhetőséget is, így egyértelmű és objektív módon jelzi a származásukat.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TARTALOMJEGYZÉK

HU

• 1 KÖRNYEZETVÉDELEM 7

• 2 TELEPÍTÉS 8

Kicsomagolás 8
Beépítés 8
Bekötés az elektromos hálózatba 10

• 3 A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA 11

Kezelőpanel szójegyzék 11
Kijelző szójegyzék 12

• 4 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA 13

Paraméterek kezelése 13
Teljesítmény kezelése 14
Az edény kiválasztása 14
A főzőmező kiválasztása 13
Bekapcsolás – Kikapcsolás 15
Teljesítmény beállítása 15
Horizone (modelltől függően) 16
Az időzítő beállítása 16
A vezérlő parancsok reteszelése 17
SWITCH funkció 17
ICS funkció 17
RECALL funkció 17
Az ELTELT IDŐ funkció 18
Főzési asszisztens funkció 19
Kedvencek funkció 25
Biztonság & ajánlások 25

• 5 KARBANTARTÁS 26

• 6 RENDELLENESSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK 27

• 7 ECO TERVEZÉSI TÁBLÁZAT 28

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK, OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI HASZNÁLAT CÉLJÁRA.

Jelen útmutató elektronikusan letölthető a márka internetes honlapjáról.

A készülék megfelel a vonatkozó európai irányelveknek és előírásoknak.

— Ezt a gépet 8 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi és szellemi képességű illetve megfelelő gyakorlattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek csak megfelelő felügyelet mellett használhatják, amennyiben tájékoztatást kaptak a gép biztonságos használatára vonatkozóan és megértették a használattal járó kockázatokat.

Ne hagyja, hogy a gyerekek játsszanak a készülékkel.

Gyermekek a gép felhasználói tisztítását és karbantartását nem végezhetik felügyelet nélkül.

A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani, amennyiben folyamatos felügyeletük nem biztosított.

A főzőlap a készülék kikapcsolt állapotban vagy főzés közben történő használatát megakadályozó gyermekzárral van felszerelve (lásd a gyermekzár használata c. fejezetet).

A készülék és elérhető részei a használat során felforrósodnak. A potenciálisan égési sérülést okozó részek érintésének elkerülése érdekében óvintézkedéseket kell tenni.

Fémtárgyat, például kést, villákat, kanalat és edényfedőt nem szabad a lapra helyezni, mert felforrósodhatnak.

FIGYELEM: csak felügyelet mellett használható. A rövid időtartamú melegítés folyamatos felügyeletet igényel.

Tűzveszély: ne tároljunk semmit a főzőzónákon.

Az olajjal vagy zsírral sütés, főként felügyelet nélkül, veszélyes lehet, és tüzet okozhat. A tüzet SEMMIKÉPPEN se próbálja meg vízzel eloltani , hanem kapcsolja ki a készüléket, mielőtt például fedővel vagy tűzoltó takaróval letakarja a lángot.

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütést.

Ne használjuk újra a főzőlapot, amíg a kerámialapot ki nem cserélték.

A főzőlapot az érvényben lévő telepítési szabályoknak megfelelően egy omnipoláris leválasztó berendezéssel kell a hálózathoz csatlakoztatni. Leválasztó eszközt kell beépíteni a fix vezetékbe. A főzőlapot úgy tervezték, hogy külső beavatkozás nélkül 50 Hz vagy 60 Hz (50 Hz/60 Hz) Hz frekvencián működjön.

A készüléket szabványos tápkábellel kell csatlakoztatni, a vezetékek száma a kívánt csatlakozás típusától függ (lásd a telepítés c. fejezetet)

Ha a tápkábel megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, a gyártó szervizszolgálatának vagy megfelelő képesítéssel rendelkező szakembernek ki kell cserélnie.

Ügyeljen arra, hogy a főzőlap közelében csatlakoztatott elektromos készülék tápkábele ne érintkezzen a főzőzónákkal.

FIGYELMEZTETÉS: A főzőlap és a pacemaker közötti interferencia elkerülése érdekében az utóbbit a vonatkozó előírásoknak megfelelően kell kialakítani és beállítani. Kérjen tájékoztatást a gyártótól vagy kezelőorvosától.

Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett, a használati utasításban megfelelőként feltüntetett vagy a készülékbe beépített védőkészüléket használjon. A nem megfelelő védőeszközök használata balesetveszélyes.

Kerülje az edények odaütődését: az üvegkerámia felület nagyon ellenálló, azonban nem törhetetlen.

Ne tegyünk forró fedőt lapjával a főzőlapra. A tapadókorong-szerű viselkedés károsíthatja az üvegkerámia lapot. Kerüljük az edényekkel történő súrlódást: hosszú távon károsíthatja az üvegkerámia felület felszínét.

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Soha ne használjunk alumíniumfóliát az étel elkészítéséhez. Soha ne tegyünk alumíniumfóliába csomagolt vagy alumíniumtálcába helyezett terméket a főzőlapra. Az alumínium megolvad és helyrehozhatatlanul károsíthatja a készüléket.
Ne tároljunk tisztítószereket vagy gyúlékony termékeket a főzőlap alatti szekrényben.
Soha ne használjunk gőztisztítót a főzőlap ápolására.
Külső időzítő vagy külön távirányító használata ellentétes a készülék rendeltetésével.
Használat után kapcsolja ki a főzőlapot a vezérlő eszközzel, az edényérzékelőre tekintet nélkül.

.1 KÖRNYEZET

A KÖRNYEZET VÉDELME



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a készülék nem kezelhető kommunális hulladékként. Az Ön készüléke számos újrahasznosítható anyagot tartalmaz. Ezért van ezzel a szimbólummal megjelölve, ami azt jelzi, hogy az elhasználódott készülékeket egy erre a célra szolgáló gyűjtőhelyen kell elhelyezni. Az elhasználódott készülékek lakóhelyéhez legközelebb eső gyűjtőhelyeiről érdeklődjön a helyi önkormányzat műszaki részlegénél vagy viszonteladójánál. A készüléknek a gyártó által megszervezett újrahasznosítását így a lehető legjobb feltételekkel lehet megvalósítani, az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló európai irányelvnek megfelelően.
A készülék egyes csomagolóanyagai szintén újrahasznosíthatók. Vegyen részt újrahasznosításukban, és járuljon hozzá a környezet védelméhez azzal, hogy az erre a célra szolgáló helyi gyűjtőkben helyezi el ezeket. Köszönjük, hogy részt vesz a környezet védelmében.

Energiamegtakarítást segítő tanács

Jól illeszkedő fedél használata főzéshez energia-megtakarítással jár. Ha üvegfedőt használ, tökéletesen ellenőrzés alatt tudja tartani az étel elkészítését.

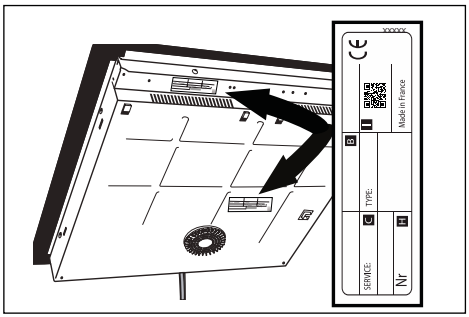
2 TELEPÍTÉS

KICSOMAGOLÁS

Távolítson el minden védőelemet a főzőlapról.

Ellenőrizze és vegye figyelembe a készülék, az adattáblán feltüntetett jellemzőit. Későbbi felhasználás céljából legyen szíves megjegyezni az alábbi keretekben, az adattáblán szereplő szerviz- és típusszabvány hivatkozásokat.

Szerviz:	Típus:

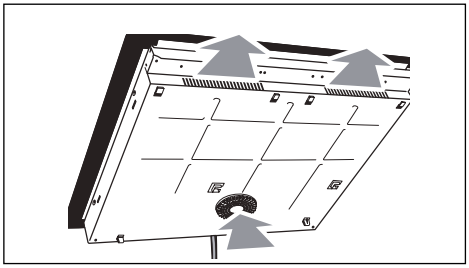


BEÉPÍTÉS

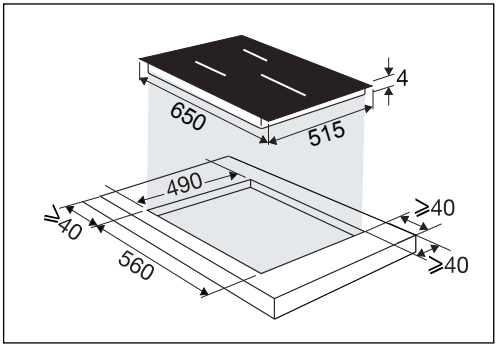
Ellenőrizze, hogy a levegő be- és kimeneti nyílások akadálymentesek.

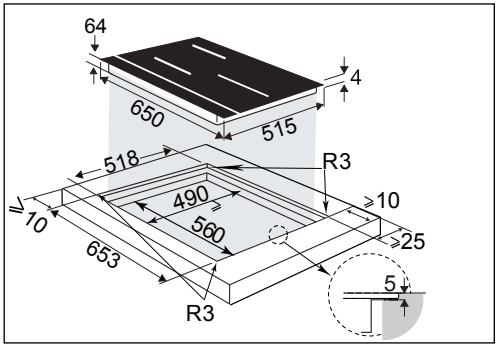
Vegye figyelembe a főzőlap beépítésére szolgáló munkalap beépítési méreteivel (milliméterben) kapcsolatos indikációkat.

Ellenőrizze, hogy a levegő megfelelően áramlik a főzőlap első és hátsó része között.



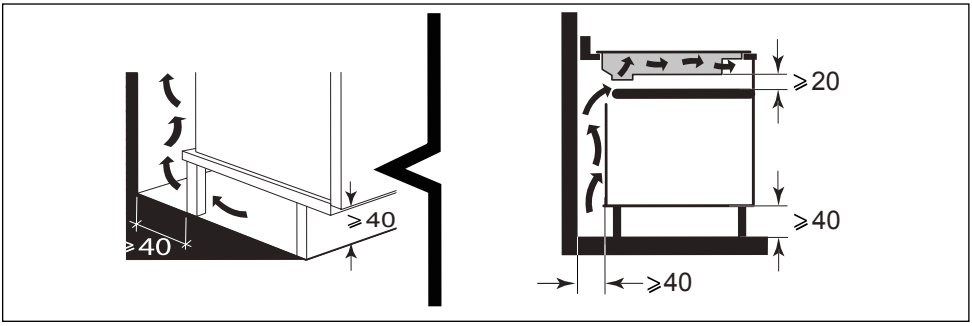
Ráültetett telepítés Süllyesztett telepítés



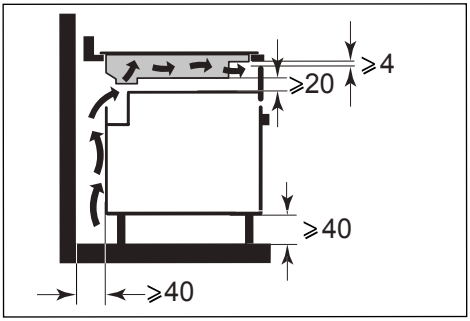


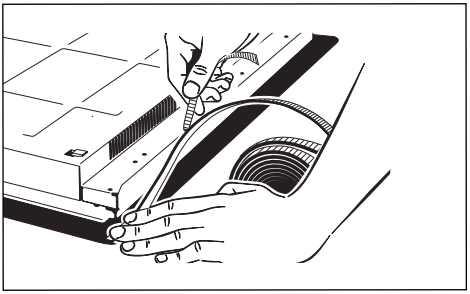
2 TELEPÍTÉS

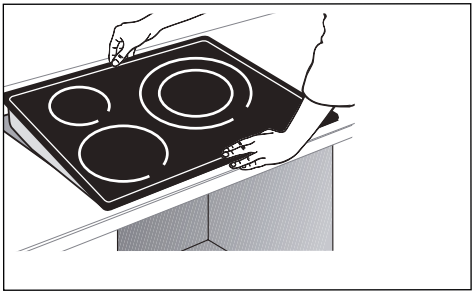
Ha a főzőlapot egy fiók fölé,



vagy beépített sütő fölé szereltük be, a megfelelő légáramlás biztosítása érdekében tartsuk be az ábrákon feltüntetett méreteket.
Beépítés előtt óvatosan ragasszuk fel a tömítőgumit a kerámiafelület teljes kerületén.







Fontos

Ha a sütő a főzőlap alatt van, a főzőlap hőbiztonsági eszközei korlátozhatják a főzőlap és a pyro üzemmódban működő sütő egyidejű használatát, ilyenkor a vezérlő területen az „F7” kód jelenhet meg. Ebben az esetben javasoljuk, hogy a szekrény oldalán egy nyílás (8 cm × 5 cm) kialakításával javítsa a főzőlap szellőzését .

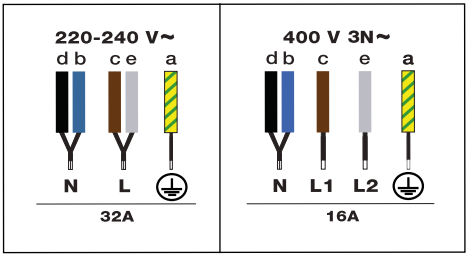
2 TELEPÍTÉS

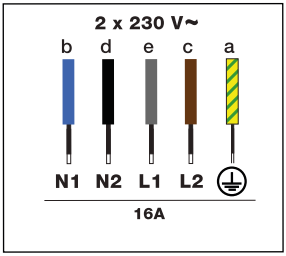
BEKÖTÉS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATBA

A főzőlapot az érvényben lévő telepítési szabályoknak megfelelően egy omnipoláris leválasztó berendezéssel kell a hálózathoz csatlakoztatni. Leválasztó eszközt kell beépíteni a fix vezetékbe.
Azonosítsa a főzőlap kábelét:

a) zöld-sárga
b) kék
c) gesztenyebarna
d) fekete
e) szürke

A főzőlap feszültség alá helyezésekor vagy hosszabb áramszünet után a kezelőpanelen megjelenik egy világító kód. Hogy használni tudja a főzőlapot, várjon körülbelül 30 másodpercet vagy nyomjon meg egy gombot, amíg ezek az információk el nem tűnnek (ez a kijelzés normális, a Vevőszolgálatnak szól). A főzőlap felhasználójának nincs teendője vele kapcsolatban.





3 A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA



Kezelőpanel szójegyzék

: Paraméterek
OK : Érvényesítés / ok
: Visszalépés

: Navigáció (menü fel / le)
: On/Off
: Reteszelés / Clean Lock
: Főzőzóna kiválasztása

: Horizone (modelltől függően)
– + : Teljesítmény/idő beállítása

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0 : Numerikus billentyűzet teljesítmény/idő kiválasztása

: Időzítő

Közvetlen hozzáférés

: Melegen tartás
: Lassú főzés
: Kisütés
: Turbó

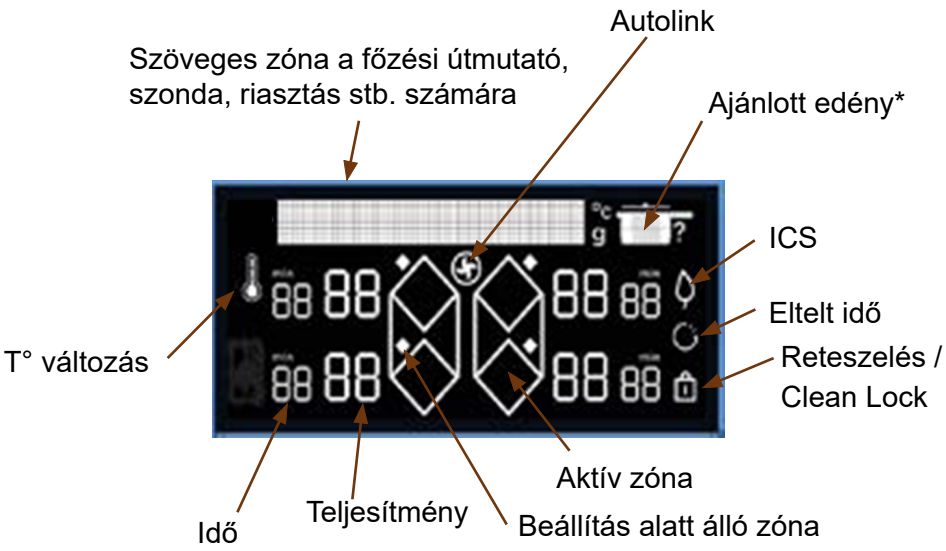
Funkciók

: Switch funkció
: ICS funkció
: Recall funkció
: Eltelt idő funkció
: Főzési asszisztens

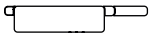
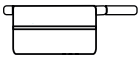
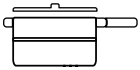
: Kedvencek

3 A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

Kijelző szójegyzék



*** Ajánlott edény:**

-  Serpenyő
-  Serpenyő fedővel
-  Lábas
-  Lábas fedővel

4 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A főzőlap első bekapcsolásakor lehetőség van különböző funkciók testre szabására.

Paraméterek kezelése

Nyomja meg a gombot a paraméterek eléréséhez:

- **Nyelv** (Alapértelmezés szerint francia)
- **Fényerő** (5 lehetséges fokozat)
- **Autolink**: A főzőlap automatikusan közli teljesítményszintjeit a páraelszívóval, amely automatikusan beállítja a sebességét, és be- vagy kikapcsolja a világítást. A páraelszívón nincs szükség beállításra. A páraelszívó a főzőlap kikapcsolása után kb. 2 percig automatikusan 1. fokozaton marad, majd kikapcsol.

A funkció alapértelmezés szerint ki van kapcsolva, de a menüben az ON lehetőség fel-le gombokkal (beállítás szimbólum) történő kiválasztásával aktiválhatja

- **Teljesítménykorlátozás** (4 teljesítményszint áll rendelkezésre, lásd a Teljesítménykezelés fejezetet)
- **Demó mód**: Alapértelmezés szerint a készülék normál fűtési üzemmódra van állítva. DEMO üzemmódban (ON állásban) történő aktiválás esetén a készülék nem fog felmelegedni. A demó üzemmódból a paraméter gomb hosszan tartó megnyomásával léphet ki.
- **Karbantartás**: Probléma esetén beléphet a Karbantartás menübe. Amikor felveszi a kapcsolatot a vevőszolgálattal, kérhetik Öntől a diagnosztikában megjelenő kódokat. A „Visszaállítás” opció lehetővé teszi a készülék gyári beállításainak visszaállítását.

A gombok ∨ és ∧ segítségével mozoghat a menüben.

A gomb ⮌ megnyomása lehetővé teszi a menübe történő visszatérést, módosítások nélkül.

A gomb **OK** megnyomása lehetővé teszi a választás érvényesítését.

4 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

4.1 TELJESÍTMÉNYKEZELÉS

A főzőlap összesített teljesítményének meg kell felelnie az elektromos rendszer teljesítményének.
Alapértelmezés szerint a főzőlap teljesítménye a legmagasabb fokozatra van állítva.
Győződjön meg arról, hogy az elektromos rendszerében elhelyezett megszakító megfelelően van-e kalibrálva (lásd az alábbi táblázatot).

Főzőlap teljesítménye (kW)	Biztosítékok / Megszakító (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Győződjön meg arról, hogy a kiválasztott teljesítmény megfelel az elektromos panel megszakítóinak.

4.2 AZ EDÉNY KIVÁLASZTÁSA

A legtöbb főzőedény használható az indukciós lappal. Csak az üveg-, agyag-, speciális aljzat nélküli alumínium-, réz- és bizonyos nem mágneses rozsdamentes acéledények nem használhatók indukciós főzőlapon.

Javasoljuk, hogy vastag, lapos aljú edényeket válasszon. Ezeknek a hőeloszlása jobb, és az étel egyenletesebb lesz. Soha ne tegyünk fel üres edényt felügyelet nélkül melegíteni.

⚠ Ne helyezzen főzőedényeket a vezérlőpanelre és a kijelzőre..

4.3 A FŐZŐMEZŐ KIVÁLASZTÁSA

Több főzőmező áll rendelkezésére, melyekre az edényeket lehet helyezni. Az edény méretétől függően válassza ki a legmegfelelőbbet. Ha az edény alja túl kicsi, a teljesítményjelző villogni fog, és a főzőmező nem fog működni, még akkor sem, ha az edény anyaga indukció főzésre ajánlott. Ügyeljen arra, hogy ne használjon a főzőmező átmérőjénél kisebb átmérőjű főzőedényeket (lásd a táblázatot).

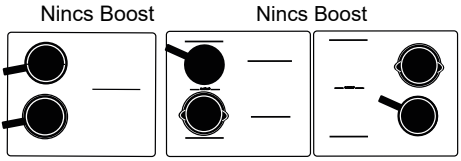
A főzőmező teljesítménye (cm)	A főzőmező maximális teljesítménye (Watt)	Az edény aljának átmérője (cm)
16	2400	10–18
18	2800	11–22
23	3700	12–24
28	3700 / 4600(*)	15–32
30	5500	15–32
Horizone	3700 / 4600(*)	18 – Ovális – halfőző edény
1/2 főzőzóna	2800	11–22

(*) modelltől függően

Több főzőmező egyidejű használata esetén a főzőlap úgy osztja el a teljesítményt, hogy az összességében ne haladja meg a főzőlap teljes teljesítményét.

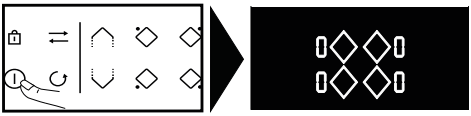
Ha egyszerre több főzőmezőn használja a maximális teljesítményt (Boost), ügyeljen arra, hogy a főzőedényeket pontosan helyezze el, az alábbi konfigurációk kerülésével:

4 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

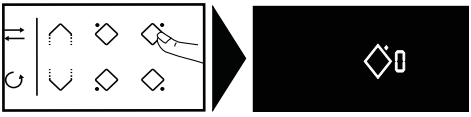


4.4 ⏻ BEKAPCSOLÁS - KIKAPCSOLÁS

Nyomja le a Be / Ki ⏻ gombot. „0” jelenik meg az összes elérhető főzőmezőn 8 másodpercig. A főzőlap automatikusan érzékeli a főzőedényeket. Edény érzékelése esetén, a „0” villog egy ponttal az érzékelt zónában. Most beállíthatja a kívánt teljesítményt. A teljesítmény beállítása nélkül. A főzőzóna automatikusan kikapcsol.

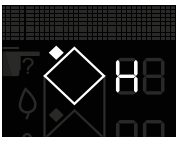


Ha nem érzékelhető edény jelenléte, válasszon főzőmezőt.



Főzőzóna/lap kikapcsolása

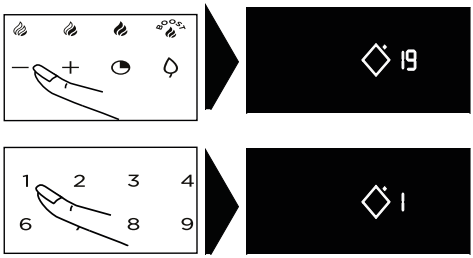
Nyomja meg és tartsa lenyomva a ◇ zóna gombját, ekkor egy hosszú hangjelzés következik, és a kijelző kialszik, vagy megjelenik a „H” (maradék hő) jel.



Nyomja le a Be / Ki gombot a főzőlap teljes leállításához.

4.5 A TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA

Nyomja meg a + vagy - gombot vagy használja a numerikus billentyűzetet a teljesítményszint beállításához, 1 és 19 között. Ebben az esetben közvetlenül megadhatja a kívánt teljesítménynek megfelelő számokat. A „0” gomb megnyomása kikapcsolja a főzőlapot.
Bekapcsoláskor a zóna „-” gombjának megnyomásával vagy a numerikus billentyűzettel közvetlenül a maximális teljesítményre kapcsolhat (de nem turbó fokozatba)



Közvetlen hozzáférés:

Négy gomb áll a rendelkezésére az előre beállított teljesítményszintek közvetlen eléréséhez:

= 2. teljesítményfokozat – Melegen tartás

= 10. teljesítményfokozat – Lassú főzés

= 19. teljesítményfokozat – Kisütés

= maximális teljesítményfokozat.



Ezek a teljesítményértékek módosíthatók, kivéve a BOOST (TURBÓ)-t. Tegye a következőket:
A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.



Nyomja meg és tartsa lenyomva a vagy vagy jelet.
Állítsa be az új teljesítményfokozatot a + vagy - megnyomásával.
- Néhány másodperc után egy hangjelzés erősíti meg a műveletet.
Megjegyzés: A teljesítményfokozatnak
1 és 3 esetén
4 és 11 esetén
12 és 19 esetén

4.6 HORIZONE (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

A Horizone főzőlap 2 különálló zónával vagy 1 teljes zónával használható. A teljes zóna kiválasztása a gombbal történik.



A teljesítmény és az időzítő beállítása megegyezik a normál főzőmezőével.

4.7 AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

Valamennyi főzőzónának saját időzítője van. Ez azonnal elindítható, amint az érintett főzőzóna működésbe lép. A beindításához vagy módosításához nyomja meg az időzítő gombját .



majd a + vagy - jelzést.

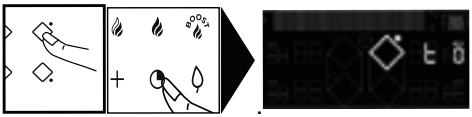


vagy használja a numerikus billentyűzetet. Ebben az esetben közvetlenül egymás után megadhatja a kívánt időnek megfelelő számokat. A 0 gomb megnyomása törli az időzítőt.
Nagyon hosszú időtartam beállítása könnyebb, ha először a - jelet nyomja meg. Ekkor a 8 órára ugrik a szám. A - ismételt megnyomása visszaszámolja az órákat 2 óráig, majd 99 percig.
A főzés végén 0 látható a kijelzőn, egy figyelmeztető hangjelzés kíséretében. A kikapcsoláshoz nyomja meg az érintett főzőzóna bármelyik vezérlőgombját. Ellenkező esetben a hangjelzés néhány másodpercen belül leáll.
Az időzítő főzés közbeni leállításához nyomja meg egyszerre a + és - jeleket, térjen vissza a 0-ra a - gombbal vagy nyomja meg a „0” gombot a numerikus billentyűzeten.

Visszaszámláló időmérő

Ez a funkció egy esemény időzítésére használható főzés nélkül.

- Válasszon ki egy nem használt zónát.



Nyomja meg a gombot .
Állítsa be az időt a + vagy - gombokkal.
Egy „**t**” villog a kijelzőn.



-A beállítás végén a „**t**” folyamatosan ég, és megkezdődik a visszaszámlálás.
A visszaszámlálást a főzőmező választó gomb megnyomásával és nyomva tartásával állíthatja le.

4.8 VEZÉRLÉS RETESZELÉSE

Gyerekzár

A főzőlap a készülék kikapcsolt állapotában vagy ételkészítés közben történő használatát megakadályozó gyermekzárral van ellátva (a beállítások megőrzése érdekében). Biztonsági okokból csak a kikapcsoló gomb és a zónaválasztó gombok aktívak mindig, és engedélyezik a főzőlap kikapcsolását vagy a melegítő zóna leállítását.

Reteszelés

Nyomja meg a gombot (lakat), amíg a reteszelés szimbóluma meg nem jelenik a kijelzőn, és egy hangjelzés meg nem erősíti a műveletet.

A főzőlap reteszelése működés közben

Amikor megnyomja a működésben lévő zónák teljesítmény vagy időzítő gombját, a szimbólum villogni kezd.

Reteszelés megszüntetése

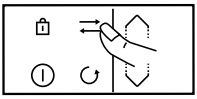
Nyomja meg a gombot, amíg a reteszelés szimbóluma el nem tűnik a kijelzőről, és egy hangjelzés meg nem erősíti a műveletet.

CLEAN LOCK funkció

Ez a funkció ideiglenesen blokkolja a főzőlapot tisztítási idő alatt.
A Clean lock aktiválásához:
Nyomja meg röviden a gombot. Ekkor hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn villogni kezd a szimbólum.
Az előre megadott idő elteltével a blokkolás automatikusan megszűnik. Kettős hangjelzés hallható. Bármikor leállíthatja a Clean Lock funkciót a gomb hosszan tartó lenyomásával.

4.9 SWITCH FUNKCIÓ

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy egy lábast az egyik főzőlapról a másikra áthelyezve megtartsa az eredeti beállításokat
(teljesítményfokozat és idő).
Nyomja meg röviden a **-t,**



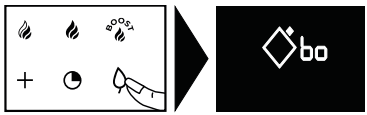
a ==== szimbólumok lefelé gördülnek a szövegsoron. A ⌄ és ⌃ jelekkel válassza ki azt a főzőmezőt, amelyre át szeretné helyezni az edényt. A beállítások átkerültek a kiválasztott főzőmezőre, és áthelyezheti az edényt az új főzőmezőre.

4.10 ICS FUNKCIÓ

Intelligent Cooking System

Ez a funkció lehetővé teszi a főzőmező a használt edények átmérőjéhez alkalmazkodó optimális kiválasztását.

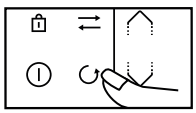
Tegye a következőket:
Helyezze az edényt egy főzőmezőre (pl.: Ø28 cm).
Válassza ki a Boost teljesítményfokozatot és esetleg az időtartamot.
Nyomja meg a gombot . A szimbólum megjelenik a kijelzőn.



- vagy a kiválasztott főzőmező a legmegfelelőbb az edénynek és az eltűnik, átadva a helyét a kezdeti főzési paramétereknek.
- vagy a kiválasztott főzőmező nem a legmegfelelőbb az edénynek, és a kijelző jelzi a legmegfelelőbb főzőmezőt és a beállítások automatikusan átkerülnek erre. MEGJEGYZÉS: A funkció használatához a főzőlapnak lehűlt állapotban kell lennie.

4.11 RECALL FUNKCIÓ

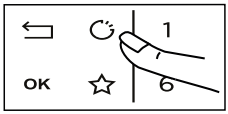
Ez a funkció valamennyi főzőmező legutolsó, az elmúlt 3 percen belül kikapcsolt „teljesítményfokozat- és időzítő" beállításait jeleníti meg.
A funkció használatához a főzőlap reteszelését fel kell oldani. Nyomja meg a Bekapcsolás / Kikapcsolás gombot, majd nyomja meg röviden a -t.



Amikor a főzőlap működésben van, a funkció lehetővé teszi az elmúlt 30 másodpercben kikapcsolt főzőmező(k) teljesítmény- és időzítő beállításainak visszaállítását.

4.12 ELTELT IDŐ (ELAPSED TIME) FUNKCIÓ

Ezzel a funkcióval a kiválasztott főzőmező utolsó fokozatváltoztatása óta eltelt időt tudjuk kijelezni. Ennek a funkciónak a használatához nyomja meg a jelet.



Az eltelt idő a kiválasztott főzőmező időzítő kijelzőjén villog.
Ha azt szeretné, hogy a főzés egy meghatározott időn belül fejeződjék be, nyomja meg a gombot , majd a kívánt főzési idő növeléséhez 5 másodpercen belül nyomja meg a + gombot az időzítőn. Ekkor az eltelt idő kijelzése 3 másodpercig folyamatosan ég, majd megjelenik a hátralévő idő. A döntését hangjelzés erősíti meg.
Ez a funkció az időzítő funkcióval vagy anélkül is elérhető.
Megjegyzés: ha az időzítőn megjelenik egy idő kijelzés, várjon 5 másodpercet, mielőtt módosítaná a főzési időt.

4.13 FŐZÉSI ASSZISZTENS FUNKCIÓ

Ez a funkció a következőket tartalmazza: Receptek / Sous-vide / Boil / Grill / Blansírozás. Ez a főzési mód az elkészítendő ételtől függően választja ki Önnek a megfelelő főzési paramétereket.
A főzőlapnak bekapcsolt helyzetben kell lennie; a különböző funkciók eléréséhez nyomja meg a gombot.
Ha a főzőlapot Recept üzemmódban használja, javasoljuk, hogy a recepthez ajánlott edényeket használja.

A receptek kiválasztása

Az optimális főzési eredmények érdekében minden recepthez rozsdamentes acélból készült edényt kell használni, kivéve a palacsintákat (crèpe és pancake), amelyek a betéttel rendelkező edényekkel optimálisak.
Olyan ételeket kínálunk Önnek, amelyekhez a főzőlap automatikusan felajánlja és beprogramozza a főzési teljesítményt és az időt a típusnak vagy a kívánt mennyiségnek megfelelően.

Hozzávalók	Típus
Hús	
Marhahús	Vékony / Közepes / Vastag
Húspogácsa	Friss / Fagyasztott
Bárány	Bordaszelet
Sertés	Közepes bordák / Vastag bordák
Kacsa	Kacsamell / Kacsahús szeletek
Baromfi	Csirkemell / Comb
Tenger gyümölcsei	
Filé	
Halszelet	
Formázott szeletek	
Egész hal	Kicsi / Kerek < 350g / Lapos > 350g
Rákok	Posírozás / ECO posírozás*
Garnélarák	Grillezés / Posírozás / ECO posírozás*
Kagyló/tengeri kéthéjú kagyló	
Fésűkagyló	

Zöldségek	
Paradicsom	
Cukkini	
Padlizsán	
Paprika	
Hagyma	
Gomba	Vágott / Egész
Blansírozott burgonya	
Spenót	

Hozzávalók	Típus	Mennyiség
Desszert		
Olvasztott csokoládé		
Palacsinta		
Palacsinta		
Briós Bundás kenyér		
Karamell		
Tojás		
Tükörtojás		2/4
Omlett		2 / 4 / 6
Rántotta		2 / 4 / 6
Keménytojás		2 / 4 / 6
Lágytojás		2 / 4 / 6
Főtt tojás		2 / 4 / 6
Fürj		

Tésztafélék / Rizs		
Főtt tészta		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Szárított tészta	Penne	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	ECO penne*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spagetti	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	ECO spagetti*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	ECO tagliatelle*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Kagylótészta	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	ECO kagylótészta*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Rizs	Fehér	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Teljes kiőrlésű	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Venéré	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

Az ECO receptek passzív főzésre utalnak, amely a maradék hő felhasználásával energiát takarít meg. A fedőnek köszönhetően a hő a főzőlap kikapcsolása után is a lábas belsejében koncentrálódik, így a főzés az ECO funkcióval előre beállított ideig folytatódhat.

- A **sous vide funkció** lehetővé teszi a vákuumcsomagolt ételek alacsony hőmérsékleten történő főzését, megőrizve azok kulináris és diétás minőségét. Fontos, hogy a víz a főzés kezdetén egyszerű csapvíz hőmérsékletű legyen, különben torzulhat a végeredmény.
- A **Boil funkció** lehetővé teszi, hogy egy bizonyos mennyiségű vizet felforraljon és forrásban tartson anélkül, hogy túlcsordulna, például tészta főzése esetén. Helyezze az edényt egy főzőlapra.
  Állítsa be a kívánt vízmennyiséget (0,5 és 6 liter között a gombokkal ^ / v).
  A főzőlap javaslatot tesz a legmegfelelőbb főzőmezőre.
  Érvényesítse az **OK** megnyomásával A főzés megkezdődik.

  Egy hangjelzés hallatszik, amikor a víz eléri a forráspontot, és a kijelzőn megjelenő üzenet kéri, hogy adja hozzá a hozzávalókat. Ha ez megtörtént, nyomja meg az OK gombot a jóváhagyáshoz. Megjelenik az idő és a teljesítmény. Ezeket tetszés szerint beállíthatja. A főzés végén hangjelzés hallható.

MEGJEGYZÉS: Fontos, hogy a víz a főzés kezdetén egyszerű csapvíz hőmérsékletű legyen, különben torzulhat a végeredmény.

Ne használjon öntöttvas edényt vagy fedőt ehhez a funkcióhoz. Ezzel a funkcióval bármilyen olyan ételt megfőzhet, amit forrásban lévő vízben kell megfőzni.

Grill funkció Ez a funkció lehetővé teszi, hogy az iker zónán használja a De Dietrich grill tartozékot az ételek grillezéséhez, elkerülve a túlsütést vagy felesleges zsiradékot. A grill tartozék nincs mellékelve a főzőlaphoz, de beszerezhető a viszonteladónál.

A **blansírozás funkció** lehetővé teszi, hogy a zöldségeket néhány percig forrásban lévő vízben előkészítse, majd jeges vízbe áztassa, hogy megszakítsa a főzési folyamatot (hidegen indítva).
Ez megőrzi a zöldségek élénk színét, valamint állagát.
Válassza ki a vízmennyiséget, amelybe a zöldségeket belemeríti.
Helyezze az edényt a hozzávalókkal egy főzőmezőre.

Példa a marhahús szelet receptjére:

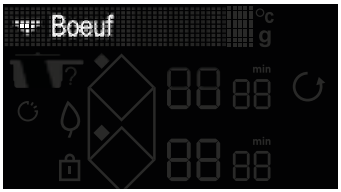
» Kapcsolja be a főzőlapot ⏻
» Nyomja meg a gombot



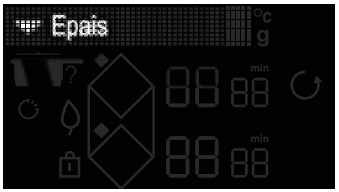
» Válassza ki a „Receptek” menüt a gombok ⌄ / ⌃ segítségével
» Érvényesítse a „Receptek” kiválasztását a gomb **OK** segítségével



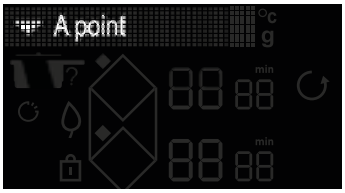
» Válassza ki a „Hús” menüt a gombok ⌄ / ⌃ segítségével
» Érvényesítse a „Hús” kiválasztását a gomb **OK** segítségével



» Válassza ki a „Marha” menüt a gombok ⌄ / ⌃ segítségével
» Érvényesítse a „Marha” kiválasztását a gomb **OK** segítségével

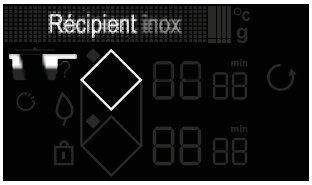


» Válassza ki a marhahús szelet vastagságát a gombok ⌄ / ⌃ segítségével
» Érvényesítse a vastagság kiválasztását a gomb **OK** segítségével

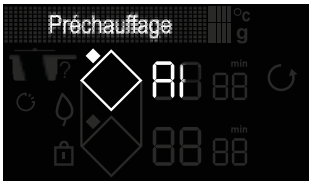


» Válassza ki az elkészítés módját a gombok ⌄ / ⌃ segítségével
» Érvényesítse az elkészítés módjának kiválasztását a gomb **OK** segítségével

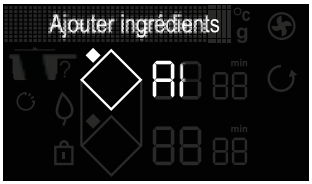
.4 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA



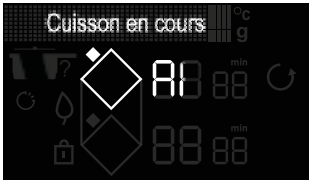
» A főzőlap kijelzője javaslatot tesz az optimális főzési eredményt biztosító főzőedényre és a főzésnek megfelelő főzőzónára.



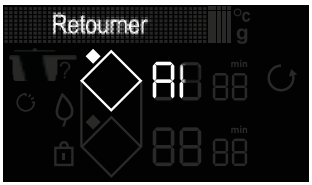
» Miután az edényt a főzőzónára helyezte, érvényesítse a gombbal **OK**
» Elindul az üres előmelegítési fázis.



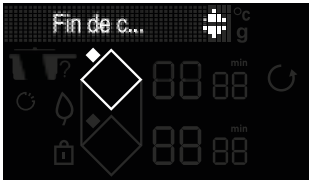
» Amikor az előmelegítés befejeződött, a főzőlap kijelzője kéri, hogy helyezze el a marhahús szeletet.



» Miután elhelyezte az összetevőt, nyomja meg a gombot **OK**
» A marhahús szelet első oldalának sütési ideje elkezd visszaszámlálni.



» Ennek az időtartamnak a végén a kijelző arra kéri, hogy fordítsa meg a húst.
» Miután megfordította, nyomja meg a gombot **OK**
» Megkezdődik a második sütési fázis.



» A sütés végén a főzőlap egy sor hangjelzést ad ki.
» A gomb ^ megnyomása lehetővé teszi a főzési idő növelését.

Megjegyzés: A sütés vége előtt, ha a „min” villog, a gomb ◔, majd a + vagy - gomb megnyomásával beállíthatja a sütési időt.

4.14 KEDVENCEK FUNKCIÓ

A „KEDVENCEK” funkció lehetővé teszi 5 gyakran alkalmazott Főzési asszisztens funkció elmentését. A Főzési asszisztens funkcióval végzett főzés végén, mielőtt kikapcsolja a készüléket, hozzáadhatja az elkészített receptet a kedvencekhez, a léptetőgombokkal kiválasztva az opciót, majd érvényesítve a gombbal **OK**.
A Főzési asszisztens funkció és az Ön által elvégzett módosítások ezután kedvencként kerülnek elmentésre.

A kedvenceit a gomb megnyomásával és a gombokkal ⌄ / ⌃ történő görgetéssel hívhatja elő.

Megjegyzés: Ha az 5 kedvenc már fel lett használva, az új memorizálás az első helyébe lép.”

4.15 BIZTONSÁG & AJÁNLÁSOK

Maradék hő
Intenzív használat után az éppen használt főzőzóna néhány percig még felhevült maradhat. Ez idő alatt a kijelzőn egy „H” jelenik meg Kerülje az érintkezést ilyenkor ezekkel a területekkel.

Hőkorlátozó
Minden főzőzónában folyamatosan egy biztonsági érzékelő ellenőrzi az edény aljának hőmérsékletét. Ha üres edény marad egy bekapcsolt főzőzónán, az érzékelő automatikusan módosítja a főzőlap által leadott teljesítményt, így csökkentve az edény vagy a főzőlap sérülésének kockázatát.

Ráfröccsenés elleni védelem
A főzőlap kikapcsolódását a következő 3 eset valamelyike válthatja ki:
- Kifröccsenő folyadék „teríti be” a vezérlőgombokat.
- Nedves ruha a vezérlőgombokon.
- Fémtárgy a vezérlőgombokon.

Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa és szárítsa meg
a vezérlőgombokat, és indítsa újra a főzést.
Ezekben az esetekben hangjelzés kíséretében a kijelzőn – jel látható.

„Auto-Stop” rendszer
Arra az esetre, ha elfelejti kikapcsolni egy étel készítését, a főzőlap egy előre beállított idő (1 és 10 óra között, a felhasznált teljesítménytől függően) után az elfelejtett főzőzónát automatikusan kikapcsoló „Auto-Stop” biztonsági funkciót kapott. Ha ez a biztonsági funkció működésbe lép, a főzőzóna kikapcsol, a szövegdobozban megjelenik az „AS" felirat, és kb. 2 percig sípoló hangjelzés hallható. Ilyenkor a leállításhoz egyszerűen nyomja meg bármelyik vezérlőgombot.

.4 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Óraketyegéshez hasonló hangok is hallhatók lehetnek.
Ezek a hangok csak akkor jelentkeznek, amikor a főzőlap működésben van, és a hőmennyiségtől függően eltűnnek vagy csökkennek. Az edény típusától és minőségétől függően sípoló hangok is előfordulhatnak. A fent leírt zajok teljesen normálisak; az indukciós technológia részei, és nem jeleznek hibát.

Védőbevonat használatát nem ajánljuk.

.5 KARBANTARTÁS

A FŐZŐLAP KARBANTARTÁSA

Enyhe szennyeződés eltávolítására használjon mosogató szivacsot. A tisztítandó területet áztassa be melegvízzel, majd törölje szárazra.

Ráégett makacs szennyeződések, kiömlött cukros folyadékok vagy megolvadt műanyag eltávolítására használjon mosogató szivacsot és/vagy speciális üvegkaparót. A tisztítandó területet alaposan áztassa be forró vízzel, egy speciális üvegkaparóval kaparja fel, majd mosogató szivaccsal fejezze be, és törölje szárazra.

Fénykoszorúk és vízkő maradványok ellen vigyen fel meleg ecetet a szennyeződésre, hagyja hatni, majd puha ruhával törölje le.

Fényes fémes elszíneződések ellen és heti ápolásra használjon speciális üvegkerámia ápolására szolgáló terméket. A (szilikont tartalmazó és lehetőleg védő hatású) speciális terméket vigye fel az üvegkerámia felületre.

Fontos megjegyzés: ne használjon koptató hatású port vagy szivacsot. A kényes edényekhez ha lehet, használjon speciális krémeket és szivacsokat.

6. RENDELLENESSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK

Üzembe helyezéskor

Azt tapasztalja, hogy világító kijelzés jelenik meg. Ez normális. 30 másodpercen belül eltűnik.

A berendezés kikapcsolt, vagy csak az egyik oldal működik. A főzőlap csatlakoztatása hibás. Ellenőrizze, hogy megfelelő-e (lásd a bekötésre vonatkozó fejezetet).

A főzőlap „szagos" az első főzések közben. A készülék új. Melegítse mindegyik zónát fél órán keresztül egy vízzel teli lábassal.

Bekapcsolás után

A főzőlap nem működik, és a kezelőpanel kijelzőjének fényei nem világítanak.
A készülék nem kap áramot. A tápellátás vagy a csatlakozás hibás. Ellenőrizze a biztosítékokat és a megszakítót.

A főzőlapnem működik, és egy másik üzenet jelenik meg. Az elektronikus áramkör hibásan működik. Forduljon a vevőszolgálathoz.

A főzőlap nem működik, és a „bloc" felirat jelenik meg. Oldja fel a gyermekzárat.

F9 hibakód: 170 V alatti feszültség.
F0 hibakód: 5°C alatti hőmérséklet.

Használat közben

A főzőlap nem működik, a kijelzőn - jelenik meg és hangjelzés hallható.
Folyadék „terítette be" a főzőterületet, vagy egy tárgy blokkolja a kezelőpanelt. Tisztítsa meg vagy távolítsa el a tárgyat, és indítsa újra a főzést.

F7 kód jelenik meg a kijelzőn.
Az elektronikus körök túlmelegedtek (lásd a beépítésre vonatkozó fejezetet).

Egy melegítő zóna működése közben a kezelőpanelen lévő jelzőfények továbbra is villognak.
A használt edény nem megfelelő.

A főzőedények csörömpölnek, a főzőlaptól zörgő hang hallatszik főzés közben (lásd a „Biztonság és ajánlások" című tanácsot). Ez normális. Egy bizonyos típusú edény esetében a főzőlap energiaátadása a főzőlapról az edényre ezzel jár.

A ventilátor hangja a főzőlap leállítása után is hallható.
Ez normális. Ez szükséges az elektronika lehűléséhez.

Tartós működési hiba esetén.
Tegye feszültségmentessé a főzőlapot 1 percre. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a vevőszolgálathoz.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE nº 66/2014
IT Informazioni re rimazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met l nformatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyInformacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações re Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE nº 66/2014
SK Informácie v pr informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnost - UE n° 66/2014
SV Information om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

TM 00 0960 03/2014

CZ5703000

		Symbol	Value												Unit	
Model identification			LLEI60X7F	LLFOE7F	LLFOE47F	LLEO47F	LLEIYX7F	LLEZE57F	LLEZO47F	LLEZV47F	LLEZZ71F					FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Τουποποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning
Rating plate			SERIAL XXXXXXXX XXXXXXXX Nr XX XX XXXX				TYPE XXXXX	XXXXX XXX XXXX								FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA:Typeskiltet DE: Typenschild EL: πλακέτα σήμανσης EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **													FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. **** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.**
Total power			7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400				W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικής ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	3	3	3	4	4	3	4	3	4				FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **													FR Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massivekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	ø	16	16	16	16	16		30	16	28				cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένο στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm. ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	ø	18	23	23	23	23			23					cm	
	3	ø	18	28	30	28									cm	
	4	ø	23												cm	
	5	ø													cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23			cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος, μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας από ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida electricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW						40x23				40x23			cm	
	8	LxW													cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	182,5	175,1	175,1	175,1	175,1		168,9	175,1	168,3				Wh/kg	FR Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	170,2	170,2	170,2	170,2			170,2					Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	161,1	168,9	168,3									Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$	170,2												Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$													Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$					179,7	179,7	180,2	180,2	180,2	180,2			Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$						179,7				180,2			Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$													Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	172,8	168,8	171,4	171,2	175,0	179,7	174,6	175,2	174,3	180,2			Wh/kg	FR Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

IT

GENTILE CLIENTE,

Ha appena acquistato un prodotto De Dietrich. Questa scelta rivela la Sua esigenza e il Suo gusto per lo stile francese.
Con la sua tradizione di oltre 300 anni di savoir-faire, le creazioni De Dietrich incarnano la fusione del design, dell'autenticità e della tecnologia al servizio dell'arte culinaria. I nostri apparecchi sono fabbricati con materiali nobili e offrono una qualità di finitura impeccabile.
Abbiamo la certezza che questo prodotto di alta qualità permetterà a chi ama la cucina di esprimere tutti i suoi talenti.
Il servizio clienti De Dietrich è a Sua disposizione per rispondere a tutte le Sue domande e ai suggerimenti per poter soddisfare al meglio le Sue necessità.
Siamo onorati di essere il Suo nuovo partner in cucina e La ringraziamo della Sua fiducia.

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BVCert.6011825

Con i suoi stabilimenti in Francia, a Orléans e Vendôme, De Dietrich è alla costante ricerca dell'eccellenza, perpetuando il savoir-faire d'eccezione nella progettazione di prodotti perfettamente rifiniti. Molti dei nostri elettrodomestici sono certificati dal label Origine France Garantie, un riconoscimento che ne attesta la fabbricazione in Francia.
Questo label garantisce non solo la qualità e la durabilità dei nostri apparecchi, ma anche la loro tracciabilità, offrendo un'indicazione chiara e oggettiva della loro provenienza.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SOMMARIO

IT

• 1 AMBIENTE 7

• 2 INSTALLAZIONE 8

Disimballaggio 8
Incasso 8
Collegamento elettrico 10

• 3 PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO 11

Simboli tastiera 11
Simboli display 12

• 4 UTILIZZO DELL'APPARECCHIO 13

Gestione dei parametri 13
Gestione della potenza 14
Scelta del recipiente 14
Selezione della zona di cottura 13
Accensione - Spegnimento 15
Regolazione della potenza 15
Horizone (a seconda del modello) 16
Regolazione del timer 16
Blocco dei comandi 17
Funzione SWITCH 17
Funzione ICS 17
Funzione RECALL 17
Funzione ELAPSED TIME 18
Funzione assistente culinario 13
Funzione preferiti 25
Sicurezza e raccomandazioni 25

• 5 MANUTENZIONE 26

• 6 ANOMALIE E SOLUZIONI 27

• 7 TABELLA ECO CONCEPTION 28

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.
Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.

Questo apparecchio è conforme alle direttive e ai regolamenti europei ai quali è soggetto.
L'apparecchio può essere usato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o prive d'esperienza e di competenza, nel caso siano supervisionati e se siano stati correttamente formati o istruiti sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e ne siano stati compresi i rischi potenziali.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
Le pulizia e la cura dell'apparecchio non devono essere effettuati da bambini senza la sorveglianza di un adulto.
I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.
Il piano è dotato di funzione sicurezza bambini che ne blocca l'utilizzo quando è spento o in fase di cottura (vedere capitolo: utilizzo della funzione sicurezza bambini).

L'apparecchio e le sue parti accessibili si scaldano durante l'utilizzo. Devono essere prese precauzioni al fine di evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie poiché possono scaldarsi.

ATTENZIONE: la cottura deve essere supervisionata. Una cottura breve necessita di una supervisione continua.
Rischio d'incendio: non accumulare oggetti sulle superfici di cottura.
Una cottura con olio o con grasso effettuata sul piano senza supervisione può essere pericolosa e provocare un incendio. Non cercare MAI di spegnere un fuoco con acqua, ma interrompere l'alimentazione dell'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiamma.

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

Se la superficie presenta incrinature, scollegare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.
Non utilizzare più il piano prima di aver cambiato la piastra in vetro.
Questi piani devono essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alle regole di installazione in vigore. Un dispositivo di interruzione deve essere incorporato nella canalizzazione fissa. Il piano cottura è previsto per funzionare a una frequenza di 50 Hz o 60 Hz (50Hz/60Hz) senza alcun intervento particolare da parte vostra.
L'apparecchio deve essere collegato con un cavo di alimentazione normalizzato, il cui numero di conduttore dipende dal tipo di collegamento desiderato (vedere capitolo sull'installazione)
Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal servizio assistenza o da persone qualificate al fine di evitare pericoli.
Assicurarsi che il cavo di alimentazione di un apparecchio elettrico collegato in prossimità del piano non sia in contatto con le zone di cottura.

AVVERTENZA: Affinché non ci siano interferenze tra il piano cottura e un pacemaker è necessario che quest'ultimo sia progettato e regolato in conformità con la regolamentazione che lo riguarda. È necessario informarsi presso il fabbricante del pacemaker o il medico curante.
Utilizzare unicamente protezioni del piano progettate dal fabbricante dell'apparecchio di cottura, indicate come adatte nelle istruzioni d'uso, oppure incluse nell'apparecchio. L'uso di protezioni non adeguate può provocare incidenti.
Evitare gli urti con i recipienti: la superficie in vetroceramica è molto resistente ma non è infrangibile.
Non appoggiare coperchi caldi sul piano cottura. Un effetto "ventosa" rischierebbe di danneggiare la piastra in vetroceramica. Evitare gli attriti di recipienti che alla lunga possono causare il degrado degli elementi estetici della piastra in vetroceramica.

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

Non utilizzare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai prodotti imballati con l'alluminio o in confezioni d'alluminio sul piano cottura. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe definitivamente il piano cottura.
Non riporre mai prodotti di pulizia o prodotti infiammabili nel mobile situato sotto al piano cottura.
Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del piano.
L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
Dopo l'utilizzo, spegnere il piano cottura tramite il dispositivo di comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

TUTELA DELL'AMBIENTE



Questo simbolo indica che l'apparecchio non deve essere smaltito come un rifiuto urbano. Questo apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Questo simbolo indica che gli apparecchi usurati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani, ma devono essere consegnati in un punto di raccolta autorizzato. È possibile informarsi presso il proprio rivenditore o i servizi tecnici del proprio comune per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio. Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Anche alcuni materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori. La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

Consiglio per risparmiare energia

Cucinare con un coperchio della giusta dimensione permette di risparmiare energia. Se viene usato un coperchio in vetro, è possibile controllare perfettamente la cottura.

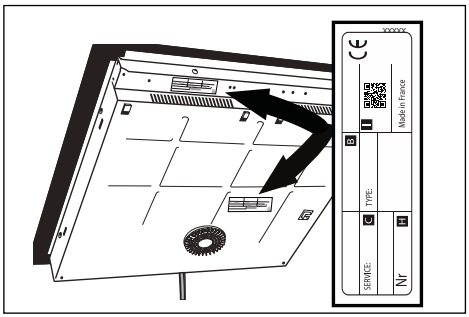
.2 INSTALLAZIONE

DISIMBALLAGGIO

Rimuovere tutti gli elementi di protezione del piano di cottura.

Verificare e rispettare le caratteristiche dell'apparecchio che figurano sulla targhetta segnaletica. Scrivere nel riquadro qui sotto i riferimenti del servizio e del tipo norma indicati sulla targhetta per un utilizzo futuro.

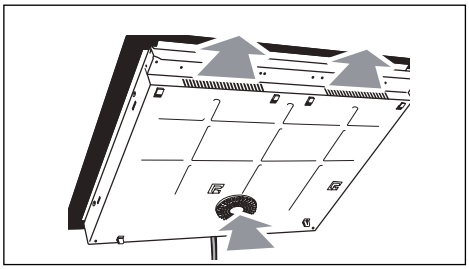
Servizio:	Tipo:



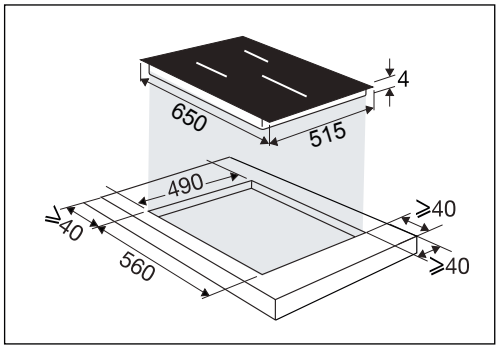
INCASSO

Controllare che gli ingressi e le uscite d'aria siano sgombri.

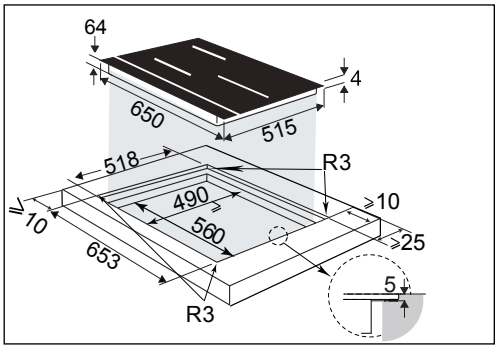
Tenere in considerazione le indicazioni delle dimensioni di incasso (in millimetri) del piano di lavoro destinato a ricevere il piano cottura. Verificare che l'aria circoli correttamente fra la parte posteriore e anteriore del piano cottura.



Incasso nel piano di lavoro

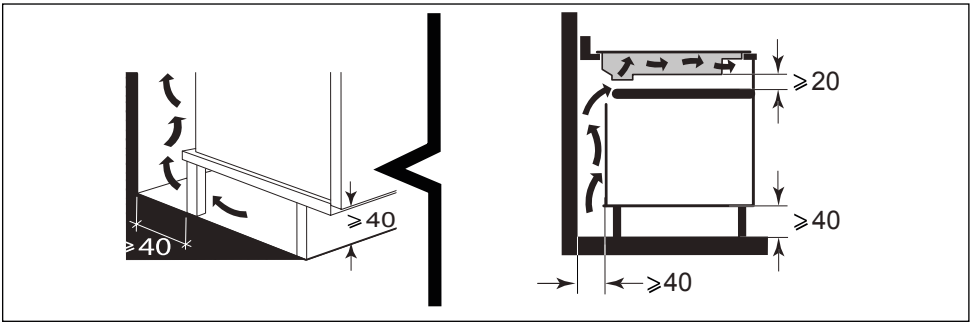


Incasso a filo

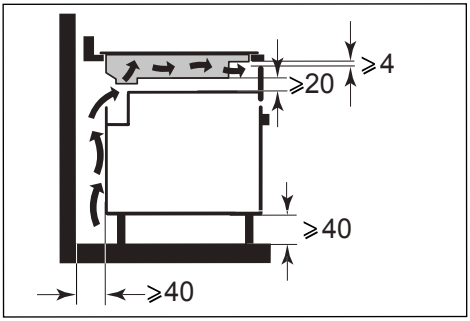


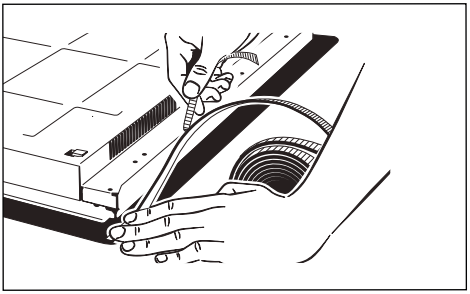
.2 INSTALLAZIONE

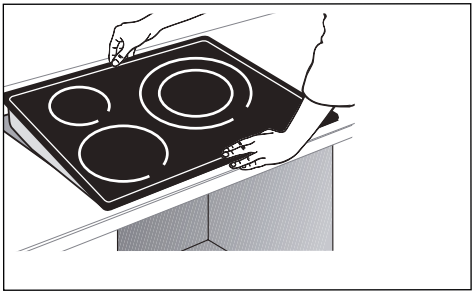
In caso di installazione del piano cottura al di sopra di un cassetto,



o di un forno a incasso, rispettare le dimensioni indicate sulle illustrazioni al fine di assicurare un'uscita d'aria sufficiente.
Incollare con cura la guarnizione di tenuta stagna su tutto il bordo del piano prima dell'incasso.







Importante

Se il forno è situato sotto al piano cottura, le sicurezze termiche del piano cottura possono limitare l'utilizzo simultaneo di quest'ultimo e del forno in modalità pirolisi, visualizzazione codice "F7" nelle zone comandi. In questo caso, si raccomanda di aumentare l'aerazione del piano di cottura praticando un'apertura sul lato del mobile (8cm x 5cm).

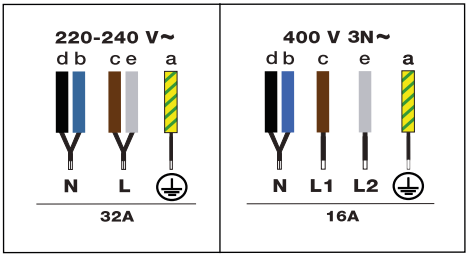
COLLEGAMENTO ELETTRICO

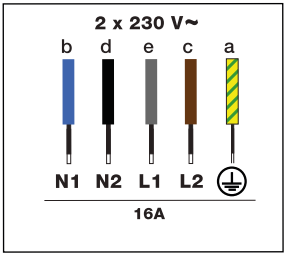
Questi piani devono essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alle regole di installazione in vigore. Un dispositivo di interruzione deve essere incorporato nella canalizzazione fissa.

Individuare il cavo del piano cottura:

a) verde-giallo
b) blu
c) marrone
d) nero
e) grigio

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





.3 PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO



Simboli tastiera

: Parametri
OK : Conferma/ok
: Tornare indietro

: Navigazione (alto/basso menu)
: On/Off
: Blocco/Clean Lock
: Scelta della zona di cottura

: Horizone (a seconda del modello)
– + : Regolazione potenza/tempo

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0 : Tastierino numerico scelta Potenza/Tempo

: Timer

Accesso diretto

: Mantieni al caldo
: Cottura lenta
: Cottura rapida
: Boost

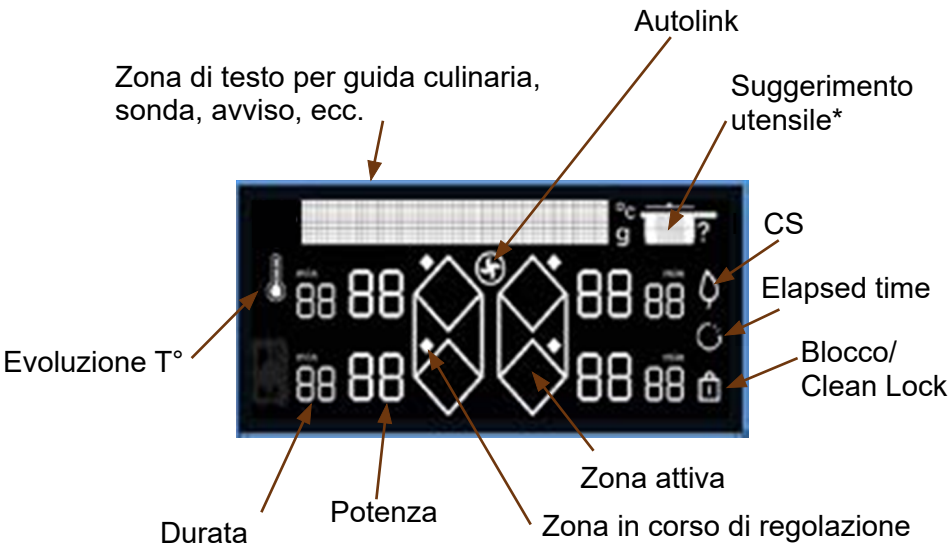
Funzioni

: Funzione Switch
: Funzione ICS
: Funzione Recall
: Funzione Elapsed time
: Assistente culinario

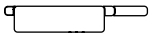
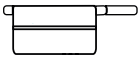
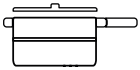
: Preferiti

.3 PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

Simboli display



*** Suggerimento utensile:**

-  Padella
-  Padella con coperchio
-  Pentola
-  Pentola con coperchio

4 UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Alla prima accensione del piano cottura è possibile personalizzare differenti funzioni.

Gestione dei parametri

Premere il tasto per accedere ai parametri:

- **Lingua** (Francese predefinito)
- **Luminosità** (5 livelli possibili)
- **Autolink**: Il piano comunica autonomamente i suoi livelli di potenza alla cappa, che regola automaticamente le sue velocità e accende o spegne la luce. Non è necessaria alcuna regolazione sulla cappa. La cappa resta automaticamente alla velocità 1 per circa 2 minuti dopo lo spegnimento del piano cottura, poi si spegne.

La funzione è disattivata in maniera predefinita. È possibile attivarla selezionando ON nel menu con i tasti “alto e basso” (inserire simbolo)

- **Limitazione di potenza** (sono disponibili 4 livelli di potenza, vedere capitolo Gestione della potenza)
- **Modalità demo**: In maniera predefinita l’apparecchio è impostato in modalità normale di riscaldamento. Nel caso in cui fosse attivato in modalità DEMO (posizione ON), l’apparecchio non riscalderebbe. È possibile uscire dalla modalità DEMO con una pressione lunga sul tasto dei parametri.
- **Manutenzione**: In caso di problemi è possibile accedere al menu Manutenzione. Quando si contatta il SPV, è possibile che vengano richiesti i codici prodotti indicati nella diagnostica. L’opzione “Reinizializzare” permette di riportare il forno alle impostazioni di fabbrica.

I tasti e permettono di spostarsi nel menu.

Premere il tasto permette di tornare indietro nel menu senza apportare modifiche.

Premere il tasto **OK** permette di confermare la scelta.

4 UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

4.1 GESTIONE DELLA POTENZA

La potenza totale del piano deve essere adatta alla potenza dell'impianto elettrico.
La potenza del piano è regolata in maniera predefinita al massimo livello.
Verificare che il valore dell'interruttore dell'impianto elettrico sia correttamente tarato (vedere tabella sotto).

Potenza piano (kW)	Fusibili/ Disgiuntore (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Assicurarsi che la potenza selezionata sia adatta agli interruttori del quadro elettrico.

4.2 SCELTA DEL RECIPIENTE

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

Suggeriamo di scegliere recipienti con il fondo spesso e piatto. Il calore sarà ripartito in maniera migliore e la cottura sarà più omogenea. Non mettere mai a riscaldare un recipiente vuoto senza supervisione.

⚠ Non poggiare i recipienti sulla tastiera e sul display di comando.

4.3 SELEZIONE DELLA ZONA COTTURA

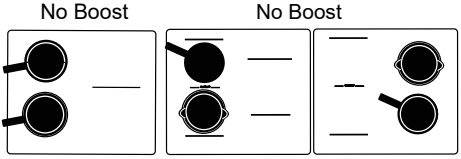
L'apparecchio dispone di diverse zone di cottura sulle quali posizionare i recipienti. Selezionare quella più adatta in funzione delle dimensioni del recipiente. Se la base del recipiente è troppo piccola, l'indicatore di potenza si metterà a lampeggiare e la zona cottura non funzionerà, anche se il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

Diametro del fornello (cm)	Potenza max della zona di cottura (Watt)	Diametro del fondo del recipiente (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700/4600(*)	15 - 32
30	5500	15 - 32
Horizone	3700/4600(*)	18 - Ovale - pesciera
1/2 zona	2800	11 - 22

(*) a seconda dei modelli

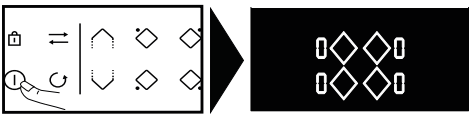
Quando vengono utilizzate simultaneamente diverse zone di cottura, il piano gestisce la distribuzione della potenza al fine di non superare la sua potenza totale.

Quando viene utilizzata la potenza massima (Boost) su diverse zone cottura allo stesso tempo, è opportuno privilegiare la migliore disposizione dei recipienti ed evitare le configurazioni di seguito:

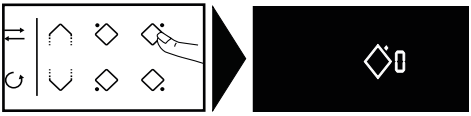


4.4 ⏻ ACCENSIONE - SPEGNIMENTO

Premere il tasto On/Off ⏻. Uno “0” compare su ogni zona di cottura disponibile per 8 secondi. Il piano di cottura rileva automaticamente i recipienti. Quando un recipiente viene rilevato, uno “0” lampeggia con un punto sulla zona rilevata. A questo punto è possibile regolare la potenza desiderata. In assenza di richiesta di potenza, la zona cottura si spegnerà automaticamente.

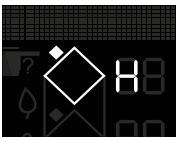


Se non viene rilevato alcun recipiente, selezionare la zona cottura.



Spegnimento di una zona/piano

Premere a lungo il tasto della zona ◇, viene emesso un lungo bip e il display si spegne, oppure appare il simbolo “H” (calore residuo).

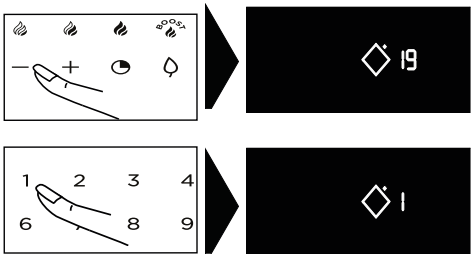


Premere il tasto On/Off per spegnere completamente il piano.

4.5 REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Premere il tasto + o - oppure utilizzare il tastierino numerico per regolare il livello di potenza da 1 a 19. In tal caso è possibile digitare direttamente i numeri corrispondenti alla potenza desiderata. Premere “0” per spegnere la zona di cottura.

Al momento dell’accensione è possibile passare direttamente alla massima potenza (escluso boost) premendo il tasto “-” della zona o con il tastierino numerico



Accesso diretto:

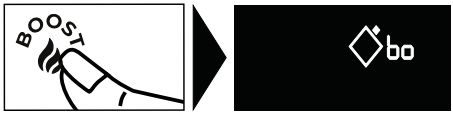
Sono disponibili quattro tasti per accedere direttamente a livelli di potenza prestabiliti:

= potenza 2 - Mantenimento al caldo

= potenza 10 - Cottura lenta

= potenza 19 - Cottura rapida

= potenza massima.



Questi valori di potenza sono modificabili, a eccezione di quello BOOST. Procedere come segue:

Il piano cottura deve essere acceso.



Selezionare o o premendo a lungo.
Regolare la nuova potenza premendo il tasto + o- .
- Un bip convalida l'azione dopo qualche istante.
Nota: Le potenze devono essere comprese tra:
1 e 3 per
4 e 11 per
12 e 19 per

4.6 HORIZONE (A SECONDA DEL MODELLO)

La zona di cottura Horizone può essere usata in 2 zone separate o in 1 zona completa. La selezione della zona completa viene effettuata con il tasto .



La regolazione della potenza e del timer viene effettuata come per un fornello normale.

4.7 REGOLAZIONE DEL TIMER

Ogni zona di cottura possiede un apposito timer Questo può essere impostato non appena la zona di cottura interessata è in funzione. Per avviarlo o modificarlo, premere il tasto timer.



poi i tasti + o -

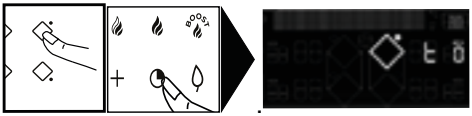


oppure usare il tastierino numerico. In tal caso è possibile digitare direttamente i numeri corrispondenti al tempo desiderato in successione. Premere il tasto “0” per annullare il timer.
Per facilitare la regolazione di un tempo molto lungo, è possibile passare direttamente a 8 ore premendo il tasto -. Premere nuovamente - per ridurre di un’ora alla volta fino ad arrivare a 2 ore, poi 99 minuti.
A fine cottura il display indica 0 e viene emesso un bip. Per spegnere premere qualsiasi tasto di comando della zona cottura interessata. Altrimenti il bip si spegnerà dopo qualche istante.
Per spegnere il timer durante la cottura premere simultaneamente i tasti + e -, o tornare a 0 con il tasto -, oppure digitare “0” sul tastierino numerico.

Timer indipendente

Questa funzione permette di cronometrare un evento senza effettuare una cottura.

- Selezionare una zona non utilizzata.



Premere il tasto .
Regolare il tempo con il tasto + o -.
Una “**t**” lampeggia sul display.



- Alla fine della regolazione la "**t**" resta fissa e inizia il conto alla rovescia.
È possibile fermare il conto alla rovescia in corso premendo a lungo il tasto di selezione della zona di cottura.

4.8 BLOCCO DEI COMANDI

Sicurezza bambini
Il piano cottura possiede un sistema di sicurezza per i bambini che blocca i comandi quando è spento o durante la cottura (per preservare le regolazioni effettuate). Per ragioni di sicurezza solo i tasti di spegnimento e di selezione delle zone restano sempre attivi e autorizzano lo spegnimento del piano o l'interruzione di una zona di riscaldamento.

Blocco
Premere il tasto (lucchetto) fino a quando il simbolo di blocco non appare sul display e fino a quando non viene emesso un bip di conferma dell'operazione.

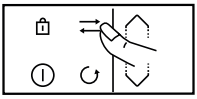
Piano bloccato durante il funzionamento
Quando vengono premuti i tasti di potenza o del timer delle zone in funzione, lampeggia il simbolo .

Sblocco
Premere il tasto fino a quando il simbolo di blocco non scompare sul display e fino a quando non viene emesso un bip di conferma dell'operazione.

Funzione CLEAN LOCK
Questa funzione permette il blocco temporaneo del piano durante la pulizia.
Per attivare Clean lock :
Premere brevemente il tasto . Viene emesso un bip e il simbolo lampeggia sul display.
Dopo un tempo predefinito, il blocco sarà automaticamente annullato. Viene emesso un doppio bip. È possibile disattivare la funzione Clean Lock in qualsiasi momento premendo a lungo il tasto .

4.9 FUNZIONE SWITCH

Questa funzione permette di spostare la pentola da una zona di cottura a un'altra mantenendo le regolazioni iniziali (potenza e tempo).
Fare una breve pressione del tasto ,



i simboli ==== scorrono nella riga di testo. Selezionare la zona di cottura sulla quale si desidera spostare il recipiente con i tasti e . Le regolazioni sono trasmesse alla zona di cottura selezionata ed è possibile spostare il recipiente.

4.10 FUNZIONE ICS

Intelligent Cooking System

Questa funzione permette di ottimizzare la scelta della zona di cottura in funzione del diametro dei recipienti utilizzati.

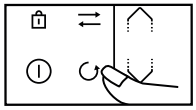
Procedere come segue:
Posizionare il recipiente su una zona di cottura (esempio: Ø28 cm).
Selezionare la potenza Boost ed eventualmente la durata.
Premere il tasto . Il simbolo compare sul display.



- o la zona cottura è quella più adatta al recipiente e scompare e vengono visualizzati i parametri di cottura iniziali.
- o la zona cottura non è quella più adatta al recipiente, quindi il display indica la zona cottura più adatta e le regolazioni sono trasmesse automaticamente a questa NOTA: Il piano deve essere freddo per poter usare questa funzione.

4.11 FUNZIONE RECALL

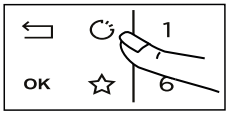
Questa funzione permette di visualizzare le ultime regolazioni "potenza e timer" di tutte le zone di cottura spente da meno di 3 minuti.
Per poter utilizzare questa funzione il piano deve essere sbloccato. Premere il tasto accensione/spegnimento, poi premere brevemente il tasto .



Quando il piano è in funzione, questa funzione permette di visualizzare le regolazioni di potenza e di timer della/e zona/e di cottura spenta/e da meno di 30 secondi.

4.12 FUNZIONE ELAPSED TIME

Questa funzione permette di visualizzare il tempo trascorso dall'ultima modifica di potenza su una zona di cottura scelta. Per utilizzare questa funzione premere il tasto .



Il tempo trascorso lampeggia sul display del timer della zona cottura selezionata.
Poi, entro 5 secondi, se si desidera che la cottura termini in un tempo definito premere il tasto del timer per incrementare il tempo di cottura che si vuole ottenere. La visualizzazione del tempo trascorso resta fissa per 3 secondi e poi appare il tempo restante. Viene emesso un bip per confermare la scelta.
Questa funzione è disponibile con o senza la funzione timer.
Nota: se viene visualizzato un tempo sul timer, attendere 5 secondi per poter modificare il tempo di cottura.

4.13 FUNZIONE ASSISTENTE CULINARIO

In questa funzione sono raggruppati: Ricette/Sottovuoto/Boil/Grill/Sbollentare. Questa modalità di cottura seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare e del suo peso.
Il piano deve essere acceso. Premere per accedere alle differenti funzioni.
Quando si usa il piano in modalità Ricetta, suggeriamo di usare gli utensili raccomandati in funzione della ricetta.

Selezione delle ricette

Per ottenere risultati di cottura ottimali si raccomanda di usare recipienti inox per tutte le ricette, a eccezione delle ricette per crêpe e pancake, che sono state ottimizzate con un utensile con fondo sandwich.
Proponiamo una selezione di alimenti per cui il piano cottura raccomanda e programma automaticamente una potenza e una durata di cottura in funzione del tipo o della quantità desiderata.

Ingredienti	Tipo
Carne	
Manzo	Sottile/Medio/Spesso
Hamburger	Fresco/Surgelato
Agnello	Costolette
Maiale	Costata media/Costata spessa
Anatra	Petto/Filetto
Pollame	Petto/Coscia
Prodotti del mare	
Filetti	
Tranci	
Tagliata	
Pesce intero	Piccolo/Rotondo < 350 g/Piatto > 350g
Granchi	Affogare/Affogare ECO*
Gamberetti	Grigliare/Affogare/Affogare ECO*
Cozze/vongole	
Capesante	

Verdure	
Pomodori	
Zucchine	
Melanzane	
Peperoni	
Cipolle	
Funghi	Tagliati/interi
Patate sbollentate	
Spinaci	

Ingredienti	Tipo	Quantità
Dessert		
Cioccolato fuso		
Crêpe		
Focaccine		
Brioche French toast		
Caramello		
Uova		
All'occhio di bue		2/4
Omelette		2/4/6
Strapazzate		2/4/6
Sode		2/4/6
Bazzotte		2/4/6
Alla coque		2/4/6
Quaglia		

Pasta/Riso		
Pasta fresca		100/150/200/300/400g
Pasta secca	Penne	100/150/200/300/400g
	Penne ECO*	100/150/200/300/400g
	Spaghetti	100/150/200/300/400g
	Spaghetti ECO*	100/150/200/300/400g
	Tagliatelle	100/150/200/300/400g
	Tagliatelle ECO*	100/150/200/300/400g
	Conchiglie	100/150/200/300/400g
	Conchiglie ECO*	100/150/200/300/400g
Riso	Bianco	100/150/200/300/400g
	Integrale	100/150/200/300/400g
	Venere	100/150/200/300/400g

Le ricette ECO si riferiscono alla cottura passiva, che permette di risparmiare energia usando il calore residuo. Grazie al coperchio il calore resta concentrato all'interno della pentola dopo lo spegnimento del piano, permettendo la continuazione della cottura per un tempo predefinito dalla funzione ECO.

- La **funzione sottovuoto** permette di cucinare a bassa temperatura gli alimenti in sacchetto sottovuoto, preservando la qualità culinaria e dietetica. È importante che l'acqua sia a temperatura ambiente all'inizio della cottura, altrimenti verrebbe falsato il risultato finale.
- La **funzione Boil** permette di far bollire una quantità d'acqua e di mantenere l'ebollizione senza fuoriuscite per far cuocere, per esempio, la pasta. Posizionare il recipiente su una zona cottura.
  Impostare la quantità di acqua desiderata (da 0,5 a 6 litri) con i tasti ∧/∨.
  Il piano propone la zona cottura più adatta.
  Confermare premendo OK

  La cottura inizia.

  Viene emesso un bip quando l'acqua bolle e un messaggio sullo schermo chiede di aggiungere gli ingredienti. Dopo averlo fatto, premere OK per confermare. Compaiono il tempo e la potenza. È possibile comunque regolarli a propria discrezione. Si sente un bip sonoro alla fine della cottura.

NOTA: È importante che l'acqua sia a temperatura ambiente all'inizio della cottura, altrimenti verrebbe falsato il risultato finale.

Per questa funzione non utilizzare recipienti in ghisa o coperchi. Si può utilizzare questa funzione anche per far cuocere qualsiasi alimento che richieda una cottura in acqua bollente.

La **funzione Grill** Questa funzione permette di usare l'accessorio grill De Dietrich sulla zona associata per grigliare gli alimenti, evitando la cottura eccessiva e l'utilizzo di quantità elevate di grassi. L'accessorio grill non è fornito con il piano, ma è disponibile presso il proprio rivenditore.

La **funzione Sbollentare** permette di preparare verdure in acqua portata a ebollizione per qualche minuto, poi di immergerli in acqua ghiacciata per interrompere la cottura (partenza acqua fredda).
Questo permette di conservare il colore vivo delle verdure, così come la loro consistenza.
Selezionare la quantità d'acqua in cui immergere i legumi.
Posizionare il recipiente con gli ingredienti su una zona cottura.

Esempio di ricetta di un pezzo di carne di manzo:

» Accendere il piano ⏻

» Premere il tasto



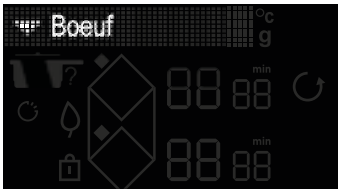
» Selezionare il menu “Ricette” con i tasti ∨/∧

» Confermare la scelta “Ricette” con il tasto **OK**



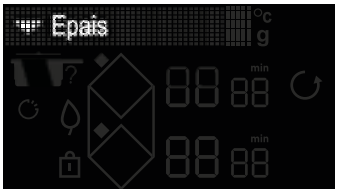
» Selezionare il menu “Carne” con i tasti ∨/∧

» Confermare la scelta “Carne” con il tasto **OK**



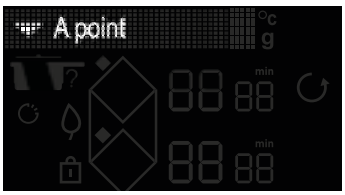
» Selezionare il menu “Manzo” con i tasti ∨/∧

» Confermare la scelta “Manzo” con il tasto **OK**



» Selezionare lo spessore del pezzo di carne di manzo con i tasti ∨/∧

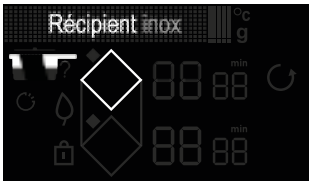
» Confermare la scelta dello spessore con il tasto **OK**



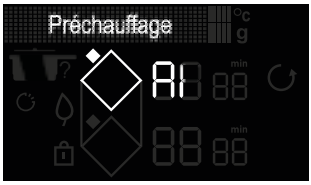
» Selezionare il grado di cottura desiderato con i tasti ∨/∧

» Confermare la scelta del grado di cottura con il tasto **OK**

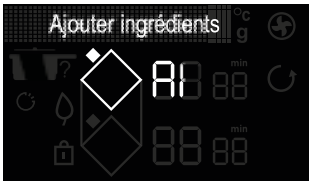
.4 UTILIZZO DELL'APPARECCHIO



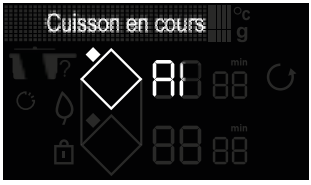
» Il display del piano suggerisce il recipiente che permette un risultato di cottura ottimale, così come la zona adatta per effettuare la cottura.



» Dopo il posizionamento dell'utensile sulla zona confermare con il tasto **OK**
» Inizia una fase di preriscaldamento a vuoto.

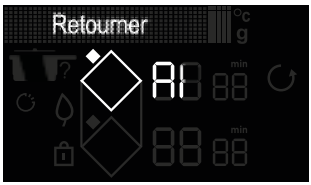


» Alla fine del preriscaldamento, il display del piano indica di aggiungere il manzo.



» Dopo aver aggiunto l'ingrediente, premere il tasto **OK**

» Il conto alla rovescia del tempo di cottura del primo lato del manzo inizia.



» Al termine di questo tempo il display indica di girare la carne.

» Dopo aver girato la carne, premere il tasto **OK**

» La seconda fase di cottura inizia.



» Alla fine della cottura, il piano emette una serie di bip.

» Premere il tasto ^ permette di aggiungere tempo alla cottura.

Nota: Prima del termine della cottura, se "min" lampeggia, è possibile aggiungere tempo di cottura premendo ◔ poi + o -.

4.14 FUNZIONE PREFERITI

La funzione “PREFERITI” permette di salvare 5 funzioni di assistente culinario che si usano frequentemente. Al termine della cottura Funzione assistente culinario, prima di spegnere l’apparecchio, è possibile aggiungere la ricetta effettuata ai propri preferiti selezionando l’opzione con i tasti di scorrimento e confermando con **OK**.
La funzione assistente culinario e le eventuali modifiche vengono quindi salvate tra i preferiti.

È possibile vedere i propri elementi salvati nei preferiti premendo il tasto e scorrendo con i tasti ⌄/⌃.

NB: Se i 5 preferiti sono già stati usati, un nuovo salvataggio sostituirà il primo preferito.

4.15 SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI

Calore residuo

Dopo un utilizzo intensivo, la zona di cottura che è appena stata utilizzata può restare calda per qualche minuto. Durante questo periodo di tempo compare il simbolo "H".
Evitare allora di toccare le zone interessate.

Limitatore di temperatura

Ciascuna zona di cottura è dotata di un sensore di sicurezza che sorveglia in permanenza la temperatura del fondo del recipiente. Nel caso venga dimenticato un recipiente su una zona di cottura accesa, il sensore adatta automaticamente la potenza rilasciata dal piano cottura ed evita qualsiasi rischio di deterioramento dell'utensile o del piano cottura.

Protezione in caso di trabocca-mento

Il piano cottura si spegne nei seguenti 3 casi:
- Traboccamento che ricopre i tasti di comando.
- Panno bagnato posato sui tasti.
- Oggetto metallico appoggiato sui tasti di comando.

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

Sistema “Auto-Stop”

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

.4 UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

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

Non raccomandiamo dispositivi di protezione del piano cottura.

.5 MANUTENZIONE

MANUTENZIONE DEL PIANO

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

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

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

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

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

6 ANOMALIE E SOLUZIONI

Alla messa in servizio

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

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

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

All'accensione

Il piano cottura non funziona e i simboli luminosi sulla tastiera restano spenti. L'apparecchio non è alimentato. L'alimentazione o il collegamento sono difettosi. Controllare i fusibili e l'interruttore elettrico.

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

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

Codice anomalia F9 : tensione inferiore a 170 V.

Codice anomalia F0 : temperatura inferiore a 5°C.

Durante l'uso

Il piano cottura non funziona, compare l'immagine ▬ e viene emesso un segnale sonoro. C'è stata una fuoriuscita oppure un oggetto ingombra la tastiera di comando. Pulire il piano cottura o rimuovere l'oggetto e riavviare la cottura.

Compare il codice F7. I circuiti elettronici si sono scaldati (vedere capitolo sull'incasso).

Durante il funzionamento di una zona di riscaldamento, le spie luminose della tastiera lampeggiano sempre. Il recipiente utilizzato non è adatto.

I recipienti fanno rumore e il piano cottura emette dei rumori durante la cottura. (vedere Il consiglio "Sicurezze e raccomandazioni"). È normale. Con un certo tipo di recipiente, è il passaggio dell'energia dal piano cottura verso il recipiente.

La ventilazione continua a funzionare dopo lo spegnimento del piano cottura. È normale. Questo permette il raffreddamento dell'elettronica.

In caso di malfunzionamento persistente. Scollegare il piano cottura per 1 minuto. Se il fenomeno persiste, contattare il servizio post-vendita.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014
IT Informazioni re rimazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met l nformatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyInformacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações re Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v pr informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

TM 00 0960 03

CZ57

		Symbol	Value														Unit	
Model identification			LLEI6OX7F	LLFOEE7F	LLFOEX7F	LLEOVX7F	LLEIYX7F	LLFYYX7F	LLSZEX7F	LLSZOX7F	LLSZVX7F	LLSZZX7F						FR Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Τυποποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning
Rating plate			SERIAL XXXXXXXX XXXXXXXX Nr XX XX XXXX				TYPE XXXX	XXXXXXXX			XXXXX XXX XXXX							FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA:Typeskilt DE: Typenschild EL: πλακέτα σήμανσης EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **															FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll **** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.**
Total power			7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400					W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικής ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	3	3	3	4	4	3	4	3	4						FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **															FR Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massivekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø	16	16	16	16	16		30	16	28						cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerau. ΕΛ:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm. ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø	18	23	23	23	23			23							cm	
	3	Ø	18	28	30	28											cm	
	4	Ø	23														cm	
	5	Ø															cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23					cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerau. ΕΛ:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας από ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(n) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW						40x23				40x23					cm	
	8	LxW															cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	182,5	175,1	175,1	175,1	175,1		168,9	175,1	168,3						Wh/kg	FR Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	170,2	170,2	170,2	170,2			170,2							Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	161,1	168,9	168,3											Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$	170,2														Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$															Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$					179,7	179,7	180,2	180,2	180,2	180,2					Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$						179,7				180,2					Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$															Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	172,8	168,8	171,4	171,2	175,0	179,7	174,6	175,2	174,3	180,2					Wh/kg	FR Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIENT

U heeft zojuist een De Dietrich product aangeschaft. Deze keuze toont uw veeleisendheid en uw liefde voor de Franse art de vivre.
Met meer dan 300 jaar vakmanschap staan de ontwerpen van De Dietrich voor een combinatie van design, authenticiteit en technologie in dienst van culinaire hoogstandjes. Onze apparaten worden vervaardigd met edele materialen en bieden een afwerking van een onberispelijke kwaliteit.
Wij zijn er zeker van dat deze oerdegelijke productie iedereen die van lekker koken houdt in staat zal stellen zijn talenten te ontplooien.
De Consumentenservice van De Dietrich staat voor u klaar om al uw vragen te beantwoorden en suggesties te doen om altijd zo goed mogelijk aan uw eisen te voldoen.
Wij zijn vereerd uw nieuwe keukenpartner te zijn en danken u voor uw vertrouwen.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

In zijn fabrieken in het Franse Orléans en Vendôme is De Dietrich doorlopend op zoek naar uitmuntendheid, waarbij het merk zijn uitzonderlijke vakmanschap in ere houdt bij het ontwerpen van perfect afgewerkte producten. Een groot deel van onze huishoudelijke apparaten hebben het keurmerk Origine France Garantie, een erkenning die hun vervaardiging in Frankrijk garandeert.
Dit keurmerk verzekert u niet alleen van de kwaliteit en de duurzaamheid van onze apparaten, maar ook van hun traceerbaarheid, met een duidelijke en objectieve aanduiding van hun herkomst.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INHOUDSOPGAVE

NL

• 1 MILIEU 7

• 2 INSTALLATIE 8

Uitpakken 8
Inbouw 8
Elektrische aansluiting 10

• 3 VOORSTELLING VAN UW APPARAAT 11

Terminologie toetsenbord 11
Terminologie display 12

• 4 GEBRUIK VAN UW APPARAAT 13

Beheer van de parameters 13
Beheer van het vermogen 14
Keuze van de pan 14
Selectie van de kookzone 13
Inschakeling - Uitschakeling 15
Instellen van het vermogen 15
Horizone (afhankelijk van het model) 16
Instelling van de timer 16
Bedieningsslot 17
Functie SWITCH 17
Functie ICS 17
Functie RECALL 17
Functie ELAPSED TIME 18
Functie kookwizard 19
Functie favorieten 25
Veiligheid & aanbevelingen 25

• 5 ONDERHOUD 26

• 6 STORINGEN EN OPLOSSINGEN 27

• 7 TABEL ECO-ONTWERP 28

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGS-MAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Uw apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen en verordeningen waaraan het onderworpen is.

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen met verminderde geestelijke, zintuiglijke of fysieke vermogens, of mensen zonder voldoende ervaring en kennis, indien zij goed onder toezicht staan of op de juiste wijze zijn ingelicht over het gebruik van dit apparaat en de risico's hiervan begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden.

Het apparaat moet buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden, tenzij ze voortdurend in het oog worden gehouden.

Uw fornuis is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging).

Het apparaat en de bereikbare delen worden zeer heet tijdens het gebruik. Voorzorgen moeten worden genomen om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.

Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak worden geplaatst omdat deze heet kunnen worden.

OPGELET: het koken moet onder toezicht gebeuren. Een korte kookbereiding vereist een continue bewaking.

Brandgevaar: geen voorwerpen op de kookzones plaatsen.

Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT om een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam bijvoorbeeld met een deksel of blusdeken.

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGS-MAATREGELEN

Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het apparaat uit om het risico van een
elektrische schok te vermijden.
Gebruik de kookplaat niet meer voordat de glazen bovenplaat is vervangen.
Deze kookplaten moeten volgens de geldende installatievoorschriften op het spanningsnet worden aangesloten via een meerpolige stroomonderbreker. Een loskoppelingswijze moet geïntegreerd worden in de vaste leidingen. Uw kookplaat is uitgerust om in normale staat te functioneren bij een frequentie van 50Hz of 60Hz (50Hz/60Hz), zonder enige ingreep uwerzijds.
Het apparaat moet worden aangesloten met een standaard voedingskabel waarvan het aantal geleiders afhangt van het gewenste type aansluiting (zie hoofdstuk installatie)
Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.
Zorg ervoor dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat dat in de nabijheid van de kookplaat is aangesloten, niet in contact komt met de kookzones.

WAARSCHUWING: Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker is ontworpen en afgesteld in overeenstemming met de betreffende reglementering. Raadpleeg de fabrikant van de pacemaker of uw behandelend arts.
Gebruik alleen beschermers van de kookplaat ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel, waarnaar in de instructies voor gebruik wordt verwezen als zijnde geschikt, of deel uitmakend van het apparaat. Het gebruik van ongeschikte bescherming kan ongelukken veroorzaken.
Zet de kookpannen niet te hard op de kookplaat neer: de keramische glasplaat is zeer stevig, maar niet onbreekbaar.

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGS-MAATREGELEN

Plaats geen heet deksel plat op de kookplaat. Een ‘zuignap’-effect kan het keramisch oppervlak beschadigen. Verschuif de pannen niet over de glasplaat, dat kan op den duur beschadiging veroorzaken van de keramische plaat.
Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie. Zet in aluminium verpakte producten of producten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat. Aluminiumfolie smelt en zou zo onherstelbare schade toebrengen aan uw kookplaat.
Berg geen onderhouds- en ontvlambare producten in het meubel onder de kookplaat op.
Gebruik nooit een stoomreiniger voor het onderhoud van uw fornuis.
Het apparaat is niet bedoeld voor het gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
Stop na het gebruik de werking van de kookplaat met behulp van de bedieningsinstallatie en reken daarbij niet op de pannendetector.

.1 MILIEU

MILIEUBESCHERMING



Dit symbool geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. Uw apparaat bevat eveneens tal van recycleerbare materialen. Daarom is het voorzien van dit symbool dat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dient te worden gescheiden. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Bepaalde verpakkingsmaterialen van dit apparaat zijn recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

Tip voor energiebesparing

Koken met een goed passend deksel bespaart energie. Indien u een glazen deksel gebruikt, kunt u het koken perfect controleren.

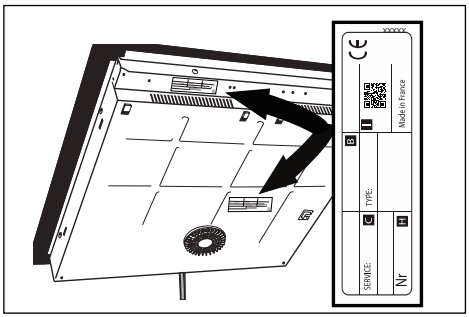
.2 INSTALLATIE

UITPAKKEN

Verwijder alle beschermende elementen van de kookplaat.

Controleer en let op de kenmerken van het apparaat aangegeven op het typeplaatje. Noteer in de onderstaande kaders, voor toekomstig gebruik, de servicereferenties en het standaardtype die u op dit plaatje aantreft.

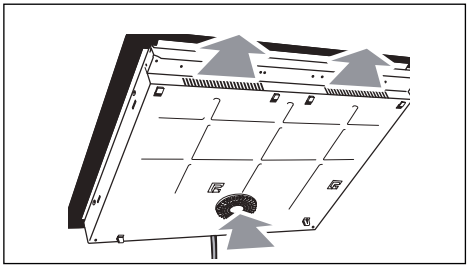
Service:	Type:



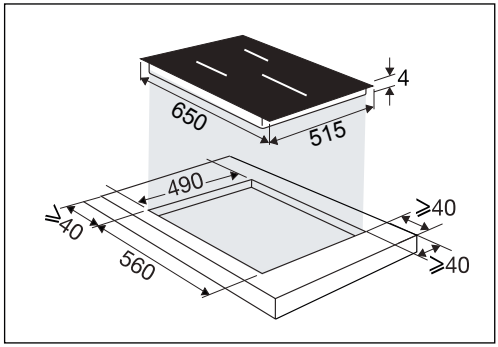
INBOUW

Controleer of de luchtingangen en -uitgangen goed vrij zijn.

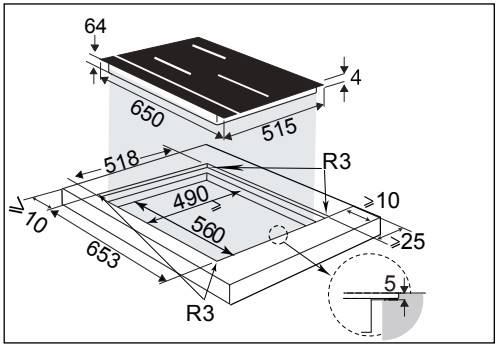
Houd rekening met de informatie over de inbouwafmetingen (in mm) van het werkblad waarop de kookplaat geïnstalleerd moet worden. Controleer of de lucht goed doorstroomt tussen de voor- en achterzijde van uw kookplaat.



Inbouw op het werkblad

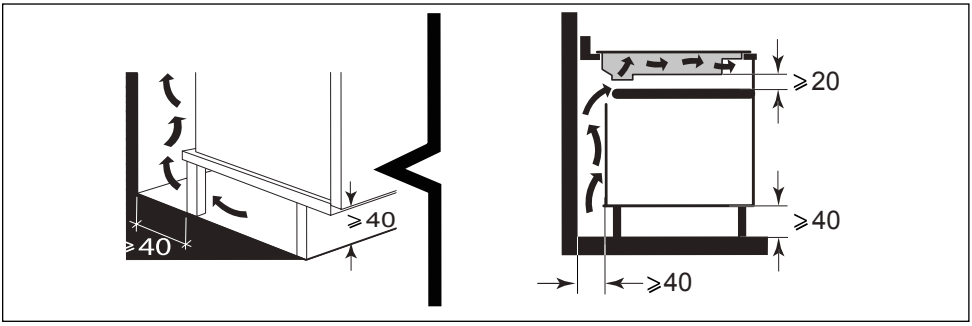


Inbouw in het werkblad

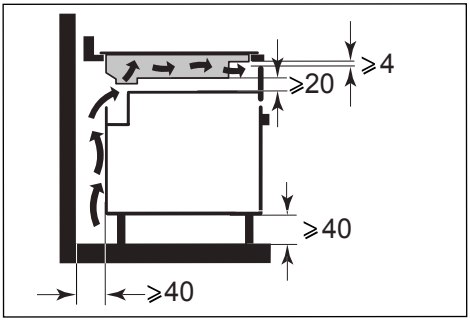


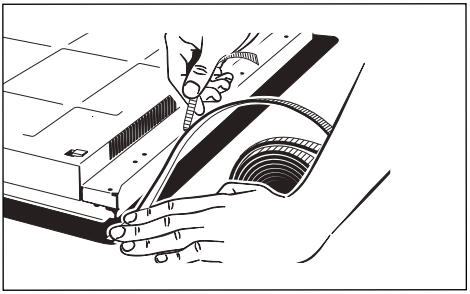
.2 INSTALLATIE

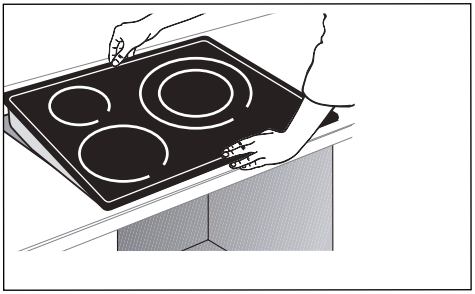
Als de kookplaat boven een lade



of boven een ingebouwde oven wordt geïnstalleerd, respecteer dan de op de afbeeldingen vermelde afmetingen om zeker te zijn van een voldoende luchtafvoer.
Plak de dichting over de hele omtrek van het glas van de kookplaat alvorens deze in te bouwen.







Belangrijk

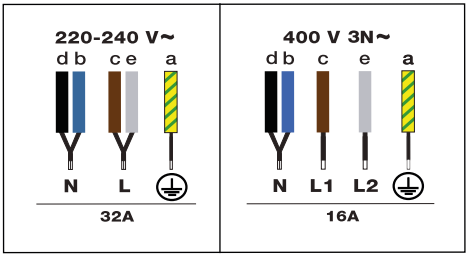
Als uw kookplaat zich boven uw oven bevindt, kunnen de warmtebeveiligingen van de plaat het gelijktijdige gebruik van de plaat en de oven verhinderen in de pyrolyse-modus - weergave code “F7” op de bedieningszone. In dit geval raden wij u aan om de beluchting van uw kookplaat te verbeteren door een opening te maken aan de zijkant van uw meubel (8 cm x 5 cm).

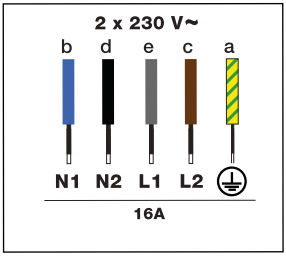
ELEKTRISCHE AANSLUITING

Deze kookplaten moeten volgens de geldende installatievoorschriften op het spanningsnet worden aangesloten via een meerpolige stroomonderbreker. Een loskoppelingswijze moet geïntegreerd worden in de vaste leidingen.
Identificeer de kabel van uw kookplaat:

a) groen-geel
b) blauw
c) bruin
d) zwart
e) grijs

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





3 VOORSTELLING VAN UW APPARAAT



Terminologie toetsenbord

: Parameters
OK : Valideren / ok
: Terugkeren

: Navigatie (omhoog / omlaag menu's)
: On / Off
: Vergrendeling / Clean Lock
: Keuze kookzone

: Horizone (afhankelijk van het model)
– + : Instelling vermogen / tijd

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0 : Numeriek toetsenbord keuze Vermogen / Tijd

: Timer

Directe toegang

: Warmhouden
: Sudderen
: Aanbraden
: Boost

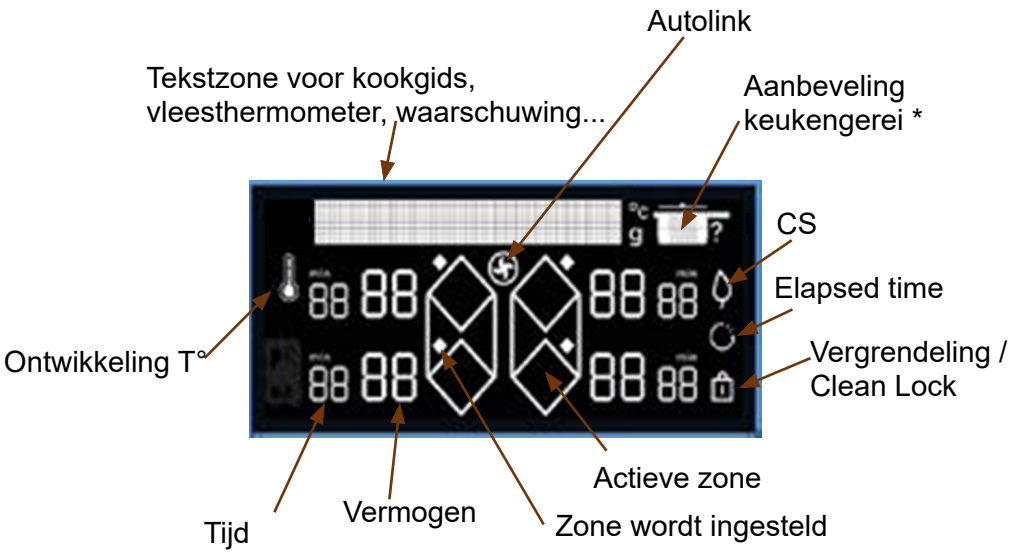
Functies

: Functie Switch
: "ICS"-functie
: Functie Recall
: Functie Elapsed time
: Kookwizard

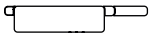
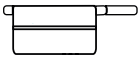
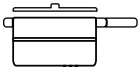
: Favorieten

3 VOORSTELLING VAN UW APPARAAT

Terminologie display



*** Aanbeveling keukengerei:**

-  Koekenpan
-  Koekenpan met deksel
-  Steelpan
-  Steelpan met deksel

4 GEBRUIK VAN UW APPARAAT

De eerste keer dat u uw kookplaat inschakelt, kunt u verschillende functies aanpassen.

Beheer van de parameters

Druk op de toets voor toegang tot de parameters:

- **Taal** (standaard is dat Frans)
- **Lichtsterkte** (keuze uit 5 niveaus)
- **Autolink**: De kookplaat geeft zelfstandig zijn vermogensniveaus door aan de afzuigkap, die automatisch zijn snelheid aanpast en het licht in- of uitschakelt. De afzuigkap hoeft op geen enkele wijze ingesteld te worden. Nadat de kookplaat is uitgeschakeld blijft de afzuigkap automatisch nog ca. 2 minuten op snelheid 1 werken, alvorens uit te schakelen.

De functie wordt standaard uitgeschakeld, u kunt deze inschakelen door in het menu ON te selecteren met de toetsen “omhoog” en “omlaag” (symbool)

- **Beperking vermogen** (u kunt kiezen uit 4 vermogensniveaus, zie Hoofdstuk Beheer van het vermogen)
- **Demo-modus**: Het apparaat is standaard ingesteld op de normale verwarmingsmodus. Indien dit in de DEMO-modus wordt ingeschakeld (ON stand), zal uw apparaat niet verwarmen. U kunt de DEMO-modus verlaten door lang op de parametertoets te drukken
- **Onderhoud**: In geval van problemen heeft u toegang tot het menu Onderhoud. Wanneer u contact opneemt met de servicedienst, is het mogelijk dat men u vraagt welke codes in de diagnose worden weergegeven. Met de optie “Reset” kunt u uw apparaat terugzetten in zijn fabrieksinstelling.

Met de toetsen en kunt u zich in het menu verplaatsen.

Met een druk op de toets kunt u zonder wijziging teruggaan in het menu.

Met een druk op **OK** kunt u uw keuze valideren.

.4 GEBRUIK VAN UW APPARAAT

4.1 BEHEER VAN HET VERMOGEN

Het totale vermogen van uw kookplaat moet compatibel zijn met het vermogen van uw elektrische installatie.
Standaard staat het vermogen van uw kookplaat ingesteld op het hoogste niveau. Zorg dat de waarde van de stroomonderbreker van uw elektrische installatie goed gekalibreerd is (zie onderstaande tabel).

Vermogen kookplaat (kW)	Zekeringen / Stroomonderbreker (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Controleer of het geselecteerde vermogen compatibel is met de stroomonderbrekers van het schakelbord.

4.2 KEUZE VAN DE PAN

De meeste pannen zijn geschikt voor inductiekoken. Alleen glas, aardewerk, aluminium zonder speciale bodem, koper en bepaalde soorten niet magnetisch rvs werken niet met inductiekoken.

Wij raden u aan pannen te kiezen met een dikke, platte bodem. De warmte wordt beter verspreid en de bereiding verloopt gelijkmatiger. Laat tijdens het verwarmen een lege pan nooit onbewaakt achter.

⚠ Zet geen pannen op het toetsenbord en het bedieningsscherm.

4.3 SELECTIE VAN DE KOOKZONE

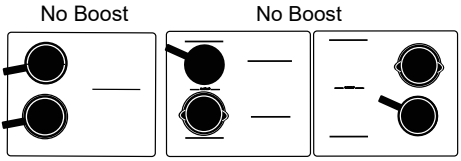
U kunt uw pannen op meerdere kookzones zetten. Selecteer de meest geschikte kookzone aan de hand van de grootte van de pan. Als de bodem van de pan te klein is, zal de vermogensindicator knipperen en zal de kookzone niet werken, zelfs al is het materiaal van de pan van het aanbevolen type voor inductie. Gebruik geen pannen waarvan de diameter kleiner is dan die van de kookzone (zie tabel).

Diameter van kookzone (cm)	Max. vermogen van de kookzone (Watt)	Bodemdiameter van de pan (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700 / 4600(*)	15 - 32
30	5500	15 - 32
Horizone	3700 / 4600(*)	18 - Ovaal - vispan
1/2 zone	2800	11 - 22

(*) afhankelijk van de modellen

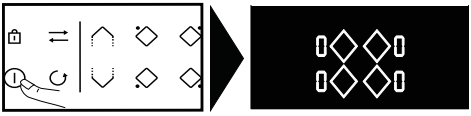
Indien tegelijkertijd meerdere kookzones gebruikt worden, zorgt de kookplaat voor de verdeling van het vermogen, om het totale vermogen van de kookplaat niet te overschrijden.

Bij het gebruik van het maximale vermogen (Boost) op meerdere kookzones tegelijk, moet u de beste positionering van uw pannen kiezen en onderstaande configuraties vermijden:

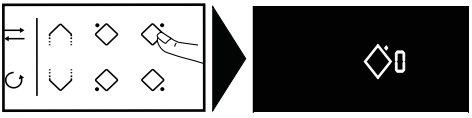


4.4 ⏻ INSCHAKELING - UITSCHAKELING

Druk op de toets On / Off ⏻. Gedurende 8 seconden wordt op elke kookzone een "0" weergegeven. De kookplaat detecteert automatisch de pannen. Wanneer pan gedetecteerd wordt, knippert de "0" met een punt op de gedetecteerde kookzone. U kunt nu het gewenste kookvermogen instellen. Als u geen kookvermogen instelt worden uitgeschakeld, zal de kookzone automatisch worden uitgeschakeld.

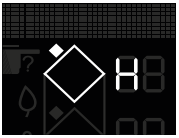


Als er geen enkele pan gedetecteerd wordt, selecteer dan uw kookzone.



Uitschakelen van een zone / kookplaat

Druk lang op de toets van de zone ◇, een lange pieptoon weerklinkt en het display wordt uitgeschakeld of het symbool “H” (restwarmte) verschijnt.

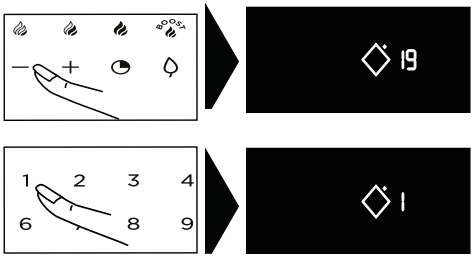


Druk op de toets On / Off om de kookplaat volledig uit te schakelen.

4.5 INSTELLING VAN HET VERMOGEN

Druk op de toets + of - of gebruik het numerieke toetsenbord om het gewenste vermogen in te stellen tussen 1 en 19. In dat geval kunt u de cijfers van het gewenste vermogen rechtstreeks invoeren. Door op de toets "0" te drukken, wordt de kookzone uitgeschakeld.

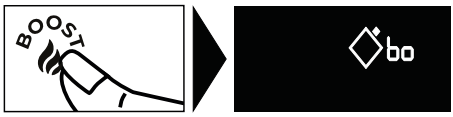
Bij het inschakelen kunt u rechtstreeks het maximale vermogensniveau (behalve boost) instellen door op de toets "-" van zone C te drukken of het numerieke toetsenbord te gebruiken.



Rechtstreekse toegang:

Er zijn vier toetsen beschikbaar voor directe toegang tot de vooraf ingestelde vermogensniveaus:

= vermogen 2 - Warm houden
= vermogen 10 - Sudderen
= vermogen 19 - Aanbraden
= maximaal vermogen.



De vermogenswaarden kunnen gewijzigd worden, behalve de BOOST. Ga als volgt te werk:

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.



Selecteer of of of door lang hierop te drukken.
Stel het nieuwe vermogen in door te drukken op de toets + of -.
- Na een poosje bevestigt een pieptoon uw keuze.
N.B.: De vermogens moeten liggen tussen:
1 en 3 voor
4 en 11 voor
12 en 19 voor

4.6 HORIZONE (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

De kookzone Horizone kan gebruikt worden als 2 aparte zones of als 1 complete zone. U kunt de complete zone selecteren met de toets .



De instelling van het vermogen en de timer gebeurt net zoals voor een gewone kookzone.

4.7 INSTELLING VAN DE TIMER

Elke kookzone heeft een eigen timer. Deze kan ingeschakeld worden zodra de betreffende kookzone in werking is. Om deze te starten of te wijzigen, drukt u op de toets timer.



en daarna op de toetsen + of -

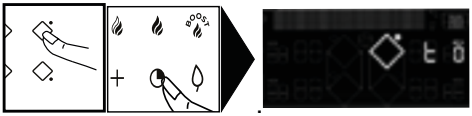


of met behulp van het numerieke toetsenbord. In dat geval kunt u de cijfers van de gewenste tijd een voor een rechtstreeks invoeren. Door op de toets 0 te drukken, wordt de timer geannuleerd.
Om de instelling van heel lange tijden te vereenvoudigen, kunt u direct naar 8 uur gaan door vanaf het begin te drukken op de toets -. Door nogmaals op - te drukken, neemt het aantal uren af tot 2 uur en daarna tot 99 minuten.
Aan het einde van de kooktijd verschijnt een 0 en hoort u een pieptoon. Voor uitschakeling drukt u op een willekeurige bedieningstoetsen van de betreffende kookzone. Doet u dit niet, dan stopt de pieptoon na enkele ogenblikken vanzelf.
Om de timer tijdens het koken te stoppen, drukt u tegelijk op de toetsen + en - of gaat u terug naar 0 met de toets -, of voert u "0" in met het numerieke toetsenbord.

Onafhankelijke timer

Met deze functie kunt u de tijd van een evenement opnemen zonder te koken.

- Selecteer een niet-gebruikte zone.



Druk op de toets .
Stel de tijd in met de toets + of -. Een "**t**" knippert in het display.



- Aan het einde van uw instelling gaat de “**t**” vast branden en begint het aftellen.
U kunt het aftellen stoppen door lang op de toets voor het selecteren van de kookzone te drukken.

4.8 VERGRENDELING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

Kinderbeveiliging

Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (om de instellingen niet te wijzigen). Uit veiligheidsoverwegingen blijven alleen de stoptoets en de toetsen voor het kiezen van de kookzone altijd actief, zodat de de kookplaat of een kookzone uitgeschakeld kan worden.

Vergrendeling

Druk op de toets (hangslot) totdat het vergrendelingssymbool op het display verschijnt en een pieptoon uw actie bevestigt.

Vergrendelde plaat tijdens de werking

Wanneer u op de toetsen van het vermogen of de timer van de ingeschakelde kookzones drukt, begint het symbool te knipperen.

Ontgrendeling

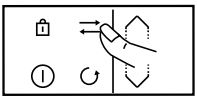
Druk op de toets totdat het vergrendelingssymbool van het display verdwijnt en een pieptoon uw actie bevestigt.

CLEAN LOCK functie

Met deze functie kunt u uw kookplaat tijdelijk tijdens het reinigen vergrendelen.
Om Clean lock te activeren:
Druk kort op de toets . Er klinkt een pieptoon en het symbool knippert op het display.
Na een vooraf ingestelde tijd zal de vergrendeling automatisch ophouden. Er klinkt een dubbele pieptoon. U kunt de Clean lock op ieder moment stopzetten door lang op de toets te drukken.

4.9 FUNCTIE SWITCH

Met deze functie kunt u een pan verplaatsen van de ene kookzone naar een andere, terwijl de oorspronkelijke instellingen gehandhaafd blijven (vermogen en tijd).
Druk kort op de toets ,



de symbolen ==== verschijnen langs de tekst. Selecteer de kookzone waarheen u uw pan wilt verplaatsen met de toetsen en . De instellingen worden naar de geselecteerde kookzone overgebracht en u kunt uw pan naar de nieuwe kookzone verplaatsen.

4.10 FUNCTIE ICS

Intelligent Cooking System

Met deze functie kunt u de keuze van de kookzone optimaliseren naargelang van de diameter van de gebruikte pannen.

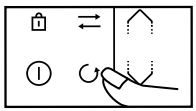
Ga als volgt te werk:
Zet de pan op een kookzone (bijv.: Ø 28 cm).
Kies het vermogen Boost en eventueel een tijd.
Druk op de toets . Het symbool verschijnt op het display.



- ofwel de gekozen kookzone is de meest geschikte voor de pan en verdwijnt en de oorspronkelijke kookparameters verschijnen.
- ofwel de gekozen kookzone is niet de meest geschikte voor de pan, het display geeft dan de meest geschikte kookzone aan en de instellingen worden automatisch overgebracht naar die kookzone. N.B.: De kookplaat moet koud zijn om deze functie te gebruiken.

4.11 FUNCTIE RECALL

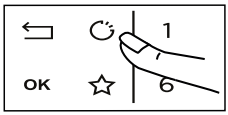
Deze functie geeft de laatste instellingen weer van "vermogen en timer" van alle kookzones die zijn uitgeschakeld sinds minder dan 3 minuten.
Om deze functie te gebruiken, moet de kookplaat ontgrendeld zijn. Druk op de toets Aan / Uit en druk daarna kort op de toets .



Wanneer de kookplaat werkt, kunt u met deze functie de vermogensinstellingen en de timer van de kookzone(s) die minder dan 30 seconden geleden is/zijn uitgeschakeld, terugroepen.

4.12 FUNCTIE ELAPSED TIME

Met deze functie kunt u de tijd weergeven die is verstreken na de laatste vermogensaanpassing van een gekozen zone. Om deze functie te gebruiken, drukt u op de toets .



De verstreken tijd knippert in de timerdisplay van de gekozen zone.
Als u wilt dat de zone na een bepaalde tijd wordt uitgeschakeld, drukt u op de toets en vervolgens binnen 5 seconden op + van de timer om de tijd in te stellen die u wenst. De verstreken tijd wordt gedurende 3 seconden vast weergegeven, vervolgens wordt de resterende tijd getoond. U hoort een pieptoon die uw keuze bevestigt.
Deze functie bestaat met of zonder de timerfunctie.
Opmerking: als er een tijd is weergegeven op de timer, wacht dan 5 seconden om de kooktijd te kunnen wijzigen.

4.13 FUNCTIE KOOKWIZARD

Deze functie bundelt: Recepten / Vacuüm / Boil / Grill / Blancheren. Deze modus kiest voor u de juiste bereidingsparameters aan de hand van het te bereiden voedingsmiddel.
De kookplaat moet ingeschakeld zijn, druk op voor toegang tot de verschillende functies.
Wij raden u aan om tijdens het gebruik van uw kookplaat in de modus Recepten het voor het recept aanbevolen keukengerei te gebruiken.

Recepten selecteren

Voor een optimaal resultaat verdient het de voorkeur om voor alle recepten roestvrij stalen pannen te gebruiken, met uitzondering van de recepten voor flensjes en pancakes, die optimaal werken met een pan met een sandwichbodem.
Wij tonen u een selectie voedingsmiddelen voor welke de kookplaat automatisch een vermogen en een bereidingstijd aanbeveelt en programmeert aan de hand van het type of de gewenste hoeveelheid.

Ingrediënten	Type
Vlees	
Rundvlees	Dun / Middeldik / Dik
Tartaartjes	Vers / Diepvries
Lam	Koteletten
gebraad	Middeldik ribstuk / Dik ribstuk
Eend	Eendenborstfilet / Reepjes
Gevogelte	Filet / Bout
Zeeproducten	
Filets	
Moten	
Moten	
Volledige vissen	Klein / Rond < 350 g / Plat > 350 g
Krab	Pocheren / Pocheren ECO*
Garnalen	Roosteren / Pocheren / Pocheren ECO*
Mosselen / kokkels	
Sint-Jakobsnoten	

Groenten	
Tomaten	
Courgettes	
Aubergines	
Paprika's	
Uien	
Champignons	In plakjes / Heel
Geblancheerde aardappelen	
Spinazie	

Ingrediënten	Type	Hoeveelheid
Dessert		
Gesmolten chocolade		
Pannenkoeken		
Pancakes		
Brioche Wentelteefjes		
Karamel		
Eieren		
Spiegelei		2 / 4
Omelet		2 / 4 / 6
Roerei		2 / 4 / 6
Hardgekookt		2 / 4 / 6
Zachtgekookt		2 / 4 / 6
Zachtgekookt met vloeibare dooier		2 / 4 / 6
Kwartel		

Pasta / Rijst		
Verse pasta		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Gedroogde pasta	Pennes	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Pennes ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spaghetti	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spaghetti ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Elleboogmacaroni	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Elleboogmacaroni ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Rijst	Wit	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Volkoren	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Zwarte rijst	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

De recepten ECO verwijzen naar passief koken, waarmee energie bespaard kan worden door gebruik te maken van de restwarmte. Dankzij de deksel blijft na het uitschakelen van de kookplaat de warmte geconcentreerd in de pan, waardoor het koken gedurende een vooringestelde tijd voortgezet kan worden door middel van de functie ECO.

- Met de **functie Vacuüm** kunt u op een lage temperatuur voedingsmiddelen in een vacuüm zakje verwarmen zonder dat de smaak en de voedingswaarden verloren gaan. Het is belangrijk dat bij het starten van het kookproces de temperatuur van het water op kamertemperatuur is, zodat het eindresultaat niet vervalst wordt.
- Met de **functie Boil** kunt u een hoeveelheid water koken en aan de kook houden zonder overkoken, bijvoorbeeld voor het bereiden van pasta. Plaats uw pan op een kookzone.
  Stel de gewenste hoeveelheid water (0.5 tot 6 liter) in met de toetsen ^ / v.
  De kookplaat stelt u de meest geschikte kookzone voor.
  Valideer door op **OK** te drukken

  Het bakken gaat van start.

  Er klinkt een pieptoon wanneer het water begint te koken en een bericht op het scherm vraagt u de ingrediënten toe te voegen. Wanneer u dat gedaan heeft, drukt u op **OK** om te valideren. De tijd en het vermogen worden weergegeven. U kunt deze echter naar wens aanpassen. Er weerklinkt een pieptoon aan het einde van het kookproces.

N.B.: Het is belangrijk dat bij het starten van het kookproces de temperatuur van het water op kamertemperatuur is, zodat het eindresultaat niet vervalst wordt.

Gebruik voor deze functie geen gietijzeren pan en geen deksel. U kunt deze functie ook gebruiken om voedsel te bereiden waarvoor een kookproces in kokend water nodig is.

De **functie Grill** Met deze functie kunt u het grill-accessoire van De Dietrich gebruiken op de gekoppelde zone om voedingsmiddelen te grillen zonder te lang en met te veel vet te bakken. Het grill-accessoire wordt niet met de kookplaat meegeleverd, deze is verkrijgbaar bij uw detailhandelaar.

Met de **functie Blancheren** kunt u groenten enkele minuten in het water tegen de kook aanhouden en daarna in ijskoud water dompelen om het koken te onderbreken (beginnen met koud water).
De groenten behouden zo niet alleen hun kleur, maar ook hun textuur.
Selecteer de hoeveelheid water waarin de groenten ondergedompeld worden.
Plaats uw pan met de ingrediënten op een kookzone.

Voorbeeld van een recept met een stuk rundvlees:

» Schakel de kookplaat in ⏻

» Druk op



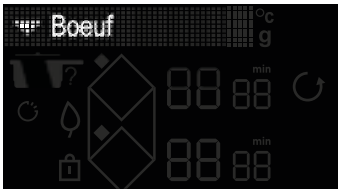
» Selecteer het menu “Recepten” met behulp van de toetsen ⌄ / ⌃

» Valideer de keuze “Recepten” met behulp van de toets **OK**



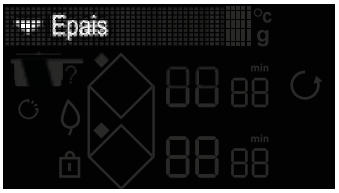
» Selecteer het menu “Vlees” met behulp van de toetsen ⌄ / ⌃

» Valideer de keuze ‘Vlees” met behulp van de toets **OK**



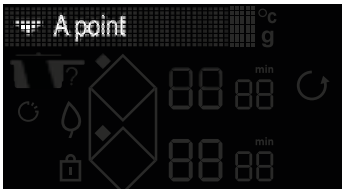
» Selecteer het menu “Rundvlees” met behulp van de toetsen ⌄ / ⌃

» Valideer de keuze “Rundvlees” met behulp van de toets **OK**



» Selecteer de dikte van uw stuk rundvlees met behulp van de toetsen ⌄ / ⌃

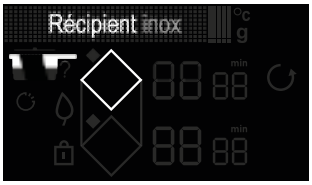
» Valideer de keuze van de dikte met de toetsen **OK**



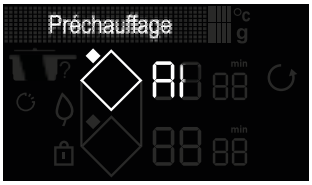
» Selecteer het gewenste resultaat met behulp van de toetsen ⌄ / ⌃

» Valideer de keuze van het resultaat met de toetsen **OK**

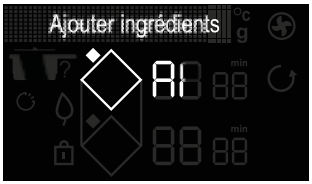
.4 GEBRUIK VAN UW APPARAAT



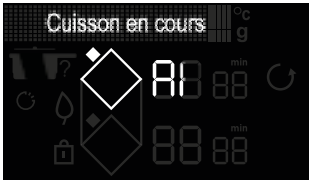
» Het display van de kookplaat beveelt u de pan aan waarmee u een optimaal resultaat zult behalen, plus de juiste kookzone.



» Na de pan op de kookzone geplaatst te hebben, valideert u met de toets **OK**
» Er begint een voorverwarmingsfase met een lege pan.

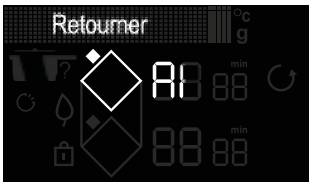


» Na het voorverwarmen vraagt het display van de kookplaat u het stuk rundvlees in de pan te leggen.



» Na het plaatsen van het ingrediënt drukt u op de toets **OK**

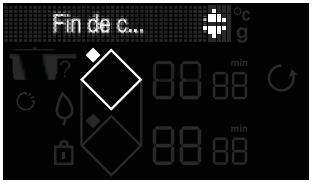
» Het aftellen van de tijd voor de bereiding van de eerste zijde van het stuk rundvlees begint.



» Aan het einde van deze tijd vraagt het display u het vlees om te keren.

» Na het vlees omgekeerd te hebben, drukt u op de toets **OK**

» De tweede bereidingsfase begint.



» Aan het einde van deze fase laat de kookplaat een serie pieptonen horen.

» Door een druk op ^ kunt u extra tijd toevoegen.

N.B.: Voor het einde van de bereidingstijd kunt u, als “min” knippert, de bereidingstijd aanpassen door te drukken op ◔ en daarna op + of -.

4.14 FUNCTIE FAVORIETEN

Met de functie “FAVORIETEN” kunt u 5 Kookwizard functies die u vaak gebruikt in het geheugen opslaan. Aan het einde van een bereiding met de Functie kookwizard, alvorens uw apparaat uit te schakelen, kunt u het recept toevoegen aan uw favorieten door de optie te selecteren met de scrolltoetsen en vervolgens te valideren met **OK**.
Uw kookwizard functie en uw eventuele wijzigingen worden nu als favoriet opgeslagen in het geheugen.

U kunt uw favorieten oproepen door een druk op de toets en te scrollen met de toetsen ⌄ / ⌃.

N.B.: Als de 5 favorieten al gebruikt worden, zal iedere nieuwe registratie in de plaats van de eerste komen.

4.15 VEILIGHEID & AANBEVELINGEN

Restwarmte

Na intensief gebruik kan de door u gebruikte kookzone nog enkele minuten heet blijven. Dit wordt weergegeven met een “H”.
Raak de betreffende zones dan niet aan.

Temperatuurbegrenzer

Elke kookzone is uitgerust met een veiligheidssensor die voortdurend de temperatuur van de bodem van de pan controleert. Als u een lege pan op een ingeschakelde kookzone laat staan, zal deze sensor automatisch de temperatuur van de kookplaat aanpassen, om de risico's van beschadiging van uw keukengerei of de kookplaat te beperken.

Bescherming bij overkoken

In de volgende 3 gevallen kan de kookplaat uitgeschakeld worden:
- Overkoken waarbij de bedieningstoetsen worden bedekt.
- Natte doek op de toetsen.
- Metalen voorwerp op de bedieningstoetsen.

Verwijder het voorwerp of reinig de bedieningstoetsen en droog ze af, alvorens het koken opnieuw te starten.
In deze gevallen wordt het symbool – weergegeven, vergezeld door een pieptoon.

"Auto-Stop"-systeem

Uw kookplaat is uitgerust met een veiligheidsfunctie “Auto-Stop”. Indien u vergeet een pan van de kookzone te halen, zal deze functie de vergeten kookzone automatisch uitzetten na een vooraf ingestelde tijd (tussen 1 en 10 uur naargelang van het gebruikte vermogen). Wanneer deze veiligheidsfunctie wordt gestart, wordt de onderbreking van de kookzone aangekondigd met de weergave "AS" in de tekstzone en hoort u ongeveer 2 minuten lang een pieptoon. Door op een willekeurige toets van de bedieningselementen te drukken, maakt u hieraan een einde.

.4 GEBRUIK VAN UW APPARAAT

Er kunnen geluiden optreden die lijken op het geluid van de wijzers van een klok.
Deze geluiden treden op wanneer de kookplaat in werking is en verdwijnen of nemen af naargelang van de verwarmingsconfiguratie. Piepende geluiden kunnen ook optreden, afhankelijk van het model en de kwaliteit van uw recipiënt. De beschreven geluiden zijn normaal; deze maken deel uit van de inductietechnologie en wijzen niet op storingen.

We bevelen een kookplaatbescherming niet aan.

.5 ONDERHOUD

ONDERHOUD VAN DE KOOKPLAAT

Gebruik voor lichte vlekken een huishoudsponsje. Laat de te reinigen zone met warm water doorweken, veeg het daarna af.

Gebruik voor een ophoping van gebakken vuil, gemorste suikerhoudende substanties of gesmolten plastic een reinigingsspons en/of een speciale glasschraper. Laat de te reinigen zone met warm water doorweken, gebruik een speciale glasschraper om het ergste vuil te verwijderen, verwijder daarna het resterende vuil met een huishoudsponsje en veeg af.

Breng voor kringen en kalkaanslag warme witte azijn op de vlek aan, laat deze inwerken en veeg deze af met een zachte doek.

Gebruik voor glanzende metaalkleuren en wekelijks onderhoud een speciaal keramisch product. Breng het speciale product (dat siliconen bevat en een beschermend effect heeft) aan op het keramische glas.

Belangrijke opmerking: gebruik geen schuurpoeder of -sponsjes. Geef de voorkeur aan crèmes en speciale sponzen voor delicaat keukengerei.

6 STORINGEN EN OPLOSSINGEN

Bij de ingebruikneming

U observeert een oplichtend display. Dat is normaal. De weergave verdwijnt na 30 seconden.

De stroom is uitgeschakeld of slechts één kant werkt. De aansluiting van uw kookplaat is defect. Controleer de conformiteit (zie hoofdstuk aansluiting).

Er komt een vreemde geur van de kookplaat af bij de eerste keren dat u hem gebruikt. Het apparaat is nieuw. Laat elke zone een half uur verwarmen met een pan vol water.

Bij het aanzetten

De kookplaat werkt niet en de lichtgevende displays op het bedieningspaneel blijven uit. Het apparaat krijgt geen stroom. Defecte voeding of foute aansluiting. Controleer de zekeringen en de elektrische hoofdschakelaar.

De kookplaat werkt niet en er verschijnt een ander bericht. De elektronische schakeling werkt slecht. Neem contact op met de Servicedienst.

De kookplaat werkt niet, de informatie "blokkeren" wordt weergegeven. Ontgrendel de kinder-beveiliging.

Storingcode F9: spanning lager dan 170 V.
Storingcode F0: temperatuur lager dan 5°C.

Tijdens het gebruik

De kookplaat werkt niet, op het display verschijnt en een pieptoon weerklinkt. Er is iets overgekookt of er ligt een voorwerp op het bedieningspaneel. Reinig de kookplaat of verwijder het voorwerp en ga verder met koken.

De code F7 wordt weergegeven. De elektronische schakelingen zijn warm geworden (zie hoofdstuk inbouw).

Tijdens de werking van een kookzone knipperen altijd de verklikkerlampjes van het toetsenbord. De gebruikte pan is niet compatibel.

De pannen maken lawaai en uw kookplaat maakt een tikkend geluid tijdens het koken of bakken (zie het advies “Veiligheid en aanbevelingen”). Dit is normaal. Met een bepaald type pan is dit de doorvoer van de energie van de kookplaat naar de pan.

De ventilator blijft doorwerken na uitschakeling van de kookplaat. Dit is normaal. Hierdoor kan de elektronica afkoelen.

Bij aanhoudende storingen. Schakel de spanning van uw plaat uit gedurende 1 minuut. Als het fenomeen aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014
IT Informazioni re rimazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met l nformatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyInformacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações re Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v pr informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

TM 00 0960 03/03 C2572

		Symbol	Value													Unit	
Model identification			LLE6XO7F	LLF0E7TF	LLF0E4TF	LLF0DVTF	LLE6YX7F	LLF1YX7F	LLE2E5X7F	LLE2ZO4TF	LLE2EV7F	LLE2ZJ7F					FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeteckning.
Rating plate			SERIE/E XXXXXXXX XXXXXXXXX Nr XX XX XXXX				TYPE XXXXX		XXXXXXXX		XXXXX XXX XXXX						FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA:Typeskilt DE: Typenschild EL: πλακέτα σήμανσης EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **														FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. **** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.**
Total power			7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400				W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικής ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	3	3	3	4	4	3	4	3	4					FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów gotujących PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **														FR Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massivekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø	16	16	16	16	16		30	16	28					cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerau EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm. ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø	18	23	23	23	23			23						cm	
	3	Ø	18	28	30	28										cm	
	4	Ø	23													cm	
	5	Ø														cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23				cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας από ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(n) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW						40x23				40x23				cm	
	8	LxW														cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	182,5	175,1	175,1	175,1	175,1		168,9	175,1	168,3					Wh/kg	FR:Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	170,2	170,2	170,2	170,2			170,2						Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	161,1	168,9	168,3										Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$	170,2													Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$					179,7	179,7	180,2	180,2	180,2	180,2				Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$						179,7				180,2				Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	172,8	168,8	171,4	171,2	175,0	179,7	174,6	175,2	174,3	180,2				Wh/kg	FR Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

NO

KJÆRE KUNDE,

Du har nettopp kjøpt et produkt fra De Dietrich. Dette valget viser at du stiller høye krav og at du har sans for franskinspirert stil.
De Dietrich har over 300 års fagkunnskap og produktene våre består av vakker design, autentisk vare og teknologi til bruk på det gode kjøkken. Våre apparater bygges med edle materialer og tilbyr feilfri kvalitet og finish.
Vi er sikre på at denne ypperste kvaliteten faller i smak hos alle talenter på kjøkkenet.
Kundeservice hos De Dietrich tar gjerne imot alle dine spørsmål og forslag for å fortsette å oppfylle dine krav på best mulig måte.
Vi har gleden av å være din partner på kjøkkenet, og takker for tilliten.



På sine produksjonsanlegg i Frankrike, i Orléans og Vendôme, jobber De Dietrich konstant med å forbedre sine produkter og faglige ekspertise for å utvikle perfekte produkter ned til minste detalj. En rekke av våre husholdningsapparater er sertifisert av opprinnelsesmerket *Origine France Garantie* som bekrefter at de er produsert i Frankrike.
Dette merket er et bevis på at våre apparater holder høy kvalitet og har lang levetid. I tillegg garanterer det sporbarhet og gir klar og objektiv informasjon om deres opprinnelse.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INNHOLDSFORTEGNELSE

NO

• 1 MILJØ 7

• 2 INSTALLASJON 8

Utpakking 8
Nedfelling 8
Elektriske tilkoblinger 10

• 3 PRESENTASJON AV APPARATET 11

Forklaring på symbolene 11
Forklaring på displayet 12

• 4 BRUKE APPARATET 13

Innstillinger 13
Velge styrke 14
Velge kokeutstyr 14
Velge kokeplate 13
Start/Stopp 15
Innstille styrke 15
Horizone (avhengig av modell) 16
Innstilling av tidsuret 16
Tastelås 17
Funksjon SWITCH 17
Funksjon ICS 17
Funksjon RECALL 17
Funksjon ELAPSED TIME 18
Matlagingsassistent 19
Funksjon favoritter 25
Sikkerhet og anbefalinger 25

• 5 VEDLIKEHOLD 26

• 6 FEIL OG LØSNINGER 27

• 7 TABELL MED SPESIFIKASJONER 28

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. MÅ LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR SENERE BRUK.

Denne brukerveiledningen kan lastes ned på nettstedet til merket.

Apparatet er i overensstemmelse med europeiske direktiver og forskrifter som gjelder for det.

Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten erfaring eller kunnskaper, så lenge de får tilstrekkelig tilsyn eller har fått tilfredsstillende informasjon og opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer.

Barn skal ikke leke med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold som skal utføres av brukeren, må ikke utføres av barn uten tilsyn.

Barn yngre enn 8 år bør holdes på avstand, med mindre de holdes under tilsyn hele tiden.

Platetoppen har en barnesikring som sperrer bruk av den når den er slått av eller under koking (se kapittelet: bruke barnesikringen).


Apparatet og de tilgjengelige delene blir varme under bruk. Det er viktig å unngå å berøre kokeplatene.

Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler og lokk må ikke settes på platetoppen fordi de kan bli varme.


VIKTIG: Du må holde øye med komfyren når du lager mat. Du må holde kokekarene under konstant tilsyn når tilberedningen tar kort tid.

Brannfare: gjenstander må ikke oppbevares på kokeplatene.

Det kan være farlig å steke med olje uten å holde tilsyn med induksjonstoppen, og det kan forårsake brann. Forsøk ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk til flammen med f.eks. et lokk eller et brannteppe.

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

Hvis overflaten er sprukket, må apparatet frakobles for å unngå risiko for
elektrisk støt.

Platetoppen må ikke brukes igjen før glassplaten er skiftet ut.

Disse platetoppene skal kobles til strømnettet via en sikring/effektbryter i samsvar med gjeldende installasjonsregler. En frakoplingsmetode må være installert i det faststående ledningsrøret. Din koketopp er beregnet på å fungere med en frekvens på 50Hz eller 60Hz (50Hz/60Hz) uten at du trenger å gjøre endringer i apparatet.

Apparatet skal tilkobles ved hjelp av en godkjent strømledning. Antall ledere i ledningen avhenger av hva slags tilkobling man ønsker (se kapittelet Installasjon).

Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetshensyn erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner.

Sjekk at strømledningen til andre elektriske apparater koblet til veggkontakten i nærheten av platetoppen, ikke er i kontakt med kokeplatene.

ADVARSEL: For at det ikke skal oppstå interferens mellom platetoppen og en hjertestimulator, må stimulatoren være utformet og innstilt i samsvar med regelverket som gjelder for den. Henvend deg til produsenten eller din fastlege.

Det må kun brukes beskyttelser til toppen som er produsert av toppens produsent, og som bruksanvisningen omtaler som egnede beskyttelser, eller som er innfelt i toppen. Bruk av uegnede beskyttelser kan fremkalle ulykker.

Unngå slag med kjeler og stekepanner: overflaten av glasskeramikk er svært holdbar, men den er allikevel ikke uknuselig.

Ikke sett et varmt lokk flatt ned på platetoppen. Det vil oppstå en sugeeffekt som vil kunne skade glasskeramikkplaten. Unngå å gni kasserollene mot platetoppen ettersom dette kan skade glasskeramikkens overflate.

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

Når du bruker kokeplatene, må du aldri bruke aluminiumsfolie. Aldri sett produkter innpakket i aluminium eller en aluminiumsform på platetoppen. Aluminiumet vil da smelte og skade platetoppen for alltid.
Rengjøringsmidler eller brennbare produkter må ikke settes inn i skapet under platetoppen.
Bruk aldri en damprenser til å rense platetoppen.
Dette apparatet er ikke laget for å fungere med et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
Etter bruk må platetoppen slås av med av/på-tasten. Du må ikke regne med at kjelesensoren slår av platen.

.I MILJØ

MILJØVERN



Dettesymboletindikereratdette apparatet ikke skal behandles som husholdningsavfall. Apparatet inneholder mange resirkulerbare materialer. Derfor er det merket med et symbol som angir at gamle apparater skal tas med til et godkjent innsamlingssted. Ta kontakt med forhandleren eller kommunen for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt. Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med europeisk direktiv om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.

Enkelte emballasjematerialer fra dette apparatet kan også resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern ved å sortere avfallet og kaste det i containere beregnet på dette. Takk for at du bidrar til miljøvern.

Råd for energisparing

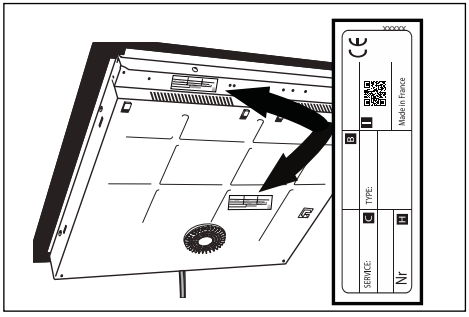
Du sparer energi ved å bruke et passende lokk. Hvis du bruker et glasslokk, er det enklere å kontrollere innholdet i kjelen.

.2 INSTALLASJON

UTPAKKING

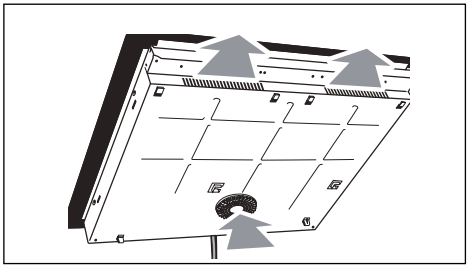
Fjern all emballasje og beskyttelse fra platetoppen.
Kontroller og ta hensyn til apparatets karakteristikker som står på merkeskiltet.
Skriv servicereferansene og standarden som står på dette merkeskiltet, i rutene nedenfor for fremtidig bruk.

Service:	Type:

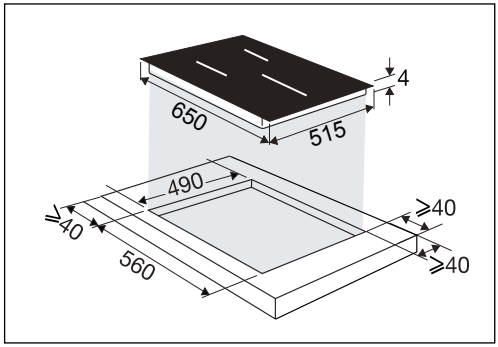


NEDFELLING

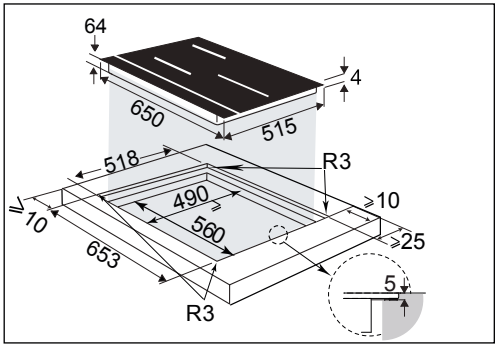
Sjekk at luftinntak og -avtrekk er uhindret.
Mål opp hvor stor plass (i millimeter) platetoppen vil ta på benkeplaten. Sjekk at luften sirkulerer godt mellom for- og baksiden av induksjonstoppen.



Nedfelt i benkeplate

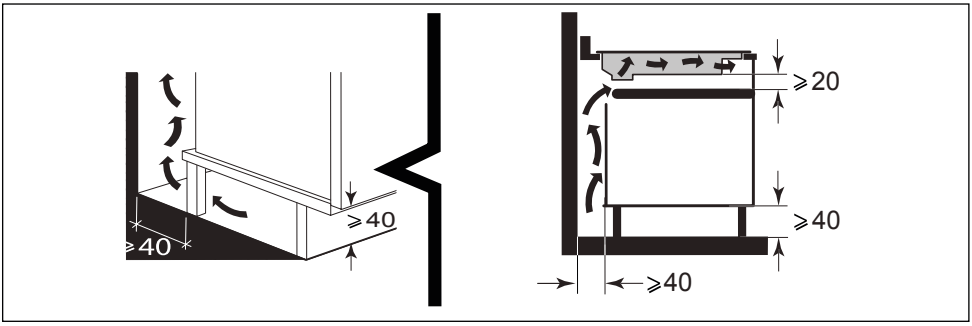


Planlimt på benkeplate

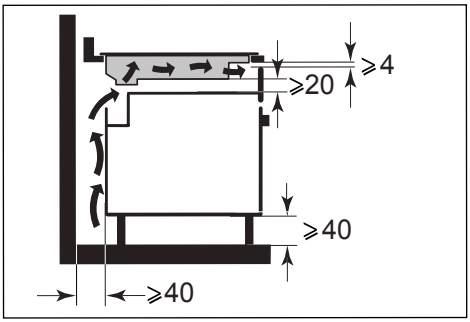


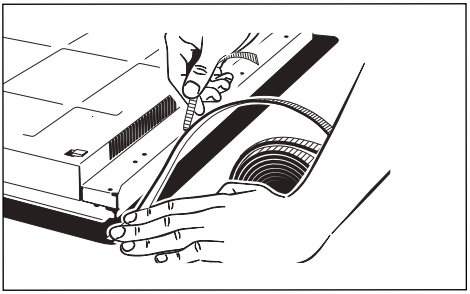
.2 INSTALLASJON

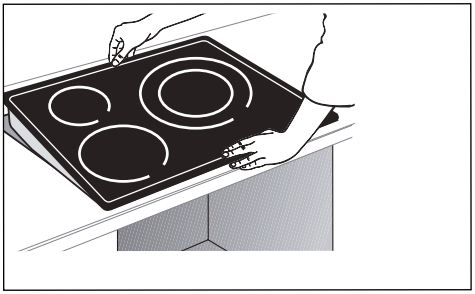
Hvis toppen installeres over en skuffeseksjon,



eller over en integrert stekeovn, må det tas hensyn til målene som står på illustrasjonene for å sikre tilstrekkelig luftutløp.
Lim tetningspakningen nøye langs hele glasskanten rundt toppen før nedfelling.







Viktig

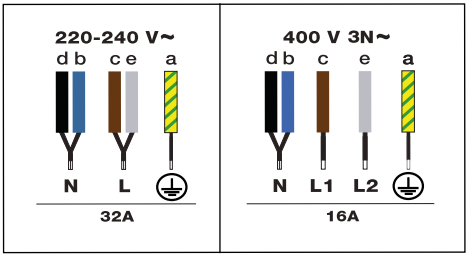
Hvis stekeovnen er installert under platetoppen, kan platetoppens termiske sikkerhetsinnretninger begrense bruken av toppen når ovnen samtidig kjører et pyrolyseprogram. Da vises feilkoden "F7" på kontrollsonen. Hvis det skjer, anbefaler vi å øke luftsirkulasjonen rundt platetoppen ved å lage et hull på siden av skapet (8 cm x 5 cm).

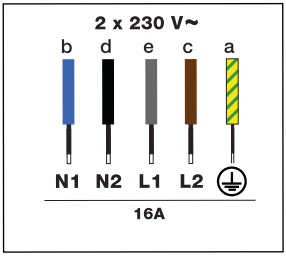
ELEKTRISK KOBLING

Disse platetoppene skal kobles til strømnettet via en sikring/ effektbryter i samsvar med gjeldende installasjonsregler. En frakoplingsmetode må være installert i det faststående ledningsrøret.
Få oversikt over kabelen til platetoppen:

a) grønn-gul
b) blå
c) brun
d) svart
e) grå

Når platetoppen kobles til strømnettet eller etter en lengre strømstans, vises en lyskode på kontrollpanelet. Vent i ca. 30 sekunder eller trykk på en tast inntil denne informasjonen forsvinner før du bruker platetoppen (denne visningen er normal og er ment for kundeservice). Brukeren av platetoppen skal ikke ta hensyn til dette.





3 PRESENTASJON AV APPARATET



Forklaring på symbolene

: Innstillinger
OK : : Bekreftelse / ok
: : Tilbake

: : Navigering (opp/ned i menyene)
: On / Off
: Tastelås / Clean Lock
: Velge kokeplate

: Horizone (avhengig av modell)
– + : Innstille styrke/tid

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0 : Tastatur for valg av effekt/tid

: Minuttnedtelling

Direkte tilgang

: Hold varm
: Småkoke
: Frese
: Boost

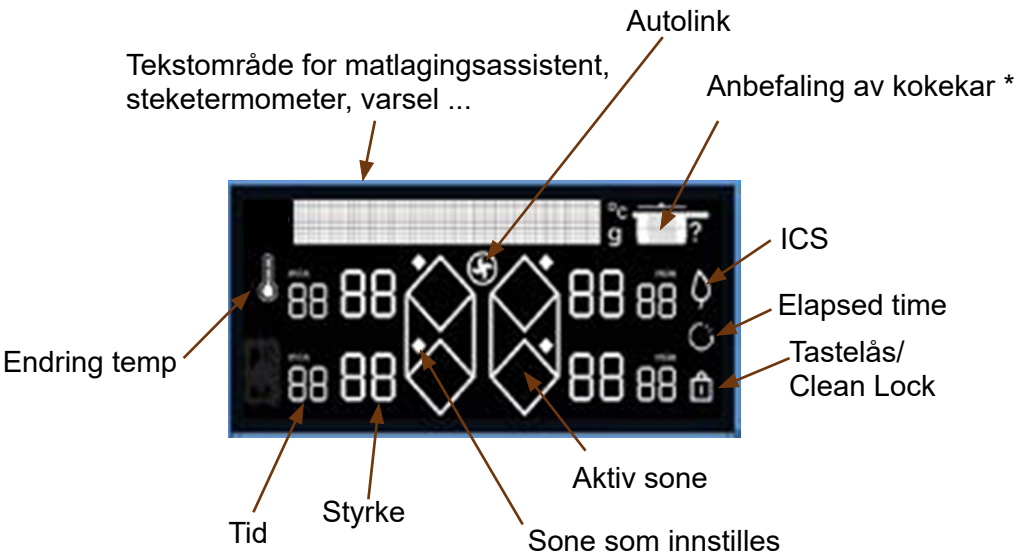
Funksjoner

: Funksjon Switch
: Funksjon ICS
: Funksjon Recall
: Funksjon Elapsed time
: Matlagingsassistent

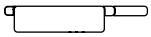
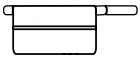
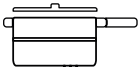
: Favoritter

3 PRESENTASJON AV APPARATET

Forklaring på displayet



*** Anbefaling av kokekar:**

-  Stekepanne
-  Stekepanne med lokk
-  Kjele
-  Kjele med lokk

4 BRUKE APPARATET

Den første gangen du bruker koketoppen, kan du innstille flere funksjoner.

Innstillinger

Trykk på tasten for å få tilgang til innstillingene:

- **Språk** (fransk som standard)
- **Lysstyrke** (5 styrkenivåer)
- **Autolink**: Toppen sender viften informasjon om styrkenivåene, og viften tilpasser automatisk hastigheten og slår på eller av lyset. Det er ikke nødvendig å innstille viften. Viften går automatisk på hastighet 1 i 2 minutter etter at koketoppen er slått av, før den stopper av seg selv.

Funksjonen er deaktivert som standard. Du kan aktivere den ved å velge ON i menyen med tastene "opp/ned" (sett symbolet)

- **Styrkesperre** (du kan velge mellom 4 styrkenivåer, se kapittel Velge styrke)
- **Demomodus**: Som standard er dette apparatet innstilt på vanlig oppvarming. Hvis den er aktivert i DEMO-modus (posisjon ON), varmes ikke kokeplatene. Trykk lenge på innstillingstasten for å gå ut av demomodus
- **Vedlikehold**: Hvis du får problemer, har du tilgang til menyen Vedlikehold. Når du kontakter kundeservice, kan du bli bedt om å oppgi kodene som vises i denne modusen. Bruk valget "Nullstille" til å gå tilbake til fabrikkinnstillingene.

Tastene og brukes til å bla gjennom menyen.

Trykk på tasten for å gå tilbake i menyen uten å endre noe.

Et trykk på **OK** bekrefter valget ditt.

4 BRUKE APPARATET

4.1 VELGE STYRKE

Induksjonstoppens totaleffekt må være tilpasset effekten i ditt elektriske strømanlegg.
Som standard er induksjonstoppens effekt innstilt på det høyeste nivået.
Sørg for at sikringen er riktig kalibrert i forhold til det elektriske anlegget i boligen din (se tabellen nedenfor).

Effekt plate-topp (kW)	Sikringer/ Effektbryter (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Kontroller at effekten er tilpasset sikringene i sikringsskapet.

4.2 VELGE KOKEKAR

De fleste panner og kjeler kan brukes med induksjon. Bare glass, keramikk, aluminium uten spesialbunn, kobber og enkelte magnetfrie kokekar i rustfritt stål fungerer ikke med induksjon.

Vi anbefaler å bruke kokekar med tykk og flat bunn. Varmen vil fordeles bedre og innholdet vil kokes eller stekes jevnere. Et tomt kokekar må aldri varmes opp uten tilsyn.

⚠ Unngå å sette kokekar på tastene og displayet.

4.3 VELGE KOKEPLATE

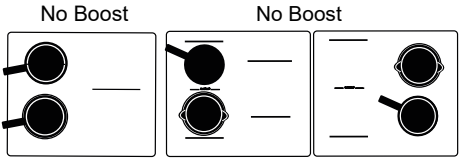
Induksjonstoppen har flere kokeplater. Velg den som egner seg best avhengig av størrelsen på kokekaret. Hvis bunnen på kokekaret er for liten, vil styrkeindikatoren blinke og kokeplaten vil ikke fungere selv om materialet i kokekaret egner seg til induksjon. Bunnen på kokekaret skal ikke være mindre enn diameteren på kokeplaten (se tabell).

Diameter på kokeplate (cm)	Max. styrke kokeplate (watt)	Kokekarets bunndi-ameter (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700 / 4600(*)	15 - 32
30	5500	15 - 32
Horizone	3700 / 4600(*)	18 - Oval - til fisk
1/2 sone	2800	11 - 22

(*) avhengig av modell

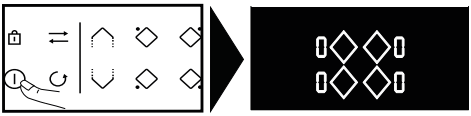
Når flere kokeplater brukes samtidig, fordeler induksjonstoppen effekten slik at totaleffekten ikke overskrides.

Når du bruker maksimal styrke (Boost) på flere plater samtidig, må du velge den beste plasseringen av kokekarene og unngå plasseringene nedenfor med rødt kryss:

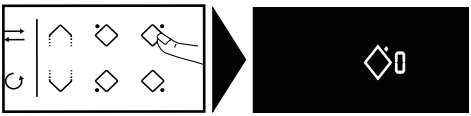


4.4 ⏻ START - STOPP

Trykk på av/på-tasten ⏻. Tallet "0" vises på hver kokeplate i 8 sekunder. Koketoppen registrerer kokekarene automatisk. Når kokekaret er registrert, blinker "0" med et punktum på den registrerte kokeplaten. Da kan du innstille styrken. Hvis du ikke innstiller styrken, slås kokeplaten automatisk av.



Hvis platen ikke registrerer kokekaret, velg kokeplaten.



Slå av en kokeplate / toppen

Trykk lenge på tasten til kokeplaten ◇, du hører et langt lydsignal og displayet slukkes eller symbolet "H" (restvarme) vises.

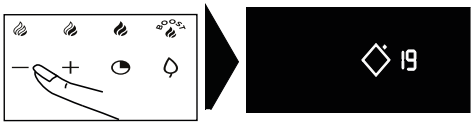


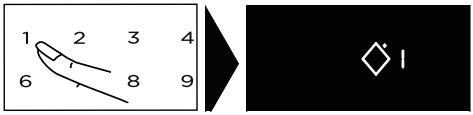
Trykk på av/på-tasten for å slå av hele toppen.

4.5 INNSTILLE STYRKE

Trykk på tasten + eller - eller bruk det digitale tastaturet for å innstille styrken fra 1 til 19. Hvis du bruker tastaturet, kan du legge inn tallene for styrken direkte. Trykk på tasten "0" for å slå av kokeplaten.

Når du slår på toppen, kan du innstille maksimal styrke (uten boost) med en gang ved å trykke på tasten "-" for kokeplaten, eller med det digitale tastaturet





Direkte tilgang:

Fire taster kan brukes til å innstille styrken på ulike forhåndsinnstilte grader av styrke:

= styrke 2 - Holde varm
= styrke 10 - Småkoke
= styrke 19 - Sprøsteke
= maksimal styrke.



Disse styrkegradene kan endres, unntatt BOOST. Slik gjør du det:
Koketoppen må være slått på.



Velg eller eller eller med et langt trykk på tasten.
Trykk på + eller - for å stille inn den nye styrken.
- Du hører snart et lydsignal som bekrefter den nye styrken.
Merknad: Styrken må være mellom
1 og 3 for
4 og 11 for
12 og 19 for

4.6 HORIZONE (AVHENGIG AV MODELL)

Horizone-platen kan brukes i 2 separate plater eller i 1 felles plate. Du velger 1 felles plate med tasten .



Du innstiller styrken og tidsuret på samme måte som for en normal kokeplate.

4.7 INNSTILLING AV TIDSURET

Hver kokeplate har et eget tidsur. Tidsuret kan innstilles så snart kokeplaten er slått på. Du slår den på eller endrer tiden ved å trykke på tidsurtasten .



så på tastene + eller -



eller bruk det digitale tastaturet. Hvis du bruker det digitale tastaturet, kan du legge inn tallene for tidsuret etter hverandre. Trykk lenge på tasten "0" for å slå av tidsuret.

For å gjøre det enklere å stille inn en lang varighet kan du vise 8 timer direkte ved å begynne med å trykke på tasten -. Et nytt trykk på - reduserer timetallet med 1 time om gangen inntil 2 timer, og deretter 99 minutter.

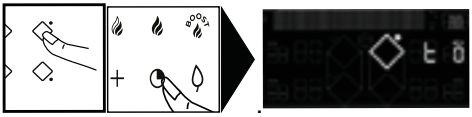
Når tiden er ute, viser displayet 0 og du varsles med et lydsignal. For å slå den av trykker du på en tilfeldig betjeningstast for den valgte kokeplaten. Hvis ikke, vil pipelyden stoppe etter kort tid.

For å stoppe tidsuret under tilberedningen må du trykke samtidig på tastene + og -, eller gå tilbake til 0 med tasten -, eller legge inn "0" på det digitale tastaturet.

Uavhengig tidsur

Denne funksjonen brukes til å ta tiden uten å lage mat.

- Velg en kokeplate som ikke brukes.



Trykk på tasten .
Innstill tiden med tasten + eller -. En "**t**" blinker på displayet .



- Ved slutten av innstillingen, lyser "**t**" fast og nedtellingen starter.
Du kan stoppe nedtellingen med et langt trykk på tasten som velger kokeplaten.

4.8 TASTELÅS

Barnesikring

Platetoppen har en barnesikring som låser tastene når toppen er slått av eller når maten tilberedes (for å beholde innstillingene dine). Av sikkerhetshensyn er av-tasten og tastene for valg av kokeplate alltid aktive slik at toppen eller en kokeplate kan slås av.

Låse tastene

Trykk på tasten (hengelås) inntil låsesymbolet vises på displayet og et lydsignal bekrefter valget ditt.

Platetopp som er låst under drift

Når du trykker på styrketastene eller tidsuret for kokeplatene som blir brukt, begynner symbolet å blinke.

Låse opp tastene

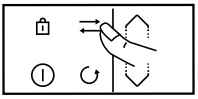
Trykk på tasten inntil låsesymbolet forsvinner fra displayene og et lydsignal bekrefter valget ditt.

Funksjon CLEAN LOCK

Denne funksjonen brukes til å låse toppen midlertidig mens den rengjøres.
Slik aktiveres Clean Lock:
Trykk kort på tasten . Du hører et lydsignal og symbolet blinker på displayet.
Etter en viss tid vil platen automatisk låses opp. Du hører et dobbelt lydsignal. Du kan stoppe Clean Lock når som helst med et langt trykk på tasten .

4.9 FUNKSJON SWITCH

Denne funksjonen brukes til å flytte et kokekar fra en kokeplate til en annen og samtidig beholde de samme innstillingene
(styrke et tid).
Trykk kort på tasten ,



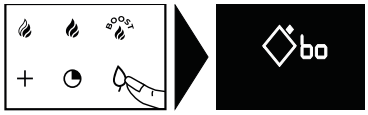
symbolene ==== glir forbi på tekstlinjen. Velg kokeplaten du vil flytte kokekaret over på, med tastene og . Innstillingene overføres til den valgte kokeplaten. Du kan flytte kokekaret over til den andre kokeplaten.

4.10 FUNKSJON ICS

Intelligent Cooking System

Denne funksjonen brukes til å velge den best egnede kokeplaten i forhold til kokekarets bunndiameter.

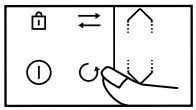
Slik gjør du det:
Sett kokekaret på en kokeplate (f.eks.: Ø 28 cm).
Velg styrken Boost og eventuelt en varighet.
Trykk på tasten . Symbolet vises på displayet.



- enten er kokeplaten best egnet til kokekaret og forsvinner fra displayet som da viser de opprinnelige innstillingene.
- eller så er kokeplaten ikke den best egnede til kokekaret, og displayet indikerer da den best egnede kokeplaten, og innstillingene overføres automatisk til denne platen. NB: Toppen må være kald for å bruke denne funksjonen.

4.11 FUNKSJON RECALL

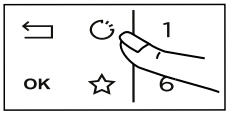
Denne funksjonen brukes til å vise de siste innstillingene "styrke og tidsur" for alle kokeplatene som har blitt slått av de siste 3 minuttene.
For å bruke denne funksjonen må tastelåsen ikke være aktivert. Trykk på av/på-tasten og trykk kort på tasten .



Når toppen er i bruk, brukes funksjonen til å vise innstillingene for styrke og tidsur for kokeplaten(e) som har blitt slått av de siste 30 sekundene.

4.12 FUNKSJON ELAPSED TIME

Denne funksjonen brukes til å vise tiden som har gått siden den siste endringen av styrken en kokeplate. For å bruke denne funksjonen må du trykke på tasten .



Medgått tid blinker på tidsdisplayet til den valgte kokeplaten.

Hvis du vil at kokeplaten stopper etter en viss tid, trykk på tasten og, innen 5 sekunder, trykk på + på tidsuret for å innstille ønsket resttid. Medgått tid vises fast på displayet i 3 sekunder, så vises resttiden. Et lydsignal bekrefter valget ditt.
Denne funksjonen finnes med eller uten tidsurfunksjonen.
Merknad: hvis tidsuret viser en tid, må du vente 5 sekunder før du kan endre koke-/steketiden.

4.3 MATLAGINGSASSISTENT

Her finner du valgene nedenfor: Oppskrifter / Vakuum / Koke / Grille / Forvelle. Denne modusen velger innstillingene som egner seg for retten du vil lage.
Koketoppen må være slått på. Trykk på for å få tilgang til de ulike funksjonene.
Når du bruker koketoppen i modusen Oppskrift, anbefaler vi at du bruker kokekarene anbefalt i oppskriften.

Velge oppskrift

Du oppnår best resultat når du bruker kokekar i rustfritt stål for alle oppskriftene unntatt oppskriften for tynne og tykke pannekaker. Da egner det seg best om du bruker en panne med påstøpt bunn.
Vi foreslår et utvalg av matvarer som koketoppen automatisk anbefaler og programmerer en styrke for, og en varighet avhengig av type eller ønsket mengde.

Ingredienser	Type
Kjøtt	
Okse	Tynn / Middels / Tykk
Burger	Fersk / frossen
Lam	Koteletter
Svin	Middels / tykke koteletter
And	Bryst / små skiver
Fjærkre	Bryst / lår
Sjømat	
Fileter	
Skiver	
Filetstykker	
Hel fisk	Liten / rund < 350g / Flat > 350g
Krabber	Trekke / trekke ECO*
Reker	Grille / trekke / trekke ECO*
Blåskjell / skjell	
Kamskjell	

Grønnsaker	
Tomater	
Squash	
Auberginer	
Paprika	
Løk	
Sopp	Kuttet / hele
Forvellede poteter	
Spinat	

Ingredienser	Type	Antall
Dessert		
Smeltet sjokolade		
Pannekaker		
Små pannekaker		
Brioche, arme riddere		
Karamell		
Egg		
Stekt		2 / 4
Omelett		2 / 4 / 6
Eggerøre		2 / 4 / 6
Hardkokt		2 / 4 / 6
Middels bløtkokt		2 / 4 / 6
Bløtkokt		2 / 4 / 6
Vaktel		

Pasta / ris		
Fersk pasta		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Tørr pasta	Pastarør	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Pastarør ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spagetti	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spagetti ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Makaroni	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Makaroni ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Ris	Hvit	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Fullkorn	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Fiolett	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

Oppskriftene merket med ECO, betyr at tilberedningen foregår passivt. Denne metoden gjør at du sparer energi ved å bruke restvarmen. Lokket gjør at varmen konsentreres inne i kjelen etter at kokeplaten er slått av, slik at innholdet fortsetter tilberedningen i den tiden som er forhåndsdefinert av ECO-funksjonen.

- **Vakuum** brukes til å koke matvarer i vakuumpakning på lav temperatur for å bevare kvaliteten og næringsverdien. Det er viktig at vannet holder romtemperatur når det skal varmes opp, ellers vil sluttiden feilberegnes.
- **Koke** brukes til å koke opp en mengde vann og fortsette å koke uten å koke over, f.eks. for å koke pasta. Sett kokekaret på kokeplaten.
  Innstill ønsket mengde vann (fra 0,5 til 6 liter) med tastene ^ / v.
  Koketoppen foreslår den best egnede platen.
  Trykk på **OK** for å bekrefte

  Oppvarmingen starter.

  Du hører et lydsignal når vannet når kokepunktet, og en melding på displayet viser at du må tilsette matvarene. Når det er gjort, trykk på OK for å bekrefte. Tiden og styrken vises. Du kan justere dette som du vil. Du hører et lydsignal ved slutten av koketiden.

NB: Det er viktig at vannet holder romtemperatur når det varmes opp, ellers vil sluttiden feilberegnes.

Ikke bruk en jerngryte eller et lokk med denne funksjonen. Du kan også bruke denne funksjonen for å lage alle typer matvarer som må koke i vann.

Grill brukes for grilltilbehøret fra De Dietrich på tvillingplaten for å grille matvarer og unngå oversteking og overskytende fett. Grilltilbehøret leveres ikke med koketoppen, men kan fås fra forhandleren.

Forvelle brukes til å tilberede grønnsaker i kokende vann i noen minutter før de dyppes i iskaldt vann for å stoppe kokeprosessen.
Forvelling bevarer den friske fargen på grønnsakene, men også konsistensen.
Velg vannmengden som grønnsakene skal dyppes i.
Sett kokekaret med matvarene på kokeplaten.

Eksempel på oppskriften med et biffstykke:

» Slå på toppen ⏻

» Trykk på



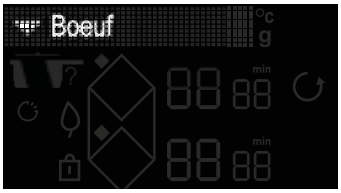
» Velg menyen "Oppskrifter" med tastene ⌄ / ⌃

» Bekreft valget "Oppskrifter" med tasten **OK**



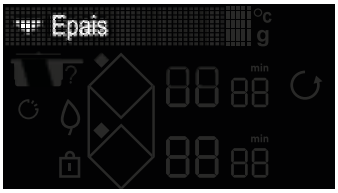
» Velg menyen "Kjøtt " med tastene ⌄ / ⌃

» Bekreft valget "Kjøtt" med tasten **OK**



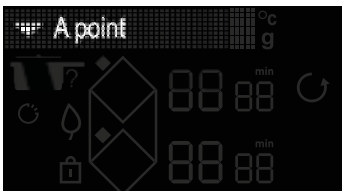
» Velg menyen "Okse" med tastene ⌄ / ⌃

» Bekreft valget "Okse" med tasten **OK**



» Velg tykkelsen på biffstykket med tastene ⌄ / ⌃

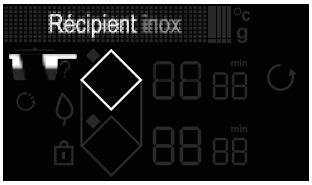
» Bekreft valget av tykkelsen med tasten **OK**



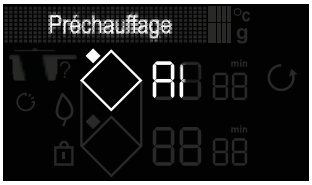
» Velg ønsket stekegrad med tastene ⌄ / ⌃

» Bekreft valget av stekegrad med tasten **OK**

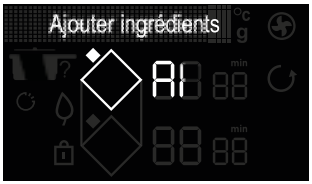
.4 BRUKE APPARATET



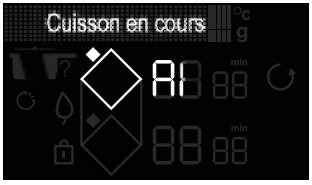
» Displayet på koketoppen anbefaler et kokekar som gir optimalt resultat, samt den best egnede kokeplaten.



» Når kokekaret er plassert på kokeplaten, bekreft med tasten **OK**
» Først starter en forvarming uten matvarer.

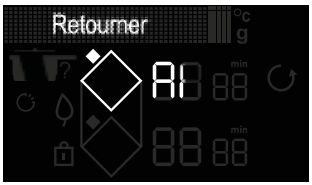


» Etter forvarmingen vil displayet på koketoppen be deg om å legge biffstykket i kokekaret.



» Når matvaren er lagt i kokekaret, trykk på tasten **OK**

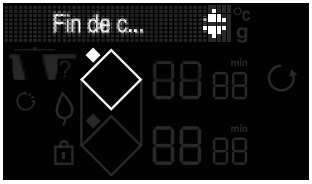
» Nå starter nedtellingen av den første siden av biffstykket.



» Når denne tiden er ute, viser displayet at du må snu kjøttet.

» Når du har snudd det, trykk på tasten **OK**

» Nå starter nedtellingen av den andre siden.



» Når tiden er ute, hører du flere lydsignaler.

» Trykk på ^ for å legge til ekstra tilberedningstid.

Merknad: Ved slutten av tilberedningen, hvis "min" blinker, kan du justere tilberedningstiden ved å trykke på ◔ og på + eller -.

4.14 FUNKSJONFAVORITTER

Funksjonen "FAVORITTER" brukes til å lagre 5 oppskrifter i modusen "Matlagingsassistent" som du lager ofte. Ved slutten av tilberedningen i modusen Matlagingsassistent, og før du slår av apparatet, kan du legge oppskriften du har laget, til favorittene ved å velge oppskriften med opp-/ned-tastene og bekrefte med **OK**.
Matlagingsassistenten, og dine eventuelle endringer, lagres da i favorittene.

Du kan få opp dine favoritter ved å trykke på tasten og skrolle opp og ned med tastene ⌄ / ⌃.

NB: Hvis 5 favoritter allerede har blitt lagret, vil en ny lagring overskrive den første.»

4.15 SIKKERHET OG ANBEFALINGER

Restvarme

Etter intensiv bruk kan kokeplaten du nettopp har brukt, være varm i noen minutter. Da står det "H" på visningen. Unngå å berøre de varme områdene så lenge "H" vises.

Temperaturbegrensning

Hver kokeplate er utstyrt med en sikkerhetssensor som kontinuerlig overvåker temperaturen på bunnen av kokekaret. Hvis du glemmer et tomt kokekar på kokeplaten mens den står på, tilpasser sensoren automatisk styrken på kokeplaten og begrenser på denne måten skader på redskapet eller toppen.

Innretning mot overkoking

Platetoppen kan slå seg av i disse 3 tilfellene:
- Innholdet i kokekaret renner over og dekker tastene.
- En våt klut settes på tastene.
- En metallgjenstand settes på tastene.

Fjern gjenstanden eller rengjør og tørk av
betjeningstastene og start kokeplaten på nytt.
Når dette skjer, vises symbolet – og du hører et lydsignal.

"Auto-Stop"-system

Hvis du glemmer å slå av kokeplaten, er induksjonstoppen utstyrt med sikkerhetsfunksjonen "Auto-Stop" som slår av den glemte kokeplaten automatisk etter en forhåndsinnstilt tid (fra 1-10 timer avhengig av styrken som brukes). Hvis denne sikkerheten utløses, vises "AS" på displayet og du hører et lydsignal i ca. 2 minutter. Du kan trykke på en tilfeldig tast for å stanse lydsignalet.

.4 BRUKE APPARATET

Toppen kan lage lyder som ligner på tikking fra et urverk. Disse lydene høres bare når toppen er i bruk, og forsvinner eller dempes avhengig av varmestyrken. Plystre-lyder kan også høres avhengig av modellen og kvaliteten på kokekaret. Slike lyder er normale, de er en del av induksjonsteknologien, og betyr ikke at det er feil på induksjonstop-pen.

Vi anbefaler ingen spesiell beskyttelse til toppen.

.5 VEDLIKEHOLD

VEDLIKEHOLD AV PLATETOPPEN

Bruk en kjøkkensvamp for å rengjøre mindre urenheter. Løs først opp området med varmt vann før du tørker av.

For å rengjøre gjenoppvarmede urenheter, søtstoffer som har rent over ellersmeltetplast,brukenkjøkkensvamp og/eller en spesialskrape for glass. Løs først opp området med varmt vann, bruk deretter en spesialskrape for glass for å ta vekk det grøvste, avslutt med en kjøkkensvamp, og tørk av til slutt.

For å rengjøre ringer og spor etter kalk, bruk varm hvit eddik, la den virke og tørk av med en myk klut.

For å rengjøre skinnende metalliske farger og for den ukentlige rengjøringen, bruk et spesialmiddel for glasskeramikk. Ha spesialmiddelet (som inneholder silikon og som fortrinnsvis har en beskyttende virkning) på glasskeramikken.

Viktig merknad: ikke bruk skurepulver eller skuresvamp. Bruk helst kremer og spesialsvamper for sart oppvask.

6 FEIL OG LØSNINGER

Ved igangsetting

Displayet lyser. Det er normalt. Det forsvinner etter
etter 30 sekunder.

Strømmen blir brutt eller kun én side fungerer. Toppen er
feilkoblet. Sjekk samsvaret
(se kapittelet om tilkobling).

Det kommer lukt fra toppen de første gangene den brukes. Toppen er ny. La hver kokeplate gå i en halv time med en kjele vann.

Ved oppstart

Toppen fungerer ikke og displayene på panelet lyser ikke.
Apparatet er ikke tilkoblet strøm. Strømtilførselen eller tilkoblingen er feil. Sjekk sikringene og effektbryteren.

Toppen fungerer ikke og en annen melding vises. Den elektroniske kretsen fungerer dårlig. Kontakt kundeservice.

Toppen fungerer ikke, informasjonen «bloc» vises. Slå av
barnesikringen.

Feilkode F9: spenning under 170 V.
Feilkode F0: temperatur under 5°C.

Ved bruk

Toppen fungerer ikke, displayet viser og du hører et lydsignal.
Noe har kokt over eller en gjenstand ligger på tastene. Rengjør eller fjern gjenstanden og start opp igjen.

Koden F7 vises.
Strømkretsene er overopphetet
(se kapittelet om nedfelling).

Når en kokeplate er slått på, blinker alltid lysindikatorene på tastaturet.
Kokekaret egner seg ikke til platetoppen.

Det kommer lyder fra kokekarene og toppen lager klikkelyder ved bruk (se anbefalingen i "Sikkerhet og anbefalinger"). Det er normalt. Med en viss type kokekar, er dette lyden av energien som overføres fra toppen til kokekaret.

Viften fortsetter å gå etter at toppen er slått av.
Det er normalt. Dette avkjøler elektronikken.

Ved vedvarende funksjonsfeil.
Ta ut støpselet fra toppen i 1 minutt. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE nº 66/2014
IT Informazioni re rimazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyInformacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações re Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE nº 66/2014
SK Informácie v pr informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

		Symbol	Value													Unit	
Model identification			LLE6OX7F	LLF0EE7F	LLF0EX7F	LLF0OV7F	LLF0YX7F	LLF1YX7F	LLS2EX7F	LLS2OX7F	LLS2VX7F	LLS2ZX7F						FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Τυποποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning
Rating plate			SERIE XXXXXXXX XXXXXXXXX Nr XX XX XXXX				TYPE XXXXX		XXXXXXXX			XXXXX XXX XXXX						FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA:Typeskiltet DE: Typenschild EL: πλακέτα στίγμτος EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **															FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. **** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.**
Total power			7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400					W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικής ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	3	3	3	4	4	3	4	3	4						FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **															FR:Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massivekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø	16	16	16	16	16		30	16	28						cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerau. ΕL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: σημειώνεται η διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm. ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø	18	23	23	23	23			23							cm	
	3	Ø	18	28	30	28											cm	
	4	Ø	23														cm	
	5	Ø															cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23					cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerau. ΕL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW						40x23				40x23					cm	
	8	LxW															cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	182,5	175,1	175,1	175,1	175,1		168,9	175,1	168,3						Wh/kg	FR:Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	170,2	170,2	170,2	170,2			170,2							Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	161,1	168,9	168,3											Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$	170,2														Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$															Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$					179,7	179,7	180,2	180,2	180,2	180,2					Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$						179,7				180,2					Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$															Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	172,8	168,8	171,4	171,2	175,0	179,7	174,6	175,2	174,3	180,2					Wh/kg	FR:Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

PL

SZANOWNI KLIENCI!

Właśnie dokonali Państwo zakupu produktu De Dietrich. Ten wybór świadczy zarówno o Państwa wymaganiach, jak i upodobaniu do francuskiego stylu życia.
Produkty De Dietrich to kontynuacja ponad 300 lat tradycji i umiejętności – stanowią one połączenie designu, autentyczności i technologii w służbie sztuki kulinarnej. Nasze urządzenia są wykonane ze szlachetnych materiałów i charakteryzują się nienaganną jakością wykończenia.
Jesteśmy pewni, że te produkty wysokiej jakości pozwolą miłośnikom kuchni wyrazić wszystkie posiadane talenty.
Dział obsługi klienta De Dietrich jest do Państwa dyspozycji w razie wszelkich pytań i sugestii – wszystko po to, aby za każdym razem jeszcze lepiej spełniać Państwa wymagania.
Jesteśmy zaszczyceni, że możemy być Państwa nowym partnerem w kuchni i dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BYCert.6011825

Dzięki swoim zakładom produkcyjnym we francuskich miastach – Orleanie i Vendôme – De Dietrich nieustannie dąży do doskonałości, wykorzystując swoją wyjątkową wiedzę w celu projektowania doskonale wykończonych produktów. Wiele naszych urządzeń gospodarstwa domowego posiada certyfikat „Origine France Garantie", stanowiący o ich francuskim pochodzeniu.
Etykieta ta zapewnia nie tylko jakość i trwałość naszych urządzeń, ale także zapewnia ich identyfikowalność poprzez jasne i obiektywne wskazanie ich pochodzenia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SPIS TREŚCI

PL

• 1 OCHRONA ŚRODOWISKA.....7

• 2 INSTALACJA.....8

Rozpakowanie 8
Zabudowa 8
Podłączenie elektryczne 10

• 3 PREZENTACJA URZĄDZENIA 11

Objaśnienia dotyczące klawiatury..... 11
Objaśnienia dotyczące wyświetlacza.....12

• 4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA.....13

Zarządzanie parametrami.....13
Zarządzanie mocą 14
Wybór naczynia 14
Wybór palnika 13
Włączanie – Wyłączanie.....15
Regulacja mocy 15
Funkcja Horizone (w zależności od modelu) 16
Regulacja minutnika 16
Blokada poleceń 17
Funkcja SWITCH 17
Funkcja ICS.....17
Funkcja RECALL 17
Funkcja ELAPSED TIME.....18
Funkcja asystenta kulinarnego 19
Funkcja Ulubione 25
Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa 25

• 5 KONSERWACJA.....26

• 6 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 27

• 7 TABELA ENERGII.....28

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – TĘ CZĘŚĆ NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.
Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Urządzenie jest zgodne z dyrektywami i rozporządzeniami europejskimi, których przepisom podlega.
Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli pozostają one pod nadzorem i otrzymały wcześniej instrukcje dotyczące obsługi urządzenia lub zostały w odpowiedni sposób przeszkolone i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.
Urządzenie nie jest zabawką.
Przeprowadzane przez użytkownika prace dotyczące czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.
Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
Płyta jest wyposażona w zabezpieczenie przed dziećmi, które blokuje możliwość jej użycia kiedy jest wyłączona lub podczas gotowania (patrz rozdział używanie zabezpieczenia przed dziećmi).

Urządzenie i jego elementy dostępne stają się gorące w trakcie użytkowania. Należy zachować ostrożność, by nie dotykać elementów grzewczych.
Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie należy umieszczać na płycie grzewczej, gdyż mogą się nagrzewać.

UWAGA: nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. W razie krótkiego gotowania należy przez cały czas nadzorować urządzenie.
Zagrożenie pożarowe: nie przechowywać przedmiotów w strefach gotowania.
Podczas wykorzystywania na płycie indukcyjnej oleju lub tłuszczu,

pozostawienie urządzenia pracującego bez nadzoru może stanowić niebezpieczeństwo pożaru. Nie wolno NIGDY próbować gasić ognia wodą, ale należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

Jeżeli powierzchnia jest popękana, odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

Nie używać płyty grzewczej do czasu wymiany blatu szklanego.

Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej. Płyta jest zaprojektowana do pracy z częstotliwością 50 Hz lub 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) bez konieczności podejmowania specjalnych działań ze strony użytkownika.

Urządzenie należy podłączyć znormalizowanym kablem zasilającym, którego liczba żył zależy od rodzaju pożądanego połączenia (patrz rozdział dotyczący instalacji)

Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

Sprawdzić, czy przewód zasilania urządzeń elektrycznych podłączonych w pobliżu płyty nie styka się ze strefami grzewczymi.

⚠ **OSTRZEŻENIE**: Aby uniknąć interferencji między płytą a rozrusznikiem serca, musi on być zaprojektowany i ustawiony zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami. Należy uzyskać odpowiednie informacje u jego producenta lub swojego lekarza prowadzącego.

Należy używać wyłącznie elementów zabezpieczających opracowanych przez producenta urządzenia, wymienionych w instrukcji obsługi jako właściwe lub wbudowanych w urządzenie. Używanie nieodpowiednich zabezpieczeń może spowodować wypadki.

Unikać uderzania naczyniami: powierzchnia z tworzywa szklano-ceramicznego jest bardzo wytrzymała, jednakże może ulec rozbiciu.

Nie kłaść gorących pokrywek na płasko na płycie grzewczej. Zjawi-

sko „przyssania się” może spowodować uszkodzenie powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego. Unikać ocierania naczyniami, które w dłuższym okresie może powodować uszkodzenie elementów dekoracyjnych powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego.
Do gotowania nigdy nie używać folii aluminiowej. Nigdy nie umieszczać na płycie grzewczej produktów opakowanych w aluminium ani na aluminiowych tackach. Aluminium może się stopić i nieodwracalnie uszkodzić płytę grzewczą.
Nie wkładać do szafki pod płytą grzewczą środków czystości ani produktów łatwopalnych.
Nigdy nie stosować do konserwacji płyty urządzenia czyszczącego za pomocą pary wodnej.
Urządzenie nie jest przeznaczone do funkcjonowania wraz z zewnętrznym minutnikiem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania.
Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć płytę grzewczą za pomocą jej elementów sterowania, a nie liczyć w tym zakresie na zadziałanie detektora naczyń.

OCHRONA ŚRODOWISKA



Symbol ten oznacza, że urządzenia nie wolno wyrzucać razem z odpadami gospodarstwa domowego. Urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do recyklingu. Jest ono więc oznaczone symbolem, który oznacza, że wycofane z użytkowania urządzenia należy oddawać do uprawnionego punktu odbioru. W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki wycofanych z użytkowania urządzeń należy zwrócić się do sprzedawcy lub służb technicznych władz lokalnych. Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
Niektóre materiały opakowaniowe tego urządzenia również nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska. Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

Porada dotycząca oszczędności energii

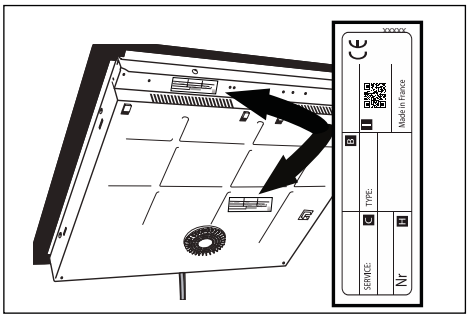
Użycie pokrywki podczas gotowania zapewnia oszczędność energii. Użycie pokrywki szklanej umożliwia doskonałe kontrolowanie gotowania.

2 INSTALACJA

ROZPAKOWANIE

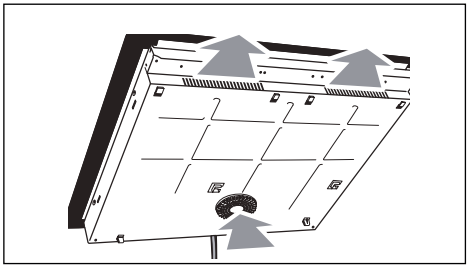
Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające płyty kuchennej.
Sprawdzić prawidłowość parametrów urządzenia zamieszczonych na tabliczce danych znamionowych. Zapisać w poniższej ramce figurujący na tej tabliczce numer serwisowy i typ normy do wykorzystania w przyszłości.

Serwis:	Typ:

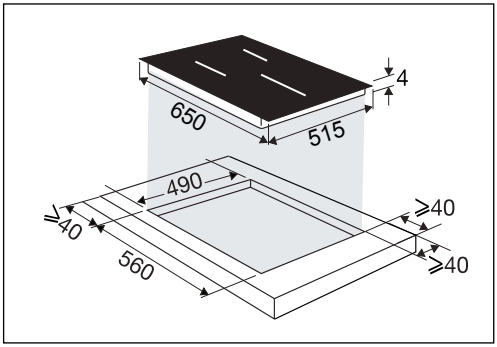


ZABUDOWA

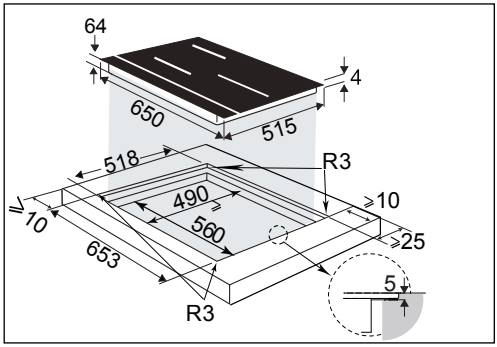
Upewnić się, że wlotowe i wylotowe otwory powietrza nie są zasłonięte.
Przestrzegać wskazówek dotyczących wymiarów zabudowy (w milimetrach) w blacie, w którym płyta ma być wbudowana. Sprawdzić, czy obieg powietrza pomiędzy przednią a tylną częścią płyty nie jest w żaden sposób ograniczony.



Zabudowa w blacie

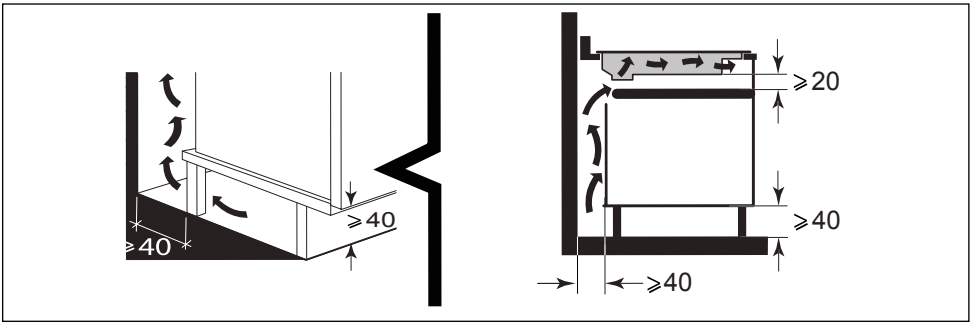


Zabudowa na wysokości blatu

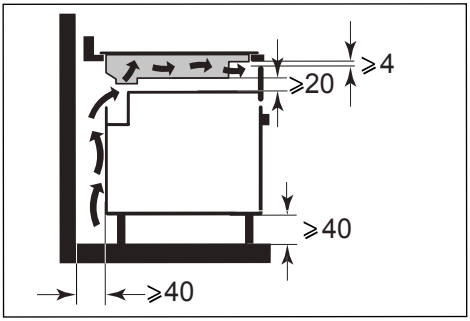


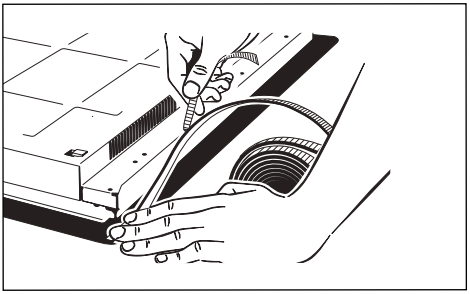
.2 INSTALACJA

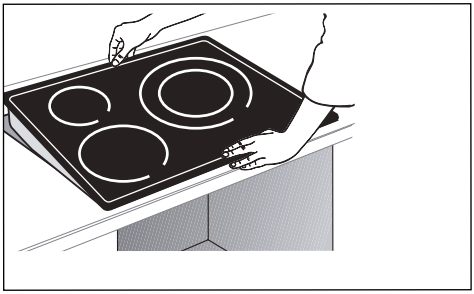
W przypadku montażu płyty nad szufladą



lub piekarnikiem przeznaczonym do zabudowy należy przestrzegać wymiarów wskazanych na ilustracjach, aby zapewnić niezbędny przepływ powietrza wylotowego.
Starannie przykleić uszczelkę na całym obwodzie szyby płyty przed zabudową.







Ważne

Jeżeli płyta kuchenna znajduje się nad piekarnikiem, zabezpieczenia termiczne płyty mogą ograniczyć jednoczesne korzystanie z płyty i piekarnika w trybie pirolizy — wyświetlenie kodu „F7" w strefie elementów sterowania. W takim przypadku zalecamy zwiększenie wentylacji płyty, poprzez wykonanie otworu w bocznej ściance mebla (8 cm x 5 cm).

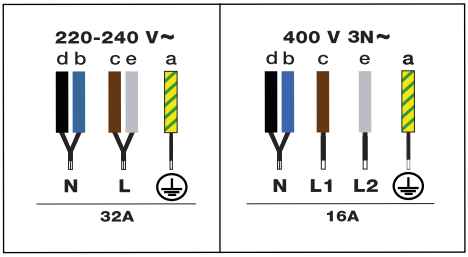
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

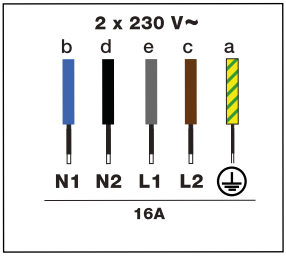
Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej.

Odnaleźć przewód płyty indukcyjnej:

a) żółto-zielony
b) niebieski
c) brązowy
d) czarny
e) szary

Przy podłączaniu płyty do zasilania lub po dłuższej przerwie w dostawie prądu, na klawiaturze sterującej pojawia się kod świetlny. Aby informacje te zniknęły i używanie urządzenia stało się możliwe, należy odczekać mniej więcej 30 sekund (wyświetlanie takie jest normalne i jest przeznaczone dla serwisu). Użytkownik płyty nie powinien zwracać na nie uwagi.





3 PREZENTACJA URZĄDZENIA



Objaśnienia dotyczące klawiatury

: Parametry
OK : Zatwierdzenie OK
: Cofanie

: Nawigacja (menu góra/dół)
: Wł./Wył.
: Blokowanie / funkcja Clean Lock
: Wybór palnika

: Funkcja Horizone (w zależności od modelu)
– + : Ustawienie mocy/czasu

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0 : Klawiatura numeryczna ustawienia Moc/Czas

: Minutnik

Dostęp bezpośredni

: Utrzymywanie w cieple
: Duszenie
: Podsmażanie
: Boost

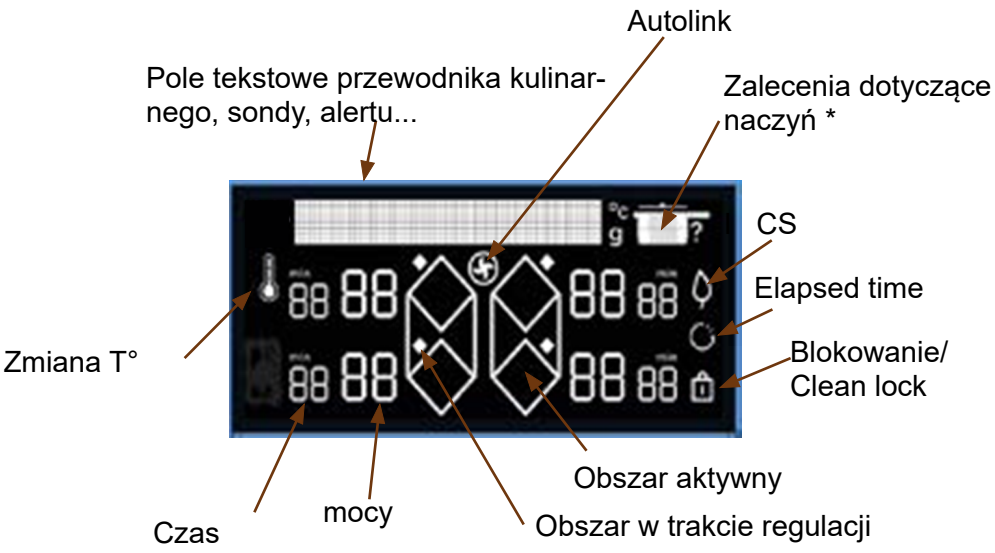
Funkcje

: Funkcja Switch
: Funkcja ICS
: Funkcja Recall
: Funkcja Elapsed Time
: Asystent kulinarny

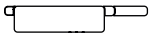
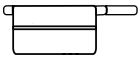
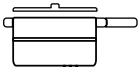
: Ulubione

3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

Objaśnienia dotyczące wyświetlacza



*** Zalecenia dotyczące naczyń:**

-  Patelnia
-  Patelnia z pokrywką
-  Garnek
-  Garnek z pokrywką

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Po pierwszym włączeniu płyty można spersonalizować różne funkcje.

Zarządzanie parametrami

Nacisnąć przycisk , aby przejść do parametrów:

- **Język** (domyślnie francuski)
- **Jasność** (5 możliwych poziomów)
- **Autolink**: Płyta autonomicznie przekazuje do okapu informacje o poziomie mocy, który automatycznie dostosowuje jego prędkość oraz włącza i wyłącza oświetlenie. Nie jest wymagana żadna regulacja okapu. Okap automatycznie zachowuje prędkość 1 przez około 2 minuty po wyłączeniu płyty, a następnie się wyłącza.

Funkcja domyślnie jest wyłączona, można ją włączyć wybierając WŁ. w menu za pomocą przycisków „w górę i w dół” (umieścić symbol)

- **Ograniczenie mocy** (istnieją 4 dostępne ustawienia poziomu mocy – patrz w rozdziale Zarządzanie mocą)
- **Tryb demo**: Domyślnie urządzenie jest ustawione w normalnym trybie nagrzewania. Jeśli zostanie włączony w trybie DEMO (pozycja WŁ.), urządzenie nie będzie się nagrzewać. Aby wyjść z trybu demo, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk parametru.
- **Konserwacja**: W razie problemu można skorzystać z menu Konserwacja. Podczas kontaktu z serwisem naprawczym konieczne będzie podanie kodów wyświetlonych w diagnostyce. Opcja „Resetuj” umożliwia przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia.

Przyciski ∨ i ∧ umożliwiają poruszanie się po menu.

Naciśnięcie przycisku ⮌ umożliwiają powrót do poprzedniego menu bez modyfikacji.

Naciśnięcie przycisku **OK** umożliwia zatwierdzenie wyboru.

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

4.1 ZARZĄDZANIE MOCĄ

Całkowita moc płyty musi być zgodna z parametrami mocy wykorzystywanej instalacji elektrycznej.
Domyślnie, moc płyty jest ustawiona na wartość maksymalną.
Należy upewnić się, że wyłącznik instalacji elektrycznej jest prawidłowo skalibrowany (patrz tabela poniżej).

Moc płyty (kW)	Bezpieczniki/ Wyłącznik instalacji elektrycznej
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Należy upewnić się, że wybrana moc jest odpowiednia dla wyłączników w szafie elektrycznej.

4.2 WYBÓR NACZYNIA

Do gotowania na płycie indukcyjnej można używać większości naczyń. Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadaje się jedynie szkło, glina, naczynia aluminiowe bez specjalnego dna, miedź oraz pewne odmiany stali nierdzewnej, które nie są magnetyczne.

Sugerujemy wybór naczyń o grubym i płaskim dnie. Ciepło w takich naczyniach lepiej się rozkłada i pieczenie jest bardziej jednorodne. Nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać podgrzewanego pustego naczynia bez nadzoru.

⚠ Nie należy ustawiać naczyń na klawiaturze i ekranie sterowania.

4.3 WYBÓR PALNIKA

Naczynia mogą być ustawiane na różnych palnikach urządzenia. Należy wybrać odpowiedni palnik w zależności od rozmiarów naczynia. Jeżeli dno naczynia jest zbyt małe, wskaźnik mocy zacznie migać, a palnik nie będzie działać, nawet jeżeli materiał naczynia jest właściwy dla płyty indukcyjnej. Nie należy używać naczyń o średnicy mniejszej od średnicy palnika (patrz tabela).

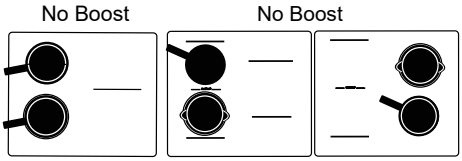
Średnica strefy gotowania (cm)	Maks. moc palnika (W)	Średnica dna naczynia (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700/4600(*)	15–32
30	5500	15–32
Horizone	3700/4600(*)	18 – Owalne – naczynie do gotowania ryb
1/2 strefy	2800	11 - 22

(*) w zależności od modeli

Kiedy równocześnie wykorzystywanych jest kilka palników, płyta zapewnia odpowiedni podział mocy pomiędzy palnikami, tak aby nie przekroczyć wartości mocy maksymalnej.

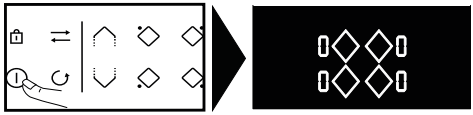
W przypadku wykorzystywania mocy maksymalnej (Boost) na kilku palnikach równocześnie należy pamiętać o jak najlepszym ustawieniu naczyń, unikając następujących konfiguracji:

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

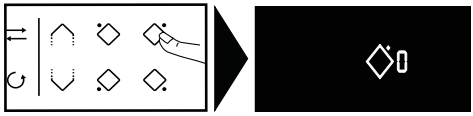


4.4 ⏻ WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Nacisnąć przycisk Wł./Wył. ⏻. Symbol „0” wyświetli się na każdym dostępnym palniku przez 8 sekund. Płyta kuchenna automatycznie wykrywa naczynia. Po wykryciu naczynia miga cyfra „0” i na wykrytej strefie pojawia się kropka. Następnie można dostosować żądaną moc. Bez ustawienia mocy, strefa gotowania wyłącza się automatycznie.

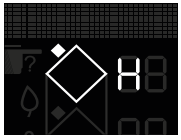


Jeżeli nie zostanie wykryte żadne naczynie, należy wybrać palnik.



Wyłączanie strefy gotowania/płyty

Wcisnąć i przytrzymać przycisk strefy ◇– włączy się długi sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zostanie wyłączony lub pojawi się symbol „H” (ciepło resztkowe).

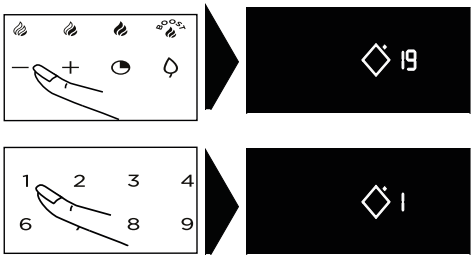


Nacisnąć przycisk Wł./Wył., aby całkowicie wyłączyć płytę.

4.5 REGULACJA MOCY

Za pomocą przycisku + lub - lub klawiatury numerycznej można ustawić poziom mocy w zakresie od 1 do 19. W takim przypadku można bezpośrednio wpisać cyfry odpowiadające żądanej mocy. Wciśnięcie przycisku „0” spowoduje wyłączenie palnika.

Podczas włączania można bezpośrednio ustawić moc maksymalną (z wyjątkiem funkcji BOOST), wciskając przycisk „-” strefy lub używając klawiatury numerycznej



Dostęp bezpośredni:

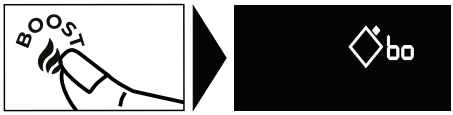
Cztery przyciski umożliwiają bezpośrednie ustawienie wybranych poziomów mocy:

= moc 2 – Utrzymywanie ciepła

= moc 10 – Gotowanie na wolnym ogniu

= moc 19 - Przypiekanie

= moc maksymalna.



Wymienione powyżej wartości ustawienia mocy mogą być modyfikowane (z wyjątkiem funkcji BOOST). Należy postąpić w następujący sposób:

Płyta musi być włączona.



Wybrać lub , lub , przytrzymując wciśnięty przycisk.
Ustawić nową moc za pomocą przycisku + lub - .
- Po chwili sygnał dźwiękowy potwierdza wykonanie czynności.
Uwaga: poziom mocy musi zawierać się między:

1 i 3 dla
4 i 11 dla
12 i 19 dla

4.6 FUNKCJA HORIZONE (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

Funkcja Horizone może być używana w 2 oddzielnych strefach lub w 1 pełnej strefie. Pełna strefa może zostać wybrana przyciskiem .



Ustawienie mocy i minutnika jest przeprowadzane w taki sam sposób, jak dla normalnego palnika.

4.7 REGULACJA MINUTNIKA

Każda strefa gotowania posiada własny minutnik. Można go ustawić natychmiast po włączeniu danej strefy. Włączanie i zmiana ustawień są wykonywane za pomocą przycisku minutnika.



a następnie przycisków + lub -



lub za pomocą klawiatury numerycznej. W takim przypadku można bezpośrednio wpisać jedną po drugiej cyfry odpowiadające żądanemu ustawieniu czasu. Wciśnięcie przycisku 0 spowoduje wyłączenie minutnika.

Aby ułatwić ustawianie bardzo długich czasów, można przejść bezpośrednio do 8 godziny naciskając na samym początku przycisk -. Ponowne naciśnięcie przycisku - ponownie umożliwia zmniejszenie wartości godzin aż do 2 godzin, a następnie 99 minut.

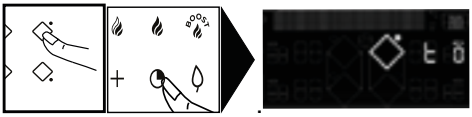
Po zakończeniu gotowania minutnik pokazuje 0 i włącza się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk sterowania daną strefą gotowania. W przeciwnym wypadku sygnał dźwiękowy wyłączy się po chwili.

Aby wyłączyć minutnik podczas gotowania, należy wcisnąć równocześnie przyciski + i - lub powrócić do ustawienia 0 za pomocą przycisku - lub nacisnąć „0” na klawiaturze numerycznej.

Niezależny minutnik

Funkcja ta pozwala na odmierzanie czasu bez gotowania.

- Wybrać strefę, która nie jest użytkowana.



Wcisnąć przycisk ◔.
Ustawić czas za pomocą przycisków + lub -. Litera „**t**” zacznie migać na wyświetlaczu.



- Na zakończenie ustawiania litera „**t**” będzie wyświetlać się w sposób ciągły i rozpocznie się odliczanie.
Możliwe jest zatrzymanie trwającego już odliczania poprzez dłuższe naciśnięcie przycisku wyboru palnika.

4.8 🔒 BLOKADA ELEMENTÓW STEROWANIA

Zabezpieczenie przed dziećmi
Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, która umożliwia zablokowanie elementów sterowania, kiedy urządzenie nie pracuje lub podczas gotowania (aby zachować wybrane ustawienia). Ze względów bezpieczeństwa jedynie przyciski wyłączania oraz wyboru stref są zawsze aktywne, umożliwiając wyłączenie płyty lub odcięcie strefy gotowania.

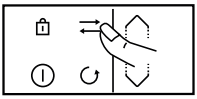
Blokowanie
Wcisnąć przycisk 🔒 (kłódka) aż do chwili, kiedy symbol zablokowania 🔒 pojawi się na wyświetlaczu i włączy się sygnał dźwiękowy potwierdzający wykonanie czynności.

Płyta zablokowana podczas działania
Po naciśnięciu przycisków ustawienia mocy lub minutnika działających stref, symbol 🔒 zacznie migać.

Odblokowanie
Wciskać przycisk 🔒 aż do chwili, kiedy symbol zablokowania 🔒 zniknie z wyświetlacza i włączy się sygnał dźwiękowy potwierdzający wykonanie czynności. **Funkcja CLEAN LOCK**
Funkcja ta pozwala na czasowe zablokowanie płyty podczas czyszczenia.
Aby aktywować Clean lock:
Przycisnąć przez krótki czas przycisk 🔒. Włączy się sygnał dźwiękowy i symbol 🔒 będzie migać na wyświetlaczu.
Po upłynięciu wcześniej określonego czasu nastąpi automatyczne odblokowanie się urządzenia. Emitowany jest podwójny sygnał dźwiękowy. Aby w dowolnej chwili wyłączyć funkcję Clean lock, wystarczy wcisnąć i przytrzymać przycisk 🔒.

4.9 ⇄ FUNKCJA SWITCH

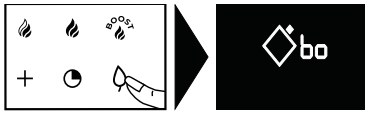
Funkcja ta pozwala na przemieszczenie garnka między palnikami z zachowaniem pierwotnych ustawień (moc i czas).
Przycisnąć przez krótki czas przycisk ⇄,



symbole ==== będą wyświetlane w wierszu
tekstowym. Wybrać palnik, na który naczynie ma zostać przeniesione za pomocą przycisków ⌄ i ⌃. Ustawienia zostaną przeniesione na wybrany palnik, można wówczas przenieść naczynie.

4.10 FUNKCJA ICS
Intelligent Cooking System

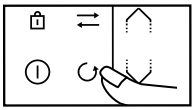
Funkcja zapewnia optymalizację wyboru palnika w zależności od średnicy wykorzystywanych naczyń.
Należy postąpić w następujący sposób:
Ustawić naczynie na palniku (np. Ø28 cm).
Wybrać moc Boost i ewentualnie także ustawić czas.
Wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pokazany zostanie symbol .



- jeżeli wybrany palnik jest najlepszy dla naczynia, symbol gaśnie i wyświetlane są początkowe parametry gotowania.
- jeżeli wybrany palnik nie jest najlepszy dla naczynia, wyświetlacz wskazuje najbardziej odpowiedni palnik, a ustawienia są automatycznie przenoszone do niego. UWAGA: Aby możliwe było skorzystanie z tej funkcji, płyta musi być zimna.

4.11 FUNKCJA RECALL

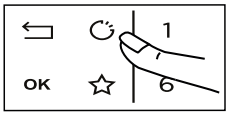
Funkcja umożliwia wyświetlenie ostatnich ustawień „mocy i minutnika" dla wszystkich palników zgaszonych w czasie krótszym niż 3 minuty.
Aby możliwe było skorzystanie z tej funkcji, płyta musi być odblokowana.
Wcisnąć przycisk Włączanie / Wyłączanie, a następnie krótko wcisnąć przycisk .



Kiedy płyta pracuje, funkcja umożliwia wyświetlenie ustawień mocy i minutnika palnika(-ów) zgaszonego(-ych) w ciągu ostatnich 30 sekund.

4.12 FUNKCJA ELAPSED TIME

Funkcja ta pozwala na wyświetlenie czasu, jaki upłynął od ostatniej zmiany mocy w wybranej strefie gotowania. Aby użyć tej funkcji, należy wcisnąć przycisk .



Czas, jaki upłynął, miga na wyświetlaczu minutnika wybranej strefy gotowania.
Jeśli gotowanie ma zakończyć się w określonym czasie, należy nacisnąć przycisk , a następnie w ciągu 5 sekund nacisnąć przycisk „+" minutnika, aby ustawić żądany czas pieczenia. Wyświetlanie czasu przestaje migać na 3 sekundy, a następnie wyświetla się czas, jaki pozostał. Sygnał dźwiękowy potwierdza dokonanie wyboru.
Funkcja ta działa z użyciem funkcji minutnika lub bez niej.
Uwaga: jeśli na minutniku wyświetlany jest czas, należy odczekać 5 sekund, aby móc zmienić czas gotowania.

4.13 FUNKCJA ASYSTENTA KULINARNEGO

Funkcja obejmuje następujące elementy: Przepisy/Próżniowe/Gotowanie w wodzie/Grill/Blanszowanie. Ten tryb gotowania umożliwia dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.
Płyta musi być włączona. Nacisnąć , aby przejść do poszczególnych funkcji.
Podczas korzystania z płyty w trybie Przepisy zalecamy używanie przyborów kuchennych zalecanych w danym przepisie.

Wybór przepisów

Aby uzyskać optymalne rezultaty pieczenia, do wszystkich przepisów należy używać pojemników ze stali nierdzewnej, z wyjątkiem przepisów na naleśniki, które zostały zoptymalizowane dla naczynia z dołączonym dnem.
Proponujemy wybór potraw, dla których płyta automatycznie zaleca i programuje moc oraz czas pieczenia, w zależności od żądanego rodzaju lub ilości.

Składniki	Typ
Mięsa	
Wołowina	Cienka/Średnia/Gruba
Kotlet mielony	Świeże/mrożone
Jagnięcina	Kotlety
Wieprzowina	Żeberka średnie/Żeberka grube
Kaczka	Piersi kaczki całe/krojone
Drób	Piersi/Udka
Owoce morza	
Filety	
Dzwonka	
Kostki	
Ryba w całości	Małe Okrągłe <350 g/Płaskie >350 g
Kraby	Gotowanie/Gotowanie w wodzie EKO*
Krewetki	Grillowanie/Gotowanie w wodzie/Gotowanie w wodzie EKO*
Małże/Małże japońskie	
Przegrzebki	

Warzywa	
Pomidory	
Cukinie	
Bakłażany	
Papryka	
Cebule	
Grzyby	Krojone/Całe
Ziemniaki blanszowane	
Szpinak	

Składniki	Typ	Ilość
Desery		
Czekolada roztopiona		
Naleśniki		
Pankejki		
Brioszka Tosty francuskie		
Karmel		
Jajka		
Jajka sadzone		2/4
Omlet		2/4/6
Jajecznica		2/4/6
Na twardo		2/4/6
Na miękko		2/4/6
Jajka gotowane		2/4/6
Przepiórka		

Makaron/Ryż		
Makaron świeży		100/150/200/300/400 g
Makaron suchy	Penne	100/150/200/300/400 g
	Penne EKO*	100/150/200/300/400 g
	Spaghetti	100/150/200/300/400 g
	Spaghetti EKO*	100/150/200/300/400 g
	Tagliatelle	100/150/200/300/400 g
	Tagliatelle EKO*	100/150/200/300/400 g
	Makaron muszelki	100/150/200/300/400 g
	Muszelki EKO*	100/150/200/300/400 g
Ryż	Białe	100/150/200/300/400 g
	Pełny	100/150/200/300/400 g
	Ryż czarny	100/150/200/300/400 g

Przepisy EKO obejmują gotowanie pasywne, zapewniające oszczędzanie energii dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego. Dzięki pokrywce, po wyłączeniu płyty ciepło pozostaje skoncentrowane w naczyniu, dzięki czemu gotowanie może być kontynuowane przez czas zdefiniowany przez funkcję EKO.

- **Funkcja próżniowa** umożliwia gotowanie potraw w woreczkach próżniowych w niskich temperaturach przy jednoczesnym zachowaniu jakości kulinarnej i dietetycznej. Ważne jest, aby temperatura wody nie była zbyt wysoka lub zbyt niska na początku gotowania, gdyż fałszuje to wynik końcowy.
- **Funkcja gotowania w wodzie** umożliwia zagotowanie wody i utrzymywanie jej wrzenia w celu ugotowania np. makaronu. Ustawić naczynie na palniku.
  Wybrać odpowiednią ilość wody (w zakresie od 0,5 do 6 litrów) za pomocą przycisków ∧/∨.
  Płyta proponuje najbardziej odpowiedni palnik.
  Zatwierdzić wybór, naciskając przycisk OK

  Gotowanie rozpoczyna się.

  Gdy woda się zagotuje, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się komunikat z prośbą o dodanie składników. Po zakończeniu nacisnąć OK, aby zatwierdzić. Wyświetlany jest czas i moc. Można je jednak dostosować do własnych upodobań. Po zakończeniu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy.

UWAGA: Ważne jest, aby temperatura wody nie była zbyt wysoka lub zbyt niska na początku gotowania, gdyż fałszuje to wynik końcowy.

W przypadku tej funkcji nie należy używać naczyń żeliwnych ani pokrywek. Z funkcji tej można również korzystać do gotowania dowolnych potraw we wrzącej wodzie.

Funkcja Grill Ta funkcja umożliwia wykorzystanie akcesorium do grilla De Dietrich na podwójnej strefie, aby grillować potrawy, unikając przy tym ich rozgotowania i nadmiaru tłuszczu. Akcesorium do grilla nie jest dostarczane w zestawie z płytą. Można je nabyć u sprzedawcy.

Funkcja blanszowania umożliwia przygotowanie warzyw we wrzącej wodzie przez kilka minut, a następnie zanurzenie ich w lodowatej wodzie, aby zatrzymać gotowanie (rozpoczynając na zimno).
Pomaga to zachować jasny żywy kolor warzyw, a także ich teksturę.
Wybrać ilość wody, w której mają być zanurzone warzywa.
Ustawić naczynie ze składnikami na palniku.

Przykładowy przepis na wołowinę:

» Włączyć płytę ⏻

» Nacisnąć



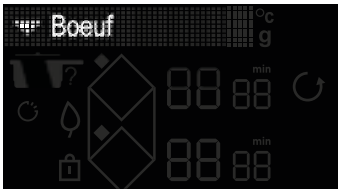
» Wybrać menu „Przepisy” za pomocą przycisków ⌄ / ⌃

» Zatwierdzić wybór „Przepisy” za pomocą przycisków **OK**



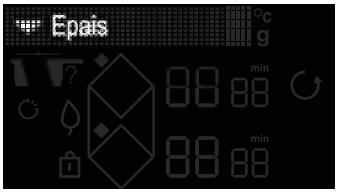
» Wybrać menu „Mięsa” za pomocą przycisków ⌄ / ⌃

» Zatwierdzić wybór „Mięsa” za pomocą przycisków **OK**



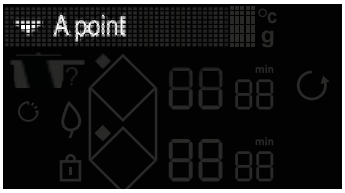
» Wybrać menu „Wołowina” za pomocą przycisków ⌄ / ⌃

» Zatwierdzić wybór „Wołowina” za pomocą przycisków **OK**



» Wybrać grubość kawałka mięsa wołowego za pomocą przycisków ⌄ / ⌃

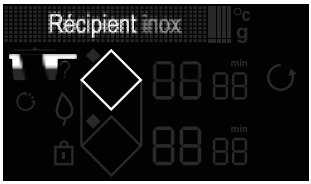
» Zatwierdzić wybór grubości za pomocą przycisków **OK**



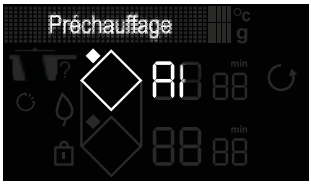
» Wybrać żądane wypieczenie za pomocą przycisków ⌄ / ⌃

» Zatwierdzić wybór wypieczenia za pomocą przycisków **OK**

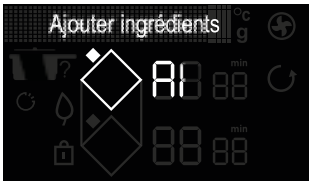
.4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA



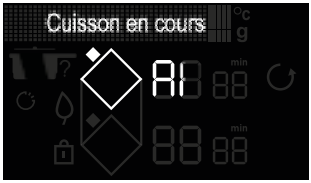
Wyświetlacz płyty zaleca naczynie zapewniające optymalne rezultaty gotowania, a także odpowiednią strefę gotowania.



» Po umieszczeniu naczynia w wybranej strefie zatwierdzić przyciskiem **OK**
» Rozpoczyna się faza nagrzewania na pusto.

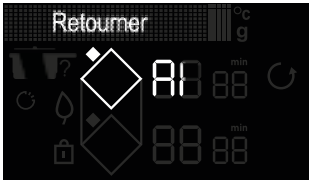


» Po zakończeniu nagrzewania na wyświetlaczu płyty pojawia się komunikat przypominający o ułożeniu kawałka wołowiny.



» Po umieszczeniu składnika nacisnąć przycisk **OK**

» Rozpocznie się odliczanie czasu pieczenia wołowiny po pierwszej stronie.



» Po upływie tego czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat wskazujący na konieczność obrócenia mięsa.

» Po obróceniu nacisnąć przycisk **OK**

» Rozpocznie się druga faza pieczenia.



» Po zakończeniu pieczenia płyta wyemituje serię sygnałów dźwiękowych.

» Naciśnięcie ^ umożliwia zwiększenie czasu pieczenia.

Uwaga: Jeśli przed zakończeniem pieczenia miga komunikat „min”, można dostosować czas pieczenia, naciskając przyciski ◔, a następnie + lub -.

4.14 FUNKCJA ULUBIONE

Funkcja „ULUBIONE” umożliwia wprowadzenie do pamięci 5 przygotowywanych najczęściej przepisów asystenta kulinarnego. Po zakończeniu pieczenia z wykorzystaniem funkcji asystenta kulinarnego, przed wyłączeniem urządzenia można dodać przepis do ulubionych, wybierając tę opcję za pomocą przycisków przewijania i zatwierdzając przyciskiem **OK**.
Funkcja asystenta kulinarnego zapisze przepis i wszelkie ewentualne modyfikacje jako ulubione.

Można przywołać swoje ulubione przepisy, naciskając przycisk i przewijając za pomocą przycisków ⌄ / ⌃.

UWAGA: Jeżeli wszystkie 5 miejsca w ulubionych są już wykorzystane, nowy wpis zastąpi pierwszy.

4.15 WSKAZÓWKI I ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Ciepło resztkowe

Strefa gotowania, która była używana przez dłuższy czas, może pozostawać gorąca przez kilka minut. Przez ten czas wyświetlany jest symbol „H”.
Należy unikać dotykania tych stref.

Ogranicznik temperatury

Każda strefa gotowania wyposażona jest w czujnik bezpieczeństwa kontrolujący w sposób ciągły temperaturę dna naczynia. W przypadku pozostawienia pustego naczynia w strefie gotowania czujnik automatycznie dostosowuje moc generowaną przez płytę i zapobiega w ten sposób uszkodzeniu naczynia lub płyty.

Ochrona w przypadku rozlania się płynu

Płyta może zostać wyłączona w następujących 3 przypadkach:
- Rozlanie płynu zalewające przyciski sterowania.
- Położenie mokrej ścierki na przyciskach.
- Położenie metalowego przedmiotu na przyciskach.

Zdjąć położony przedmiot lub wyczyścić i wysuszyć
przyciski sterowania, a następnie wznowić gotowanie.
W takim przypadku symbol – jest wyświetlany wraz z sygnałem dźwiękowym.

System „Auto-Stop”

Dla ochrony przed zapomnieniem o wyłączeniu płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję zabezpieczającą „Auto-Stop system”, która automatycznie wyłącza zapomnianą strefę gotowania po określonym czasie (od 1 do 10 godzin w zależności od używanej mocy). W przypadku zadziałania tego zabezpieczenia wyłączenie strefy gotowania jest sygnalizowane wyświetleniem symbolu „AS” w strefie tekstowej i przez ok. 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk sterowania.

.4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Mogą pojawić się również dźwięki przypominające wskazówki zegara.
Występują one jedynie wtedy, kiedy płyta jest włączona i znikają lub zmniejszają się w zależności od konfiguracji nagrzewania. W zależności od modelu i jakości wykorzystywanego naczynia mogą pojawiać się także dźwięki przypominające gwizdanie. Opisane powyżej dźwięki są całkowicie normalne, ponieważ są one związane z technologią indukcji i nie oznaczają awarii urządzenia.

Nie zalecamy używania żadnego systemu zabezpieczającego płytę.

.5 KONSERWACJA

KONSERWACJA PŁYTY

Niewielkie zabrudzenia mogą być usuwane przy użyciu gąbki kuchennej. Zwilżyć ciepłą wodą strefę, która ma być wyczyszczona, a następnie wytrzeć.

W przypadku uporczywych, zastygniętych zabrudzeń, a także pozostałości cukru lub roztopionego plastiku, należy usunąć je używając gąbki kuchennej i/lub specjalnego skrobaka do szkła. Zwilżyć ciepłą wodą strefę, która ma być wyczyszczona, użyć specjalnego skrobaka do szkła, aby zedrzeć zabrudzenie, dokończyć czyszczenie za pomocą szorstkiej strony gąbki kuchennej, a następnie wytrzeć.

Aby usunąć pozostałości osadów lub kamienia wapiennego, zwilżyć zabrudzenie ciepłym białym octem, pozostawić na pewien czas, a następnie wytrzeć miękką szmatką.

W przypadku błyszczących przebarwień metalowych oraz cotygodniowej konserwacji należy używać specjalnego produktu do czyszczenia powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego. Nałożyć specjalny produkt (zawierający silikon i posiadający właściwości zabezpieczające) na powierzchnię z tworzywa szklano-ceramicznego.

Ważna uwaga: nie należy używać żadnych proszków ani gąbek ściernych. Należy używać kremów lub specjalnych gąbek do naczyń delikatnych.

6 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Podczas podłączania

Na wyświetlaczu pojawiają się symbole. Jest to normalne, znikną one po upływie 30 sekund.

Instalacja wyłącza się automatycznie lub działa tylko jedna strona. Podłączenie płyty jest nieprawidłowe. Sprawdzić poprawność (patrz rozdział dotyczący podłączania).

Płyta wydziela dziwny zapach podczas pierwszych gotowań. Urządzenie jest nowe. Podgrzać w każdej strefie przez pół godziny garnek napełniony wodą.

Podczas włączania

Płyta nie działa i wyświetlacze na przyciskach nie świecą.
Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. Zasilanie lub podłączenie jest nieprawidłowe. Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik.

Płyta nie działa i wyświetla się inny komunikat. Obwód elektroniczny działa nieprawidłowo. Wezwać serwis.

Płyta nie działa, wyświetla się komunikat „blok.”. Odblokować zabezpieczenie przed dziećmi.

Kod usterki F9: napięcie niższe niż 170 V.
Kod usterki F0: temperatura niższa niż 5°C.

Podczas używania

Płyta nie działa, na wyświetlaczu pojawia się symbol i włącza się sygnał dźwiękowy.
Rozlał się płyn lub jakiś przedmiot blokuje klawiaturę. Należy oczyścić powierzchnię płyty lub usunąć przedmiot a następnie wznowić gotowanie.

Wyświetlany jest kod F7.
Obwody elektroniczne uległy przegrzaniu (patrz rozdział „Zabudowa”).

W czasie pracy strefy gotowania lampki kontrolne klawiatury zawsze migają.
Wykorzystywane naczynie nie jest odpowiednie.

Naczynia hałasują, a płyta emituje trzaskające dźwięki podczas gotowania (patrz porada „Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa”). Jest to normalne. W przypadku niektórych rodzajów naczyń ma miejsce przekazywanie energii z płyty do naczynia.

Wentylacja działa nadal po zatrzymaniu się płyty.
Jest to normalne. Zapewnia to schłodzenie elementów elektronicznych.

Jeżeli problem występuje nadal.
Wyłączyć płytę na 1 minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE nº 66/2014
IT Informazioni re rimazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met l nformatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyLnformacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações re Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE nº 66/2014
SK Informácie v pr informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

		Symbol	Value													Unit	
Model identification			LLE6OX7F	LLF0EE7F	LLF0EX7F	LLF0OV7F	LLF0YX7F	LLF1YX7F	LLS2EX7F	LLS2OX7F	LLS2VX7F	LLS2ZX7F					FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning
Rating plate			SERIAL# XXXXXXXX XXXXXXXXX Nr XX XX XXXX				TYPE XXXXX XXXXXXXX XXXXXXXX					XXXXX XXX XXXX					FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA:Typeskilt DE: Typenschild EL: πλακέτα σήμανσης EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **														FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.
Total power			7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400				W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικής ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	3	3	3	4	4	3	4	3	4					FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba płyt lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **														FR:Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massivekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	ø	16	16	16	16	16		30	16	28					cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerau. ΕL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: στρογγυλοποιημένο στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm. ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	ø	18	23	23	23	23			23						cm	
	3	ø	18	28	30	28										cm	
	4	ø	23													cm	
	5	ø														cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23				cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerau. ΕL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά πλάκα/ζώνη θερμανόμενων ζωνών ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(n) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW						40x23				40x23				cm	
	8	LxW														cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	182,5	175,1	175,1	175,1	175,1		168,9	175,1	168,3					Wh/kg	FR:Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	170,2	170,2	170,2	170,2			170,2						Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	161,1	168,9	168,3										Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$	170,2													Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$					179,7	179,7	180,2	180,2	180,2	180,2				Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$						179,7				180,2				Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	172,8	168,8	171,4	171,2	175,0	179,7	174,6	175,2	174,3	180,2				Wh/kg	FR:Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE

Acaba de adquirir um produto De Dietrich. Esta escolha revela a sua exigência e bom gosto pela arte de viver à francesa.
Com um legado de mais de 300 anos de conhecimento prático, as criações De Dietrich encarnam a fusão do design, autenticidade e tecnologia ao serviço da arte culinária. Os nossos aparelhos são fabricados com materiais nobres e oferecem uma qualidade de acabamentos irrepreensível.
Temos a certeza de que esta confeção de alta qualidade permitirá aos amantes da cozinha expressar todos os seus talentos.
O serviço de apoio ao consumidor De Dietrich está à sua disposição para responder a todas as questões e sugestões para melhor satisfazer as suas exigências.
Ficamos honrados por sermos os seus novos parceiros na cozinha e agradecemos a sua confiança.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Com os seus fabricos em França, Orléans e Vendôme, a De Dietrich cultiva uma busca constante de excelência, perpetuando o conhecimento prático de exceção na conceção de produtos com acabamentos perfeitos. Vários dos nossos eletrodomésticos estão certificados pelo rótulo Origine France Garantie, um reconhecimento que atesta o seu fabrico em França.
Este rótulo assegura não só a qualidade e a durabilidade dos aparelhos, mas também garante o seu rastreio, oferecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ÍNDICE

PT

• 1 MEIO AMBIENTE 7

• 2 INSTALAÇÃO 8

Remoção da embalagem 8
Encastramento 8
Ligação elétrica 10

• 3 APRESENTAÇÃO DO APARELHO 11

Léxico do teclado 11
Léxico do visor 12

• 4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO 13

Gestão dos parâmetros 13
Gestão da potência 14
Seleção do recipiente 14
Seleção do foco 13
Colocação em funcionamento - paragem 15
Ajuste da potência 15
Horizone (conforme o modelo) 16
Ajuste do temporizador 16
Bloqueio dos comandos 17
Função SWITCH 17
Função ICS 17
Função “RECALL” 17
Função ELAPSED TIME 18
Função de assistente culinário 19
Função de favoritos 25
Seguranças e recomendações 25

• 5 MANUTENÇÃO 26

• 6 ANOMALIAS E SOLUÇÕES 27

• 7 TABELA DE CONCEÇÃO ECOLÓGICA 28

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

O seu aparelho está em conformidade com as diretivas e regulamentações europeias às quais está sujeito.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças de pelo menos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou pessoas sem experiência e conhecimento, se tiverem sido corretamente supervisionadas ou informadas ou formadas na utilização do aparelho em toda a segurança e que compreendam os riscos resultantes.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a conservação pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

A sua placa de cozinha possui um dispositivo de segurança para crianças, que bloqueia a sua utilização à paragem ou durante a cozedura (ver o capítulo: utilização da segurança crianças).

 O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Devem ser tomadas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície, pois podem ficar quentes.

 **ATENÇÃO**: a cozedura deve ser supervisionada. Uma cozedura curta necessita de um supervisionamento contínuo.

Risco de incêndio: não armazenar objetos sobre as zonas de cozedura.

Uma cozedura com óleo ou outra matéria gorda efetuada sobre uma placa e sem supervisão pode ser perigosa e dar lugar a um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; deve cortar a alimentação do aparelho antes de cobrir a chama com, por exemplo, uma tampa ou uma cobertura anti-incêndio.

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Se a superfície estiver fissurada, desligar o aparelho para evitar o risco
de choque elétrico.

Não utilize a sua placa de cozinha antes de ter substituído a parte superior em vidro.

Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte multipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa. A vossa placa de cozedura serve para funcionar sob uma frequência de 50Hz ou 60Hz (50Hz/60Hz), sem nenhuma intervenção particular da sua parte.

O aparelho deve ser ligado com um cabo de alimentação normalizado em que o número de condutores depende do tipo de ligação desejado (ver o capítulo sobre a instalação)

Se o cabo de alimentação elétrica estiver deteriorado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço Pós-Venda ou por pessoas de qualificação similar, para evitar um perigo.

Certifique-se de que o cabo de alimentação de qualquer aparelho elétrico, ligado à proximidade da placa de cozinha, não está em contato com as zonas de cozedura.

⚠ **ADVERTÊNCIA** : Para que não haja interferências entre a sua placa de cozinha e um estimulador cardíaco, é preciso que este tenha sido concebido em conformidade com a regulamentação aplicável. Informe-se junto do seu fabricante ou do seu médico.

Utilize unicamente proteções de placas concebidas pelo fabricante do aparelho de cozedura, referenciadas no aviso de utilização como tendo sido adaptadas ou incorporadas no aparelho. A utilização de proteções não apropriadas pode provocar acidentes.

Evite impactos com os recipientes, a superfície de vidro vitrocerâmico é muito resistente, mas não é no entanto inquebrável.

Não colocar uma tampa quente em contacto direto com a sua placa de cozinha. Um efeito de "ventosa" poderia deteriorar a superfície vitrocerâmica. Evite as fricções de recipientes que podem com o tempo provocar uma degradação da decoração da superfície vitrocerâmica.

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Para a cozedura, nunca utilize folhas de papel de alumínio. Nunca coloque produtos embalados com alumínio, ou em bandejas de alumínio, sobre a sua placa de cozedura. O alumínio fundiria e deterioraria definitivamente o seu aparelho de cozedura.
Não guarde no móvel situado sob a sua placa de cozedura os seus produtos de limpeza ou produtos inflamáveis.
Nunca utilize limpadores a vapor para a conservação da sua placa.
Este aparelho não se destina a ser posto em funcionamento através de um dispositivo de temporização externo ou de um sistema de comando à distância separado.
Após a utilização, interromper o funcionamento da placa de cozedura através do dispositivo de comando e não contar com o sensor de tachos.

.1 MEIO AMBIENTE

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE



Este símbolo indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico. O seu aparelho contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados devem ser colocados num ponto de recolha apropriado. Informe-se junto do seu revendedor ou de serviços técnicos da sua cidade para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais perto do seu domicílio. A reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Alguns materiais de embalamento deste aparelho são também recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores previstos para o efeito. Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

Conselho de economia de energia

Cozinhar com uma tampa bem ajustada economiza energia. Se utilizar uma tampa de vidro, poderá controlar perfeitamente a cozedura.

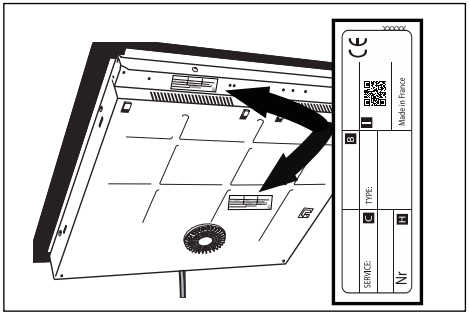
.2 INSTALAÇÃO

REMOÇÃO DA EMBALAGEM

Retire todos os elementos de proteção da placa de cozedura.

Verifique e respeite as características do aparelho constantes na placa de identificação. Queira anotar nos quadros abaixo as referências de serviço e tipo de norma que figuram nesta placa, para uma futura utilização.

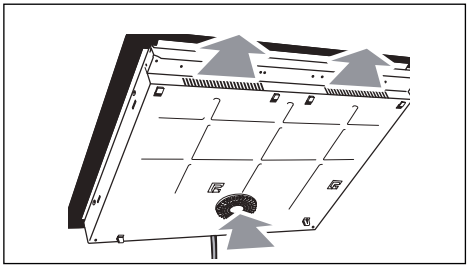
Serviço:	Tipo:



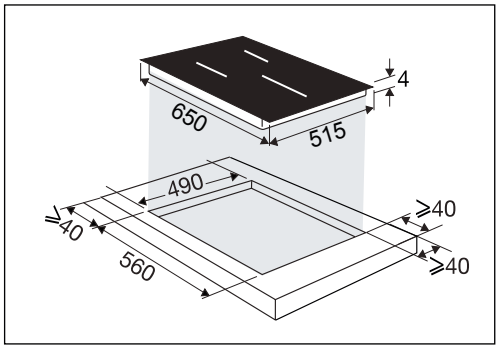
ENCASTRE

Verifique se as entradas e saídas de ar estão desobstruídas.

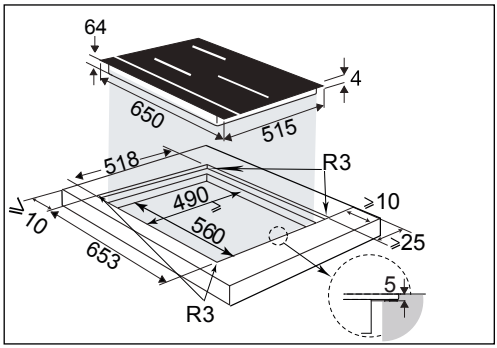
Tenha em conta as indicações relativas às dimensões de encastramento (em milímetros) do móvel destinado a receber a placa de cozinha. Verifique se o ar circula corretamente entre a parte de frente e a parte de trás da sua placa de cozinha.



Encastre plano

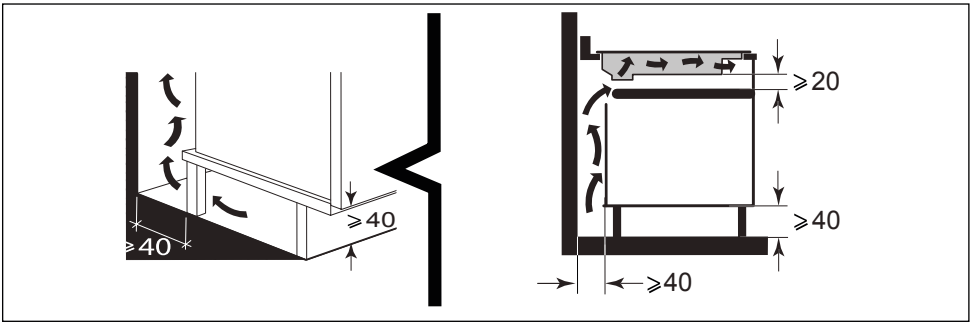


Encastre nivelado

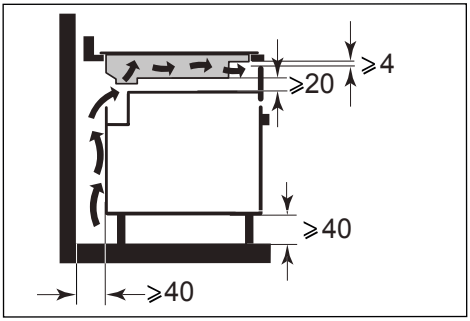


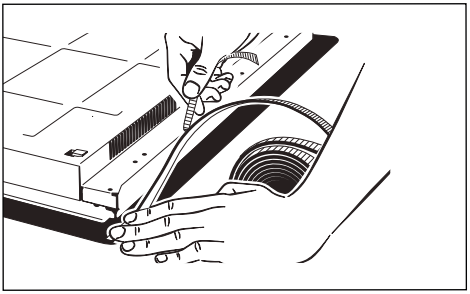
.2 INSTALAÇÃO

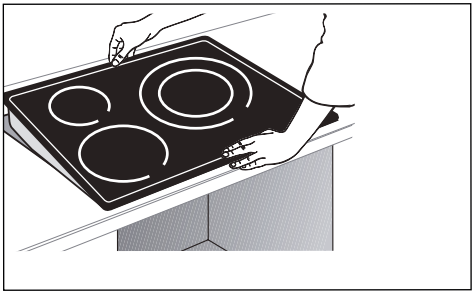
No caso de instalação da placa por cima de uma gaveta,



ou por cima de um forno encastrável, respeite as dimensões anotadas nas ilustrações para assegurar uma saída de ar suficiente na parte da frente.
Cole cuidadosamente a junta de estanqueidade a toda a volta do vidro da mesa antes do encastre.







Importante

Se o forno estiver sobre a placa de cozedura, as seguranças térmicas da placa podem limitar a utilização simultânea da mesma e do forno em modo de pirólise, com a visualização do código "F7" nas zonas de comando. Se isso acontecer, recomendamos que aumente a zona de ventilação da placa de cozinha, efetuando uma abertura na parte lateral do móvel (8 cm x 5 cm).

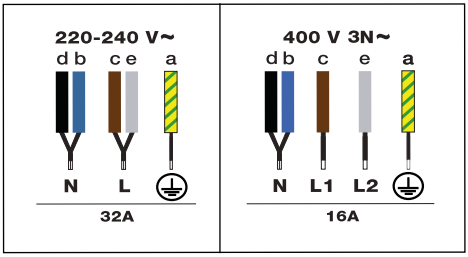
.2 INSTALAÇÃO

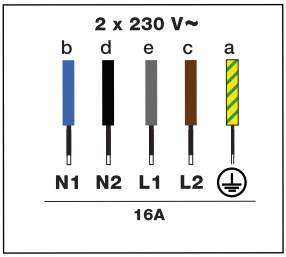
LIGAÇÃO ELÉTRICA

Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte multipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.
Identifique o cabo da sua placa de cozedura:

a) verde-amarelo
b) azul
c) castanho
d) preto
e) cinzento

Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos ou prima um botão para que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (esta visualização é normal e está reservada, dado o caso, ao seu serviço pós-venda). O utilizador da placa não deve em caso algum tomá-las em consideração.





3 APRESENTAÇÃO DO APARELHO



Léxico do teclado

: Parâmetros
OK : Validação / OK
: Voltar atrás

: Navegação (alto / baixo menus)
: On/Off
: Bloqueio / “Clean Lock”
: Escolha da zona de cozedura

: Horizone (conforme o modelo)
– + : Ajuste potência / tempo

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0 : Teclado numérico de seleção de potência/tempo

: Temporizador

Acesso direto

: Manter ao quente
: Lume brando
: Lume forte
: Boost

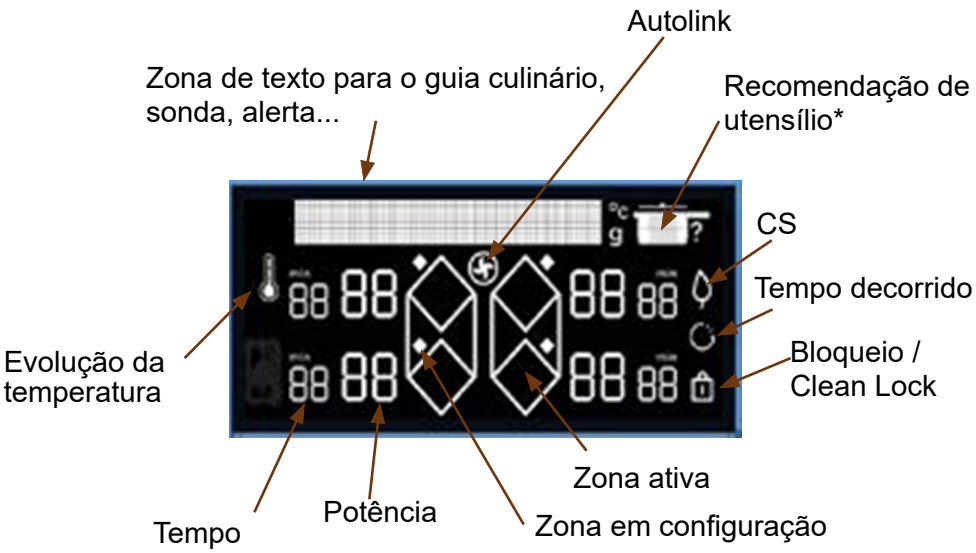
Funções

: Função Switch
: Função ICS
: Função Recall
: Função Elapsed Time
: Assistente culinário

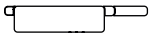
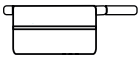
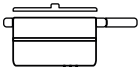
: Favoritos

3 APRESENTAÇÃO DO APARELHO

Léxico do visor



*** Recomendação de utensílio:**

-  Frigideira
-  Frigideira com tampa
-  Tacho
-  Tacho com tampa

.4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Na primeira ligação da sua placa, pode personalizar diferentes funções.

Gestão dos parâmetros

Pressionar o botão para aceder aos parâmetros:

- **Idioma** (francês por predefinição)
- **Luminosidade** (5 níveis possíveis)
- **Autolink** : A placa comunica de forma autónoma os seus níveis de potência no exaustor, que ajusta automaticamente a velocidade e acende ou apaga a luz. Não é necessário efetuar nenhuma configuração no exaustor. O exaustor fica automaticamente na velocidade 1 durante cerca de 2 minutos após desligar a placa de cozedura e depois, apaga-se.

A função é desativada por predefinição, pode ativá-la selecionando ON no menu com os botões “alto e baixo” (colocar símbolo)

- **Limitação de potência** (4 níveis de potência disponíveis, ver o capítulo de Gestão de potência)
- **Modo de demo**: Por defeito, o aparelho está parametrizado no modo normal de aquecimento. No caso em que seja ativado em modo DEMO (posição ON), o aparelho não aquecerá. Pode sair do modo Demo fazendo uma pressão longa no botão de parâmetros.
- **Manutenção** : No caso de um problema, tem acesso ao menu de Manutenção. Durante um contacto com o serviço pós-venda, os códigos de produto indicados no diagnóstico poderão ser pedidos. A opção de “Reiniciar” permite repor as definições do aparelho.

Os botões e permitem deslocar-se no menu.

Uma pressão no botão permite voltar atrás no menu sem modificações.

Uma pressão em **OK** permite validar a sua escolha.

4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

4.1 GESTÃO DE POTÊNCIA

A potência total da sua placa deve adaptar-se à potência da sua instalação elétrica.
Por predefinição, a potência da sua placa de cozedura está ajustada ao seu nível mais elevado.
Deve ter atenção para que o valor do disjuntor da sua instalação elétrica esteja bem calibrado (ver tabela abaixo).

Potência da placa (kW)	Fusíveis/ Disjuntor (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Assegure-se de que a potência selecionada está adaptada aos disjuntores do quadro elétrico.

4.2 ESCOLHA DO RECIPIENTE

A maioria dos recipientes é compatível com a indução. Só os recipientes de vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos materiais inoxidáveis não magnéticos não funcionam com o aquecimento por indução.

Sugerimos que escolha recipientes com fundo espesso e plano. O calor conseguirá espalhar-se melhor e a cozedura será mais homogénea. Nunca colocar um recipiente vazio a aquecer sem vigilância.
⚠ Não coloque recipientes sobre o teclado e o ecrã de comando.

4.3 SELEÇÃO DE FOCO

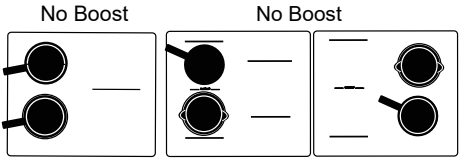
Vários focos estão à sua disposição para posicionar os seus recipientes. Selecione o mais conveniente, em função da dimensão do recipiente. Se a base do recipiente for demasiado pequena, o indicador de potência começa a piscar e o foco não funciona, mesmo se o material do recipiente for indicado para indução. Assegure-se de nunca utilizar recipientes de um diâmetro inferior ao diâmetro do foco (ver tabela).

Diâmetro do foco (cm)	Potência máxima do foco (Watts)	Diâmetro do fundo do recipiente (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700 / 4600(*)	15 - 32
30	5500	15 - 32
Horizone	3700 / 4600(*)	18 - Oval - travessa para peixe
1/2 zona	2800	11 - 22

(*) conforme os modelos

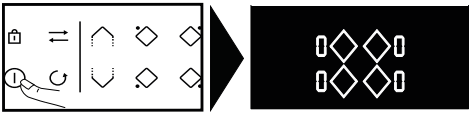
Aquando da utilização simultânea de vários focos, a placa gere a repartição da potência para não ultrapassar a potência total desta.

Quando utilizar a potência máxima (Boost) em vários focos ao mesmo tempo, considere privilegiar o melhor posicionamento dos seus recipientes e evite as configurações abaixo:

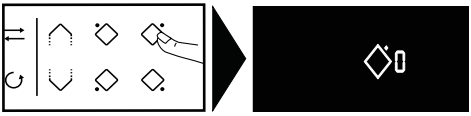


4.4 ⏻ LIGAR-DESLIGAR

Pressione o botão ligar/desligar ⏻. Um “0” aparece em cada foco disponível durante 8 segundos. A placa de cozedura deteta automaticamente os recipientes. Quando é detetado um recipiente, o “0” pisca com um ponto na zona detetada. Agora, pode ajustar a potência desejada sem solicitar uma potência. A zona de cozedura apaga-se automaticamente.

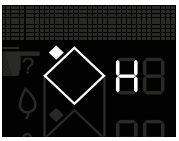


Se não for detetado nenhum recipiente, selecione o foco .



Desligamento de uma zona / placa

Efetue uma pressão longa no botão da zona ◇, soa um sinal sonoro longo e o visualizador apaga-se ou aparece o símbolo “H” (calor residual).

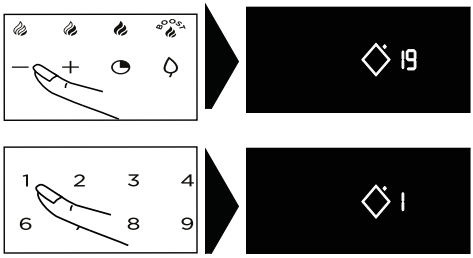


Pressione o botão On/Off para parar completamente a placa.

4.5 CONFIGURAÇÃO DA POTÊNCIA

Pressione o botão + ou - ou utilize a teclado numérico para ajustar o nível de potência que vai de 1 a 19. Neste caso, pode tocar diretamente nos dígitos correspondentes à potência desejada Uma pressão no botão “0” desligará o foco.

Durante a ligação, pode passar diretamente para a potência máxima (exceto o Boost) pressionando o botão “-” da zona, ou com o teclado numérico.



Acesso direto:

Tem quatro botões à sua disposição para aceder diretamente aos níveis de potência pré-estabelecidos:

= potência 2 - Manter quente
= potência 10 - Cozinhar lentamente
= potência 19 - Tostar por fora
= potência máxima.



Estes valores de potência são modificáveis, exceção feita para o BOOST. Proceda da seguinte maneira: A placa de cozedura deve ser ligada.



Selecione ou ou através de uma pressão longa no mesmo.
Ajuste a nova potência pressionando o botão + ou - .
- Um bip valida a sua ação após um momento.
Nota: As potências devem estar compreendidas entre
1 e 3 para
4 e 11 para
12 e 19 para

4.6 HORIZONE (CONFORME O MODELO)

O foco Horizone pode ser usado em 2 zonas separadas ou em 1 zona completa. A seleção da zona completa é feita pelo botão .



O ajuste da potência e do temporizador efetua-se como para um foco normal.

4.7 AJUSTE DO TEMPORIZADOR

Cada zona de cozedura possui um temporizador próprio. Este pode ser acionado se a respetiva zona de aquecimento estiver em funcionamento. Para a ligar ou modificar, pressione o botão temporizador.



e depois, os botões + ou -.

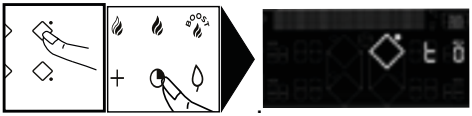


ou utilize o teclado numérico. Neste caso, é possível marcar diretamente os dígitos correspondentes ao tempo desejado, um depois do outro. Uma pressão no botão “0” anulará o temporizador.
Para facilitar o ajuste do tempo demasiado longo, pode aceder diretamente às 8 horas pressionando desde o início o botão -. Um novo apoio em “-” reduz as horas em 1 hora até 2 horas e depois, em 99 minutos.
O final da cozedura é indicado pelo aparecimento do número 0 e por um sinal sonoro. Para desligar, pressione qualquer botão de comando da zona de cozedura em causa. Por defeito, o sinal sonoro para depois de alguns instantes.
Para parar o temporizador durante a cozedura, prima ao mesmo tempo e longamente os botões + e -, ou volte ao 0 com o botão -, ou marque “0” no teclado numérico.

Temporizador independente

Esta função permite cronometrar um evento sem fazer uma cozedura.

- Selecione uma zona não utilizada.



- Pressione o botão .
Ajuste o tempo com o botão + ou -. Um “**t**” pisca no ecrã.



- No fim do ajuste, o "**t**" fica fixo e inicia-se a contagem.
Pode parar uma contagem decrescente em curso efetuando uma pressão longa no botão de seleção do foco.

4.8 BLOQUEIO DOS COMANDOS

Segurança das crianças
A sua placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando esta está parada ou em funcionamento (para preservar os seus ajustes). Por razões de segurança, só o botão "desligar" e os botões de seleção estão sempre ativos e autorizam a paragem da placa ou o corte de uma zona de aquecimento.

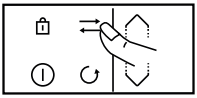
Bloqueio
Pressione o botão (cadeado), até que o símbolo de bloqueio apareça no visor e um sinal sonoro confirme a sua manobra.

Placa bloqueada em funcionamento
Quando pressionar os botões de potência ou do temporizador das zonas em funcionamento, o símbolo começa a piscar.

Desbloqueio
Pressione o botão até que o símbolo de bloqueio desapareça do visor e um sinal sonoro confirme a manobra.

Função "CLEAN LOCK"
Esta função permite o bloqueio temporário da sua placa durante a limpeza.
Para ativar o Clean lock:
Efetue uma pressão curta no botão
Soa um sinal sonoro e o símbolo pisca no visor.
Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. Soa um sinal sonoro duplo. Pode parar o Clean Lock a qualquer momento efetuando uma pressão longa no botão .

4.9 FUNÇÃO SWITCH
Esta função permite a deslocação de um tacho de um foco para outro mantendo os ajustes iniciais (potência / tempo).
Faça uma pressão curta no botão ,



os símbolos ==== aparecem na linha de texto. Selecione o foco no qual deseja deslocar o seu recipiente com os botões e . Os ajustes são transferidos ao foco selecionado, pode deslocar o recipiente para o novo foco.

4.10 FUNÇÃO ICS
Intelligent Cooking System
Esta função permite otimizar a escolha do foco em função do diâmetro dos recipiente utilizados.
Proceda da seguinte maneira:

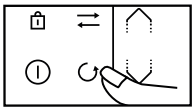
Coloque o recipiente sobre um foco (ex: Ø28 cm).
Selecione a potência Boost e eventualmente uma duração.
Pressione o botão . O símbolo aparece no visor.



- o foco escolhido é melhor adaptado ao recipiente e desaparece para deixar aparecer os parâmetros de cozedura iniciais.
- o foco escolhido não é o mais adaptado ao recipiente, o visor indica então o foco mais adaptado e os ajustes são transferidos automaticamente a este.
NOTA: A placa deve estar fria para utilizar esta função.

4.11 FUNÇÃO RECALL

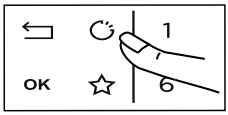
Esta função permite visualizar os últimos ajustes "potência e temporizador" de todos os focos apagados desde há menos de 3 minutos.
Para utilizar esta função, a placa deve estar desbloqueada. Pressione o botão ligar/desligar e depois, faça uma pressão curta no botão .



Quando a placa funcionar, a função permite de recuperar os ajustes de potência e temporizador do (ou dos) foco(s) apagado(s) há menos de 30 segundos.

4.12 FUNÇÃO ELAPSED TIME

Esta função permite apresentar o tempo decorrido desde a última modificação de potência de um foco escolhido. Para utilizar esta função, pressione o botão .



O tempo decorrido pisca no visor do temporizador do foco seleccionado.
Se quiser que a cozedura termine num tempo definido, pressione o botão e depois, em 5 segundos, pressione + no temporizador para incrementar o tempo de cozedura que quer obter. A apresentação do tempo decorrido fica fixa durante 3 segundos e depois a apresentação do tempo restante aparece.
É emitido um som para confirmar a sua escolha.
Esta função existe com ou sem a função do temporizador.
Nota: se aparecer um tempo no temporizador, aguarde 5 segundos para poder modificar o tempo de cozedura.

4.13 FUNÇÃO DE ASSISTENTE CULINÁRIO

Sob esta função, são reagrupados: Receitas / cozedura em sous-vide / fervura / grelha / blanchir Este modo de cozedura seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar.
A placa deve estar ligada, deve fazer uma pressão em para aceder às diferentes funções.
Durante a utilização da sua placa no modo Receita, recomendamos que utilize os utensílios recomendados em função da receita.

Seleção de receitas

Para obter resultados de cozedura ideais, convém utilizar recipientes inox para todas as receitas tirando a receita dos crepes e panquecas que foram otimizadas com um utensílio de fundo anexo.
Propomos uma seleção de alimentos para os quais a placa recomenda e programa automaticamente uma potência e uma duração de cozedura em função do tipo ou da quantidade desejada.

Ingredientes	Tipo
Carnes	
Carne de vaca	Fino / médio / grosso
Carne picada	Fresco/congelado
Borrego	Costeletas
Porco	Costeletas médias / grossas
Pato	Magret / tiras
Aves	Peito / coxa
Frutos do mar	
Lombo	
Posta	
Filete	
Peixes inteiros	Pequeno / Redondo < 350g / Prato > 350g
Canivetes	Escalfar / Escalfar ECO*
Camarões	Grelha, Escalfar / Escalfar ECO*
Ameijoas/ conquilhas	
Vieiras	

Legumes	
Tomate	
Curgete	
Beringela	
Pimento	
Cebola	
Cogumelos	Cortados/ inteiros
Batatas cozidas	
Espinafres	

Ingredientes	Tipo	Quantidade
Sobremesa		
Chocolate derretido		
Crepes		
Panquecas		
Brioche/ rabanada		
Caramelo		
Ovos		
No prato		2 / 4
Omelete		2 / 4 / 6
Mexidos		2 / 4 / 6
Cozidos		2 / 4 / 6
Mal cozidos		2 / 4 / 6
Na concha		2 / 4 / 6
Codorniz		

Massa/arroz		
Massa fresca		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Massa seca	Penne	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Penne ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Esparguete	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Esparguete ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Conchas	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Conchas ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Arroz	Branco	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Integral	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Venere	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

As receitas ECO fazem referência à cozinha passiva, que permite poupar energia usando o calor residual. Graças à tampa, o calor fica concentrado no interior do tacho depois de desligar a placa, o que permite efetuar a cozedura durante um tempo predefinido pela função ECO.

- A **função sous vide** permite fazer a cozedura com baixas temperaturas dos alimentos em bolsas sous vide preservando a qualidade culinária e dietética. É importante que a temperatura da água esteja à temperatura ambiente no início da cozedura, pois isso influenciaria no resultado final.
- A **função Boil** permite ferver uma quantidade de água e de manter a sua ebulição sem derramar para cozinhar massas, por exemplo. Posicione o recipiente sobre um foco.
  Ajuste a quantidade de água desejada (de 0,5 a 6 litros) através dos botões ^ / v.
  A placa propõe o foco que estiver melhor adaptado.
  Valide premindo OK.

  A cozedura começa.

  Soa um sinal sonoro quando a água atinge a ebulição e aparece uma mensagem no ecrã que pede para acrescentar ingredientes. Quando isto tiver sido feito, pressione OK para
  validar. O tempo e a potência aparecem. Pode ajustá-los da forma mais conveniente para si. Um sinal sonoro é ouvido ao fim da cozedura.

NOTA : É importante que a temperatura da água esteja à temperatura ambiente no início da cozedura pois isso influenciaria o resultado final.
Para esta função, não utilize o recipiente de ferro fundido, nem tampa. Também pode utilizar esta função para cozer qualquer alimento que requeira uma cozedura em água fervente.

A **função Gril** Esta função permite utilizar o acessório de grelha De Dietrich na zona ao lado para grelhar alimentos evitando cozer em demasiado e o excesso de gordura. O acessório de grelha não é fornecido com a placa e está disponível junto do revendedor.

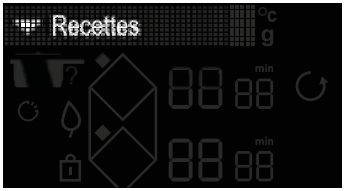
A função **Blanchir** permite preparar os legumes na água a ferver durante alguns minutos e depois, mergulhá-los em água gelada para interromper a cozedura (início a frio).
Isto permite conservar a cor viva dos legumes, mas também a textura.
Selecione a quantidade de água em que mergulha os legumes.
Posicione o recipiente com os ingredientes sobre um foco.

.4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Exemplo de receita de uma peça de carne de vaca:

» Acender a placa ⏻

» Efetuar uma pressão em



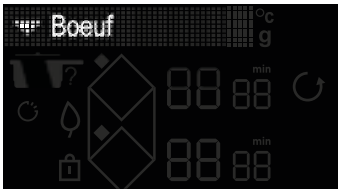
» Selecionar o menu “Receitas” com a ajuda dos botões ⌄ / ⌃

» Validar a escolha “Receitas” com a ajuda dos botões **OK**



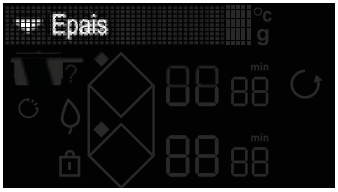
» Selecionar o menu “Carnes” com a ajuda dos botões ⌄ / ⌃

» Validar a escolha “Carnes” com a ajuda dos botões **OK**



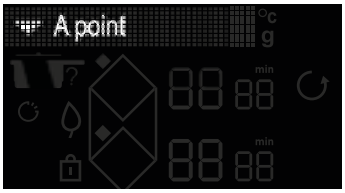
» Selecionar o menu “Carne de vaca” com a ajuda dos botões ⌄ / ⌃

» Validar a escolha “Carne de vaca” com a ajuda dos botões **OK**



» Selecionar a espessura da peça de carne de vaca com a ajuda dos botões ⌄ / ⌃

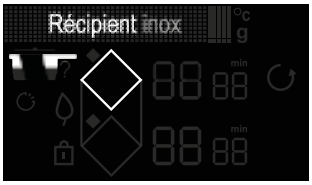
» Validar a escolha da espessura com os botões **OK**



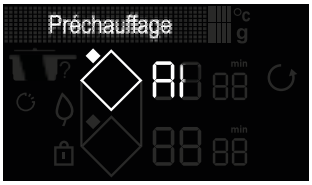
» Selecionar o acabamento da cozedura desejada com a ajuda dos botões ⌄ / ⌃

» Validar a escolha do acabamento com os botões **OK**

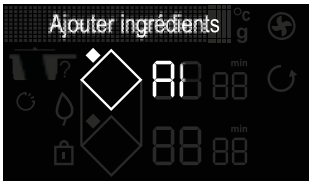
.4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO



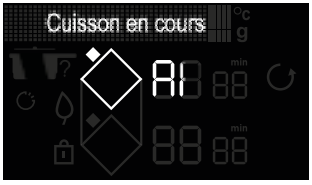
» O visualizador da placa recomenda o recipiente que permita um resultado de cozedura ideal, bem como a zona adequada para efetuar a cozedura.



» Depois de colocar o utensílio na zona, validar com o botão **OK**
» Inicia-se uma fase de pré-aquecimento em vazio.

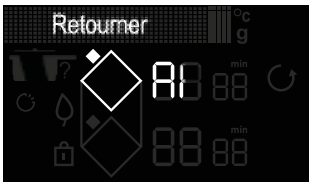


» No fim do pré-aquecimento, o visor da placa convida a colocar a peça de carne de vaca.



» Depois de colocar o ingrediente, pressionar o botão **OK**

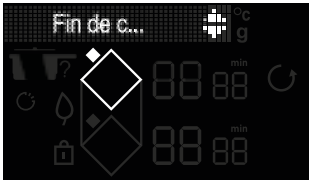
» O tempo de cozedura da primeira face da peça de carne de vaca começa a descontar.



» No fim do tempo, o visor convida a dar a volta à carne.

» Depois de a ter virado, pressione o botão **OK**

» Começa a segunda fase da cozedura.



» No fim da cozedura, a placa emite uma série de sinais sonoros.

» Uma pressão em ^ permite acrescentar tempo à cozedura.

Nota: Antes do fim da cozedura, se “min” piscar, pode ajustar o tempo de cozedura pressionando ◔ e depois, em + ou -.

4.14 FUNÇÃO DE FAVORITOS

A função “FAVORITOS” permite memorizar 5 funções de assistente culinário que use com frequência. No final de uma cozedura com a função de assistente culinário e antes de desligar o aparelho, pode acrescentar a receita efetuada aos favoritos selecionando a opção com os botões de visualização e validando com **OK**.
A sua função de assistente culinário e as suas modificações eventuais, estão agora memorizados nos favoritos.

Pode relembrar os favoritos pressionando o botão e vendo com os botões ⌄ / ⌃.

NB: Se os 5 favoritos já tiverem sido utilizados, qualquer nova memorização substituirá a primeira”.

4.15 SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES

Calor residual

Após o uso intensivo, a zona de aquecimento que acabou de utilizar pode ficar quente durante alguns minutos. Um "H" aparece durante este período.
Evite tocar nas zonas em questão.

Limitador de temperatura

Cada zona de aquecimento está equipada com um sensor de segurança que controla constantemente a temperatura do fundo do recipiente. Em caso de esquecimento de um recipiente vazio numa zona de aquecimento acesa, este sensor adapta automaticamente a potência da placa e limita assim qualquer risco de deterioração do recipiente ou da placa.

Proteção em caso de derrame

A paragem da placa pode ser desencadeada nos 3 casos seguintes:
- Derrame por cima dos botões de comando .
- Pano molhado colocado em cima dos botões.
- Objeto metálico colocado em cima dos botões de comando.

Retire o objeto ou limpe e seque os botões de comando e depois, inicie a cozedura.
Neste caso, o símbolo – aparece acompanhado de um sinal sonoro.

Sistema “Auto-Stop”

No caso de se esquecer de desligar um cozinhado, esta placa está equipada com uma função de segurança denominada “Auto-Stop” que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, após um tempo predefinido (compreendido entre 1 e 10 horas, consoante a potência utilizada). Se esta segurança for ativada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização “AS” na zona de comando e um sinal sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Para o desativar, basta premir um botão qualquer dos comandos.

.4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Podem produzir-se sinais sonoros semelhantes aos de uma agulha de um relógio.
Estes ruídos intervêm somente quando a placa está em funcionamento e desaparecem ou diminuem em função da configuração de aquecimento. Também podem aparecer assobios segundo o modelo e a qualidade do seu recipiente. Os ruídos descritos são normais, fazem parte da tecnologia de indução e não indicam uma avaria.

Não recomendamos dispositivos de proteção da placa.

.5 MANUTENÇÃO

CONSERVAÇÃO DA PLACA

Para sujidade ligeira, utilize um esfregão. Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar.

Para uma acumulação de sujidades recozidas, derrames com açúcar, plástico derretido, utilize uma esponja sanitária ou um raspador especial para vidro. Deve molhar bem a zona a limpar com água quente, utilizar um raspador especial para vidros para desbastar, acabar com um esfregão e secar.

Para auréolas e marcas de calcário, aplicar vinagre branco quente sobre a mancha, deixar agir e secar com um pano macio.

Para cores metálicas brilhantes e a conservação semanal, utilizar um produto especial para vidro vitrocerâmico. Aplicar o produto especial (que contenha silicone e tenha de preferência um efeito protetor) sobre o vidro vitrocerâmico.

Observação importante: não utilizar pó nem esponja abrasiva. Privilegie os cremes e as esponjas especiais para louça delicada.

6 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

Durante a colocação em serviço

Constata que aparece uma indicação luminosa. Isto é normal. Desaparecerá depois de 30 segundos.

A sua instalação dispara ou funciona apenas um lado da placa. A ligação da sua placa está defeituosa. Verifique a sua conformidade
(ver o capítulo sobre a ligação).

A placa liberta um odor nas suas primeiras cozeduras. O aparelho é novo. Faça aquecer cada zona durante uma meia hora com um tacho cheio de água.

Quando a placa é ligada

A placa não funciona e os indicadores luminosos do teclado estão apagados.
O aparelho não tem alimentação de energia. A alimentação ou ligação estão defeituosas. Inspecione os fusíveis e o disjuntor elétrico.

A placa não funciona e aparece outra mensagem. O circuito eletrónico funciona mal. Contate o Serviço Pós-Venda.

A placa não funciona, aparece a informação "bloqueio". Desative a segurança para crianças.

Código de avaria F9 : tensão inferior a 170 V.
Código de avaria F0 : temperatura inferior a 5°C.

Durante a utilização

A placa não funciona, o visor liga-se e soa um sinal sonoro.
Houve um transbordo, ou um objeto tapa o painel de comando. Limpe ou retire o objeto e volte a iniciar a cozedura.

É indicado o código F7.
Os circuitos eletrónicos aqueceram-se (consulte o capítulo acerca do encastramento).

Durante o funcionamento de uma zona de aquecimento, os indicadores luminosos do painel piscam sempre.
O recipiente utilizado não é adequado.

Os recipientes emitem um ruído e a placa emite um "clique" durante a cozedura (ver o conselho "Seguranças e recomendações"). É normal. Com certo tipos de recipientes, isto deve-se à passagem de energia da placa para o recipiente.

A ventilação continua a funcionar depois da paragem da sua placa.
É normal. Isto permite o arrefecimento da parte eletrónica.

No caso de avaria persistente.
Desligue a placa durante 1 minuto. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE nº 66/2014
IT Informazioni re rimazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met l nformatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyInformacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações re Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE nº 66/2014
SK Informácie v pr informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

TM 00 0960 03057
C25270

		Symbol	Value													Unit	
Model identification			LLEI6XOTF	LLFOETF	LLFOEXTF	LLFOVXTF	LLEIYXOTF	LLFYYXOTF	LLSZEXOTF	LLSZOXOTF	LLSZVXOTF	LLSZZXOTF					FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning.
Rating plate			SERIE/SE XXXXXXXX XXXXXXXX Nr XX XX XXXX	TYPE XXXXX XXXXXXXX XXXXXXXX	XXXXX XXX XXXX												FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA:Typeskiltet DE: Typenschild EL: πλακέτα στίγματος EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **														FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. **** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.**
Total power			7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400				W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικής ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	3	3	3	4	4	3	4	3	4					FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών καλή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los fogos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów gotowych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **														FR Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massivekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø	16	16	16	16	16		30	16	28					cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerrau. ΕΛ:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: σημαίνει τη διάμετρο μιας ενεργού περιοχής μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm. ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.	
	2	Ø	18	23	23	23	23			23						cm		
	3	Ø	18	28	30	28										cm		
	4	Ø	23													cm		
	5	Ø														cm		
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23				cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerrau. ΕΛ:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας από ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(n) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida electricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.	
	7	LxW						40x23				40x23				cm		
	8	LxW														cm		
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	182,5	175,1	175,1	175,1	175,1		168,9	175,1	168,3					Wh/kg	FR Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας από εστία ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	170,2	170,2	170,2	170,2			170,2						Wh/kg		
	3	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	161,1	168,9	168,3										Wh/kg		
	4	$EC_{electric\ cooking}$	170,2													Wh/kg		
	5	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg		
	6	$EC_{electric\ cooking}$					179,7	179,7	180,2	180,2	180,2	180,2				Wh/kg		
	7	$EC_{electric\ cooking}$						179,7				180,2				Wh/kg		
	8	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg		
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	172,8	168,8	171,4	171,2	175,0	179,7	174,6	175,2	174,3	180,2				Wh/kg	FR Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Вы приобрели изделие De Dietrich. Ваш выбор демонстрирует вашу взыскательность и стремление наслаждаться жизнью по-французски.
Компания De Dietrich, использующая технологические наработки за 300 лет, создает изделия, сочетающие в себе красивый дизайн, аутентичность и ноу-хау, ради развития кулинарного искусства. Наши приборы производятся из благородных материалов и имеют отделку безупречного качества.
Мы уверены, что это высококачественное изделие позволит поклонникам кулинарии применить все свои таланты.
Отдел по работе с клиентами компании De Dietrich готов ответить на все ваши вопросы и предложения, ведь удовлетворенность клиентов — это наш приоритет.
Благодарим за доверие и надеемся, что наше изделие станет вашим верным помощником на кухне.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert-6011825

Компания De Dietrich стремится постоянно совершенствовать свое производство во Франции, а именно в Орлеане и Вандоме, увековечивая эксклюзивную технологию в изделиях превосходного качества. Большинство наших электроприборов имеет сертифицированный логотип Origine France Garantie (гарантированное место происхождения товара — Франция). Это знак, который подтверждает, что изделие было изготовлено во Франции.
Он гарантирует не только качество и долговечность наших приборов, но и их отслеживаемость, то есть указывает точное и четкое место их происхождения.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

RU

СОДЕРЖАНИЕ

•1 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА 7

• 2 УСТАНОВКА 8

Распаковывание 8
Встраивание в мебель 8
Подключение к электросети 10

• 3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА 11

Условные обозначения на панели управления 11
Условные обозначения на дисплее 12

• 4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ 13

Управление параметрами 13
Управление мощностью 14
Выбор посуды 14
Выбор конфорки 13
Включение и выключение 15
Регулировка мощности 15
Horizone (в зависимости от модели) 16
Настройка таймера 16
Блокировка панели управления 17
Функция переключения SWITCH 17
Функция умной системы приготовления пищи ICS 17
Функция установки настроек из памяти RECALL 17
Функция индикации истекшего времени ELAPSED TIME 18
Функция кулинарного помощника 19
Функция «Избранное» 25
Безопасность и рекомендации 25

• 5 УХОД 26

• 6 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ 27

• 7 ТАБЛИЦА ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РАСЧЕТОВ 28

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании.

Плита соответствует требованиям европейских директив и правил, которые на нее распространяются.

Эта плита может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, людьми с сенсорными, умственными или физическими отклонениями, а также людьми без достаточного опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были обучены правилам безопасного использования плиты и понимают все риски, связанные с ее использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Не разрешайте детям выполнять очистку и обслуживание плиты без присмотра старших.

Дети младше 8 лет могут находиться возле плиты только под постоянным наблюдением взрослых.

Ваша плита оборудована блокировкой для обеспечения безопасности детей, которая блокирует ее использование в отключенном состоянии или во время приготовления пищи (см главу «Безопасность детей»).

Плита и ее доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам.

Во избежание нагрева металлические предметы, например ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на поверхности плиты.

ВНИМАНИЕ! Приготовление пищи требует постоянного контроля. В случае непродолжительного процесса приготовления контролируйте его непрерывно.

Опасность пожара: не оставляйте предметы на конфорках.

Приготовление пищи с применением жира или масла на плите без присмотра может представлять опасность и приводить к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой; необходимо выключить плиту и накрыть ее, например крышкой или негорючим покрывалом.

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Если поверхность плиты растрескалась, отключите ее от электропитания во избежание
поражения электрическим током.

Не пользуйтесь плитой до замены стеклянной столешницы.

Эту плиту следует подключить к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки. Плита для приготовления пищи будет исправно работать при частоте 50 или 60 Гц (50 Гц/60 Гц) без какого-либо вмешательства с вашей стороны.

Устройство следует подключать через стандартный кабель питания, количество жил которого зависит от типа выполняемого подключения (см. главу «Установка»).

Если повредился кабель электропитания, то во избежание опасных ситуаций его замену должен выполнять технический персонал производителя, персонал Службы послепродажного обслуживания или лицо с соответствующей квалификацией.

Убедитесь, что кабель питания электрического устройства, подключенного возле плиты, не касается конфорок.

⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.** Чтобы плита не вызывала помех в работе кардиостимулятора, последний должен быть разработан и настроен в соответствии с надлежащими требованиями. Свяжитесь с его производителем или вашим лечащим врачом.

Для защиты плиты используйте только встроенные производителем защитные устройства или защитные устройства, разработанные ее производителем или рекомендованные производителем в инструкции по эксплуатации как пригодные для данной плиты. Использование несоответствующих защитных устройств может привести к выходу плиты из строя.

Избегайте ударов посудой: стекло-керамическая поверхность обладает высокой прочностью, однако не является небьющейся.

Не кладите горячие крышки плашмя на плиту. Эффект «присоски» может привести к повреждению керамической поверхности. Избегайте взаимного трения между плитой и посудой, так как это может привести к повреждению декора на стекло-керамической поверхности.

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи на этой плите. Никогда не ставьте на плиту продукты, обернутые алюминиевой фольгой, или в алюминиевом лотке. Алюминий может расплавиться и нанести непоправимый ущерб вашей плите.
Не храните в шкафчике под плитой чистящие средства или легковоспламеняющиеся продукты.
Никогда не используйте пароочиститель для чистки плиты.
Данный прибор не предназначен для включения при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
После использования выключайте плиту с помощью регулятора; не следует полностью полагаться на детектор кастрюль.

1 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Этот символ показывает, что прибор не относится к бытовым отходам. Прибор содержит также большое количество материалов, пригодных для вторичной переработки. Поэтому на нем имеется маркировка, согласно которой использованный и подлежащий утилизации прибор должен быть доставлен в специальный пункт сбора технических отходов. Узнать о ближайших к вашему дому пунктах сбора технических отходов можно у продавца техники или в городских центрах технического обслуживания. Таким образом, утилизация прибора будет производиться в полном соответствии с требованиями изготовителя и требованиями Европейской директивы об утилизации электрического и электронного оборудования.

Некоторые материалы упаковки прибора пригодны для вторичной переработки. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, – помещайте их в соответствующие муниципальные контейнеры. Благодарим вас за содействие в защите окружающей среды.

Рекомендации в отношении экономии энергии

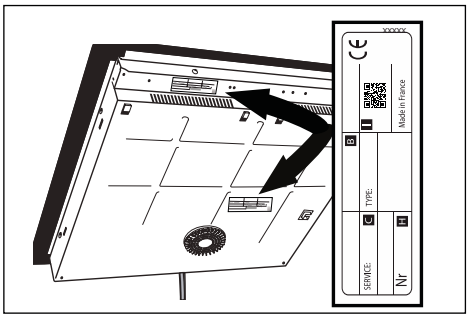
Процесс приготовления с хорошо подобранной крышкой экономит энергию. Если вы используете стеклянную крышку, вы можете отлично контролировать процесс приготовления.

2 УСТАНОВКА

РАСПАКОВЫВАНИЕ

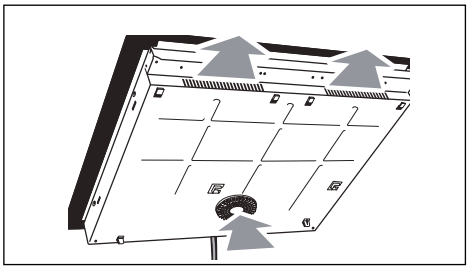
Извлеките все защитные приспособления для транспортировки плиты. Ознакомьтесь с характеристиками плиты, указанными на заводской табличке, и учитывайте их. В полях ниже отметьте эксплуатационные данные и данные о типе стандарта, указанные на табличке. Они пригодятся вам в будущем.

Услуга:	Тип:

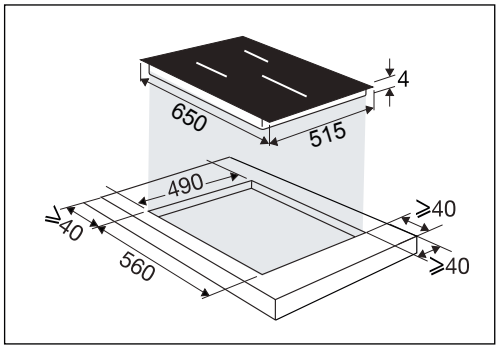


УСТАНОВКА

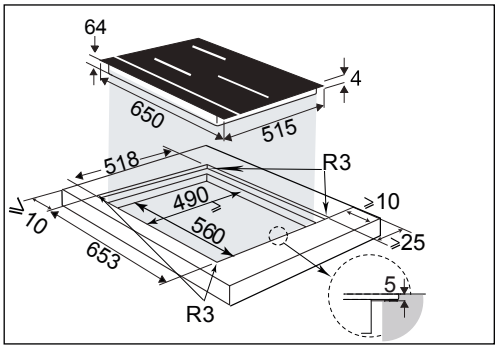
Убедитесь, что воздухозаборные и вытяжные отверстия не заблокированы. Учитывайте монтажные размеры (в миллиметрах) рабочей поверхности, в которую встраивается плита. Проверьте, чтобы воздух правильно циркулировал между передней и задней частями вашей плиты.



Установка на рабочей поверхности

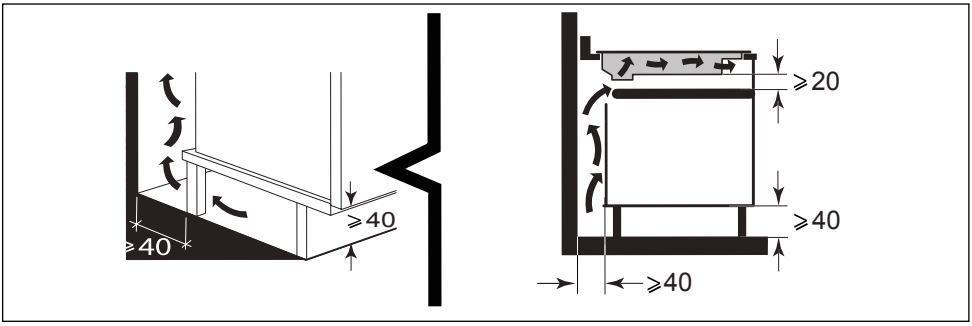


Монтаж заподлицо



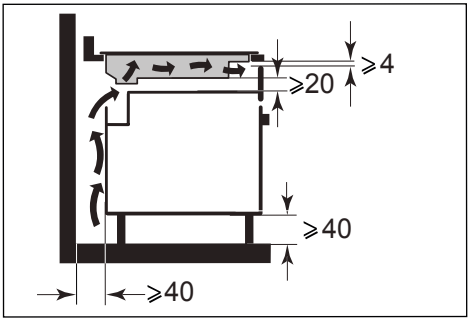
2 УСТАНОВКА

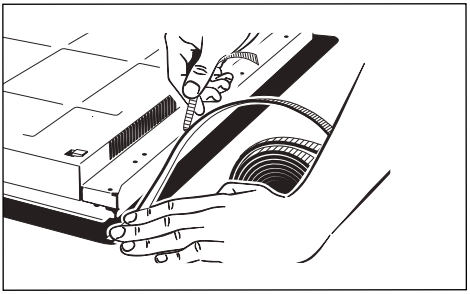
Если плита устанавливается над кухонным ящиком

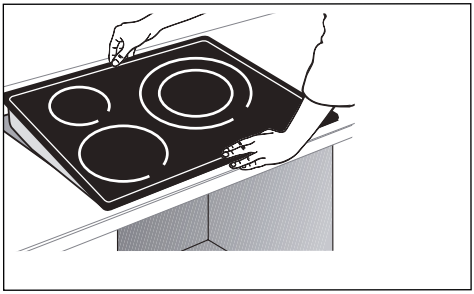


или над вмонтированным духовым шкафом, соблюдайте указанные на иллюстрациях размеры, чтобы обеспечить достаточное расстояние для выпуска воздуха.

Тщательно приклейте уплотнительную прокладку по всей поверхности плиты перед установкой.







Важно!

Если духовой шкаф находится под плитой, термозащита плиты может ограничить одновременное использование ее и духовки в режиме пиролиза; тогда на панели управления появляется код «F7». В этом случае мы рекомендуем вам увеличить вентиляцию плиты путем вырезания отверстия на боковой стороне кухонной мебели (8 см x 5 см).

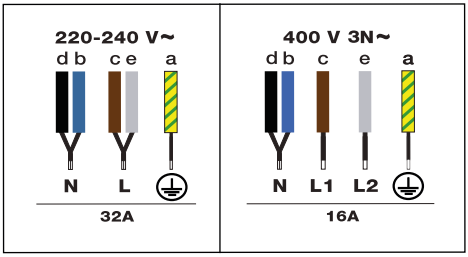
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

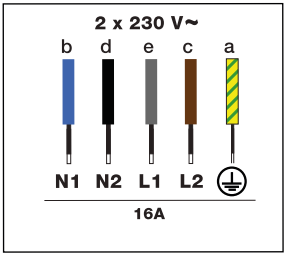
Эту плиту следует подключить к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки.

Найдите кабель плиты:

a) зелено-желтый
b) синий
c) коричневый
d) черный
e) серый

После подачи напряжения на плиту или после длительного отключения электроэнергии на панели управления появляется соответствующая световая индикация. Приблизительно через 30 секунд или после нажатия на клавишу эта информация исчезнет и плита будет готова к использованию (это нормальная индикация, и она зарезервирована на случай, если это необходимо вашей сервисной службе). В любом случае, пользователь плиты не должен принимать ее во внимание.





3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА



Условные обозначения на панели управления

: параметры.
: подтверждение/ок.
: возврат назад.

: навигация (верхнее и нижнее меню).
: включение и выключение.
: блокировка и блокировка для очистки Clean Lock.
: выбор варочной зоны.

: Horizone (в зависимости от модели).
– + : настройка мощности/времени.

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0
: цифровая панель для выбора мощности или времени.

: Таймер

Непосредственный доступ

: Поддержание тепла
: Тушение
: Жарка
: режим Boost.

Функции

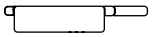
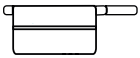
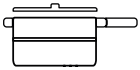
: функция переключения Switch.
: функция умной системы приготовления пищи ICS.
: функция установки настроек из памяти Recall.
: функция индикации истекшего времени Elapsed time.
: кулинарный помощник.
: Избранное

3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

Условные обозначения на дисплее



*** Рекомендованная посуда:**

-  Сковорода
-  Сковорода с крышкой
-  Кастрюля
-  Кастрюля с крышкой

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Во время первого включения плиты в сеть можно персонализировать разные функции.

Управление параметрами

Нажмите кнопку , чтобы открыть приведенные ниже параметры.

- **Язык** (по умолчанию французский).
- **Яркость** (пять возможных уровней).
- **Autolink**: плита передает вытяжке информацию об уровнях мощности в автономном режиме. Вытяжка автоматически регулирует скорость и включает или выключает свет. Вытяжку настраивать не нужно. После выключения плиты вытяжка автоматически продолжает работать на скорости 1 в течение около двух минут, затем выключается.

По умолчанию эта функция отключена. Вы можете ее включить, выбрав ON в меню с помощью кнопок «вверх» и «вниз» (вставить значок).

- **Ограничение мощности** (четыре доступных уровня мощности см. в главе «Управление мощностью»).
- **Демонстрационный режим**: по умолчанию устройство настроено на нормальный режим нагрева. Если оно включено в режиме ДЕМО (положение ON), устройство не будет нагреваться. Вы можете выйти из демонстрационного режима, нажав и удерживая нажатой кнопку параметров.
- **Техническое обслуживание**: в случае возникновения проблемы вы можете перейти в меню «Техническое обслуживание». При обращении в службу послепродажного обслуживания вам нужно будет предоставить коды, отображаемые на экране диагностики. Функция «Перезапуск» позволяет вернуть устройство к заводским настройкам.

Кнопки ⌄ и ⌃ позволяют перемещаться в меню.

Нажатие кнопки ⮌ позволяет вернуться на предыдущую страницу меню без изменений.

Нажатие на **OK** позволяет подтвердить выбор.

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

4.1 УПРАВЛЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ

Общая мощность плиты должна соответствовать мощности вашей электросети.
По умолчанию мощность вашей плиты отрегулирована на самый высокий уровень.
Убедитесь, что значение предохранителя электрической установки было должным образом откалибровано (см. таблицу ниже).

Мощность плиты (кВт)	Предохранители/ Выключатель (А)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ **Убедитесь в том, что выбранная мощность соответствует предохранителям распределительного щита.**

4.2 ВЫБОР ПОСУДЫ

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

Мы советуем вам выбирать посуду с толстым и плоским дном. Это обеспечивает оптимальное равномерное распределение тепла. Никогда не нагревайте пустую посуду без присмотра.

⚠ **Запрещено ставить посуду на панель управления и дисплей.**

4.3 ВЫБОР КОНФОРКИ

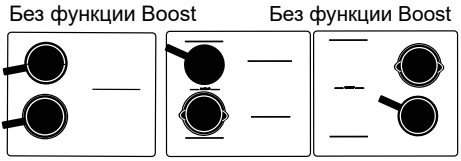
В вашем распоряжении несколько конфорок, на которые вы можете ставить посуду. В зависимости от размера посуды выберите ту, которая вам подходит. Если дно посуды слишком маленькое, индикатор мощности начнет мигать, и конфорка не будет работать, даже если материал, из которого сделана посуда, подходит для приготовлению пищи на индукционной плите. Следите за тем, чтобы не использовать посуду с диаметром дна меньше диаметра конфорки (см.таблицу).

Диаметр конфорки (см)	Макс. мощность конфорки (ватты)	Диаметр дна посуды (см)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700/4600 (*)	15 - 32
30	5500	15 - 32
Зона Horizone	3700/4600 (*)	18: овальная, для приготовления рыбы
1/2 зоны	2800	11 - 22

(*) В зависимости от модели.

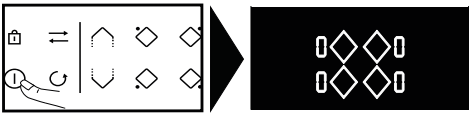
При одновременном использовании нескольких конфорок плита управляет распределением мощности, чтобы не превысить значение общей мощности.

Если вы используете максимальную мощность (Boost) одновременно на нескольких конфорках, старайтесь наилучшим способом расставить посуду и избегайте показанных ниже конфигураций.

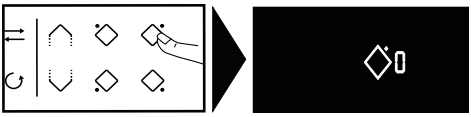


4.4 ⏻ ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку On/Off (Вкл./Выкл.) ⏻. На каждой доступной конфорке в течение 8 секунд отображается 0. Индукционная плита автоматически обнаруживает посуду. Когда посуда обнаружена, в зоне обнаружения мигает 0 с точкой. Вы можете настроить желаемую мощность. Если мощность не будет выбрана, варочная зона выключится автоматически.



Если посуда не обнаружена, выберите конфорку вручную.



Отключение зоны / плиты

Выполните длительное нажатие на кнопку зоны ◇, прозвучит длительный звуковой сигнал, и дисплей погаснет или появится символ «H» (остаточный нагрев).

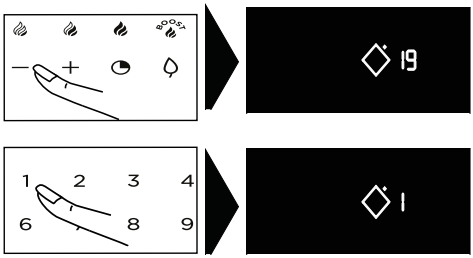


Для полного отключения плиты нажмите кнопку On/Off (Вкл./Выкл.).

4.5 НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Нажмите кнопку + или – или используйте цифровую панель для настройки своего уровня мощности от 1 до 19. В этом случае вы можете непосредственно ввести цифры, соответствующие желаемой мощности. Нажатие на клавишу «0» отменит работу конфорки.

При включении вы можете сразу перейти к максимальной мощности (кроме как в режиме Boost), нажав кнопку – зоны или воспользовавшись цифровой панелью



Непосредственный доступ

В вашем распоряжении четыре кнопки для прямого доступа к предварительно установленным уровням мощности:

= мощность 2: подогрев;
= мощность 10: приготовление «на медленном огне»;
= мощность 19: обжаривание
= максимальная мощность.



Данные значения мощности можно изменять, за исключением BOOST. Поступайте следующим образом:
Плита должна быть включена.



Выберите , или , или долгим нажатием кнопки.
Настройте новую мощность, нажимая кнопку + или – .
- Через некоторое время звуковой сигнал подтвердит ваше действие.
ПРИМЕЧАНИЕ: Мощность должна находиться в таких пределах:

1–3 для
4–11 для
12–19 для

4.6 HORIZONE (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

Конфорка Horizone может использоваться в двух отдельных или одной полной зоне. Выбор полной зоны осуществляется с помощью кнопки .



Настройка мощности и таймера выполняется как для обычной конфорки.

4.7 НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Каждая конфорка имеет специальный таймер. Он может начать работать, когда соответствующая варочная зона включена. Чтобы его запустить или изменить, нажмите кнопку таймера



Затем нажмите кнопку + или –

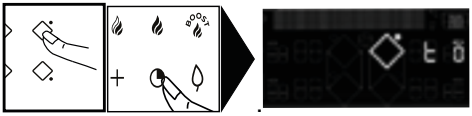


или воспользуйтесь цифровой панелью. В этом случае вы можете непосредственно ввести одну за другой цифры, соответствующие нужному времени. Нажатие на кнопку 0 отменит работу таймера.
Для облегчения программирования длительного промежутка времени можно напрямую перейти к восьми часам, нажав сразу кнопку –. Новое нажатие на кнопку – уменьшает время на час до двух часов, затем отображает 99 минут.
В конце приготовления на дисплее отображается 0, и звуковой сигнал предупреждает вас об окончании. Для выключения нажмите любую кнопку управления соответствующей варочной зоны. По умолчанию звуковой сигнал отключается через несколько секунд.
Для отключения таймера во время приготовления нажмите одновременно на кнопки + и –, или вернитесь на 0 с помощью кнопки –, или введите 0 на цифровой панели.

Независимый таймер

Эта функция позволяет запланировать процесс, не выполняя приготовление.

- Выберите неиспользуемую зону.



Нажмите кнопку .
Установите время с помощью кнопок + или –. На дисплее мигает индикатор «**t**».



- По окончании настройки индикатор «t» перестает мигать и начинается обратный отсчет времени.
Вы можете остановить обратный отсчет длительным нажатием кнопки выбора конфорки.

4.8 БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Безопасность детей

В вашей плите установлена система безопасности детей, блокирующая панель управления при отключении или во время приготовления (для сохранения ваших настроек). Из соображений безопасности только кнопка выключения и кнопки выбора зоны всегда активны и позволяют отключать плиту или зону нагрева.

Блокировка

Удерживайте кнопку (замок) до появления на дисплее символа блокировки и подтверждения вашего действия звуковым сигналом.

Функционирующая заблокированная плита

При нажатии на кнопки мощности или таймера работающих зон начинает мигать символ .

Разблокирование

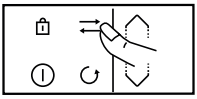
Удерживайте кнопку до исчезновения с дисплея символа блокировки и подтверждения вашего действия звуковым сигналом.

Функция БЛОКИРОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ

Эта функция позволяет временно заблокировать плиту на время очистки. Для включения функции Блокировка для очистки:
Выполните короткое нажатие кнопки . Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее замигает символ .
- После заданного времени блокировка снимется автоматически. Раздастся двойной звуковой сигнал. У вас имеется возможность остановить функцию Блокировка для очистки в любое время долгим нажатием на кнопку .

4.9 ФУНКЦИЯ УМНОЙ СИСТЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ SWITCH

Эта функция позволяет переставлять кастрюли с одной конфорки на другую с сохранением начальных настроек (мощность и время).
Выполните короткое нажатие кнопки ,



символы ==== отображают строку текста. Выберите конфорку, на которую вы желаете переставить посуду с помощью кнопок и . Настройки будут перенесены на выбранную конфорку, вы можете переставлять посуду на новую конфорку.

4.10 ФУНКЦИЯ УМНОЙ СИСТЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ICS

Умная система приготовления пищи

Эта функция позволяет оптимизировать выбор конфорки в зависимости от диаметра дна используемой посуды.

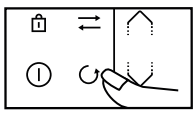
Поступайте следующим образом:
Поставьте посуду на конфорку (напр. Ø28 см).
Выберите мощность Boost, а в случае необходимости и продолжительность.
Нажмите кнопку . Символ появляется на дисплее.



- Либо выбранная конфорка соответствует посуде и исчезает, а на его месте появятся начальные параметры приготовления пищи;
- либо выбранная конфорка не соответствует посуде, и тогда дисплей указывает на самую подходящую для этой посуды конфорку, и настройки автоматически переносятся на нее. ПРИМЕЧАНИЕ. Для использования этой функции плита должна быть холодной.

4.11 ФУНКЦИЯ УСТАНОВКИ НАСТРОЕК ИЗ ПАМЯТИ RECALL

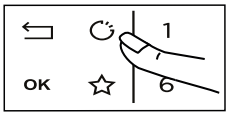
Эта функция позволяет отображать последние настройки мощности и таймера всех конфорок, отключенных менее 3 минут назад.
Для использования этой функции плита должна быть разблокирована. Нажмите кнопку включения и выключения, затем выполните короткое нажатие кнопки .



Если плита работает, функция позволяет вызвать из памяти настройки мощности и таймера конфорок, отключенных менее 30 секунд назад.

4.12 ФУНКЦИЯ ИНДИКАЦИИ ИСТЕКШЕГО ВРЕМЕНИ ELAPSED TIME

Эта функция отображает время, истекшее с момента последнего изменения мощности на выбранной конфорке. Для применения данной функции нажмите кнопку .



Истекшее время мигает на дисплее таймера выбранной конфорки.
Если вы хотите, чтобы приготовление пищи завершилось через определенное время, нажмите кнопку , затем через 5 секунд нажмите + таймера для увеличения времени приготовления, которое вы хотите установить. Отображение истекшего времени замирает на 3 секунды, а затем появляется отображение остающегося времени. Для подтверждения вашего выбора раздастся звуковой сигнал.
Данная функция существует с функцией таймера или без нее.
Примечание. Если на таймере отображается время, подождите пять секунд, чтобы изменить время приготовления.

4.13 ФУНКЦИЯ КУЛИНАРНОГО ПОМОЩНИКА

Эта функция имеет такие режимы: «Готовые рецепты», «Приготовление в вакууме», «Кипячение», «Гриль» и «Бланширование». Этот режим приготовления выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить.
Плита должна быть включена. Нажмите на , чтобы получить доступ к различным функциям.
Во время использования плиты в режиме готовых рецептов следует использовать рекомендованную посуду в зависимости от рецепта.

Выбор рецептов

Для получения оптимальных результатов приготовления следует использовать посуду из нержавеющей стали для всех рецептов, кроме рецептов блинов и оладий, которые были оптимизированы для посуды с многослойным дном.
Мы предлагаем вам ряд продуктов питания, для которых плита рекомендует и автоматически программирует мощность и продолжительность приготовления в зависимости от типа или желаемого количества.

Ингредиенты	Тип
Мясо	
Говядина	Тонкие, средние, толстые куски
Рубленый стейк	Свежий, замороженный
Баранина	Отбивные
Свинина	Среднее ребро, толстое ребро
Утка	Филе, грудинка
Птица	Грудка, бедра
Морепродукты	
Филе	
Стейки	
Вырезка	
Рыба целиком	Мелкая, круглая < 350 г; плоская > 350 г
Крабы	Пошированные, пошированные ЭКО
Креветки	На гриле, пошированные, пошированные ЭКО
Мидии, моллюски	
Морские гребешки	

Фаршированные	
Помидоры	
Кабачок	
Баклажаны	
Перцы	
Лук	
Грибы	Нарезанные, целые
Бланшированный картофель	
Шпинат	

Ингредиенты	Тип	Количество
Десерт		
Растопленный шоколад		
Блины		
Оладьи		
Французский тост из бриоши		
Карамель		
Яйца		
Яичница		2/4
Омлет		2/4/6
Яичница-глазунья		2/4/6
Сваренные вкрутую		2/4/6
Всмятку		2/4/6
В мешочек		2/4/6
Перепелиные		

Паста, рис		
Паста из свежеприготовленного теста		100, 150, 200, 300, 400 г
Паста	Перья	100, 150, 200, 300, 400 г
	Пенне ЭКО*	100, 150, 200, 300, 400 г
	Спагетти	100, 150, 200, 300, 400 г
	Спагетти ЭКО*	100, 150, 200, 300, 400 г
	Тальятелле	100, 150, 200, 300, 400 г
	Тальятелле ЭКО*	100, 150, 200, 300, 400 г
	Ракушки	100, 150, 200, 300, 400 г
	Ракушки ЭКО*	100, 150, 200, 300, 400 г
Рис	Белый	100, 150, 200, 300, 400 г
	Бурый	100, 150, 200, 300, 400 г
	Черный	100, 150, 200, 300, 400 г

Рецепты ЭКО относятся к пассивному приготовлению, которое позволяет сэкономить электроэнергию, используя остаточное тепло. Благодаря крышке тепло остается внутри кастрюли после выключения плиты, продолжая приготовление в течение времени, определенном функцией ЭКО.

- **Функция приготовления в вакууме** позволяет готовить продукты в вакуумной упаковке на низкой температуре, сохраняя вкусовые качества и диетические свойства. важно, чтобы перед приготовлением пищи температура воды была комнатной, так как в противном случае может исказиться конечный результат.
- **Функция кипячения** позволяет довести до кипения определенное количество воды и поддерживать кипение без переливания воды через край кастрюли, чтобы приготовить, например, макаронные изделия. Поставьте посуду на конфорку.
  Установите нужное количество воды (от 0,5 до 6 литров) с помощью кнопок ∧ и ∨.
  Плита предлагает вам самую подходящую конфорку.
  Подтвердите выбор, нажав на кнопку **ОК**.

  Начинается приготовление.

  Когда вода закипит, раздастся звуковой сигнал, а на экране отобразится сообщение о необходимости добавить ингредиенты. После того как вы это сделаете, нажмите ОК,
  чтобы подтвердить выбор. Отобразятся время и мощность. Тем не менее вы можете их отрегулировать по своему усмотрению. По окончании приготовления раздается звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: важно, чтобы перед приготовлением пищи температура воды была комнатной, так как в противном случае может исказиться конечный результат.
Для этой функции не используйте чугунную посуду, а также крышку. Эту функцию можно использовать также для приготовления любой пищи, требующей для приготовления кипящую воду.

Функция гриля позволяет использовать принадлежности для гриля De Dietrich на объединенной зоне для обжаривания продуктов, избегая чрезмерного обжаривания и количества жира. Принадлежности для гриля не входят в комплект поставки плиты. Их можно приобрести у дистрибьютора.

Функция бланширования позволяет приготовить овощи в доведенной до кипения воде в течение нескольких минут, затем погрузить их в ледяную воду для остановки приготовления (отправка в холод).
Это позволяет сохранить яркий цвет овощей, а также их текстуру.
Выберите количество воды, в которое нужно погрузить овощи.
Поставьте посуду с ингредиентами на конфорку.

Пример рецепта приготовления куска говядины

» Включите плиту ⏻

» Нажмите



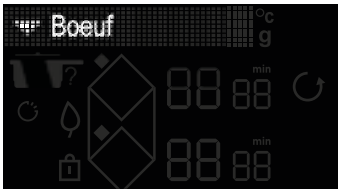
» Выберите меню «Рецепты» с помощью кнопок ⌄ и ⌃

» Подтвердите выбор «Рецепты» с помощью кнопки **OK**



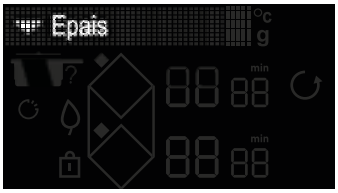
» Выберите меню «Мясо» с помощью кнопок ⌄ и ⌃

» Подтвердите выбор «Мясо» с помощью кнопки **OK**



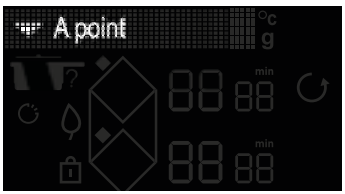
» Выберите меню «Говядина» с помощью кнопок ⌄ и ⌃

» Подтвердите выбор «Говядина» с помощью кнопки **OK**



» Выберите толщину куска говядины с помощью кнопок ⌄ и ⌃

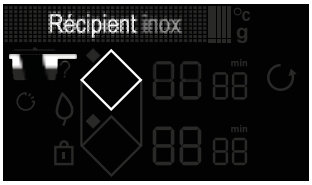
» Подтвердите выбор толщины с помощью кнопки **OK**



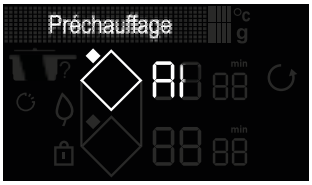
» Выберите желаемую степень готовности с помощью кнопок ⌄ и ⌃

» Подтвердите выбор степени готовности с помощью кнопки **OK**

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

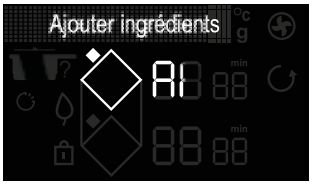


» На дисплее плиты отобразится рекомендованная посуда для оптимального результата приготовления, а также подходящая зона для приготовления.

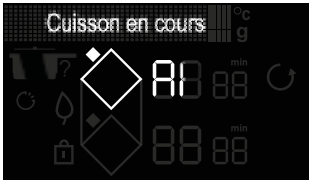


» После установки посуды на зону подтвердите с помощью кнопки **OK**

» Начнется предварительный нагрев вхолостую.

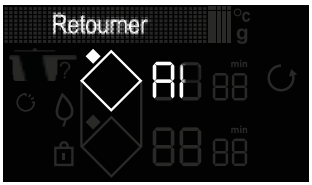


» По завершении предварительного нагрева на дисплее плиты вам будет предложено поместить в посуду кусок мяса.



» После помещения продукта нажмите кнопку **OK**

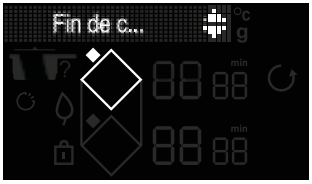
» Начнется время отсчета для приготовления одной стороны куска говядины.



» По завершении этого времени на дисплее вам будет предложено перевернуть мясо.

» Перевернув мясо, нажмите кнопку **OK**

» Начинается второй этап приготовления.



» По окончании приготовления плита издаст несколько звуковых сигналов.

» Нажатие кнопки ^ позволит добавить время приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: перед окончанием приготовления, если мигает «мин», вы можете отрегулировать время приготовления, нажав ◔, затем + или –.

4.14 ФУНКЦИЯ «ИЗБРАННОЕ»

Функция ИЗБРАННОЕ позволяет занести в память пять рецептов кулинарного помощника, которые вы часто используете. По окончании приготовления с использованием функции кулинарного помощника перед выключением устройства вы можете добавить приготовленный рецепт в избранное, выбрав этот параметр с помощью кнопок прокрутки и подтвердить, нажав **OK**.
Таким образом функция кулинарного помощника и ваши возможные изменения занесены в избранное.

Вы можете отобразить избранное, нажав кнопку , и листать с помощью кнопок ∨ и ∧.

Примечание: если в избранном уже находится пять рецептов, при сохранении нового рецепта он заменит первый.

4.15 БЕЗОПАСНОСТЬ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Остаточный нагрев

После интенсивного использования варочная зона, которой вы только что пользовались, остается горячей в течение нескольких минут. В течение этого периода на дисплее отображается обозначение «H».
Не прикасайтесь к неостывшим конфоркам.

Ограничитель температуры

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

Защита от проливания на плиту

Отключение плиты может произойти в следующих 3 случаях:
- пролилась жидкость и попала на кнопки панели управления;
- влажная тряпка лежит на кнопках;
- на кнопках панели управления стоит металлический предмет.

Удалите предмет или очистите и высушите
кнопки панели управления, затем возобновите приготовление пищи.
В этих случаях отображается символ –, сопровождаемый звуковым сигналом.

Система «Авто-стоп» (Auto-Stop)

Если вы забыли выключить ваше блюдо, ваша плита оснащена функцией защиты системой «Авто-стоп», которая автоматически отключает забытую конфорку по прошествии заданного времени (от 1 до 10 часов соответственно используемому режиму мощности). В случае срабатывания этой системы безопасности отключение конфорки отображается на дисплее символом «AS» в окне текста, и сигнал звучит в течение примерно 2 минут. Вам достаточно нажать на любую кнопку панели управления, чтобы остановить его.

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Возможно появление звуков, напоминающих звуки хода стрелок часов.
Эти звуки раздаются только тогда, когда плита находится в рабочем режиме, и прекращают звучать или становятся тише в зависимости от конфигурации нагрева. Также могут раздаваться посвистывания в зависимости от модели и качества вашей посуды. Описанные звуки нормальны, они являются частью технологии индукции и не свидетельствуют о неисправности.

Мы не рекомендуем использовать защитное устройство для плиты.

5 УХОД

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

Для очистки легких загрязнений используйте губку. Хорошо смочите теплой водой очищаемую поверхность, затем насухо вытрите.

При накоплении запекшихся загрязнений, расплескавшихся сладких напитков, расплавленного пластика используйте для чистки губку и/или специальный скребок для стекла. Хорошо смочите теплой водой очищаемую поверхность, с помощью специального скребка для стекла очистите большие накопления загрязнений, протрите губкой для очистки, затем вытрите насухо.

Для очистки разводов и накипи смочите загрязнение теплым спиртовым уксусом, через некоторое время вытрите насухо мягкой тканью.

Для чистки блестящих металлических покрытий и еженедельного ухода используйте специальное средство для стекло-керамики. Нанесите специальное средство (которое содержит силикон и, желательно, имеет защитные свойства) на стекло-керамическую поверхность.

Важное примечание. Не используйте абразивный порошок или губку. Предпочтительны кремы и специальные губки для деликатных вещей.

6 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Во время ввода в эксплуатацию

Вы констатируете появление световой индикации. Это нормально, она исчезнет через 30 секунд.

Ваше оборудование выключается или работает только одна сторона. Подключение вашей
плиты неисправно. Проверьте соответствие
(см. главу «Подключения»).

**От плиты исходит необычный запах во время
первого приготовления.** Плита новая. Прогрейте каждую конфорку в течение получаса с кастрюлей, заполненной водой.

Во время включения

Плита не работает, и световая индикация на панели не загорается.
На устройство не подается питание. Питание или подключение неисправны. Проверьте предохранители и автоматический выключатель.

Плита не работает , и появляется другое сообщение на дисплее. Электронная плата не работает. Вызовите Службу послепродажного обслуживания.

Плита не работает, появляется сообщение Bloc на дисплее. Разблокируйте защиту детей.

Код ошибки F9: напряжение ниже 170 В.
Код ошибки F0 : температура ниже 5 °C.

Во время работы

Плита не работает, отображается символ, и звучит сигнал.
Произошел пролив жидкости или предмет находится на панели управления. Очистите или удалите предметы, а затем снова включите плиту.

Отображается код F7.
Электронные платы перегрелись
(см. главу об установке).

Во время работы одной конфорки световые индикаторы панели всегда мигают.
Используемая посуда не подходит.

Посуда производит звуки, и ваша плита дребезжит во время приготовления пищи (см. главу «Безопасность и рекомендации»). Это нормально. В случае некоторых типов посуды это переход энергии от плиты к посуде.

Вентиляция продолжает работать после выключения плиты.
Это нормально. Это обеспечивает охлаждение электронных устройств.

В случае повторяющихся нарушений работы.
Отключите вашу плиту от электропитания на 1 минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

1M 00 0060352

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE nº 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE nº 66/2014
IT Informazioni re rimazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met l nformatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyInformacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações re Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE nº 66/2014
SK Informácie v pr informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

		Symbol	Value														Unit	
Model identification			LLE6ZO7F	LLF0E7TF	LLF0E7TF	LLF0V7TF	LLF0Y0XF	LLF7YX7F	LLS2E5O7F	LLS2ZO6TF	LLS2EV0TF	LLS2ZZ7JF						FR Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeteckning.
Rating plate			SERIAL XXXXXXXX XXXXXXXXX Nr XX XX XXXX				TYPE XXXXX XXXXXXXX				XXXXX XXX XXXX							FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA:Typeskilt DE: Typenschild EL: πλακέτα σήμανσης EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **															FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll.
																		** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.
Total power			7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400					W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικής ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	3	3	3	4	4	3	4	3	4						FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów gotowania PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **															FR Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massivekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø	16	16	16	16	16		30	16	28						cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: σημαντική διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm. ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów gotowych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø	18	23	23	23	23			23							cm	
	3	Ø	18	28	30	28											cm	
	4	Ø	23														cm	
	5	Ø															cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23					cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini. NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(n) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW						40x23				40x23					cm	
	8	LxW															cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	182,5	175,1	175,1	175,1	175,1		168,9	175,1	168,3						Wh/kg	FR Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ισχύος ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kgIT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	170,2	170,2	170,2	170,2			170,2							Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	161,1	168,9	168,3											Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$	170,2														Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$															Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$					179,7	179,7	180,2	180,2	180,2	180,2					Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$						179,7				180,2					Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$															Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	172,8	168,8	171,4	171,2	175,0	179,7	174,6	175,2	174,3	180,2					Wh/kg	FR Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA,

Práve ste si zakúpili výrobok De Dietrich. Tento výber je prejavom vašich vysokých nárokov a lásky k francúzskemu spôsobu života.
Výrobky spoločnosti De Dietrich, ktoré sú výsledkom viac ako 300-ročného know-how, stelesňujú spojenie dizajnu, autenticity a technológie v službách kuchárskeho umenia. Naše zariadenia sú vyrobené z tých najlepších materiálov a majú bezchybnú povrchovú úpravu.
Sme presvedčení, že táto vysoká kvalita spracovania umožní milovníkom prípravy jedál uplatniť svoj talent.
V neustálej snahe lepšie uspokojovať vaše požiadavky oddelenie služieb zákazníkom spoločnosti De Dietrich odpovie na všetky vaše otázky a návrhy.
Je nám cťou byť vaším novým partnerom v kuchyni. Ďakujeme vám za prejavenú dôveru.

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BVCert.6011825

Spoločnosť De Dietrich, ktorá má výrobné závody vo Francúzsku, Orléans a Vendôme, sa pri navrhovaní svojich výnimočných výrobkov neustále snaží o dokonalosť a zachováva si výnimočné know-how. Mnohé z našich zariadení sú certifikované označením Origine France Garantie, ktoré potvrdzuje, že sú vyrobené vo Francúzsku.
Toto označenie zaručuje kvalitu a dlhú životnosť našich zariadení a zároveň zaručuje ich vysledovateľnosť, pretože poskytuje jasný a objektívny údaj o ich pôvode.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SK

OBSAH

• 1 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE 7

• 2 INŠTALÁCIA 8

Vybalenie 8
Zabudovanie 8
Pripojenie do elektrickej siete 10

• 3 PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA 11

Legenda ovládacieho panela 11
Legenda displeja 12

• 4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA 13

Správa výkonu 13
Správa výkonu 14
Výber nádoby 14
Výber varnej zóny 13
Zapnutie - vypnutie 15
Nastavenie výkonu 15
Horizone (v závislosti od modelu) 16
Nastavenie časovača 16
Zamknutie ovládacích prvkov 17
Funkcia SWITCH 17
Funkcia ICS 17
Funkcia RECALL 17
Funkcia ELAPSED TIME 18
Funkcia asistent pečenia 19
Funkcia obľúbené 25
Bezpečnostné pokyny a odporúčania 25

• 5 ÚDRŽBA 26

• 6 PORUCHY A RIEŠENIA 27

• 7 TABUĽKA EKO KONCEPCIA 28

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Tento spotrebič je vyrobený v súlade s európskymi smernicami a predpismi, ktoré sa ho týkajú.

Toto zariadenie môžu používať deti mladšie ako 8 rokov, ako aj osoby, ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti alebo vedomosti, ak sú pod riadnym dohľadom, alebo ak budú poučené o bezpečnom používaní tohto zariadenia a rizikách, ktoré z toho vyplývajú, alebo ak budú vyškolené na jeho používanie.

Dbajte na to, aby sa so zariadením nehrali deti.

Čistenie a údržbu, ktorú vykonáva používateľ, nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú k zariadeniu približovať, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

Detská poistka: varná platňa je vybavená detskou poistkou, ktorá zablokuje jej ovládacie prvky, keď je vypnutá alebo počas varenia (pozri kapitolu: používanie detskej poistky).

Spotrebič a jeho dostupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu. Preto je nutné prijať potrebné opatrenia, aby sa zabránilo možnému kontaktu s časťami, ktoré sa ohrievajú.

Na varnú plochu neklaďte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, keďže sa môžu ohriať na vysokú teplotu.

POZOR: varenie musí prebiehať pod dohľadom. Krátke varenie si vyžaduje neustály dohľad.

Riziko požiaru: Na varných zónach neskladujte žiadne predmety.

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

 V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič odpojte od napájania, aby sa zabránilo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom.
Varnú platňu nepoužívajte, pokiaľ nie je vymenený vrchná sklenená časť.
Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Pevné káblové pripojenie musí obsahovať odpojovacie zariadenie. Vaša varná platňa je navrhnutá tak, aby fungovala s frekvenciou 50 Hz alebo 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) bez akéhokoľvek špeciálneho zásahu z vašej strany.
Zariadenie je potrebné pripojiť štandardizovaným napájacím káblom, ktorého počet vodičov závisí od požadovaného typu pripojenia (pozri kapitolu Inštalácia)
Ak je napájací kábel poškodený, je potrebné, aby ho vymenil výrobca, jeho popredajný servis alebo osoby s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
Uistite sa, že napájací kábel elektrického spotrebiča, ktorý je zapojený v blízkosti varnej platne, sa nedotýka varných zón.

⚠ **VAROVANIE**: Aby nedošlo k interferencii medzi varnou platňou a srdcovým stimulátorom, je potrebné, aby bol stimulátor zhotovený a nastavený v súlade s príslušnými predpismi. Poraďte sa s výrobcom stimulátora alebo ošetrujúcim lekárom.
Používajte iba ochranné prvky pre varné platne navrhnuté výrobcom varného zariadenia, ktoré sú uvedené v návode na použitie ako vhodné alebo integrované do zariadenia. Použitie nevhodných ochranných prvkov môže viesť k úrazu.
Dbajte na to, aby nedošlo k nárazom nádob: sklokeramický povrch je veľmi odolný, avšak nie je nerozbitný.
Teplú pokrievku neklaďte na varnú platňu. Efekt „prísavky“ by mohol poškodiť sklokeramický povrch. Nádoby nešúchajte, pretože časom by sa mohla znehodnotiť úprava sklokeramického povrchu.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

Na varenie nikdy nepoužívajte alobal. Na varnú platňu nikdy nedávajte výrobky zabalené do alobalu alebo v hliníkovej tácke. Hliníková fólia by sa rozpustila a natrvalo by poškodila varnú platňu.
Do skrinky umiestnenej pod varnou platňou nedávajte čistiace prostriedky ani horľavé výrobky.
Na údržbu varnej platne nikdy nepoužívajte parný čistič.
Tento spotrebič sa nesmie uvádzať do prevádzky pomocou externého časového spínača ani pomocou samostatného diaľkového ovládacieho systému.
Po použití vypnite varnú platňu pomocou príslušného ovládacieho prvku – nespoliehajte sa na detektor hrncov.

.1 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA



Tento symbol označuje, že spotrebič sa nesmie vyhadzovať do domového odpadu. Tento elektrický spotrebič obsahuje mnoho recyklovateľných materiálov. Preto je označený týmto symbolom, ktorý znamená, že opotrebované zariadenia je nutné zaniesť na špecializované zberné miesto. Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od predajcu alebo na oddelení komunálnych služieb mestského úradu. Výrobca bude zariadenia recyklovať za najlepších podmienok v súlade s európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických zariadení. Taktiež niektoré obalové materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia – zaneste tieto materiály do kontajnerov určených na tento účel. Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

Rady na úsporu energie

Varenie so správne položenou pokrievkou šetrí energiu. Ak používate sklenenú pokrievku, môžete dokonale kontrolovať varenie.

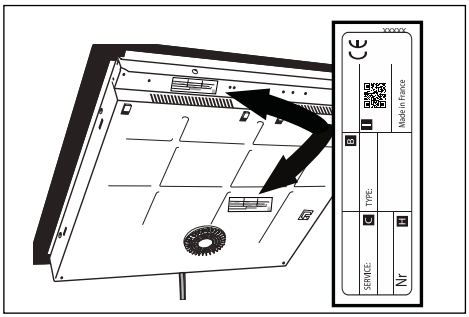
2 INŠTALÁCIA

VYBALENIE

Z varnej platne odstráňte všetky ochranné prvky.

Skontrolujte vlastnosti zariadenia uvedené na výrobnom štítku a dodržiavajte ich. Do nižšie uvedených rámčekov si poznačte referencie servisu a typu, ktoré sa nachádzajú na tomto štítku, pre budúce použitie.

Servis:	Typ

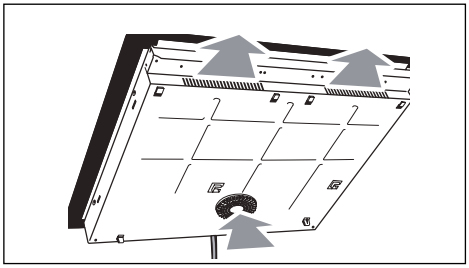


ZABUDOVANIE

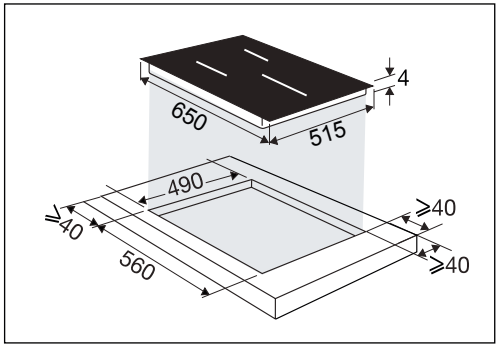
Skontrolujte, či sú vstupy a výstupy vzduchu voľné.

Berte do úvahy informácie o rozmeroch (v milimetroch) pracovnej dosky, do ktorej má byť varná platňa zabudovaná.

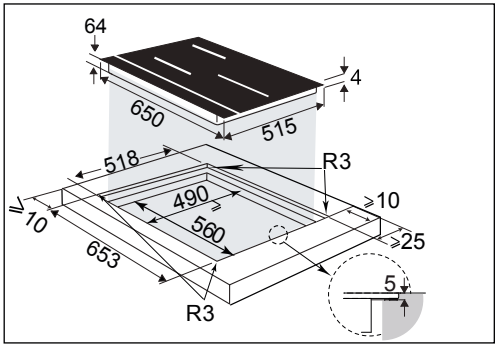
Skontrolujte, či vzduch správne cirkuluje medzi prednou a zadnou stranou varnej platne.



Osadenie do pracovnej dosky

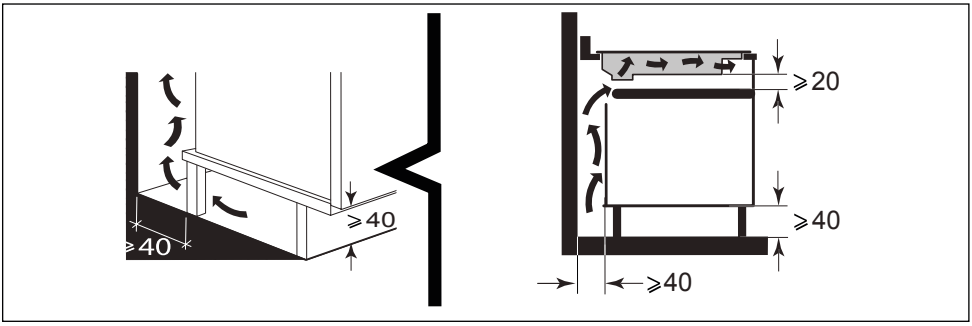


Osadenie na samotný povrch

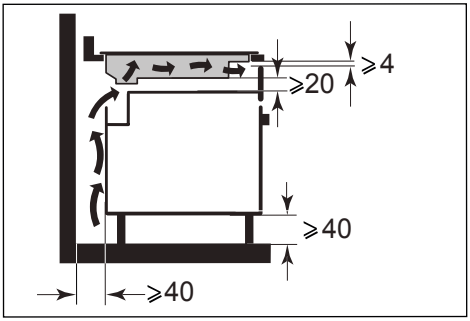


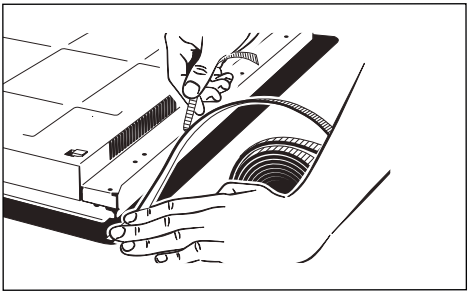
2 INŠTALÁCIA

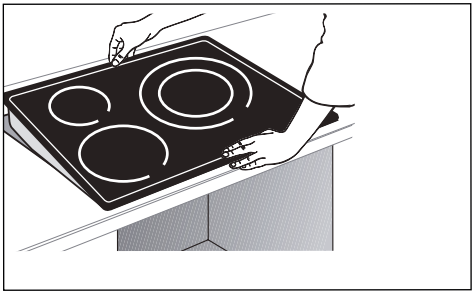
V prípade inštalácie varnej platne nad zásuvku



alebo nad zabudovanú rúru, dodržiavajte rozmery uvedené na obrázkoch, aby sa zaručilo dostatočné odvádzanie vzduchu.
Na celý okraj varnej platne nalepte tesnenie.







Dôležité

Ak sa rúra nachádza pod varnou platňou, tepelné bezpečnostné systémy varnej platne nedovoľujú súčasné používanie varnej platne a rúry vo funkcii pyrolýzy. Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí kód „F7“. V danom prípade odporúčame zvýšiť prúdenie vzduchu varnej platne pomocou otvoru (8 cm x 5 cm) na boku linky.

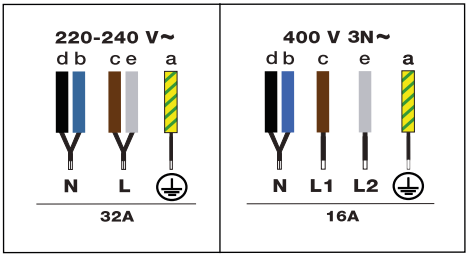
.2 INŠTALÁCIA

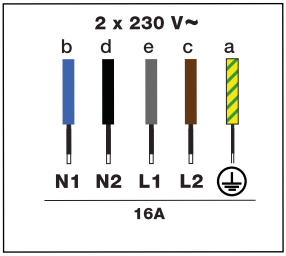
PRIPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Pevné káblové pripojenie musí obsahovať odpojovacie zariadenie. Identifikujte kábel vašej varnej platne:

a) žlto-zelený
b) modrý
c) hnedý
d) čierny
e) šedý

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





3 PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA



Legenda ovládacieho panela

: Nastavenia
OK : Potvrdenie / ok
: Krok späť

: Navigácia (hore / dole v menu)
: Zap. / Vyp.
: Zamknutie / Clean lock
: Výber varnej zóny

: Horizone (v závislosti od modelu)
– + : Nastavenie výkonu / času

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0 : Číselné pole pre voľbu Výkonu / Času

: Časovač

Priamy prístup

: Udržiavať teplé
: Varenie
: Opekanie
: Boost

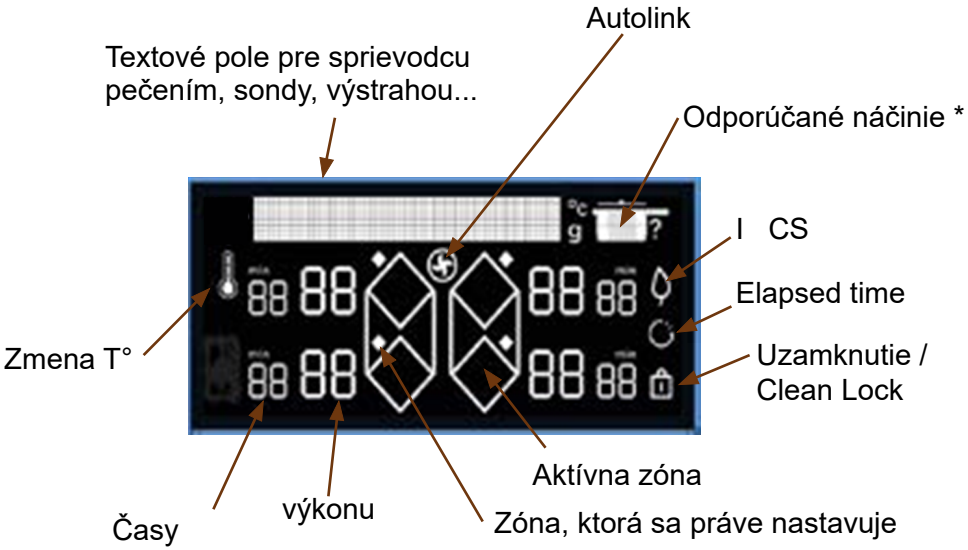
Funkcie

: Funkcia Switch (Prepnúť)
: Funkcia ICS
: Funkcia Recall (Obnoviť)
: Funkcia Elapsed time
: Asistent pečenia

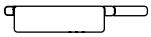
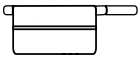
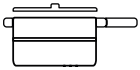
: Obľúbené

.3 PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA

Legenda displeja



*** Odporúčané náčinie:**

-  Panvica
-  Panvica s pokrievkou
-  Hrniec
-  Hrniec s pokrievkou

4 POUŽITIE VÁŠHO SPOTREBIČA

Po prvom uvedení stola pod napätie si môžete prispôsobiť rôzne funkcie.

Správa nastavení

Krátko stlačte tlačidlo pre prístup k nastaveniami:

- **Jazyk** (prednastavená je francúzština)
- **Jas** (5 možných stupňov)
- **Autolink** : Stôl samostatne oznamuje svoje úrovne výkonu digestora, ktorý automaticky upravuje svoju rýchlosť a zapína alebo vypína svetlo. Na digestore nepotrebujete upravovať žiadne nastavenie. Digestor zostane automaticky zapnutý na rýchlosť 1 po dobu približne 2 minúty po vypnutí varnej dosky a následne sa vypne.

Funkcia je dopredu nastavená ako vypnutá, môžete ju však zapnúť voľbou možnosti ON v menu a to pomocou tlačidiel „hore a dole (použite symbol).

- **Obmedzenie výkonu** (dostupné sú 4 úrovne výkonu, pozri kapitolu Správa výkonu)
- **Režim demo**: Spotrebič má normálny režim ohrevu prednastavený. Ak je zapnutý v režime DEMO (poloha ON), váš spotrebič nebude hriať. Režim demo môžete opustiť stlačením a podržaním tlačidla nastavenia.
- **Údržba**: V prípade problému môžete vojsť do ponuky Údržba. Ak budete kontaktovať záručný servis, môžete byť požiadaní o kódy výrobkov, ktoré sa zobrazujú v diagnostike. Možnosť „Reštart“ vám umožní obnoviť pôvodné nastavenia spotrebiča.

Tlačidlá a umožňujú pohyb v menu.

Stlačením tlačidla krok späť v menu bez úpravy.

Stlačením **OK** svoju voľbu potvrdíte.

.4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

4.1 SPRÁVA VÝKONU

Celkový výkon varnej platne sa musí prispôsobiť elektrickej inštalácii.
Predvolene je výkon varnej platne nastavený na najvyššiu úroveň.
Dbajte na to, aby bola hodnota ističa vašej elektroinštalácie správne nakalibrovaná (pozri tabuľku nižšie).

Výkon varnej platne (kW)	Poistky / Istič (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Skontrolujte, či nastavený výkon vyhovuje ističom elektrického rozvodu.

4.2 VOĽBA NÁDOBY

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

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

⚠ Nádoby neukladajte na klávesnicu a ovládací displej.

4.3 VOĽBA VARNEJ ZÓNY

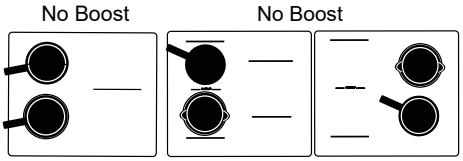
K dispozícii je niekoľko varných zón, na ktoré je možné ukladať varné nádoby. Vyberte tú, ktorá najviac vyhovuje v závislosti od veľkosti nádoby. Ak je dno nádoby veľmi malé, indikátor výkonu začne blikať a varná zóna nebude fungovať, ani napriek tomu, že je materiál varnej nádoby vhodný pre indukčnú platňu. Dbajte na to, aby ste nepoužívali nádoby s priemerom menším ako je varná zóna (pozri tabuľku).

Priemer varnej zóny (cm)	Max. výkon varnej zóny (Wattov)	Priemer dna nádoby (cm)
16	2400	10 – 18
18	2800	11 – 22
23	3700	12 – 24
28	3700 / 4600(*)	15 – 32
30	5500	15 – 32
Horizone	3700 / 4600(*)	18 - Ovál - nádoba na varenie rýb
1/2 zóny	2800	11 – 22

(*) v závislosti od modelu

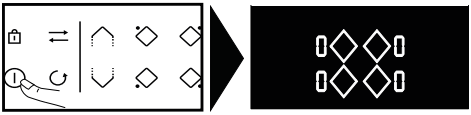
Pri súčasnom používaní viacerých varných zón varná platňa nastaví rozdeľovanie výkonu tak, aby sa neprekročil celkový prípustný výkon.

Pri používaní maximálneho výkonu (Boost) na viacerých varných zónach súčasne dbajte na to, aby ste zaručili čo najlepšie umiestnenie nádob, a aby sa predišlo konfiguráciám uvedeným nižšie.

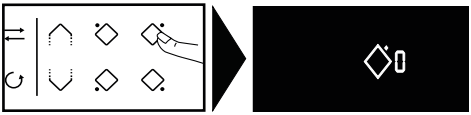


4.4 ⏻ SPUSTENIE - ZASTAVENIE

Stlačte tlačidlo On / Off ⏻. Pri každej varnej zóne sa zobrazí „0“ po dobu 8 sekúnd. Varná doska automaticky rozpozná nádoby. Po zistení nádoby bude „0“ blikať s jednou bodkou v zistenej zóne. Vtedy môžete nastaviť požadovaný výkon, bez toho, aby ste boli k jeho zadaniu. Ak výkon nenastavíte, varná zóna sa automaticky vypne.

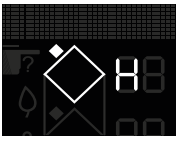


Ak nedôjde k detekcii nádoby, vyberte si varnú zónu.



Vypnutie varnej zóny/varnej platne

Dlho stlačte tlačidlo varnej zóny ◇, zaznie dlhé zvukové znamenie a displej zhasne alebo sa zobrazí symbol „H“ (zvyškové teplo).

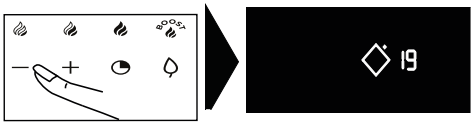


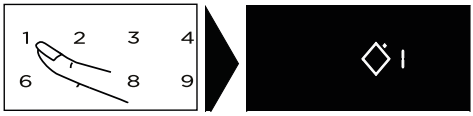
Stlačením tlačidla On / Off sa vypne celá varná platňa.

4.5 NASTAVENIE VÝKONU

Stlačte tlačidlo + alebo - alebo pomocou čísel numerickej klávesnice od 1 do 19. V takomto prípade môžete priamo zadať príslušné číslo požadovaného výkonu. Stlačením tlačidla „0“ vypnete varnú zónu.

Pri zapnutí môžete prejsť priamo na maximálny výkon (okrem funkcie boost) stlačením tlačidla „-“ varnej zóny, alebo pomocou numerickej klávesnice





Priamy prístup :

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

= výkon 2 - Udržiavať v teple

= výkon 10 - Dusiť

= výkon 19 - Prudko opekať

= maximálny výkon.



Tieto hodnoty výkonu je možné upraviť, s výnimkou funkcie BOOST. Postup: Varná platňa musí byť zapnutá.



- Jedným dlhým stlačením vyberte alebo alebo .
Nový výkon nastavte pomocou tlačidiel + alebo -.
- Po istej chvíli zvukové znamenie potvrdí váš úkon.
Poznámka: Výkony sa musia nachádzať v rozsahu od

1 a 3 pre
4 a 11 pre
12 a 19 pre

4.6 HORIZONE (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

Varná zóna Horizone sa dá používať v 2 oddelených zónach alebo 1 úplnej zóne. Voľbu úplnej zóny docielite pomocou tlačidla .



Nastavenie výkonu a časovača sa vykonáva ako pri normálnej varnej zóne.

4.7 NASTAVENIE ČASOVAČA

Každá varná zóna má svoj vlastný časovač. Je možné ho zapnúť, keď je príslušná varná zóna zapnutá. Ak ho chcete spustiť alebo nastaviť, stlačte tlačidlo časovača.



potom stláčajte tlačidlá + alebo -



alebo použite číselnú klávesnicu. V danom prípade môžete priamo zadať číslo zodpovedajúce požadovanému času (jedno po druhom). Stlačením tlačidla „0“ časovač zrušíte.

Ak chcete zjednodušiť nastavenie veľmi dlhej doby, môžete priamo hneď na začiatku zadať 8 hodín stlačením tlačidla -. Ďalším stlačením tlačidla - budete postupne hodiny znižovať až na 2 hodiny a potom na 99 minút.

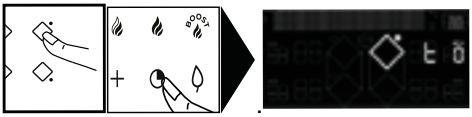
Na konci varenia sa na časovači zobrazí 0 a zaznie zvukové znamenie. Ak ju chcete vypnúť, stlačte v príslušnej varnej zóne ľubovoľné ovládacie tlačidlo. V opačnom prípade sa pípnutie po chvíli vypne samo.

Časovač je možné vypnúť počas varenia súčasným stlačením tlačidla + a - alebo návratom na 0 pomocou tlačidla -, alebo zadaním „0“ pomocou numerickej klávesnice.

Nezávislý časovač

Táto funkcia vám umožňuje spustenie časovača udalosti bez varenia.

- Vyberte nepoužívanú zónu.



Krátko stlačte tlačidlo .
Čas nastavte pomocou tlačidiel + alebo - . Na displeji začne blikať “**t**”.



- Na konci nastavovania bude „**t**“ nepretržite svietiť a začne sa odpočítavanie.
Prebiehajúce odpočítavanie môžete zastaviť dlhým stlačením tlačidla výberu na varnej zóne.

4.8 ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

Detská bezpečnostná poistka
Táto varná platňa je vybavená detskou bezpečnostnou poistkou, ktorá blokuje ovládače pri vypnutí alebo v priebehu varenia (na zachovanie nastavení). Z bezpečnostných dôvodov sú aktívne iba tlačidlo vypnutia a tlačidlá na výber varných zón a umožňujú vypnutie varnej platne alebo vypnutie varnej zóny.

Zamknutie
Tlačidlo (zámok) stláčajte dovtedy, kým sa symbol zamknutia nezobrazí na displeji a kým tento krok nepotvrdí zvukové znamenie.

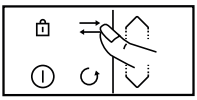
Zamknutá zapnutá varná platňa
Pri stlačení tlačidiel výkonu alebo časovača používaných varných zón začne symbol blikať.

Odomknutie
Stláčajte tlačidlo , až kým symbol uzamknutia z displeja nezmizne a pípnutie tento krok nepotvrdí.

Funkcia CLEAN LOCK (Zamknutie pri čistení)
Táto funkcia slúži na dočasné zamknutie varnej platne počas čistenia.
Aktivácia funkcie Clean lock (Zamknutie pri čistení):
Krátko stlačte tlačidlo . Zaznie zvukové znamenie a symbol bude blikať na displeji.
Po uplynutí vopred definovanej doby sa zamknutie automaticky zruší. Zaznie dvojité zvukové znamenie.
Funkciu Clean lock (Zamknutie pri čistení) je možné vypnúť kedykoľvek dlhým stlačením tlačidla .

4.9 FUNKCIA SWITCH

Táto funkcia slúži na premiestnenie hrnca z jednej varnej zóny na druhú, pričom sa zachovajú počiatočné nastavenia (výkon a doba).
Krátko stlačte tlačidlo ,



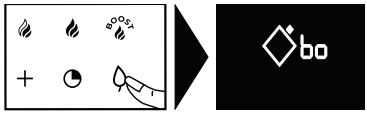
symboly ==== sa pohybujú v textovom riadku. Vyberte varnú zónu, na ktorú chcete nádobu presunúť pomocou tlačidiel a . Nastavenia sa presunú na vybranú varnú zónu a vy môžete presunúť nádobu na novú varnú zónu.

4.10 FUNKCIA ICS

Intelligent Cooking System

Táto funkcia slúži na optimalizáciu výberu varnej zóny v závislosti od priemeru používaných nádob.

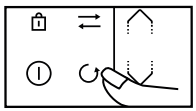
Postup:
Nádobu položte na varnú zónu (napríklad: Ø 28 cm).
Vyberte funkciu Boost (Zosilniť) a prípadne dobu.
Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí symbol .



- buď je zvolená varná zóna najvhodnejšia pre danú nádobu a zmizne, aby sa zobrazili počiatočné varné parametre.
- alebo zvolená varná zóna nie je najvhodnejšia pre danú nádobu a na displeji sa zobrazí najvhodnejšia varná zóna a nastavenia sa automaticky prenesú na ňu POZNÁMKA: Na to, aby ste mohli používať túto funkciu, musí byť platňa studená.

4.11 FUNKCIA RECALL

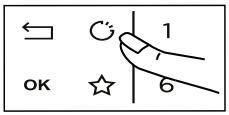
Táto funkcia slúži na zobrazenie posledných nastavení „výkonu a časovača“ všetkých varných zón vypnutých minimálne 3 minúty.
Používanie tejto funkcie si vyžaduje odomknutie varnej platne. Stlačte tlačidlo Zapnúť/Vypnúť a potom krátko stlačte tlačidlo .



Keď je varná platňa zapnutá, táto funkcia slúži na obnovenie nastavení výkonu a časovača varnej (ých) zóny (zón) vypnutých minimálne 30 sekúnd.

4.12 FUNKCIA ELAPSED TIME

Táto funkcia umožňuje zobrazenie času, ktorý uplynul od poslednej zmeny výkonu vo vybranej varnej zóne. Používanie tejto funkcie stlačte tlačidlo .



Uplynutý čas bude blikať na displeji časovača zvolenej varnej zóny.

Ak chcete, aby sa varenie skončilo v rámci nastaveného času, stlačte tlačidlo potom do 5 sekúnd stlačte + na časovači, aby ste požadovaný čas varenia predĺžili na požadovanú dobu. Uplynulá doba sa bude zobrazovať 3 sekundy a následne sa zobrazí zvyšná doba. Zvukové znamenie potvrdí vaše nastavenie.
Táto funkcia je k dispozícii s funkciou časovača alebo bez nej.
Poznámka: ak sa na časovači zobrazí čas, počkajte 5 sekúnd, kým budete môcť čas varenia zmeniť.

4.13 FUNKCIA ASISTENTA VARENIA

Pod touto funkciu nájdete: Recepty/ Sous-vide / Boil / Gril / Blanšírovanie. Tento režim varenia za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti.

Varná doska musí byť zapnutá, stlačte čím získate prístup k jednotlivých funkciám.

Pri používaní varnej dosky v režime Recept odporúčame používať náčinie odporúčané pre daný recept.

Voľba receptov

S cieľom dosiahnutia optimálnych výsledkov varenia by sa mal na všetky recepty používať riad z nehrdzavejúcej ocele okrem receptov na palacinky a lievance, ktoré boli optimalizované na použitie s náčiním s vystuženým dnom.

Ponúkame vám výber potravín, pre ktoré varná doska automaticky odporučí a naprogramuje výkon a čas varenia podľa druhu alebo požadovaného množstva.

Prísady	Typ
Mäso	
Hovädzina	Jemný / Priemerný / Hrubý
Mletý steak	Čerstvý / Mrazený
Jahňacie	Kotlety
Bravčové	Stredné rebrá / Hrubé rebrá
Kačka	Prsia / Plátky
Hydina	Prsia / Stehná
Morské plody	
Filety	
Steaky	
Rybie steaky	
Celé ryby	Malé / Okrúhle < 350g / Jedlo > 350g
Kraby	Varené / Varené ECO*
Krevety	Grilovať / Variť / Variť ECO*
Mušle/lastúry	
Hrebenatka obrovská	

Zelenina	
Paradajky	
Cuketa	
Baklažán	
Paprika	
Cibuľa	
Šampiňóny	Krájané / V celku
Blanšírované zemiaky	
Špenát	

Prísady	Typ	Množstvo
Dezert		
Roztopená čokoláda		
Palacinky		
Lievance		
Brioška francúzsky toast		
Karamel		
Vajíčka		
Volské oko		2 / 4
Omeleta		2 / 4 / 6
Miešané		2 / 4 / 6
Na tvrdo		2 / 4 / 6
Na hniličku		2 / 4 / 6
Na mäkko		2 / 4 / 6
Prepeličie		

Cestoviny / ryža		
Čerstvé cestoviny		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Suché cestoviny	Penne	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Penne EKO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Špagety	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Špagety EKO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle EKO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Kolienka	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Kolienka EKO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Ryža	Biele mäso	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Celozrnná	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Čierna	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

Recepty ECO sa týkajú pasívneho varenia, ktoré šetrí energiu využívaním zvyškového tepla. Vďaka pokrievke zostáva teplo sústredené v panvici aj po vypnutí varnej dosky, to znamená, že varenie môže pokračovať počas nastaveného času pomocou funkcie ECO.

- **Funkcia sous vide** umožňuje variť vákuovo balené potraviny pri nízkej teplote, čím sa zachová ich varná a dietetická kvalita.. Je dôležité, aby mala voda na začiatku varenia okolitú teplotu, pretože sa tým konečný výsledok môže pokaziť.
- **Funkcia Boil** slúži na prevarenie istého množstva vody a udržiavanie varu bez vykypenia napríklad pri varení cestovín. Nádobu položte na varnú zónu.
  Nastavte požadované množstvo vody (0,5 až 6 litrov) pomocou tlačidiel ^ / v.
  Varná doska vám ponúkne tú najvhodnejšiu varnú zónu.
  Potvrďte stlačením tlačidla OK.

  Spustí sa varenie.

  Keď voda dosiahne bod varu, ozve sa zvukové znamenie a na obrazovke sa zobrazí správa, aby ste pridali prísady. Po dokončení, stlačte tlačidlo OK pre potvrdenie. Zobrazí sa čas a výkon. Môžete ich však upraviť podľa vlastného uváženia. Na konci varenia zaznie zvukové znamenie.

POZNÁMKA: Je dôležité, aby mala voda na začiatku varenia okolitú teplotu, pretože sa tým konečný výsledok môže pokaziť.

Pri tejto funkcii nepoužívajte zliatinové nádoby, ani pokrievku. Táto funkcia sa môže používať aj na varenie akýchkoľvek potravín vyžadujúcich varenie vo vriacej vode.

Funkcia Gril Táto funkcia umožňuje používať príslušenstvo De Dietrich na grilovanie na dvojitej zóne pre grilovanie jedla bez prepečenia alebo použitia prebytočného tuku. Grilovacie príslušenstvo sa s varnou doskou nedodáva, je však k dispozícii u vášho predajcu.

Funkcia blanšírovania umožňuje prípravu zeleniny vo vode, ktorá sa niekoľko minút varí, a potom sa namočí do ľadovej vody, aby sa proces varenia prerušil (začiatok varenia na studeno).
Takto sa zachová jasná farba i štruktúra zeleniny.
Zvoľte si množstvo vody, do ktorej sa má zelenina ponoriť.
Nádobu s ingredienciami položte na varnú zónu.

Príklad pre recept jednej porcie Hovädziny:

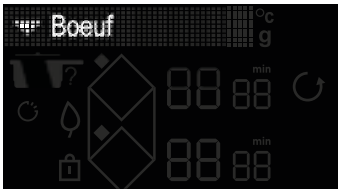
„ Zapnite varnú dosku ⏻
„ Stlačte .



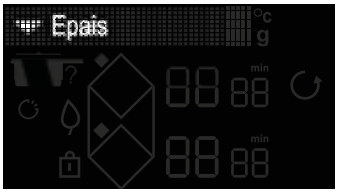
» V menu zvoľte „Recepty“ pomocou tlačidiel ⌄ / ⌃
» Voľbu „Receptov“ potvrďte pomocou tlačidiel **OK**



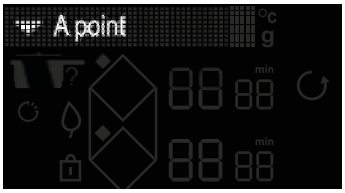
» V menu zvoľte „Mäso“ pomocou tlačidiel ⌄ / ⌃
» Voľbu „Mäso“ potvrďte pomocou tlačidiel **OK**



» V menu zvoľte „Hovädzie mäso“ pomocou tlačidiel ⌄ / ⌃
» Voľbu „Hovädzie mäso“ potvrďte pomocou tlačidiel **OK**

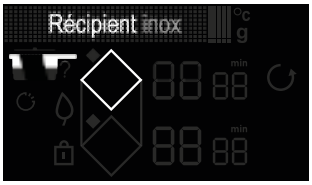


» Zvoľte hrúbku porcie Hovädziny pomocou tlačidiel ⌄ / ⌃
» Voľbu potvrďte pomocou tlačidiel **OK**

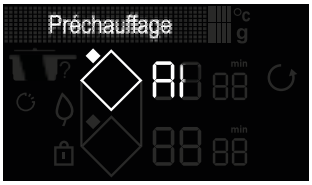


» Zvoľte finálnu úpravu varenia pomocou tlačidiel ⌄ / ⌃
» Voľbu potvrďte pomocou tlačidiel **OK**

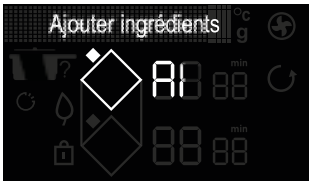
.4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA



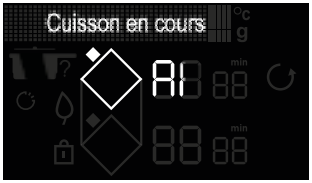
» Displej varnej dosky vám doporučí najlepšiu nádobu na varenie ako aj najvhodnejšiu zónu na varenie.



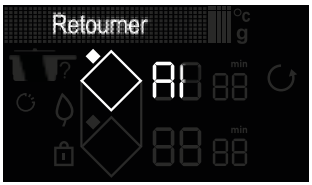
» Po umiestnení náčinia na varnú zónu potvrďte tlačidlom **OK**
» Spustí sa predohrev na prázdno.



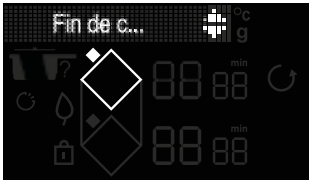
» Po dokončení predohrevu vás displej vyzve, aby ste hovädzie mäso položili na varnú dosku.



» Po pridaní ingrediencie stlačte tlačidlo **OK**
» Začne sa odpočítavať čas na prípravu prvej strany porcie hovädzieho mäsa.



» Po uplynutí tohto času vás displej vyzve, aby ste mäso obrátili.
» Po obrátení stlačte tlačidlo **OK**
» Začína druhá fáza varenia.



» Na konci varenia varná doska vydá zvukové hlásenie.
» Stlačením ^ môžete pridať čas varenia.

Poznámka: Ak pred koncom varenia bliká „min“, môžete čas varenia upraviť stlačením tlačidla a ◔ potom + alebo -.

4.14 FUNKCIA OBĽÚBENÉ

Funkcia „OBĽÚBENÉ“ umožňuje uloženie 5 asistentov varenia, ktoré používate najčastejšie. Na konci varenia, pred vypnutím spotrebiča, môžete recept pridať do obľúbených položiek voľbou možnosti pomocou tlačidiel posúvania a potvrdením tlačidla **OK**.
Vaša funkcia asistenta varenia a všetky vykonané zmeny sa následne uložia ako obľúbené.

Vyvolať svoje obľúbené recepty môžete stlačením tlačidla a posunom tlačidiel ⌄ / ⌃.

Poznámka: Ak sa týchto 5 obľúbených položiek už používa, nové uloženie do pamäte nahradí staré“.

4.15 BEZPEČNOSŤ A ODPORÚČANIA

Zvyškové teplo

Po intenzívnom používaní môže byť varná zóna, ktorú ste použili, teplá ešte niekoľko minút po vypnutí. V tomto čase sa zobrazí „H“.
Dotyčných zón sa nedotýkajte.

Regulátor teploty

Každá varná zóna je vybavená bezpečnostným snímačom, ktorý neustále kontroluje teplotu dna nádoby. V prípade zabudnutia prázdnej nádoby na zapnutej varnej zóne tento snímač automaticky prispôsobí výkon platne,čím sa predíde riziku poškodenia riadu alebo varnej platne.

Ochrana v prípade preliatia

K vypnutiu varnej platne môže dôjsť v 3 nasledujúcich prípadoch:
- Vykypenie, ktoré pokryje ovládacie tlačidlá.
- Mokrá utierka položená na tlačidlách,
- Kovový predmet položený na ovládacích tlačidlách.

Odstráňte predmet alebo vyčisťte a vysušte
ovládacie tlačidlá, následne varenie znova spusťte.
V týchto prípadoch sa zobrazí symbol – a zároveň zaznie zvukové znamenie.

Systém „Auto-Stop“ (Automatické vypnutie)

Ak zabudnete vypnúť varnú zónu pod nádobou s jedlom, táto varná platňa je vybavená bezpečnostnou funkciou „Auto-Stop“ (Automatické vypnutie), ktorá po uplynutí vopred stanovenej doby (1 až 10 hodín, v závislosti od používaného výkonu) automaticky vypne zabudnutú varnú zónu. V prípade aktivácie tejto bezpečnostnej funkcie sa vypnutie varnej zóny signalizuje zobrazením „AS“ ovládanej zóny a zvukovým znamením, ktoré je aktivované približne 2 minúty. Stačí stlačiť ktorékoľvek ovládacie tlačidlo a zvukové znamenie sa vypne.

.4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

Môžete počuť zvuky podobné tikajúcim hodinám.
Varná platňa vydáva tieto zvuky vtedy, keď je zapnutá. Tieto zvuky zmiznú alebo sa ich intenzita zníži v závislosti od nastavenia ohrevu. V závislosti od modelu a kvality vašej nádoby sa pri prevádzke spotrebiča môžu objaviť aj zvuky pískania. Opísané zvuky sú normálnym javom a sú súčasťou technológie indukčnej varnej platne a nesignalizujú poruchu.

Neodporúčame ochranné prvky na ochranu varnej platne.

.5 ÚDRŽBA

ROZMERY PLATNE

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

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

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

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

Dôležitá poznámka: nepoužívajte prášok ani drsné špongie. Uprednostňujte krémy a špeciálne špongie na jemný riad.

6 PORUCHY A RIEŠENIA

Pri uvádzaní do prevádzky

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

Vaša inštalácia sa vypína alebo funguje iba jedna strana Pripojenie vašej platne je chybné. Skontrolujte jej súlad (pozri kapitolu pripojenia).

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

Pri zapínaní

Varná platňa nefunguje a svetelné displeje na ovládacom paneli sa nerozsvietia. Do spotrebiča sa neprivádza elektrický prúd. Napájanie alebo zapojenie je chybné. Skontrolujte poistky a elektrický istič.

Varná doska nefunguje a je zobrazené iné hlásenie. Elektronický obvod nefunguje správne. Obráťte sa na popredajný servis.

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

- Chybový kód F9: napätie je nižšie ako 170 V

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

Počas používania

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

Zobrazí sa kód F7. Elektronické obvody sa prehriali. (pozri kapitolu osadenie).

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

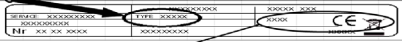
Nádoby pri varení vydávajú hluk a vaša platňa vydáva zvuky rinčania (pozri rada „Bezpečnosť a odporúčania"). Ide o normálny jav. Pri niektorých typoch nádob to spôsobuje prechod energie z varnej platne do nádoby.

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

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

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014
IT Informazioni re rimazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met l'informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyInformacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações re Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v pr informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

TM 00 0060352C

		Symbol	Value													Unit	
Model identification			LLEI60X7F	LLFOE7F	LLFOEX7F	LLEOV7F	LLEIYX7F	LLFYYX7F	LLSZE5X7F	LLSZOX7F	LLSZWX7F	LLSZZX7F					FR Identification du modèle CS Identifikace modelu DA Modelidentifikation DE Modellkennung EL Τυποποίηση μοντέλου EN Model identification ES Identificación del modelo IT Identificativo del modello NL Identificatie van het model PL Identyfikator modelu PT Identificação do modelo SK Identifikácia modelu SV Modellbeskrivning
Rating plate																	FR Plaque signalétique CS Výrobní štítek DA Typeskilt DE Typenschild EL Πλακέτα στίγματος EN Rating plate ES Placa de características IT Etichetta segnaletica NL Identificatieplaatje PL Tabliczka znamionowa PT Placa sinalética SK Typový štítok SV Märkskylt
Type of hob			Induction **														FR Type de plaque CS Typ varné desky DA Kogepladetype DE Art der Kochmulde EL Τύπος εστίας EN Type of hob ES Tipo de placa de cocina IT Tipologia di piano cottura NL Type kookplaat PL Typ płyty grzejnej PT Tipo de placa SK Typ varnej dosky SV Typ av häll **** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.**
Total power			7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400				W	FR puissance totale CS celkový výkon DA totale effekt DE Gesamtleistung EL συνολικής ισχύος EN total power ES potencia total IT potenza totale NL totaal vermogen PL całkowita moc PT potência total SK celkový výkon SV total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	3	3	3	4	4	3	4	3	4					FR Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS Počet varných zón a/nebo ploch DA Antallet af kogezoner og/eller -områder DE Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN Number of cooking zones and/or areas ES Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT Numero di zone e/o aree di cottura NL Aantal kookzones en/of -gebieden PL Liczba pól lub obszarów grzejnych PT Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK Počet zón a/alebo plôch na varenie SV Antal kokzoner och/eller områden
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **														FR Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massivekogeplader) DE Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	ø	16	16	16	16	16		30	16	28					cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerau. EL Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας από ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	ø	18	23	23	23	23			23						cm	
	3	ø	18	28	30	28										cm	
	4	ø	23													cm	
	5	ø														cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23				cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerau. EL Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας από ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(n) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW						40x23				40x23				cm	
	8	LxW														cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	182,5	175,1	175,1	175,1	175,1		168,9	175,1	168,3					Wh/kg	FR Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL Κατανάλωση ενέργειας από ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	170,2	170,2	170,2	170,2			170,2						Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	161,1	168,9	168,3										Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$	170,2													Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$					179,7	179,7	180,2	180,2	180,2	180,2				Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$						179,7				180,2				Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	172,8	168,8	171,4	171,2	175,0	179,7	174,6	175,2	174,3	180,2				Wh/kg	FR Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN Energy consumption for the hob calculated per kg ES Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT Consumo de energia da placa calculado por kg SK Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

SV

KÄRA KUND,

Du har köpt en produkt från De Dietrich. Det är ett val som visar både att du har högt ställda krav och en känsla för det franska sättet att leva.
Produkter från De Dietrich faller tillbaka på 300 år av kunnande och är ett uttryck för en förening av design, autenticitet och teknik i kokkonstens tjänst. Våra apparater tillverkas av de ädlaste material och ger en oklanderlig kvalitet i utförandet.
Vi är övertygade om att dess utförande i högsta standard ger den som älskar att laga mat möjlighet att ge uttryck för all sin talang.
De Dietrich kundtjänst står beredd att svara på alla era frågor och reagera på alla era förslag för att i ständigt högre grad motsvara era krav.
Vi är hedrade av att bli din nya partner i köket och vill tacka för förtroendet.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Med sina tillverkningsanläggningar i Orléans och Vendôme i Frankrike, strävar De Dietrich ständigt efter att göra sitt yttersta och upprätthålla ett kunnande utan motstycke om hur man konstruerar perfekta slutprodukter. Ett flertal av våra hushållsapparater är märkta med Origine France Garantie – en utmärkelse som styrker att de tillverkats i Frankrike.
Denna märkning garanterar inte bara att våra apparaters höga kvalitet och att de är hållbara, utan säkrar också att de är spårbara, med tydligt och objektivt angivet ursprung.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SV

• 1 MILJÖ 7

• 2 INSTALLATION 8

Uppackning 8
Inbyggnad 8
Elanslutning 10

• 3 PRESENTATION AV APPARATEN 11

Manöverpanelens funktioner 11
Displayens funktioner 12

• 4 ANVÄNDA APPARATEN 13

Göra inställningar 13
Ställa in effekt 14
Välja kärl 14
Välja kokzon 13
Slå på/Stänga av 15
Ställa in effektläget 15
Horizone (beroende på modell) 16
Ställa in timern 16
Låsa reglagen 17
SWITCH-funktion 17
ICS-funktion 17
Recall-FUNKTION 17
ELAPSED TIME-funktion 18
Kökshjälp-funktion 19
Favoriter-funktion 25
Säkerhet och rekommendationer 25

• 5 UNDERHÅLL 26

• 6 PROBLEM OCH LÖSNINGAR 27

• 7 EKODESIGN-TABELL 28

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ATT LÄSA NOGGRANT OCH SPARA FÖR SENARE BRUK.

Detta dokument finns tillgängligt för nedladdning på märkets webbplats.

Din enhet överensstämmer med de europeiska direktiv och bestämmelser den är underkastad.

Denna enhet kan användas av barn från åtta års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga jämte personer utan erfarenhet och kunskap, om de vederbörligen informerats om eller undervisats i hur apparaten ska användas på ett tryggt sätt och förstår de risker som följer därav.

Barn får inte leka med apparaten.

Rengöring och underhåll av användare får inte utföras av barn utan tillsyn.

Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.

Din spishäll är försedd med ett barnlås som spärrar dess användning i avstängt eller tillagningsläge (se avsnittet om hur barnlåset används).

Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Försiktighet måste iakttas för att undvika kontakt med varma delar.

Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på ytan, då de kan bli varma.

OBS! Tillagning ska ske under tillsyn. Korta tillagningar kräver ständig tillsyn.

Brandfara: förvara inte föremål på kokzonerna.

Tillagning med fett eller olja på en spishäll utan övervakning kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök ALDRIG släcka en brand med vatten utan bryt apparatens strömförsörjning och täck lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Undvik risk för elstöt genom att bryta apparatens strömförsörjning om
ytan är sprucken.
Använd inte spishällen igen förrän glasytan bytts ut.
Dessa hällar ska anslutas till elnätet via en allpolig frånskiljningsanordning som uppfyller gällande installationsbestämmelser. En frånkopplingsanordning ska finnas inbyggd i den fasta elinstallationen.
Din spishäll är avsedd att fungera i nuvarande skick med en frekvens på 50 eller 60 Hz (50 Hz/60 Hz), utan att du behöver vidta några särskilda åtgärder.
Apparaten ska anslutas med en standardnätsladd vars antal ledare beror på önskad typ av anslutning (se kapitlet Installation).
För att undvika risk ska nätsladden om den är skadad bytas av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller av någon med motsvarande behörighet.
Försäkra dig om att matningssladdar till elektriska apparater som är anslutna i närheten av spishällen inte kommer i kontakt med kokzonerna.

VARNING: För att det inte ska bli några interferenser mellan din spishäll och en pacemaker ska denna vara utformad och inställd i enlighet med de bestämmelser som gäller för den. Samråd med pacemakerns tillverkare eller din läkare.
Använd endast skydd för spishällar som konstruerats av spishällens tillverkare och som hänvisas till i bruksanvisningen för att de är lämpliga för eller inbyggda i apparaten. Används olämpliga skydd kan det medföra olyckshändelse.
Undvik att stöta kokkärl mot ytan: ytan i glaskeramik är mycket tålig, men kan ändå gå sönder.
Lägg inte varma lock platt på spishällen. Sugkoppseffekten kan skada glaskeramikytan. Undvik att dra kokkärl över ytan. Med tiden kan det skada den glaskeramiska ytans dekor.

Använd aldrig aluminiumfolie för att tillaga mat. Lägg aldrig produkter inslagna i aluminium eller aluminiumförpackningar på din spishäll. Aluminiumet skulle smälta och oåterkalleligt skada din spishäll.
Förvara inte underhålls- eller brandfarliga produkter i möbeln under spishällen.
Använd aldrig ångtvättmaskin för att göra ren spishällen.
Apparaten är inte avsedd att slås på via en extern timer eller en separat fjärrkontroll.
Stäng efter användning av spishällens funktion med hjälp av dess reglage och lita inte på kastrullavkännaren.

.1 MILJÖ

RESPEKTERA MILJÖN



Denna symbol anger att denna apparat får inte hanteras som hushållsavfall. Apparaten innehåller mycket material som kan återvinnas. För att ange att en uttjänt apparat ska lämnas till en återvinningscentral är den därför märkt med denna logotyp. Vänd dig till din återförsäljare eller till kommunens tekniska avdelning för information om vilket uppsamlingsställe för uttjänta apparater som befinner sig närmast din bostad. I enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter, kan då den återvinning av apparaten som anordnas av tillverkaren genomföras på bästa sätt.
Även en del av denna apparats förpackningsmaterial kan återvinnas. Bidra till att det återvinns och därmed till att skydda miljön, genom att lämna det i härför avsedd kommunal container. Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

Energispartips

Spara energi genom att koka med ett lock som passar väl. Med ett glaslock har man perfekt koll på tillagningen.

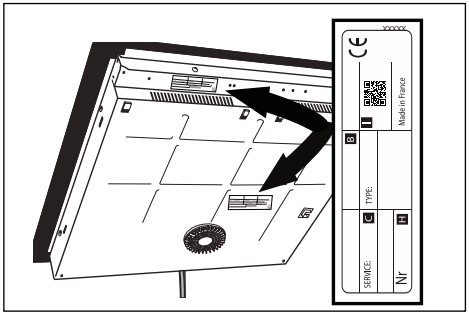
.2 INSTALLATION

UPPACKNING

Ta bort allt skyddsemballage runt spishällen.

Verifiera och respektera de specifikationer för apparaten som återfinns på märkplåten. Ange för framtida bruk i rutorna nedan de referensnummer för service och typnorm som återfinns på märkplåten.

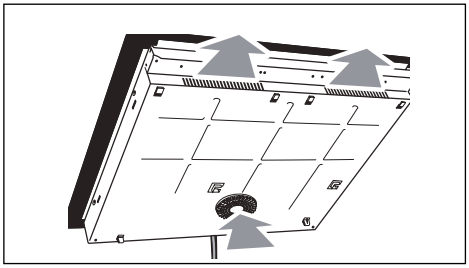
Service:	Typ:



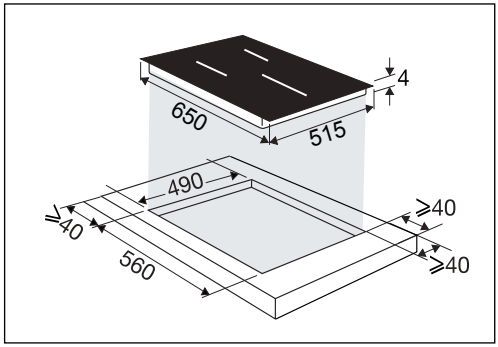
INBYGGNAD

Verifiera att det inte finns några hinder för luftens in- och utlopp.

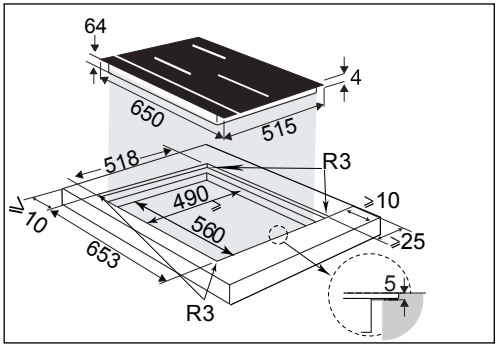
Beakta måttangivelserna (i millimeter) för den bänkskiva i vilken spishällen är avsedd att byggas in. Kontrollera att luften kan cirkulera ordentligt mellan spishällens fram- och baksida.



Inbyggnad på köksbänk

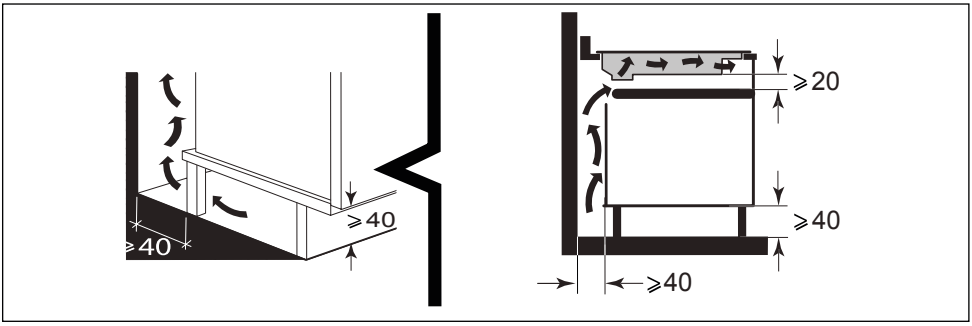


Inbyggnad infälld

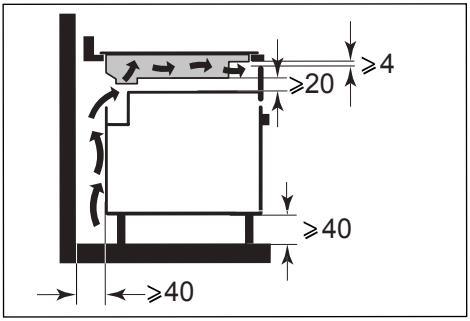


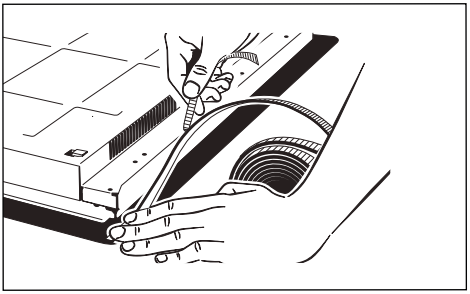
.2 INSTALLATION

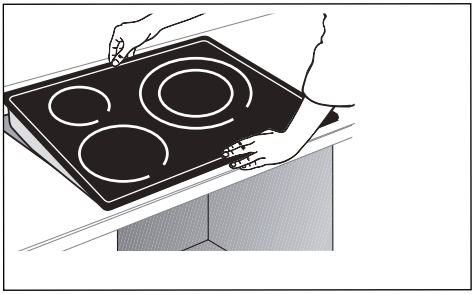
Om hällen monteras över en kökslåda,



eller över en inbyggbar ugn, ska de mått som anges i illustrationerna respekteras för att garantera tillräckligt luftutlopp.
Limma omsorgsfullt fast packningen runt hela spishällens omkrets före inbyggnad.







Viktigt

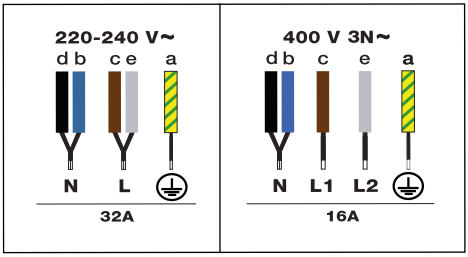
Är ugnen placerad under spishällen kan hällens termiska säkringar begränsa möjligheterna att använda denna samtidigt som ugnen används i pyrolysläge. Koden F7 visas i reglagezonerna. Vi rekommenderar i så fall att man förstärker spishällens ventilation genom att ha en öppning på sidan av möbeln (8 x 5 cm).

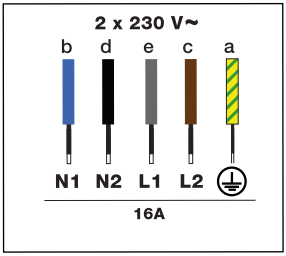
ELANSLUTNING

Dessa hällar ska anslutas till elnätet via en allpolig frånskiljningsanordning som uppfyller gällande installationsbestämmelser. En frånkopplingsanordning ska finnas inbyggd i den fasta elinstallationen.
Identifiera spishällens kablar.

a) grön-gul
b) blå
c) brun
d) svart
e) grå

När hällen strömsätts eller efter ett längre strömavbrott visas en kod på manöverpanelen. Vänta i c:a 30 sekunder eller tryck på en knapp för att denna information ska försvinna och du ska kunna använda hällen (att koden visas är normalt; meddelandet är avsett för serviceavdelningen vid eventuellt behov av åtgärder). Den som använder hällen behöver i vilket fall inte bry sig om det.





3 PRESENTATION AV APPARATEN



Ordlista för manöverpanelen

: Inställningar
OK : Bekräfta/OK
: Gå tillbaka

: Navigering (uppåt/neråt i menyer)
: On/Off
: Låsa/Clean Lock
: Välja kokzon

: Horizone (beroende på modell)
– + : Ställa in effekt/tid

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0 : Numeriskt tangentbord för att välja Effekt/Tid

: Timer

Direkt åtkomst

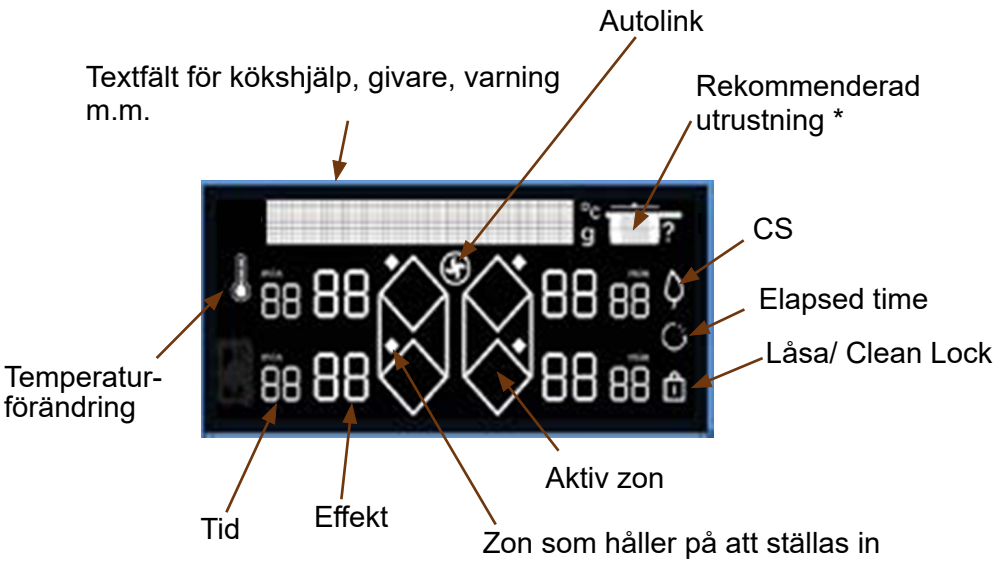
: Varmhålla
: Sjuda
: Steka
: Boost

Funktion

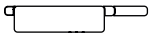
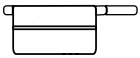
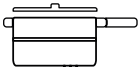
: Switch-funktion
: ICS-funktion
: Recall-funktion
: Elapsed time-funktion
: Kökshjälp
: Favoriter

3 PRESENTATION AV APPARATEN

Displayens funktioner



*** Rekommenderad utrustning:**

-  Stekpanna
-  Stekpanna med lock
-  Kastrull
-  Kastrull med lock

4 ANVÄNDA APPARATEN

Första gången hällen strömsätts kan man göra olika personliga inställningar.

Göra inställningar

Tryck en gång på knappen för att gå till inställningar:

- **Språk** (som standard svenska)
- **Ljusstyrka** (fem nivåer finns)
- **Autolink**: Hällen kommunicerar själv sina effektnivåer till köksfläkten, som automatiskt anpassar sitt varvtal och slår på respektive av belysningen. Inga inställningar krävs av köksfläkten. Köksfläkten behåller automatiskt varvtal 1 i omkring två minuter efter att spishällen stoppats och stängs sedan av.

Funktionen är som standard avstängd. Du kan slå på den genom att välja ON i menyn med uppåt- och nedåtknapparna (infoga symbol)

- **Effektbegränsare** (fyra nivåer finns. Se kapitlet Effektstyrning)
- **Demo-läge**: Apparaten är som standard inställd på normalt uppvärmningsläge. Skulle apparaten vara inställd på Demo-läget (läge ON) kommer den inte att bli varm. Du kan lämna Demo-läget genom en lång tryckning på inställningsknappen
- **Service**: Om problem uppstår finns menyn Service.Tar du kontakt med kundtjänst kan de komma att fråga efter de produktkoder som visas vid en felsökning. Med alternativet Ominitiera kan man återställa apparaten till fabriksinställningar.

Med knapparna och kan man navigera i menyn.

Med en tryckning på knappen kan du gå tillbaka i menyn utan några ändringar.

Bekräfta ditt val med en tryckning på **OK**.

4 ANVÄNDA APPARATEN

4.1 EFFEKTSTYRNING

Spishällens totala effekt ska anpassas efter din elinstallations effekt.
Som standard är spishällens effekt inställd på den högsta möjliga.
Säkerställ att din elinstallations jordfelsbrytare är rätt kalibrerad (se tabell nedan).

Effekttabell (kW)	Säkringar/ Jordfelsbrytare (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Säkerställ att vald effekt lämpar sig för elskåpets jordfelsbrytare.

4.2 VÄLJA KOKKÄRL

De flesta kärl är kompatibla med induktion. Endast glas, keramik, aluminium utan särskild botten, koppar och vissa typer av rostfritt stål fungerar inte med induktionstillagning.

Vi rekommenderar att man väljer kärl med tjock och platt botten. Värmen fördelas då bättre och tillagningen blir jämnare. Värm aldrig ett tomt kärl utan tillsyn.

⚠ Ställ inga kärl på manöverpanel eller skärm.

4.3 VÄLJA KOKZON

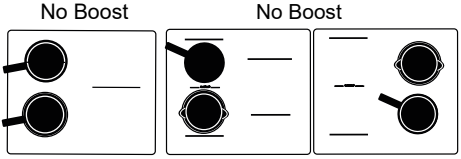
Det finns flera kokzoner att ställa kärlen på. Välj en som passar till kärlets storlek. Är kärlets botten för liten kommer effektindikatorn att blinka och kokzonen fungerar inte, även om kärlets material lämpar sig för induktion. Var noga med att inte använda kärl med en diameter som är mindre än kokzonens (se tabell).

Kokzonens diameter (cm)	Kokzonens maxeffekt (Watt)	Kärlets bottendiameter (cm)
16	2 400	10-18
18	2 800	11-22
23	3 700	12-24
28	3 700/4 600 (*)	15-32
30	5 500	15-32
Horizone	3 700/4 600 (*)	18 – Oval – fiskfat
Halvzon	2 800	11-22

(*) beroende på modell

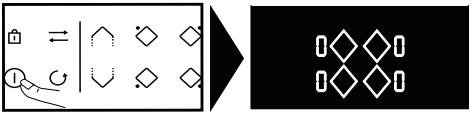
När flera kokzoner används samtidigt hanterar hällen effektfördelningen så att dess totala effekt inte överskrids.

Var noga med att placera kärlen väl och undvik nedanstående konfigureringar när du använder maxeffekt (Boost) på flera kokzoner samtidigt:

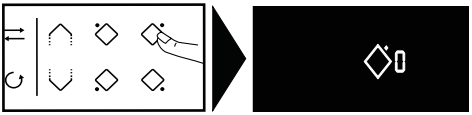


4.4 ⏻ START/STOPP

Tryck på knappen On/Off ⏻. 0 visas för alla tillgängliga kokzoner i åtta sekunder. Spishällen känner automatiskt av kärlen. När ett kärl känns av blinkar 0 med en punkt för den zon som har känt av det. Du kan då ställa in önskad effekt. Om man inte väljer något effektläge stängs kokzonen av automatiskt.



Välj kokzon om inget kärl känns av.



Stoppa en zon/spishällen

Tryck länge på kokzonens knapp ◇ tills en lång ljudsignal hörs och displayen slocknar eller visar symbolen H (restvärme).

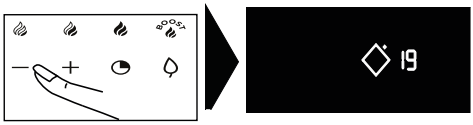


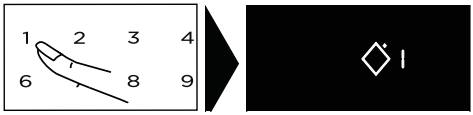
Tryck på knappen On/Off för att stänga av hällen helt.

4.5 STÄLLA IN EFFEKT

Tryck på knappen + eller - eller använd det numeriska tangentbordet för att ställa in effektläget mellan 1 och 19. I det senare fallet kan du direkt ange de siffror som svarar mot önskat effektläge. Med en tryckning på knappen 0 stängs kokzonen av.

Vid start kan man direkt gå till maxeffekt (utom Boost) genom att trycka på knappen - för relevant zon, med eller utan det numeriska tangentbordet.





Direkt åtkomst:

Fyra knappar finns för att gå direkt till förinställda effektlägen:

= effektläge 2 – Varmhållning
= effektläge 10 – Sjuda
= effektläge 19 – Steka
= maxeffekt.



Dessa effektvärden kan ändras, utom för Boost. Gör så här:

Spishällen ska vara påslagen.



Välj eller eller eller genom en lång tryckning på den.
Ställ in den nya effekten genom att trycka på knappen + eller -.
– Efter några sekunder bekräftas åtgärden med en ljudsignal.
OBS! Effektlägena ska ligga mellan
1 och 3 för
4 och 11 för
12 och 19 för

4.6 HORIZONE (BEROENDE PÅ MODELL)

Kokzonen Horizone kan användas som två skilda kokzoner eller som en enda kokzon. Välj att använda den som en enda zon genom att trycka på knappen .



Effekt och timer ställs in som för vanliga kokzoner.

4.7 STÄLLA IN TIMERN

Alla kokzoner har en egen timer. De kan startas så snart respektive zon används. Tryck på timerknappen för att starta eller ändra timern,



och sedan på knapparna + eller -

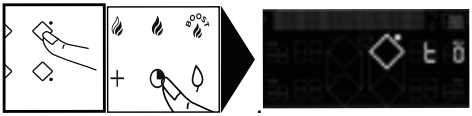


eller använd det numeriska tangentbordet. I det senare fallet kan du direkt med siffror ange önskad tid. En tryckning på knappen 0 avbryter timern.
För att lättare ställa in mycket långa tider kan man direkt gå till åtta timmar genom att redan från början trycka på knappen -. En ny tryckning på - minskar tiden i steg om en timme, ned till två timmar och 99 minuter.
När tillagningen är klar visas 0 på displayen och en ljudsignal avges. Stäng av genom att trycka på vilken reglageknapp som helst för kokzonen i fråga. Som standard upphör ljudsignalen efter några ögonblick.
Tryck samtidigt på knapparna + och - för att stoppa timern under pågående tillagning, eller gå tillbaka till 0 med knappen - eller tryck på 0 på det numeriska tangentbordet.

Oberoende timer

Med denna funktion kan man ta tiden för en händelse utan att tillaga något.

– Välj en zon som inte används.



Tryck en gång på knappen .
Ställ in tiden med knapparna + och -.
Ett **t** blinkar på displayen.



– Efter avslutad inställning lyser **t** med fast sken och nedräkningen börjar.
En nedräkning som pågår kan avbrytas genom en lång tryckning på knappen för att välja kokzon.

4.8 LÅSA REGLAGEN

Barnlås

Din spishäll är försedd med ett barnlås som låser reglagen i avstängt läge eller under tillagning (för att dina inställningar inte ska ändras). Av säkerhetsskäl är bara stoppknappen och knapparna för att välja zon fortfarande aktiva och gör att man kan stänga av hällen eller stoppa en kokzon.

Låsa

Tryck på knappen (hänglås) tills symbolen för låsning visas på displayen och en ljudsignal bekräftar din åtgärd.

Hällen låst under användning

När man trycker på knapparna för effekt eller timer för de zoner som används börjar symbolen blinka.

Låsa upp

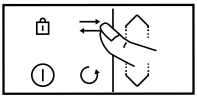
Tryck på knappen tills symbolen för låsning försvinner från displayen och en ljudsignal bekräftar åtgärden.

CLEAN LOCK-funktion

Denna funktion används för att tillfälligt låsa hällen under rengöring.
Gör så här för att slå på Clean Lock:
Gör en kort tryckning på knappen .
En ljudsignal avges och symbolen blinkar på displayen.
Efter en förinställd tid försvinner låset automatiskt. En dubbel ljudsignal avges. Man kan när som helst avbryta Clean Lock genom en lång tryckning på knappen .

4.9 SWITCH-FUNKTION

Med denna funktion kan man flytta en kastrull från en kokzon till en annan och behålla de ursprungliga inställningarna (effekt och tid).
Gör en kort tryckning på knappen .



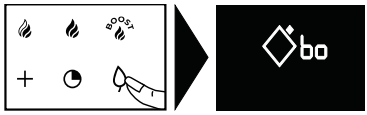
Symbolerna ==== bläddrar förbi på textraden. Välj till vilken kokzon du vill flytta kärlet med knapparna och .
Inställningarna förs över till den kokzon som valts och du kan flytta kärlet till den nya kokzonen.

4.10 ICS-FUNKTION

Intelligent Cooking System

Med denna funktion kan man optimera valet av kokzon beroende på diametern på det kärl som används.

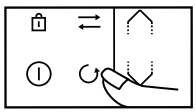
Gör så här:
Ställ kärlet på en kokzon (t.ex. Ø 28 cm).
Välj effektläget Boost och eventuellt en tillagningstid.
Tryck på knappen . Symbolen visas på displayen.



– antingen är den kokzon du valt den bäst lämpade för kärlet och försvinner så att de ursprungliga inställningarna för tillagningen visas, eller
– är den kokzon som valts inte den som passar bäst för kärlet, i vilket fall den lämpligaste kokzonen visas på displayen och inställningarna förs automatiskt över till denna. OBS! För att kunna använda denna funktion måste hällen vara kall.

4.11 RECALL-FUNKTION

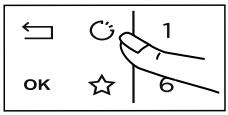
Med denna funktion kan man visa de senaste effekt- och timerinställningarna för alla kokzoner som stängts av de senaste tre minuterna.
För att kunna använda denna funktion måste hällen vara upplåst. Tryck på knappen Start/Stopp och gör sedan en kort tryckning på knappen .



Medan hällen används kan man tack vare denna funktion hämta inställningarna för effekt och timer för en eller flera kokzoner som stängts av för mindre än 30 sekunder sedan.

4.12 ELAPSED TIME-FUNKTION

Med denna funktion kan man visa hur lång tid som har gått sedan effekten senast ändrades för en viss kokzon. För att använda denna funktion trycker man på knappen .



Hur lång tid som har gått visas på timerdisplayen för den kokzon som valts. Vill man att tillagningen ska vara klar inom en viss tid trycker man på knappen och sedan, inom fem sekunder, på knappen + till timern, för att stegvis förlänga önskad tillagningstid. Visningen av hur lång tid som gått står stilla i tre sekunder och sedan visas återstående tid. En ljudsignal avges för att bekräfta valet.
Denna funktion finns med och utan timer-funktion.
OBS! Vänta fem sekunder innan du kan ändra tillagningstiden om en tid visas på timern.

4.13 KÖKSHJÄLP-FUNKTION

Under denna funktion samlas följande: Recept/Sous-vide/Boil/Grill/Blanchera. Detta tillagningssätt väljer lämpliga inställningar för tillagningen, beroende på vilken matvara som ska lagas till.
Spishällen ska vara på. Tryck en gång på för att slå på de olika funktionerna.
När du använder spishällen i Recept-läge rekommenderar vi att man använder den utrustning som anvisas i receptet.

Välja recept.

För att uppnå optimal tillagning är det bäst att använda kärl i rostfritt för alla recept utom recept på crèpe och pannkakor, som optimerats för att använda kärl med tjock botten.
Vi föreslår ett sortiment av matvaror för vilka hällen automatiskt rekommenderar och programmerar en effekt och en tillagningstid beroende på typ eller önskad mängd.

Ingredienser	Typ
Kött	
Nötkött	Tunn/Medel/Tjock
Köttfärsbiff	Färsk/Djupfryst
Lamm	Kotletter
Fläskkött	Medeltjocka kotletter/Tjocka kotletter
Anka	Bröst/Strimlor
Fågel	Bröst/Lår
Fisk och skaldjur	
Filéer	
Skivor	
Stycken	
Hel fisk	Liten/Rund < 350 g/Platt > 350 g
Krabba	Pochera/Pochera EKO *
Räkor	Grilla/Pochera/Pochera EKO *
Musslor/Snäckor	
Pilgrimsmusslor	

Grönsaker	
Tomater	
Zucchini	
Auberginer	
Paprika	
Lökar	
Svamp	Skurna/Hela
Förvälld potatis	
Spenat	

Ingredienser	Typ	Mängd
Dessert		
Smält choklad		
Crêpe		
Pannkakor		
Brioche/Fattiga riddare		
Karamell		
Ägg		
Platt		2/4
Omelett		2/4/6
Äggröra		2/4/6
Hårdkokt		2/4/6
Mjukkokt		2/4/6
Med skal		2/4/6
Vaktel		

Pasta/Ris		
Färsk pasta		100/150/200/300/400 g
Torkad pasta	Penne	100/150/200/300/400 g
	Penne EKO *	100/150/200/300/400 g
	Spaghetti	100/150/200/300/400 g
	Spaghetti EKO *	100/150/200/300/400 g
	Tagliatelle	100/150/200/300/400 g
	Tagliatelle EKO *	100/150/200/300/400 g
	Makaroner	100/150/200/300/400 g
	Makaroner EKO *	100/150/200/300/400 g
Ris	Vit	100/150/200/300/400 g
	Hel	100/150/200/300/400 g
	Svart	100/150/200/300/400 g

EKO betecknar recept som avser passiv tillagning, som gör att man kan spara energi genom att använda restvärme. Tack vare locket hålls värmen kvar samlad i kastrullen efter att hällen stoppats, så att tillagningen kan fortsätta under en tid som i förväg bestämts i EKO-funktionen.

- Med **sous vide**-funktionen kan man tillaga matvaror i vakuumpåsar vid låg temperatur utan att smak- eller näringsegenskaper påverkas. Det är viktigt att vattnet håller rumstemperatur när tillagningen startar, då slutresultat annars kan bli fel.
- Med **Boil-funktionen** kan man koka upp en viss mängd vatten och hålla det kokande utan att koka över, för att t.ex. koka pasta. Ställ kärlet på en kokzon.
  Ställ in önskad mängd vatten (0,5-6 liter) med knapparna ^ / v.
  Hällen föreslår vilken zon som passar bäst.

  Bekräfta genom att trycka på **OK**.

  Tillagningen startar.

  En ljudsignal avges när vattnet börjar koka och ett meddelande på skärmen ber dig att tillsätta ingredienserna. När det är gjort trycker du på OK för att bekräfta. Tid och effekt visas. Men du kan justera dem efter egna önskemål. En ljudsignal hörs när tillagningen är klar.

OBS! Det är viktigt att vattnet håller rumstemperatur när tillagningen startar, då slutresultat annars kan bli fel.

Använd inga kärl i gjutjärn och inget lock för denna funktion. Man kan även använda denna funktion för att tillaga andra livsmedel i kokande vatten.

Grill-funktion Med denna funktion kan du använda grilltillbehöret från De Dietrich på den kopplade kokzonen och grilla matvaror samtidigt som du undviker att grilla för hårt och kan använda mindre fett. Grilltillbehöret medföljer inte spishällen. Det finns hos din återförsäljare.

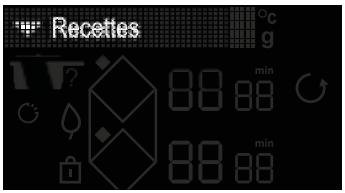
Med **Blanchera-funktionen** kan man laga till grönsaker i kokande vatten i några minuter, för att sedan sänka ned dem i iskallt vatten för att avbryta tillagningen (start med kallt vatten).
Det gör att grönsakerna både behåller sina fräscha färger och sin textur.
Välj i vilken mängd vatten grönsakerna sänks ned.
Ställ kärlet med ingredienserna på en kokzon.

.4 ANVÄNDA APPARATEN

Exempel på ett recept med en bit nötkött:

» Slå på spishällen ⏻

» Tryck en gång på



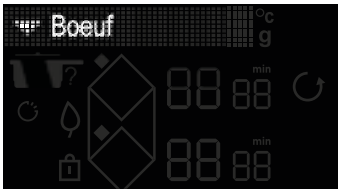
» Välj menyn Recept med knapparna ⌄ / ⌃

» Bekräfta valet Recept med knapparna **OK**



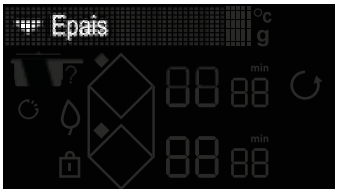
» Välj menyn Kött med knapparna ⌄ / ⌃

» Bekräfta valet Kött med knapparna **OK**



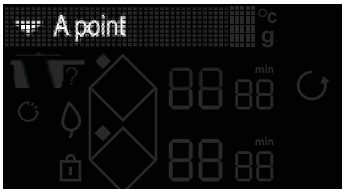
» Välj menyn Nötkött med knapparna ⌄ / ⌃

» Bekräfta valet Nötkött med knapparna **OK**



» Välj tjocklek på stycket med nötkött med knapparna ⌄ / ⌃

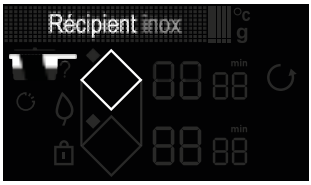
» Bekräfta valet av tjocklek med knapparna **OK**



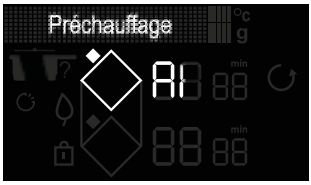
» Välj önskad grad av tillagning med knapparna ⌄ / ⌃

» Bekräfta valet av tillagningsgrad med knapparna **OK**

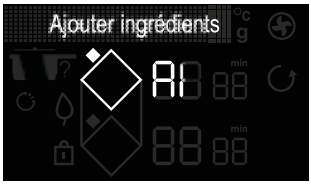
.4 ANVÄNDA APPARATEN



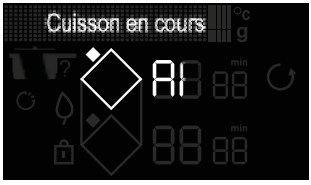
» På hällens display rekommenderas det kärl som skulle ge optimalt tillagningsresultat och vilken kokzon som är lämplig för tillagningen.



» Efter att ha ställt kärlet på zonen bekräftar du med knappen **OK**
» Ett steg med förvärmning tom börjar.

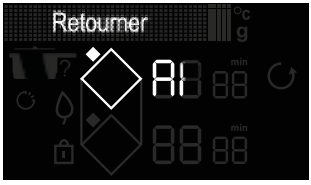


» Efter förvärmningen uppmanar hällens display dig att lägga i köttstycket.



» När du lagt i köttstycket trycker du på knappen **OK**

» Tillagningstiden för köttstyckets första sida börjar löpa.



» När den tiden har gått uppmanas du av displayen att vända på köttstycket.

» När du vänt på det trycker du på knappen **OK**

» Det andra steget av tillagningen börjar löpa.



» Efter avslutad tillagning avger hällen en rad ljudsignaler.

» Med en tryckning på ^ kan du förlänga tillagningstiden.

Anmärkning! Blinkar ”min” efter avslutad tillagning kan man justera tillagningstiden genom att trycka på ◔ och sedan på + eller -.

4.14 FAVORITER-FUNKTION

Med funktionen Favoriter kan man spara fem tillagningar med Kökshjälp-funktionen som man ofta använder. Efter en avslutad tillagning med Kökshjälp-funktionen kan man, innan man stoppar apparaten, lägga till det recept man använt till sina favoriter genom att välja detta alternativ med navigeringsknapparna och bekräfta med **OK**.
Din Kökshjälp-funktion och dina eventuella justeringar sparas då i minnet som en favorit.

Du kan hämta dina favoriter genom att trycka på knappen och navigera med knapparna ⌄ / ⌃.

OBS: Har man redan använt de fem favoriterna kommer det man därefter sparar att träda i stället för den första.

4.15 SÄKERHET OCH REKOMMENDATIONER

Restvärme

Efter intensiv användning kan den kokzon man just har använt fortfarande vara varm i några minuter. Så länge en kokzon är varm visas ett H på displayen.
Undvik då att röra vid de aktuella kokzonerna.

Temperaturbegränsning

Alla kokzoner har en skyddsgivare som hela tiden känner av temperaturen vid kärlets botten. Om man skulle glömma ett tomt kärl på en påslagen kokzon anpassar denna givare automatiskt hällens effekt, vilket gör att man undviker eventuell risk för att kärlet eller hällen skadas.

Skydd mot överkokning

Ett stopp av hällen kan utlösas i följande tre fall:
– Överkokning så att reglageknapparna täcks.
– Fuktig trasa som läggs på knapparna.
– Metallföremål som ställs på reglageknapparna.

Ta bort föremålet respektive gör rent och torka av
reglageknapparna. Starta sedan om tillagningen.
I dessa fall visas symbolen –, åtföljd av en ljudsignal.

Auto-Stop-system

Glömmer man att stänga av en tillagning har spishällen en säkerhetsfunktion, Auto-Stop, som efter en viss förinställd tid (efter 1-10 timmar, beroende på vilken effekt som används) automatiskt stänger av den kokzon man har glömt. Skulle denna säkerhetsfunktion lösas ut indikeras avstängningen av kokzonen genom att AS visas i textområdet och en ljudsignal avges i c:a två minuter. Du behöver bara trycka på vilken reglageknapp som helst för att avbryta den.

.4 ANVÄNDA APPARATEN

Ljud som liknar dem för visarna på en klocka kan förekomma.
Dessa ljud hörs bara när hällen används och försvinner eller avtar beroende på hur uppvärmningen har konfigurerats. Beroende på kärlets modell och egenskaper kan även visslande ljud förekomma. De ljud som nämnts är normala. De utgör en del av induktionstekniken och indikerar inte något fel.

Vi rekommenderar ingen skyddsanordning för hällen.

.5 UNDERHÅLL

UNDERHÅLL AV SPISHÄLLEN

Använd en kökssvamp vid lätt nedsmutsning. Fukta det ställe som ska rengöras väl med varmt vatten och torka av.

Använd en kökssvamp och/eller en skrapa speciellt avsedd för glas för ansamlingar av brända rester, sött spill eller smält plast. Fukta det ställe som ska rengöras väl med varmt vatten, använd en särskild skrapa för glas och skrapa av, avsluta med en kökssvamp och torka sedan av.

Badda fläckar och avlagringar av kalk med varm vinäger och låt verka. Torka därefter av med en mjuk trasa.

Använd ett specialmedel för glaskeramik för metallskimrande fläckar och underhåll varje vecka. Applicera specialmedlet (som innehåller silikon och som helst har en skyddande verkan) på den glaskeramiska ytan.

Viktig anmärkning: använd inte skurpulver eller svamp med slipverkan. Använd helst specialmedel och särskilda svampar för finporslin.

6 PROBLEM OCH LÖSNINGAR.

Vid idriftsättning

Du ser att ett meddelande visas på displayen. Det är normalt. Det försvinner efter 30 sekunder.

Installationen löser ut överbelastningsskyddet eller bara en sida fungerar. Hällen är felaktigt ansluten. Verifiera att anslutningen är rätt gjord (se kapitlet Anslutningar).

Hällen avger obehaglig lukt de första gångerna den används. Apparaten är ny. Värm alla zoner i en halvtimme med en kastrull full med vatten.

Vid start

Hällen fungerar inte och displayerna på panelen förblir släckta.
Apparaten saknar strömförsörjning. Fel på strömförsörjning eller anslutning. Kontrollera säkringar och jordfelsbrytare.

Hällen fungerar inte och ett annat meddelande visas. Elektronikkretsen fungerar inte som den ska. Kontakta kundservice.

Hällen fungerar inte. Meddelandet spärr visas. Lås upp barnlåset.

Felkod F9: spänningen lägre än 170 V.
Felkod F0: temperaturen lägre än 5 °C.

Under användning

Hällen fungerar inte, meddelandet visas och en ljudsignal avges.
Något har kokat över eller ett föremål ligger på manöverpanelen. Rengör respektive ta bort föremålet och starta om tillagningen.

Kod F7 visas.
Elektronikkretsarna har blivit varma (se kapitlet Inbyggnad).

När en kokzon används fortsätter panelens kontrollampor att blinka.
Det kärl som används är olämpligt.

Kärlen avger oväsen och hällen avger klickljud under tillagningen (se rådet Säkerhet och rekommendationer). Det är normalt. För vissa typer av kärl är detta energiöverföringen från hällen till kärlet.

Fläkten fortsätter att gå efter att hällen har stängts av.
Det är normalt. Det gör att elektroniken kan kylas ned.

Om en felfunktion kvarstår.
Gör hällen strömlös i en minut. Kontakta kundtjänst om företeelsen kvarstår.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014
IT Informazioni re rimanzioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyInformacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações re Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v pr informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

TM 00 0960362752

		Symbol	Value														Unit	
Model identification			LLEI6XOTF	LLFOETF	LLFOEXTF	LLFOVXTF	LLEIYXOTF	LLFYYXOTF	LLSZEXOTF	LLSZOXOTF	LLSZVXOTF	LLSZZYOTF						FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning.
Rating plate			SERIAL# XXXXXXXX XXXXXXXXX Nr XX XX XXXX TYPE XXXXX XXXXXXXX XXXXX XXX XXXX															FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA:Typeskiltet DE: Typenschild EL: Πλακέτα στίγμανης EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **															FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.
Total power			7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400					W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικής ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	3	3	3	4	4	3	4	3	4						FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών καλή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie sa varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **															FR Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø	16	16	16	16	16		30	16	28						cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: σημειώνεται η διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm. ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø	18	23	23	23	23			23							cm	
	3	Ø	18	28	30	28											cm	
	4	Ø	23														cm	
	5	Ø															cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23					cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(n) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida electricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW						40x23				40x23					cm	
	8	LxW															cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	182,5	175,1	175,1	175,1	175,1		168,9	175,1	168,3						Wh/kg	FR Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	170,2	170,2	170,2	170,2			170,2							Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	161,1	168,9	168,3											Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$	170,2														Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$															Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$					179,7	179,7	180,2	180,2	180,2	180,2					Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$						179,7				180,2					Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$															Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	172,8	168,8	171,4	171,2	175,0	179,7	174,6	175,2	174,3	180,2					Wh/kg	FR Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

UK

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТЕ!

Ви придбали виріб компанії De Dietrich. Такий вибір свідчить про вашу вимогливість і смак до французького мистецтва життя.
Вироби компанії De Dietrich завдяки більш ніж 300-річному досвіду втілюють майстерно розроблений дизайн, самобутність і технологічні досягнення для служіння кулінарному мистецтву. Для пристроїв ми використовуємо матеріали відмінної якості й гарантуємо бездоганну якість виготовлення.
Ми переконані, що така висока якість виробництва сприяє розкриттю талантів поціновувачів кулінарного мистецтва.
Служба підтримки клієнтів компанії De Dietrich завжди готова відповісти на всі ваші запитання та вислухати пропозиції, які допомагатимуть нам ще краще задовольняти ваші потреби.
Для нас честь стати вашим новим партнером на кухні. Дякуємо за довіру.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BYCert.6011825

На заводах у Франції, в Орлеані й Вандомі, компанія De Dietrich безупинно працює над досягненням досконалості, увічнюючи виняткову майстерність у дизайні бездоганної кінцевої продукції. Наші електропобутові пристрої відзначено сертифікатом Origine France Garantie, який засвідчує їх французьке виробництво.
Цей знак гарантує не тільки якість і довговічність наших пристроїв, але і їх відстежуваність, надаючи чітке та об'єктивне свідчення про їх походження.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ЗМІСТ

UK

• 1.НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ 7

• 2. УСТАНОВЛЕННЯ 8

Розпакування 8
Убудовування 8
Під'єднання до електромережі 10

• 3. ОПИС ПРИСТРОЮ 11

Позначення на клавіатурі 11
Позначення на дисплеї 12

• 4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ 13

Керування параметрами 13
Керування потужністю 14
Вибір ємності 14
Вибір конфорки 13
Увімкнення/вимкнення 15
Налаштування потужності 15
Зона Horizone (залежить від моделі) 16
Налаштування таймера 16
Блокування кнопок керування 17
Функція SWITCH 17
Функція ICS 17
Функція RECALL 17
Функція ELAPSED TIME 18
Помічник із приготування 19
Функція «Улюблене» 25
Правила техніки безпеки й рекомендації 25

• 5. ДОГЛЯД 26

• 6. НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ 27

• 7. КЛАС ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ 28

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ — УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ Й ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

Цей посібник користувача можна завантажити з вебсайту компанії.

Цей пристрій відповідає європейським директивам і нормам, які на нього поширюються.

Цим пристроєм можуть користуватися діти у віці від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особи, які не володіють достатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під належним наглядом, якщо вони були належним чином проінформовані або проінструктовані щодо безпечного використання пристрою та якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.

Дітям заборонено гратися з пристроєм.

Діти можуть брати участь в очищенні й обслуговуванні пристрою тільки під наглядом дорослих.

Дітей віком до 8 років заборонено підпускати до пристрою без нагляду батьків.

Варильну поверхню обладнано блокуванням від дітей, яке запобігає її використанню у вимкненому стані або під час приготування їжі (див. розділ «Використання блокування від дітей»).

Під час експлуатації пристрій і його досяжні деталі нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрівальних елементів.

Металеві предмети, наприклад ножі, виделки, ложки та кришки, не можна класти на поверхню, оскільки вони можуть нагріватися.

УВАГА! Під час приготування їжі необхідно стежити за процесом. Якщо процес приготування нетривалий, не відходьте від пристрою.

Є ризик виникнення пожежі: не зберігайте жодні предмети на зонах приготування.

Приготування їжі з використанням олії або жиру на варильній поверхні без нагляду може бути небезпечним і може призвести до пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся гасити вогонь водою, натомість вимкніть пристрій, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

Якщо на поверхні утворилися тріщини, вимкніть пристрій, щоб уникнути ризику ураження
електричним струмом.

Не вмикайте пристрій, доки не буде замінено скляну поверхню.

Варильні поверхні слід під'єднувати до електромережі за допомогою багатополюсного вимикача відповідно до чинних правил установлення. Пристрій відключення треба вбудувати у фіксований кабелепровід. Цю варильну поверхню призначено для роботи з частотою 50 Гц або 60 Гц (50 Гц/60 Гц) без будь-якого спеціального втручання користувача.

Пристрій слід під'єднувати за допомогою стандартного кабелю живлення, кількість жил якого залежить від типу необхідного під'єднання (див. розділ «Встановлення»).

У разі пошкодження шнур живлення повинен замінити виробник, служба післяпродажного обслуговування або особи з відповідною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.

Переконайтеся в тому, що кабель живлення електричного пристрою, під'єднаного поблизу варильної поверхні, не контактує із зонами приготування.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ Для того щоб запобігти виникненню перешкод між варильною поверхнею і кардіостимулятором, він має бути спроєктований і відрегульований згідно з відповідними нормами. Проконсультуйтеся з виробником або лікарем.

Для захисту варильної поверхні використовуйте тільки захисні засоби, розроблені виробником цього пристрою й зазначені в посібнику з експлуатації як дозволені для використання або вмонтовані безпосередньо в пристрій. Використання невідповідних засобів захисту може призвести до нещасних випадків.

Уникайте ударів посудом: склокерамічна поверхня виконана з дуже міцного, але не з небиткого матеріалу.

Не кладіть на варильну поверхню гарячі кришки. Утворюваний ефект вакууму може призвести до пошкодження склокерамічної поверхні. Уникайте контактного тертя каструль і сковорідок, оскільки з часом це може призвести до пошкодження декоративного оздоблення на склокерамічній поверхні.

Заборонено використовувати алюмінієву фольгу для приготування їжі. Заборонено ставити на варильну поверхню продукти в алюмінієвій обгортці або в алюмінієвих контейнерах. Алюміній розплавиться, що призведе до незворотного пошкодження пристрою.
Не зберігайте засоби для чищення або легкозаймисті речовини в шафі під варильною поверхнею.
Для очищення варильної поверхні не використовуйте пароочисник.
Цей пристрій не розраховано на керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
Після використання вимкніть варильну поверхню за допомогою пристрою керування. Не слід покладатися на датчик розпізнавання посуду.

1 НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА



Цей символ означає, що пристрій заборонено викидати разом із побутовим сміттям. Пристрій містить численні переробні матеріали. Такий символ вказує на те, що пристрої, строк експлуатації яких завершився, необхідно доставити до спеціалізованого центру. Зв'яжіться з місцевим продавцем або технічними службами, щоб дізнатися місцезнаходження пунктів збору використаних пристроїв, які знаходяться поруч із вашим будинком. Переробка пристроїв, організована виробником, буде здійснюватися в найкращих умовах відповідно до європейської директиви щодо відходів електричного й електронного обладнання.

Упаковку цього пристрою виготовлено з матеріалів, що підлягають переробці. Такі матеріали слід віддати на переробку для захисту навколишнього середовища, помістивши їх у спеціальні контейнери. Дякуємо за вашу допомогу в захисті навколишнього середовища.

Порада зі збереження енергії

Готуючи страви зі щільно закритою кришкою, ви економите енергію. Використання скляних кришок дозволяє точно контролювати процес приготування.

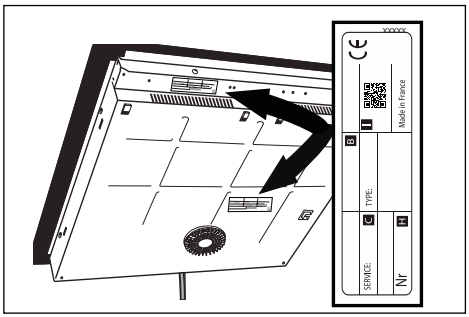
2. УСТАНОВЛЕННЯ

РОЗПАКУВАННЯ

Зніміть усі захисні елементи з варильної поверхні.

Ознайомтеся з технічними характеристиками пристрою, наведеними на табличці з технічними даними, й обов'язково дотримуйтеся їх. Запишіть на полях під табличкою контактні дані сервісних служб і стандарти, зазначені на табличці, для подальшого використання.

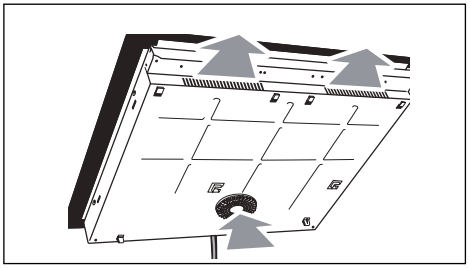
Послуга:	Тип:



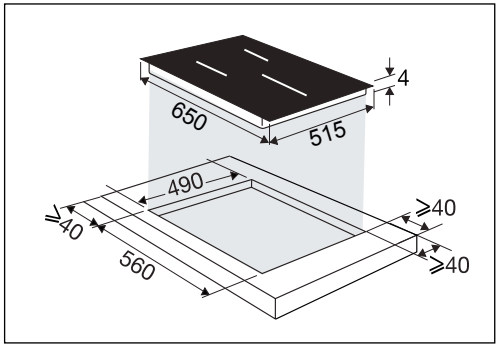
УБУДОВУВАННЯ

Переконайтеся в тому, що вхідні й вихідні отвори для повітря нічим не заблоковано.

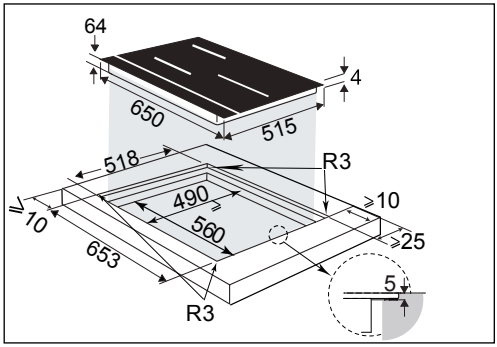
Зважайте на монтажні розміри (у міліметрах) стільниці, у яку буде вбудовано варильну поверхню. Переконайтеся в тому, що повітря між передньою і задньою панелями варильної поверхні циркулює як належить.



Накладне установлення

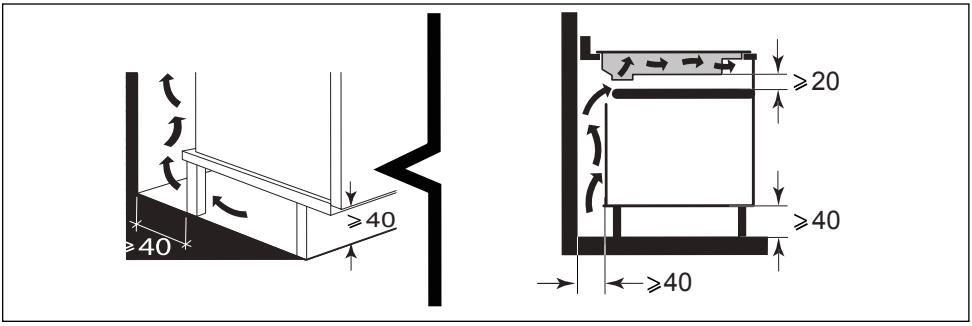


Убудовування



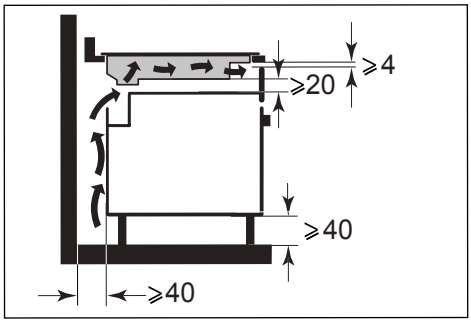
2. УСТАНОВЛЕННЯ

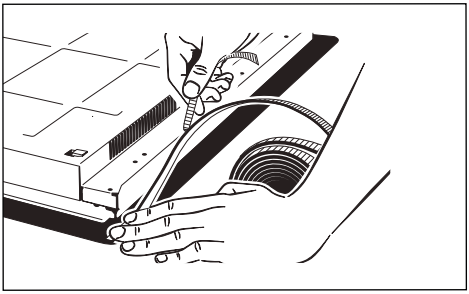
У разі встановлення варильної поверхні над висувною шафою

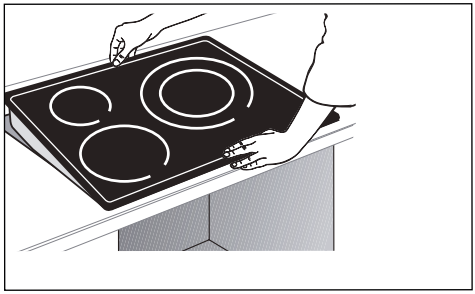


або над убудованою духовою шафою зважайте на розміри, показані на рисунках, щоб гарантувати належний вихід повітря.

Перед убудовуванням ретельно проклейте ущільнювач уздовж усього периметра скляної поверхні.







Важливо!

Якщо під варильною поверхнею розташовується духова шафа, термозахисні пристрої варильної поверхні можуть обмежувати одночасне використання варильної поверхні й духової шафи в піролітичному режимі; у такому разі в зонах керування відображатиметься код F7. За таких обставин рекомендується посилити вентиляцію варильної поверхні, зробивши отвір у боковій стінці меблів (8 см × 5 см).

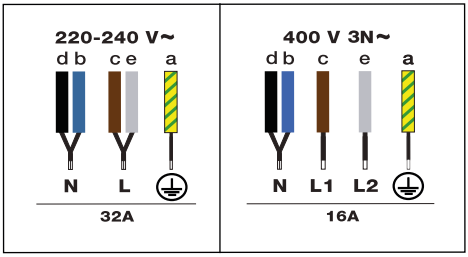
2. УСТАНОВЛЕННЯ

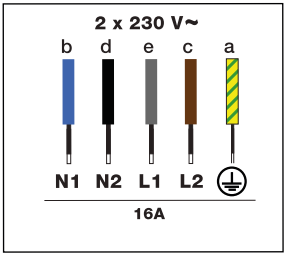
ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Варильні поверхні слід під'єднувати до електромережі за допомогою багатополюсного вимикача відповідно до чинних правил установлення. Пристрій відключення треба вбудувати у фіксований кабелепровід. Знайдіть кабель живлення варильної поверхні:

а) зелено-жовтий;
б) синій;
в) коричневий;
г) чорний;
д) сірий.

Під час увімкнення варильної поверхні або після тривалого вимкнення електроенергії на панелі керування відображається код. Зачекайте приблизно 30 секунд або натисніть кнопку, щоб ця інформація зникла, і можна було користуватися поверхнею (це нормально й необхідно для післяпродажного обслуговування). Користувач варильної поверхні не має брати його до уваги.





3. ОПИС ПРИСТРОЮ



Позначення на клавіатурі

: параметри
OK : підтвердження / ок
: назад

: навігація (уверх/униз по меню)
: On/Off (увімкнення/вимкнення)
: блокування / функція Clean Lock
: вибір зони приготування

: зона Horizone (залежить від моделі)
– + : налаштування потужності/часу

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0 : цифрова клавіатура вибору потужності/часу

: Таймер

Безпосередній доступ

: Підтримання тепла
: Тушкування
: Смаження
: «Бустер»

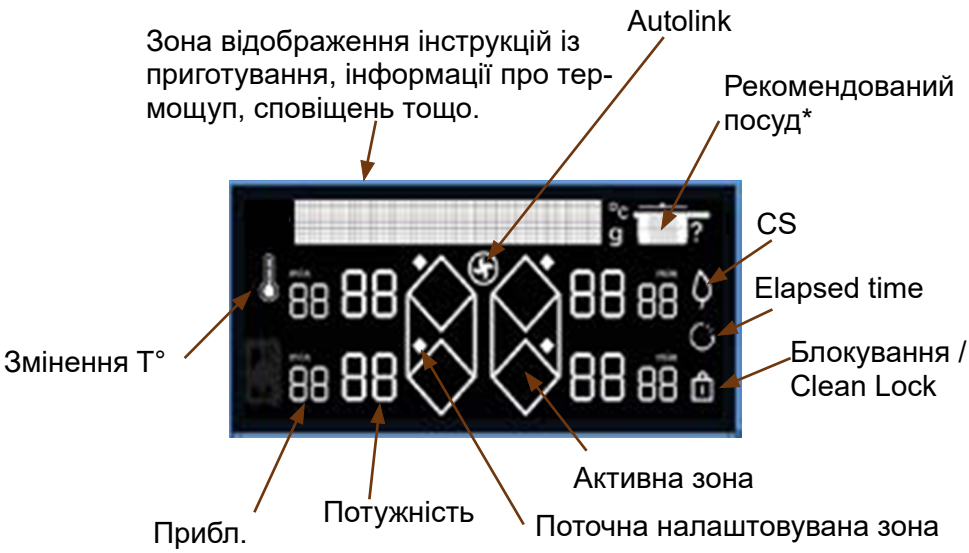
Функції

: функція Switch
: функція ICS
: функція Recall
: функція Elapsed time
: помічник із приготування

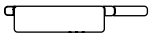
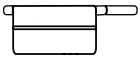
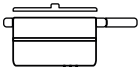
: Улюблене

3. ОПИС ПРИСТРОЮ

Позначення на дисплеї



*** Рекомендований посуд**

-  Сковорідка
-  Сковорідка з кришкою
-  Каструля
-  Каструля з кришкою

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

Під час першого ввімкнення варильної поверхні можна налаштувати різні функції.

Керування параметрами

Натисніть кнопку, щоб перейти до параметрів.

- **Мова** (за замовчуванням вибрано французьку мову).
- **Яскравість** (5 можливих рівнів).
- **Autolink**: варильну поверхню оснащено функцією автономного сповіщення про рівні потужності на витяжці, яка автоматично регулює швидкість і вмикає або вимикає світло. На витяжці не потрібно виконувати налаштування. Після вимкнення варильної поверхні витяжка автоматично залишається на швидкості 1 протягом приблизно 2 хвилин, а потім вимикається.

За замовчуванням цю функцію вимкнено, але її можна активувати, вибравши ON (УВІМКН.) у меню за допомогою кнопок «угору» і «вниз» (символ вибору).

- **Обмеження потужності** (доступні 4 рівні потужності, див. розділ «Керування потужністю»).
- **Демонстраційний режим**: за замовчуванням пристрій налаштовано на нормальний режим нагрівання. Якщо ввімкнути пристрій у демонстраційному режимі (положення ON), він не нагріватиметься. Щоб вийти з демонстраційного режиму, натисніть і утримуйте кнопку параметрів.
- **Технічне обслуговування** У разі виникнення проблем можна отримати доступ до меню діагностики. У разі звернення до служби післяпродажного обслуговування вас можуть попросити надати коди, які відображаються в меню діагностики. За допомогою параметра Réinitialiser (Скидання) можна відновити заводські налаштування пристрою.

Кнопки ∨ і ∧ призначено для переміщення між пунктами меню.

Натисніть кнопку ⮌, щоб повернутися назад у меню без внесення змін.

Натисніть **OK**, щоб підтвердити вибір.

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

4.1. КЕРУВАННЯ ПОТУЖНІСТЮ

Загальна потужність варильної поверхні повинна відповідати потужності електромережі.
За замовчуванням потужність варильної поверхні встановлена на більш високому рівні.
Переконайтеся в тому, що вимикач від електричної мережі відкалібровано належним чином (див. таблицю нижче).

Потужність варильної поверхні (кВт)	Запобіжники / вимикач (А)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Переконайтеся в тому, що вибране значення потужності відповідає значенням для вимикачів,

зазначеним у таблиці.

4.2. ВИБІР ЄМНОСТІ

Більшість ємностей сумісні з індукційною варильною поверхнею. З індукційною варильною поверхнею не сумісні тільки скло, фаянс, алюміній без спеціальної основи, мідь і деякі немагнітні види неіржавної сталі.

Рекомендується вибирати ємності з товстим і пласким дном. Тепло буде краще розподілятися, а приготування буде рівномірнішим. Ніколи не залишайте порожній посуд без нагляду.

⚠ Не ставте посуд на дисплей керування.

4.3. ВИБІР КОНФОРКИ

Ємності можна ставити на декілька конфорок. Виберіть ту, яка вам найбільше підходить, залежно від розміру ємності. Якщо дно ємності замале, індикатор потужності блиматиме, а конфорка не працюватиме, навіть якщо матеріал ємності рекомендований для використання з індукційною варильною поверхнею. Не використовуйте ємності, діаметр яких менший за діаметр конфорки (див. таблицю).

Діаметр конфорки (см)	Максимальна потужність конфорки (Вт)	Діаметр дна ємності (см)
16	2400	10–18
18	2800	11–22
23	3700	12–24
28	3700/4600 (*)	15–32
30	5500	15–32
Horizone	3700/4600 (*)	18 — овальна ємність, для риби
1/2 зони	2800	11–22

(*) залежить від моделей

У разі одночасного використання кількох конфорок варильна поверхня керує розподіленням потужності, щоб не перевищити загальну потужність.

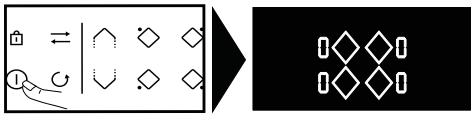
Під час експлуатації на максимальній потужності (режим «Бустер») на кількох конфорках одночасно, переконайтеся, що ємності розміщені в найкращому положенні, і уникайте конфігурацій, зображених нижче:

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

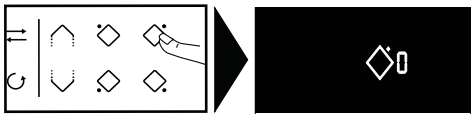


4.4. ⏻ УВІМКНЕННЯ/ ВИМКНЕННЯ

Натисніть кнопку On/Off (Увімкнення/ вимкнення) ⏻. На кожній конфорці протягом 8 секунд відображатиметься символ «0». Варильна поверхня автоматично розпізнає ємності. Якщо ємність виявлено, на виявленій зоні миготить символ «0» із крапкою. Тепер можна вибрати бажаний рівень потужності. Якщо не вибрати потужність, зона приготування вимкнеться автоматично.



Якщо жодної ємності не буде виявлено, виберіть конфорку.



Вимкнення зони/поверхні

Натисніть і утримуйте кнопку зони ◇, пролунає тривалий звуковий сигнал, і дисплей вимкнеться або з'явиться символ H (залишкове тепло).

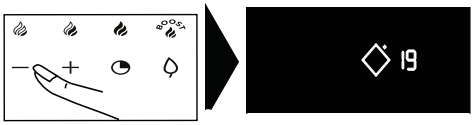


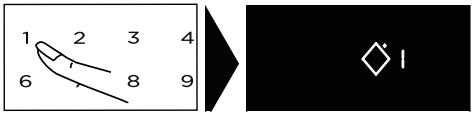
Натисніть кнопку On/Off (Увімкнення/ вимкнення), щоб повністю вимкнути варильну поверхню.

4.5. НАЛАШТУВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Натисніть кнопку «+» або «–» або використовуйте цифрову клавіатуру, щоб налаштувати рівень потужності від 1 до 19. У цьому разі можна безпосередньо ввести цифри, що відповідають бажаному рівню потужності. Натисніть кнопку «0», щоб вимкнути конфорку.

Під час увімкнення можна одразу установити максимальний рівень потужності (за винятком функції «Бустер»), натиснувши для цього кнопку «–» зони або скориставшись цифровою клавіатурою.





Безпосередній доступ

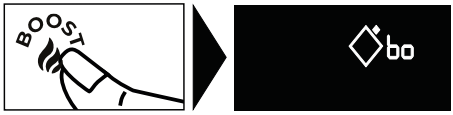
Для безпосереднього доступу до попередньо вибраних рівнів потужності доступні чотири кнопки:

— потужність 2: збереження тепла;

— потужність 10: приготування на повільному вогні;

— потужність 19: обсмажування;

— максимальна потужність.



Ці значення потужності можна змінювати, за винятком функції БУСТЕР. Виконайте описані нижче дії. Варильна поверхня повинна бути вимкнена.



Натисніть і утримуйте , або , або . Установіть нове значення потужності, натиснувши кнопку «+» або «–».
- Цю дію буде підтверджено звуковим сигналом, що пролунає через кілька секунд.
Примітка. Значення потужності мають знаходитися в діапазоні:

1–3 для
4–11 для
12–19 для

4.6. ЗОНА HORIZONE
(ЗАЛЕЖИТЬ ВІД МОДЕЛІ)

Конфорка Horizone може використовуватися як дві окремі зони або як одна цілісна зона. Для вибору цілісної зони натисніть кнопку .



Налаштування потужності й таймера такі самі, як і для звичайної конфорки.

4.7. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Кожну зону приготування оснащено спеціальним таймером. Його можна ввімкнути одразу після ввімкнення відповідної зони приготування. Щоб увімкнути його або змінити значення, натисніть кнопку таймера .



Потім натисніть кнопку «+» або «–».

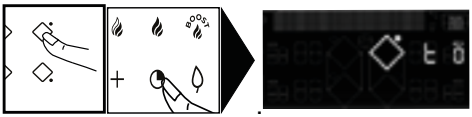


Або скористайтеся цифровою клавіатурою. У цьому разі можна безпосередньо вводити цифри, що відповідають бажаному часу, одна за одною. Натисніть кнопку «0», щоб вимкнути таймер.
Щоб спростити налаштування тривалого часу приготування, можна безпосередньо перейти до значення «8 годин», натиснувши одразу «–». Натисніть кнопку «–» ще раз, щоб зменшити час погодинно до 2 годин, а потім до 99 хвилин.
Після завершення приготування на дисплеї відобразиться значення «0» і пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути, натисніть будь-яку кнопку керування на відповідній зоні приготування. Якщо цього не зробити, звуковий сигнал вимкнеться через кілька хвилин.
Щоб вимкнути поточний таймер приготування, натисніть одночасно кнопки «+» і «–» або відновіть значення «0», натиснувши кнопку «–», або натисніть «0» на цифровій клавіатурі.

Незалежний таймер

Цю функцію призначено для визначення часу події без власне приготування їжі.

- Виберіть зону, що не використовується.



Натисніть кнопку .
Налаштуйте час за допомогою кнопки «+» або «–». На дисплеї миготітиме символ **t**.

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ



- Після завершення налаштування символ **t** перестане блимати та почнеться зворотний відлік.
Щоб зупинити зворотний відлік, натисніть і утримуйте кнопку вибору конфорки.

4.8. БЛОКУВАННЯ КНОПОК КЕРУВАННЯ

Блокування від дітей
Варильну поверхню оснащено функцією блокування від дітей, яка блокує кнопки керування, коли пристрій вимкнено або під час процесу приготування (для збереження налаштувань). З міркувань безпеки активними залишаються тільки кнопка вимкнення й кнопки вибору зони, за допомогою яких можна вимкнути поверхню або вимкнути зону нагрівання.

Блокування
Натискайте кнопку (символ замка), доки на дисплеї не з'явиться символ блокування і не пролунає звуковий сигнал, що підтверджує дію.

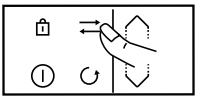
Варильну поверхню заблоковано під час експлуатації
Після натискання кнопок потужності або таймера під час роботи зон починає миготіти символ .

Розблокування
Натискайте кнопку , доки символ блокування не зникне з дисплея і не пролунає звуковий сигнал, що підтверджує дію.

Функція CLEAN LOCK
Цю функцію призначено для тимчасового блокування поверхні під час чищення.
Щоб увімкнути функцію Clean lock, виконайте наведені нижче дії.
Короткочасно натисніть кнопку .
Пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї почне миготіти символ .
Після того як мине заданий час, блокування буде автоматично скасовано. Пролунає подвійний звуковий сигнал. Функцію Clean (Очищення) можна вимкнути в будь-який момент, натиснувши й утримуючи кнопку .

4.9. ФУНКЦІЯ SWITCH

Ця функція використовується для пересування каструлі з однієї конфорки на іншу зі збереженням початкових налаштувань (потужність і час).
Короткочасно натисніть кнопку ,



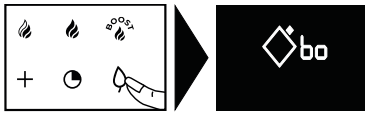
на дисплеї з'являться символи ==== у текстовому рядку. Виберіть конфорку, на яку необхідно перемістити ємність, натиснувши кнопки і . Налаштування буде застосовано до вибраної конфорки, і ємність можна перемістити на нову конфорку.

4.10. ФУНКЦІЯ ICS

Intelligent Cooking System (Інтелектуальна система готування)
Цю функцію призначено для оптимізації вибору конфорки залежно від діаметру використовуваних ємностей.

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

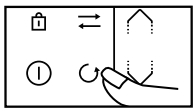
Виконайте описані нижче дії.
Установіть ємність на конфорку (наприклад: Ø 28 см).
Виберіть максимальну потужність («Бустер») і тривалість, якщо необхідно.
Натисніть кнопку . На дисплеї відобразиться символ .



- якщо вибрана конфорка підходить для ємності, символ зникне та з'являться початкові параметри приготування;
- якщо вибрана конфорка не підходить для ємності, на дисплеї з'явиться інформація про найбільш придатну конфорку, і налаштування автоматично застосуються до неї.
ПРИМІТКА. Для використання цієї функції поверхня повинна бути холодною.

4.11. ФУНКЦІЯ RECALL

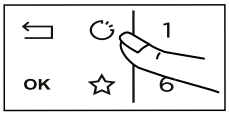
Ця функція відображає останні налаштування «Потужність і таймер» усіх конфорок, які було вимкнено менше ніж на 3 хвилини.
Щоб скористатися цією функцією, панель треба розблокувати. Натисніть кнопку «Увімкнення/вимкнення», а потім короткочасно натисніть кнопку .



Під час роботи варильної поверхні за допомогою цієї функції можна викликати налаштування потужності й таймера для конфорок, які було вимкнено менше ніж на 30 секунд.

4.12. ФУНКЦІЯ ELAPSED TIME

Ця функція відображає час, що минув із моменту останньої зміни потужності вибраної конфорки. Щоб використовувати цю функцію, натисніть кнопку .



Значення часу, що минув, блимає на дисплеї таймера вибраної конфорки.
Якщо необхідно, щоб приготування завершилося в зазначений час, натисніть кнопку , а потім, за 5 секунд, натисніть кнопку «+» на таймері, щоб збільшити бажане значення часу приготування. Значення часу, що минув, блиматиме протягом 3 секунд, а потім відобразиться час, що залишився. Вибране значення підтвердиться звуковим сигналом.
Ця функція доступна як з функцією таймера, так і без неї.
Примітка. Якщо на таймері відображається час, зачекайте 5 секунд, перш ніж змінювати час приготування.

4.13. ПОМІЧНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ

Ця функція має такі режими: Recettes (Рецепти), Sous-vide (Приготування у вакуумі), Boil (Варіння) Gril (Гриль), Blanchir (Бланшування). У цьому режимі приготування можна вибрати необхідні параметри приготування залежно від страви.

Варильна поверхня має бути вимкнена. Натисніть , щоб перейти до різноманітних функцій.

Під час використання варильної поверхні в режимі Recette (Рецепт) рекомендується використовувати посуд, рекомендований для цього рецепта.

Вибір рецептів

Щоб досягти оптимальних результатів приготування, необхідно використовувати ємності з неіржавної сталі для всіх рецептів, окрім млинців і оладків, які були оптимізовані для використання з посудом із потовщеним дном.

Пропонуємо вам добірку продуктів, для яких варильна поверхня автоматично рекомендує та програмує потужність, а також час приготування відповідно до типу або кількості необхідних продуктів.

Інгредієнти	Тип
М'ясо	
Яловичина	Тонка/середня/товста
Рубаний біфштекс	Свіжий/заморожений
Ягня	Відбивні
Свинина	Середнє ребро / товсте ребро
Качка	Філе / тонкі скибочки
Птиця	Біле м'ясо / стегна
Морепродукти	
Філе	
Рибний стейк	
Стейки	
Ціла риба	Мала/кругла < 350 г / пласка > 350 г
Краби	Поширування / поширування ECO*
Креветки	Смажені на грилі / пошировані / пошировані ECO*
Мідії/молюски	
Морські гребінці	

Овочі	
Помідори	
Цукіні	
Баклажани	
Перець	
Цибуля	
Гриби	Порізані / цілі
Бланшована картопля	
Шпинат	

Інгредієнти	Тип	Кількість
Десерт		
Шоколадний соус		
Млинці		
Оладки		
Бріош / французький тост		
Карамель		
Яйця		
Яєчня		2/4
Омлет		2/4/6
Яєчня-бовтанка		2/4/6
Круто зварене яйце		2/4/6
Некруто зварене яйце		2/4/6
Яйце в мішечок		2/4/6
Перепілка		

Паста/рис		
Паста зі свіжого тіста		100/150/200/300/400 г
Суха паста	Пене	100/150/200/300/400 г
	Пене ECO*	100/150/200/300/400 г
	Спагеті	100/150/200/300/400 г
	Спагеті ECO*	100/150/200/300/400 г
	Тальятеле	100/150/200/300/400 г
	Тальятеле ECO*	100/150/200/300/400 г
	Ріжки	100/150/200/300/400 г
	Ріжки ECO*	100/150/200/300/400 г
Рис	Білий	100/150/200/300/400 г
	Коричневий	100/150/200/300/400 г
	Чорний	100/150/200/300/400 г

Рецепти ECO відносяться до пасивного приготування, яке дозволяє зберігати енергію за рахунок використання залишкового тепла. Завдяки кришці тепло залишається всередині каструлі після вимкнення варильної поверхні, що дозволяє продовжувати готувати протягом заданого часу, встановленого функцією ECO.

- Режим **приготування у вакуумі** дозволяє готувати запаковані у вакуумній упаковці продукти за низької температури, зберігаючи їхні кулінарні й дієтичні властивості. Важливо, щоб на початку приготування вода була кімнатної температури, оскільки це може викривити кінцевий результат.
- **Функцію варіння** призначено для кип'ятіння і підтримання температури кипіння об'єму води, не допускаючи перекипання, наприклад, для приготування макаронних виробів. Поставте ємність на конфорку.
  Виберіть кількість води (від 0,5 до 6 літрів) за допомогою кнопок ^ / v.
  Варильна поверхня запропонує найбільш придатну конфорку.
  Підтвердьте, натиснувши **ОК.**

  Розпочнеться процес приготування.

  Коли вода закипить, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться повідомлення з підказкою додати інгредієнти. Після цього натисніть ОК для підтвердження. На дисплеї відобразиться час і потужність. Проте ці значення можна налаштувати за власним бажанням. Після закінчення часу приготування пролунає звуковий сигнал.

ПРИМІТКА. Важливо, щоб на початку приготування вода була кімнатної температури, оскільки це може викривити кінцевий результат.

Для цієї функції не використовуйте чавунну ємність або кришку. До того ж цю функцію можна використовувати для приготування будь-яких страв, які потребують кип'ятіння води.

Функція гриля дозволяє використовувати аксесуари для гриля De Dietrich на суміщеній зоні для приготування страв на грилі без пересмажування і використання надлишкової кількості жиру. Аксесуари для гриля не входять до комплекту поставки варильної поверхні, але їх можна придбати у продавця.

Функція бланшування дозволяє готувати овочі в киплячій воді протягом декількох хвилин із наступним їх зануренням у крижану воду, щоб зупинити процес приготування (шокове охолодження).
Це дозволяє зберегти яскравий колір і текстуру овочів.
Виберіть об'єм води, у який будуть занурюватися овочі.
Установіть ємність із продуктами на конфорку.

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

Приклад рецепту для яловичини

» Увімкніть варильну поверхню ⏻.

» Натисніть .



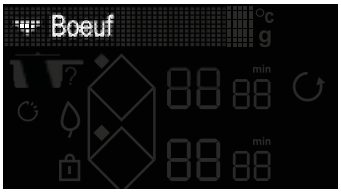
» Виберіть меню Recettes (Рецепти) за допомогою кнопок ⌄ / ⌃.

» Підтвердьте вибір меню Recettes (Рецепти) за допомогою кнопки **OK**.



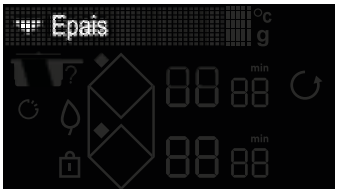
» Виберіть меню Viandes (М'ясо) за допомогою кнопок ⌄ / ⌃.

» Підтвердьте вибір меню Viandes (М'ясо) за допомогою кнопки **OK**.



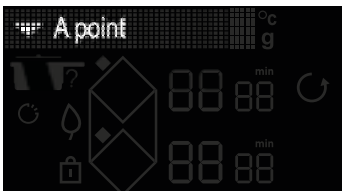
» Виберіть меню Boeuf (Яловичина) за допомогою кнопок ⌄ / ⌃.

» Підтвердьте вибір Boeuf (Яловичина) за допомогою кнопки **OK**.



» Виберіть товщину шматка яловичини за допомогою кнопок ⌄ / ⌃.

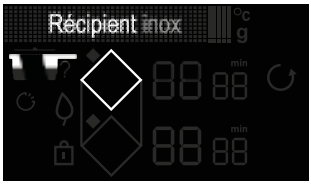
» Підтвердьте вибір товщини за допомогою кнопки **OK**.



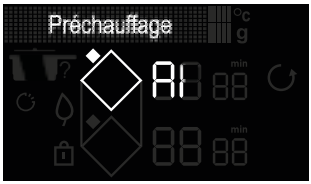
» Виберіть бажаний ступінь готовності за допомогою кнопок ⌄ / ⌃.

» Підтвердьте вибір ступеню готовності за допомогою кнопки **OK**.

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

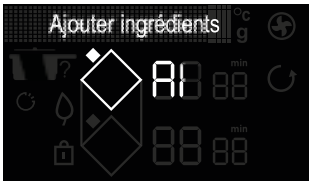


» На дисплеї варильної поверхні відобразиться інформація про рекомендовану ємність для досягнення оптимального результату приготування, а також рекомендована зона приготування.

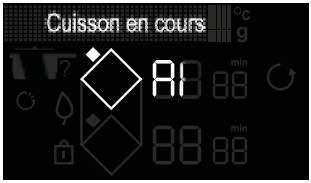


» Після розміщення посуду на зоні підтвердьте за допомогою кнопки **OK**

» Розпочнеться етап порожнього підігріву.

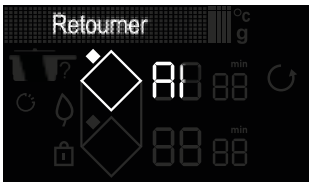


» Після завершення підігріву на дисплеї варильної поверхні відобразиться підказка помістити м'ясо.



» Після розміщення продуктів натисніть кнопку **OK**

» Розпочнеться зворотний відлік часу приготування першої сторони м'яса.



» Після закінчення цього часу на дисплеї з'явиться підказка перевернути м'ясо на інший бік.

» Перевернувши м'ясо, натисніть кнопку **OK**

» Розпочнеться другий етап приготування.



» Після закінчення приготування пролунає серія звукових сигналів.

» Натисніть ^, щоб збільшити час приготування.

Примітка. Перед закінченням приготування, якщо миготітиме напис min (хв.), можна налаштувати час приготування, натиснувши ◔, а потім «+» або «–».

4.14. ФУНКЦІЯ «УЛЮБЛЕНЕ»

За допомогою функції FAVORIS (УЛЮБЛЕНЕ) можна зберегти 5 допоміжних функцій приготування, що використовуються найчастіше. Після закінчення приготування в режимі помічника з приготування перед вимкненням пристрою можна додати виконаний рецепт до улюблених, вибравши параметр за допомогою кнопки прокрутки та підтвердивши за допомогою **OK**.
Після цього функція помічника з приготування разом із внесеними змінами залишиться в розділі «Улюблене».

Щоб відкрити розділ «Улюблене», натисніть кнопку і прокрутіть за допомогою кнопок ⌄ / ⌃.

ПРИМІТКА. Якщо в пам'яті пристрою вже є п'ять улюблених режимів, під час збереження нових елементів вони замінять собою старі.

4.15. ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ

Залишкове тепло

Після інтенсивного використання зона приготування, яка щойно використовувалася, може залишатися гарячою протягом кількох хвилин. Протягом цього часу на дисплеї відображатиметься символ H.
Не торкайтеся відповідних зон.

Обмежувач температури

Кожну зону приготування оснащено датчиком безпеки, який постійно контролює температуру дна ємності. Якщо на увімкненій зоні приготування залишається порожня ємність, цей датчик автоматично регулює потужність варильної поверхні, обмежуючи таким чином ризик пошкодження посуду або поверхні.

Захист від переливання

Варильну поверхню можна вимкнути в таких 3 випадках:
- у разі переливання на кнопки керування;
- на кнопках лежить волога ганчірка;
- на кнопках керування знаходиться металевий предмет.

Приберіть предмет або очистьте та висушіть
кнопки керування, потім запустіть процес приготування.
У цьому разі відобразиться символ – і пролунає звуковий сигнал.

Система «Автостоп»

Варильну поверхню оснащено захисною функцією «Автостоп», яка, якщо ви забули її вимкнути, автоматично вимикає конфорку через заданий час (від 1 до 10 годин, залежно від використовуваної потужності). У разі спрацьовування цієї функції безпеки конфорка вимикається, про що свідчить символ AS у зоні відображення тексту, а також звуковий сигнал, що лунає протягом приблизно 2 хвилин. Щоб вимкнути, натисніть будь-яку кнопку на панелі керування.

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

Можуть виникати звуки, схожі на звук стрілок годинника.
Ці звуки виникають лише під час роботи поверхні та зникають або стишуються залежно від конфігурації нагріву. Залежно від моделі та якості ємності можуть виникати свистячі звуки. Ці звуки є нормальними; вони є частиною індукційної технології і не є ознакою несправності.

Не рекомендується використовувати захисний пристрій для варильної поверхні.

5. ДОГЛЯД

ОБСЛУГОВУВАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Для усунення легких забруднень використовуйте гігієнічну губку. Ретельно змочіть зону, яку потрібно очистити, гарячою водою, а потім витріть насухо.

У разі накопичення запеченого бруду, розсипаного цукру або розплавленого пластику використовуйте гігієнічну губку і (або) спеціальний скребок для скла. Ретельно змочіть ділянку, яку потрібно очистити, гарячою водою, за допомогою спеціального скребка для скла обробіть поверхню, протріть гігієнічною губкою, а потім витріть насухо.

Для видалення плям і слідів вапняного нальоту нанесіть на пляму гарячий білий оцет, зачекайте та протріть м'якою ганчіркою.

Для досягнення блискучого металевого кольору й щотижневого догляду за склокерамікою використовуйте спеціальний засіб для склокераміки. Нанесіть спеціальний засіб (який містить силікон і бажано має захисну ефект) на склокерамічну поверхню.

Важлива примітка. Не використовуйте абразивні порошки або губки. Використовуйте спеціальні креми та губки для крихкого посуду.

6 НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

Після введення в експлуатацію

На дисплеї з'явиться світловий індикатор. Це нормально. Він вимкнеться через 30 секунд.

Установку від'єднано, або працює тільки один бік. Під'єднання поверхні несправне. Перевірте правильність під'єднання
(див. розділ «Під'єднання»).

Під час першого приготування від варильної поверхні йде неприємний запах. Цей пристрій новий. Нагрійте кожну зону протягом пів години з установленою на ній заповненою водою каструлею.

Після ввімкнення

Панель не працює, і світлові індикатори на панелі керування не світяться.
Пристрій не під'єднано до мережі. Відсутнє живлення або несправне під'єднання. Перевірте запобіжники й електричний вимикач.

Поверхня не працює, з'являється тільки повідомлення. Електричний контур несправний. Зверніться до відділу післяпродажного обслуговування.

Варильна поверхня не працює, відображається повідомлення про блокування Bloc. Зніміть блокування від дітей.

Код помилки F9: напруга нижче 170 В.
Код помилки F0 : температура нижче 5 °C.

Під час експлуатації

Варильна поверхня не працює, на дисплеї відображається символ і лунає звуковий сигнал.
Відбулося переливання, або якийсь предмет заблокував панель керування. Очистьте або приберіть цей предмет і запустіть процес приготування.

Відображається код F7.
Електричні контури перегрілися
(див. розділ «Убудовування»).

Під час роботи зони нагрівання світлові індикатори на панелі керування продовжують блимати.
Використовувана ємність не підходить.

Ємності шумлять, і панель видає дзвінкі звуки під час приготування (див.
пораду в розділі «Правила техніки безпеки й рекомендації»). Це нормально. Для певного типу ємностей це результат передачі енергії від панелі до ємності.

Вентилятор продовжує працювати після вимкнення панелі.
Це нормально. Це необхідно для того, щоб охолодити електронні компоненти.

Дії в разі, якщо несправність не вдалося усунути.
Вимкніть панель на 1 хвилину. Якщо несправність не зникла, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

WM 00 9603527

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE nº 66/2014
IT Informazioni re rimazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyInformacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações re Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE nº 66/2014
SK Informácie v pr informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

		Symbol	Value													Unit	
Model identification			LLEI6XOTF	LLFOETF	LLFOEXTF	LLFOVXTF	LLEIYXOTF	LLFYYXOTF	LLSZEXOTF	LLSZOXOTF	LLSZVXOTF	LLSZZYOTF					FR Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Τυποποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning
Rating plate			SERIAL XXXXXXXX XXXXXXXXX Nr XX XX XXXX				TYPE XXXXX	XXXXX XXX XXXXX									FR Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA:Typeskilt DE: Typenschild EL: πλακέτα σήμανσης EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **														FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. **** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.**
Total power			7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400				W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικής ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	3	3	3	4	4	3	4	3	4					FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los fogos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **														FR Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massivekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø	16	16	16	16	16		30	16	28					cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: σημαίνουν διάμετρο της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm. ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø	18	23	23	23	23			23						cm	
	3	Ø	18	28	30	28										cm	
	4	Ø	23													cm	
	5	Ø														cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23				cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(n) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW						40x23				40x23				cm	
	8	LxW														cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	182,5	175,1	175,1	175,1	175,1		168,9	175,1	168,3					Wh/kg	FR Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	170,2	170,2	170,2	170,2			170,2						Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	161,1	168,9	168,3										Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$	170,2													Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$					179,7	179,7	180,2	180,2	180,2	180,2				Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$						179,7				180,2				Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	172,8	168,8	171,4	171,2	175,0	179,7	174,6	175,2	174,3	180,2				Wh/kg	FR Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

HE

לקוחה יקרה,
לקוח יקר,

זה עתה רכשת מוצר של דה דיטריש. בחירה זו מעידה על רמת הדרישות שלך וכמו כן על הערכתך את סגנון החיים הצרפתי.
עם מורשת של למעלה מ-300 שנה, היצירות של דה דיטריש מגלמות את השילוב בין עיצוב, אותנטיות וטכנולוגיה לשירות אומנות הבישול. המכשירים שלנו עשויים מחומרים אצילים ומציעים איכות של גימור מושלמת.
אנו משוכנעים כי מוצר איכותי זה יעניק לאוהבי הבישול הזדמנות להביע את מלוא כישרונותיהם.
שירות הלקוחות של דה דיטריש עומד לרשותכם, עונה לכל השאלות וההצעות על מנת למלא אחר דרישותיכם על הצד הטוב ביותר.
אנו מעריכים את האמון שלכם ושמחים שבחרתם בנו כפרטנר שלכם במטבח.

במפעלים שלה בצרפת, בערים אורליאן וונדום, דה דיטריש מטפחת מסורת של חיפוש אחר מצוינות, תוך שימוש בידע מקצועי ייחודי ליצירת מוצרים בעלי גימור מושלם. מכשירי חשמל ביתיים רבים שלנו זכו לתו תקן Origine France Garantie המעיד על כך שיוצרו בצרפת.
תקן זה הוא הוכחה לאיכות וקיימות של המכשירים שלנו והבטחה לעקיבות בתהליך הייצור, המספקת מידע ברור ואובייקטיבי לגבי מדינת הייצור.

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BVCert.6011825

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

HE

תוכן עניינים

• 1 איכות הסביבה 7

• 2 התקנה 8

הוצאה מאריזה 8
בינוי 8
חיבור לחשמל 10

• 3 הצגת המכשיר 11

מילון מונחים למקלדת 11
מילון מונחים לצג 12

• 4 שימוש במכשיר 13

ניהול הגדרות 13
ניהול העוצמה 14
בחירת כלי בישול 14
בחירת אזור בישול 14
הפעלה - כיבוי 15
כיוון עוצמה 15
הורייזון (בהתאם למודל) 16
כיוון טיימר 16
נעילת מקשים 17
פונקציה SWITCH 17
פונקציה ICS 17
פונקציהRECALL 17
פונקציה ELAPSED TIME 18
פונקציה עוזר אישי 19
פונקציה מועדפים 25
בטיחות והמלצות 25

• 5 תחזוקה 26

• 6 תקלות ופתרונות 27

• 7 טבלה אנרגטית 28

בטיחות וכללים חשובים

הוראות בטיחות חשובות - יש לקרוא בעיון ולשמור לשימוש עתידי.
ניתן להוריד את המידע מאתר האינטרנט של המותג.

מכשיר זה תואם את ההנחיות והתקנונים האירופאים התקפים לגביו.
המכשיר ניתן לשימוש על-ידי ילדים מגיל 8 ומעלה, ועל ידי אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות, או חסרי ניסיון וידע, תחת השגחה או לאחר שקיבלו הנחיות מוקדמות מראש בנוגע לשימוש בטוח במכשיר והבינו את הסיכונים הכרוכים בו.
אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר.
הניקיון והאחזקה של המכשיר לא יבוצעו על-ידי ילדים ללא השגחה.
יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 מהתנור אלא אם הם תחת השגחה מתמדת.
הכיריים מצוידות במנגנון בטיחות לילדים הנועל את השימוש בכיריים במהלך בישול או כאשר הכיריים אינן בשימוש (ראה פרק: שימוש במנגנון הבטיחות לילדים).

המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש לנקוט באמצעי זהירות כדי להימנע מנגיעה בגופי החימום.
אין להניח חפצים ממתכת כגון סכינים, מזלגות, כפות ומכסים של סירים על המשטח מחשש להתחממותם.

אזהרה: נדרשת השגחה על תהליך הבישול. בישול קצר דורש השגחה רציפה.
סכנת דליקה: אין לאחסן חפצים על גבי אזורי הבישול.
בישול בשמן או שומן על הכיריים וללא השגחה עלול להיות מסוכן ולגרום לשרפה.
<u>לעולם</u> אין לנסות לכבות אש עם מים. נתקו את החיבור לחשמל וכסו לאחר מכן את הלהבה עם מכסה או שמיכת כיבוי אש.

בטיחות וכללים חשובים

אם המשטח נסדק, יש לנתק את המכשיר מחשמל כדי למנוע התחשמלות.
אין להשתמש בכיריים לפני החלפת המשטח מזכוכית.
חובה לחבר את הכיריים לרשת החשמל באמצעות התקן מפסק אומניפולארי בהתאם לכללי ההתקנה שבתוקף. יש לשלב את התקן הניתוק בחיווט הקבוע.
הכיריים מתוכננים לפעולה בתדר 50Hz או 60Hz (50Hz/60Hz)) ללא כל התערבות נוספת.
יש לחבר את המכשיר עם כבל מתח תקני שמספר המוליכים שלו תלוי בסוג החיבור הרצוי (ראה פרק התקנה"
אם נגרם נזק לכבל החשמל, הוא יוחלף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות או אנשים מוסמכים אחרים - למניעת כל סכנה.
יש לוודא שכבל החשמל של מכשיר חשמלי המחובר בקרבת הכיריים אינו נוגע באזורי הבישול.

אזהרה : על מנת למנוע הפרעות בין הכיריים לקוצב לב, על קוצב הלב להיות מתוכנן ומתוכנת בהתאם לתקנות החלות עליו. שאל את יצרן קוצב הלב או את רופא המשפחה שלך.
יש להשתמש רק במגני כיריים של היצרן, כפי שמפורט בהוראות השימוש או באלה המשולבים במכשיר. השימוש במגנים שאינם מתאימים עלול לגרום לתאונות.
יש להימנע מזעזועים עם כלי הבישול: למרות שמשטח הזכוכית הוויטרו קרמי עמיד מאוד הוא עדיין שביר.
אין להניח מכסה חם על הכיריים. אפקט "יניקה" עלול להזיק לציפוי הוויטרוקרמי.
יש להימנע מחיכוך המשטח עם כלי בישול. החיכוך עלול לפגוע בטווח הארוך בגימור הדקורטיבי בחלק העליון הוויטרוקרמי.

בטיחות וכללים חשובים

אין להשתמש בנייר אלומיניום במהלך הבישול. לעולם אין להניח על הכיריים מוצרים עטופים בנייר אלומיניום או ארוזים בכלי אלומיניום. האלומיניום יימס ויזיק לצמיתות למכשיר.
אין לאחסן תכשירי ניקוי וחומרים דליקים בארון שמתחת לכיריים.
לעולם אין להשתמש במכשיר ניקוי באדים לתחזוקת הכיריים.
המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת הפעלה מרחוק נפרדת.
בתום השימוש, יש לכבות את הכיריים באמצעות לוח הפיקוד ולא לסמוך על פונקציית זיהוי הסירים האוטומטי.

1. איכות הסביבה

שמירה על איכות הסביבה



הסמל מעיד כי אין להשליך את המכשיר עם הפסולת הביתית הרגילה. המכשיר מכיל כמות גדולה של חומר הניתן למיחזור. החומר הניתן למיחזור מסומן בסמך זה שפירושו שיש להשליך את המכשירים המשומשים בנקודות איסוף מורשות. נא לפנות לרשות המקומית או למפיץ לגבי נקודות איסוף מכשירי החשמל המשומשים הקרובות. כך מיחזור המכשירים המאורגן על ידי היצרן יעשה בתנאים הטובים ביותר, בהתאם לצו האיחוד האירופי על פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני.

גם מספר חומרי האריזה של המכשיר ניתנים למיחזור. ניתן לסייע למיחזור המכשיר ולהגנה על איכות הסביבה על ידי מסירתו בנקודת האיסוף העירונית המיועדת לכך. אנו מודים לך על שיתוף הפעולה לשמירה על איכות הסביבה.

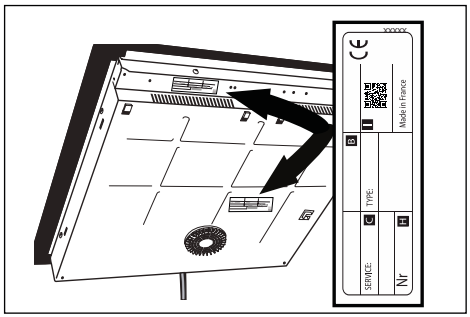
עצה לחיסכון באנרגיה

בישול עם מכסה תואם היטב לסיר חוסך באנרגיה. השימוש במכסה מזכוכית מאפשר שליטה מלאה בבישול.

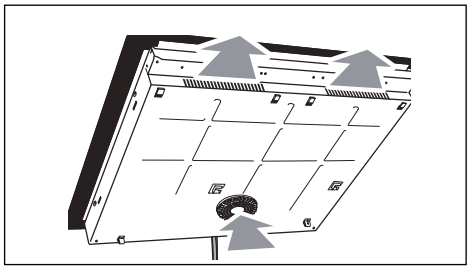
2. התקנה

הוצאה מהאריזה

הסירו את כל חלקי האריזה המגנים על הכיריים. בדקו והקפידו על כל המאפיינים של המכשיר המופיעים על לוחית הנתונים של המכשיר. רשמו במשבצות להלן את הסימוכין של שירות וסוג תקן המופיעים על לוחית הנתונים לשימוש עתידי.



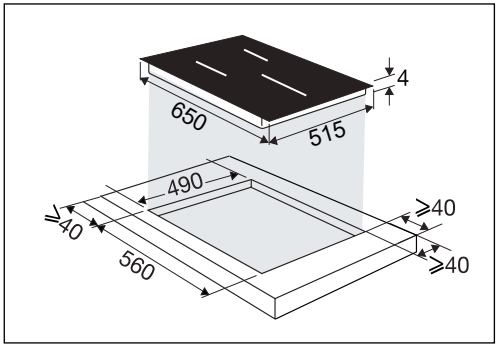
שירות:	סוג:



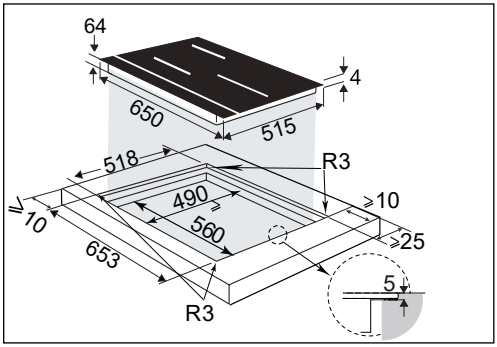
בינוי

יש לבדוק שכניסות ויציאות האוויר אינן חסומות. יש לקחת בחשבון את ההוראות בנוגע למידות הבינוי (במילימטרים) של משטח העבודה שעליו יותקנו הכיריים. יש לוודא זרימת אוויר תקינה בין הצד הקדמי והצד האחורי של הכיריים.

התקנה על השיש

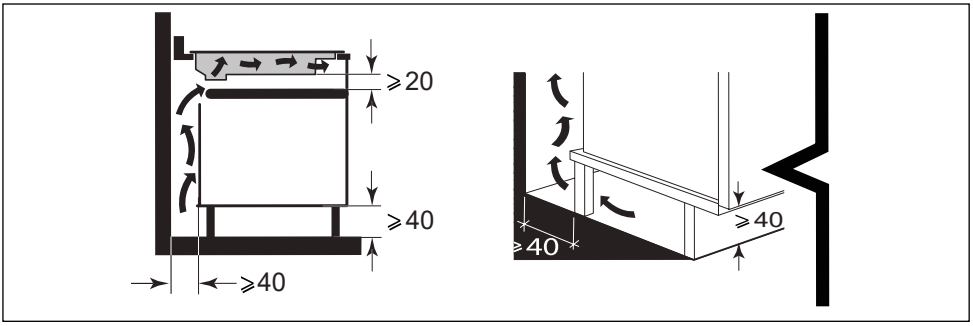


התקנה שטוחה

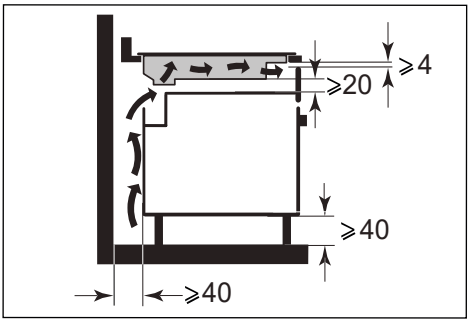


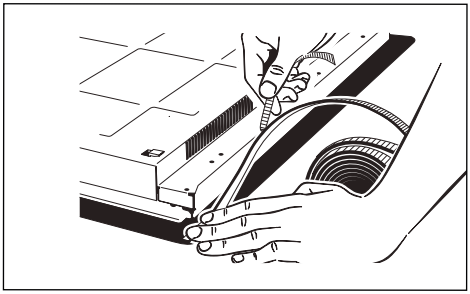
2. התקנה

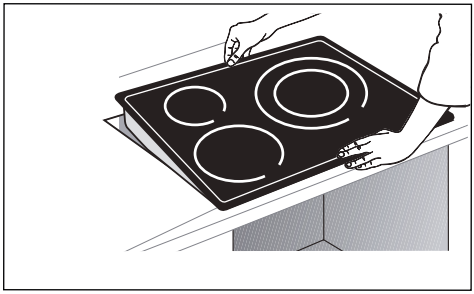
להתקנה של הכיריים מעל מגירה,



או מעל תנור מובנה, יש להתייחס למידות המצוינות באיורים כדי להבטיח יציאת אוויר מספקת.
יש להדביק את האטם היטב מסביב לזכוכית של הכיריים לפני ההכנסה לרהיט.







חשוב

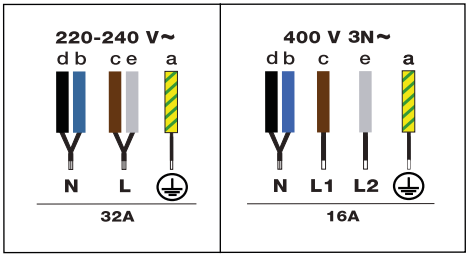
אם תנור אפייה מותקן מתחת לכיריים, יתכן שמנגנוני הבטיחות התרמיים של הכיריים יגבילו את השימוש בהן ובתנור בשימוש "פירוליזה" במקביל, (קוד F7) באזורי הפיקוד. במקרה זה, אנו ממליצים להגדיל את האוורור של הכיריים על ידי פתח בצד הארון (8 ס"מ X 5 ס"מ).

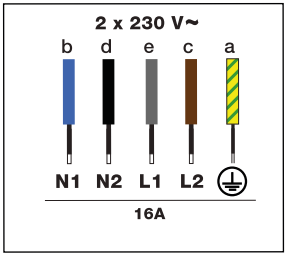
חיבור לחשמל

חובה לחבר את הכיריים לרשת החשמל באמצעות התקן מפסק אומניפולארי בהתאם לכללי ההתקנה שבתוקף. יש לשלב את התקן הניתוק בחיווט הקבוע.
זהו את הכבל של הכיריים:

א) חוט ירוק- צהוב
ב) כחול
ג) חום
ד) שחור
ה) אפור

בחיבור לחשמל או לאחר הפסקת חשמל ממושכת, נורית חיווי תופיע על לוח הבקרה. המתינו כ-30 שניות או לחצו על אחד המקשים כדי שהמידע ייעלם לפני שאתם משתמשים בכיריים (תצוגה זו תקינה והיא מיועדת לשירות הלקוחות לפי הצורך). על המשתמש להתעלם ממנו בכל מקרה.





3. הצגת המכשיר



מילון מונחים ללוח הבקרה

הגדרות
OK : אישור / ok
: חזרה

: ניווט (למעלה / למטה תפריטים)
On / Off :
: נעילה/ Clean Lock
: בחירת אזור הבישול
: הוריזון (בהתאם לדגם)
: הגדרת עוצמה / זמן
5 4 3 2 1
0 9 8 7 6
: מקלדת המספרים בחירת עוצמה / זמן
: טיימר

גישה ישירה

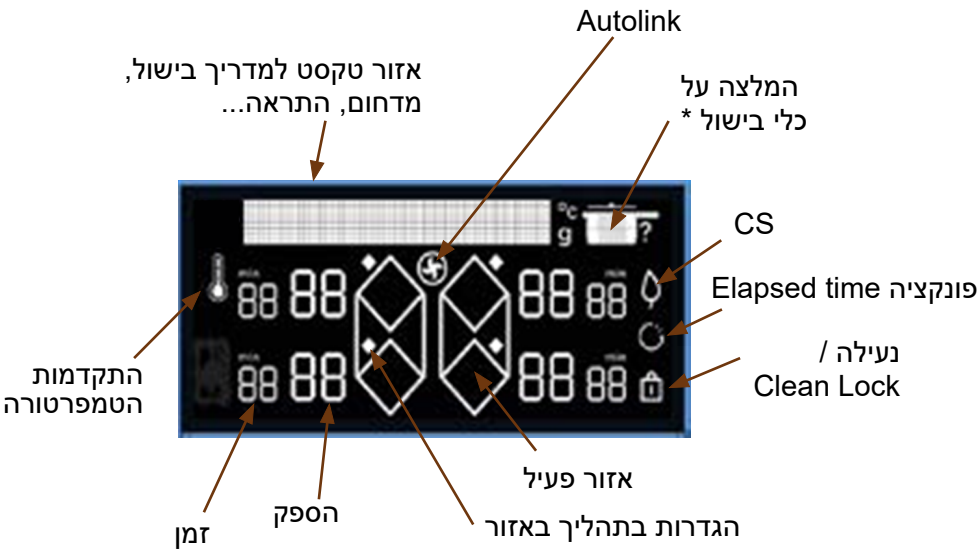
: לשמור על חום
: בישול על אש קטנה
: לצרוב
Boost :

פונקציות

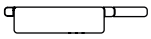
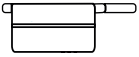
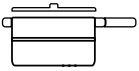
: פונקציה Switch
: פונקציה ICS
: פונקציה Recall
: פונקציה Elapsed time
: עוזר אישי
: מועדפים

3. הצגת המכשיר

מילון מונחים לצג



*** המלצה על כלי בישול:**

- מחבת 
- מחבת עם מכסה 
- סיר 
- סיר עם מכסה 

4. שימוש במכשיר

במהלך החיבור הראשון לחשמל ניתן לבצע התאמה אישית לפונקציות מסוימות.

ניהול הגדרות

לחצו על מקש ⚙ כדי להגיע להגדרות:

שפה (ברירת מחדל צרפתית)

תאורה (5 דרגות)

- **Autolink**: הכיריים מעבירות באופן אוטונומי את דרגות העוצמה שלהן לקולט האדים אשר מעדכן באופן אוטומטי את המהירויות שלו ומדליק או מכבה את האור. אין צורך לכוון את קולט האדים. קולט האדים נשאר באופן אוטומטי במהירות 1 במשך כ-2 דקות לאחר כיבוי הכיריים ולאחר מכן נכבה.

ברירת המחדל של הפונקציה היא כיבוי, ניתן להפעיל אותה על-ידי בחירת ON בתפריט בעזרת מקשים "מעלה ומטה" (לשים את הסמל)

- **הגבלת עוצמה** (4 דרגות עוצמה, עיין בפרק ניהול העוצמה).

- **מצב הדגמה**: ברירת המחדל של המכשיר הוא מצב החימום הרגיל. במקרה ומצב ההדגמה מופעל (ON), המכשיר לא יתחמם. ניתן לצאת ממצב הדגמה על ידי לחיצה ארוכה על מקש ההגדרות.

- **תחזוקה**: אם נתקלתם בבעיה, ניתן לגשת לתפריט תחזוקה. במהלך קשר עם מחלקת שירות לקוחות, יתכן ותתבקשו למסור את הקודים של אבחון הבעיה. האופציה "אתחול" מחזירה את המכשיר להגדרות המפעל.

המקשים ∨ ו-∧ מאפשרים ניווט בתפריט.

לחיצה על מקש ⮌ מחזירה אחורה בתפריט בלי ביצוע שינוי.

לחיצה על מקש **OK** מאשרת את הבחירה שלכם.

4.1 ניהול עוצמה

העוצמה הכוללת של הכיריים צריכה להתאים להספק של מערכת החשמל שלכם.
כברירת מחדל, עוצמת הכיריים מכוונת לדרגה הגבוהה ביותר.
ודאו כי ערך המפסק במערכת החשמל שלכם מכויל כראוי (ראה טבלה להלן).

טבלת הספק (kW)	נתיכים / מפסק (A)
7.4	32
5.7	25
4.6	20
3.6	16

⚠ ודאו כי העוצמה שנבחרה מתאימה למפסקים של לוח החשמל.

4.2 בחירת כלי לבישול

רוב כלי הבישול מתאימים לאינדוקציה. רק זכוכית, חרס, אלומיניום ללא תחתית מיוחדת, נחושת וסוגים של פלדות אל-חלד בלתי מגנטיות אינם פועלים עם בישול באינדוקציה.

אנו ממליצים לכם לבחור כלים עם תחתית עבה ושטוחה. החום יתפזר יותר טוב והבישול יהיה יותר אחיד. לעולם אל תשאירו כלי ריק ללא השגחה.

⚠ הימנעו מהנחת סירים על לוח המקשים ועל הצג.

4.3 בחירת אזור הבישול

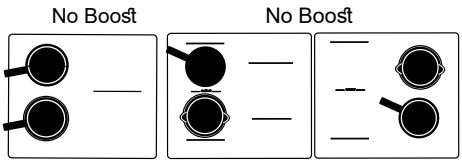
מספר אזורי בישול שעליהם ניתן להניח סירים עומדים לרשותכם. בחרו את האזור המתאים לכם בהתאם לגודל הסיר. אם בסיס הסיר קטן מדי, מחוון ההספק יתחיל להבהב ואזור הבישול לא יפעל, גם אם החומר ממנו עשוי כלי הבישול מומלץ לאינדוקציה. הקפידו לא להשתמש בכלים שקוטרם קטן מזה של אזור הבישול (עיינו בטבלה).

קוטר האזור (ס"מ)	עוצמה מרבית של האזור (וואט)	קוטר תחתית הסיר (ס"מ)
16	2400	18 - 10
18	2800	22 - 11
23	3700	24 - 12
28	4600 / 3700(*)	32 - 15
30	5500	32 - 15
הוריזון	4600 / 3700(*)	18 - אובאלי - סיר לבישול דג
1/2 אזור	2800	22 - 11

(*) בהתאם לדגמים

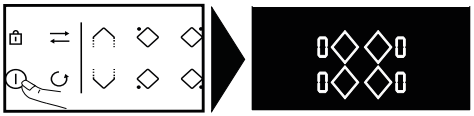
כאשר משתמשים במספר אזורים ביחד, הכיריים מנהלות את פיזור ההספק על מנת לא לחרוג מההספק המרבי של הכיריים.

כאשר משתמשים בהספק המרבי (Boost) במספר אזורים ביחד, יש לבדוק מהו המיקום הטוב ביותר לכלי הבישול בלי להתייחס לתצורות להלן:

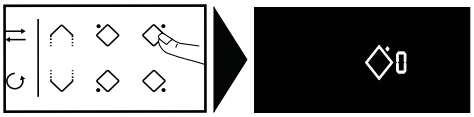


4.4 ⏻ הפעלה- כיבוי

לחצו על מקש On / Off ⏻. "0" מהבהב על כל אזור פנוי במשך 8 שניות. הכיריים מאתרות את כלי הבישול באופן אוטומטי. אם כלי בישול אותר, "0" מהבהב עם נקודה על האזור שאותר. לאחר מכן תוכלו להגדיר את העוצמה הרצויה. ללא ציון עוצמה על ידכם אזור הבישול נכבה באופן אוטומטי.

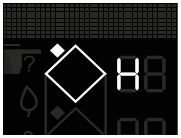


אם לא אותר אף כלי, בחרו את האזור שלכם.



עצירת אזור / הכיריים

לחצו לחיצה ממושכת על מקש האזור ◇, נשמע צליל ארוך והצג נכבה או סמל H (חום שיורי) מופיע.

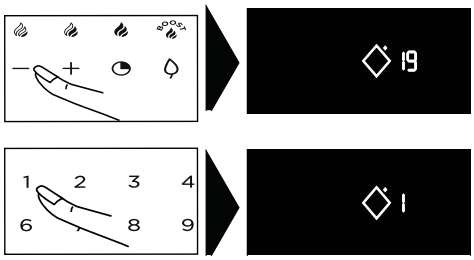


לחצו על מקש On / Off לכיבוי מלא של הכיריים.

הגדרת העוצמה

הקישו על מקש + או - או השתמשו במקלדת המספרים כדי לכוון את העצמה מ-1 עד 19. במקרה זה ניתן להקיש ישירות על המספרים המתאימים לעוצמה הרצויה. לחיצה על מקש 0 מכבה את אזור הבישול.

בתחילת הפעלת המכשיר אפשר לעבור ישירות לעוצמה מרבית (פרט ל-boost) על ידי לחיצה על מקש "-" של האזור או בעזרת מקלדת המספרים.



גישה ישירה :

ארבעה מקשים עומדים לרשותכם לגישה ישירה לרמות עוצמה קבועות מראש:

= עוצמה 2 - שמירה על חום

= עצמה 10 - בישול על אש נמוכה

= עוצמה 19 - טיגון קצר

= עצמה מרבית.



ניתן לשנות ערכים אלה, למעט עבור BOOST. דרך הפעולה:

יש להדליק את הכיריים.



בחרו או או או על-ידי לחיצה ארוכה על המקש.
כוונו את העוצמה החדשה על-ידי לחיצה על מקש + או -.
- הצליל שנשמע מאשר את הפעולה שלכם לאחר מספר רגעים.
הערה: הערכים חייבים להיות בין
1 ו-3 עבור
4 ו-11 עבור
12 ו-19 עבור

4.6 הורייזון (בהתאם לדגם)

ניתן להשתמש באזור בישול הורייזון בשני אזורים נפרדים או באזור אחד מלא. בחירת

האזור המלא מתבצעת על-ידי מקש .



הגדרת העוצמה והטיימר מתבצעת כמו עבור אזור רגיל.

4.7 כוונון טיימר

לכל אזור בישול יש טיימר ייעודי. ניתן להפעיל אותו מיד כאשר אזור הבישול מתחיל לפעול. להפעלה או שינוי, הקישו על מקש טיימר.



ולאחר מכן על מקשי + או -

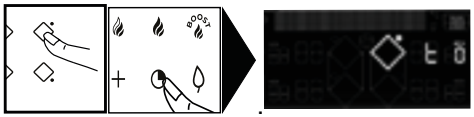


או השתמשו במקלדת המספרים. במקרה זה ניתן להקיש ישירות בזה אחר זה על המספרים המתאימים לזמן הרצוי. לחיצה על מקש 0 מכבה את הטיימר.
להקלה על הגדרת פרק זמן ממושך מאוד, ניתן להגיע ישירות ל-8 שעות על ידי לחיצה מההתחלה על מקש -. לחיצה מחדש על "-" מפחיתה את השעות בזו אחר זו עד שעתיים ולאחר מכן עד 99 דקות.
בסיום הבישול מופיע 0 על הצג ונשמע צליל.
כדי לכבות, לחצו על כל מקש פיקוד באזור הבישול הרלוונטי. אחרת, הצליל ייפסק בתוך מספר דקות.
כדי לעצור את הטיימר במהלך הבישול, לחצו בו-זמנית על מקש + ועל מקש -, או הקישו 0 במקלדת המספרים.

טיימר עצמאי

פונקציה זו מאפשרת למדוד זמן גם כאשר לא מבשלים.

- בחרו אזור שאינו בשימוש.



לחצו על מקש .
- כוונו את הזמן עם מקשים + או -. האות "t" מהבהבת על הצג.



- עם סיום ההגדרה, האות "t" הופכת לקבועה והספירה לאחור מתחילה.
ניתן לעצור את הספירה לאחור שבתהליך על ידי לחיצה ארוכה על מקש בחירת האזור.

4.8 נעילת מקשים

בטיחות לילדים

הכיריים מצוידות במנגנון בטיחות לילדים הנועל את השימוש בכיריים במהלך בישול או כאשר הכיריים אינן בשימוש (כדי לשמר את ההגדרות שלכם). מטעמי בטיחות, רק מקש העצירה ומקשי בחירת האזור נשארים פעילים ומאפשרים כיבוי הכיריים או ניתוק של אזור חימום.

נעילה

לחצו על מקש 🔒 (מנעול), עד הופעת סמל הנעילה 🔒 על הצג ועד הישמע הצליל המאשר את הפעולה.

כיריים נעולות בפעולה

כאשר לוחצים על מקשי העוצמה או הטיימר של אזורי הבישול, סמל 🔒 מתחיל להבהב.

שחרור נעילה

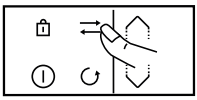
לחצו על מקש 🔒 עד שסמל הנעילה 🔒 נעלם מהצג ועד הישמע הצליל המאשר את הפעולה.

פונקציה CLEAN LOCK

פונקציה זו נועלת את הכיריים זמנית במהלך ניקוי.
להפעלת Clean lock:
לחצו לחיצה קצרה על מקש 🔒. נשמע צליל והסמל 🔒 מהבהב על הצג.
לאחר זמן מוגדר מראש, המנעול יבוטל באופן אוטומטי. נשמע צליל כפול. ניתן להפסיק את פונקציית ה-Clean lock בכל עת על ידי לחיצה ארוכה על מקש 🔒.

4.9 פונקציה ⇄ SWITCH

פונקציה המאפשרת להעביר סיר מאזור לאזור תוך שמירה על ההגדרות המקוריות (עוצמה וזמן).
לחצו לחיצה קצרה על מקש ⇄,



הסמלים ==== נעים על שורת הטקסט. בחרו את אזור הבישול שאליו אתם רוצים להזיז את הכלי באמצעות מקשים ⌄ ו-⌃. ההגדרות מועברות לאזור הבישול הנבחר, אתם יכולים להעביר את הסיר אל אזור הבישול החדש.

4.10 פונקציה ICS Intelligent Cooking System בישול חכם

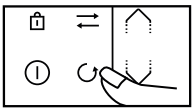
הפונקציה מאפשרת למצוא את אזור הבישול הטוב ביותר בהתאם לקוטר כלי הבישול.

דרך הפעולה:
הניחו את כלי הבישול על האזור (לדוגמה: Ø28).
בחרו עוצמה Boost, ניתן גם לבחור פרק זמן.
לחצו על מקש . סמל מופיע על הצג.



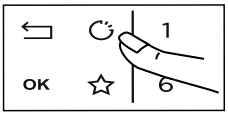
- או שהאזור שנבחר הוא המתאים ביותר לכלי ו- נעלם מהצג ומופיעות במקומו הגדרות בישול מקוריות.
- או שהאזור שנבחר אינו המתאים ביותר לכלי והאזור המתאים ביותר יופיע על הצג. הגדרות הבישול מועברות אליו באופן אוטומטי.
הערה: הכיריים חייבות להיות קרות להפעלת פונקציה זו.

4.11 פונקציה RECALL
פונקציה זו מאפשרת הצגת הגדרות "עוצמה וטיימר" האחרונות של כל אזורי הבישול שנכבו לפני פחות מ-3 דקות.
לשימוש בפונקציה זו יש לשחרר את נעילת הכיריים. לחצו על מקש הפעלה / עצירה ולחצו לחיצה קצרה על מקש.



כאשר הכיריים פועלות, הפונקציה מאפשרת החזרה של הגדרות העוצמה והטיימר של האזור/ים שכובו/ו לפני פחות מ-30 שניות.

04.12 פונקציה ELAPSED TIME
פונקציה זו מאפשרת תצוגה של הזמן שחלף משינוי העוצמה עבור אזור שנבחר. להפעלת הפונקציה, לחצו על מקש .



הזמן שחלף מהבהב על צג הטיימר של האזור שנבחר.
אם ברצונכם שהבישול יסתיים בתוך פרק זמן מוגדר, לחצו על מקש ולאחר מכן, בתוך 5 שניות, לחצו על ה-+ של הטיימר כדי להגדיל את זמן הבישול הרצוי. צג הזמן החולף יהפוך לקבוע במשך 3 שניות ולאחר מכן יופיע הזמן הנותר. צליל נשמע לאישור הבחירה שלכם.
הפונקציה הזו קיימת עם או בלי פונקציית הטיימר.
הערה: אם זמן מוצג על הטיימר, חכו 5 שניות כדי שתוכלו לשנות את משך הבישול.

4.13 פונקציה עוזר אישי

פונקציה זו כוללת: מתכונים / סו-ויד / רתיחה / גריל / חליטה מצב זה בוחר עבורכם את כל הגדרות הבישול המתאימות למזון שתרצו להכין.
יש להדליק את הכיריים, ללחוץ על ◈ כדי לגשת לפונקציות השונות.
כאשר אתם משתמשים בכיריים במצב מתכונים, אנו ממליצים להשתמש בכלי הבישול כפי שמוגדרים במתכון.

בחירת מתכונים

לקבלת תוצאות בישול מיטביות, יש להשתמש בכלים מפלדת אל-חלד לכל המתכונים פרט לקרפ ופנקייק שעבורם יש צורך בכלים עם בסיס סנדוויץ'.
אנו מציעים לכם מבחר מאכלים שעבורם הכיריים ממליצות ומתכננות באופן אוטומטי עוצמה ומשך בישול בהתאם לסוג המזון ולכמות הרצויה.

מוצרים	סוג
בשרים	
בקר	דק / בינוני / עבה
המבורגר	טרי / קפוא
טלה	צלעות
בשר לבן	צלעות בינונית / צלעות עבות
ברווז	חזה / פילה
עופות	חזה / שוקיים
מוצרים מן הים	
פילה	
פילה דג עם עצם	
פילה דג בלי עצם	
דגים שלמים	קטן/ עגול < 350 גר' / שטוח > 350 גר'
סרטנים	חליטה במים רותחים / חליטה ECO*
שרימפס	גריל/ חליטה במים רותחים / חליטה ECO*
מולים/צדפות	
סקאלופ	

ירקות	
עגבניות	
קישואים	
חצילים	
פלפלים	
בצל	
פטריות	חתוכות / שלמות
תפוחי אדמה מבושלים	
תרד	

מוצרים	סוג	כמות
קינוח		
שוקולד מומס		
קרפים		
פנקייקים		
בריוש פרנץ' טוסט		
קרמל		
ביצים		
ביצת עין		2 /4
חביתה		6 / 4 / 2
מקושקשות		6 / 4 / 2
קשות		6 / 4 / 2
חצי קשות		6 / 4 / 2
רכות		6 / 4 / 2
שליו		

פסטה / אורז		
פסטה טרייה		100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
פסטה יבשה	פנה	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
	פנה ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
	ספגטי	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
	ספגטי ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
	טליאטלה	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
	טליאטלה ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
	צדפים (פסטה)	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
	צדפים (פסטה) ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
אורז	לבן	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
	מלא	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
	שחור	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'

מתכונים ECO מתייחסים לבישול פסיבי המאפשר חיסכון באנרגיה הודות לשימוש בחום שיורי. בעזרת המכסה, החום מתרכז בסיר לאחר כיבוי הכיריים כך שהבישול ממשיך במשך זמן מוגדר מראש על ידי פונקציית ECO.

- **פונקציה סו-ויד** מאפשרת בישול בחום נמוך של מאכלים שהוכנסו לשקית סו-ויד, לבישול איכותי ודיאטתי. חשוב שהמים יהיו בטמפרטורת החדר בתחילת הבישול כדי למנוע שיבוש בתוצאה הסופית.
- **פונקציה Boil** מאפשרת להרתיח ולשמור על הרתיחה ללא גלישה, לשימוש בבישול פסטה לדוגמה. מקמו את הכלי על אזור בישול.

הגדירו את כמות המים הרצויה (מחצי ליטר עד 6 ליטר בעזרת מקשים ^ / v.
הכיריים מציינות מהו האזור הבישול המתאים ביותר.
אשרו על ידי לחיצה על **OK**

הבישול מתחיל.

כאשר המים רותחים נשמע צליל ומתקבלת הודעה על הצג שבה הינכם מתבקשים להוסיף את המוצרים. אחרי הוספת המוצרים, לחצו על OK.
לאישור. משך הבישול והעוצמה מופיעים על הצג. עם זאת, תוכלו לעדכן אותם כרצונכם. צליל נשמע בסיום הבישול.

הערה: חשוב שהמים יהיו בטמפרטורת החדר בתחילת הבישול כדי למנוע שיבוש בתוצאה הסופית.

לשימוש בפונקציה זו אין להשתמש בסיר יציקה ולא במכסה. ניתן להשתמש בפונקציה זו לבישול כל מזון הדורש מים רותחים.

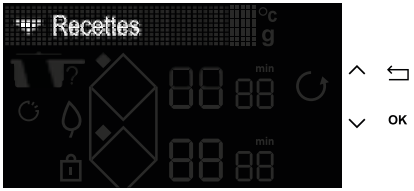
פונקציה גריל הפונקציה מאפשרת להשתמש באביזר הגריל של דה דיטריש באזור הסמוך על מנת לצלות מאכלים תוך הימנעות מבישול יתר ועודף שומן. האביזר לגריל אינו מסופק עם הכיריים, ניתן לרכוש אותו בחנויות.

פונקציה חליטה מאפשרת בישול של ירקות במים רותחים לפרק זמן של מספר דקות, לפני טבילתם במים קפואים כדי לעצור את הבישול (מתחילים במים קרים).
שיטה זו שומרת על צבע הירקות ועל המרקם שלהם.
בחרו את כמות המים שבהם טובלים את הירקות.
מקמו את הכלי עם המוצרים על אזור בישול.

דוגמה למתכון לנתח בקר:

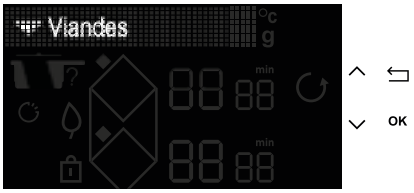
» הדליקו את הכיריים ⏻

» לחצו על מקש 🔥



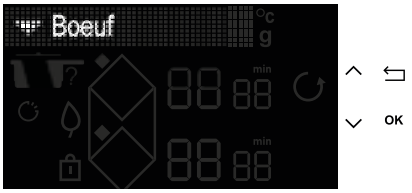
» לחצו על תפריט "מתכונים" בעזרת מקשים ∧ / ∨

» אשרו את הבחירה "מתכונים" בעזרת מקשים **OK**



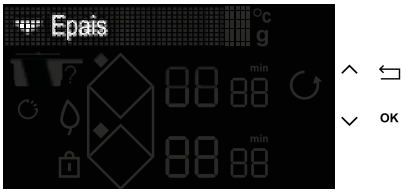
» לחצו על תפריט "בשרים" בעזרת מקשים ∧ / ∨

» אשרו את הבחירה "בשרים" בעזרת מקשים **OK**



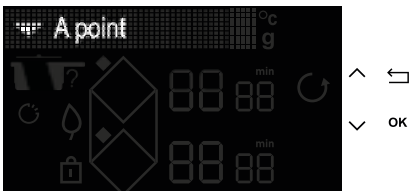
» לחצו על תפריט "בקר" בעזרת מקשים ∧ / ∨

» אשרו את הבחירה "בקר" בעזרת מקשים **OK**



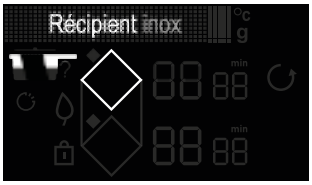
» בחרו את עובי נתח הבקר בעזרת מקשים ∧ / ∨

» אשרו את בחירת העובי בעזרת מקש **OK**

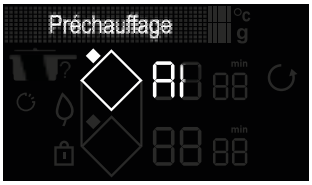


» בחרו אץ מידת העשייה הרצויה בעזרת מקשים ∧ / ∨

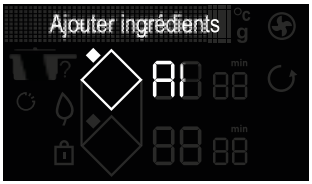
» אשרו את בחירת הסיום בעזרת מקש **OK**



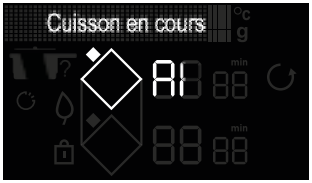
» הכיריים ממליצות על שימוש בכלי אשר יביא לתוצאת הבישול הטובה ביותר וכן על אזור הבישול המתאים ביותר.



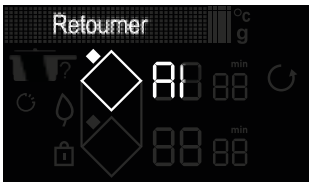
» לאחר הנחת הכלי על אזור הבישול, אשרו עם מקש **OK**
» מתחיל שלב של חימום מקדים ללא הנתח.



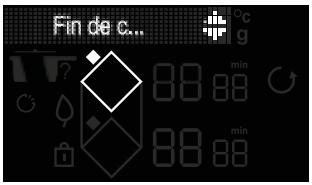
» עם סיום שלב החימום, צג הכיריים מזמין אתכם להניח את הבשר.



לאחר הנחתו, לחצו על מקש **OK**
» מתחילה ספירה לאחור של זמן הבישול של צד אחד של הנתח.



» בתום הזמן הזה, הצג מזמין אתכם להפוך את הנתח.
» לאחר הפיכתו, לחצו על מקש **OK**
» מתחיל שלב הבישול השני.



» עם סיום הבישול נשמעת סדרת צלילים.
» לחצו על ^ כדי להוסיף לזמן הבישול.

הערה: בדיוק לפני תום הבישול, אם "דקה" מהבהב, אפשר לעדכן את זמן הבישול תוך לחיצה על ◔ ולאחר מכן על + או על -.

4.14 פונקציה מועדפים

פונקציה "מועדפים" מאפשרת לשמור בזיכרון 5 פונקציות של עוזר אישי שבהן אתם מרבים להשתמש. בסיום בישול בעזרת העוזר האיש, לפני כיבוי המכשיר, ניתן להוסיף את המתכון שבוצע למועדפים שלכם על ידי בחירת האופציה בעזרת מקשי הגלילה ואישור באמצעות **OK**.
פונקציה העוזר האיש והשינויים שעשיתם, נשמרים במועדפים.

ניתן לחזור למועדפים על ידי לחיצה על מקש וגלילה באמצעות מקשים ∨ / ∧.

נ.ב: במקרה וכבר נעשה שימוש בכל 5 המועדפים, כל הכנסה חדשה לזיכרון תחליף את המועדף הראשון.

4.15 בטיחות והמלצות

חום שיורי

לאחר שימוש אינטנסיבי, אזור הבישול שהיה בשימוש יכול להישאר חם במשך מספר דקות. "H" מוצג במהלך פרק הזמן הזה.
יש להימנע מלגעת באזורים הרלוונטיים בפרק הזמן הזה.

הגבלת חום

כל אזור בישול מצויד בחיישן בטיחות הבודק ברציפות את הטמפרטורה של תחתית הסיר. אם נשכח כלי ריק על אזור בישול דולק, החיישן מתאים את העצמה של הכיריים באופן אוטומטי ובכך מגביל את הסיכון לנזקים לסיר או לכיריים.

הגנה מפני גלישה

עצירת פעולת הכיריים ניתנת להפעלה ב-3 המקרים להלן:
- גלישה המכסה את מקשי הפיקוד.
- מטלית רטובה מונחת על המקשים.
- חפץ מתכתי מונח על מקשי הפיקוד.
הסירו את החפץ או נקו וייבשו את המקשים והפעילו מחדש את הבישול.
במקרים אלה יוצג סמל ━ ויישמע צליל.

מערכת "Auto-Stop" עצירה אוטומטית

אם שכחתם לכבות תבשיל, הכיריים מצוידות בפונקציית בטיחותAuto Stop המנתקת באופן אוטומטי את אזור הבישול לאחר זמן מוגדר מראש (בין שעה ל-10 שעות בהתאם לעוצמה שנבחרה). במקרה של הפעלת מנגנון הבטיחות הזה, הודעה על ניתוק אזור הבישול תוצג כ-"AS" באזור הטקסט ויישמע צליל במשך כ-2 דקות. לחצו על כל אחד מהמקשים כדי לעצור אותו.

4. שימוש במכשיר

עלולים להישמע צלילים הדומים לתקתוק של שעון קיר.
צלילים אלה נשמעים רק במהלך פעילות הכיריים ונעלמים או פוחתים בהתאם לתצורת החימום. גם שריקות עשויות להישמע בהתאם לדגם ולאיכות כלי הבישול. רעשים אלה תקניים, הם חלק מטכנולוגיית האינדוקציה והם אינם מעידים על תקלה.

איננו ממליצים להשתמש באביזרי הגנה לכיריים.

5. תחזוקה

תחזוקה
ללכלוך קל, השתמשו בספוג לניקוי כללי. הרטיבו את האזור לניקוי במים חמים, ונגבו.

להצטברות של לכלוך של בישולים קודמים, גלישה של מוצרים מתוקים, פלסטיק שנמס, השתמשו בספוג לניקוי כללי ו/או מגרדת מיוחדת לזכוכית. יש להרטיב היטב את אזור הבישול במים חמים, השתמשו במגרדת מיוחדת לזכוכית להסרת הלכלוך, השלימו את הניקוי עם ספוג לניקוי כללי ונגבו.

לכתמים וסימני אבנית, שפכו חומץ לבן חם על הלכלוך, המתינו ונגבו עם מטלית רכה.

לשמירה על הברק של צבעי המתכת ולניקוי שבועי, השתמשו בתכשיר מיוחד לזכוכית ויטרו קרמית. מרחו את התכשיר המיוחד (המכיל סיליקון ורצוי עם אפקט הגנה לזכוכית).

הערה חשובה: אין להשתמש באבקות או ספוגים שוחקים. העדיפו קרמים וספוגים מיוחדים לכלים עדינים.

6 תקלות ופתרונות

<u>בהפעלה ראשונה</u>

תצוגה מאירה מופיעה. התופעה תקינה. התצוגה תעלם אחרי 30 שניות.

מערכת החשמל מקצרת או רק צד אחד פועל. החיבור של הכיריים לקוי. בדקו את התאימות (ראה פרק חיבורי חשמל).

הכיריים מדיפות ריח במהלך הבישולים הראשונים. המכשיר חדש. חממו כל אזור בישול במהלך חצי שעה עם סיר מלא מים.

<u>בהפעלה ראשונה</u>

הכיריים אינן פועלות, הצגים ולוח הפיקוד כבויים. המכשיר אינו מחובר לחשמל. החיבור או ההזנה בחשמל לקויים. בדקו את מערכת החשמל ואת המפסק.

הכיריים אינן פועלות ומופיעה הודעה אחרת. המעגל האלקטרוני אינו פועל כראוי. פנו לשירות לקוחות.

הכיריים אינן פועלות ומופיעה הודעה "bloc". שחררו את מנגנון הנעילה לבטיחות ילדים.

קוד F9: מתח נמוך מ-170V.

קוד F0: טמפרטורה נמוכה מ-5°C.

<u>במהלך השימוש</u>

הכיריים אינן פועלות, התצוגה מציגה ▬ ונשמע צליל.

הייתה גלישה או חפץ מונח על לוח הבקרה. נקו או הסירו את החפץ והפעילו מחדש את הבישול.

תצוגה קוד F7.

התחממות יתר של המעגלים האלקטרוניים. (ראה פרק בינוי).

במהלך הפעלת אזור בישול, הסמלים המוארים של לוח הבקרה עדיין מהבהבים.

כלי הבישול שבשימוש אינו מתאים.

כלי הבישול מרעישים והכיריים משמיעות צליל רשרוש במהלך הבישול (עיין פרק "בטיחות והמלצות"). תופעה תקנית. עם כלי בישול מסוג מסוים, המעבר של האנרגיה מהכיריים לכלי הבישול יוצר את הצליל הזה.

האוורור ממשיך לפעול אחרי כיבוי הכיריים.

תופעה תקנית. זה מה שמאפשר את ההתקררות של הרכיבים האלקטרוניים.

במקרה של תקלה מתמשכת.

כבו את הכיריים במשך דקה. אם התקלה ממשיכה, פנו לשירות לקוחות.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014
IT Informazioni re Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyInformacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações re Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v pr Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnost - UE n° 66/2014
SV Information om Information om elektriska hällar för hushållbruk - UE n° 66/2014

CZ57039000 00 ML

		Symbol	Value													Unit	
Model identification			LL6KOX7F	LL6OEV7F	LL6OEX7F	LL6OVX7F	LL6TOX7F	LL6YYX7F	LL6ZEX7F	LL6ZOX7F	LL6ZVX7F	LL6ZZX7F					FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeteckning
Rating plate			SERVICE XXXXXXXXX XXXXXXXXX Hz XX XX XXXX				TYPE XXXXX XXXXXXXX			XXXXXXX		XXXXX XXX XXXX					FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA:Typeskiltet DE: Typenschild EL: πλακέτα στίγμανσης EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **														FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. **** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.**
Total power			7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400	7400				W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικής ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	3	3	3	4	4	3	4	3	4					FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών καπή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **														FR:Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massivekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος διά ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzania (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø	16	16	16	16	16		30	16	28					cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektrický ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø	18	23	23	23	23			23						cm	
	3	Ø	18	28	30	28										cm	
	4	Ø	23													cm	
	5	Ø														cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23				cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlená na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektrický ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW						40x23				40x23				cm	
	8	LxW														cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	182,5	175,1	175,1	175,1	175,1		168,9	175,1	168,3					Wh/kg	FR:Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ανήγυσης ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	170,2	170,2	170,2	170,2			170,2						Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$	169,2	161,1	168,9	168,3										Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$	170,2													Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$					179,7	179,7	180,2	180,2	180,2	180,2				Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$						179,7				180,2				Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	172,8	168,8	171,4	171,2	175,0	179,7	174,6	175,2	174,3	180,2				Wh/kg	FR:Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ανήγυσης από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg