



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



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.



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

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES.....	4
• 1 ENVIRONNEMENT	6
• 2 INSTALLATION	7
• 3 PRÉSENTATION	10
• 4 UTILISATION.....	11
Choix du récipient	11
Sélection du foyer	11
Mise en Marche - Arrêt.....	11
Réglage de la puissance.....	12
Horizone ou duozone	12
Réglage de la minuterie	12
Minuteur indépendant	13
Touche ELAPSED TIME	13
Verrouillage des commandes	13
Fonction ICS	14
Fonction RECALL	14
Fonction SWITCH	15
Fonction BOIL	15
Sécurités et recommandations.....	15
• 5 ENTRETIEN	17
• 6 ANOMALIES	18
• 7 TABLEAU ÉNERGÉTIQUE	19
• 8 SERVICE APRÈS-VENTE	20

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les zones de cuisson. Si la surface est fissurée, déconnecter l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS

IMPORTANTES

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre. Evitez les chocs avec les récipients : la surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

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

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

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

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.

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.

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.

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



• 1 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.

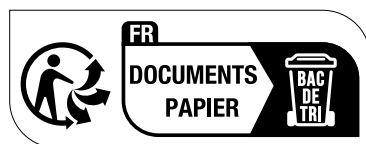
Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou des services techniques de votre ville pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la 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

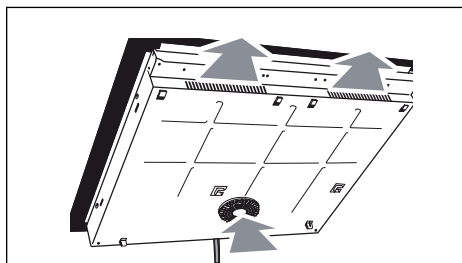
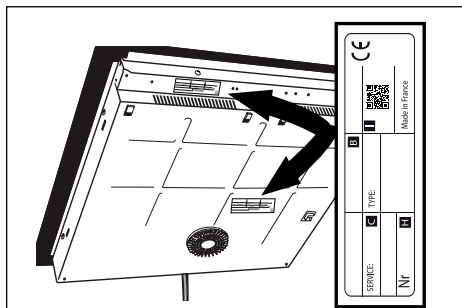
DEBALLAGE

Enlevez tous les éléments de protection de la table de cuisson.

Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique.

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

Service:	Type:
----------	-------

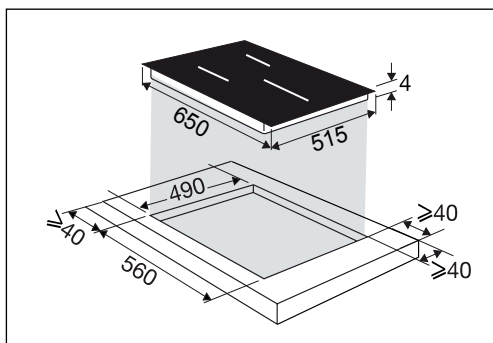


ENCASTREMENT

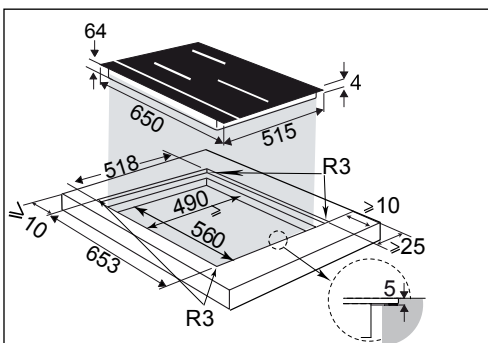
Vérifiez que les entrées et les sorties d'air sont bien dégagées.

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

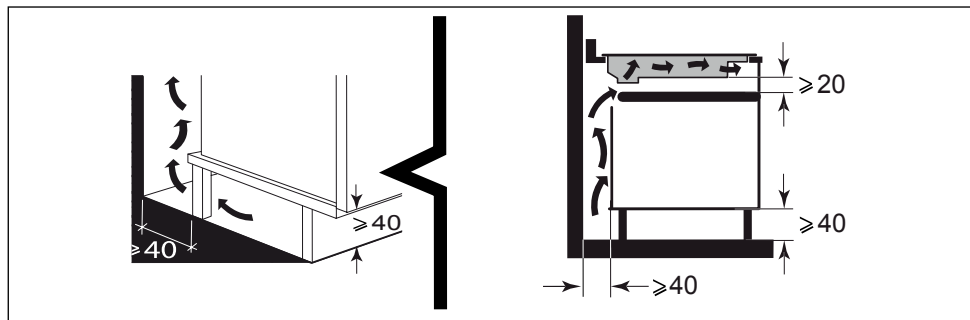


Encastrement à fleur



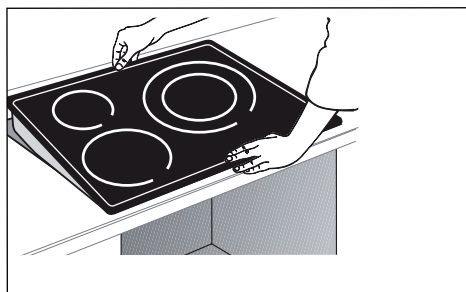
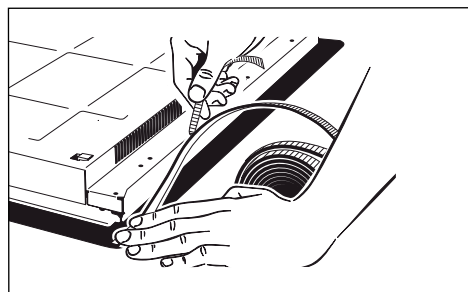
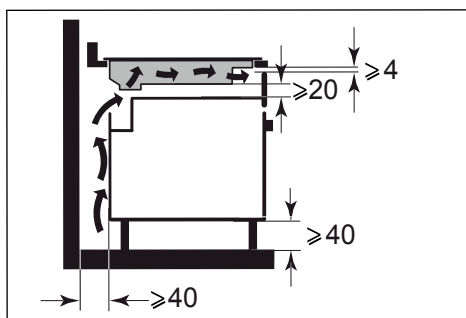
• 2 INSTALLATION

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).

• 2 INSTALLATION

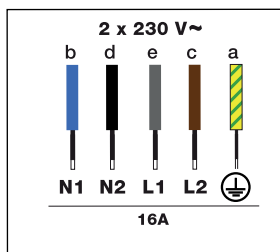
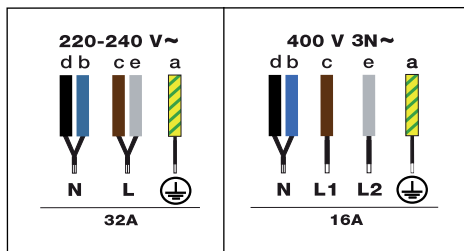
BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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.

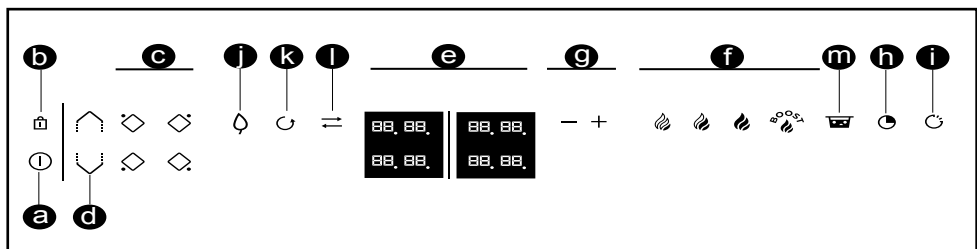
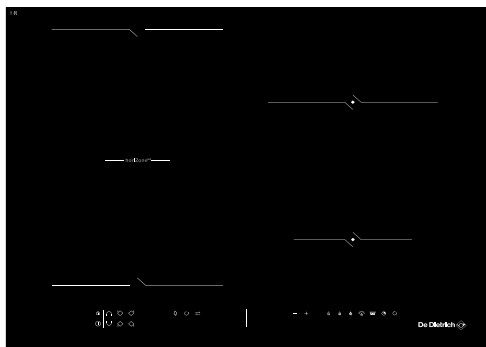
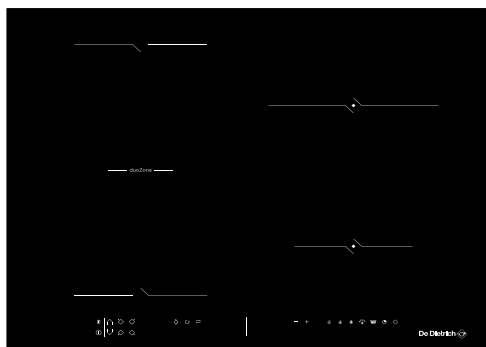
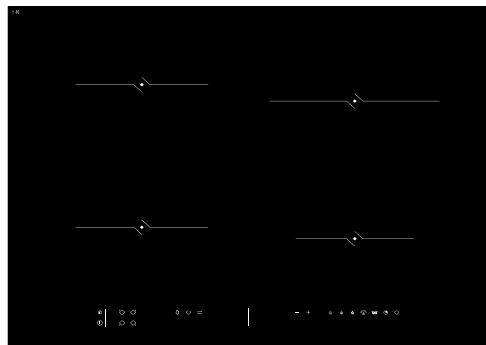
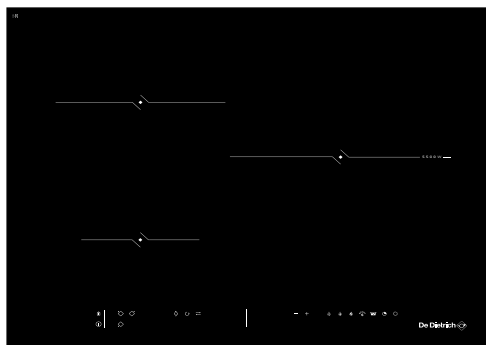
Identifiez le câble de votre table de cuisson.

- 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 PRESENTATION



Lexique clavier

- a** = Mise en Marche / Arrêt
- b** = Verrouillage / Clean Lock
- c** = Choix zone de cuisson
- d** = Horizone ou Duozone
- e** = Afficheur
- f** = Présélection
- g** = Réglage puissance / temps
- h** = Minuterie
- i** = Fonction Elapsed time


- j** = Fonction ICS
- k** = Fonction Recall
- l** = Fonction Switch
- m** = Fonction Boil




• 4 UTILISATION

4.1 CHOIX DU RECIPIENT

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


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

 Évitez de poser des récipients sur le clavier de commande.

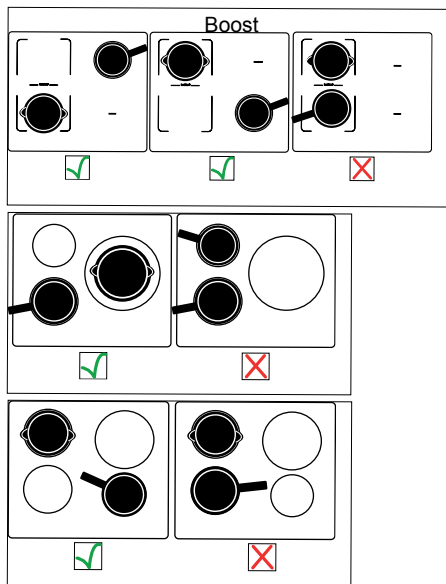
4.2 SELECTION DU FOYER

Vous disposez de plusieurs foyers sur les-quels 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 fonctionne-ra pas, même si le matériau du récipient est préconisé pour l'induction. Veillez à ne pas utiliser de récipients au diamètre inférieur à celui du foyer (voir tableau).

Diamètre du foyer (cm)	Puissance max du foyer (Watts)	Diamètre du fond du récipient (cm)
16*	2000 / 2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23*	3100 / 3700	12 - 24
28*	3700/5500	15 - 32
Horizone	3700	18 - Ovale - poissonnière
Duozone	3700	
1/2 zone	2800	11 - 22

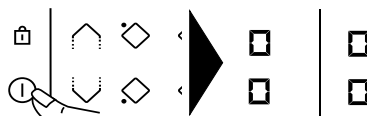
 Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci.

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.

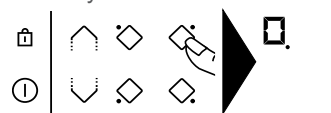


4.3 ① MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt ①. Un «0» clignote sur chaque foyer pendant 8 secondes.



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



Si un récipient est détecté. le «0» clignote avec un point. Vous pouvez alors régler la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

4 UTILISATION

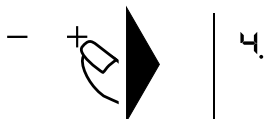
Arrêt d'une zone / table

Appuyez longuement sur la touche de la zone ①, un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît.

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

4.4 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 19 ou de 1 à 14 (Power Management).



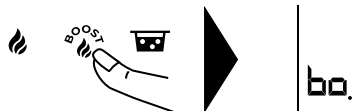
Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum

(hors boost) en appuyant sur la touche «-» de la zone .

Pré-sélection de puissance :

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

- = puissance 2 - Maintenir au chaud
- = puissance 10 - Mijoter
- = puissance 19 - Saisir
- = puissance maximale.



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

Procédez ainsi :

La table de cuisson doit être éteinte.

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

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

Un bip valide votre action après quelques instants.

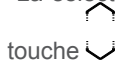
Nota : Les puissances doivent être comprises entre

- 1 et 3 pour
- 4 et 11 pour
- 12 et 19 pour

4.5 HORIZONE OU DUOZONE

— Horizone^{tech} — / — Duozone —

La sélection de la zone libre se fait par la



Le réglage de la puissance et de la minuterie se fait comme pour un foyer normal. Pour arrêter la zone, appuyer longuement

sur la touche , un bip long retentit et les afficheurs s'éteignent ou le symbole «H» apparaît.

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

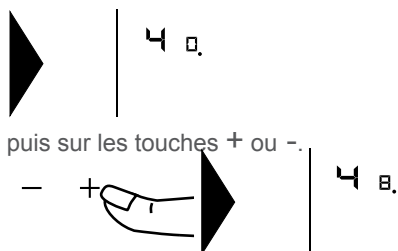
4.6 ⌚ REGLAGE DE LA MINUTERIE

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

Pour la mettre en marche ou la modifier, appuyez sur la touche ⌚ minuterie.



• 4 UTILISATION



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

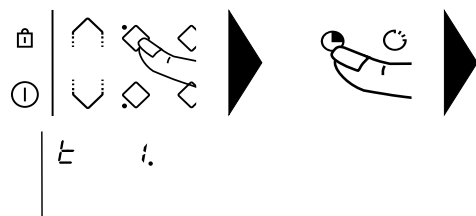
En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip vous prévient. Pour effacer ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. A défaut, elles s'arrêteront au bout de quelques instants.


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

Minuteur indépendant

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

- Sélectionnez une zone non utilisée.



- Faites un appui sur la touche .
- Réglez le temps avec la touche +. 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.

4.7 TOUCHE ELAPSED TIME


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

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



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

Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

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

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 table ou la coupure d'une zone de chauffe.



4 UTILISATION

Verrouillage


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




Table verrouillée en fonctionnement

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage.

Quand vous appuyez sur les touches de puissance ou de minuterie des zones en fonctionnement :


«bloc» apparaît 2 secondes puis disparaît. Déverrouillage


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

Fonction CLEAN LOCK

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

Pour activer Clean lock :


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


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

4.9 FONCTION ICS Intelligent Cooking System

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

Procédez ainsi :

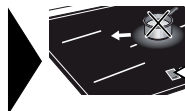
Posez le récipient sur le foyer (ex.: Ø28 cm). Sélectionnez la puissance Boost et éventuellement une durée. 

Appuyez sur la touche . Le symbole «ICS» apparaît dans l'afficheur



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


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



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

4.10 FONCTION RECALL

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

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



Lorsque la table fonctionne, la fonction permet de rappeler les réglages de



• 4 UTILISATION

puissance et de minuterie du (ou des) foyer(s) éteint(s) depuis moins de 30 secondes.

4.11 ⇄ 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 dans l'afficheur. Sélectionnez le foyer sur lequel vous souhaitez déplacer votre récipient. Les réglages sont transférés vers le foyer sélectionné, vous pouvez déplacer le récipient sur le nouveau foyer.

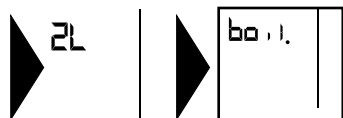
4.12 ☑ FONCTION BOIL

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

Sélectionnez votre foyer, faites un appui court sur la touche «Boil» ☑.



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



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

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

cuisson démarre.

Un bip retentit lorsque l'eau est à ébullition et le symbole «Boil» défile dans l'afficheur. Versez alors les pâtes puis validez en appuyant sur la touche «Boil».

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

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

Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.

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

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

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

🔍 Conseil économie d'énergie

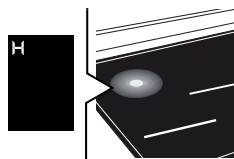
Cuisiner avec un couvercle bien ajusté économise de l'énergie. Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez parfaitement contrôler votre cuisson.

4.13 SECURITES ET RECOMMANDATIONS

Chaleur résiduelle

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

Un "H" s'affiche durant cette période.



Évitez alors de toucher les zones concernées.



• 4 UTILISATION

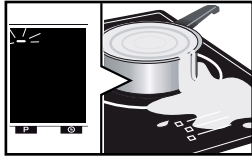
Limiteur de température

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 commande et un signal sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.



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

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



Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

•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

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 D1 : 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.



7 TABLEAU ÉNERGÉTIQUE

- FR Informations concernant les phases de cuisson des lignes électriques - UE n° 662014
- DE Informations über die elektrischen Vorgänge desess, pro domoconit - UE n° 662014
- EN Dryingstage for cablegrids in highvoltage electrical installations - UE n° 662014
- IE Informations concernant les phases de cuisson des lignes électriques - UE n° 662014
- FR Informations sur les phases de cuisson des lignes électriques - UE n° 662014
- DE Informations über die elektrischen Vorgänge desess, pro domoconit - UE n° 662014
- EN Dryingstage for cablegrids in highvoltage electrical installations - UE n° 662014
- IE Informations concernant les phases de cuisson des lignes électriques - UE n° 662014
- FR Informations sur les phases de cuisson des lignes électriques - UE n° 662014
- DE Informations über die elektrischen Vorgänge desess, pro domoconit - UE n° 662014
- EN Dryingstage for cablegrids in highvoltage electrical installations - UE n° 662014
- IE Informations concernant les phases de cuisson des lignes électriques - UE n° 662014
- FR Informations sur les phases de cuisson des lignes électriques - UE n° 662014
- DE Informations über die elektrischen Vorgänge desess, pro domoconit - UE n° 662014
- EN Dryingstage for cablegrids in highvoltage electrical installations - UE n° 662014
- IE Informations concernant les phases de cuisson des lignes électriques - UE n° 662014

Symbol	Value	Unit
Model identification	LEKOXXE LEKOXXE LEKOXXE LEKOXXE LEKOXXE	
Rating value	100 100 100 100 100	
Type of hub	Induction **	
Total power	4 3 4 3 4	W
Number of cooling zones and/or areas	4 3 4 3 4	
Feeding technology (injection cooling zone and/or surface cooling zone, solid phase)	Induction **	
For circular cooling zones or areas: diameter of usual surface area per cooling zone or area, referred to the nearest 5 mm	1 Ø 16 2 Ø 18 3 Ø 18 4 Ø 23 5 Ø	mm
For rectangular cooling zones or areas: length and width of usual surface area per cooling zone or area, referred to the nearest 5 mm	6 LxW 37x18 7 LxW 8 LxW	mm
Energy consumption per cooling zone or area calculated per kg	1 EC _{cooling} 100.8 175.1 182.5 175.1 175.1 2 EC _{cooling} 172 170.2 170.2 170.2 170.2 3 EC _{cooling} 172 168.3 168.9 4 EC _{cooling} 171.9 5 EC _{cooling} 6 EC _{cooling} 169.2 169.2 7 EC _{cooling} 8 EC _{cooling}	Wh/kg
Energy consumption for the hub calculated per kg	EC _{cooling} 174.2 171.2 174.9 171.4 175.2	Wh/kg

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 0,30 € / min
+ prix appel

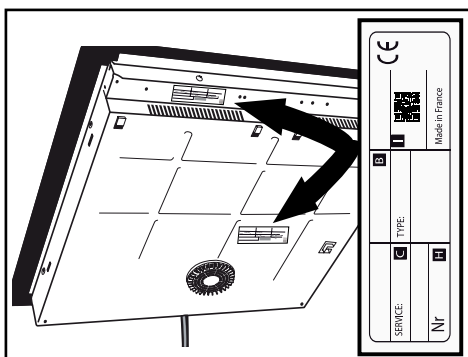
NOTA :

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.



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

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS.....	4
• 1 ENVIRONMENT	6
• 2 INSTALLATION	7
• 3 PRESENTATION	10
• 4 USE	11
Choice of cookware.....	11
Cooking ring selection.....	11
Powering On/Off.....	11
Adjusting the power.....	12
Horizone or Duozone	12
Adjusting the timer	12
Independent timer	13
ELAPSED TIME key	13
Locking the controls	13
ICS function.....	14
Recall FUNCTION	14
Switch FUNCTION.....	15
Boil FUNCTION.....	15
Safety and recommendations	15
• 5 CARE.....	17
• 6 TROUBLESHOOTING.....	18
• 7 ENERGY TABLE	19

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

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

The instruction manual for your appliance is available to download on the brand's website.

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

Children must not be allowed to play with the appliance.

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.

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.

Your hob has a child safety feature that prevents it from being used when switched off or during use (see chapter: using the child safety feature).

Your appliance complies with applicable European Directives and regulations.

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.

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.

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

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

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



IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

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

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. These hobs must be connected to the power grid via an all-pole cut-off device that complies with installation regulations in effect. 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.

After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pan sensor to do this.

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.

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.

WARNING: 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.



• 1 ENVIRONMENT

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

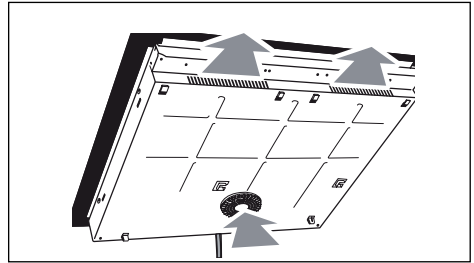
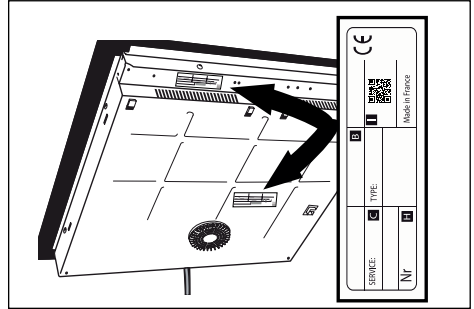
UNPACKING

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:
----------	-------

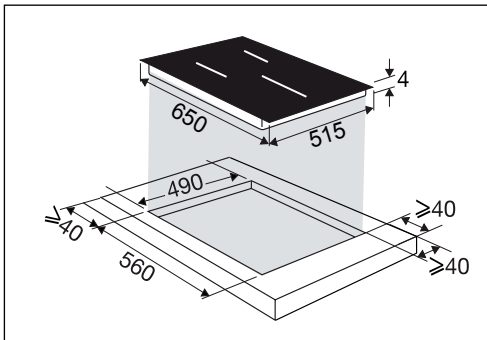


FITTING THE HOB

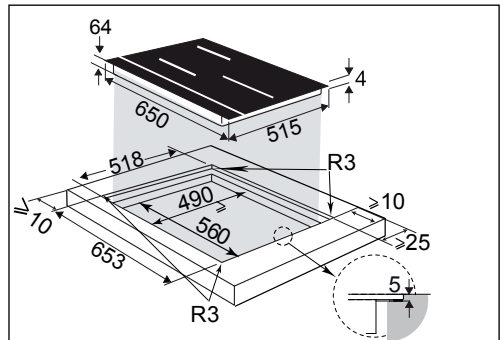
Check that the air intakes and outlets are unobstructed.

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

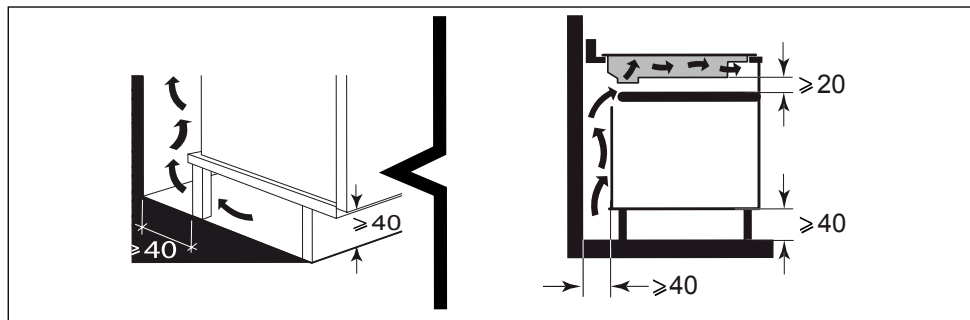


Fitting flush with the worktop

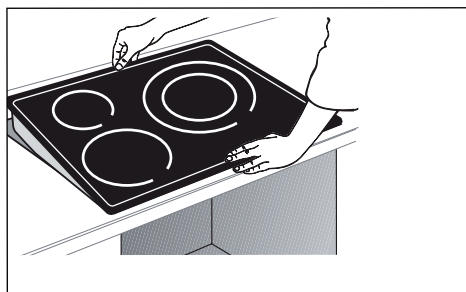
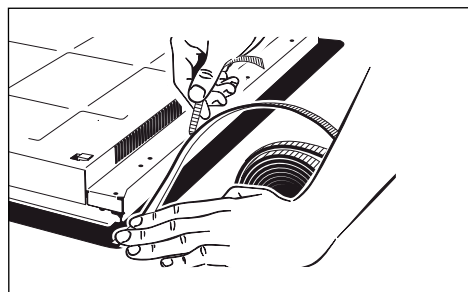
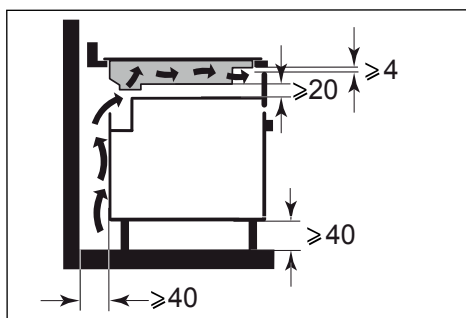


• 2 INSTALLATION

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.



Warning

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).



• 2 INSTALLATION

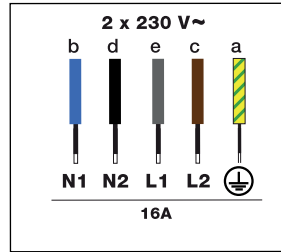
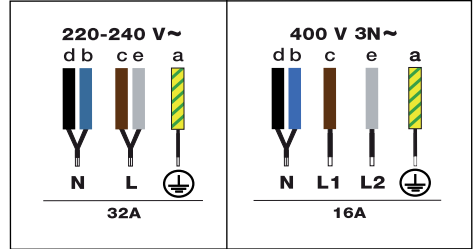
ELECTRIC CONNECTION

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.

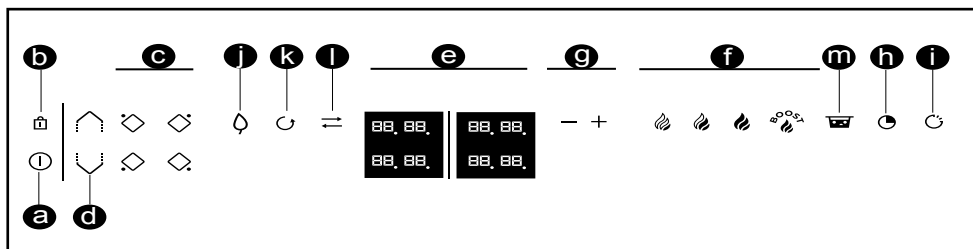
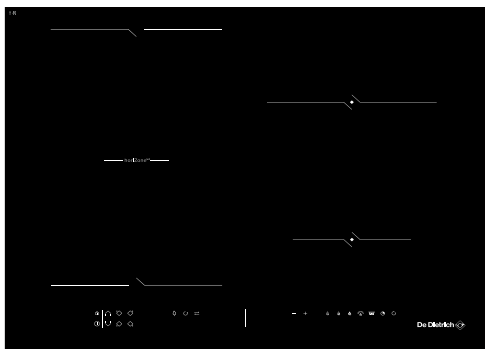
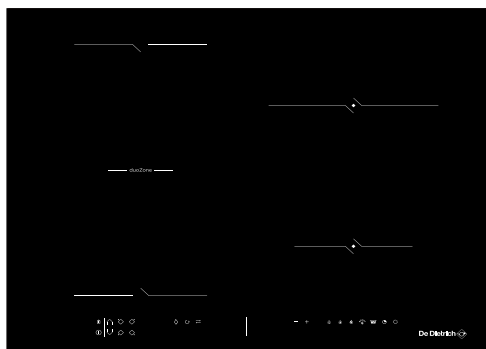
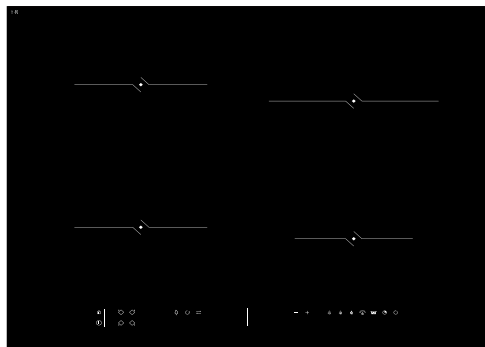
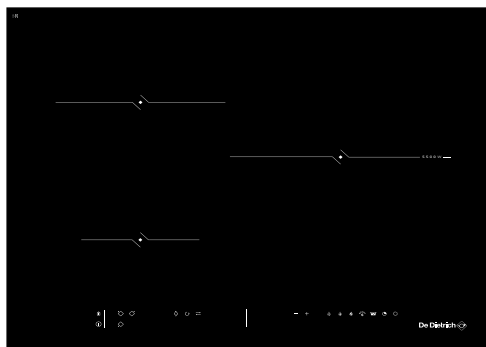
Identify the cable for your hob.

- 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



Control panel glossary

- a** = On / Off switch
- b** = Locking/Clean Lock
- c** = Choice of cooking ring
- d** = Horizone or Duozone
- e** = Display
- f** = Pre-selection
- g** = Power/time setting
- h** = Timer
- i** = Elapsed time function


- j** = ICS function
- k** = Recall function
- l** = Switch function
- m** = Boil function



• 4 USE

4.1 CHOICE OF COOKWARE

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


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

 Avoid putting cookware on the control panel.

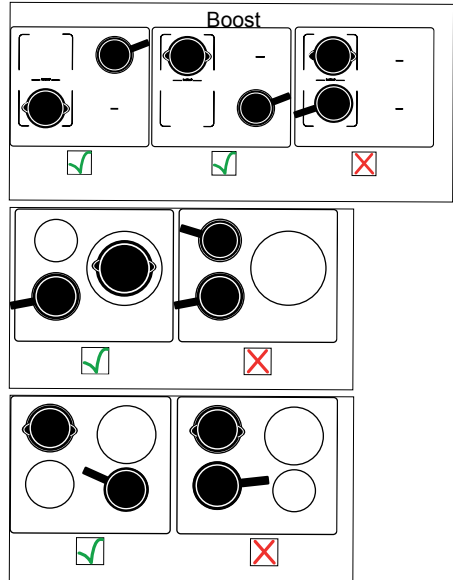
4.2 COOKING RING SELECTION

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

Cooking ring diameter (cm)	Max power of the diameter (Watts)	Diameter of bottom of cookware (cm)
16*	2000 / 2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23*	3100 / 3700	12 - 24
28*	3700/5500	15 - 32
Horizone	3700	18 - Oval - fish dish
Duozone	3700	
1/2 zone	2800	11 - 22

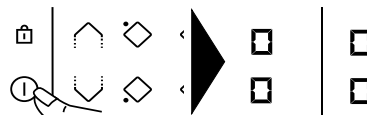
 When several cooking rings are used at the same time, the hob manages the power distribution, so as not to exceed its total power.

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

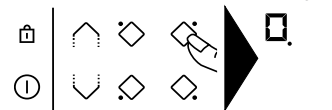


4.3 Ⓢ SWITCHING ON/OFF

Press the On / Off key . A "0" flashes in each zone for 8 seconds.



If no pan is detected, select your cooking ring.




If a pan is detected, the "0" flashes with a dot. You can then adjust the power. If you do not select a power level, the cooking zone will automatically turn itself off.



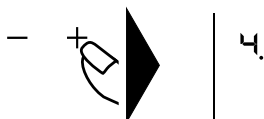
• 4 USE

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 touchkey to switch the hob off completely.

4.4 SETTING THE POWER





Press the + or - key to adjust your power level between 1 and 19 or 1 and 14 (Power Management).

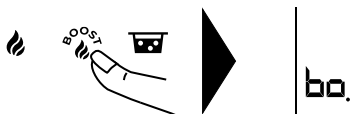


When switching on the hob, you can directly select the maximum power level (excluding boost) by pressing the "-" key for the cooking ring.

Power presets:

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

-  = level 2 - Keep warm
-  = level 10 - Simmer
-  = level 19 - Sear
-  = maximum power setting.



All these power values apart from BOOST can be modified.

Proceed as follows:




The hob must be switched off.

- Select  or  or  by pressing and holding it.


Set a 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 


4.5 HORIZONE OR DUOZONE

— **Horizone^{tech}** — / — **Duozone** — 

The free zone is selected with the key 




The power and timer are adjusted as for a normal cooking ring. To stop the zone, press

and hold the  key; a long beep sounds and the displays go off or the "H" symbol appears.

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

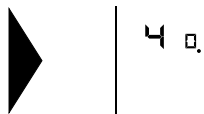
4.6 SETTING THE TIMER

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

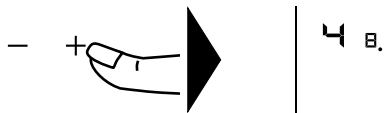
To activate or adjust the timer, press the timer key .



•4 USE



then the + or - key.



To assist with setting long cooking times, you can go straight to 99 minutes by pressing the - key from the start.

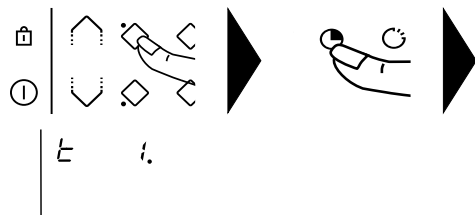
At the end of cooking, the display indicates 0 and a warning beep sounds. To cancel this information, press any button for the particular cooking zone being used. Otherwise, they will switch off after a few seconds.


To stop the timer during cooking, press the + and - keys at the same time or go back to 0 with the - key.

Independent timer

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

- Select a free ring.



- Press the  key.
- Set the time with the + key.
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.

4.7 ELAPSED TIME KEY


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.

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


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 control and ring selection keys are still active, allowing the hob or a cooking ring to be switched off.

• 4 USE

Locking

Press and hold the  key, until the "bloc" locking symbol appears in the displays and a beep confirms the operation.

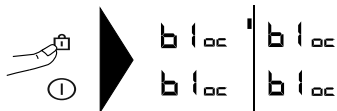



Table locked in operation

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

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


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


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

CLEAN LOCK function

This function allows you to temporarily lock your hob while cleaning it.

To activate Clean lock :

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


After a predefined time, the lock will automatically disengage. Two beeps sound and "bloc" switches off. You may deactivate the Clean lock at any time by pressing and holding the  key.

4.9 ICS FUNCTION Intelligent Cooking System

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

Proceed as follows:

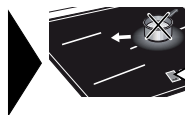
Place the pan on the cooking ring (e.g. 28 cm dia.). Select Boost power and possibly a cooking time.

Press . The "ICS" symbol flashes in the display



either the selected ring is the best one for the pan and "ICS" 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.

4.10 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 and then give a short press on the key .



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



• 4 USE

4.11 ⇄ 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 flash in the display. Select the zone to which you wish to move the pan. The settings will be transferred to the selected zone and you can now move the pan.

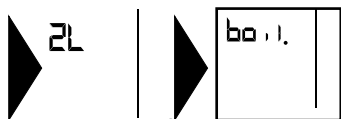
4.12 🍲 BOIL FUNCTION

With this function you can boil and simmer water to cook pasta, for example.

Select your ring and briefly press the "Boil" key



By default, the quantity of water proposed is 2 litres, but you may modify it using + or - keys.



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

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

A beep sounds when the water is boiling and the "Boil" symbol flashes in the display. You can then add the pasta and confirm by pressing the "Boil" key.

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

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

A beep sounds out when cooking is finished.

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

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



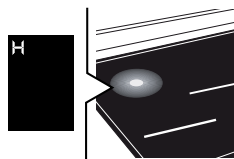
Advice on how to save energy

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

4.13 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.



• 4 USE

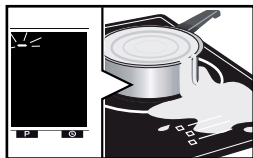
Temperature limiter

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.



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.

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

When using for the first time

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

The circuit breaker trips/blows a fuse or only one side of the hob works. The hob has been wired incorrectly. Verify its compliance (see connexion chapter).

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

When you switch it on

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

There is no power to the hob. The 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 is below 170 V.

Fault code D1: temperature is below 5°C.

During use

The hob does not work, the screen displays – and a beep sounds.

There was a spillage or an object is 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 cookware makes a noise and your hob clicks during cooking (see "Safety precautions and recommendations").

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


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

This is normal. It cools the electronics.

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



- FR** Informations concernant les phases de cuisson des fours électriques - UE n° 662914
- DE** Informations für die elektrischen Kochherde, Probenkochen - UE n° 662914
- DA** Oplysninger for elektriske ovnsbenedning - UE n° 662914
- ES** Información sobre las fases de cocción de hornos eléctricos - UE n° 662914
- IT** Informazioni concernenti le fasi di cottura dei forni elettrici - UE n° 662914
- NL** Informatie met betrekking tot het bakproces van elektrische kookkasten - UE n° 662914
- PL** Informacje dotyczące etapu gotowania w piekarniku elektrycznym - UE n° 662914
- PT** Informações relacionadas com a fase de aquecimento - UE n° 662914
- SK** Informácie o prípravnej fáze elektrických vlnových forní - UE n° 662914
- SV** Information om värmen av elektriska ugnar - UE n° 662914

Symbol	Value	Unit
Model/identification	LEKXX1B LEKXX1E LEKXX1H LEKXX1S	
Rating plate		
Type of hob	Induction **	
Total power	7000 7000 7000 7000	W
Number of cooking zones and/or areas	4 3 4 3 4	
Heating technology (injection cooking zone and/or surface heating zone, solid plate)	Induction **	
For circular cooking zones or areas: diameter of usual surface area per electric heating zone referred to the nearest 5 mm	1 Ø 16 16 16 16 16 16 2 Ø 18 18 23 23 23 23 3 Ø 18 28 30 4 Ø 23 5 Ø 6 L400	Ømm
For rectangular cooking zones or areas: length and width of usual surface area per electric heating zone referred to the nearest 5 mm	300x400 300x400 300x400 300x400 300x400 300x400	Ømm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1 EC _{max,100%} 100.9 115.1 102.5 175.1 175.1 2 EC _{max,100%} 112 170.2 170.2 170.2 170.2 3 EC _{max,100%} 112 108.3 108.9 4 EC _{max,100%} 117.9 5 EC _{max,100%} 6 EC _{max,100%} 7 EC _{max,100%} 8 EC _{max,100%}	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{max,100%} 174.2 171.2 174.9 171.4 175.2	Wh/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.

Jsmo 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.



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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
• 1 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	6
• 2 INSTALACE	7
• 3 POPIS	10
• 4 POUŽITÍ	11
Výběr nádobí	11
Výběr varné zóny	11
Spuštění – Vypnutí	11
Nastavení výkonu	12
Horizone nebo duozone	12
Nastavení minutky	12
Nezávislá minutka	13
Tlačítko ELAPSED TIME	13
Uzamčení ovládacího panelu	13
Funkce INTELIGENTNÍHO VARNÉHO SYSTÉMU	14
Funkce RECALL	14
Funkce SWITCH	15
Funkce BOIL	15
Bezpečnost a doporučení	15
• 5 ÚDRŽBA	17
• 6 NEOBVYKLÉ STAVY	18
• 7 ENERGETICKÁ TABULKA	19

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

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

Návod k použití vašeho zařízení je k dispozici ke stažení na internetových stránkách značky.

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 dohledem nebo obdrží předchozí informace 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.

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.

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

Váš přístroj odpovídá Evropským směrnicím a předpisům, kterým podléhá.

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.

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.

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

Nebezpečí požáru: na varné desce neskladujte předměty.

Pokud je povrch popraskaný, přístroj odpojte, aby nehrozilo riziko elektrického šoku.



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Do výměny skleněné horní plochy již přístroj nepoužívejte. 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.

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. 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 pracovat při 50 Hz nebo 60 Hz (50 Hz/60 Hz) bez jakéhokoli zvláštního zásahu z Vaší strany. Po použití varnou desku vypněte pomocí ovládání a nespolehejte na detektor hrnců.

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 přírodní kabel elektrického přístroje zapojeného v blízkosti varné desky nedotýká varných zón.

K údržbě desky nepoužívejte parní čistič.

Přístroj není určen k zapínání prostřednictvím externího časovače nebo samočinného dálkového ovladače.

UPOZORNĚNÍ: Používejte pouze ochranné prvky navržené výrobcem varného zařízení uvedené v návodu k použití jako vhodné nebo zařazené do balení přístroje. Použití nevhodných ochranných opatření může způsobit zranění či poškození.

• 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 nejbližší 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*

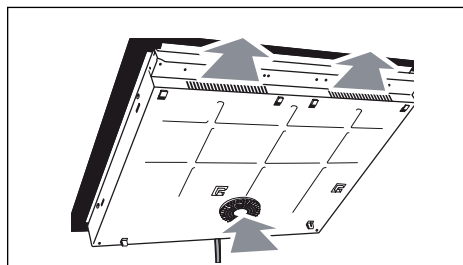
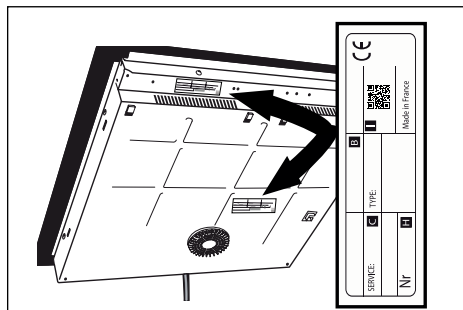
VYBALENÍ

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:
---------	------

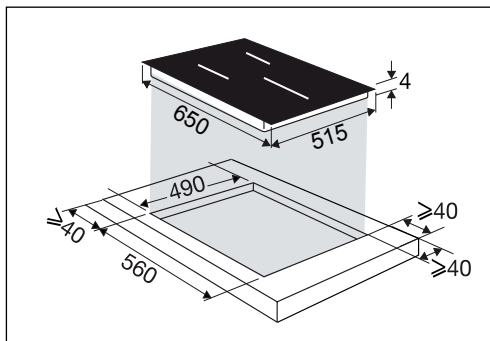


ZABUDOVÁNÍ

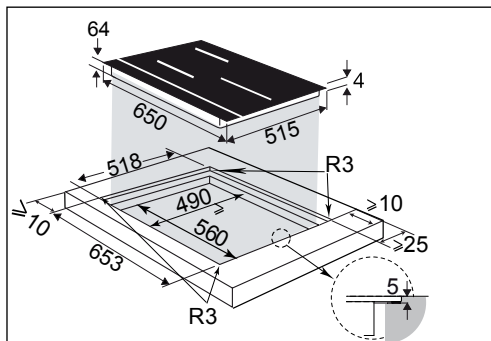
Zkontrolujte, zda vstupy a výstupy vzduchu nejsou ničím blokovány.

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

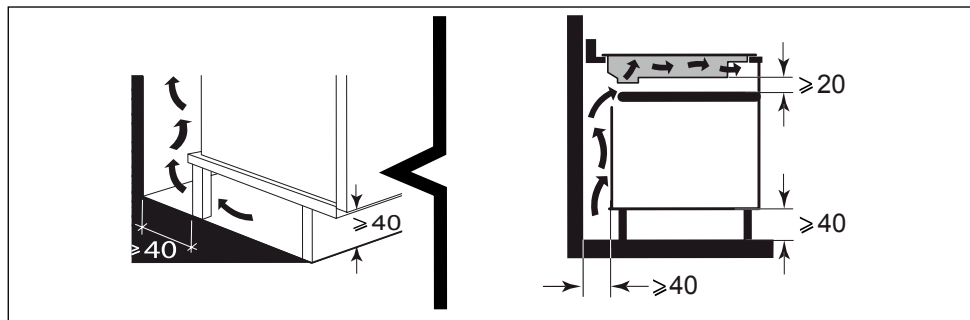


Zapuštění do pracovní desku



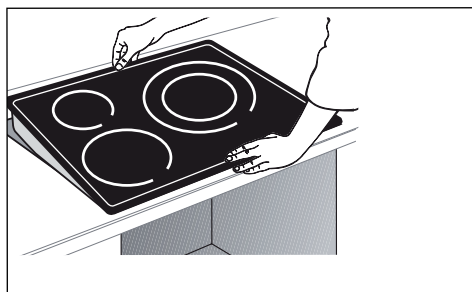
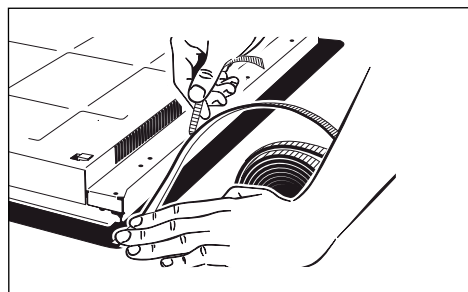
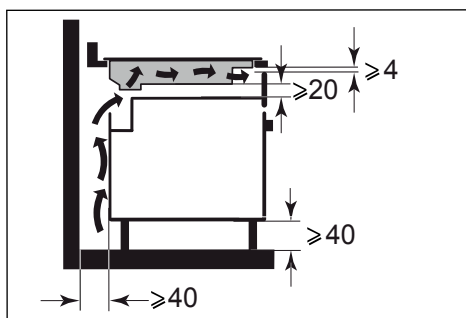
• 2 *INSTALACE*

V případě instalace desky nad zásuvku



nebo nad vestavnou troubu dodržujte rozměry uvedené na obrázcích, abyste zajistili dostatečné proudění vzduchu v přední části.

Nalepte těsnicí spoj po celém obvodu desky před zabudováním.



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*

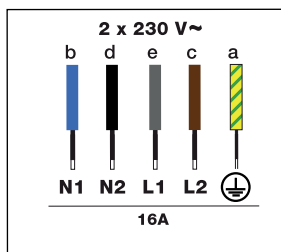
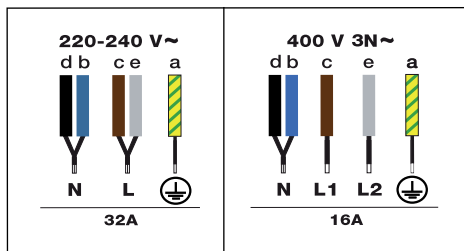
ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

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

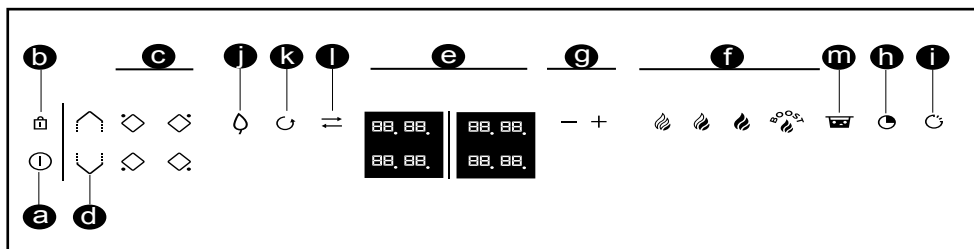
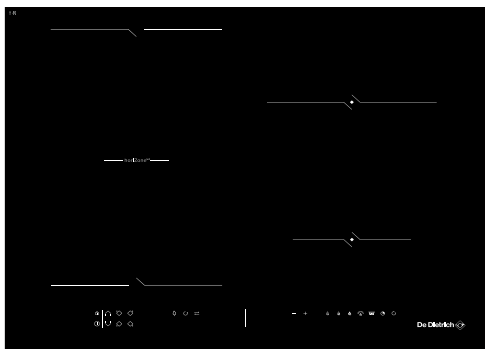
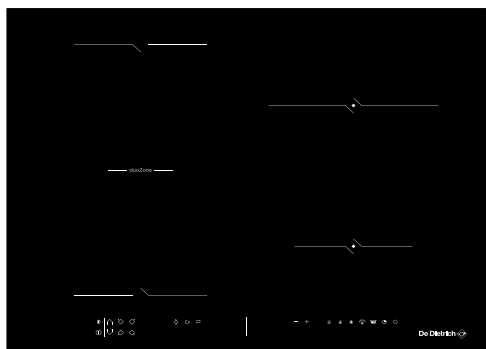
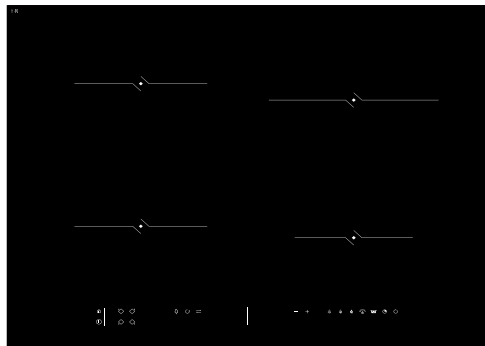
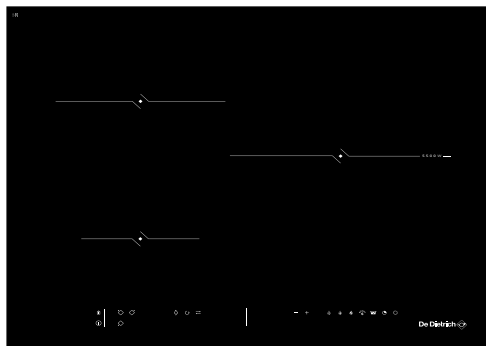
Vyhledejte kabel vaší varné desky.

- 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



Legenda tlačítek

- a** = Zapnutí/Vypnutí
- b** = Uzamčení / Clean Lock
- c** = Výběr varné zóny
- d** = Horizont nebo Duozone
- e** = Displej
- f** = Předvolba
- g** = Nastavení Výkonu/Doby
- h** = Minutka
- i** = Funkce Elapsed time


- j** = Funkce Inteligentního varného systému
- k** = Funkce Zpětného zobrazení nastavení
- l** = Funkce Spínače
- m** = Funkce Kontroly varu



• 4 POUŽITÍ

4.1 VÝBĚR NÁDOBY

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.**

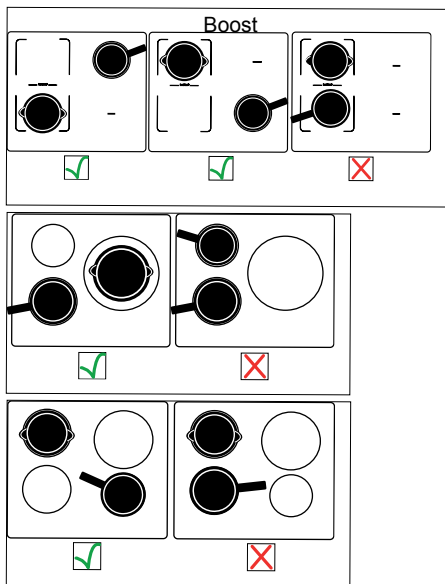
4.2 VÝBĚR VARNÉ ZÓNY

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 varné zóny (cm)	Výkon max. plotny (watty)	Průměr dna nádobí (cm)
16*	2000 / 2400	10–18
18	2800	11–22
23*	3100 / 3700	12–24
28*	3700/5500	15–32
Horizone	3700	18 – Ovál – pánev na rybu
Duo zóna	3700	
1/2 oblasti	2800	11–22

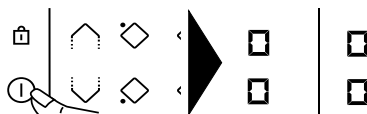
 Při souběžném použití více plotýnek rozdělujte varná deska výkon tak, aby nebyl překročen její celkový výkon.

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

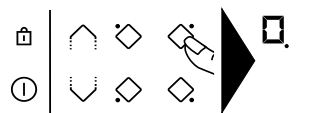


4.3 Ⓛ ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ

Stiskněte tlačítko pro Zapnutí/Vypnutí Ⓛ. U každé plotýnky bude po dobu 8 sekund blikat „0“.



Pokud není zjištěna žádná nádoba, vyberte varnou zónu.




Pokud je nádoba zjištěna, bude „0“ blikat s tečkou. Nyní můžete nastavit požadovaný výkon. Nenastavíte-li výkon, varná zóna se automaticky vypne.



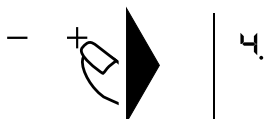
• 4 POUŽITÍ

Vypnutí zóny/desky

Dlouze stisknete tlačítko zóny , zazní dlouhé pípnutí a displej zhasne nebo se objeví symbol „H“ (zbytkové teplo). Stisknete tlačítko Zapnutí/Vypnutí pro úplné vypnutí varné desky.

4.4 NASTAVENÍ VÝKONU





Stisknete tlačítko + nebo -, kterými se nastavuje úroveň výkonu od 1 do 19 nebo od 1 do 14 (Power Management).

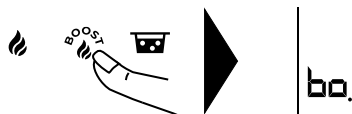


Při spouštění můžete zvolit přímo maximální výkon stiskem tlačítka (kromě boost) stisknutím tlačítka „-“ varné zóny.

Předvolba výkonu:

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

-  = výkon 2 – Udržování teploty
-  = výkon 10 – Dušení
-  = výkon 19 – Smažení
-  = maximální výkon.



Tyto hodnoty výkonu lze upravit vyjma režimu BOOST.

Postupujte takto:



Varná deska musí být vypnutá.

- Vyberte  nebo  nebo  dlouhým stiskem tlačítka.

Nastavte nový výkon pomocí tlačítka + nebo -.


Za několik okamžiků zazní potvrzující pípnutí.

Poznámka: Výkony musí být v rozsahu

- 1 a 3 pro 
- 4 a 11 pro 
- 12 a 19 pro 

4.5 HORIZONE NEBO DUOZONE


— Horizone^{tech} — / — Duozone —

Výběr volné varné zóny se provádí tlačítkem 



Nastavení výkonu a časovače se provádí podobně jako u běžné varné zóny. Chcete-li zónu zastavit, stisknete a podržte




tlačítko , zazní dlouhé pípnutí, displej zhasne nebo se zobrazí symbol „H“.

Stisknutím tlačítka přední nebo zadní varné zóny se funkce deaktivuje a přesune se nastavení na požadovanou varnou zónu.

4.6 NASTAVENÍ ČASOVAČE

Každá varná zóna je vybavena vlastním časovačem. Ten může být spuštěn po zapnutí příslušné varné zóny.

Pro jeho spuštění nebo změnu stisknete tlačítko  časovače.



• 4 POUŽITÍ



Nastavení delší doby lze usnadnit tak, že přejdete přímo na 99 minut tak, že začnete stisknutím

tlačítka -.

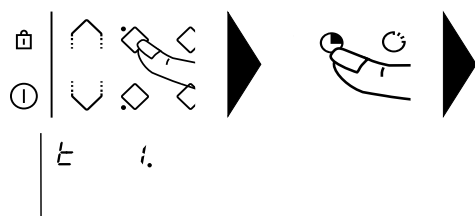
Na konci vaření displej zobrazí 0 a zazní pípnutí. Pro vymazání těchto informací stiskněte kterékoli ovládací tlačítko příslušné varné zóny. Jinak se za několik okamžiků samy vypnou.

Chcete-li časovač vypnout během vaření, stiskněte zároveň tlačítka + a -, nebo se tlačítkem - vraťte na 0.

Nezávislá minutka

Tato funkce umožňuje měřit dobu trvání nějaké události bez vaření.

- Vyberte nepoužívanou varnou zónu.



- Stiskněte tlačítko 0.

- Nastavte čas tlačítkem +.

Na displeji bliká „t“.




- Po ukončení nastavení se „t“ rozsvítí trvale a spustí se odpočítávání.


Odpočítávání můžete zastavit dlouhým stiskem tlačítka výběru varné zóny.

4.7 TLAČÍTKO ELAPSED TIME


Tato funkce umožňuje zobrazit čas uplynulý od poslední změny výkonu ve vybrané varné zóně.

Pro použití této funkce stiskněte tlačítko . Uplynulý čas bliká na displeji 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 je na časovači zobrazen čas, nelze tento čas změnit po dobu 5 sekund po stisknutí . Po uplynutí těchto 5 sekund lze dobu tepelné úpravy změnit.


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 topnou zónu.

• 4 POUŽITÍ

Uzamčení

Držte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol uzamčení „bloc“ a nezazní potvrzující pípnutí.




Deska uzamčená při provozu

Displej zapnutých varných zón střídavě zobrazuje výkon a symbol uzamčení.

Při stisknutí tlačítka ovládání výkonu nebo časovače zón za provozu:

na 2 sekundy se zobrazí „bloc“ a poté zmizí. Odemčení


Držte stisknuté tlačítko , dokud z displeje nezmizí symbol uzamčení „bloc“ a nezazní potvrzující pípnutí.

Funkce ZÁMKU PŘI ČIŠTĚNÍ

Touto funkcí můžete dočasně zablokovat varnou desku při čištění.

Aktivování funkce Clean lock:

Krátce stiskněte tlačítko  (visací zámek). Zazní pípnutí a na displeji bliká symbol „bloc“.


Po uplynutí předem stanovené doby se uzamčení automaticky zruší. Zazní dvojité pípnutí a „bloc“ zhasne. Máte možnost úplného zastavení funkce Clean lock kdykoli dlouhým stisknutím tlačítka  tlačítka.

4.9 FUNKCE ICS Inteligentní varný systém

Tato funkce umožňuje optimalizovat výběr plotny podle průměru použité nádoby.

Postupujte takto:

Umístěte nádobu na plotnu (např.: Ø28 cm). Vyberte výkon Boost a případně dobu vaření.

Stiskněte tlačítko . Symbol „ICS“ se objeví na displeji



buď je vybraná plotna pro nádobu nevhodnější a „ICS“ zmizí, aby se zobrazily výchozí parametry vaření.


nebo vybraná plotna není pro nádobu nevhodnější, a pak displej zobrazí plotnu, který vyhovuje nejvíc a nastavení se automaticky přenesou na tuto plotnu



POZNÁMKA: Pro použití této funkce musí být varná deska studená.

4.10 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 POUŽITÍ

4.11 ⇄ FUNKCE SWITCH

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

Krátce stiskněte tlačítko ⇄,



na displeji se posouvají symboly =====. Vyberte plotnu, na kterou si přejete nádobu přemístit. Nastavení se přesune na vybranou plotnu, a můžete pak přemístit na novou plotnu i daný hrnec.

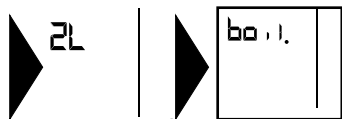
4.12 🍲 FUNKCE BOIL

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

Vyberte si varnou zónu a krátce stiskněte tlačítko „Boil“ 🍲.



Standardně nabízené množství vody jsou 2 litry, ale můžete je změnit pomocí tlačítek + nebo -.



Nastavte požadované množství vody (od 0,5 do 6 litrů).

Potvrďte stisknutím symbolu „Boil“ nebo vyčkejte několik sekund a potvrzení se provede automaticky. Zahájí se tepelná úprava.

Jakmile se voda vaří, ozve se zvukový signál a na displeji bliká symbol „Boil“.

Nasypte těstoviny a potvrďte stisknutím tlačítka „Boil“.

Ve výchozím nastavení displej navrhne výkon a dobu vaření 8 minut.

Nabízený výkon a dobu vaření však nicméně můžete upravit.

Na konci vaření zazní zvukový signál.

POZNÁMKA: Je důležité, aby voda na počátku tepelné úpravy měla pokojovou teplotu, aby nedošlo ke zkreslení konečného výsledku.

U této funkce nepoužívejte litinové nádoby.

Tuto funkci lze také použít pro tepelnou úpravu jakékoli potraviny vyžadující tepelnou úpravu ve vařící vodě.

🔍 Doporučení pro úsporu energie

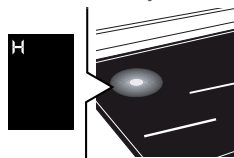
Řádně umístěná poklice ušetří energii při vaření. Pokud používáte skleněnou poklici, máte dokonalou kontrolu nad vařením.

4.13 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.

• 4 POUŽITÍ

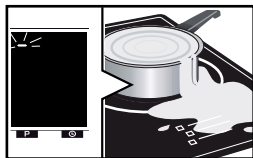
Omezovač teploty

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

Varná deska se může vypnout v těchto 3 případech:

- Vykypění pokrmu na ovládací tlačítka.




- Mokrý utěrka položená na ovládacím panelu.

- Kovový předmět položený na ovládacích tlačítkách.



Odstraňte předmět nebo očistěte a osušte ovládací tlačítka a znovu spustte vaření.

V tomto případě se zobrazí symbol  a zazní zvukový signál.

System „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 ovládací

zóně a po dobu cca 2 minut zní zvukový signál. Pro jeho vypnutí stačí stisknout kterékoliv ovládací tlačítko.



Mohou být slyšet zvuky podobné zvukům hodinových ručiček.

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 **NEOBVYKLÉ STAVY**

Při uvedení do provozu

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

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

Varná deska uvolňuje zápach při prvních vařeních. Spotřebič je nový. Na každé varné zóně zahřívejte po dobu 30 minut hrnec s vodou.

Při uvádění do provozu

Varná deska nefunguje a světelné displeje na ovládacím panelu 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. Obráťte se na servisní středisko.

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

Kód závada F9: napětí je nižší než 170 V.

Kód závada D1: 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.

Použití 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.



ENERGETICKÁ TABULKA

FR Informations concernant les phases de cuisson des lignes électriques - UE n° 662914
CZ Informace týkající se elektrických vodičů, průvodců - UE n° 662914
SK Dopravný materiál pre elektrické vedenie - UE n° 662914
DE Informationen zur elektrischen Hochspannung - UE n° 662914
PL Informacje o materiałach przewodzących - UE n° 662914
IT Informazioni sui materiali per cavi elettrici - UE n° 662914
ES Información sobre las fases de cocinado eléctrica - UE n° 662914

LT Informacijos reikšmės susijusios su elektrinėmis linijomis - UE n° 662914
NL Informatie met betzettingen van hoogspannings elektrische installaties - UE n° 662914
FI Informatsiooni elektrivõrgu kõrgepinge osade kohta - UE n° 662914
PT Informações relacionadas com materiais e fases elétricas de alta tensão - UE n° 662914
HU Információk az elektromos nagyfeszültségű vezetők és vezetőanyagok anyagáról - UE n° 662914
SV Information om information om högspänningsledningar - UE n° 662914

Symbol	Value	Unit																																																		
Model/identification	LEKOXITE LEKOXITE LEKOXITE LEKOXITE LEKOXITE																																																			
Rating pole																																																				
Type of hub	Insulation **																																																			
Total power	<table border="1"> <thead> <tr> <th>NO</th> <th>NO</th> <th>NO</th> <th>NO</th> <th>NO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	NO	NO	NO	NO	NO	4	3	4	3	4	W																																								
NO	NO	NO	NO	NO																																																
4	3	4	3	4																																																
Number of cooling zones and/or areas																																																				
Insulating technology (inclusion, coating, paint, etc.)	Insulation **																																																			
For circular cooling zones or areas: diameter of usual surface area per cooling zone or area, referred to the nearest 5mm	<table border="1"> <thead> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10</td> <td>16</td> <td>23</td> <td>23</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>16</td> <td>23</td> <td>23</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>16</td> <td>23</td> <td>23</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>16</td> <td>23</td> <td>23</td> <td>16</td> </tr> </tbody> </table>	1	2	3	4	5	10	16	23	23	16	10	16	23	23	16	10	16	23	23	16	10	16	23	23	16	cm																									
1	2	3	4	5																																																
10	16	23	23	16																																																
10	16	23	23	16																																																
10	16	23	23	16																																																
10	16	23	23	16																																																
For rectangular cooling zones or areas: length and width of usual surface area per cooling zone or area, referred to the nearest 5mm																																																				
Energy consumption per cooling zone or area calculated per kg	<table border="1"> <thead> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>179.9</td> <td>175.1</td> <td>182.5</td> <td>175.1</td> <td>175.1</td> </tr> <tr> <td>179.9</td> <td>175.1</td> <td>182.5</td> <td>175.1</td> <td>175.1</td> </tr> <tr> <td>179.9</td> <td>175.1</td> <td>182.5</td> <td>175.1</td> <td>175.1</td> </tr> <tr> <td>179.9</td> <td>175.1</td> <td>182.5</td> <td>175.1</td> <td>175.1</td> </tr> <tr> <td>179.9</td> <td>175.1</td> <td>182.5</td> <td>175.1</td> <td>175.1</td> </tr> <tr> <td>179.9</td> <td>175.1</td> <td>182.5</td> <td>175.1</td> <td>175.1</td> </tr> <tr> <td>179.9</td> <td>175.1</td> <td>182.5</td> <td>175.1</td> <td>175.1</td> </tr> <tr> <td>179.9</td> <td>175.1</td> <td>182.5</td> <td>175.1</td> <td>175.1</td> </tr> <tr> <td>179.9</td> <td>175.1</td> <td>182.5</td> <td>175.1</td> <td>175.1</td> </tr> </tbody> </table>	1	2	3	4	5	179.9	175.1	182.5	175.1	175.1	179.9	175.1	182.5	175.1	175.1	179.9	175.1	182.5	175.1	175.1	179.9	175.1	182.5	175.1	175.1	179.9	175.1	182.5	175.1	175.1	179.9	175.1	182.5	175.1	175.1	179.9	175.1	182.5	175.1	175.1	179.9	175.1	182.5	175.1	175.1	179.9	175.1	182.5	175.1	175.1	Wh/kg
1	2	3	4	5																																																
179.9	175.1	182.5	175.1	175.1																																																
179.9	175.1	182.5	175.1	175.1																																																
179.9	175.1	182.5	175.1	175.1																																																
179.9	175.1	182.5	175.1	175.1																																																
179.9	175.1	182.5	175.1	175.1																																																
179.9	175.1	182.5	175.1	175.1																																																
179.9	175.1	182.5	175.1	175.1																																																
179.9	175.1	182.5	175.1	175.1																																																
179.9	175.1	182.5	175.1	175.1																																																
Energy consumption for the hub calculated per kg	174.2	171.2	174.0	171.4	175.2	Wh/kg																																														

FR Symbole: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE
CZ Model: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE
SK Model: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE
DE Modell: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE
PL Model: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE
IT Modello: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE
ES Modelo: LEKOXITE, Sinónimo: LEKOXITE, Sinónimo: LEKOXITE, Sinónimo: LEKOXITE, Sinónimo: LEKOXITE
LT Modelis: LEKOXITE, Sinonimas: LEKOXITE, Sinonimas: LEKOXITE, Sinonimas: LEKOXITE, Sinonimas: LEKOXITE
NL Model: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE
FI Modeli: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE
PT Modelo: LEKOXITE, Sinónimo: LEKOXITE, Sinónimo: LEKOXITE, Sinónimo: LEKOXITE, Sinónimo: LEKOXITE
HU Modell: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE
SV Modell: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE, Synonym: LEKOXITE



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.



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

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER.....	4
• 1 MILJØ	6
• 2 INSTALLATION	7
• 3 PRÆSENTATION	10
• 4 BRUG	11
Valg af gryde/pande	11
Valg af kogezone.....	11
Tænd/sluk	11
Indstilling af styrken.....	12
Horizone eller Duozone.....	12
Indstilling af minutur	12
Uafhængigt minutur.....	13
Tast for ELAPSED TIME	13
Låsning af betjeningerne.....	13
Funktionen ICS	14
Funktionen GENBRUG	14
Funktionen SKIFT	15
Funktionen BOIL	15
Sikkerhed og anbefalinger	15
• 5 VEDLIGEHOLDELSE	17
• 6 FEJL	18
• 7 ENERGITABEL	19

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSİGTIGHEDSREGLER

VİGTİGE SİKKERHEDSİNSTRUKTIONER, SKAL LÆSES OMHYGGELİGT OG OPBEVARES TIL SENERE BRUG.

Apparatets brugervejledning kan downloades fra mærkets hjemmeside.

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 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.

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.

Pladen omfatter en børnesikring, der låser den, så den ikke kan tændes eller fastlåses den på igangværende tilberedningsstyrke (se kapitlet:

Brug af børnesikring).

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

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.

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.

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

Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladen.

Hvis overfladen er revnet, skal apparatet frakobles for at undgå risiko for at få elektrisk stød.



VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

Brug ikke pladen igen, før glasset er blevet udskiftet. 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.

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. Disse kogeplader skal tilsluttes elnettet ved brug af en omnipolær afbryderanordning i overensstemmelse med de gældende regler for installationer. 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.

Efter brug slukkes kogepladen ved brug af betjeningen hertil, overlad ikke slukningen til grydedektoren.

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 kogezoneerne.

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.

PAS PÅ: 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.

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

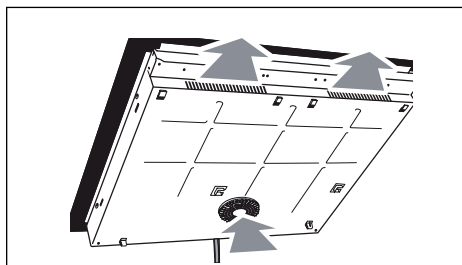
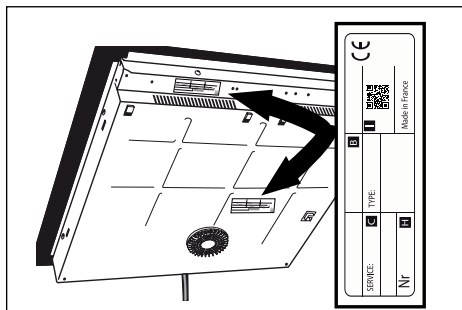
UDPAKNING

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:
----------	-------

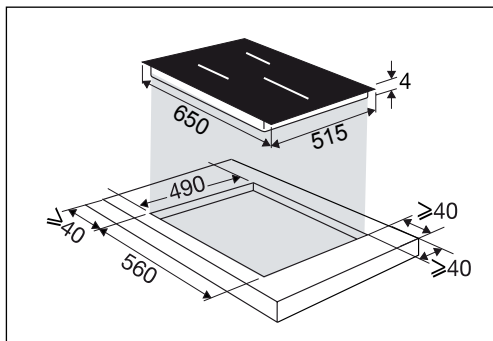


INDBYGNING

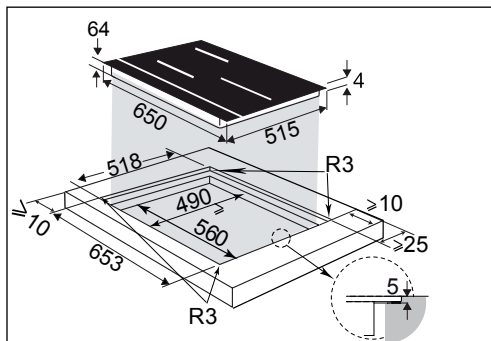
Kontrollér, at luft ind- og udgange ikke er blokerede.

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

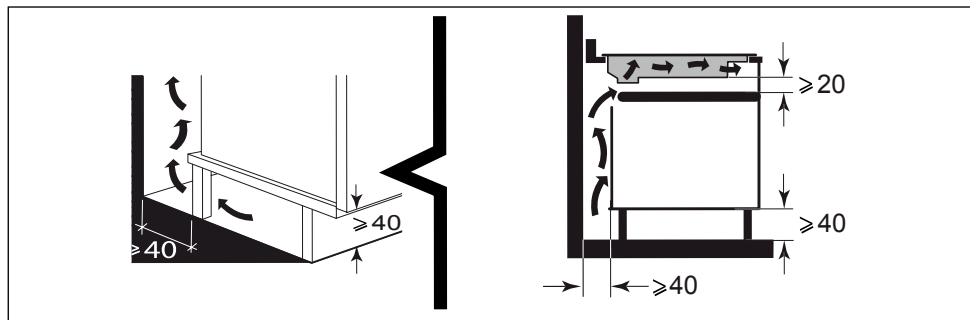


Indbygning så pladen flugter med køkkenbordet

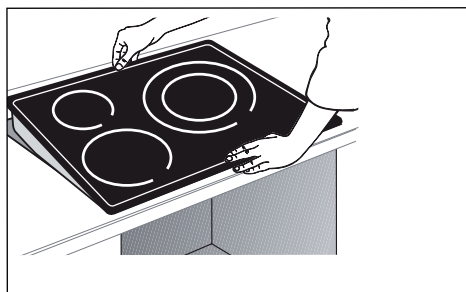
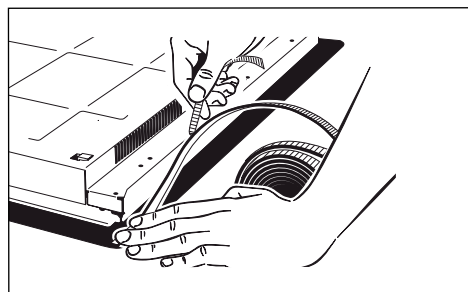
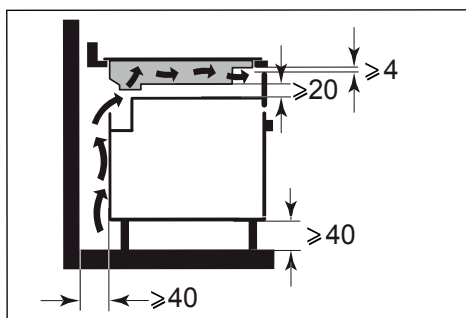


.2 INSTALLATION

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).

• 2 *INSTALLATION*

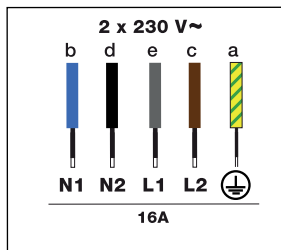
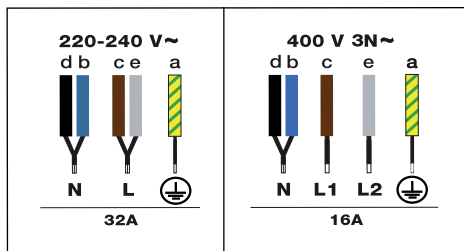
ELEKTRISK TILSLUTNING

Disse kogeplader skal tilsluttet 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.

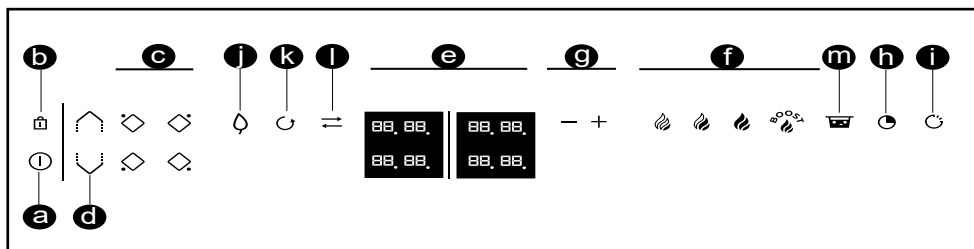
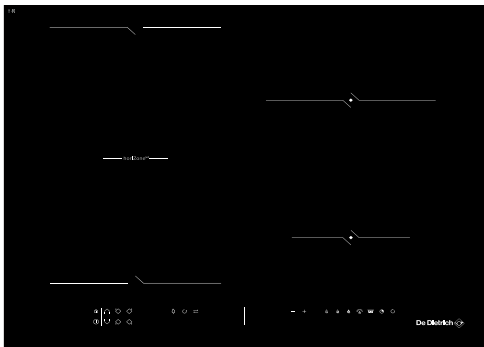
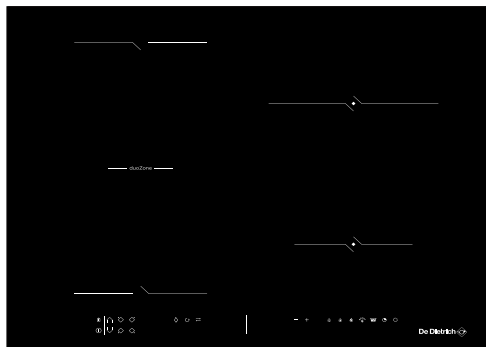
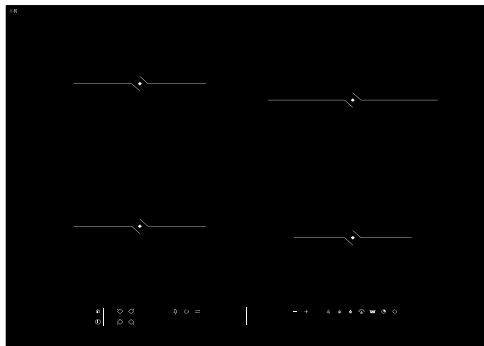
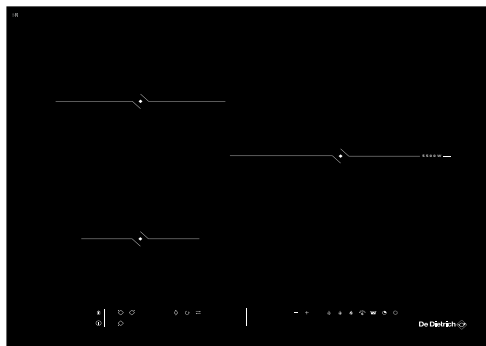
Identificer kogepladekablet.

- 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



Forklaring til tastatur

- a** = Tænd/sluk
- b** = Låsning/Clean Lock
- c** = Valg af kogezone
- d** = Horizone eller Duozone
- e** = Display
- f** = Forvalg
- g** = Indstilling af styrke/tid
- h** = Minutur
- i** = Funktion for Forløbet tid


- j** = Funktion for Automatisk tilberedning (ICS)
- k** = Funktionen Genbrug
- l** = Funktion for Skift
- m** = Funktion for Boil



• 4 BRUG

4.1 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 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.

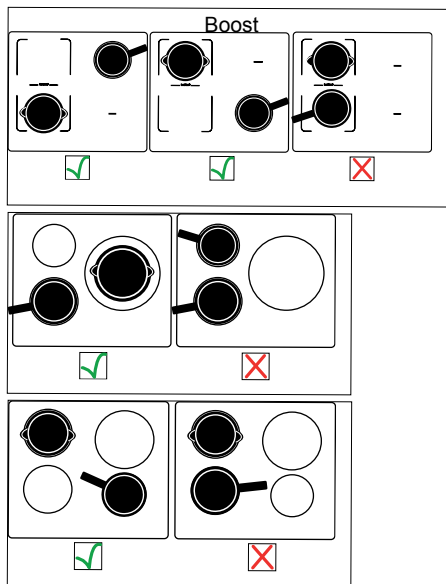
4.2 VALG AF KOGEZONE

Du råder over flere kogezone, 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 kogezone 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 en kogepladens (se oversigten).


Kogezonens diameter (cm)	Styrke maks. for kogezone (Watt)	Grydens/pandens diameter (cm)
16*	2000/2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23*	3100/3700	12 - 24
28*	3700/5500	15 - 32
Horizone	3700	18- Oval - egnet til fisk
Duozone	3700	
1/2 zone	2800	11 - 22

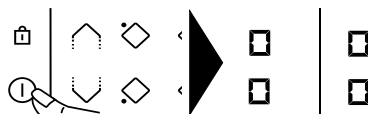
 Ved samtidig brug af flere kogezone, styrer kogepladen fordelingen af styrken således, at dens totale styrke ikke overskrides.

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.

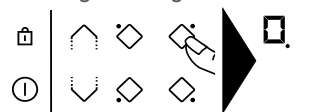


4.3 Ⓢ TÆND - SLUK

Tryk på tasten Tænd/sluk . Et "0" blinker på hver kogezone i 8 sekunder.



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



Hvis en gryde/pande er detekteret, blinker "0" med et punktum. Du kan nu indstille den ønskede styrke. Hvis du ikke gør dette, vil kogezone automatisk slukke.

• 4 BRUG

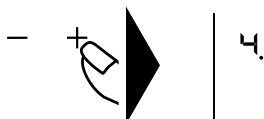
Sådan slukker du en kogezone/ kogepladen:

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

Tryk på tasten Tænd/sluk for at slukke helt for kogepladen.

4.4 INDSTILLING AF STYRKE

Tryk på tasten + eller - til at indstille styrkeniveauet, der går fra 1 til 19 eller fra 1 til 14 (styrkestyring).



Når der tændes, kan du gå direkte til maksimal styrke (bortset fra boost) ved at trykke på tasten "-" for kogezone.

Forvalg af styrke:

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:

Kogezone skal være slukket.

- Vælg 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.

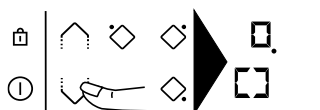
Bemærkning: Styrkerne skal være mellem

- 1 og 3 for
- 4 og 11 for
- 12 og 19 for

4.5 HORIZONE ELLER DUOZONE

— Horizone^{tech} — / — Duozone —

Den frie zone vælges med tasten



Indstillingen af styrken og minuturet gøres som ved en normal kogezone. For at slukke kogezone udfør et langt tryk



på tasten , der udsendes et langt bip, og displayene slukker, eller symbolet "H" vises. Et tryk på tasten til zonen foran eller bagved zonen vil deaktivere funktionen og overføre indstillingerne til den valgte zone.

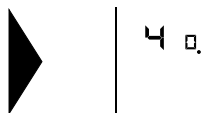
4.6 ⌚ INDSTILLING AF MINUTUR

Hver kogezone har sit eget minutur. Det kan startes, så snart den pågældende kogezone er tændt.

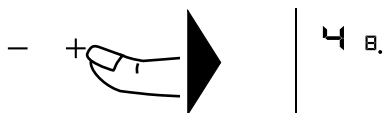
Hvis du vil starte eller ændre minuturet, skal du trykke på tasten minutur .



• 4 BRUG



og derefter på tasterne + eller -.



For at gøre det lettere at indstille et meget langt tidsrum er det muligt at gå direkte til 99 minutter ved straks at trykke på tasten -.

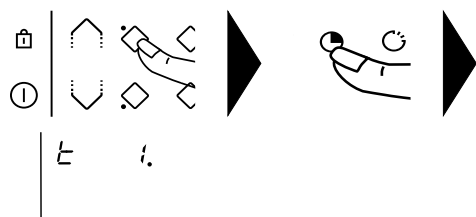
Ved slutningen af tilberedningen viser displayet 0, og et bip oplyser dig om, at tiden er gået. For at slette disse informationer skal du trykke på en vilkårlig betjeningsknap til den pågældende kogezone. De vil som standard slukke efter få øjeblikke.


For at standse minuturet, mens det er under nedtælling, skal du trykke samtidigt på tasterne + og -, eller vende tilbage til 0 med tasten -.

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 +.
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 kogezone.

4.7 TASTEN 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, er det ikke muligt at ændre denne tid i de første 5 sekunder efter tryk på . Når de 5 sekunder er gået, kan tilberedningstiden ændres.

4.8 LÅSNING AF BETJENINGERNE


Børnesikring

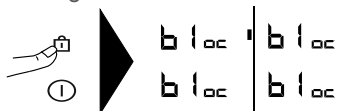
Kogepladen har en børnesikring, som låser betjeningen af kogepladen eller fastlåser den på den igangværende styrke (for at bevare dine indstillinger). Af sikkerhedsgrunde er kun Sluk-tasten og tasterne til valg af zone altid aktive, så de giver mulighed for at slukke kogepladen eller afbryde en kogezone,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



• 4 BRUG

Låsning

Tryk på tasten , indtil låsesymbolet "bloc" vises på displayene, og et bip bekræfter din handling.



Kogeplade låst i drift

Visningen for kogezone i drift angiver skiftevis styrken og låsesymbolet.

Når du trykker på tasterne for styrke og minutur for kogezone i drift:


vises "bloc" i 2 sekunder, og forsvinder derefter. Oplåsning

Tryk på tasten , indtil låsesymbolet "bloc" forsvinder på 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  (hængelås). Der lyder et bip, og symbolet "bloc" blinker i displayet.

Efter en forudbestemt tid bliver låsningen automatisk deaktiveret. Et dobbelt bip udsendes, og "bloc" slukker. Du har mulighed for at slukke Clean Lock når

som helst med et kort tryk på tasten .


4.9 FUNKTIONEN AUTOMATISK TILBEREDNING ICS

Intelligent Cooking System

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

Gå frem på følgende måde:

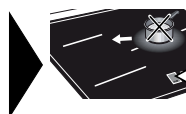
Sæt gryden/panden på kogezone (f.eks.: Ø 28 cm). Vælg styrken Boost og eventuelt en varighed.

Tryk på tasten . Symbolet "ICS" vises på displayet.



Enten er den valgte kogezone den bedste til gryden/panden, og "ICS" forsvinder og giver plads til de indledende indstillinger for tilberedning.


Eller den valgte kogezone er ikke den bedste egnede til gryden, displayet angiver så den bedste egnede kogezone, og indstillingerne overføres automatisk til denne kogezone



BEMÆRKNING: Kogepladen skal være kold for at denne funktion kan bruges.

4.10 FUNKTIONEN GENBRUG

Med denne funktion kan de sidste indstillinger for "styrke og minutur" blive vist for alle kogezone, 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



• 4 BRUG

funktion genbruge indstillinger for styrke og minutur for kogezone (eller kogezoneerne), der har været slukket i maks. 30 sekunder.

4.11 ⇄ 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 i displayet. Vælg 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.

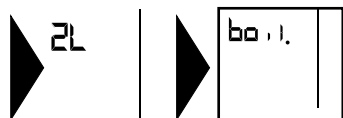
4.12 🍲 FUNKTIONEN BOIL

Denne funktion anvendes til at bringe vand til kogepunktet og holde det der for f.eks. at koge pasta.

Vælg en kogezone, tryk kort på tasten "Boil" 🍲.



Som standard foreslås en vandmængde på 2 liter, men du har mulighed for at ændre dette ved brug af tasterne + eller -.



Indstil den ønskede vandmængde (fra 0,5 til 6 liter).

Godkend ved at trykke på symbolet "Boil", eller vent nogle sekunder, og godkendelse udføres automatisk. Opvarmningen starter. Der lyder et bip, når vandet koger, og

symbolet "Boil" ruller i displayet.

Hæld pastaen i vandet, og godkend ved at trykke på tasten "Boil".

Som standard foreslår displayet en styrke og en tilberedningstid på 8 minutter.

Det er dog muligt at indstille styrken og tilberedningstiden.

Et lydssignal 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.

Du kan også bruge denne funktion til at tilberede andre retter, der kræver kogning i vand.

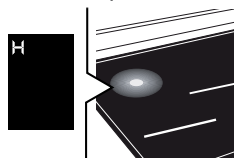
🔍 Gode råd til energibesparelse

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

4.13 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 kogezone.



• 4 BRUG

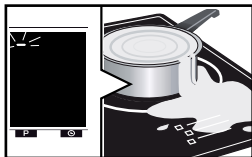
Temperaturbegrænser

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, der ligger på betjeningstasterne.



Fjern genstanden eller rengør og tør betjeningstasterne, og genstart tilberedningen.

I dette tilfælde vises symbolet  fulgt af et lydssignal.

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 kogezone med "AS" på betjeningspanelet, og et lydssignal høres i ca. 2 min. Du skal blot trykke på en vilkårlig betjeningstast for at slukke lydssignalet.



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 induktionsteknologi og er ikke tegn på fejl.



Vi anbefaler ikke anordninger til beskyttelse af kogepladen.

•5 VEDLIGEHOJDELSE

VEDLIGEHOJDELSE AF KOGEPJADEN

For lettere tilsmudsning bruges en k kkensvamp. Sæt området, der skal rengøres, i blød med varmt vand, og aft r derefter.

For større ansamlinger af fastbr ndte madrester, overkogt sukkerholdigt mad og smeltet plast bruges en k kkensvamp 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 k kkensvampen, og aft r derefter.

For skjolder og kalkrester skal du påføre varm eddike på stedet, lad det virke et stykke tid, og aft r 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 reng ringscreme og specialsvampe til sart service.



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 kasserolle 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 D1 : Temperatur er under 5°C.

Under brug

Kogepladen fungerer ikke, – 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 kogezone.

Gryderne/panderne frembringer lyde under tilberedningen, 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.

- IT - Informazioni relative ai sistemi di illuminazione relativi ai punti di consumo elettrici per uso domestico - UE n° 662014
- NL - Informatie met betrekking tot elektrische apparaten voor huishoudelijke elektrische installaties - UE n° 662014
- PL - Informacje dotyczące urządzeń elektrycznych używanych w gospodarstwach domowych - UE n° 662014
- PT - Informações relativas aos sistemas de iluminação relativos aos pontos de consumo eléctricos para uso doméstico - UE n° 662014
- SK - Informácie o informácii o elektrických zariadeniach používaných v domácnostiach - UE n° 662014
- SI - Informacije o informacijah o električnih napravah, ki se uporabljajo v domačih prostorih - UE n° 662014
- TR - Bilgi verileri hakkında elektrik tesisatları için ev kullanımlarına ilişkin veriler - UE n° 662014
- UK - Інформація щодо систем освітлення, пов'язаних з побутовими електроприладами - UE n° 662014
- DE - Informationen zur Elektrifizierung von Gebäuden - UE n° 662014
- ES - Información sobre los puntos de consumo eléctricos - UE n° 662014

Symbol	Value	Unit
Model identification	LEKOXITE LEKOXITE LEKOXITE LEKOXITE LEKOXITE	
Rating plate		
Types of hub	Induktion **	
Total power	1000 1000 1000 1000 1000	W
Number of cooling zones and/or areas	4 3 4 3 4	m
Feeding technology (injection, coating, cast, etc.) or other technology used to produce the cooling zone, solid plate)	Induktion **	
For circular cooling zones of area: diameter of usual surface area per cooling zone, length and width of usual cooling zone, length and width of the nearest fan	1 Ø 16 16 16 16 16 16 2 Ø 18 23 23 23 23 23 3 Ø 18 28 30 4 Ø 23	mm
For rectangular cooling zones of area: length and width of usual surface area per cooling zone, length and width of the nearest fan	6 LxW 37x 18 40x24	mm
Energy consumption per cooling zone, or area calculated per kg	1 E _{Cooling} 100,8 115,1 102,5 175,1 175,1 2 E _{Cooling} 112 170,2 170,2 170,2 170,2 3 E _{Cooling} 112 168,3 168,9 4 E _{Cooling} 117,9 5 E _{Cooling} 6 E _{Cooling} 7 E _{Cooling} 8 E _{Cooling}	Wh/kg
Energy consumption for the hub calculated per kg	E _{Cooling hub} 174,2 171,2 174,9 171,4 175,2	Wh/kg

IT - Informazioni relative ai sistemi di illuminazione relativi ai punti di consumo elettrici per uso domestico - UE n° 662014

NL - Informatie met betrekking tot elektrische apparaten voor huishoudelijke elektrische installaties - UE n° 662014

PL - Informacje dotyczące urządzeń elektrycznych używanych w gospodarstwach domowych - UE n° 662014

PT - Informações relativas aos sistemas de iluminação relativos aos pontos de consumo eléctricos para uso doméstico - UE n° 662014

SK - Informácie o informácii o elektrických zariadeniach používaných v domácnostiach - UE n° 662014

SI - Informacije o informacijah o električnih napravah, ki se uporabljajo v domačih prostorih - UE n° 662014

TR - Bilgi verileri hakkında elektrik tesisatları için ev kullanımlarına ilişkin veriler - UE n° 662014

UK - Інформація щодо систем освітлення, пов'язаних з побутовими електроприладами - UE n° 662014

DE - Informationen zur Elektrifizierung von Gebäuden - UE n° 662014

ES - Información sobre los puntos de consumo eléctricos - UE n° 662014

Priloga 1: Simboli, vrednosti in enote.

Priloga 2: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 3: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 4: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 5: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 6: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 7: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 8: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 9: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 10: Simboli, vrednosti in enote.

Priloga 11: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 12: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 13: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 14: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 15: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 16: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 17: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 18: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 19: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 20: Simboli, vrednosti in enote.

Priloga 21: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 22: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 23: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 24: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 25: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 26: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 27: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 28: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 29: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 30: Simboli, vrednosti in enote.

Priloga 31: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 32: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 33: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 34: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 35: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 36: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 37: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 38: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 39: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 40: Simboli, vrednosti in enote.

Priloga 41: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 42: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 43: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 44: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 45: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 46: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 47: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 48: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 49: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 50: Simboli, vrednosti in enote.

Priloga 51: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 52: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 53: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 54: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 55: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 56: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 57: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 58: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 59: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 60: Simboli, vrednosti in enote.

Priloga 61: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 62: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 63: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 64: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 65: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 66: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 67: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 68: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 69: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 70: Simboli, vrednosti in enote.

Priloga 71: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 72: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 73: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 74: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 75: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 76: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 77: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 78: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 79: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 80: Simboli, vrednosti in enote.

Priloga 81: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 82: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 83: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 84: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 85: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 86: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 87: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 88: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 89: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 90: Simboli, vrednosti in enote.

Priloga 91: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 92: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 93: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 94: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 95: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 96: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 97: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 98: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 99: Simboli, vrednosti in enote. Priloga 100: Simboli, vrednosti in enote.



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.



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

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN	4
• 1 UMWELT	6
• 2 EINBAU	7
• 3 BESCHREIBUNG	10
• 4 BEDIENUNG	11
Auswahl des Gargefäßes	11
Auswahl der Kochzone	11
Ein- und Ausschalten	11
Einstellung der Leistung	12
Horizone oder Duozone	12
Einstellung der Zeitschaltuhr	12
Unabhängige Zeitschaltuhr	13
Taste "ELAPSED TIME" - (abgelaufene Zeit)	13
Sperrung der Bedienelemente	13
Funktion ICS	14
Funktion RECALL	14
Funktion SWITCH	15
Funktion BOIL	15
Sicherheitsvorrichtungen und Empfehlungen	15
• 5 PFLEGE	17
• 6 FUNKTIONSSTÖRUNGEN	18
• 7 ENERGIETABELLE	19

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

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

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

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

Das Gerät entspricht den einschlägigen europäischen Richtlinien und Vorschriften.

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.

Das unbeaufsichtigte Kochen auf einer Kochplatte mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie im Brandfall NIE, das Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme beispielsweise mit einem Deckel oder einer Brandschutzdecke.

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

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

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



SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde. Stoßeinwirkung durch Gargefäße vermeiden: Die glaskeramische Oberfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich.

Keinen heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Ein „Saugnapf“-Effekt könnte die glaskeramische Oberfläche beschädigen. Reibung von Gefäßen auf der Glaskeramikfläche vermeiden, da auf Dauer ihr Dekor beschädigt werden kann.

Nie Alu-Folie zum Kochen benutzen. Niemals in Aluminium oder in einer Aluminiumschale verpackte Produkte auf dem Kochfeld abstellen. Das Aluminium würde schmelzen und das Kochfeld nachhaltig beschädigen.

Im Möbel unter dem Kochfeld keine Haushaltsprodukte oder entzündlichen Stoffe aufbewahren. 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.

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

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

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.

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.


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



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 EINBAU

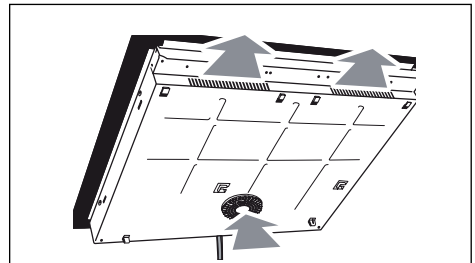
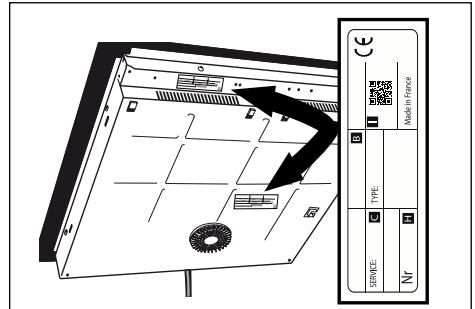
AUSPACKEN

Entfernen Sie alle Schutzelemente vom Kochfeld.

Kontrollieren Sie die Merkmale des Geräts entsprechend dem Kenschaft 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 Kenschaft befinden.

Kundendienst:	Typ:
---------------	------

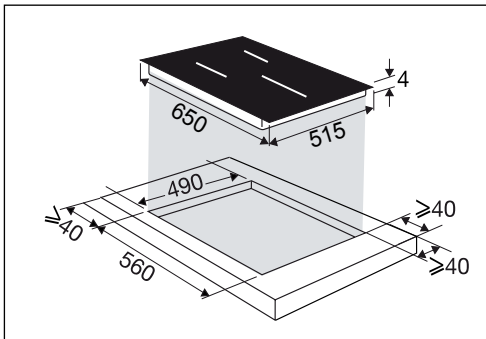


EINBAU

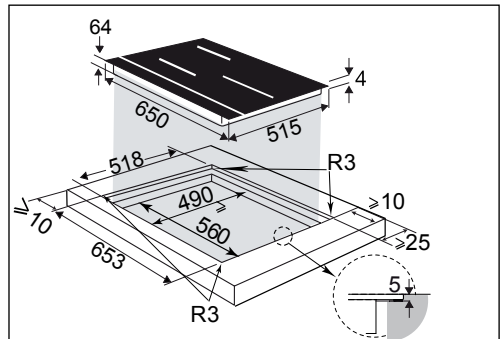
Achten Sie darauf, dass alle Luften- und -ausgänge frei bleiben.

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

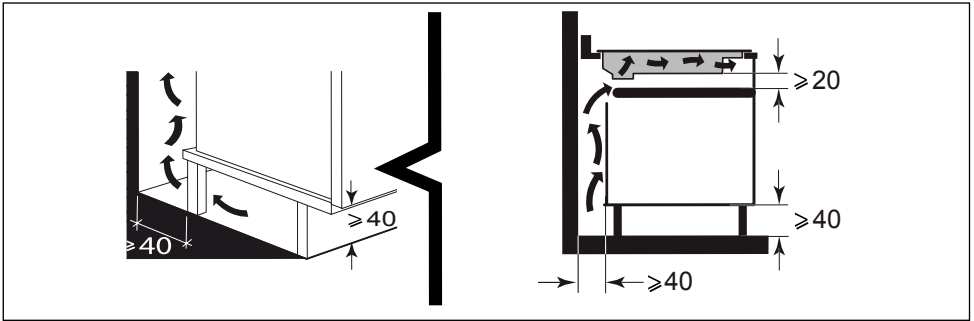


Bündiger Einbau



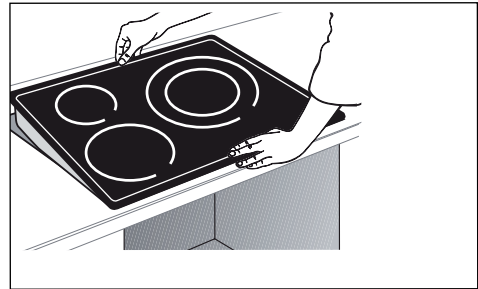
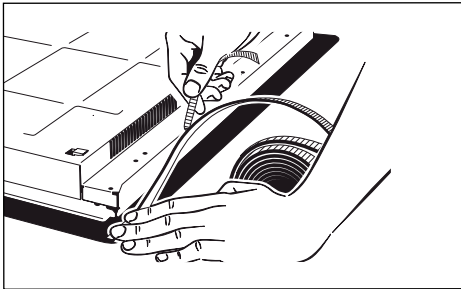
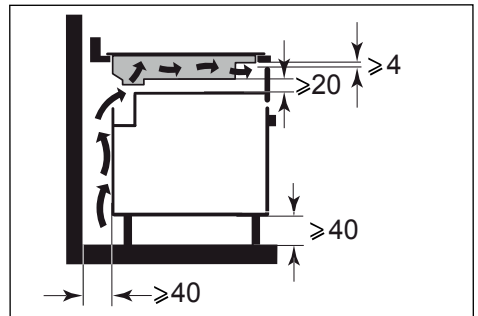
.2 EINBAU

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.

Kleben Sie die Dichtung sorgfältig auf den gesamten Umfang des Kochfelds vor dem Einbau.



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).

• 2 EINBAU

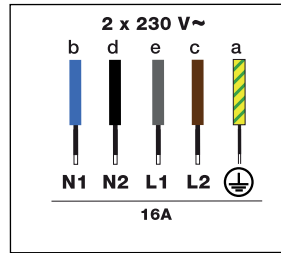
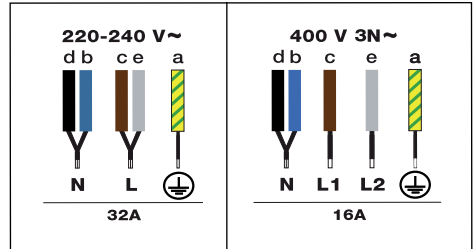
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

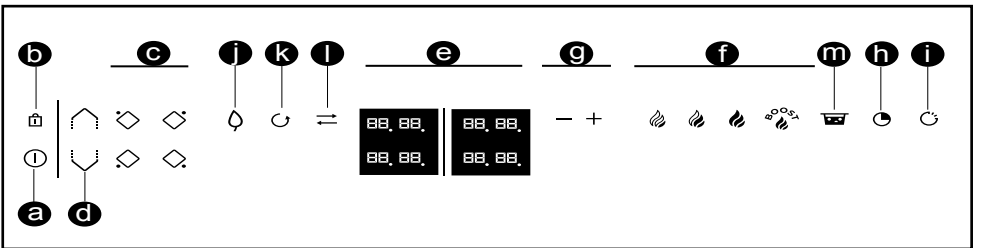
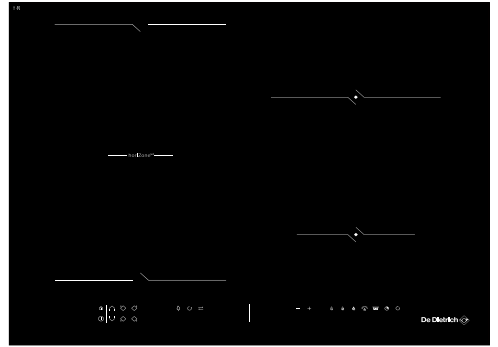
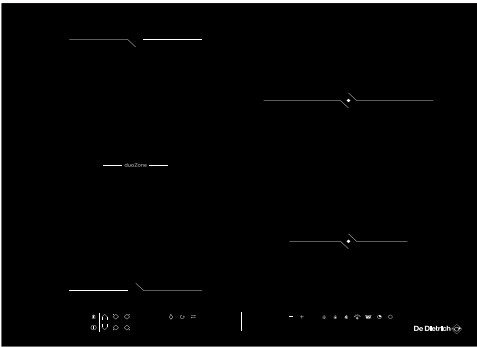
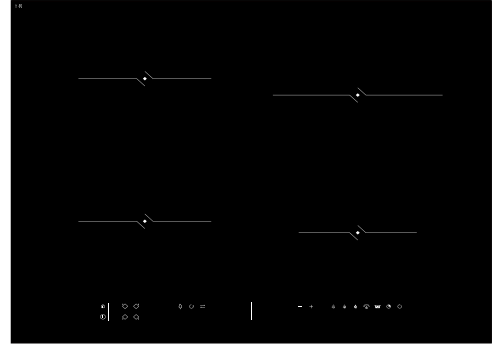
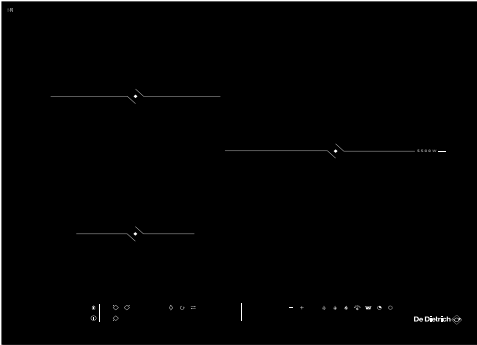
Identifizieren Sie das Kabel am Kochfeld.

- 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



Glossar Tasten


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

- j** = Funktion ICS
- k** = Funktion "Recall"
- l** = Funktion Switch
- m** = Funktion "Boil"

• 4 BEDIENUNG

4.1 AUSWAHL DES GARGEFÄSSES

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


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

 **Kein Gargefäß auf die Bedientastatur stellen.**

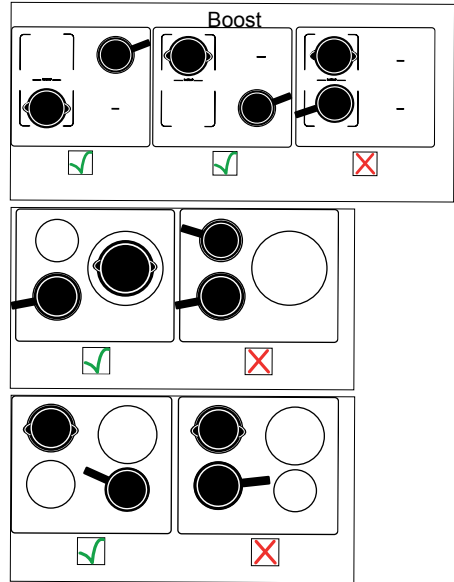
4.2 AUSWAHL DER ZONE

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

Durchmesser der Zone (cm)	Leistung max. der Zone (Watt)	Durchmesser des Gargefäßbodens (cm)
16*	2000 / 2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23*	3100 / 3700	12 - 24
28*	3700/5500	15 - 32
Horizone	3700	18 - Oval - Fischpfanne
Duozone	3700	
1/2 Zone	2800	11 - 22

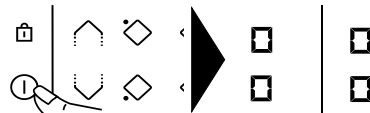
 Bei gleichzeitiger Nutzung mehrerer Zonen kontrolliert das Kochfeld die Leistungsverteilung, damit die Gesamtleistung des Kochfelds nicht überschritten wird.

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

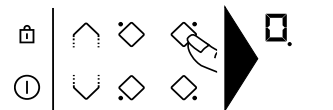


4.3 ① EIN- UND AUSSCHALTEN

Die Ein/Aus-Taste ① drücken. Es blinkt 8 Sekunden lang eine "0" an jeder Kochzone.



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




Wenn ein Kochgeschirr erkannt wird, blinkt die "0" mit einem Punkt. Nun können Sie die gewünschte Leistung einstellen. Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch wieder ab.



• 4 BEDIENUNG

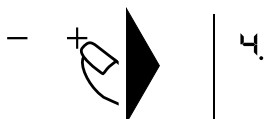
Ausschalten einer Zone / Kochfelds

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-/Austaste für die komplette Ausschaltung des Kochfelds.

4.4 EINSTELLUNG DER LEISTUNG





Drücken Sie die Taste + oder -, um die Leistung von 1 bis 19 bzw. von 1 bis 14 (Power Management) einzustellen.

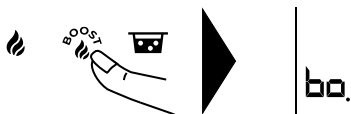


Beim Einschalten können Sie direkt in die maximale Leistung schalten (außer Boost), indem Sie die Taste - der Zone drücken.

Leistungs-Vorwahl:

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 ausgeschaltet sein.

- Wählen Sie  oder  oder  durch jeweils langes Drücken aus.

Die neue Leistung durch Drücken der Taste + oder - einstellen.

Ein Piepton bestätigt Ihren Bedienschritt nach einigen Augenblicken.

Hinweis: Die Leistungen müssen betragen:

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

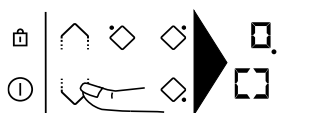
4.5 HORIZONE ODER DUOZONE

— Horizonte^{tech} — / — Duozone —

Die Auswahl der freien Zone erfolgt mit der




Taste 



Leistung und Zeitschaltuhr werden wie für eine normale Zone eingestellt. Um die Garzone auszuschalten, betätigen Sie



die Taste , es ertönt ein langer Signalton und die Anzeigen erlöschen oder das Symbol „H“ erscheint.

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

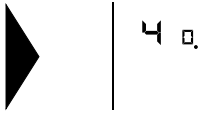
4.6 ⌚ EINSTELLUNG DER ZEITSCHALTUHR

Jede Garzone verfügt über eine eigene Zeitschaltuhr. Sie kann gestartet werden, sobald die entsprechende Garzone eingeschaltet ist.

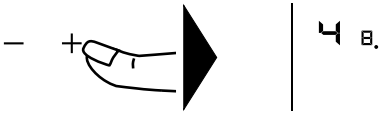
Um sie einzuschalten oder zu verändern, drücken Sie die Taste  der Zeitschaltuhr.



• 4 BEDIENUNG



dann die Taste + oder -.



Zur Vereinfachung der Einstellung von sehr langen Zeiten können Sie direkt auf 99 Minuten gehen, indem Sie zu Beginn die Taste - drücken.

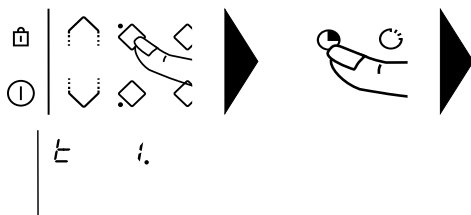
Nach dem Garvorgang erscheint eine 0 und ein Signalton ertönt. Zum Löschen dieser Informationen eine beliebige Bedientaste der entsprechenden Garzone drücken. Anderenfalls schalten sie sich nach einigen Augenblicken aus.

Um die Zeitschaltuhr während des Garvorgangs zu stoppen, die Tasten + und - gleichzeitig drücken oder mit der Taste - auf 0 zurücksetzen.

Unabhängige Zeitschaltuhr

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

- Wählen Sie eine nicht verwendete Garzone aus.



- Drücken Sie die Taste .
- Stellen Sie eine Zeit ein mit der Taste +. 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.

4.7 TASTE "ELAPSED TIME" (ABGELAUFENE ZEIT)


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

Zur Verwendung dieser Funktion die Taste  drücken. Die abgelaufene Zeit blinkt in der Zeitschaltuhr-Anzeige der ausgewählten Zone.



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

Diese Funktion gibt es mit oder ohne Zeitschaltuhr-Funktion.

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


4.8 SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE

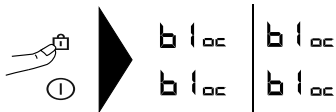
Kindersicherung

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.

• 4 BEDIENUNG

Sperrung

Drücken Sie die Taste , bis das Verriegelungssymbol "Block" in den Anzeigen erscheint und die Einstellung durch einen Signalton bestätigt wird.




Sperren des Kochfelds während des Betriebs

Die Anzeige der in Betrieb befindlichen Kochzonen zeigt abwechselnd die Leistung und das Verriegelungssymbol.

Wenn Sie auf die Tasten Leistung oder Zeitschaltuhr der im Betrieb befindlichen Zonen drücken:


"Block" erscheint 2 Sekunden lang und erlischt dann. Entsperren

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

Funktion CLEANLOCK (Reinigungssperre)

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

Aktivierung der Reinigungssperre:

Drücken Sie kurz die Taste , (Schloss). Es ertönt ein Signalton, und das Symbol "Block" blinkt in der Anzeige.

Nach einer voreingestellten Zeit wird die Sperre automatisch aufgehoben. Es ertönt ein doppelter Signalton, und das Symbol "Block" erlischt. Sie können die Reinigungssperre jederzeit durch

langes Drücken der Taste  abschalten.

4.9 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:

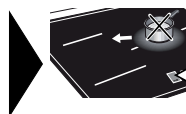
Stellen Sie das Gargefäß auf die Kochzone (z. B. Ø28 cm). Wählen Sie die Leistung Boost und eventuell eine Dauer aus.

Drücken Sie die Taste . Das Symbol „ICS“ erscheint in der Anzeige



entweder ist die ausgewählte Kochzone die am besten geeignete für das Gargefäß und „ICS“ 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.

4.10 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 .



• 4 BEDIENUNG

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.

4.11 ⇔ FUNKTION SWITCH

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

Drücken Sie kurz die Taste ⇔,



die Symbole ===== laufen auf der Anzeige ab. Wählen Sie 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.

4.12 ☒ FUNKTION BOIL

Mit dieser Funktion können Sie Wasser kochen und am Kochen halten, um beispielsweise Nudeln zu garen. Wählen Sie Ihre Zone aus und drücken kurz die Taste „Boil“ ☒.



In Standardeinstellung wird ein Wasservolumen von 2 Litern vorgeschlagen, jedoch haben Sie die Möglichkeit, die Wassermenge mit Hilfe der Taste + oder - zu ändern.



Stellen Sie die gewünschte Wassermenge (von 0.5 bis 6 Liter) ein. Bestätigen Sie durch Drücken des Symbols „Boil“ oder warten Sie einige Sekunden,

bis die Bestätigung automatisch erfolgt. Der Garvorgang beginnt.

Wenn das Wasser kocht, ertönt ein Lautsignal, und das Symbol „Boil“ läuft auf der Anzeige ab.

Geben Sie die Nudeln hinzu und bestätigen Sie mit einem Druck auf die Taste „Boil“.

In der Standardeinstellung werden auf der Anzeige ein Leistungswert und eine Garzeit von 8 Minuten angeboten.

Aber Sie können die vorgegebenen Einstellungen für die Leistung und die Garzeit ändern.

Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein Signalton.

HINWEIS: Die Wassertemperatur muss zu Beginn des Garvorgangs bei Raumtemperatur liegen, weil anderenfalls das Endergebnis verfälscht werden könnte. Für diese Funktion kein Gargefäß aus Guss verwenden.

Sie können diese Funktion für alle Lebensmittel verwenden, die in kochendem Wasser gegart werden.

🔍 Energiespar-Tipp

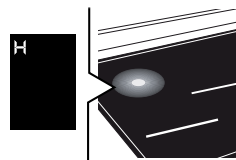
Kochen mit einem gut passenden Deckel spart Energie. Wenn Sie einen Deckel aus Glas verwenden, können Sie den Garfortschritt perfekt kontrollieren.

4.13 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.

• 4 *BEDIENUNG*

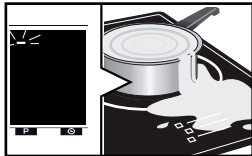
Temperaturbegrenzer

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.



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**

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. Entsperrten Sie die Kindersicherung.

Fehlercode F9 : Spannung unter 170 V.

Fehlercode D1 : Temperatur unter 5°C.

Während der Benutzung

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

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

Der Code F7 erscheint.

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

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

Das benutzte Gargefäß ist nicht geeignet.

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

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

Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes weiter.

Das ist normal. Das dient zum Abkühlen der Elektronik.

Im Fall einer dauerhaften Störung.

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





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.



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

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES.....	4
• 1 MEDIO AMBIENTE	6
• 2 INSTALACIÓN.....	7
• 3 PRESENTACIÓN	10
• 4 UTILIZACIÓN	11
Selección del recipiente	11
Selección del fuego	11
Encendido / Apagado.....	11
Ajuste de la potencia.....	12
Horizone o Duozone	12
Ajuste del temporizador	12
Temporizador independiente.....	13
Tecla ELAPSED TIME.....	13
Bloqueo de los mandos.....	13
Función ICS	14
Función RECALL	14
Función SWITCH	15
Función BOIL	15
Seguridades y recomendaciones.....	15
• 5 MANTENIMIENTO	17
• 6 ANOMALÍAS	18
• 7 TABLA DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	19

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

Este manual de instrucciones está disponible online, en el sitio web de la marca.

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

Los niños no deben jugar con el aparato.

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

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

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.

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

Seguridad para niños).

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

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

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

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

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

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



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES

IMPORTANTES

No utilice la placa hasta que no cambie la superficie de vidrio. Evite los choques con los recipientes: la superficie vitrocerámica es muy resistente, pero no irrompible.

No coloque una tapa caliente directamente sobre la placa de cocción. Un efecto “ventosa” podría deteriorar la superficie vitrocerámica. Evite las fricciones de recipientes que puedan a la larga deteriorar el acabado de la superficie vitrocerámica.

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

No almacene en el mueble situado bajo la placa de cocción productos de limpieza ni productos inflamables. Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar conforme 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.

Después del uso, detenga la placa desde el teclado de control sin tener en cuenta el detector de cacerolas.

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.

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.

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



PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este símbolo indica que este aparato no debe tratarse como un residuo doméstico.

Su aparato contiene numerosos materiales reciclables. Está marcado con este símbolo para advertirle de que los aparatos usados deben llevarse a un punto de recogida autorizado.

Infórmese con 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

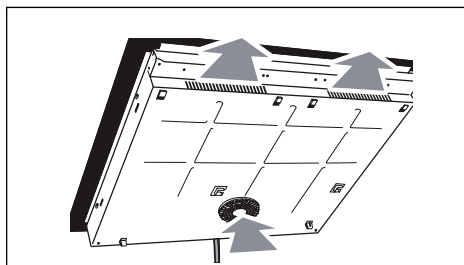
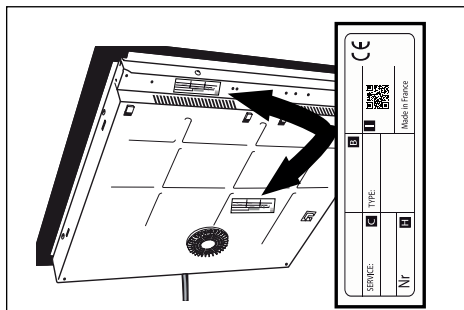
DESEMBALAJE

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:
-----------	-------

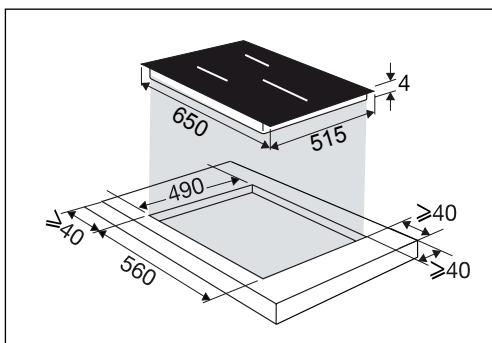


EMPOTRAMIENTO

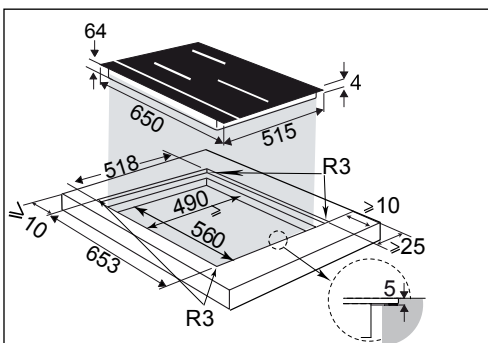
Verifique que las entradas de aire y salidas de aire están bien despejadas.

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

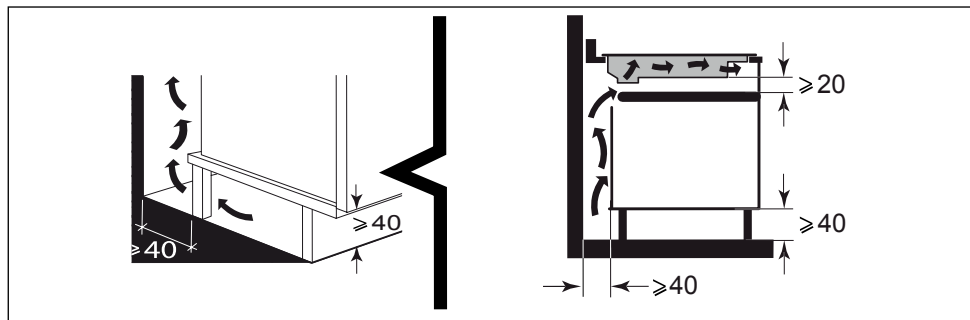


Empotramiento biselado

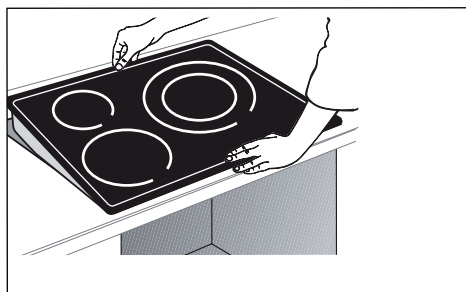
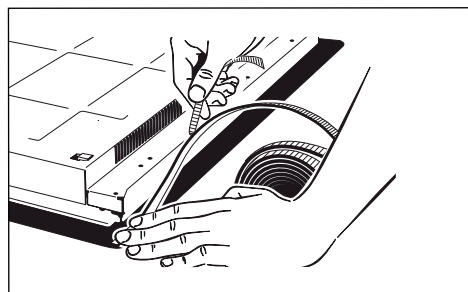
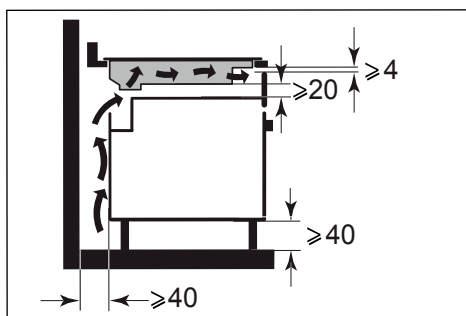


• 2 INSTALACIÓN

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

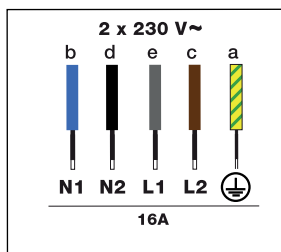
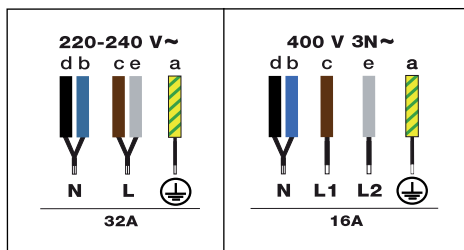
CONEXIÓN ELÉCTRICA

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.

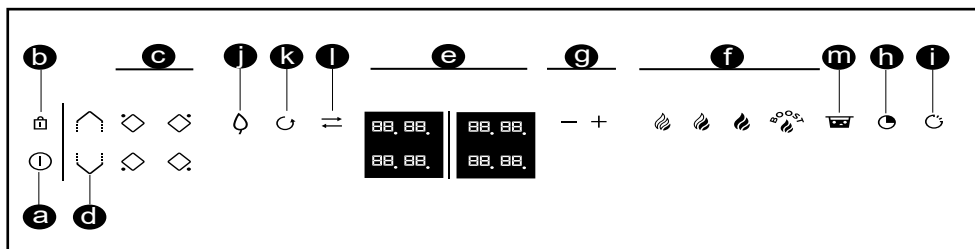
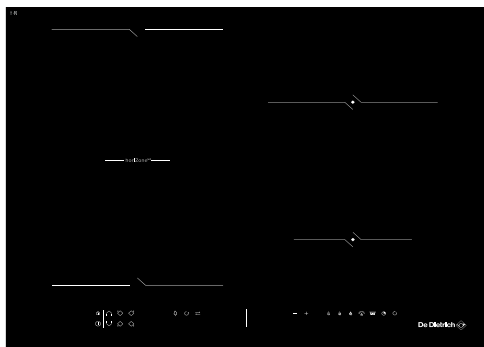
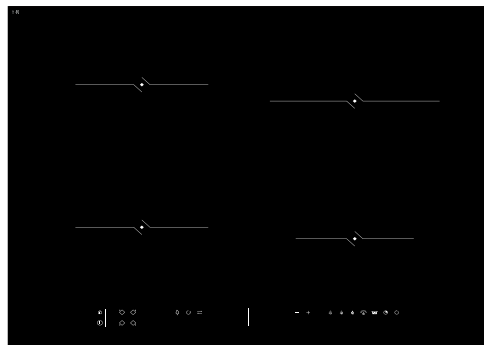
Identifique el cable que corresponda a su placa cocción.

- 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 mandos. 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



Teclado

- a** = Encendido / Apagado
- b** = Bloqueo / Clean lock
- c** = Selección de fuego
- d** = Horizonte o Duozone
- e** = Pantalla
- f** = Preselección
- g** = Ajuste de potencia / tiempo
- h** = Temporizador
- i** = Función Elapsed time


- j** = Función ICS
- k** = Función Recall
- l** = Función Switch
- m** = Función Boil




• 4 UTILIZACIÓN

4.1 SELECCIÓN DEL RECIPIENTE

La mayoría de los recipientes son compatibles con la inducción, salvo el vidrio, el barro, el aluminio sin fondo especial, el cobre y 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 de control.

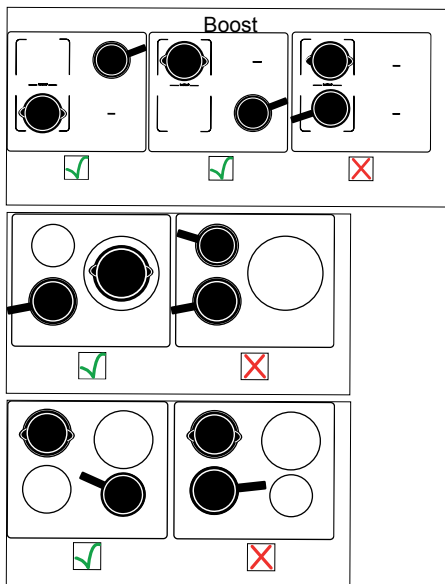
4.2 SELECCIÓN DEL FUEGO

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


Diámetro del fuego (cm)	Potencia máx. del fuego (vatios)	Diámetro del fondo del recipiente (cm)
16*	2000 / 2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23*	3100 / 3700	12 - 24
28*	3700/5500	15 - 32
Horizonte	3700	18 - Ovalado - bandeja de pescado
Duozone	3700	
1/2 zona	2800	11 - 22

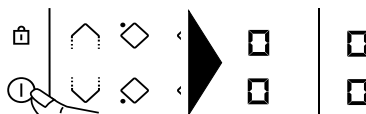
 Si se usan varios fuegos a la vez, la placa gestiona el reparto de potencia para no superar la potencia total permitida.

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:

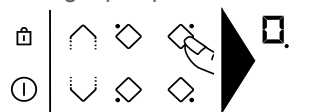


4.3 ENCENDIDO/APAGADO

Pulse el botón Encendido / Apagado . Un «0» parpadea en cada fuego durante 8 segundos.



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



Si se detecta un recipiente, el «0» parpadea con un punto. Puede entonces ajustar la potencia deseada. Sin solicitud de potencia por su parte, la zona de cocción se apagará automáticamente.

• 4 UTILIZACIÓN

Parar zona / placa

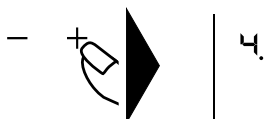
Pulse unos segundos la tecla de la zona

①: suena un bip largo y se apaga el visualizador o aparece el símbolo "H" (calor residual).

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

4.4 AJUSTE DE LA POTENCIA

Pulse la tecla + o - G para regular su nivel de potencia de 1 a 19 o de 1 a 14 (Power Management).

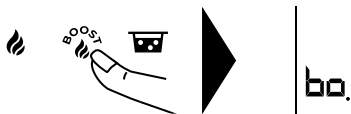


Durante el encendido, puede pasar directamente a potencia máxima (salvo Boost) pulsando la tecla «-» de la zona.

Preselección de potencias:

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

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



Estos valores de potencia son modificables, salvo para BOOST.

Proceda del siguiente modo:

La placa de cocción debe estar apagada.

- Seleccione o o pulsando varios segundos la tecla correspondiente.

Regule la nueva potencia pulsando la tecla + o - .

Un bip valida su acción después de algunos momentos.

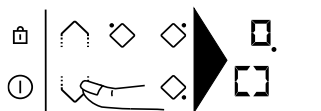
Nota: Las potencias deben estar entre

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

4.5 HORIZONE O DUOZONE

— Horizonte^{tech} — / — Duozone —

Para seleccionar la zona libre, pulse la tecla



Se puede ajustar la potencia y el temporizador con las teclas como para un fuego normal. Para apagar la zona, pulse unos segundos

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

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

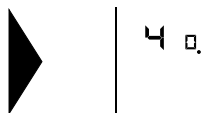
4.6 AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

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

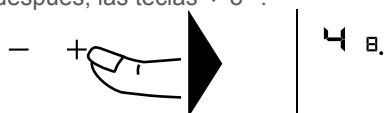
Para encenderlo o modificarlo, pulse la tecla del temporizador.



• 4 UTILIZACIÓN



después, las teclas + o -.



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

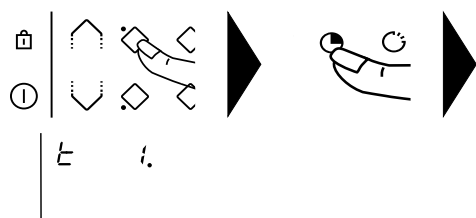
Al final de la cocción, la visualización indica 0 y un bip le avisa. Para borrar estas informaciones, pulse cualquier tecla de mando de la zona de cocción concernida. En su defecto, se pararán al cabo de algunos instantes.

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

Temporizador independiente

Esta función permite programar un evento sin cocinar.

- Seleccione una zona no utilizada.



- Pulse la tecla .

- Ajuste el tiempo con la tecla +. 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.

4.7 TECLA ELAPSED TIME


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

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



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

Esta función existe con o sin la función temporizador.

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

4.8 BLOQUEO DE LOS MANDOS


Seguridad para niños

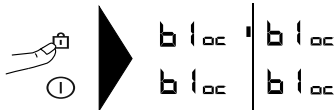
Esta placa de cocción posee una seguridad para los niños que bloquea los mandos en apagado o durante la cocción (para preservar los ajustes). Por motivos de seguridad, solo las teclas de parada y de selección de zona están siempre activas y permiten parar la placa o apagar una zona.



4 UTILIZACIÓN

Bloqueo


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



Placa bloqueada en funcionamiento


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


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

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

Función CLEAN LOCK

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

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


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

4.9 FUNCIÓN ICS Intelligent Cooking System

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

Proceda del siguiente modo:

Coloque el recipiente sobre el fuego (p. ej.: Ø 28 cm). Seleccione la potencia Boost y, si lo desea, un tiempo.

Pulse la tecla . Aparece el símbolo «ICS» en el visualizador



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


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



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

4.10 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



• 4 UTILIZACIÓN

y de temporizador del (o de los) fuego(s) apagado(s) desde hace menos de 30 segundos.

4.11 ⇄ 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 ===== parpadean en pantalla. Seleccione el fuego al que quiera desplazar el recipiente. Los ajustes son transferidos al fuego seleccionado. Puede desplazar el recipiente al nuevo fuego.

4.12 🍲 FUNCIÓN BOIL

Esta función permite llevar el agua a ebullición para cocer pasta, por ejemplo. Seleccione el fuego y pulse brevemente la tecla «Boil» 🍲.



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



Ajuste la cantidad de agua deseada (de 0,5 a 6 litros).

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

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

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

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

Puede sin embargo ajustar la potencia y el tiempo de cocción propuestos.

Se emite un bip sonoro al final de la cocción.

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

No utilice recipientes de hierro con esta función. También puede utilizar esta función para cocer cualquier alimento que requiera una cocción en agua hirviendo.



Consejo de ahorro de energía

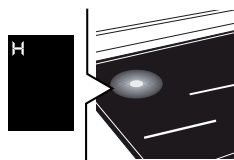
Cocine con una tapa ajustada a las dimensiones del recipiente. Si utiliza una tapa de cristal, podrá controlar perfectamente el estado de cocción.

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 periodo.



Evite entonces tocar las zonas concernidas.



• 4 UTILIZACIÓN

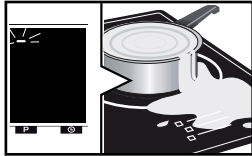
Limitador de temperatura

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

Protección en caso de desbordamiento

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


- Desbordamiento que recubra las teclas de mando.



- Paño mojado colocado sobre las teclas.
- Objeto metálico colocado sobre las teclas de mando.



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.



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

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 D1: 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 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.

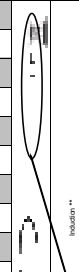
Apague la placa durante 1 minuto. Si el fallo continua, contacte con el Servicio Técnico.



• 7 TABLA DE EFICIENCIA ENERGÉTICA

FR Informations concernant les phases de cuisson des fours électriques - UE n° 662014
ES Información sobre las fases de cocción de hornos eléctricos - UE n° 662014
DE Informationen für die elektrischen Vorgänge des Backens, Probenkochen - UE n° 662014
DA Dyringeringer til elektriske ovne til bagebrødder - UE n° 662014
IE Info-mionairgeir na n-éilimíochtaí maidir le h-éilimíochtaí - UE n° 662014
EL Πληροφορίες για ηλεκτρικές φούρες - UE n° 662014
NL Informatie over elektrische ovens - UE n° 662014
PT Informação sobre as fases de cocção de fornos eléctricos - UE n° 662014

IT Informazioni relative ai cicli di cottura elettrica - UE n° 662014
NL Informatie over het bakproces van elektrische ovens - UE n° 662014
PL Informacje dotyczące etapu gotowania elektrycznego - UE n° 662014
PT Informações relativas aos ciclos de aquecimento elétrico - UE n° 662014
SK Informácia o informácii o fázach elektrického vyhrievania - UE n° 662014

Symbol	Value	Unit
Model/identification	LEKX01B LEKX01E LEKX01F LEKX01H LEKX01I LEKX01J LEKX01K LEKX01L LEKX01M LEKX01N LEKX01O LEKX01P LEKX01Q LEKX01R LEKX01S LEKX01T LEKX01U LEKX01V LEKX01W LEKX01X LEKX01Y LEKX01Z	
Rating plate		
Type of hob	Induction **	
Total power	1000 1100 1200 1300 1400 1500 1600	W
Number of cooking zones and/or areas	4 3 4 3 4	
Heating technology (injection cooking zone and/or solid surface cooking zone, solid plates)	Induction **	
For circular cooking zones or areas: diameter of usual surface area per electric heating element referred to the nearest 5 mm	1 Ø 16 18 20 22 23 25 27 29 30	mm
For rectangular cooking zones or areas: length and width of usual surface area per electric heating element referred to the nearest 5 mm	2 Ø 16 18 20 22 23 25 27 29 30	mm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1 EC _{max,1000} 100,9 115,1 126,5 175,1 2 EC _{max,1100} 112 170,2 170,2 170,2 3 EC _{max,1200} 112 168,3 4 EC _{max,1300} 117,9 5 EC _{max,1400} 6 EC _{max,1500} 7 EC _{max,1600} 8 EC _{max,1700}	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{max,1000} 116,2 117,2 120,9 171,4 175,2	Wh/kg

FR Symbole des phases de cuisson des fours électriques - UE n° 662014
ES Símbolos de las fases de cocción de hornos eléctricos - UE n° 662014
DE Symbole für die elektrischen Vorgänge des Backens, Probenkochen - UE n° 662014
DA Dyringeringer til elektriske ovne til bagebrødder - UE n° 662014
IE Símbailíochtaí maidir le h-éilimíochtaí - UE n° 662014
EL Σύμβολα για ηλεκτρικές φούρες - UE n° 662014
NL Symbolen voor elektrische ovens - UE n° 662014
PT Símbolos relativos aos ciclos de aquecimento elétrico - UE n° 662014

IT Simboli dei cicli di cottura elettrica - UE n° 662014
NL Symbolen voor het bakproces van elektrische ovens - UE n° 662014
PL Symboly dotyczące etapu gotowania elektrycznego - UE n° 662014
PT Símbolos relativos aos ciclos de aquecimento elétrico - UE n° 662014
SK Symboly o informácii o fázach elektrického vyhrievania - UE n° 662014

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.



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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ	4
• 1 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	6
• 2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	7
• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ	10
• 4 ΧΡΗΣΗ	11
Επιλογή σκεύους.....	11
Επιλογή εστίας	11
Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας	11
Ρύθμιση της ισχύος.....	12
Horizone ή Duozone	12
Ρύθμιση χρονοδιακόπτη	12
Ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης	13
Πλήκτρο ELAPSED TIME	13
Κλείδωμα των εντολών.....	13
Λειτουργία ICS	14
Λειτουργία RECALL	14
Λειτουργία SWITCH.....	15
Λειτουργία BOIL	15
Ασφάλειες και συστάσεις.....	15
• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	17
• 6 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	18
• 7 ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ	19

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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

Οι οδηγίες χρήσης της συσκευής σας διατίθενται προς μεταφόρτωση στον δικτυακό τόπο της κατασκευάστριας εταιρείας.

Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων, εφόσον τους έχουν δοθεί σωστές οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εκτός και αν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.

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.

Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφάλειας για παιδιά, το οποίο εμποδίζει τη χρήση της κατά τη διακοπή λειτουργίας ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (βλ. κεφάλαιο:

χρήση του συστήματος ασφάλειας για παιδιά).

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

Για να μην υπάρξουν παρεμβολές ανάμεσα στη συσκευή και σε καρδιακό βηματοδότη, ο βηματοδότης πρέπει να είναι σχεδιασμένος και ρυθμισμένος σύμφωνα με τους αντίστοιχους κανονισμούς. Απευθυνθείτε στον κατασκευαστή του βηματοδότη ή στον θεράποντα γιατρό σας.

Το μαγείρεμα με χρήση λαδιού ή λιπαρής ουσίας στις εστίες και χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.

Μην επιχειρήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε τη φωτιά με νερό. Αντίθετα, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και μετά σκεπάστε τη φλόγα, για παράδειγμα, με ένα καπάκι ή με μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: το μαγείρεμα θα πρέπει να γίνεται με επίβλεψη. Ακόμη και το μαγείρεμα σύντομης διάρκειας απαιτεί συνεχή επίβλεψη.

Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στις ζώνες μαγειρέματος.

Εάν η επιφάνεια έχει ραγίσει, αποσυνδέστε τη συσκευή για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή, έως ότου αντικατασταθεί η γυάλινη επιφάνεια. Αποφεύγετε να χτυπάτε τα σκεύη: η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι πολύ ανθεκτική, αλλά όχι και άθραυστη.

Μην τοποθετείτε ζεστά καπάκια επάνω στη συσκευή, σε οριζόντια θέση. Ενδέχεται να προκληθεί το φαινόμενο «βεντούζα» και να καταστραφεί η υαλοκεραμική επιφάνεια. Αποφεύγετε να σύρετε τα σκεύη, καθότι με τον χρόνο μπορεί να φθαρούν τα διακοσμητικά στοιχεία της υαλοκεραμικής επιφάνειας.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο για το μαγείρεμα. Μην τοποθετείτε ποτέ πάνω στη συσκευή σας προϊόντα συσκευασμένα με αλουμίνιο ή σε σκεύος αλουμινίου. Το αλουμίνιο θα λιώσει και θα προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημιά στη συσκευή μαγειρέματος.

Μην φυλάσσετε προϊόντα συντήρησης ή εύφλεκτα προϊόντα στο έπιπλο που βρίσκεται κάτω από τη συσκευή. 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.

Οι μαγειρικές εστίες σας προορίζονται να λειτουργεί ως έχει, σε συχνότητα 50 Hz ή 60Hz (50Hz/60 Hz), χωρίς καμία ιδιαίτερη παρέμβαση από μέρους σας.

Μετά τη χρήση, θέτετε τις μαγειρικές εστίες εκτός λειτουργίας μέσω της διάταξης ελέγχου και μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης σκευών. 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.

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.

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



• 1 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 παραδίδονται 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

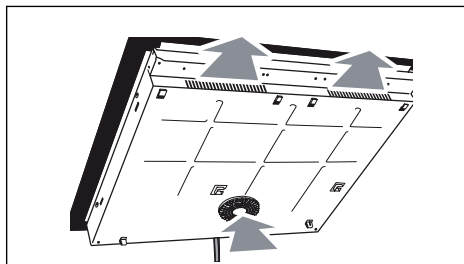
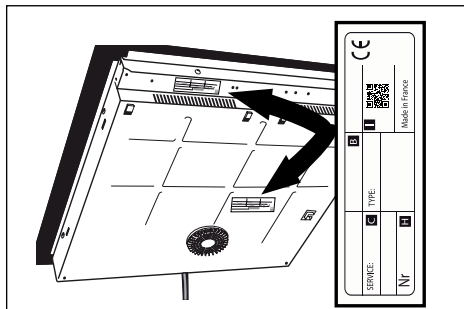
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

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:
-----------	--------

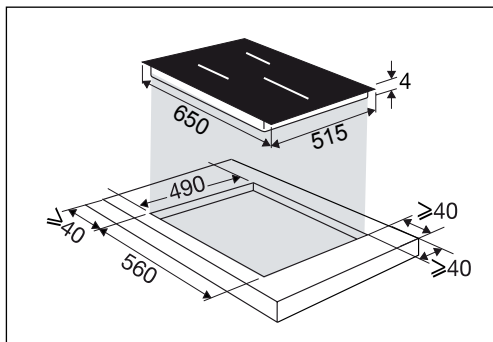


ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

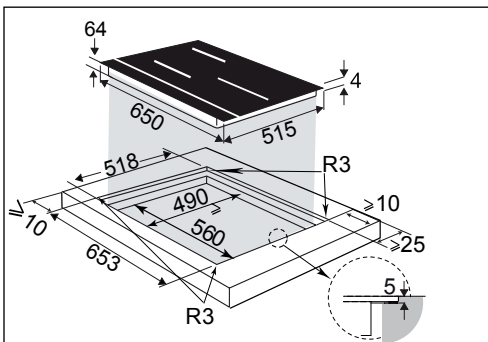
Βεβαιωθείτε ότι οι είσοδοι και έξοδοι του αέρα δεν φράσσονται.

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

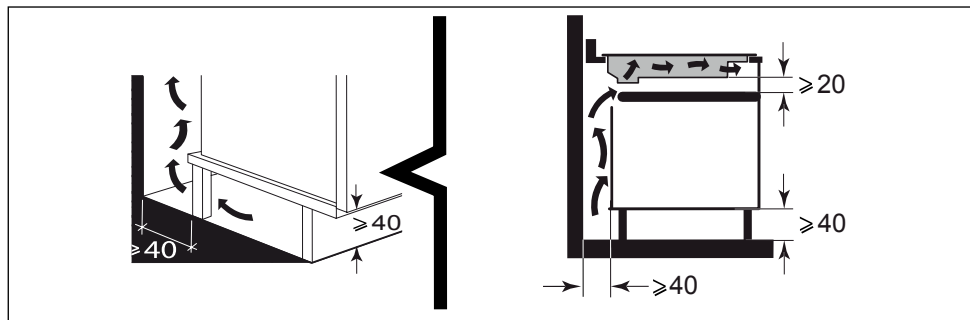


Εντοιχισμός στο ίδιο επίπεδο

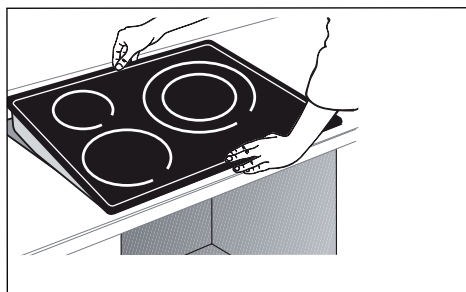
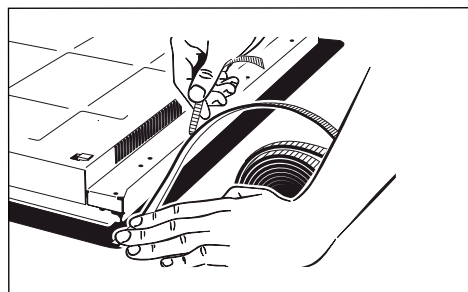
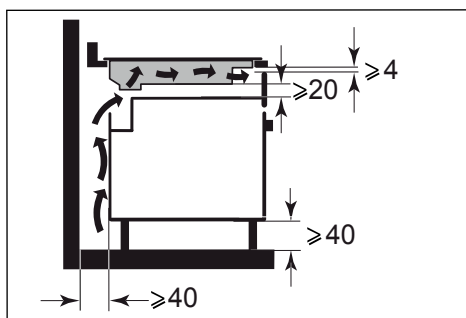


.2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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 ολόκληρο τον γυάλινο 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

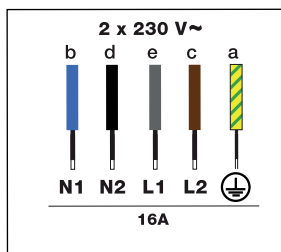
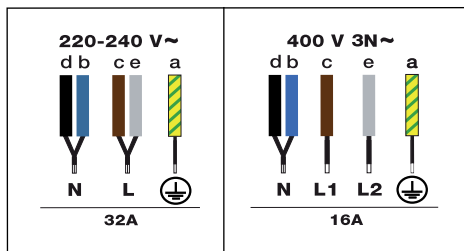
ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

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.

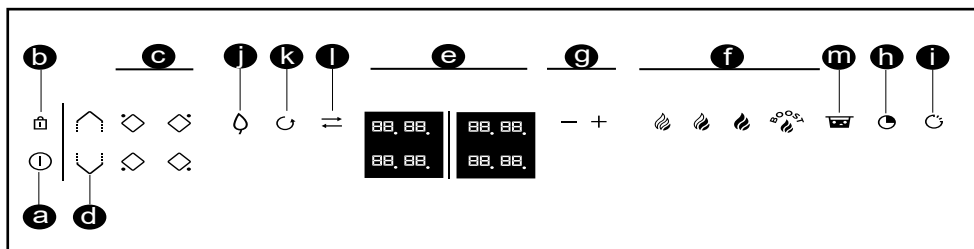
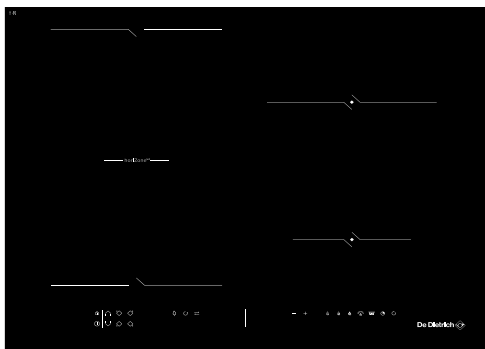
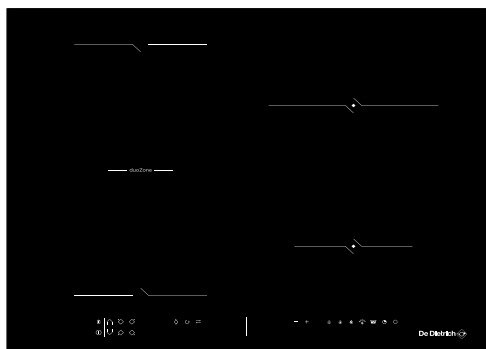
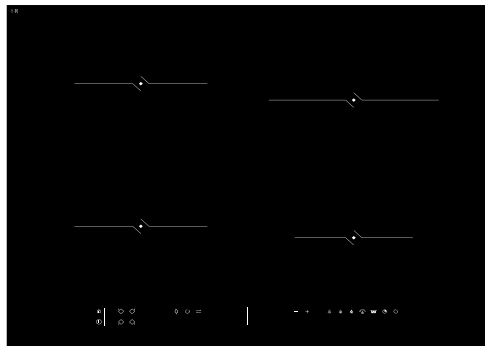
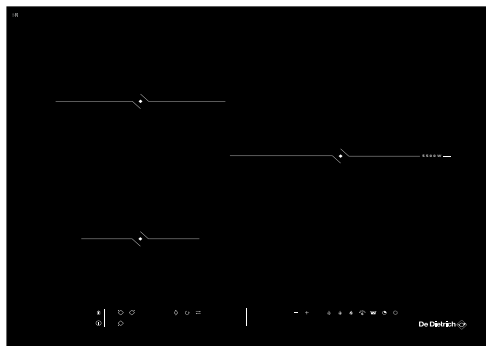
Εντοπίστε το καλώδιο των μαγειρικών εστιών σας.

- 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



Περιγραφή πλήκτρων

- a** = Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας
- b** = Κλειδωμα / Clean Lock
- c** = Επιλογή ζώνης μαγειρέματος
- d** = Horizonte ή Duozone
- e** = Οθόνη
- f** = Προεπιλογή
- g** = Ρύθμιση ισχύος / χρόνου
- h** = Χρονοδιακόπτης
- i** = Λειτουργία Elapsed time

- j** = Λειτουργία ICS
- k** = Λειτουργία Recall
- l** = Λειτουργία Switch
- m** = Λειτουργία Boil



4 ΧΡΗΣΗ

4.1 ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΚΕΥΟΥΣ

Τα περισσότερα σκεύη είναι συμβατά με την επαγωγή. Μόνο τα γυάλινα σκεύη, τα πήλινα, τα σκεύη αλουμινίου χωρίς ειδικό πάτο, τα χάλκινα και ορισμένα μη μαγνητικά ανοξείδωτα σκεύη δεν λειτουργούν σε επαγωγικές εστίες.

Σας προτείνουμε να προτιμάτε σκεύη με χοντρό και ίσιο πάτο. Η θερμότητα θα κατανέμεται καλύτερα και το μαγείρεμα θα είναι πιο ομοιογενές. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση την εστία αναμμένη έχοντας τοποθετήσει ένα άδειο σκεύος.

! Αποφεύγετε να τοποθετείτε τα σκεύη πάνω στα πλήκτρα ελέγχου.

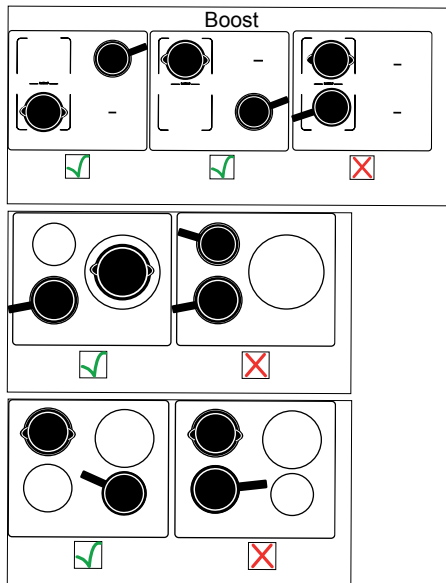
4.2 ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΣΤΙΑΣ

Διαθέτετε διάφορες εστίες στις οποίες μπορείτε να τοποθετήσετε σκεύη. Επιλέξτε την εστία που σας ταιριάζει, με βάση το μέγεθος του σκεύους. Εάν η βάση του σκεύους είναι υπερβολικά μικρή, η ένδειξη ισχύος θα αρχίσει να αναβοσβήνει και η εστία δεν θα λειτουργήσει, ακόμη και αν το υλικό του σκεύους συνιστάται για την επαγωγική εστία. Φροντίστε να μην χρησιμοποιείτε σκεύη διαμέτρου μικρότερης αυτής της εστίας (βλ. πίνακα).

Διάμετρος εστίας (cm)	Μέγιστη ισχύς εστίας (Watt)	Διάμετρος πάτου του σκεύους (cm)
16*	2000 / 2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23*	3100 / 3700	12 - 24
28*	3700/5500	15 - 32
Horizone	3700	18 - Οβάλ - ψαριέρα
Duozone	3700	
1/2 zone	2800	11 - 22

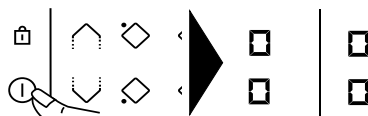
Q Κατά την ταυτόχρονη χρήση πολλών εστιών, η συσκευή διαχειρίζεται την κατανομή ισχύος, προκειμένου να μην υπάρξει υπέρβαση της συνολικής ισχύος της συσκευής.

Εφόσον χρησιμοποιείτε τη μέγιστη ισχύ (Boost) σε πολλές εστίες ταυτόχρονα, φροντίστε να τοποθετήσετε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τα σκεύη και αποφύγετε τις μετακινήσεις.

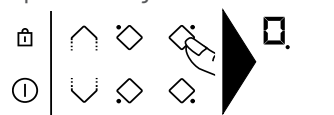


4.3 Ⓛ ΕΝΑΡΞΗ - ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πατήστε το πλήκτρο Έναρξης / Διακοπής λειτουργίας Ⓛ. Η ένδειξη «0» αναβοσβήνει σε κάθε εστία για 8 δευτερόλεπτα.




Εάν δεν εντοπιστεί κανένα σκεύος, επιλέξτε την εστία σας.



Εάν εντοπιστεί σκεύος, η ένδειξη «0» αναβοσβήνει με μια τελεία. Σε αυτό το σημείο, μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ. Εάν δεν επιλέξετε ισχύ, η ζώνη μαγειρέματος θα σβήσει αυτόματα.

4 ΧΡΗΣΗ

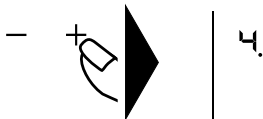
Διακοπή λειτουργίας μιας ζώνης μαγειρέματος / συσκευής

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 Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε πλήρως τη συσκευή.

4.4 ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ





Πατήστε το πλήκτρο + ή - για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος από το 1 έως το 19 ή από το 1 έως το 14 (Power Management).



Όταν η συσκευή τίθεται σε λειτουργία, μπορείτε να περάσετε απευθείας στη μέγιστη ισχύ (εκτός από τη ρύθμιση boost), πατώντας το πλήκτρο «-» της ζώνης.

Προεπιλογή ισχύος:

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

-  = ισχύς 2 – Διατήρηση θερμότητας
-  = ισχύς 10 – Σιγοβράσιμο
-  = ισχύς 19 – Τσιγάρισμα
-  = μέγιστη ισχύς.



Αυτές οι τιμές ισχύος μπορούν να τροποποιηθούν, εκτός από τη ρύθμιση BOOST. Κάντε τα εξής:

Η συσκευή πρέπει να είναι σβησμένη.




- Επιλέξτε  ή  ή  πατώντας παρατεταμένα το εκάστοτε 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

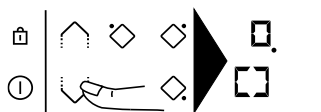
- 1 και 3 για 
- 4 και 11 για 
- 12 και 19 για 

4.5 HORIZONE Η DUOZONE

— Horizonte^{tech} — / — Duozone —


Η επιλογή της ελεύθερης ζώνης γίνεται με

το πλήκτρο 



Η ρύθμιση της ισχύος και του χρονοδιακόπτη γίνεται όπως για μια κανονική εστία. Για να διακόψετε τη ζώνη, πατήστε παρατεταμένα


το

πλήκτρο , ακούγεται παρατεταμένα ένας χαρακτηριστικός ήχος και οι οθόνες σβήνουν ή εμφανίζεται το σύμβολο «H».

Το πάτημα ενός πλήκτρου εστίας μπροστά ή πίσω από τη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιήσει τη λειτουργία και θα μεταφέρει τις ρυθμίσεις στην επιλεγμένη εστία.

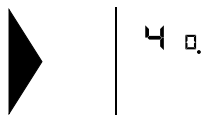
4.6 ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη. Μόλις θέσετε μια ζώνη σε λειτουργία, μπορείτε να θέσετε σε λειτουργία και τον αντίστοιχο χρονοδιακόπτη.

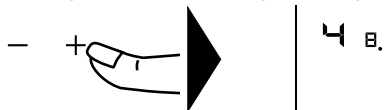
Για να θέσετε σε λειτουργία ή να τροποποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, πατήστε το πλήκτρο του χρονοδιακόπτη .



4 ΧΡΗΣΗ



και, στη, συνέχεια, τα πλήκτρα + ή -.



Για ευκολότερη ρύθμιση μεγάλου χρονικού διαστήματος, μπορείτε να μεταβείτε απευθείας στη ρύθμιση των 99 λεπτών πατώντας αρχικά το πλήκτρο -.

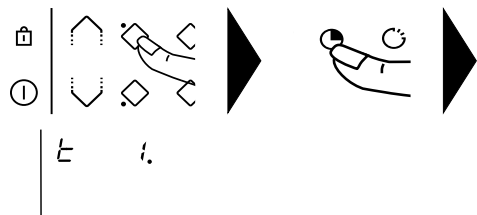
Στο τέλος του μαγειρέματος, εμφανίζεται η ένδειξη «0» και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός προειδοποιητικός ήχος. Για να διαγράψετε αυτές τις πληροφορίες, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο ελέγχου της ζώνης μαγειρέματος. Διαφορετικά, θα σταματήσουν μετά από λίγο.


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

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 +. 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.

4.7 ΠΛΗΚΤΡΟ 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 ένδειξη χρόνου στον χρονοδιακόπτη, δεν είναι δυνατή η αλλαγή αυτής της ώρας εντός 5 δευτερολέπτων μετά το πάτημα του πλήκτρου . Αφού περάσουν αυτά τα 5 δευτερόλεπτα, θα μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος.

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.



4 ΧΡΗΣΗ

Κλειδωμα

Πατήστε το πλήκτρο  , έως ότου το σύμβολο της κλειδαριάς «bloc» εμφανιστεί στις οθόνες και ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαιώσει την επιλογή σας.




Κλειδωμα συσκευής κατά τη λειτουργία

Η ένδειξη των ζωνών μαγειρέματος που είναι σε λειτουργία δείχνει εναλλάξ την ισχύ και το σύμβολο κλειδώματος.

Όταν πατάτε τα πλήκτρα ισχύος ή χρονοδιακόπτη των ζωνών που βρίσκονται σε λειτουργία:


εμφανίζεται το σύμβολο «bloc» για 2 δευτερόλεπτα κι έπειτα εξαφανίζεται. Ξεκλειδωμα


Πατήστε το πλήκτρο  έως ότου το σύμβολο της κλειδαριάς «bloc» δεν εμφανίζεται στην οθόνη 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  (λουκέτο). Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και το σύμβολο «bloc» θα αναβοσβήνει στην οθόνη.


Μετά το προκαθορισμένο χρονικό διάστημα, το κλειδωμα ακυρώνεται αυτόματα. Ακούγεται ένα διπλό ηχητικό σήμα και το σύμβολο «bloc» σβήνει. Έχετε τη δυνατότητα να διακόψετε τη λειτουργία Clean lock οποιαδήποτε στιγμή πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο .

4.9 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 στην εστία (πχ.: Ø28 cm). Επιλέξτε την ισχύ Boost και ενδεχομένως μια διάρκεια .

Πατήστε το πλήκτρο . Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο «ICS»



είτε η εστία που έχει επιλεγεί είναι η καταλληλότερη για το σκεύος και το σύμβολο «ICS» 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



4 ΧΡΗΣΗ

ισχύος και χρονοδιακόπτη της εστίας ή των εστιών που σβήσατε πριν από λιγότερο από 30 δευτερόλεπτα.

4.11 ⇔ 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 στην οθόνη. Επιλέξτε την εστία στην οποία θέλετε να μετακινήσετε το σκεύος σας. Οι ρυθμίσεις μεταφέρονται στην επιλεγμένη εστία και μπορείτε να μετακινήσετε το σκεύος στη νέα εστία.

4.12 ☒ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ BOIL

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να βράζετε νερό και να το διατηρείτε σε θερμοκρασία βρασμού, για να βράσετε, για παράδειγμα, ζυμαρικά.

Επιλέξτε την εστία σας, πατήστε σύντομα το πλήκτρο «Boil» ☒.



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



Ρυθμίστε την ποσότητα νερού που θέλετε να χρησιμοποιήσετε (από 0,5 έως 6 λίτρα). Επιβεβαιώστε πατώντας το σύμβολο «Boil» ή περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και η

επιλογή σας θα επιβεβαιωθεί αυτόματα. Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει.

Μόλις το νερό βράσει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και το σύμβολο «Boil» θα εμφανιστεί στην οθόνη.

Προσθέστε τα ζυμαρικά και επιβεβαιώστε πατώντας το πλήκτρο «Boil».

Από προεπιλογή, στην οθόνη συνιστάται μια ισχύς και μια διάρκεια μαγειρέματος 8 λεπτών. Μπορείτε όμως να προσαρμόσετε τη συνιστώμενη ισχύ και τον χρόνο μαγειρέματος. Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Είναι σημαντικό η θερμοκρασία του νερού να είναι σε θερμοκρασία δωματίου στην αρχή του μαγειρέματος, γιατί το αντίθετο θα αλλοιώνει το τελικό αποτέλεσμα. Για αυτήν τη λειτουργία, μην χρησιμοποιείτε σκεύη από χυτοσίδηρο.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρεύετε όλα τα τρόφιμα που πρέπει να βράσουν σε νερό.

🔍 Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας

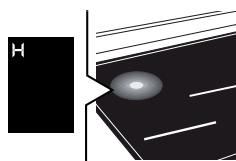
Το μαγείρεμα με καπάκι που εφαρμόζει σωστά εξοικονομεί ενέργεια. Εάν χρησιμοποιείτε γυάλινο καπάκι, μπορείτε να παρακολουθείτε τέλεια το μαγείρεμα.

4.13 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.



.4 ΧΡΗΣΗ

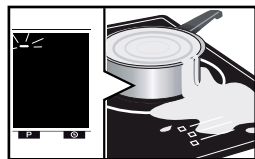
Περιορισμός της θερμοκρασίας

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 υπερχειλίσης

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

- Υπερχειλίση 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 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 προκαθορισμένο χρονικό διάστημα (το οποίο κυμαίνεται μεταξύ 1 και 10 ωρών, ανάλογα με την ισχύ που χρησιμοποιείται).

Σε περίπτωση που ενεργοποιηθεί αυτό το σύστημα ασφάλειας, η διακοπή λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος επισημαίνεται με την ένδειξη «AS» στη ζώνη ελέγχου και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος για περίπου 2 λεπτά. Αρκεί να πατήσετε 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.



Κατά τη σύνδεση

Διαπιστώνετε ότι εμφανίζεται μια φωτεινή ένδειξη. Αυτό είναι φυσιολογικό και η ένδειξη θα εξαφανιστεί μέσα σε 30 δευτερόλεπτα.

Η εγκατάστασή σας διακόπεται ή λειτουργεί μόνο η μία πλευρά. Η σύνδεση της συσκευής 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 D1: θερμοκρασία μικρότερη των 5°C.

Κατά τη χρήση

Η συσκευή δεν λειτουργεί, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη – και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Υπάρχει υπερχειλίση 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 (δείτε τις συμβουλές στην ενότητα «Ασφάλειες και συστάσεις»).

Είναι φυσιολογικό. Με έναν τύπο σκεύους, οφείλεται στη μετάδοση της ηλεκτρικής ενέργειας από τη συσκευή προς το σκεύος.

Ο αερισμός συνεχίζει να λειτουργεί μετά τη διακοπή λειτουργίας της συσκευής.


Είναι φυσιολογικό. Με αυτό τον τρόπο ψυχραίνεται το ηλεκτρονικό κύκλωμα.

Σε περίπτωση δυσλειτουργίας που επιμένει.

Θέστε τη συσκευή σας εκτός ρεύματος για 1 λεπτό. Εάν το πρόβλημα εμμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης.

7 ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ

- IT: Informazioni concernenti le placche di cessione dei dati elettronici - UE n° 662014
- FR: Informations relatives aux plaques de cession de données électroniques - UE n° 662014
- DE: Informationen über die Platten der elektronischen Datengabe - UE n° 662014
- ES: Información sobre las placas de cesión de datos electrónicas - UE n° 662014
- PT: Informação sobre as placas de cessão de dados eletrónicos - UE n° 662014
- PL: Informacja o tabliczkach przekazania danych elektronicznych - UE n° 662014
- CZ: Informace o tablickách pro předání údajů elektronicky - UE n° 662014
- SK: Informácia o tabličkách pre poskytnutie údajov elektronicke - UE n° 662014
- SI: Informacija o tabličkah za elektronsko predajo podatkov - UE n° 662014
- EL: Πληροφορίες σχετικά με τις πινακίδες ηλεκτρονικής απόδοσης - UE n° 662014
- EN: Information on data transfer plates - UE n° 662014
- IE: Información sobre as placas de cesión de datos electrónicos - UE n° 662014
- GA: Información sobre as placas de cesión de datos electrónicos - UE n° 662014
- MT: Informazzjoni dwar il-plaqqi ta' cessione ta' dattji elettronici - UE n° 662014
- LU: Informazjoni għall-plaqqi ta' cessione ta' dattji elettronici - UE n° 662014
- LV: Informācija par elektroniskās datu nodošanas plāksnēm - UE n° 662014
- LT: Informacija apie elektroninių duomenų perdavimo plokštes - UE n° 662014
- SL: Informacija o tabličkah za elektronsko predajo podatkov - UE n° 662014
- RO: Informații despre plăcuțele de transfer de date electronice - UE n° 662014
- BG: Информация за електронички предаване на данни таблички - UE n° 662014
- HR: Informacija o tabličkah za elektronsko predaju podataka - UE n° 662014
- SK: Informácia o tabličkách pre poskytnutie údajov elektronicke - UE n° 662014
- SI: Informacija o tabličkah za elektronsko predajo podatkov - UE n° 662014
- EL: Πληροφορίες σχετικά με τις πινακίδες ηλεκτρονικής απόδοσης - UE n° 662014
- EN: Information on data transfer plates - UE n° 662014
- IE: Información sobre as placas de cesión de datos electrónicos - UE n° 662014
- GA: Información sobre as placas de cesión de datos electrónicos - UE n° 662014
- MT: Informazzjoni dwar il-plaqqi ta' cessione ta' dattji elettronici - UE n° 662014
- LU: Informazjoni għall-plaqqi ta' cessione ta' dattji elettronici - UE n° 662014
- LV: Informācija par elektroniskās datu nodošanas plāksnēm - UE n° 662014
- LT: Informacija apie elektroninių duomenų perdavimo plokštes - UE n° 662014
- SL: Informacija o tabličkah za elektronsko predajo podatkov - UE n° 662014
- RO: Informații despre plăcuțele de transfer de date electronice - UE n° 662014
- BG: Информация за електронички предаване на данни таблички - UE n° 662014
- HR: Informacija o tabličkah za elektronsko predaju podataka - UE n° 662014

Symbol	Value	Unit	Notes
Model/identification	LEKOXITE LEKOXITE LEKOXITE LEKOXITE		
Rating plate			
Type of hub	Induktion **		
Total power	1000 1000 1000 1000	W	
Number of cooling zones and/or areas	4 3 4 3 4		
Feeding technology (injection, coating, casting, etc.)	Induktion **		
For circular cooling zones or areas: diameter of used surface area per cooling zone or area to the nearest 5mm	1 Ø 16 16 16 16 16 2 Ø 18 23 23 23 23 3 Ø 18 28 30 4 Ø 23 5 Ø 6 L400	mm	
For rectangular cooling zones or areas: length and width of used surface area per cooling zone or area to the nearest 5mm	1 375 15 6025 6 L400	mm	
Energy consumption per cooling zone or area calculated per kg	1 EC _{max,1000W} 100.9 175.1 182.5 175.1 175.1 2 EC _{max,1000W} 172 170.2 170.2 170.2 170.2 3 EC _{max,1000W} 172 168.3 168.9 4 EC _{max,1000W} 171.9 5 EC _{max,1000W} 6 EC _{max,1000W} 7 EC _{max,1000W} 8 EC _{max,1000W}	Wh/kg	
Energy consumption for the hub calculated per kg	EC _{hub,1000W} 174.2 171.2 174.9 171.4 175.2	Wh/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 viimeistelyjen 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.



www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SISÄLLYSLUETTELO

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET	4
• 1 YMPÄRISTÖ	6
• 2 ASENNUS	7
• 3 KUVAUS	10
• 4 KÄYTTÖ	11
Astian valinta	11
Lieden valinta	11
Käynnistys/Sammutus	11
Tehon asetukset	12
Horizone tai Duozone	12
Ajastimen asetukset	12
Itsenäinen ajastin	13
ELAPSED TIME -painike	13
Ohjauspainikkeiden lukitseminen	13
ICS-toiminto	14
RECALL -toiminto	14
SWITCH-toiminto	15
BOIL -toiminto	15
Turvallisuus ja suositukset	15
• 5 HUOLTOTOIMET	17
• 6 VIANMÄÄRITYS	18
• 7 ENERGIATAULUKKO	19

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET

**LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE TULE-
VIA TARPEITA VARTEN.**

Tämän laitteen ohjeet ovat ladattavissa valmistajan Internet-sivuilta. 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 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.

Laitte 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.

Keittotasoa on varustettu lapsilukolla, jolla laitteen käyttö voidaan estää käytön päätyttyä tai käytön aikana (katso kappale: lapsilukon käyttö).

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

Jotta keittotasoa ja sydämen tahdistimet eivät häiritse toistensa toimintaa, on myös tahdistimen oltava vastaavien määräysten mukainen. Pyydä lisätietoja tuotteen valmistajalta tai lääkäriltäsi.

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.

HUOMIO: kypsentämistä on valvottava. Lyhyt kypsennys vaatii jatkuvaa valvontaa.

Tulipalon vaara: älä jätä mitään ylimääräisiä tavaroita keittoalueille.

Mikäli pintaan tulee murtumia, kytke laite pois käytöstä sähköiskujen välttämiseksi.



TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET

Älä käytä keittotasoa ennen keraamisen tason vaihtoa. 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.

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. 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.

Käytön jälkeen sammuta keittotaso ohjaimilla äläkä luota pelkästään kattilantunnistimeen.

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.

Älä koskaan käytä höyryä keittotason puhdistamiseen.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä etäohjausjärjestelmällä.

VAROITUS: Käytä vain valmistajan kypsennyslaitteelle valmistamia liesisuoja, joihin on viitattu tässä ohjekirjassa tai jotka tulevat laitteen mukana. Sopimattomien suojien käyttö voi aiheuttaa vahinkoja.



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 jälleenmyyjäsi 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

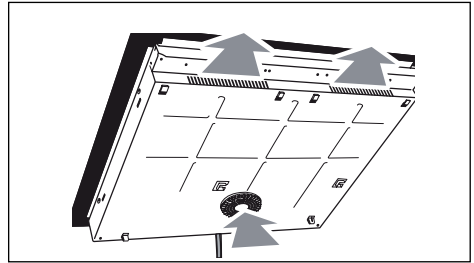
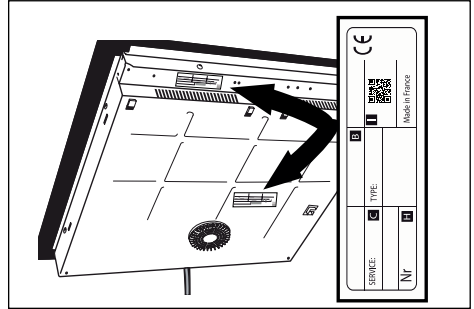
PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Poista kaikki suojausmateriaalit keittotasosta

Tarkista ja noudata kaikkia laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuja ominaisuuksia. Lue alla olevista kentistä tyyppikilven huolto- ja normityyppi viitteet tulevaa käyttöä varten.

Huolto:

Tyyppi:

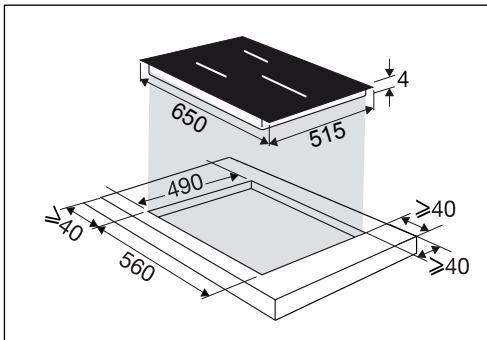


UPOTUS KALUSTEISIIN

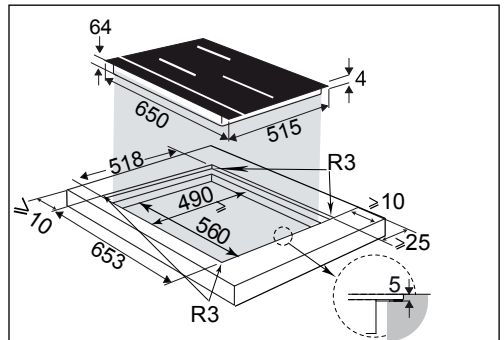
Tarkista, että ilman tulo- ja lähtöaukot ovat esteettömiä.

Ota huomioon keittotason upotukseen tarkoitetun kalusteen työtason mitat (millimetreissä). Tarkista, että ilma kulkee kunnolla keittotason edessä ja takana.

Asennus työtason päälle

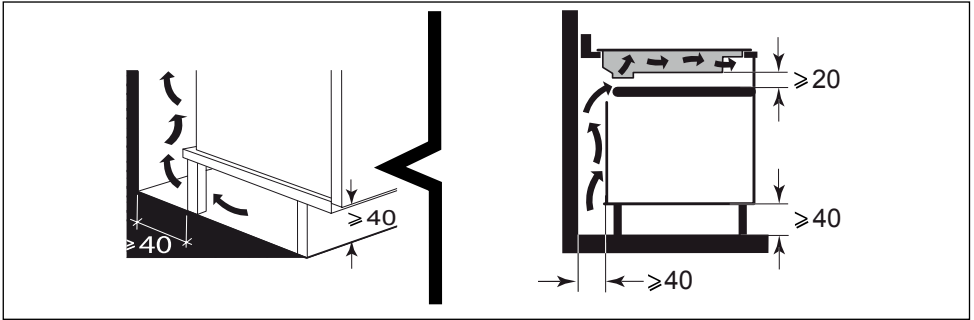


Asennus pinnan tasolle

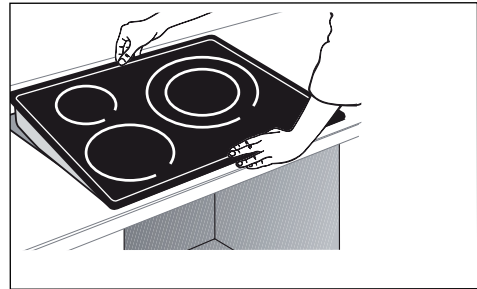
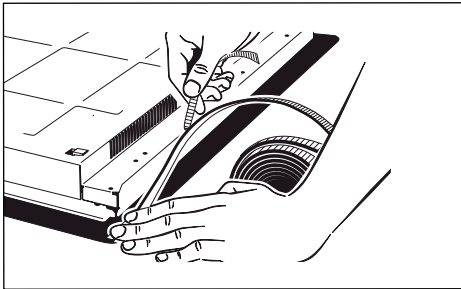
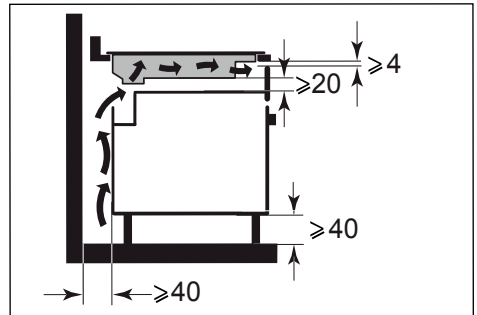


• 2 ASENNUS

Jos taso asennetaan laatikon päälle,



tai upotettavan uunin päälle, noudata kuviin merkityjä 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).

• 2 ASENNUS

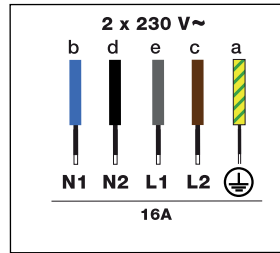
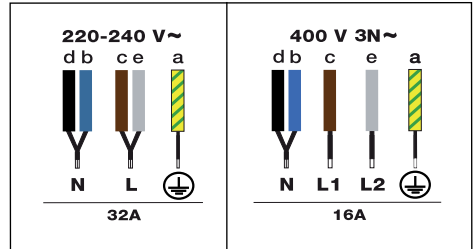
SÄHKÖLIITÄNTÄ

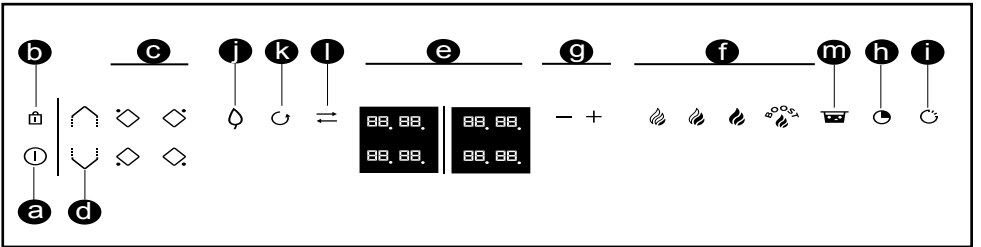
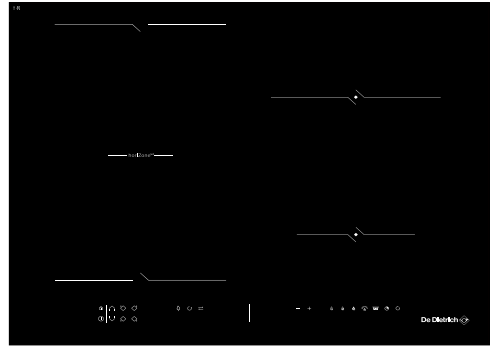
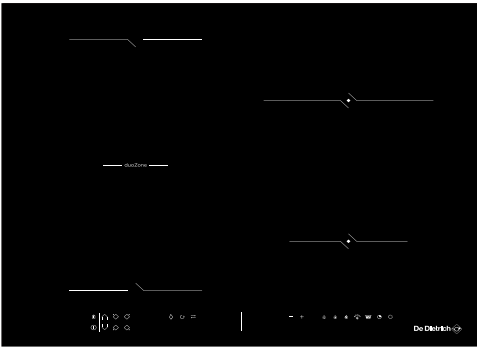
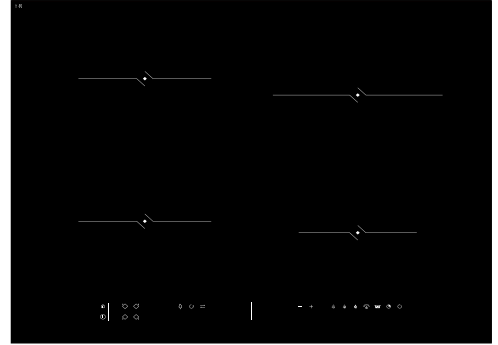
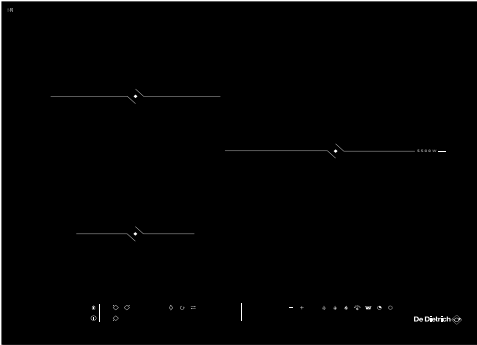
Tasot on kytkettävä sähköverkkoon moninapaisella katkaisijalla voimassa olevien asennusmääräysten mukaan. Virrankatkaisumenetelmä on asennettava kiinteään johtojärjestelmään.

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.





Näppäimistön selitykset


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

- j** = ICS-toiminto
- k** = Recall-toiminto
- l** = Switch-toiminto
- m** = Boil-toiminto

• 4 KÄYTTÖ

4.1 ASTIAN VALINTA

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


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

 Vältä asettamasta astioita ohjausnäppäimistön päälle.

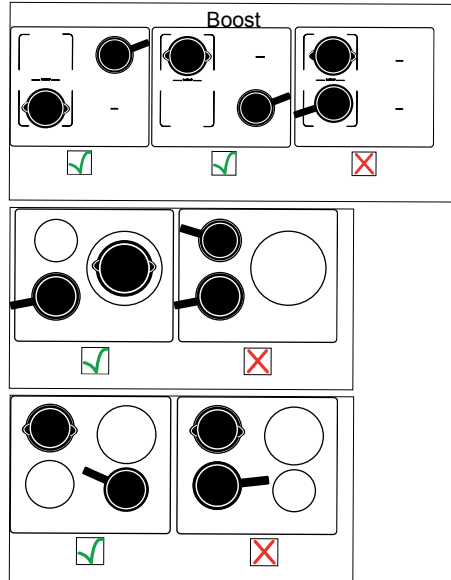
4.2 LIEDEN VALINTA

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

Lieden halkaisija (cm)	Maksimi-teho liedelle (W)	Astian pohjan halkaisija (cm)
16*	2000 / 2400	10–18
18	2800	11–22
23*	3100 / 3700	12–24
28*	3700/5500	15–32
Horizone	3700	18 - Soikea - kalakattila
Duozone	3700	
1/2 alue	2800	11–22

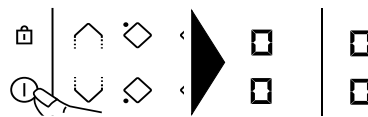
 Kun käytät useampaa liettä samaan aikaan, keittotaso hallinnoi tehon jakautumista, jotta käytetty teho ei ylitä kokonaistehoa.

Kun käytät maksimaalista tehoa (Boost) useammalla liedellä samaan aikaan, aseta astiat mahdollisimman hyvin lieden päälle ja vältä konfiguraatioita.

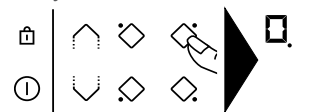


4.3 ① KÄYNNISTYS - SAMMUTUS

Paina virtakatkaisinpainiketta ①. «0» vilkkuu kullakin liedellä 8 sekunnin ajan.



Jos yhtään astiaa ei tunnisteta, valitse liesi.




Jos astia tunnistetaan, «0» vilkkuu pisteen kanssa. Nyt voit säätää haluamasi tehon. Jos et valitse tehoa, keittotaso sammuu automaattisesti.



• 4 KÄYTTÖ

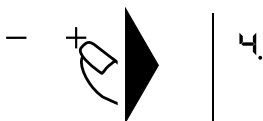
Alueen/tason sammutus

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

Paina virtakatkaisinpainiketta sammuttaaksesi tason kokonaan.

4.4 TEHON ASETUKSET

Paina painiketta + tai - säätääksesi tehotason välillä 1–19 tai 1–14 (Tehon hallinta).



Käynnistyksen aikana voit siirtyä suoraan maksimitehoon

(ei boostia) painamalla alueen painiketta «-».

Tehon esivalinta:

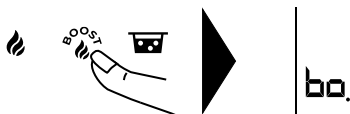
Käytössäsi on neljä painiketta, joiden avulla pääset suoraan esiasennettuihin tehotasoihin:

 = teho 2 - Lämpimänä pito

 = teho 10 - Haudutus

 = teho 19 - Ruskistus

 = maksimiteho.



Näitä tehotasoja voi muokata, lukuun ottamatta BOOST-toimintoa.

Tehojen muokkaus:




Keittotason on oltava sammutettu.

- Valitse  tai  tai  painamalla painiketta pitkään.

Säädä uusi teho painamalla painiketta + tai - .

Äänimerkki vahvistaa muokkauksen hetken päästä.

Huomautus: Tehojen tulee seuraavien lukujen välillä:

1–3 toiminnolle 
4–11 toiminnolle 
12–19 toiminnolle 

4.5 HORIZONE TAI DUOZONE


— Horizone^{tehd} — / — Duozone —

Vapaan alueen valinta tehdään painikkeella




Tehon ja ajastimen asetus tehdään kuten normaalissa liedessä. Sammuta alue painamalla pitkään



Painiketta  pitkän äänimerkin ja näytöt sammuvat tai symboli "H" ilmestyy näyttöön. Kun painat alueen etu- tai takaliettä, toiminto poistuu käytöstä ja asetukset siirtyvät valitulle liedelle.

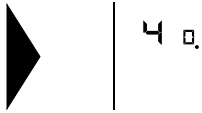
4.6 AJASTIMEN ASETUKSET

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

Käynnistä tai muokkaa ajastinta painamalla ajastimen painiketta 



• 4 KÄYTTÖ



ja sitten painiketta+ tai -.



Erittäin pitkän ajan säädön helpottamiseksi voit mennä suoraan 99 minuuttiin painamalla heti alussa pitkään

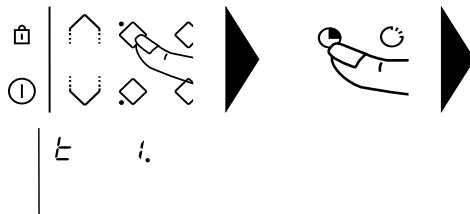
painiketta -.


Kypsennyksen jälkeen näytössä näkyy 0 ja kuulet äänimerkin. Poista nämä tiedot painamalla mitä tahansa kyseisen keittoalueen ohjauspainiketta. Muussa tapauksessa ne sammuvat hetken päästä. Sammuttaaksesi ajastimen kypsennyksen aikana paina samanaikaisesti painikkeita + ja -, tai palaa arvoon 0 painikkeella -.

Itsenäinen ajastin

Tällä toiminnolla voit valita tarkan ajan ilman kypsennystä.

- Valitse käyttämätön keittoalue.



- Paina painiketta .

- Säädä aika painikkeella +. "t" vilkkuu näytössä.




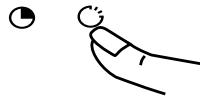
- Säädön lopussa "t" lakkaa vilkkumasta ja ajastin lähtee käyntiin.


Voit sammuttaa ajastimen painamalla keittoalueen valintapainiketta pitkään.


4.7 ELAPSED TIME -PAINIKE

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


4.8 OHJAUSTEN LUKITUS

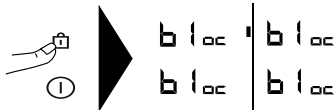
Lapsilukko

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

• 4 KÄYTTÖ

Lukitus

Paina painiketta , kunnes lukitusymboli «bloc» näkyy näytöissä ja äänimerkki vahvistaa valintasi.



Käytön aikana lukittu keittotas

Käytössä olevien keittoalueiden näytössä näkyy vuorotellen teho ja lukitusymboli.

Kun painat käytössä olevien alueiden teho- tai ajastinpainikkeita:


«bloc» näkyy 2 sekunnin ajan ja häviää sitten. Lukituksen poistaminen


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

CLEAN LOCK -toiminto

Tällä toiminnolla voit lukita keittotasosi väliaikaisesti puhdistuksen ajaksi.

Clean Lock -toiminnon aktivointi:

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

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


4.9 ICS-TOIMINTO

Intelligent Cooking System

Tällä toiminnolla voit optimoida liedien valintaa käytettyjen astioiden halkaisijan koon mukaan.

Käyttöohjeet:

Aseta astia liedelle (esim. Ø28 cm). Valitse Boost-teho ja haluttu aika.

Paina painiketta . Symboli «ICS» ilmestyy näyttöön



Joko valittu liesi sopii parhaiten astialle ja «ICS» 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



HUOMAUTUS: Keittotas on oltava kylmä tämän toiminnon käyttämiseksi.

4.10 RECALL-TOIMINTO

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

Käyttääksesi toimintoa keittotas on oltava vapautettu. Paina virtakatkaisinpainiketta ja paina lyhyesti painiketta .



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

• 4 KÄYTTÖ

4.11 ⇄ SWITCH-TOIMINTO

Tämän toiminnon avulla voit siirtää kattilan liedestä toiselle säilyttämällä alkuperäiset asetukset (teho ja aika).

Paina lyhyesti painiketta ⇄,



symbolit ==== liikkuvat näytöllä. Valitse liesi, johon haluat siirtää astian. Asetukset siirretään valitulle liedelle, ja voit siirtää astian uudelle liedelle.

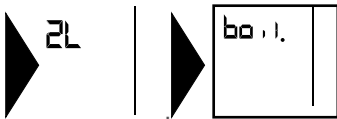
4.12 ☑ BOIL-TOIMINTO

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

Valitse liesi, paina lyhyesti painiketta «Boil»



Ehdotetun vesimäärän oletusarvo on 2 litraa, mutta voit muokata veden määrää painikkeilla + tai - .



Sääda haluttu veden määrä (0,5–6 litraa). Vahvasta painamalla symbolia «Boil» tai odota muutama sekunti, niin vahvistus tehdään automaattisesti. Kypsennys käynnistyy.

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

Kaada pasta kattilaan ja vahvasta painamalla painiketta «Boil».

Näyttö ehdottaa automaattisesti tehon ja 8 minuutin kypsennysajan.

Voit muokata ehdotettua kypsennysaikaa ja

-tehoa.

Kuulet äänimerkin kypsennyksen lopussa.

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

Älä käytä tämän toiminnon aikana valurautapohjaista astiaa.

Voit myös käyttää toimintoa kaikkien kiehuvaan vedessä kypsennettävien ruoka-aineiden kypsennykseen.



Energiansäästöohje

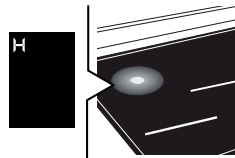
Ruoanvalmistus hyvin istuvan kannen kanssa säästää energiaa. Jos käytät lasikantta, voit täydellisesti valvoa kypsennystä.

4.13 TURVALLISUUS JA SUOSITUKSET

Jälkilämpö

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

Näytössä näkyy tällöin symboli "H".



Vältä koskemasta kyseisiä alueita.



• 4 KÄYTTÖ

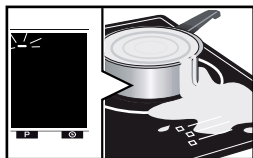
Lämpötilan rajoitin

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 ohjausalueessa symbolina “AS” ja äänimerkki kuuluu noin kahden minuutin

ajan. Paina mitä tahansa ohjauspainikkeista sammuttaaksesi toiminnon.



Saatat kuulla kellon tikitystä muistuttavan äänen.

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



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 tarkoitettulla kaapimella ja viimeistele pesusienellä ja pyyhi.

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

Käytä kiiltäviin metallisiin värjäytymiin 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

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 sähköliitännäkappale).

Keittotasosta tulee hajua ensimmäisten kypsennysten aikana. Laitte on uusi.

Lämmittä jokaista aluetta puolen tunnin ajan kattilalla, joka on täynnä vettä.

Käynnistyksen yhteydessä

Keittotaso ei toimi ja näppäimistön valonäytöt pysyvät sammuneina.

Laitte 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 D1 : 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 suosituksukset»).

Tämä on normaalia toimintaa. Tietäntyyppisten 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 phases de cuisson des lignes électriques - UE n° 662914
- DE Informations für die elektrischen Vorgänge des Backens - Probennummer - UE n° 662914
- DA Dyringssteg for elektriske bageapparater til husholdningsbrug - UE n° 662914
- IE Infó um stádas na cocción de liñas eléctricas domésticas - UE n° 662914
- IT Informazioni riguardanti i processi di cottura UE n° 662914
- PL Informacje dotyczące procesów wypiekania chleba - UE n° 662914
- SK Informácie o procesoch pečenia chleba - UE n° 662914
- ES Información sobre las fases de cocción de líneas eléctricas - UE n° 662914

- IT Informazioni relative ai consumi elettrici per uso domestico - UE n° 662914
- NL Informatie met betrekking tot elektrisch huishoudelijk verbruik - UE n° 662914
- PL Informacje dotyczące zużycia energii elektrycznej w gospodarstwie domowym - UE n° 662914
- PT Informações relativas ao consumo de energia elétrica doméstica - UE n° 662914
- SK Informácie o spotrebe elektriny v domácnosti - UE n° 662914
- ES Información sobre el consumo de electricidad en el hogar - UE n° 662914

Symboli	Value	Unit	Notes
Model/identification	LEKOXITE LEKOXITE LEKOXITE LEKOXITE LEKOXITE		
Rating plate			
Type of hob	Induction **		
Total power	7000 7000 7000 7000 7000	W	
Number of cooking zones and/or areas	4 3 4 3 4		
Heating technology (injection coating zone area or electric heating zone area, solid plates)	Induction **		
For circular cooking zones or areas: diameter of usual surface area per electric heating zone, referred to the nearest 5 mm	1 Ø 16 2 Ø 18 3 Ø 18 4 Ø 23 5 Ø	mm	
For rectangular cooking zones or areas: length and width of usual surface area per electric heating zone, referred to the nearest 5 mm	6 LxW 375 x 18 7 LxW 8 LxW	mm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1 EC _{max,cook} 100,8 175,1 182,5 175,1 175,1 2 EC _{max,cook} 172 170,2 170,2 170,2 170,2 3 EC _{max,cook} 172 168,3 168,3 168,3 168,3 4 EC _{max,cook} 171,9 5 EC _{max,cook} 6 EC _{max,cook} 7 EC _{max,cook} 8 EC _{max,cook}	Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{max,hob} 174,2 171,2 174,9 171,4 175,2	Wh/kg	

FR Symbol(s) de la technologie de cuisson des lignes électriques: LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE

DE Symbol(s) der Heiztechnologie der elektrischen Vorgänge: LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE

DA Symbol(s) for elektriske bageapparater: LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE

IE Symbol(s) na cocción de liñas eléctricas: LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE

IT Simboli delle fasi di cottura: LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE

PL Symbol(s) dla procesów wypiekania: LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE

SK Symbol(s) pre pečenie chleba: LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE

ES Símbolo(s) de las fases de cocción de líneas eléctricas: LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE, LEKOXITE

FR Type de technologie de cuisson des lignes électriques: Induction **

DE Heiztechnologie der elektrischen Vorgänge: Induction **

DA Type for elektriske bageapparater: Induction **

IE Tipo de tecnologia de cocción de liñas eléctricas: Induction **

IT Tipo di tecnologia di cottura: Induction **

PL Technologia procesowania: Induction **

SK Typ pečenia chleba: Induction **

ES Tipo de tecnología de las fases de cocción de líneas eléctricas: Induction **

FR Nombre de la technologie de cuisson des lignes électriques: Induction **

DE Name der Heiztechnologie der elektrischen Vorgänge: Induction **

DA Navn for elektriske bageapparater: Induction **

IE Nome da tecnologia de cocción de liñas eléctricas: Induction **

IT Nome della tecnologia di cottura: Induction **

PL Nazwa technologii procesowania: Induction **

SK Názov pečenia chleba: Induction **

ES Nombre de la tecnología de las fases de cocción de líneas eléctricas: Induction **

FR Nombre des zones de cuisson et/ou des surfaces: 4 3 4 3 4

DE Name der Zonen und/oder Flächen: 4 3 4 3 4

DA Navn for zoner og/eller overflader: 4 3 4 3 4

IE Nome das zonas de cocción e/ou das superficies: 4 3 4 3 4

IT Nome delle zone di cottura e/o delle superfici: 4 3 4 3 4

PL Nazwa stref i/lub powierzchni: 4 3 4 3 4

SK Názov zón a/alebo povrchov: 4 3 4 3 4

ES Nombre de las zonas de cocción y/o de las superficies: 4 3 4 3 4

FR Diamètre des zones de cuisson circulaires ou des surfaces: 1 Ø 16

DE Durchmesser der kreisförmigen Zonen oder Flächen: 1 Ø 16

DA Diameter af de cirkulære bagezoner eller overflader: 1 Ø 16

IE Diâmetro das zonas de cocción circulares ou das superfícies: 1 Ø 16

IT Diametro delle zone di cottura circolari o delle superfici: 1 Ø 16

PL Średnica stref i/lub powierzchni: 1 Ø 16

SK Priemer kruhových zón a/alebo povrchov: 1 Ø 16

ES Diámetro de las zonas de cocción circulares o de las superficies: 1 Ø 16

FR Longueur et largeur des zones de cuisson rectangulaires ou des surfaces: 6 LxW 375 x 18

DE Länge und Breite der rechteckigen Zonen oder Flächen: 6 LxW 375 x 18

DA Længde og bredde af de rektangulære bagezoner eller overflader: 6 LxW 375 x 18

IE Comprimento e largura das zonas de cocción retangulares ou das superfícies: 6 LxW 375 x 18

IT Lunghezza e larghezza delle zone di cottura rettangolari o delle superfici: 6 LxW 375 x 18

PL Długość i szerokość stref i/lub powierzchni: 6 LxW 375 x 18

SK Dĺžka a šírka rektangulárnych zón a/alebo povrchov: 6 LxW 375 x 18

ES Longitud y anchura de las zonas de cocción rectangulares o de las superficies: 6 LxW 375 x 18

FR Consommation maximale de puissance par zone ou par surface: 1 EC_{max,cook} 100,8 175,1 182,5 175,1 175,1

DE Maximale Leistungsaufnahme pro Zone oder Fläche: 1 EC_{max,cook} 100,8 175,1 182,5 175,1 175,1

DA Maksimal effekt per bagezone eller overflade: 1 EC_{max,cook} 100,8 175,1 182,5 175,1 175,1

IE Consumo máximo de potência por zona ou por superfície: 1 EC_{max,cook} 100,8 175,1 182,5 175,1 175,1

IT Consumo massimo di potenza per zona o per superficie: 1 EC_{max,cook} 100,8 175,1 182,5 175,1 175,1

PL Maksymalna moc w strefach i/lub powierzchni: 1 EC_{max,cook} 100,8 175,1 182,5 175,1 175,1

SK Maximálna výkonová kapacita: 1 EC_{max,cook} 100,8 175,1 182,5 175,1 175,1

ES Consumo máximo de potencia por zona o por superficie: 1 EC_{max,cook} 100,8 175,1 182,5 175,1 175,1

FR Consommation maximale de puissance par zone ou par surface: 2 EC_{max,cook} 172 170,2 170,2 170,2 170,2

DE Maximale Leistungsaufnahme pro Zone oder Fläche: 2 EC_{max,cook} 172 170,2 170,2 170,2 170,2

DA Maksimal effekt per bagezone eller overflade: 2 EC_{max,cook} 172 170,2 170,2 170,2 170,2

IE Consumo máximo de potência por zona ou por superfície: 2 EC_{max,cook} 172 170,2 170,2 170,2 170,2

IT Consumo massimo di potenza per zona o per superficie: 2 EC_{max,cook} 172 170,2 170,2 170,2 170,2

PL Maksymalna moc w strefach i/lub powierzchni: 2 EC_{max,cook} 172 170,2 170,2 170,2 170,2

SK Maximálna výkonová kapacita: 2 EC_{max,cook} 172 170,2 170,2 170,2 170,2

ES Consumo máximo de potencia por zona o por superficie: 2 EC_{max,cook} 172 170,2 170,2 170,2 170,2

FR Consommation maximale de puissance par zone ou par surface: 3 EC_{max,cook} 172 168,3 168,3 168,3 168,3

DE Maximale Leistungsaufnahme pro Zone oder Fläche: 3 EC_{max,cook} 172 168,3 168,3 168,3 168,3

DA Maksimal effekt per bagezone eller overflade: 3 EC_{max,cook} 172 168,3 168,3 168,3 168,3

IE Consumo máximo de potência por zona ou por superfície: 3 EC_{max,cook} 172 168,3 168,3 168,3 168,3

IT Consumo massimo di potenza per zona o per superficie: 3 EC_{max,cook} 172 168,3 168,3 168,3 168,3

PL Maksymalna moc w strefach i/lub powierzchni: 3 EC_{max,cook} 172 168,3 168,3 168,3 168,3

SK Maximálna výkonová kapacita: 3 EC_{max,cook} 172 168,3 168,3 168,3 168,3

ES Consumo máximo de potencia por zona o por superficie: 3 EC_{max,cook} 172 168,3 168,3 168,3 168,3

FR Consommation maximale de puissance par zone ou par surface: 4 EC_{max,cook} 171,9

DE Maximale Leistungsaufnahme pro Zone oder Fläche: 4 EC_{max,cook} 171,9

DA Maksimal effekt per bagezone eller overflade: 4 EC_{max,cook} 171,9

IE Consumo máximo de potência por zona ou por superfície: 4 EC_{max,cook} 171,9

IT Consumo massimo di potenza per zona o per superficie: 4 EC_{max,cook} 171,9

PL Maksymalna moc w strefach i/lub powierzchni: 4 EC_{max,cook} 171,9

SK Maximálna výkonová kapacita: 4 EC_{max,cook} 171,9

ES Consumo máximo de potencia por zona o por superficie: 4 EC_{max,cook} 171,9

FR Consommation maximale de puissance par zone ou par surface: 5 EC_{max,cook}

DE Maximale Leistungsaufnahme pro Zone oder Fläche: 5 EC_{max,cook}

DA Maksimal effekt per bagezone eller overflade: 5 EC_{max,cook}

IE Consumo máximo de potência por zona ou por superfície: 5 EC_{max,cook}

IT Consumo massimo di potenza per zona o per superficie: 5 EC_{max,cook}

PL Maksymalna moc w strefach i/lub powierzchni: 5 EC_{max,cook}

SK Maximálna výkonová kapacita: 5 EC_{max,cook}

ES Consumo máximo de potencia por zona o por superficie: 5 EC_{max,cook}

FR Consommation maximale de puissance par zone ou par surface: 6 EC_{max,cook}

DE Maximale Leistungsaufnahme pro Zone oder Fläche: 6 EC_{max,cook}

DA Maksimal effekt per bagezone eller overflade: 6 EC_{max,cook}

IE Consumo máximo de potência por zona ou por superfície: 6 EC_{max,cook}

IT Consumo massimo di potenza per zona o per superficie: 6 EC_{max,cook}

PL Maksymalna moc w strefach i/lub powierzchni: 6 EC_{max,cook}

SK Maximálna výkonová kapacita: 6 EC_{max,cook}

ES Consumo máximo de potencia por zona o por superficie: 6 EC_{max,cook}

FR Consommation maximale de puissance par zone ou par surface: 7 EC_{max,cook}

DE Maximale Leistungsaufnahme pro Zone oder Fläche: 7 EC_{max,cook}

DA Maksimal effekt per bagezone eller overflade: 7 EC_{max,cook}

IE Consumo máximo de potência por zona ou por superfície: 7 EC_{max,cook}

IT Consumo massimo di potenza per zona o per superficie: 7 EC_{max,cook}

PL Maksymalna moc w strefach i/lub powierzchni: 7 EC_{max,cook}

SK Maximálna výkonová kapacita: 7 EC_{max,cook}

ES Consumo máximo de potencia por zona o por superficie: 7 EC_{max,cook}

FR Consommation maximale de puissance par zone ou par surface: 8 EC_{max,cook}

DE Maximale Leistungsaufnahme pro Zone oder Fläche: 8 EC_{max,cook}

DA Maksimal effekt per bagezone eller overflade: 8 EC_{max,cook}

IE Consumo máximo de potência por zona ou por superfície: 8 EC_{max,cook}

IT Consumo massimo di potenza per zona o per superficie: 8 EC_{max,cook}

PL Maksymalna moc w strefach i/lub powierzchni: 8 EC_{max,cook}

SK Maximálna výkonová kapacita: 8 EC_{max,cook}

ES Consumo máximo de potencia por zona o por superficie: 8 EC_{max,cook}

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 ügyfélszolgálat 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.



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

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK	4
• 1 KÖRNYEZETVÉDELEM	6
• 2 TELEPÍTÉS	7
• 3 ISMERTETÉS	10
• 4 HASZNÁLAT	11
Az edény kiválasztása.....	11
A főzőmező kiválasztása.....	11
Bekapcsolás – Kikapcsolás.....	11
Teljesítmény beállítása.....	12
Horizone vagy duozone	12
Az időzítő beállítása	12
Visszaszámláló időmérő	13
Az ELAPSED TIME gomb.....	13
A vezérlés reteszelve	13
ICS funkció.....	14
RECALL funkció.....	14
SWITCH funkció.....	15
BOIL funkció.....	15
Biztonság és ajánlások	15
• 5 KARBANTARTÁS	17
• 6 RENDELLENESÉGEK	18
• 7 ENERGETIKAI TÁBLÁZAT	19

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

**FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK, OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS
ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI HASZNÁLAT CÉLJÁRA.**

A készülék használati útmutatója letölthető a márka internetes honlapjáról. A készüléket 8 évnél idősebb gyermekek valamint testi és szellemi fogyatékossgal rendelkező, illetve megfelelő gyakorlattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha megfelelő tájékoztatást illetve képzést kaptak a gép biztonságos használatáról, és megértették az azzal 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 készülék és elérhető részei a használat során felforrósodnak.

A potenciálisan égési sérülést okozó részek érintésének elkerülése érdekében óvintézkedéseket kell tenni.

Fém tárgyat, például kést, villákat, kanalat és edényfedőt nem szabad a lapra helyezni, mert felforrósodhatnak.

A főzőlap a készülék kikapcsolt állapotban vagy ételkészítés közben történő használatát megakadályozó gyermekzárral van ellátva (lásd a gyermekzár használata) c. fejezetet.

A készülék megfelel a vonatkozó európai irányelveknek és előírásoknak.

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.

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.

FIGYELEM: csak felügyelet mellett használható. A rövid időtartamú melegítés folyamatos felügyeletet igényel.

Tűzveszély: ne tároljunk semmit a főzőzónákon.

Ha a felület megrepedt, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.



BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Ne használjuk újra a főzőlapot, amíg a kerámialapot ki nem cserélték. 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.

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 tisztítószeret vagy gyúlékony termékeket a főzőlap alatti szekrényben. Ezeket a főzőlapokat az érvényben lévő telepítési szabályoknak megfelelően omnipoláris leválasztó berendezéssel kell a hálózatra 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.

Használat után kapcsolja ki a főzőlapot a vezérlő eszközzel, az edényérezékelőre tekintet nélkül.

A készüléket szabványos tápkábelrel 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.

Soha ne használjunk gőztisztítót a főzőlap ápolására.

Külső időzítő vagy külön távirányító használata ellentétes a készülék rendeltetésével.

FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett, a használati utasításban megfelelőként feltüntetett vagy a készülékbe beépített védőkészüléket használjon. A nem megfelelő védőeszközök használata balesetveszélyes.



• 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 elhasználadott készülékeket egy erre a célra szolgáló gyűjtőhelyen kell elhelyezni. Az elhasználadott 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

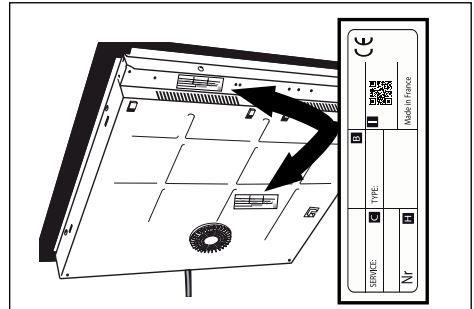
KICSOMAGOLÁS

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 típuszabvány hivatkozásokat.

Szerviz:

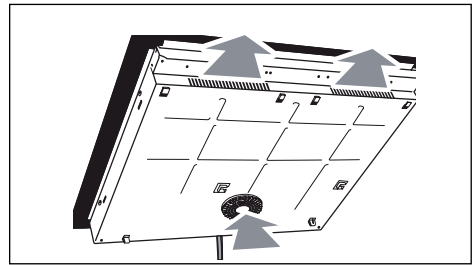
Típus:



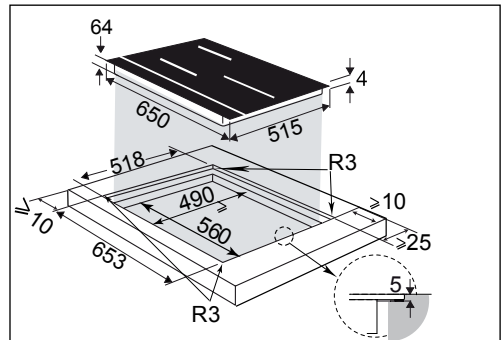
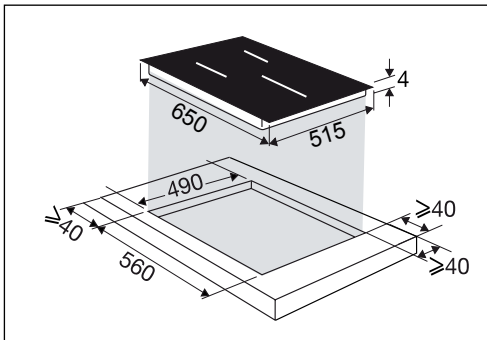
BEÉPÍTÉS

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.

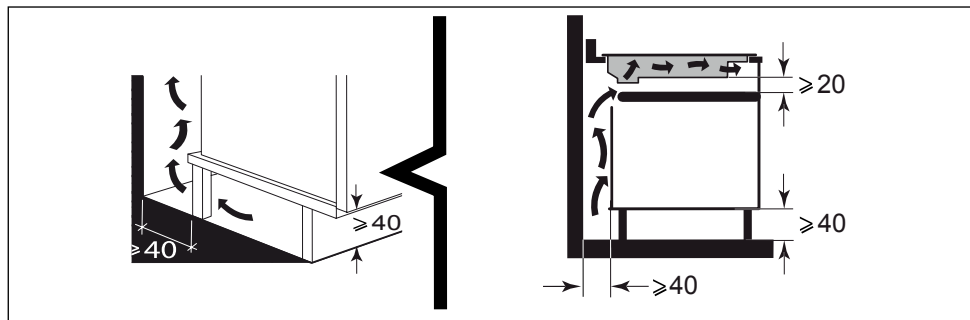


Ráültetett telepítés Süllyesztett telepítés

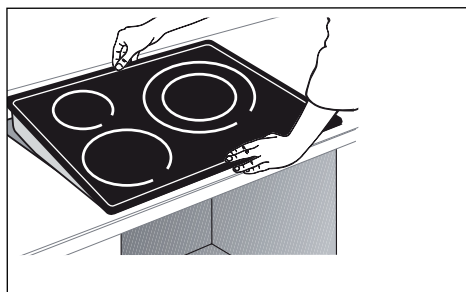
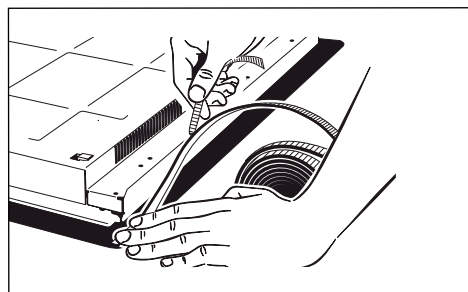
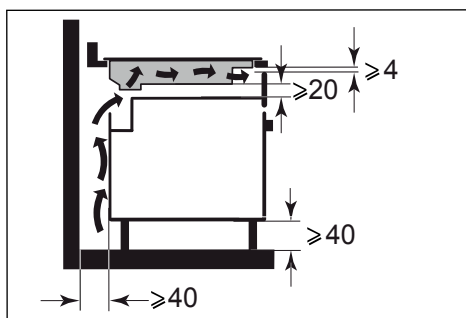


• 2 TELEPÍTÉS

Ha a főzőlapot egy fiók fölé,



vagy beépített sütő fölé szereltük be, a megfelelő légáramlás biztosítása érdekében tartjuk be az ábrákon feltüntetett méreteket. Beépítés előtt óvatosan ragasszuk fel a tömítőgumit a kerámiafelület teljes területén.



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

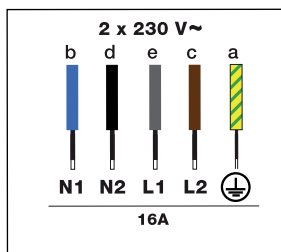
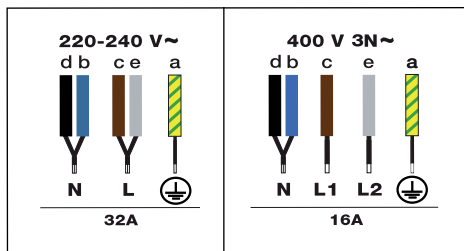
BEKÖTÉS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATBA

A főzőlapot az érvényben lévő telepítési szabályoknak megfelelően egy omnipoláris leválasztó berendezéssel kell a hálózathoz csatlakoztatni. Leválasztó eszközt kell beépíteni a fix vezetékbe.

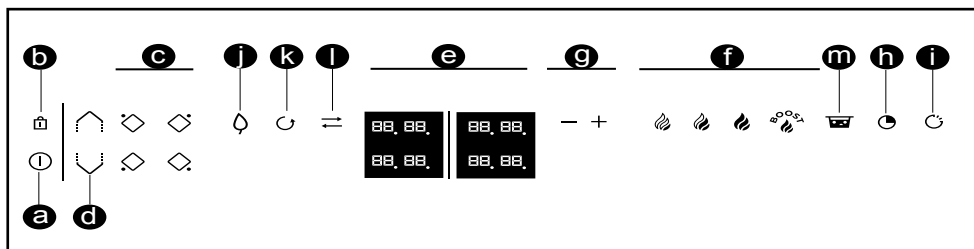
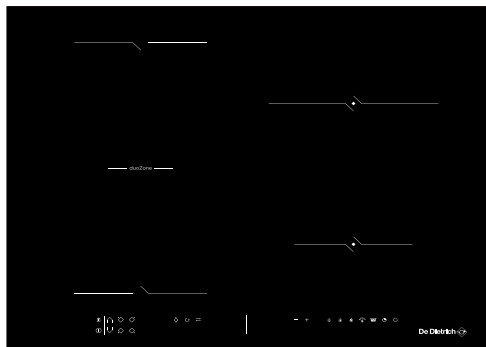
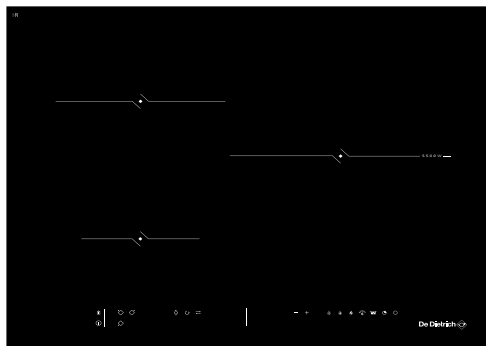
Azonosítsa a főzőlap kábelét.

- zöld-sárga
- kék
- gesztenyebarna
- fekete
- 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 ISMERTETÉS



Kezelőpanel szójegyzék

- a** = Bekapcsolás / Kikapcsolás
- b** = Reteszelés / Clean Lock
- c** = Főzőzóna kiválasztása
- d** = Horizonte vagy duozone
- e** = Kijelző
- f** = Előválasztó
- g** = Teljesítmény / idő beállítása
- h** = Időzítő
- i** = Eltelt idő funkció


- j** = ICS funkció
- k** = Recall funkció
- l** = Switch funkció
- m** = Boil funkció



• 4 HASZNÁLAT

4.1 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 tegyen főzőedényt a vezérlőpanelre.**

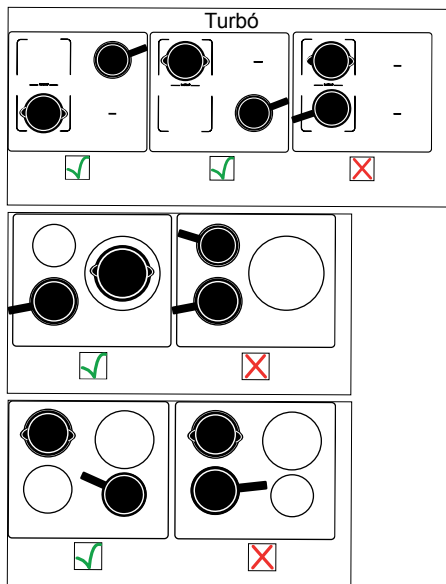
4.2 A FŐZŐMEZŐ KIVÁLASZTÁSA

Az edények elhelyezésére több főzőmező áll a rendelkezésére. Az edény mérete függvényében 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 indukciós főzésre ajánlott. Ügyeljen arra, hogy ne használjon a főzőmező átmérőjénél kisebb átmérőjű főzőedényt (lásd a táblázatot).


A főzőmező átmérője (cm)	Teljesítmény maximális teljesítménye (Watt)	Az edény aljának átmérője (cm)
16*	2000/2400	10–18
18	2800	11–22
23*	3100/3700	12–24
28*	3700/5500	15–32
Horizone	3700	18 – Ovális – halfőző edény
Duozone	3700	
1/2 főzőzóna	2800	11–22

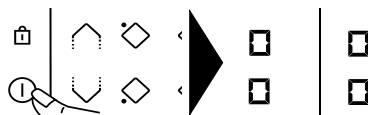
 **Több főzőmező egyidejű használata esetén a főzőlap úgy osztja el a teljesítményt, hogy az összességében ne haladja meg a főzőlap teljes teljesítményét.**

Ha egyszerre több főzőmezőn használja a maximális teljesítményt (Boost), ügyeljen arra, hogy a főzőedényeket pontosan helyezze el, az alábbi konfigurációk kerülésével.

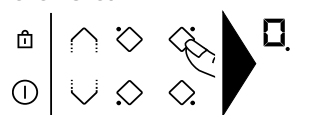


4.3 BEKAPCSOLÁS – KIKAPCSOLÁS

Nyomja le a Bekapcsolás / Kikapcsolás  gombot. „0” villog az összes főzőmezőn 8 másodpercig.



Ha nem érzékelhető edény jelenléte, válasszon főzőmezőt.




Ha edényt érzékel, a „0” egy ponttal villog. Most beállíthatja a kívánt teljesítményt. A teljesítmény beállítása nélkül a főzőzóna fénye automatikusan kialszik.



• 4 HASZNÁLAT

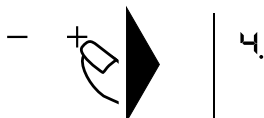
Főzőzóna/lap kikapcsolása

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 Bekapcsolás / Kikapcsolás gombot a főzőlap teljes leállításához.

4.4 TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA

Nyomja meg a + vagy - jelet a teljesítményszint beállításához, 1 és 19 vagy 1 és 14 (Power Management) között.




Bekapcsoláskor közvetlenül a maximális teljesítményfokozatra kapcsolhat a zónában lévő „-” megnyomásával (de nem boost turbó fokozatba).


Teljesítmény előválasztás:

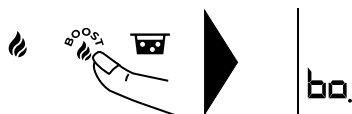
Négy gomb áll a rendelkezésére az előre beállított teljesítményszintek közvetlen eléréséhez:

 = 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:

Tegye a főzőlapot kikapcsolt állapotba.

- Nyomja meg és tartsa lenyomva a  vagy  vagy  jelet.

Állítsa be az új teljesítményfokozatot a + vagy - jel lenyomásával.

Néhány másodperc után hangjelzés erősíti meg a műveletet.

Megjegyzés: A teljesítményfokozatnak

1 és 3 

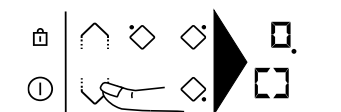
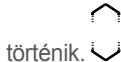
4 és 11 

12 és 19 

4.5 HORIZONE VAGY DUOZONE


— Horizone ^{tech} — / — Duozone —

A szabad zóna kiválasztása a megnyomásával



A teljesítmény és az időzítő beállítása megegyezik a normál főzőmezővel. A zóna kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva




a  jelet, ekkor hosszú hangjelzés hallatszik, és a kijelzők kialszanak, vagy megjelenik a "H" betű.

A zóna előlő vagy hátsó főzőmező jelének megnyomásával a funkció kikapcsol, és a beállítások átkerülnek a kiválasztott főzőmezőre.

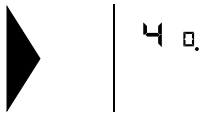
4.6 AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

Valamennyi főzőzónának saját időzítője van. Ez azonnal elindítható, amint az érintett főzőzóna működésbe lép.

A beindításához vagy módosításához nyomja meg az időzítő  -t.



• 4 HASZNÁLAT



majd a + vagy - jelet.



Nagyon hosszú időtartam beállítása könnyebb, ha először 99 percre ugrik a szám a - jel megnyomásával.

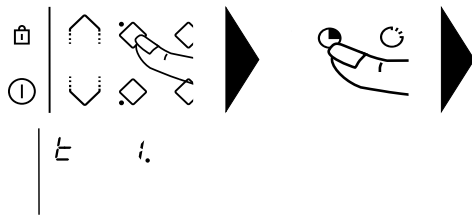
A főzés végén 0 látható a kijelzőn, egy figyelmeztető hangjelzés kíséretében. Az információk törléséhez nyomja meg az érintett főzőzóna bármelyik vezérlőgombját. Ellenkező esetben néhány másodpercen belül leállnak.

Az időzítő főzés közbeni leállításához nyomja meg egyszerre a + és - jeleket, vagy térjen vissza a 0-ra a - gombbal.

Visszaszámláló időmérő

Ez a funkció egy esemény idejének mérésére használható főzés nélkül.

- Válasszon ki egy nem használt zónát.



- Nyomja meg a 1 ikont.

- Állítsa be az időt a + vagy - jelzéssel.

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.

4.7 ⌚ ELTELT IDŐ (ELAPSED TIME)

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 ⌚-t, 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, akkor ezt az időt a ⌚ megnyomásától számított 5 másodpercen belül nem lehet megváltoztatni. Az 5 másodperc elteltével a főzési idő megváltoztatható.

4.8 🗑️ VEZÉRLÉS RETESZELÉSE


Gyerekszár

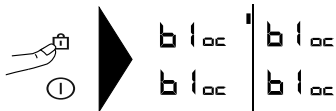
A főzőlap a készülék kikapcsolt állapotában vagy ételkészítés közben történő használatát megakadályozó gyermekzárral van ellátva (a beállítások megőrzése érdekében). Biztonsági okokból csak a kikapcsoló gomb és a zónaválasztó gombok aktívak mindig, és engedélyezik a főzőlap kikapcsolását vagy a melegítő zóna leállítását.



• 4 HASZNÁLAT

Reteszelés


Nyomja meg a  jelet, amíg a reteszelés jelzése: „bloc” meg nem jelenik a kijelzőkön, és hangjelzés meg nem erősíti a lépést.



A főzőlap reteszelése működés közben

Az működő főzőzónák kijelzőjén felváltva jelenik meg a teljesítmény és a reteszelés jele.

Amikor megnyomja a működésben lévő zónák teljesítményjelző vagy időzítő jelét: a „bloc” megjelenik 2 másodpercre, majd eltűnik. Reteszelés megszüntetése

Nyomja meg a  jelet, amíg a reteszelés jelzése: „bloc” el nem tűnik a kijelzőről, és hangjelzés meg nem erősíti a lépést.

CLEAN LOCK funkció

Ez a funkció ideiglenesen blokkolja a főzőlapot tisztítási idő alatt.

A Clean lock aktiválásához:

Nyomja meg röviden a -t, (lakat). Ekkor hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn villogni kezd a „bloc”.

Az előre megadott idő elteltével a blokkolás automatikusan megszűnik. Dupla síp hang hallatszik, és a „bloc” kialszik. Bármikor kikapcsolhatja a Clean lock-ot a

 megnyomásával és lenyomva tartásával.

4.9 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 a főzőlapra (pl: Ø28 cm). Válassza ki a Boost teljesítményfokozatot és esetleg az időtartamot.

Nyomja meg a -t. A „ICS” megjelenik a kijelzőn



vagy a kiválasztott főzőmező a legmegfelelőbb az edénynek és az „ICS” 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.

4.10 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.



• 4 HASZNÁLAT

Amikor a főzőlap működésben van, a funkció lehetővé teszi az elmúlt 30 másodpercben kikapcsolt főzőmező(k) teljesítmény- és időzítő beállításainak visszaállítását.

4.11 ⇔ SWITCH FUNKCIÓ

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy egy lábast az egyik főzőmezőről a másikra áthelyezve az megtartsa az eredeti (teljesítményfokozat és idő) beállításokat.

Nyomja meg röviden a ⇔-t,



==== jel fut a kijelzőn. Válassza ki azt a főzőmezőt, amelyre át szeretné helyezni az edényt. A beállítások átkerültek a kiválasztott főzőmezőre, és áthelyezheti az edényt az új főzőmezőre.

4.12 ☒ BOIL FUNKCIÓ

Ezzel a funkcióval felforralhatja és forrásban tarthatja a vizet például tésztafőzésnél.

Válassza ki a főzőmezőt, és röviden nyomja meg a „Boil” ☒ ikont.



Az alapértelmezett javasolt vízmennyiség 2 liter, de ezt a + vagy - jelekkel módosíthatja.



Állítsa be a kívánt vízmennyiséget (0,5 és 6 liter között).

Erősítse meg a „Boil” megnyomásával, vagy várjon néhány másodpercet, és a beállítás automatikusan rögzül. A főzés megkezdődik.

Amikor a víz forr, hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn megjelenik a „Boil” ikon.

Öntse be a tésztát, és hagyja jóvá a „Boil” ikon megnyomásával.

Alapbeállításaként a kijelző egy teljesítményfokozatot és 8 perc főzési időt javasol.

A javasolt teljesítményfokozatot és főzési időt azonban Ön megváltoztathatja.

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 ehhez a funkcióhoz.

Ezzel a funkcióval bármilyen olyan étel megfőzhető, amit forrásban lévő vízben kell megfőzni.



Energiamegtakarítást segítő tanács

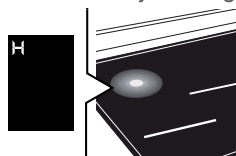
Jól illeszkedő fedél használata főzéshez energia-megtakarítással jár. Ha üvegfedőt használ, tökéletesen ellenőrzés alatt tudja tartani az étel elkészítését.

4.13 BIZTONSÁG ÉS 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.



• 4 HASZNÁLAT

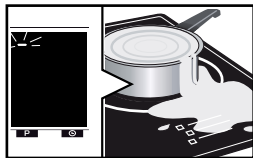
Hőkorlátozó

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, majd 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.

 Órakettyegéshez hasonló hangok is hallhatók lehetnek.

Ezek a hangok csak akkor jelentkeznek, amikor a főzőlap működésben van, és a hőmennyiség függvényében 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** RENDELLENESÉGEK

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 gyermekzár reteszelését.

F9 hibakód: 170 V alatti feszültség.

D1 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.



7 ENERGETIKAI TÁBLÁZAT

IT Információk a villamos elvezetések elhelyezkedéséről - IE № 662014
NL Informatie met betrekking tot het plaatsen van elektrische kabels - IE № 662014
PL Informacje dotyczące rozmieszczenia przewodów elektroenergetycznych - IE № 662014
PT Informação relativa ao local das instalações eléctricas - IE № 662014
SI Informacije o lokaciji električnih instalacij - IE № 662014
SK Informácia o umiestnení elektrických vedení - IE № 662014

FR Informations concernant les phases de création des lignes électriques - IE № 662014
DE Informations für die Errichtung von Stromleitungen - IE № 662014
ES Información para el cableado de las instalaciones eléctricas - IE № 662014
IT Informazioni per il cablaggio elettrico - IE № 662014
PL Informacja o rozmieszczeniu przewodów elektroenergetycznych - IE № 662014
PT Informação relativa ao local das instalações eléctricas - IE № 662014
SK Informácia o umiestnení elektrických vedení - IE № 662014

Symbol	Value	Unit
Model identification	LEKX01E LEKX01B LEKX01C LEKX01F	
Rating pole		
Type of hob	Induction **	
Total power	1600 1700 1800 1900 2000	W
Number of cooking zones and/or areas	4 3 4 3 4	
Heating technology (injection coating zone and/or solid surface plate, crown, solid plate)		Induction **
For circular cooking zones or areas: diameter of solid surface area per electric heating zone referred to the nearest 5 mm	1 Ø 16 18 23 25 25 25 2 Ø 18 23 25 25 25 3 Ø 18 28 30 4 Ø 23	Ø mm
For rectangular cooking zones or areas: length and width of solid surface area per electric heating zone referred to the nearest 5 mm	6 1450 375 18 4025 7 1450 375 18 4025	Ø mm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1 EC _{max,100%} 100,8 115,1 125,5 175,1 2 EC _{max,100%} 112 170,2 170,2 170,2 3 EC _{max,100%} 112 168,3 4 EC _{max,100%} 117,9 5 EC _{max,100%} 6 EC _{max,100%} 199,2 199,2 7 EC _{max,100%} 8 EC _{max,100%}	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{max,100%} 174,2 171,2 174,9 171,4 175,2	Wh/kg

FR Symbole des modèles de cuisinières à induction - IE № 662014
DE Modellkennzeichnung von Induktionsherden - IE № 662014
ES Símbolo de identificación de modelos de cocinas de inducción - IE № 662014
IT Simboli di identificazione dei modelli di cucine a induzione - IE № 662014
PL Symbol identyfikacji modeli piekarników indukcyjnych - IE № 662014
PT Símbolos de identificação dos modelos das cozinhas de indução - IE № 662014
SK Symboly identifikácie modelov indukčných sporákov - IE № 662014

NL Het type van de kookplaat
DE Die Art des Herdes
ES El tipo de placa de cocina
IT Il tipo di piastrina
PL Typ piekarnika
PT O tipo da placa de cozinha
SK Typ sporáka

FR Le type de technologie de cuisson pour les zones de cuisson à induction
DE Die Art des Herdes für Induktionsherde
ES El tipo de placa de cocina para las zonas de cocción por inducción
IT Il tipo di piastrina per le zone di cottura per induzione
PL Typ piekarnika dla strefy czenia indukcyjnej
PT O tipo da placa de cozinha para as zonas de cozedura por indução
SK Typ sporáka pre zónu varenia indukčnou

FR Informations relatives aux phases de création des lignes électriques - IE № 662014
DE Informations für die Errichtung von Stromleitungen - IE № 662014
ES Información para el cableado de las instalaciones eléctricas - IE № 662014
IT Informazioni per il cablaggio elettrico - IE № 662014
PL Informacja o rozmieszczeniu przewodów elektroenergetycznych - IE № 662014
PT Informação relativa ao local das instalações eléctricas - IE № 662014
SK Informácia o umiestnení elektrických vedení - IE № 662014

NL Het type van de kookplaat
DE Die Art des Herdes
ES El tipo de placa de cocina
IT Il tipo di piastrina
PL Typ piekarnika
PT O tipo da placa de cozinha
SK Typ sporáka

FR Le type de technologie de cuisson pour les zones de cuisson à induction
DE Die Art des Herdes für Induktionsherde
ES El tipo de placa de cocina para las zonas de cocción por inducción
IT Il tipo di piastrina per le zone di cottura per induzione
PL Typ piekarnika dla strefy czenia indukcyjnej
PT O tipo da placa de cozinha para as zonas de cozedura por indução
SK Typ sporáka pre zónu varenia indukčnou



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.



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

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI	4
• 1 AMBIENTE	6
• 2 INSTALLAZIONE	7
• 3 PRESENTAZIONE	10
• 4 UTILIZZO	11
Scelta del recipiente.....	11
Selezione della zona di cottura	11
Accensione - Spegnimento	11
Regolazione della potenza.....	12
Horizone o Duozone	12
Regolazione del timer	2
Timer indipendente	13
Tasto ELAPSED TIME	13
Blocco dei comandi.....	3
Funzione ICS	14
Funzione RECALL	14
Funzione SWITCH	15
Funzione BOIL	15
Sicurezza e raccomandazioni	15
• 5 MANUTENZIONE	17
• 6 ANOMALIE	18
• 7 TABELLA DELL'ENERGIA	19

SICUREZZA E PRECAUZIONI

IMPORTANTI

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.

Il manuale dell'apparecchio è disponibile per il download sul sito Internet del marchio.

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Le pulizie e la cura dell'apparecchio non devono essere effettuati da bambini senza la sorveglianza di un adulto.

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

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

Devono essere prese precauzioni al fine di evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie poiché possono scaldarsi.

Il piano è dotato di funzione sicurezza bambini che ne blocca l'utilizzo quando è spento o in fase di cottura (vedere capitolo:

utilizzo della funzione sicurezza bambini).

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

Affinché non ci siano interferenze tra il piano cottura e un pacemaker è necessario che quest'ultimo sia progettato e regolato in conformità con la regolamentazione che lo riguarda. È necessario informarsi presso il fabbricante del pacemaker o il medico curante.

Una cottura con olio o con grasso effettuata sul piano senza supervisione può essere pericolosa e provocare un incendio. Non cercare MAI di spegnere un fuoco con acqua, ma interrompere l'alimentazione dell'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiama.

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

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

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



SICUREZZA E PRECAUZIONI

IMPORTANTI

Non utilizzare più il piano prima di aver cambiato la piastra in vetro. Evitare gli urti con i recipienti: la superficie in vetroceramica è molto resistente ma non è infrangibile.

Non appoggiare coperchi caldi sul piano cottura. Un effetto "ventosa" rischierebbe di danneggiare la piastra in vetroceramica. Evitare gli attriti di recipienti che alla lunga possono causare il degrado degli elementi estetici della piastra in vetroceramica.

Non utilizzare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai prodotti imballati con l'alluminio o in confezioni d'alluminio sul piano cottura. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe definitivamente il piano cottura.

Non riporre mai prodotti di pulizia o prodotti infiammabili nel mobile situato sotto al piano cottura. Questi piani cottura 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. Dopo l'utilizzo, spegnere il piano cottura tramite il dispositivo di comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

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.

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.

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

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*

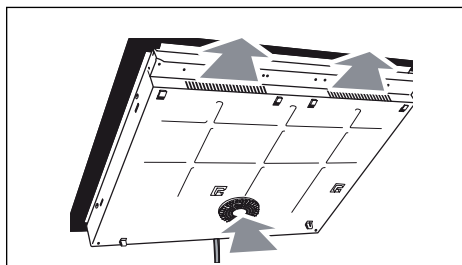
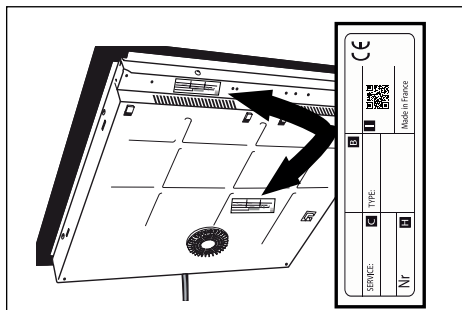
DISIMBALLAGGIO

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:
-----------	-------

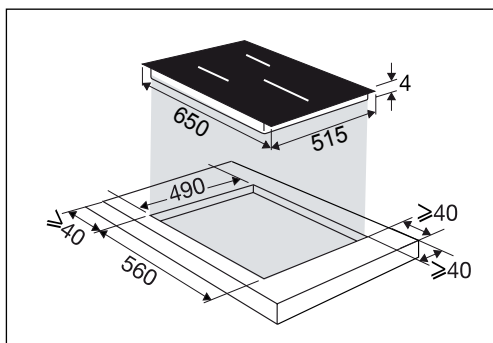


INCASSO

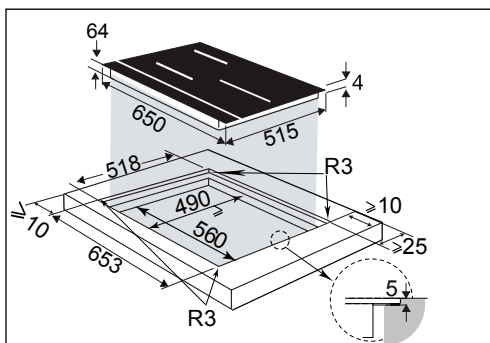
Controllare che gli ingressi e le uscite d'aria siano sgombri.

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

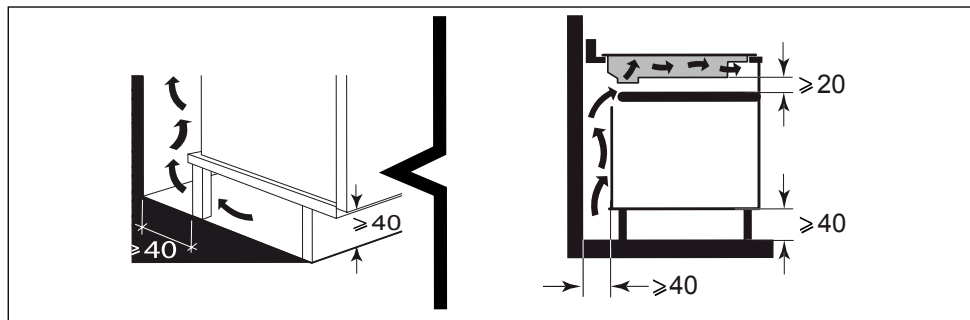


Incasso a filo

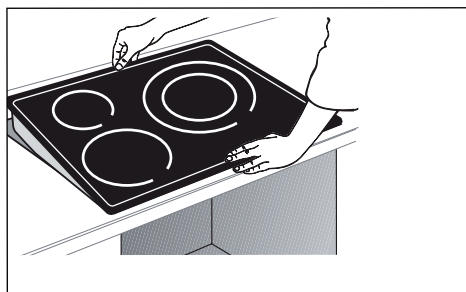
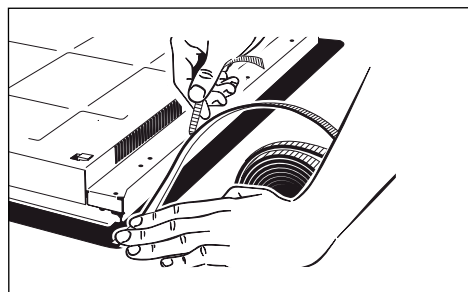
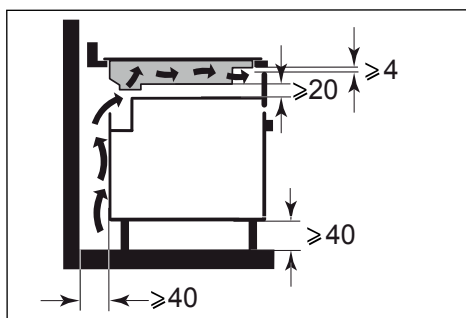


• 2 INSTALLAZIONE

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).



• 2 *INSTALLAZIONE*

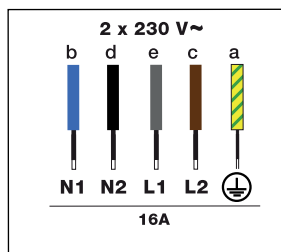
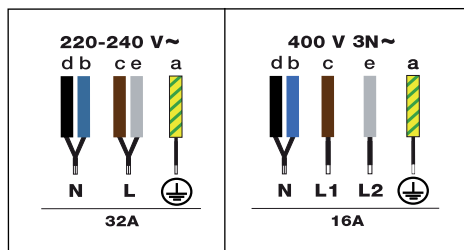
COLLEGAMENTO ELETTRICO

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.

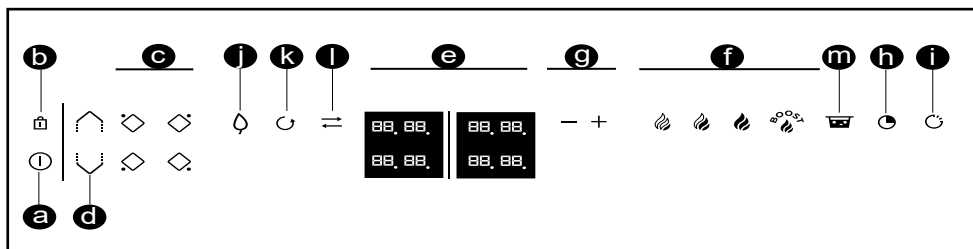
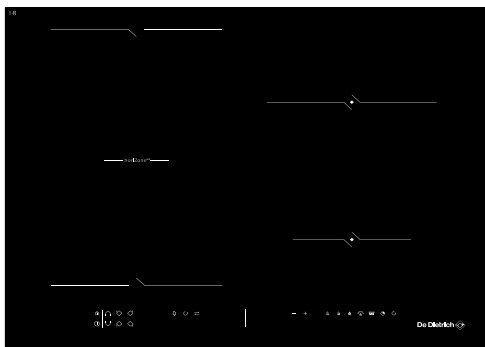
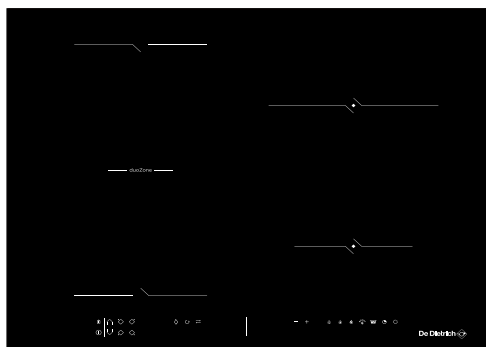
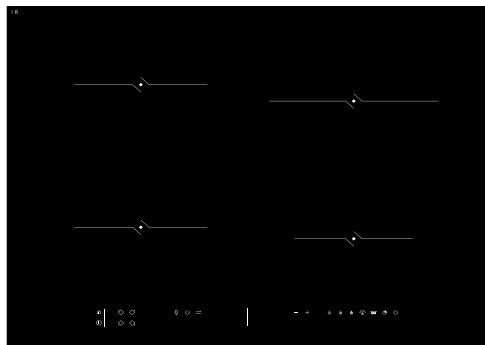
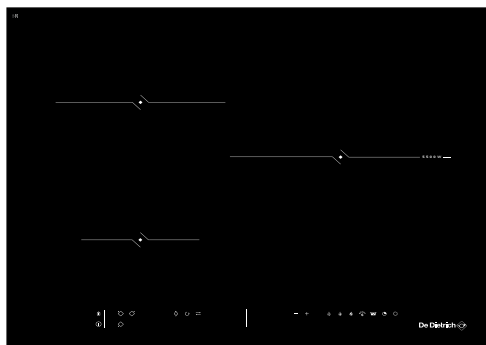
Individuare il cavo del piano cottura.

- 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



Simboli tastiera


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

- j** = Funzione ICS
- k** = Funzione Recall
- l** = Funzione Switch
- m** = Funzione Boil

• 4 UTILIZZO

4.1 SCELTA DEL RECIPIENTE

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


 Sugeriamo di scegliere recipienti a fondo spesso e piatto. Il calore sarà ripartito in maniera migliore e la cottura sarà più omogenea. Non mettere mai a riscaldare un recipiente vuoto senza supervisione.

 Evitare di poggiare i recipienti sulla tastiera di comando.

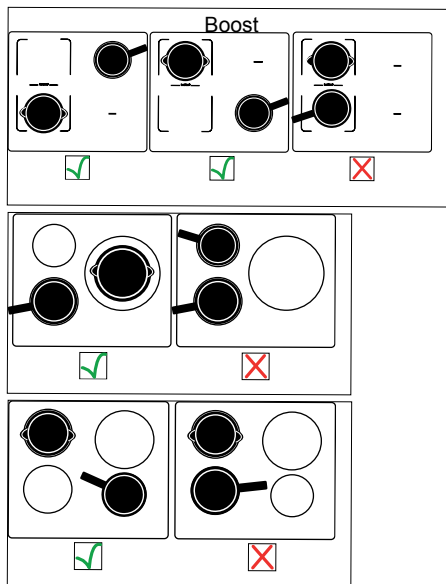
4.2 SELEZIONE DELLA ZONA DI COTTURA

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

Diametro della zona di cottura (cm)	Potenza max della zona cottura (Watt)	Diametro del fondo del recipiente (cm)
16*	2000/2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23*	3100/3700	12 - 24
28*	3700/5500	15 - 32
Horizone	3700	18 - ovale-pesciera
Duozone	3700	
1/2 zona	2800	11 - 22

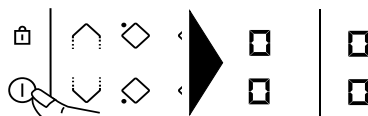
 Quando vengono utilizzate simultaneamente diverse zone di cottura, il piano gestisce la distribuzione della potenza al fine di non superare la sua potenza totale.

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.

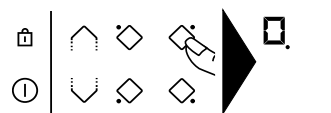


4.3 ① ACCENSIONE - SPEGNIMENTO

Premere il tasto accensione/spegnimento ①. Uno "0" lampeggia su ogni zona di cottura per 8 secondi.



Se non viene rilevato alcun recipiente, selezionare la zona cottura.



Se viene rilevato un recipiente, lo "0" lampeggia con un punto. A questo punto è possibile regolare la potenza desiderata. In assenza di richiesta di potenza, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

• 4 UTILIZZO

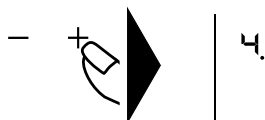
Spegnimento di una zona/piano

Premere a lungo il tasto della zona ①, viene emesso un lungo bip e il display si spegne, oppure appare il simbolo "H" (calore residuo).

Premere il tasto accensione/spegnimento per spegnere completamente il piano.

4.4 REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Premere il tasto + o - per regolare il livello di potenza da 1 a 19 o da 1 a 14 (Power Management).



Al momento dell'accensione è possibile passare direttamente alla potenza massima (hors boost) premendo il tasto "-" della zona.

Preselezione di potenza:

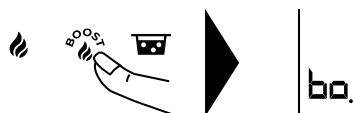
Sono disponibili quattro tasti per accedere direttamente a livelli di potenza prestabiliti:

= potenza 2 - Mantenimento al caldo

= potenza 10 - Cottura lenta

= potenza 19 - Cottura rapida

= potenza massima.



Questi valori di potenza sono modificabili, a eccezione di quello BOOST.

Procedere come segue:

Il piano cottura deve essere spento.

- Selezionare o o premendo a lungo.

Regolare la nuova potenza premendo il tasto + o -.

Un segnale acustico 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

4.5 HORIZONE O DUOZONE

— Horizone^{tech} — / — Duozone —

La selezione della zona libera viene effettuata con il tasto



La regolazione della potenza e del timer viene effettuata come per un fornello normale. Per spegnere la zona, premere a lungo

il tasto , viene emesso un bip lungo e il display si spengono, oppure appare il simbolo "H".

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

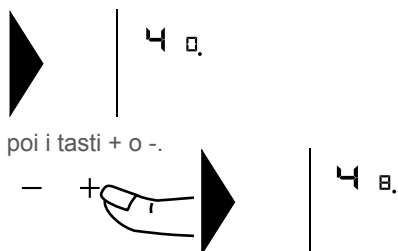
4.6 REGOLAZIONE DEL TIMER

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

Per avviarlo o modificarlo, premere il tasto timer.



•4 UTILIZZO



Poi i tasti + o -.
-

Per facilitare la regolazione di un tempo molto lungo, è possibile passare direttamente a 99 minuti premendo il tasto -.

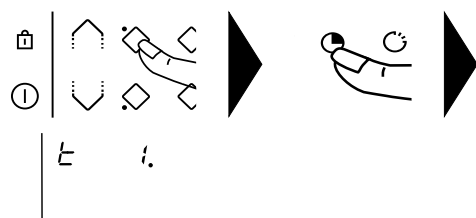
A fine cottura il display indica 0 e viene emesso un bip. Per eliminare queste informazioni premere qualsiasi tasto di comando della zona cottura interessata. Altrimenti queste si spegneranno dopo qualche istante.

Per spegnere il timer durante la cottura premere simultaneamente i tasti + e -, o tornare a 0 con il tasto -.

Timer indipendente

Questa funzione permette di cronometrare un evento senza effettuare una cottura.

- Selezionare una zona non utilizzata.



- Premere a lungo il tasto .
- Regolare il tempo con il tasto +. 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.

4.7 TASTO ELAPSED TIME

Questa funzione permette di visualizzare il tempo trascorso dall'ultima modifica di potenza su una zona di cottura scelta.

Per utilizzare questa funzione premere il tasto . Il tempo trascorso lampeggia sul display del timer della zona cottura selezionata.



Poi, entro 5 secondi, se si desidera che la cottura termini in un tempo definito premere il tasto + del timer per incrementare il tempo di cottura che si vuole ottenere. La visualizzazione del tempo trascorso resta fissa per 3 secondi e poi appare il tempo restante. Viene emesso un bip per confermare la scelta.

Questa funzione è disponibile con o senza la funzione timer.

Nota: se un tempo appare sul timer, non è possibile modificarlo nei 5 secondi dopo aver premuto . Trascorsi questi 5 secondi, è possibile modificare il tempo di cottura.


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.

4 UTILIZZO

Blocco

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




Piano bloccato durante il funzionamento

La visualizzazione delle zone di cottura in funzione indica alternativamente la potenza e il simbolo di blocco.

Quando vengono premuti i tasti di potenza o del timer delle zone in funzione:


"bloc" appare per 2 secondi e poi scompare. Sblocco


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

Funzione CLEAN LOCK

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

Per attivare Clean lock :

Fare una breve pressione del tasto  (lucchetto). Si sente un bip e il simbolo "bloc" lampeggia sul display.


Dopo un tempo predefinito, il blocco sarà automaticamente annullato. È emesso un doppio bip e "bloc" si spegne. È possibile spegnere il Clean lock in qualsiasi momento con una pressione lunga del tasto .

4.9 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 sulla zona di cottura (esempio: Ø28 cm). Selezionare la potenza Boost ed eventualmente la durata.

Premere il tasto . Il simbolo "ICS" appare sul display



o la zona cottura è quella più adatta al recipiente, quindi "ICS" 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.

4.10 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



• 4 UTILIZZO

regolazioni di potenza e di timer della/e zona/e di cottura spenta/e da meno di 30 secondi.

4.11 ⇄ 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 ===== lampeggiano sul display. Selezionare la zona di cottura sulla quale si desidera spostare il recipiente. Le regolazioni sono trasmesse alla zona di cottura selezionata ed è possibile spostare il recipiente.

4.12 🍲 FUNZIONE BOIL

Questa funzione permette di fare bollire e di mantenere l'ebollizione dell'acqua per fare cuocere la pasta, per esempio.

Selezionare la zona di cottura, premere brevemente il tasto "Boil" 🍲.



Per impostazione predefinita, la quantità di acqua proposta è di 2 litri, ma è possibile modificarla con i tasti + o -.



Impostare la quantità di acqua desiderata (da 0,5 a 6 litri).

Convalidare premendo il simbolo "Boil" o aspettare qualche secondo e la convalida verrà effettuata automaticamente. La cottura inizia.

Si sente un bip quando l'acqua è in ebollizione e il simbolo "Boil" scorre sul display.

Versare la pasta e confermare premendo il tasto "Boil".

Il display propone in maniera predefinita una potenza e una durata di cottura di 8 minuti.

Si possono regolare la potenza e il tempo di cottura proposti.

Si sente un bip sonoro alla fine della cottura.

NOTA: È importante che l'acqua sia a temperatura ambiente all'inizio della cottura, altrimenti verrebbe falsato il risultato finale. Per questa funzione non utilizzare recipienti in ghisa.

Si può utilizzare questa funzione anche per far cuocere qualsiasi alimento che richieda una cottura in acqua bollente.



Consiglio per risparmiare energia

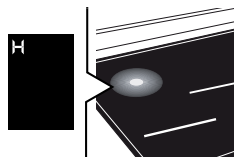
Cucinare con un coperchio della giusta dimensione permette di risparmiare energia. Se viene usato un coperchio in vetro, è possibile controllare perfettamente la cottura.

4.13 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.



• 4 UTILIZZO

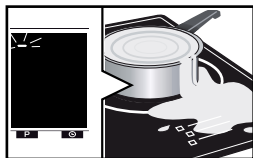
Limitatore di temperatura

Ciascuna zona di cottura è dotata di un sensore di sicurezza che sorveglia in permanenza la temperatura del fondo del recipiente. Nel caso venga dimenticato un recipiente su una zona di cottura accesa, il sensore adatta automaticamente la potenza rilasciata dal piano cottura ed evita qualsiasi rischio di deterioramento dell'utensile o del piano cottura.

Protezione in caso di traboccamento

Il piano cottura si spegne nei seguenti 3 casi:


- Traboccamento che ricopre i tasti di comando.



- Panno bagnato posato sui tasti.
- Oggetto metallico posato 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 comando e viene emesso un segnale sonoro per circa 2 minuti. È sufficiente premere un tasto di comando qualsiasi per interromperlo.



Possono essere prodotti suoni simili a quelli delle lancette di un orologio.

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



Non raccomandiamo dispositivi di protezione del piano cottura.

•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.



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 D1: 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 rumori simili a scatti durante la cottura (vedere il consiglia "Sicurezza e installazione).

È normale. Con un certo tipo di recipiente, è il passaggio dell'energia dal piano cottura verso il recipiente.

La ventilazione continua a funzionare dopo lo spegnimento del piano cottura.


È normale. Questo permette il raffreddamento dell'elettronica.

In caso di malfunzionamento persistente. Scollegare il piano cottura per 1 minuto. Se il fenomeno persiste, contattare il servizio post-vendita.

TABELLA DELL'ENERGIA

- FR** Informations concernant les phases de cuisson des lignes électriques - UE n° 662014
- DE** Informations für die elektrischen Versorgungsstellen, Pro-Domizilist - UE n° 662014
- DA** Datasheet for cablegrids for household electricity supply - UE n° 662014
- IE** Informations for cablegrids for household electricity supply - UE n° 662014
- IT** Informazioni per i sistemi fotovoltaici - UE n° 662014
- PL** Informacje o instalacjach fotowoltaicznych - UE n° 662014
- ES** Información sobre las fases de cocina doméstica eléctrica - UE n° 662014

- IT** Informazioni relative ai piani con elettricità per uso domestico - UE n° 662014
- NL** Informatie met betrekking tot het huiselijk elektriciteits aansluitplan - UE n° 662014
- PL** Informacje dotyczące instalacji elektrycznych w gospodarstwach domowych - UE n° 662014
- FR** Informations relatives aux réseaux à phase alternative domestique - UE n° 662014
- IT** Informazioni relative ai sistemi fotovoltaici - UE n° 662014
- ES** Información sobre la instalación de paneles fotovoltaicos - UE n° 662014

Symbol	Value	Unit	Notes
Model/identification	LEKX01B LEKX01E LEKX01F LEKX01H LEKX01I		
Rating plate			
Type of hob	Induction **		
Total power	1000 1000 1000 1000 1000	W	
Number of cooking zones and/or areas	4 3 4 3 4		
Heating technology (injection cooking zone and/or solid surface cooking zone, solid plate)	Induction **		
For circular cooking zones or areas: diameter of usual surface area per electric heating element referred to the nearest 5 mm	1 Ø 16 16 16 16 16 2 Ø 18 18 23 23 23 3 Ø 18 28 30 4 Ø 23 5 Ø	mm	
For rectangular cooking zones or areas: length and width of usual surface area per electric heating element referred to the nearest 5 mm	6 LxW 37x 18 60x24	mm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1 EC _{max,cook} 100.9 115.1 102.5 175.1 175.1 2 EC _{max,cook} 112 170.2 170.2 170.2 170.2 3 EC _{max,cook} 112 103.3 103.3 4 EC _{max,cook} 117.9 5 EC _{max,cook} 6 EC _{max,cook} 109.2 105.2 7 EC _{max,cook} 8 EC _{max,cook}	Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{max,hob} 174.2 171.2 174.9 171.4 175.2	Wh/kg	

FR Symbole des phases de cuisson des lignes électriques - UE n° 662014
DE Symbole für die elektrischen Versorgungsstellen, Pro-Domizilist - UE n° 662014
DA Datasheet for cablegrids for household electricity supply - UE n° 662014
IE Informations for cablegrids for household electricity supply - UE n° 662014
IT Informazioni per i sistemi fotovoltaici - UE n° 662014
PL Informacje o instalacjach fotowoltaicznych - UE n° 662014
ES Información sobre la instalación de paneles fotovoltaicos - UE n° 662014

IT Informazioni relative ai piani con elettricità per uso domestico - UE n° 662014
NL Informatie met betrekking tot het huiselijk elektriciteits aansluitplan - UE n° 662014
PL Informacje dotyczące instalacji elektrycznych w gospodarstwach domowych - UE n° 662014
FR Informations relatives aux réseaux à phase alternative domestique - UE n° 662014
IT Informazioni relative ai sistemi fotovoltaici - UE n° 662014
ES Información sobre la instalación de paneles fotovoltaicos - UE n° 662014

FR Symbole des phases de cuisson des lignes électriques - UE n° 662014
DE Symbole für die elektrischen Versorgungsstellen, Pro-Domizilist - UE n° 662014
DA Datasheet for cablegrids for household electricity supply - UE n° 662014
IE Informations for cablegrids for household electricity supply - UE n° 662014
IT Informazioni per i sistemi fotovoltaici - UE n° 662014
PL Informacje o instalacjach fotowoltaicznych - UE n° 662014
ES Información sobre la instalación de paneles fotovoltaicos - UE n° 662014

IT Informazioni relative ai piani con elettricità per uso domestico - UE n° 662014
NL Informatie met betrekking tot het huiselijk elektriciteits aansluitplan - UE n° 662014
PL Informacje dotyczące instalacji elektrycznych w gospodarstwach domowych - UE n° 662014
FR Informations relatives aux réseaux à phase alternative domestique - UE n° 662014
IT Informazioni relative ai sistemi fotovoltaici - UE n° 662014
ES Información sobre la instalación de paneles fotovoltaicos - UE n° 662014



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 ontplooiën.

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.



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

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN	6
• 1 MILIEU	6
• 2 INSTALLATIE	7
• 3 VOORSTELLING	10
• 4 GEBRUIK	11
Keuze van de pan	11
Selectie van de kookzone	11
Inschakeling - Uitschakeling	11
Instellen van het vermogen	12
Horizone of duozone	12
Instelling van de timer	12
Onafhankelijke timer	13
Toets ELAPSED TIME	13
Vergrendeling van de bedieningsknoppen	13
Functie ICS	14
Functie RECALL	14
Functie SWITCH	15
Functie BOIL	15
Veiligheid en aanbevelingen	15
• 5 ONDERHOUD	17
• 6 STORINGEN	18
• 7 ENERGIETABEL	19

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

De handleiding van uw apparaat kan op de website van het merk gedownload worden.

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 op de juiste wijze zijn ingelicht over het gebruik van dit product 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. 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.

Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (zie hoofdstuk:

gebruik van de kinderbeveiliging).

Uw apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen en verordeningen waaraan het onderworpen is.

Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker is ontworpen en afgesteld in overeenstemming met de betreffende reglementering. Raadpleeg de fabrikant van de pacemaker of uw behandelend arts.

Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT om een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam bijvoorbeeld met een deksel of blusdeken.

OPGELET: het koken moet onder toezicht gebeuren. Een korte kookbereiding vereist een continue bewaking.

Brandgevaar: geen voorwerpen op de kookzones plaatsen.

Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te voorkomen.



VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Gebruik de kookplaat niet meer voordat de glazen bovenplaat is vervangen. Zet de kookpannen niet te hard op de kookplaat neer: de keramische glasplaat is zeer stevig, maar niet onbreekbaar.

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. Deze kookplaten moeten worden aangesloten op het elektriciteitsnet via een omnipolaire schakelaar volgens de geldende installatieregels. Een loskoppelingwijze 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.

Stop na het gebruik de werking van de kookplaat met behulp van de bedieningsinstallatie en reken daarbij niet op de pannendetector.

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.

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.

WAARSCHUWING: 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.

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.

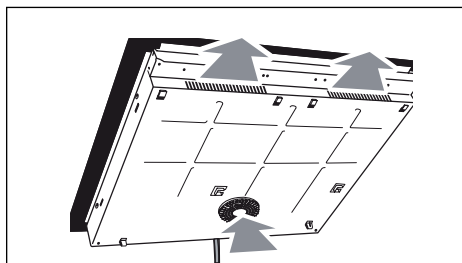
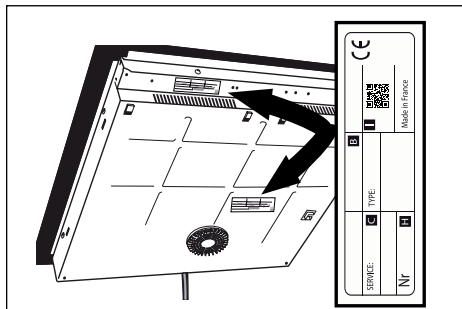
• 2 INSTALLATIE

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:
----------	-------

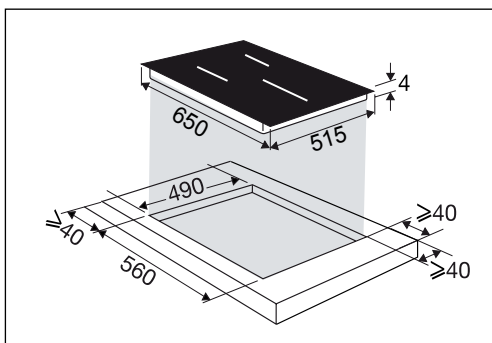


INBOUWEN

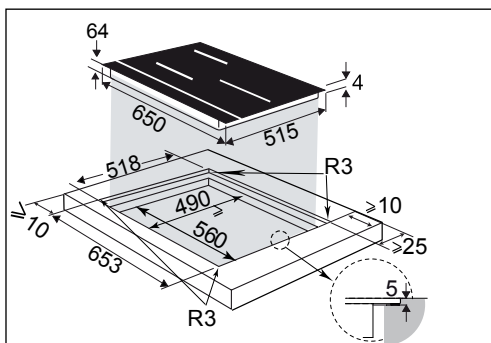
Controleer of de luchtingangen en -uitgangen goed vrij zijn.

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

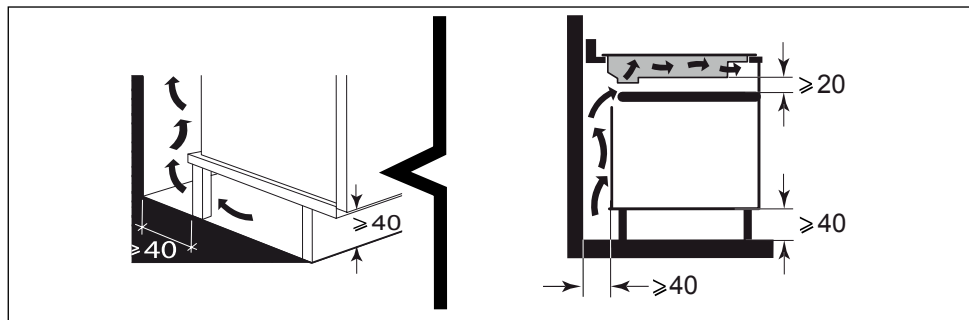


Inbouw in het werkblad



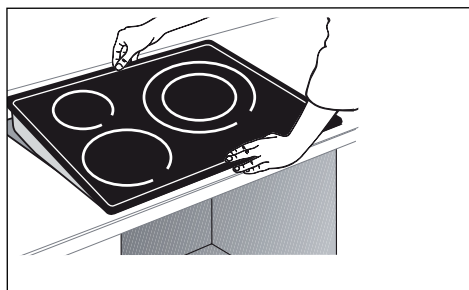
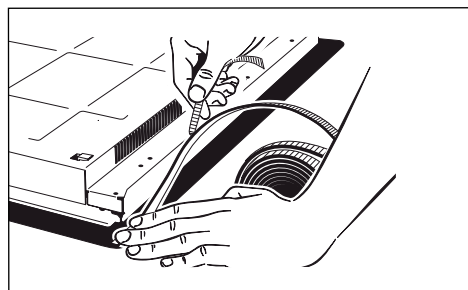
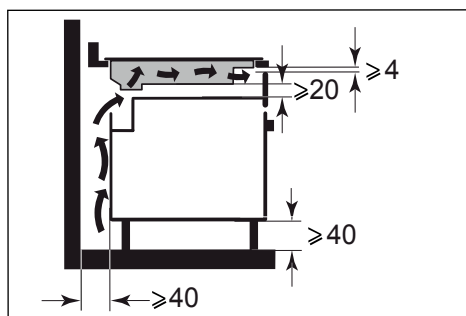
• 2 INSTALLATIE

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).

• 2 INSTALLATIE

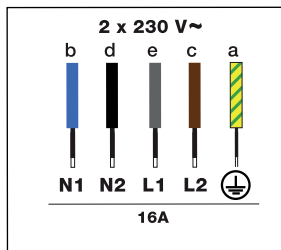
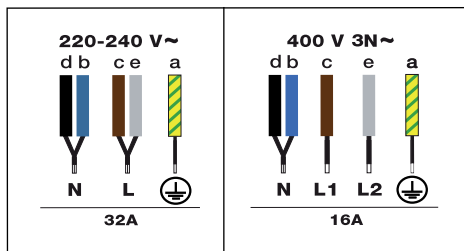
ELEKTRISCHE AANSLUITING

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.

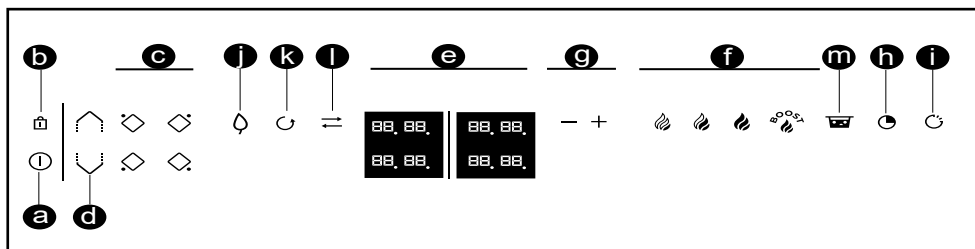
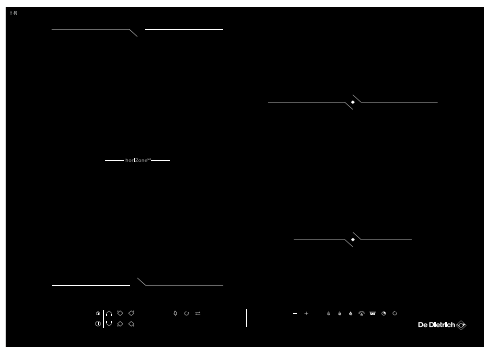
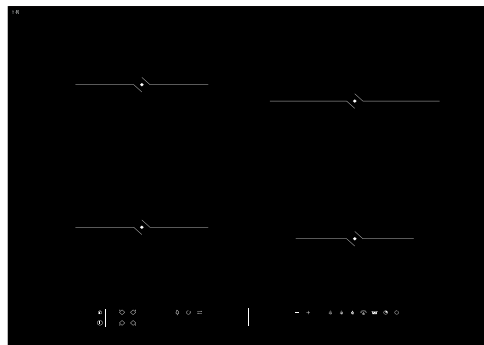
Identificeer de kabel van uw kookplaat.

- 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



Terminologie toetsbord

- a** = Inschakelen / Uitschakelen
- b** = Vergrendeling / Clean Lock
- c** = Keuze kookzone
- d** = Horizonte of Duozone
- e** = Display
- f** = Voorselectie
- g** = Afstelling vermogen / tijd
- h** = Timer
- i** = Functie Elapsed time

- j** = Functie ICS
- k** = Functie Recall
- l** = Functie Switch
- m** = Functie Boil



• 4 GEBRUIK

4.1 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 het kookproces verloopt gelijkmatiger. Laat tijdens het verwarmen een lege pan nooit onbewaakt achter.

 Zet liever geen pannen op het bedieningstoetsenbord.

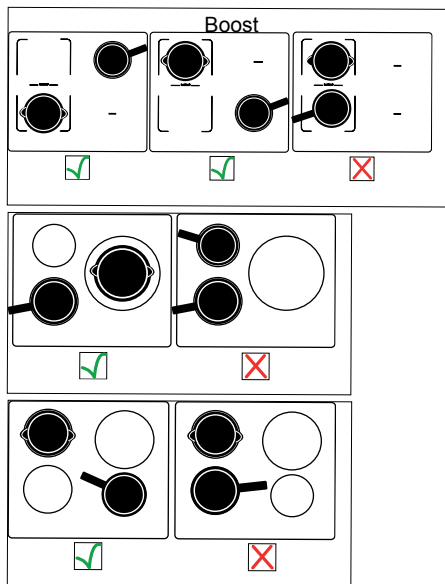
4.2 SELECTIE VAN DE KOOKZONE

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 geschikt is voor inductiekoken. Gebruik geen pannen waarvan de diameter kleiner is dan die van de kookzone (zie tabel).

Diameter van de kookzone (cm)	Vermogen vermogen van de kookzone (Watt)	Bodemdiameter van de pan (cm)
16*	2000 / 2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23*	3100 / 3700	12 - 24
28*	3700/5500	15 - 32
Horizone	3700	18 - Ovaal - vispan
Duozone	3700	
1/2 zone	2800	11 - 22

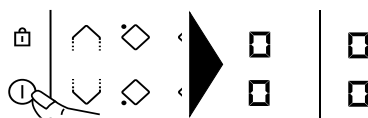
 Indien tegelijkertijd meerdere kookzones gebruikt worden, zorgt de kookplaat voor de verdeling van het vermogen, om het totale vermogen van de kookplaat niet te overschrijden.

Bij het gebruik van het maximale vermogen (Boost) op meerdere kookzones tegelijk, moet u de beste positionering van uw pannen kiezen en de configuraties vermijden.

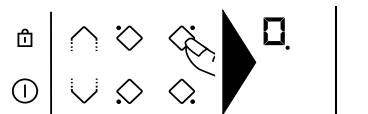


4.3 ① INSCHAKELING - UITSCHAKELING

Druk op de toets Aan / Uit ①. Gedurende 8 seconden knippert een "0" op elke kookzone.



Als er geen enkele pan gedetecteerd wordt, selecteer dan uw kookzone.



Als een pan gedetecteerd wordt, knippert de "0" met een punt. U kunt nu het gewenste kookvermogen instellen. Als u geen kookvermogen instelt, zal de kookzone automatisch worden uitgeschakeld.



4 GEBRUIK

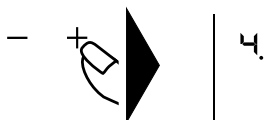
Uitschakelen van een zone / kookplaat

Druk lang op de toets van de zone ①, een lange pieptoon weerklinkt en het display wordt uitgeschakeld of het symbool "H" (restwarmte) verschijnt.

Druk op de Aan/Uit-toets om de kookplaat volledig uit te schakelen.

4.4 INSTELLEN VAN HET VERMOGEN





Druk op de toets + of - om het gewenste vermogen in te stellen van 1 tot 19 of van 1 tot 14 (Power Management).



Bij het inschakelen kunt u direct naar het maximale vermogensniveau (m.u.v. boost) gaan door op de toets "-" te drukken van de zone .

Voorselectie van het vermogen:

Er zijn vier toetsen beschikbaar voor directe toegang tot de vooraf ingestelde vermogensniveaus:

-  = vermogen 2 - Warm houden
-  = vermogen 10 - Suddereren
-  = vermogen 19 - Aanbraden
-  = maximaal vermogen.



De vermogenswaarden kunnen gewijzigd worden, behalve de BOOST.

Ga als volgt te werk:




De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

- Selecteer  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.

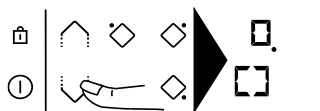
N.B.: De vermogens moeten liggen tussen:

- 1 en 3 voor 
- 4 en 11 voor 
- 12 en 19 voor 

4.5 HORIZONE OF DUOZONE

— Horizone^{tech} — / — Duozone —

U kunt de vrije zone kiezen met de toets 



De instelling van het vermogen en de timer gebeurt net zoals voor een gewone kookzone. Om de zone uit te schakelen, drukt u lang




op de toets , er klinkt een lange pieptoon en de displays worden uitgeschakeld of het symbool "H" verschijnt.

Door op de toets van de voor- of achterkookzone van de zone te drukken, deactiveert u de functie en brengt u de instellingen over op de geselecteerde kookzone.

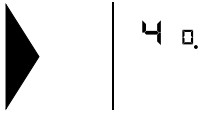
4.6 ⌚ INSTELLING VAN DE TIMER

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.



• 4 GEBRUIK



en daarna op de toetsen + of -.



Om de instelling van heel lange tijden te vereenvoudigen, kunt u direct naar 99 minuten gaan door bij het begin te drukken op de toets -.

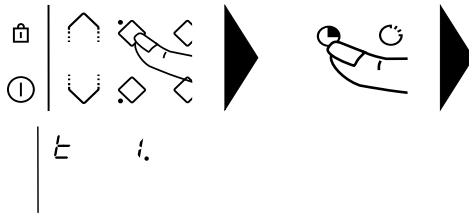
Aan het einde van de kooktijd verschijnt een 0 en hoort u een pieptoon. Om deze informatie te wissen, drukt u op één van de bedieningstoetsen van de betreffende kookzone. Doet u dit niet, dan verdwijnt de informatie na enkele ogenblikken vanzelf.

Om de timer tijdens het koken te stoppen, drukt u tegelijk op de toetsen + en - of gaat u terug naar 0 met de toets -.

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 af met de toets +. 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.

4.7 TOETS ELAPSED TIME


Met deze functie kunt u de tijd weergeven die is verstreken na de laatste vermogensaanpassing van een gekozen zone.

Om deze functie te gebruiken, drukt u op de toets . 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 een tijd wordt aangegeven op de timer, kunt u deze tijd niet binnen 5 seconden wijzigen nadat u hebt gedrukt op . Na deze 5 seconden kan de kooktijd gewijzigd worden.

4.8 VERGREDELING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN


Kinderbeveiliging

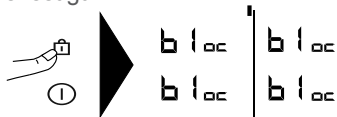
Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (om de instellingen niet te wijzigen). Uit veiligheidsoverwegingen blijven alleen de stoptoets en de toetsen voor het kiezen van de kookzone altijd actief, zodat de kookplaat of een kookzone uitgeschakeld kan worden.



•4 GEBRUIK

Vergrendeling


Druk op de toets  totdat het vergrendelingsymbool "blokkeren" op de displays verschijnt en een pieptoon uw actie bevestigt.



Vergrendelde plaat tijdens de werking

Het display van de ingeschakelde kookzones geeft afwisselend het vermogen en het vergrendelingsymbool aan.



Wanneer u op de toetsen van het vermogen of de timer van de ingeschakelde kookzones drukt, verschijnt "blokkeren" gedurende 2 seconden en verdwijnt weer. Ontgrendeling

Druk op de toets  totdat het vergrendelingsymbool "blokkeren" op 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  (hangslot). Er klinkt een pieptoon en het symbool "blokkeren" knippert op het display. Na een vooraf ingestelde tijd zal de vergrendeling automatisch ophouden. Een dubbele pieptoon weerklinkt en "blokkeren" gaat uit. U heeft de mogelijkheid Clean lock op ieder moment uit te schakelen door lang te drukken op de toets .

4.9 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:

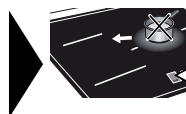
Zet de pan op de kookzone (bijv. Ø 28 cm). Kies het vermogen Boost en eventueel een tijd.

Druk op de toets . Het symbool "ICS" verschijnt op het display



ofwel de gekozen kookzone is de meest geschikte voor de pan en "ICS" 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



LET OP: De kookplaat moet koud zijn om deze functie te gebruiken.

4.10 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



• 4 GEBRUIK

de timer van de kookzone(s) die minder dan 30 seconden geleden is/zijn uitgeschakeld, terugroepen.

4.11 ⇌ FUNCTIE SWITCH

Met deze functie kunt u een pan verplaatsen van de ene kookzone naar een andere, terwijl de oorspronkelijke instellingen (vermogen en tijd) gehandhaafd blijven.

Druk kort op de toets ⇌,



de symbolen ==== verschijnen op het display. Selecteer de kookzone waarheen u uw pan wilt verplaatsen. De instellingen worden naar de geselecteerde kookzone overgebracht en u kunt uw pan naar de nieuwe kookzone verplaatsen.

4.12 🍲 FUNCTIE BOIL

Via deze functie kunt u water laten koken en aan de kook houden, bijvoorbeeld om pasta te bereiden.

Selecteer uw kookzone en druk kort op de toets "Boil" 🍲.



Standaard is de voorgestelde hoeveelheid water 2 liter, maar u kunt dit veranderen met behulp van de toetsen + of -.



Stel de gewenste hoeveelheid water (0,5 tot 6 liter) in.

Valideer door op het symbool "Boil" te drukken of wacht enkele seconden en de validatie zal automatisch gebeuren. Het bakken gaat van start.

Er klinkt een pieptoon wanneer het water kookt en het symbool "Boil" verschijnt op het display.

Doe de pasta in de pan en bevestig door op de toets "Boil" te drukken.

Standaard stelt het display een vermogen en een kooktijd van 8 minuten voor.

U kunt echter het voorgestelde vermogen en de kooktijd aanpassen.

Er weerklinkt een pieptoon 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.

U kunt deze functie ook gebruiken om voedsel te bereiden waarvoor een kookproces in kokend water nodig is.

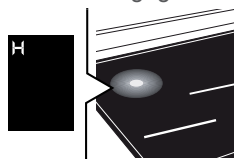
🔍 Tip voor energiebesparing

Koken met een goed passend deksel bespaart energie. Indien u een glazen deksel gebruikt, kunt u het koken perfect controleren.

4.13 VEILIGHEID EN 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.



• 4 GEBRUIK

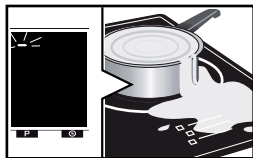
Temperatuurbegrenzer

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 bedieningszone en hoort u ongeveer 2 minuten lang een pieptoon. Door op een willekeurige toets van de bedieningselementen te drukken, maakt u hieraan een einde.



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*

Bij de ingebruikneming

U observeert een oplichtend display. Dat is normaal. De weergave verdwijnt na 30 seconden.

De stroom is uitgeschakeld of slechts één kant werkt. Verkeerde aansluiting van uw kookplaat. 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 kinderbeveiliging.

Storingscode F9: spanning lager dan 170 V.

Storingcode D1: temperatuur lager dan 5°C.

Tijdens het gebruik

De kookplaat werkt niet, op het display verschijnt – en er klinkt een geluidssignaal.

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 phases de cuisson des fours électriques - UE n° 662914
- DE Informations über die elektrischen Vorgangsphasen, die den Backvorgang betreffen - UE n° 662914
- DK Datasprog for elektriske ovnsbakkere med påvarmingsfunktion - UE n° 662914
- ES Información sobre las fases de cocción de hornos eléctricos - UE n° 662914
- FR Informations concernant les phases de cuisson des fours électriques - UE n° 662914
- NL Informatie over de elektrische bakfasen met verwarming - UE n° 662914
- PL Informacje dotyczące etapów podgrzewania w piekarnikach elektrycznych - UE n° 662914
- PT Informações relacionadas com as fases de aquecimento - UE n° 662914
- SK Informácie o fázach elektrického ohreva - UE n° 662914
- SL Informacije o fazah električnega ogreva - UE n° 662914
- IT Informazioni riguardanti le fasi di cottura elettrica relative al pane - UE n° 662914
- NL Informatie over de elektrische bakfasen met verwarming - UE n° 662914
- PL Informacje dotyczące etapów podgrzewania w piekarnikach elektrycznych - UE n° 662914
- PT Informações relacionadas com as fases de aquecimento - UE n° 662914
- SK Informácie o fázach elektrického ohreva - UE n° 662914
- SL Informacije o fazah električnega ogreva - UE n° 662914

Symbol	Value	Unit	Notes
Model/identification	LEK9XXIE LEK9XXIE LEK9XXIE LEK9XXIE LEK9XXIE LEK9XXIE LEK9XXIE LEK9XXIE		
Rating plate			
Types of hob	Induktion **		
Total power	N00 N00 N00 N00 4 3 4 3 4	W	W
Number of cooking zones and/or areas	N00 N00 N00 N00 4 3 4 3 4		
Heating technology (inclusion of cooling zones and/or areas per cooking zone, solid plates)	Induktion **		
For circular cooking zones or areas: - diameter of small surface area per cooking zone, or - length and width of small surface area per cooking zone, or - diameter of the nearest 5 mm	1 Ø 16 16 16 16 16 16 2 Ø 18 23 23 23 23 23 3 Ø 18 28 30 4 Ø 23 5 Ø 6 LxW 37x 18 60x24	mm	mm
For rectangular cooking zones or areas: - length and width of small surface area per cooking zone, or - length and width of the nearest 5 mm	1 2 3 4 5 6 7 8		
Energy consumption per cooking zone, or area coated per day	1 EC _{cooling} 180.9 175.1 182.5 175.1 175.1 2 EC _{cooling} 172 170.2 170.2 170.2 170.2 3 EC _{cooling} 172 168.3 168.9 4 EC _{cooling} 171.9 5 EC _{cooling} 6 EC _{cooling} 189.2 195.2 7 EC _{cooling} 8 EC _{cooling}	Wh/kg	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{cooling} 174.2 171.2 174.9 171.4 175.2	Wh/kg	Wh/kg

PT Símbolo do forno elétrico, Símbolo do forno elétrico, Símbolo do forno elétrico, Símbolo do forno elétrico, Símbolo do forno elétrico, Símbolo do forno elétrico, Símbolo do forno elétrico, Símbolo do forno elétrico

FR Informations concernant les phases de cuisson des fours électriques - UE n° 662914

DE Informations über die elektrischen Vorgangsphasen, die den Backvorgang betreffen - UE n° 662914

DK Datasprog for elektriske ovnsbakkere med påvarmingsfunktion - UE n° 662914

ES Información sobre las fases de cocción de hornos eléctricos - UE n° 662914

FR Informations concernant les phases de cuisson des fours électriques - UE n° 662914

NL Informatie over de elektrische bakfasen met verwarming - UE n° 662914

PL Informacje dotyczące etapów podgrzewania w piekarnikach elektrycznych - UE n° 662914

PT Informações relacionadas com as fases de aquecimento - UE n° 662914

SK Informácie o fázach elektrického ohreva - UE n° 662914

SL Informacije o fazah električnega ogreva - UE n° 662914

IT Informazioni riguardanti le fasi di cottura elettrica relative al pane - UE n° 662914

FR Informations concernant les phases de cuisson des fours électriques - UE n° 662914

DE Informations über die elektrischen Vorgangsphasen, die den Backvorgang betreffen - UE n° 662914

DK Datasprog for elektriske ovnsbakkere med påvarmingsfunktion - UE n° 662914

ES Información sobre las fases de cocción de hornos eléctricos - UE n° 662914

FR Informations concernant les phases de cuisson des fours électriques - UE n° 662914

NL Informatie over de elektrische bakfasen met verwarming - UE n° 662914

PL Informacje dotyczące etapów podgrzewania w piekarnikach elektrycznych - UE n° 662914

PT Informações relacionadas com as fases de aquecimento - UE n° 662914

SK Informácie o fázach elektrického ohreva - UE n° 662914

SL Informacije o fazah električnega ogreva - UE n° 662914

IT Informazioni riguardanti le fasi di cottura elettrica relative al pane - UE n° 662914

FR Informations concernant les phases de cuisson des fours électriques - UE n° 662914

DE Informations über die elektrischen Vorgangsphasen, die den Backvorgang betreffen - UE n° 662914

DK Datasprog for elektriske ovnsbakkere med påvarmingsfunktion - UE n° 662914

ES Información sobre las fases de cocción de hornos eléctricos - UE n° 662914

FR Informations concernant les phases de cuisson des fours électriques - UE n° 662914

NL Informatie over de elektrische bakfasen met verwarming - UE n° 662914

PL Informacje dotyczące etapów podgrzewania w piekarnikach elektrycznych - UE n° 662914

PT Informações relacionadas com as fases de aquecimento - UE n° 662914

SK Informácie o fázach elektrického ohreva - UE n° 662914

SL Informacije o fazah električnega ogreva - UE n° 662914

IT Informazioni riguardanti le fasi di cottura elettrica relative al pane - UE n° 662914

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

INNOLDSFORTEGNELSE

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER	4
• 1 MILJØ	6
• 2 INSTALLASJON	7
• 3 PRESENTASJON	10
• 4 BRUK	11
Velge kokeutstyr.....	11
Velge kokeplate.....	11
Start/Stopp	11
Innstille styrke	12
Horizone eller Duozone.....	12
Innstilling av tidsuret 12	
Uavhengig tidsur	13
Tast ELAPSED TIME	13
Tastelås.....	13
Funksjon ICS.....	14
Funksjon recall	14
Funksjon SWITCH	15
Funksjon BOIL	15
Sikkerhet og anbefalinger	15
• 5 VEDLIKEHOLD	17
• 6 FEIL	18
• 7 TABELL MED SPESIFIKASJONER	19

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. MÅ LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR SENERE BRUK.

Bruksanvisningen til apparatet ditt kan lastes ned på nettstedet til merket.

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 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.

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.

Platetoppen har en barnesikring som låser toppen når den er slått av eller mens den brukes (se kapittel:

Bruk av barnesikring).

Apparatet er i overensstemmelse med europeiske direktiver og forskrifter som gjelder for det.

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 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.

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.

Hvis overflaten er sprukket, må apparatet frakobles for å unngå risiko for elektrisk støt.



VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

Platetoppen må ikke brukes igjen før glassplaten er skiftet ut. 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 glasskeramikks overflate.

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. Disse platetoppene må kobles til strømmettet 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.

Etter bruk må platetoppen slås av med av/på-tasten. Du må ikke regne med at kjelesensoren slår av platen.

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.

Bruk aldri en damprenser til å rense platetoppen.

Dette apparatet er ikke laget for å fungere med et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.

ADVARSEL: 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.

MILJØVERN



Dette symbolet indikerer at dette 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

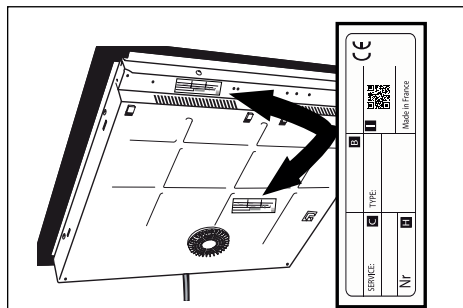
UTPAKKING

Fjern all emballasje og beskyttelse fra platetoppen.

Kontroller og ta hensyn til apparatets karakteristikkene som står på merkeskiltet.

Skriv servicereferansene og standarden som står på dette merkeskiltet, i rutene nedenfor for fremtidig bruk.

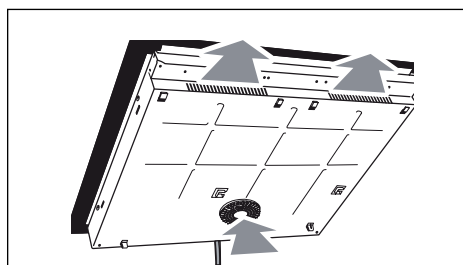
Service:	Type:
----------	-------



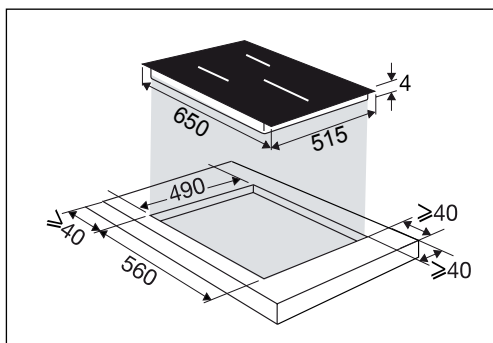
NEDFELLING

Sjekk at luftinntak og -avtrekk er uhindret.

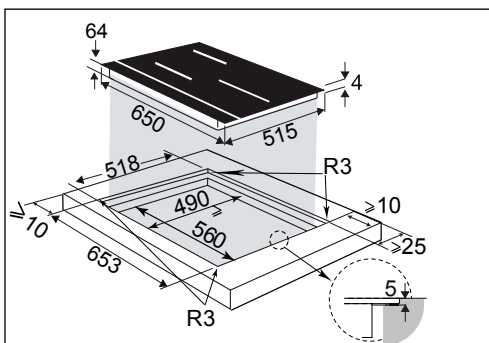
Mål opp hvor stor plass (i millimeter) platetoppen vil ta på benkeplaten. Sjekk at luften sirkulerer godt mellom for- og baksiden av induksjonstoppen.



Nedfelt i benkeplate

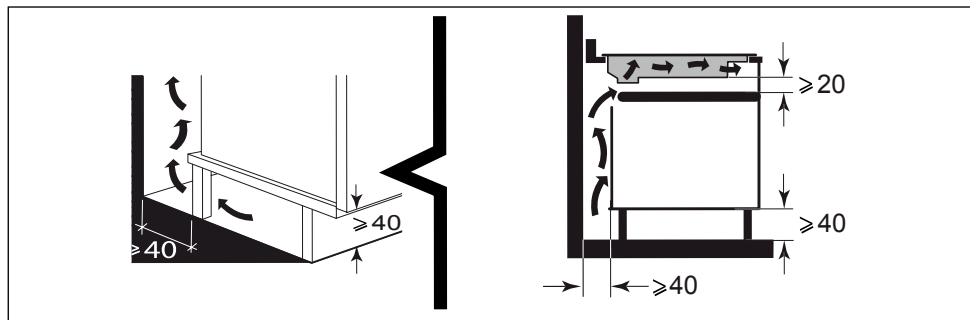


Planlimt på benkeplate

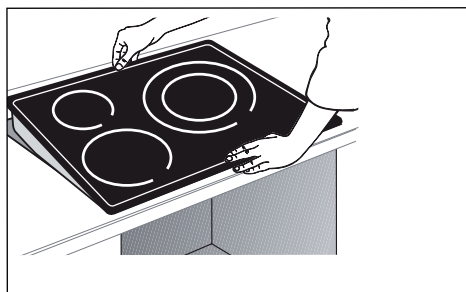
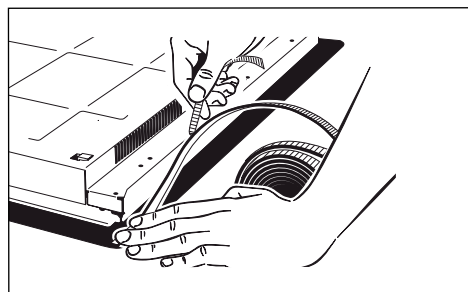
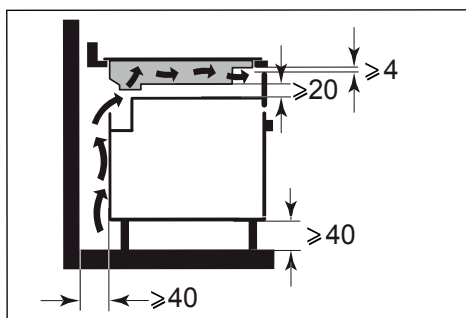


• 2 INSTALLASJON

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 luft sirkulasjonen rundt platetoppen ved å lage et hull på siden av skapet (8 cm x 5 cm).

• 2 *INSTALLASJON*

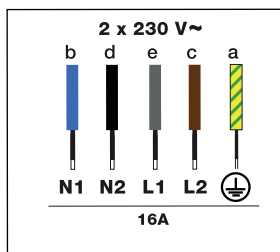
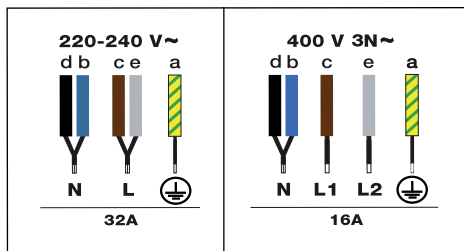
ELEKTRISK KOBLING

Disse platetoppene skal kobles til strømmettet via en sikring/effektbryter i samsvar med gjeldende installasjonsregler. En frakoplingsmetode må være installert i det faststående ledningsrøret.

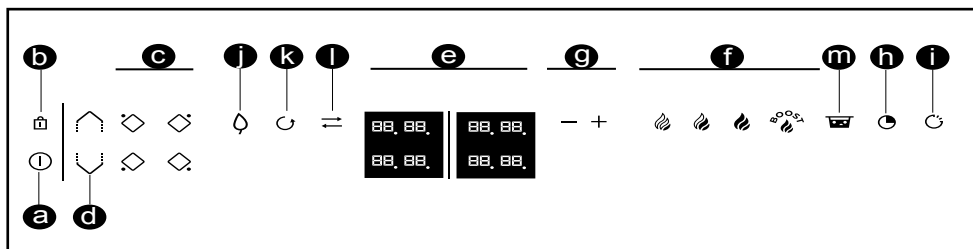
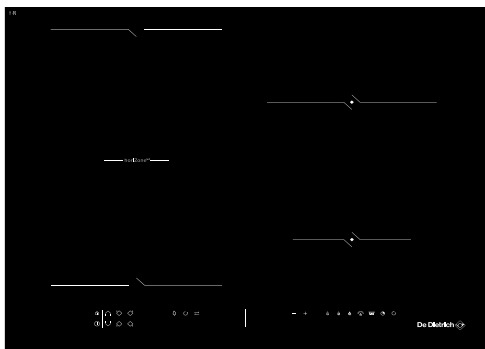
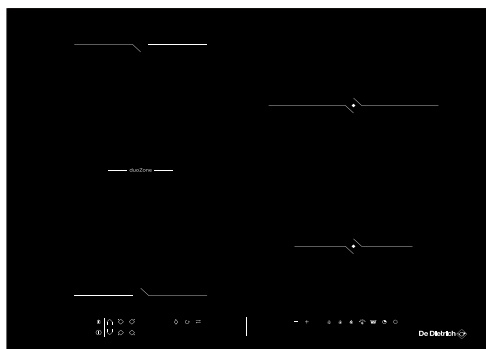
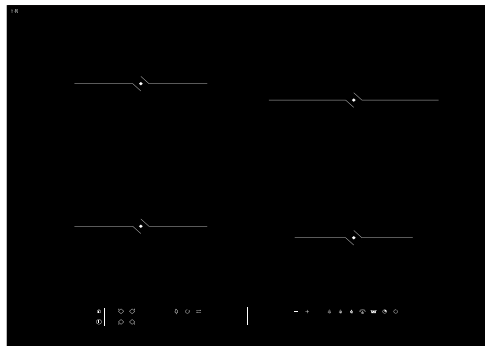
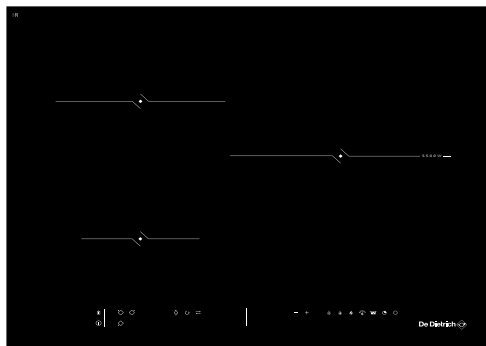
Få oversikt over kabelen til platetoppen.

- a) grønn-gul
- b) blå
- c) brun
- d) svart
- e) grå

Når platetoppen kobles til strømmettet 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



Forklaring på symbolene

- a** = Av/På
- b** = Låsing / Clean Lock
- c** = Velge kokeplate
- d** = Horisone eller Duozone
- e** = Display
- f** = Forhåndsvalg
- g** = Innstilling av styrke/tid
- h** = Tidsur
- i** = Funksjon Elapsed time


- j** = Funksjon ICS
- k** = Funksjon Recall
- l** = Funksjon Switch
- m** = Funksjon Boil



• 4 BRUK

4.1 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 betjeningspanelet.

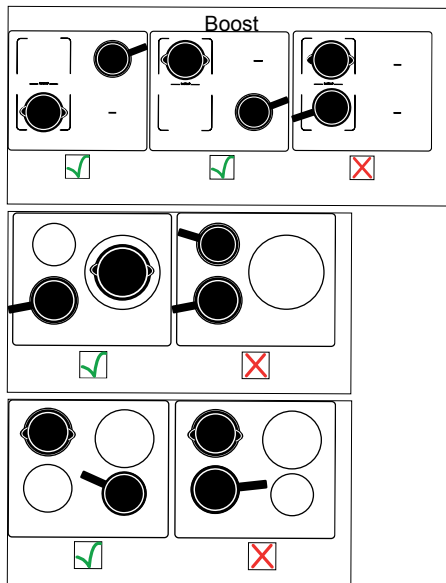
4.2 VELGE KOKEPLATE

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).

Kokeplatens diameter (cm)	Effekt maks kokeplate (watt)	Kokekarets bunn diameter (cm)
16*	2000 / 2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23*	3100 / 3700	12 - 24
28*	3700/5500	15 - 32
Horizone	3700	18 - Oval - til fisk
Duozone	3700	
1/2 sone	2800	11 - 22

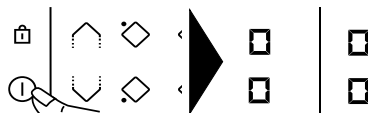
 Når flere kokeplater brukes samtidig, fordeler induksjonstoppen effekten slik at totaleffekten ikke overskrides.

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.

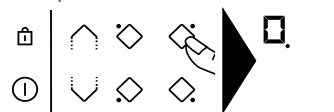


4.3 Ⓛ START - STOPP

Trykk på av/på-tasten Ⓛ. Tallet "0" blinker på hver kokeplate i 8 sekunder.



Hvis platen ikke registrerer kokekaret, velg kokeplaten.



Hvis platen registrerer kokekaret, blinker "0" med et punktum. Da kan du stiller inn styrken. Hvis du ikke innstiller styrken, vil kokeplaten slås av automatisk.



• 4 BRUK

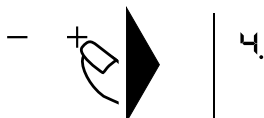
Slå av en kokeplate / toppen

Trykk lenge på tasten til kokeplaten ①, du hører et langt lydsignal og displayet slukkes eller symbolet "H" (restvarme) vises.

Trykk på av/på-tasten for å slå av hele toppen.

4.4 INNSTILLE STYRKE





Trykk på tasten + eller - for å innstille styrken fra 1 til 19 eller fra 1 til 14 (Effekthåndtering).

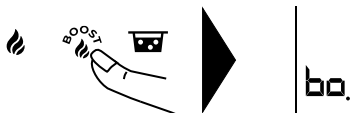


Når du slår på toppen, kan du innstille maksimal styrke med en gang (uten boost) ved å trykke på tasten "-" for kokeplaten.

Hurtigvalg av styrke:

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:




Induksjonstoppen må være slått av.

- Trykk lenge på  eller  eller .

Still inn den nye styrken med et trykk på tasten + eller - .

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 



4.5 HORIZONE ELLER DUOZONE

— Horizone^{tech} — / — Duozone —

Du velger den frie sonen med tasten  




Du innstiller styrken og tidsuret på samme måte som for en normal kokeplate. Du stopper sonen med et langt trykk

 på tasten , du hører et lydsignal og displayene slukkes eller symbolet "H" vises. Et langt trykk på tasten som tilsvarer kokeplaten foran eller bak sonen, deaktiverer funksjonen og overfører innstillingene til den valgte kokeplaten.

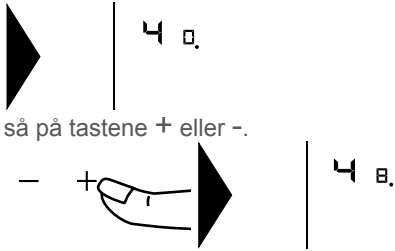
4.6 ⌚ INNSTILLING AV TIDSURET

Hver kokeplate har et eget tidsur. Tidsuret kan innstilles så snart kokeplaten er slått på.

For å slå den på eller endre den trykker du på tidsurtasten .



• 4 BRUK



så på tastene + eller -.

For å gjøre det enklere å stille inn en ekstra lang varighet kan du vise 99 minutter direkte ved å begynne med å trykke på tasten -.

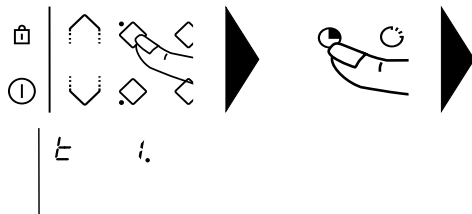
Når tiden er ute, viser displayet 0 og du varsles med et lydsignal. For å slette disse innstillingene trykker du på en tilfeldig betjeningstast for kokeplaten. Hvis ikke, vil kokeplaten stoppe etter kort tid.

For å stoppe tidsuret under tilberedningen må du trykke samtidig på tastene + og -, eller gå tilbake til 0 med tasten -.

Uavhengig tidsur

Denne funksjonen brukes til å ta tiden uten å bruke induksjonstoppen.

- Velg en kokeplate som ikke brukes.



- Trykk på tasten t.

- Innstill tiden med tasten +. 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.

4.7 TAST 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 , innen 5 sekunder, trykk på + på tidsuret for å innstille resttiden du ønsker. 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, kan du ikke endre denne tiden de 5 første sekundene etter at du har trykket på . Etter disse 5 sekundene, kan tilberedningstiden endres.

4.8 TASTELÅS


Barnesikring

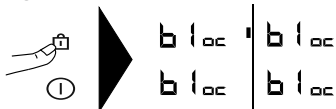
Platetoppen har en barnesikring som låser tastene når toppen er slått av eller når maten tilberedes (for å beholde innstillingene dine). Av sikkerhetshensyn er av-tasten og tastene for valg av kokeplate alltid aktive slik at toppen eller en kokeplate kan slås av.



• 4 BRUK

Låse tastene

Trykk på tasten  inntil låsesymbolet "bloc" vises på displayene og et lydsignal bekrefter valget ditt..



Platetopp som er låst under drift

Displayet for kokeplatene i drift viser vekselvis styrken og låsesymbolet.

Når du trykker på styrketastene eller tidsuret for kokeplatene i drift:

låsesymbolet "bloc" vises i 2 sekunder før det forsvinner. Låse opp tastene

Trykk på tasten  inntil låsesymbolet forsvinner fra displayet 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  (hengelås). Du hører et lydsignal og låsesymbolet "bloc" blinker på displayet.

Etter en viss tid vil platen automatisk låses opp. Du hører et dobbelt lydsignal og låsesymbolet forsvinner fra displayet. Du kan stoppe Clean lock når

som helst med et langt trykk på tasten .

4.9 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 kokeplaten (f.eks.: Ø 28 cm).

Velg styrken Boost og eventuelt en varighet.

Trykk på tasten . Symbolet "ICS" vises på displayet




enten er kokeplaten den best egnede til kokekaret og "ICS" 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.

4.10 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 av styrke og tidsur for

• 4 BRUK

kokeplaten(e) som har blitt slått av de siste 30 sekundene.

4.11 ⇄ FUNKSJON SWITCH

Denne funksjonen brukes til å flytte et kokekar fra en kokeplate til en annen og samtidig beholde de samme innstillingene (styrke og tid).

Trykk kort på tasten ⇄,



symbolene ===== blinker på displayet. Velg kokeplaten du vil flytte kokekaret over på. Innstillingene overføres til den valgte kokeplaten. Du kan flytte kokekaret over til den andre kokeplaten.

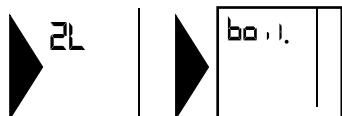
4.12 🍲 FUNKSJON BOIL

Denne funksjonen brukes til å koke opp og fortsette å koke vann for f.eks. pasta.

Velg kokeplaten, trykk kort på tasten "Boil"



Som standard er vannmengden 2 liter, men du kan endre dette med tastene + eller -.



Innstill ønsket mengde vann (fra 0,5 til 6 liter).

Bekreft ved å trykke på symbolet "Boil" eller vent noen sekunder til bekreftelsen skjer automatisk. Oppvarmingen starter.

Du hører et lydssignal når vannet koker, og symbolet "Boil" glir over displayet.

Ha pastaen i vannet og bekreft ved å trykke på tasten "Boil".

Som standard viser displayet en styrke og en varighet på 8 minutter.

Du kan justere styrken og koketiden som vises på displayet.

Du hører et lydssignal ved slutten av koketiden.

NB: Det er viktig at vannet holder romtemperatur når det skal varmes opp, ellers vil sluttiden feilberegnes.

Ikke bruk en jerngryte med denne funksjonen.

Du kan også bruke denne funksjonen for å lage alle typer matvarer som må koke i vann.

🔍 Råd for energisparing

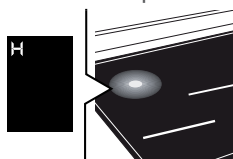
Du sparer energi ved å bruke et passende lokk. Hvis du bruker et glasslokk, er det enklere å kontrollere innholdet i kjelen.

4.13 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.

• 4 BRUK

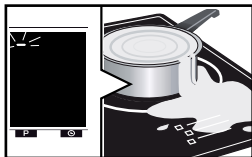
Temperaturbegrensning

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

Induksjonstoppen kan slås 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.



Toppen kan lage lyder som ligner på tikking fra et urverk.

Disse lydene høres når toppen er i bruk, og forsvinner eller dempes avhengig av varmestyrken. Plystrelyder 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 induksjonstoppen.



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 eller smeltet plast, bruk en kjøkkensvamp 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

Ved igangsetting

Displayet lyser. Det er normalt. Det blir borte etter 30 sekunder.

Strømmen blir brutt eller kun én side fungerer. Platetoppen er feil tilkoblet. 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. Deaktiver barnesikringen.

Feilkode F9: spenning under 170 V.

Feilkode D1: temperatur under 5°C.

Ved bruk

Toppen fungerer ikke, displayet viser – og du hører et lydsignal.

Noe har kookt 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 kapittelet "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.



TABELL MED SPESIFIKASJONER

- IT Informations concernant les phases de cuisson des lignes électriques - UE n° 662014
- IT Informazioni riguardanti le fasi di cottura delle linee elettriche - UE n° 662014
- IT Dyringstinger for elektrisjón vengjulest, þróðrómsnot - UE n° 662014
- IT Dyringstinger for elektrisjón vengjulest, þróðrómsnot - UE n° 662014
- IT Dyringstinger for elektrisjón vengjulest, þróðrómsnot - UE n° 662014
- IT Dyringstinger for elektrisjón vengjulest, þróðrómsnot - UE n° 662014
- IT Dyringstinger for elektrisjón vengjulest, þróðrómsnot - UE n° 662014
- IT Dyringstinger for elektrisjón vengjulest, þróðrómsnot - UE n° 662014
- IT Dyringstinger for elektrisjón vengjulest, þróðrómsnot - UE n° 662014
- IT Dyringstinger for elektrisjón vengjulest, þróðrómsnot - UE n° 662014

Symbol	Value	Unit	Notes
Model identification	LEKX01F LEKX02F LEKX03F LEKX04F LEKX05F LEKX06F LEKX07F LEKX08F		
Rating plate			
Type of hub	Induktion **		
Total power	1000 1000 1000 1000 1000 1000 1000 1000	W	
Number of cooking zones and/or areas	4 3 4 3 4		
Heating technology (injection cooking zone and/or surface heating zone, solid plate)	Induktion **		
For circular cooking zones or areas: diameter of usual surface area per electric heating zone, rounded to the nearest 5 mm	1 Ø 16 16 23 23 23 23 23 23 2 Ø 18 18 23 23 23 23 23 23 3 Ø 18 28 30 4 Ø 23	Ø mm	
For rectangular cooking zones or areas: length and width of usual surface area per electric heating zone, rounded to the nearest 5 mm	6 LxW 375 x 18 402x4	Ø mm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1 EC _{max,100%} 100.9 115.1 182.5 175.1 175.1 2 EC _{max,100%} 112 170.2 170.2 170.2 170.2 3 EC _{max,100%} 112 168.3 168.9 4 EC _{max,100%} 117.9 5 EC _{max,100%} 6 EC _{max,100%} 169.2 165.2 7 EC _{max,100%} 8 EC _{max,100%}	Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{max,100%} 174.2 171.2 174.9 171.4 175.2	Wh/kg	

IT Informations concernant les phases de cuisson des lignes électriques - UE n° 662014
 IT Informazioni riguardanti le fasi di cottura delle linee elettriche - UE n° 662014
 IT Dyringstinger for elektrisjón vengjulest, þróðrómsnot - UE n° 662014
 IT Dyringstinger for elektrisjón vengjulest, þróðrómsnot - UE n° 662014
 IT Dyringstinger for elektrisjón vengjulest, þróðrómsnot - UE n° 662014
 IT Dyringstinger for elektrisjón vengjulest, þróðrómsnot - UE n° 662014
 IT Dyringstinger for elektrisjón vengjulest, þróðrómsnot - UE n° 662014
 IT Dyringstinger for elektrisjón vengjulest, þróðrómsnot - UE n° 662014
 IT Dyringstinger for elektrisjón vengjulest, þróðrómsnot - UE n° 662014
 IT Dyringstinger for elektrisjón vengjulest, þróðrómsnot - UE n° 662014
 IT Dyringstinger for elektrisjón vengjulest, þróðrómsnot - UE n° 662014



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.



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

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....	4
• 1 OCHRONA ŚRODOWISKA.....	6
• 2 INSTALACJA.....	7
• 3 PREZENTACJA.....	10
• 4 UŻYTKOWANIE	11
Wybór naczynia.....	11
Wybór palnika	11
Włączanie – Wyłączanie	11
Regulacja mocy.....	12
Funkcja horizone lub duozone	12
Regulacja minutnika.....	12
Niezależny minutnik	13
Przycisk ELAPSED TIME.....	13
Blokada poleceń	13
Funkcja ICS.....	14
Funkcja RECALL	14
Funkcja SWITCH	15
Funkcja BOIL	15
Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa.....	15
• 5 KONSERWACJA.....	17
• 6 NIEPRAWIDŁOWOŚCI.....	18
• 7 TABELA ENERGII.....	19

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – TĘ CZĘŚĆ NALEŻY UWAGNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

Instrukcja Państwa urządzenia jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

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 wcześniej otrzymały one 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.

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.

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 jest zgodne z dyrektywami i rozporządzeniami europejskimi, których przepisom podlega.

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.

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.

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.



WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Jeżeli powierzchnia jest popękana, odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego. Nie używać płyty grzewczej do czasu wymiany blatu szklanego. Unikać uderzania naczyniami: powierzchnia z tworzywa szklano-ceramicznego jest bardzo wytrzymała, jednakże może ulec rozbiciu. Nie kłaść gorących pokrywek na płasko na płycie grzewczej. Zjawisko „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. Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegowego, 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.

Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć płytę grzewczą za pomocą jej elementów sterowania, a nie liczyć w tym zakresie na zadziałanie detektora naczyń.

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. 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.

OSTRZEŻENIE: 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.



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 umożliwi doskonałe kontrolowanie gotowania.

• 2 INSTALACJA

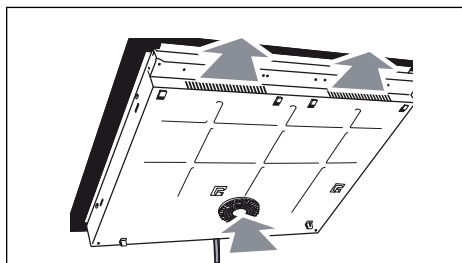
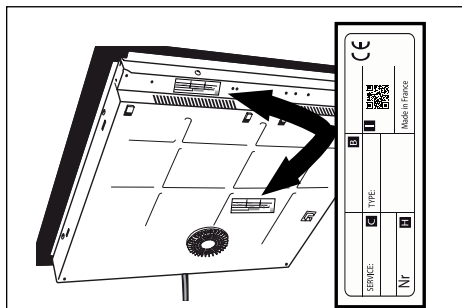
ROZPAKOWANIE

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:
---------	------

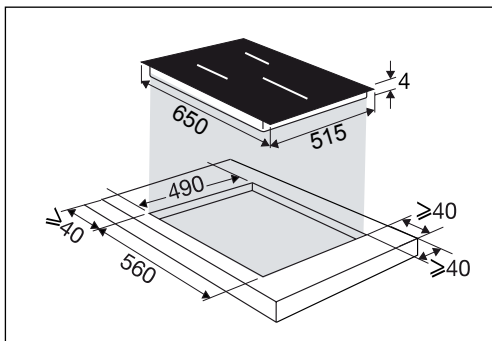


ZABUDOWA

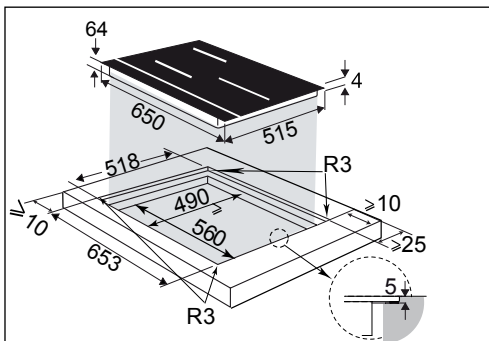
Upewnić się, że wlotowe i wylotowe otwory powietrza nie są zasłonięte.

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

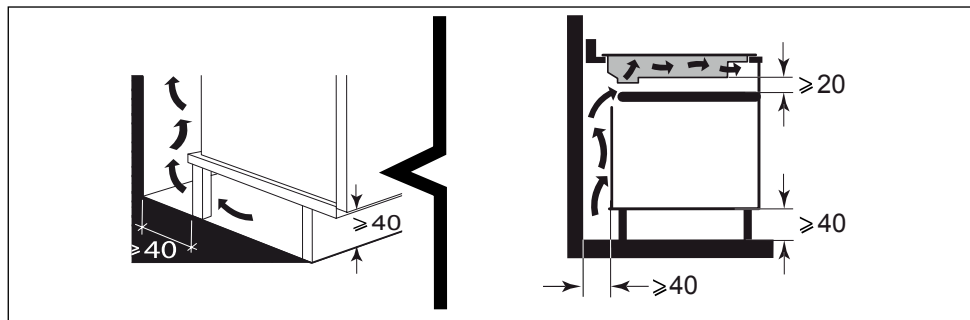


Zabudowa na wysokości blatu

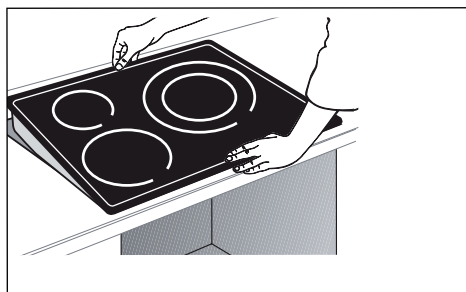
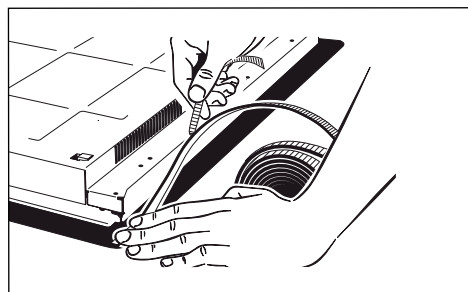
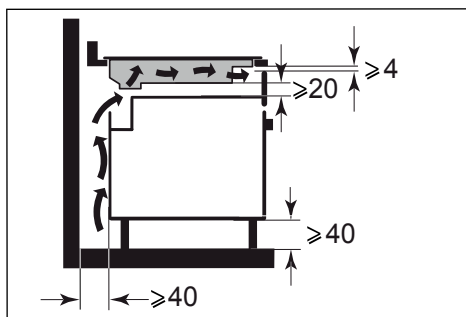


• 2 INSTALACJA

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 ścianie mebla (8 cm x 5 cm).



• 2 INSTALACJA

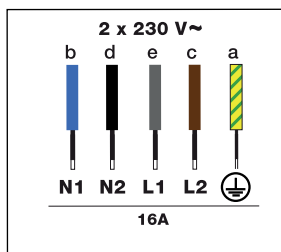
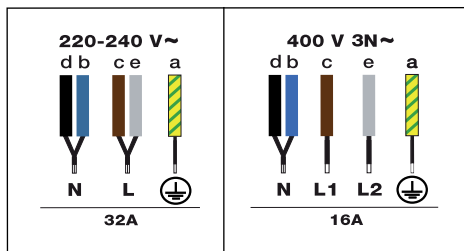
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej.

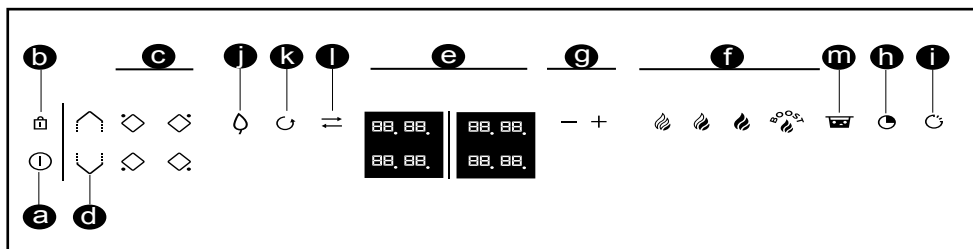
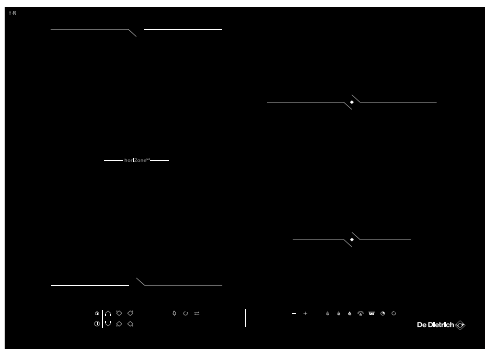
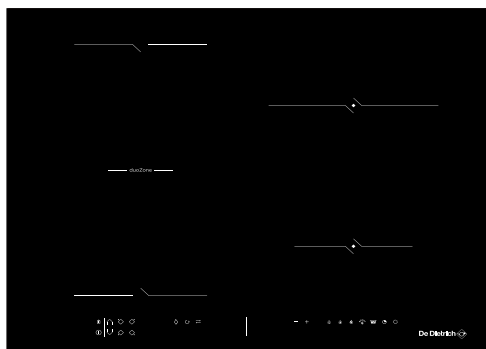
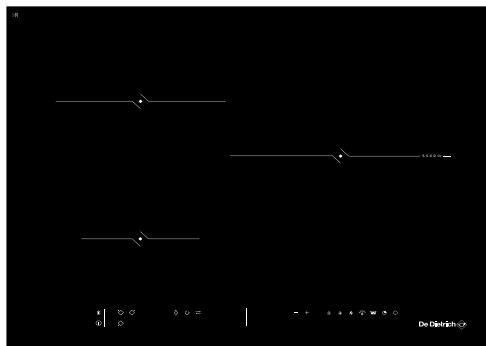
Odnaleźć przewód płyty indukcyjnej.

- żółto-zielony
- niebieski
- brązowy
- czarny
- 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



Objaśnienia dotyczące klawiatury

- a** = Włączanie / Wyłączenie
- b** = Blokowanie / funkcja Clean lock
- c** = Wybór palnika
- d** = Funkcja Horizone lub Duozone
- e** = Wyświetlacz
- f** = Preselekcja
- g** = Ustawienie mocy / czasu
- h** = Minutnik
- i** = Funkcja Elapsed Time


- j** = Funkcja ICS
- k** = Funkcja Recall
- l** = Funkcja Switch
- m** = Funkcja Boil




• 4 UŻYTKOWANIE

4.1 WYBÓR NACZYNIA

Do gotowania na płycie indukcyjnej można używać większości naczyń. Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadaje się jedynie szkło, glina, aluminium 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 gotowanie jest bardziej jednorodne. Nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać podgrzewanego pustego naczynia bez nadzoru.

 Nie należy ustawiać naczyń na klawiaturze sterującej.

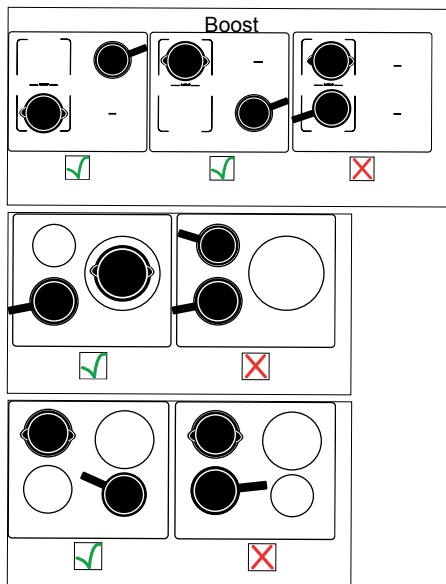
4.2 WYBÓR PALNIKA

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 działał, nawet jeżeli materiał naczynia jest właściwy dla płyty indukcyjnej. Nie należy używać naczyń o średnicy mniejszej od średnicy palnika (patrz tabela).

Średnica palnika (cm)	mocy maks. strefy gotowania (W)	Średnica dna naczynia (cm)
16*	2000 / 2400	10–18
18	2800	11 - 22
23*	3100 / 3700	12–24
28*	3700/5500	15–32
Horizone	3700	18 – Owalne – naczynie do gotowania ryb
Duozone	3700	
1/2 strefy	2800	11 - 22

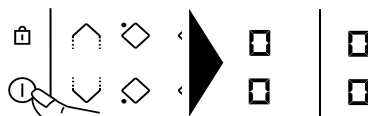
 Kiedy równocześnie wykorzystywanych jest kilka palników, płyta zapewnia odpowiedni podział mocy pomiędzy palnikami, tak aby nie przekroczyć wartości mocy maksymalnej.

W przypadku wykorzystywania mocy maksymalnej (Boost) w kilku strefach gotowania równocześnie należy pamiętać o jak najlepszym ustawieniu naczyń, unikając konfiguracji.

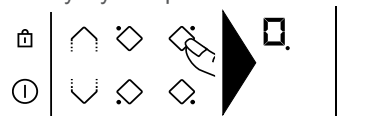


4.3 ① WŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE

Wcisnąć przycisk Włączenie / Wyłączenie ① Symbol „0” miga przez 8 sekund na każdym palniku.



Jeżeli nie zostanie wykryte żadne naczynie, należy wybrać palnik.



Jeżeli naczynie zostanie wykryte, symbol „0” miga wraz z kropką. Można wówczas ustawić pożądaną moc – bez ustawienia mocy strefa gotowania wyłączy się automatycznie po kilku sekundach.

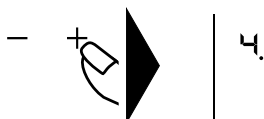
4 UŻYTKOWANIE

Wyłączanie strefy gotowania / płyty

Wcisnąć i przytrzymać przycisk strefy ① – włączy się długi sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zostanie wyłączony lub pojawi się symbol „H” (ciepło resztkowe). Nacisnąć przycisk Włączania / Wyłączania, aby całkowicie wyłączyć płytę.

4.4 REGULACJA MOCY

Naciskać przycisk + lub -, aby ustawić poziom mocy w zakresie od 1 do 19 lub od 1 do 14 (zarządzanie energią).



Podczas włączania można bezpośrednio ustawić moc maksymalną (z wyjątkiem funkcji boost), wciskając przycisk „-” strefy. Preselekcja mocy:

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 wyłączona.

- Wybrać lub lub , przytrzymując wciśnięty przycisk.

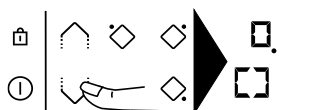
Ustawić nową moc za pomocą przycisku + lub - . Po chwili sygnał dźwiękowy potwierdza wykonanie czynności. Uwaga: poziom mocy musi zawierać się między:

- 1 i 3 dla
- 4 i 11 dla
- 12 i 19 dla

4.5 FUNKCJE HORIZONE LUB DUOZONE

— Horizone^{tech} — / — Duozone —

Wolna strefa może zostać wybrana za pomocą przycisku



Ustawienie mocy i minutnika jest przeprowadzane w taki sam sposób, jak dla normalnego palnika. Aby wyłączyć strefę, należy wcisnąć i przytrzymać

przycisk – włączy się długi sygnał dźwiękowy i wyświetlacze zostaną wyłączone lub pojawi się symbol „H”. Wciśnięcie przycisku przedniego lub tylnego palnika strefy spowoduje wyłączenie funkcji i przeniesienie ustawień dla wybranego palnika.

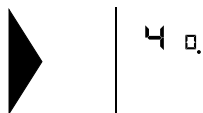
4.6 REGULACJA MINUTNIKA

Każda strefa gotowania posiada własny minutnik. Można go ustawić natychmiast po włączeniu danej strefy.

Włączanie i zmiana ustawień są wykonywane za pomocą przycisku minutnika.



• 4 UŻYTKOWANIE



następnie nacisnąć przyciski + lub -.



Aby ułatwić ustawianie bardzo długich czasów, można przejść bezpośrednio do 99 minut, naciskając na samym początku

przycisk -.

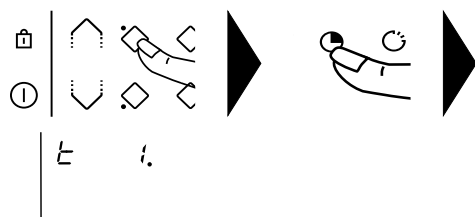
Po zakończeniu gotowania minutnik pokazuje 0 i włącza się sygnał dźwiękowy. Aby usunąć tę informację, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk sterowania daną strefą gotowania. Jeżeli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, strefy wyłączą się po chwili.

Aby wyłączyć minutnik podczas gotowania, należy wcisnąć równocześnie przyciski + i - lub powrócić do ustawienia 0 za pomocą przycisku -.

Niezależny minutnik

Funkcja ta pozwala na odmierzenie czasu bez gotowania.

- Wybrać strefę, która nie jest użytkowana.



- Wcisnąć przycisk

- Ustawić czas za pomocą przycisku +. 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.

4.7 PRZYCISK 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 minutyka wybranej strefy gotowania.



Jeśli gotowanie ma zakończyć się w określonym czasie, należy nacisnąć przycisk , a następnie w ciągu 5 sekund nacisnąć przycisk + minutnika, aby zwiększyć żądany czas gotowania. 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 wyświetla się czas, nie da się go zmienić w ciągu 5 sekund następujących po wciśnięciu przycisku . Po upływie 5 sekund możliwa będzie zmiana czasu gotowania.

4.8 BLOKADA ELEMENTÓW STEROWANIA


Zabezpieczenie przed dziećmi

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, która umożliwi 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.



• 4 UŻYTKOWANIE

Blokowanie


Wcisnąć przycisk  aż do chwili, kiedy symbol zablokowania „blok.” pojawi się na wyświetlaczu i włączy się sygnał dźwiękowy potwierdzający wykonanie czynności.



Płyta zablokowana podczas działania

Podczas działania urządzenia na wyświetlaczach stref gotowania pokazywana jest naprzemiennie moc oraz symbol blokowania.


Po wciśnięciu przycisków ustawienia mocy lub minutnika działających stref gotowania: komunikat „blok.” jest wyświetlany przez 2 sekundy, po czym znika. Odblokowanie

Wcisnąć przycisk  aż do chwili, kiedy symbol zablokowania „blok.” pojawi się na wyświetlaczu 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  (kłódka). Włączy się sygnał dźwiękowy i symbol „blok.” będzie migać na wyświetlaczu.

Po upływie wcześniej określonego czasu nastąpi automatyczne odblokowanie się urządzenia. Emitowany jest podwójny sygnał dźwiękowy, a symbol „blok.” gaśnie.

Aby w dowolnej chwili wyłączyć funkcję Clean lock,

wystarczy wcisnąć i przytrzymać przycisk .


4.9 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 . Symbol „ICS” zostanie pokazany na wyświetlaczu,



jeżeli wybrany palnik jest najlepszy dla naczynia – symbol „ICS” zgaśnie i wyświetlone zostaną 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.

4.10 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



• 4 UŻYTKOWANIE

wyświetlenie ustawień mocy i minutnika palnika(-ów) zgaszzonego(-ych) w czasie krótszym niż 30 sekund.

4.11 ⇄ FUNKCJA SWITCH

Funkcja ta pozwala na przemieszczenie garnka między palnikami z zachowaniem pierwotnych ustawień (moc i czas).

Przycisnąć przez krótki czas przycisk ⇄,



na wyświetlaczu pojawiają się symbole =====. Wybrać palnik, na który naczynie ma zostać przeniesione. Ustawienia zostaną przeniesione na wybrany palnik, można wówczas przenieść naczynie.

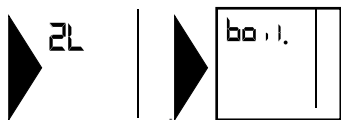
4.12 🍲 FUNKCJA BOIL

Funkcja ta umożliwia zagotowanie wody i utrzymywanie jej wrzenia w celu ugotowania np. makaronu.

Należy wybrać palnik i krótko wcisnąć przycisk „Boil” 🍲.



Proponowana domyślnie ilość wody wynosi 2 litry, jednak może ona zostać zmodyfikowana za pomocą przycisków + lub -.



Wybrać odpowiednią ilość wody (w zakresie od 0,5 do 6 litrów).

Zatwierdzić wybór, wciskając symbol „Boil” lub poczekać kilka sekund – ustawienie zostanie zatwierdzone automatycznie. Gotowanie rozpoczyna się.

Kiedy woda zacznie wrzeć, włączy się sygnał dźwiękowy, a symbol „Boil” będzie widoczny na wyświetlaczu.

Należy wówczas włożyć makaron, a następnie zatwierdzić, wciskając przycisk „Boil”.

Domyślnie wyświetlacz proponuje określone ustawienie mocy oraz czas gotowania wynoszący 8 minut.

Można również zmodyfikować proponowane ustawienia mocy i czasu gotowania.

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.

Z funkcji tej można również korzystać do gotowania dowolnych potraw we wrzącej wodzie.



Porada dotycząca oszczędności energii

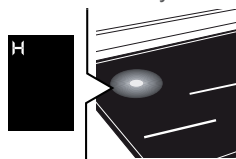
Użycie pokrywy podczas gotowania zapewnia oszczędność energii. Użycie pokrywy szklanej umożliwia doskonałe kontrolowanie gotowania.

4.13 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.



• 4 UŻYTKOWANIE

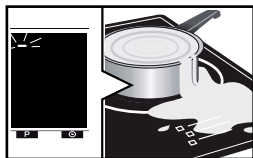
Ogranicznik temperatury

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 sterowania i przez ok. 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk sterowania.



Mogą pojawić się również dźwięki przypominające wskazówki zegara.

Występują one jedynie, 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. Płyta jest nieprawidłowo podłączona. Sprawdźć 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 D1: 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.

Podczas gotowania naczynia hałasują, a płyta emituje dźwięk przypominający klikanie (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.



TABELA ENERGII

- FR: Informations concernant les phases de cuisson des lignes électriques - UE n° 662014
- CS: Informace týkající se elektrických vodičů desek, pro domovní - UE n° 662014
- DA: Datasystemer til kategorisering af høvlingsmaskiner - UE n° 662014
- DE: Informationen zur Kategorisierung von Holzbohrmaschinen - UE n° 662014
- ES: Información sobre las fases de cocinado de líneas eléctricas - UE n° 662014
- FR: Informations concernant les phases de cuisson des lignes électriques - UE n° 662014
- CS: Informace týkající se elektrických vodičů desek, pro domovní - UE n° 662014
- DA: Datasystemer til kategorisering af høvlingsmaskiner - UE n° 662014
- DE: Informationen zur Kategorisierung von Holzbohrmaschinen - UE n° 662014
- ES: Información sobre las fases de cocinado de líneas eléctricas - UE n° 662014

- IT: Informazioni relativi ai sistemi di riscaldamento elettrici per uso domestico - UE n° 662014
- NL: Informatie met betrekking tot elektrificatie van huishoudelijke koelkasten - UE n° 662014
- PL: Informacje dotyczące elektrifikacji lodówek domowych - UE n° 662014
- PT: Informações relativas a sistemas de aquecimento elétrico para uso doméstico - UE n° 662014
- SK: Informácie o elektrifikácii chladničiek pre domácnosť - UE n° 662014
- FR: Informations relatives aux systèmes de chauffage électriques pour usage domestique - UE n° 662014
- CS: Informace týkající se elektrifikace ledniček pro domácnost - UE n° 662014
- DA: Data om elektrificering af køleskabe til brug i hjemmet - UE n° 662014
- DE: Informationen über die Elektrifizierung von Kühlschränken für den Hausgebrauch - UE n° 662014
- ES: Información sobre la electrificación de neveras para uso doméstico - UE n° 662014

Symbol	Value	Unit	Notes
Model identification	LEKOX18		
Rating plate	LEKOX18		
Type of hob	Induction **		
Total power	1600 1600 1600 1600	W	
Number of cooking zones and/or axes	4 3 4 3 4		
Heating technology (injection cooling zone and/or induction cooking zone, solid plate)	Induction **		
For circular cooling zones or axes: diameter of used surface area per electric heating element related to the nearest 5mm	1 Ø 16 16 16 16 16 16 2 Ø 16 23 23 23 23 23 3 Ø 16 28 30 4 Ø 23 5 Ø	Ø	
For rectangular cooling zones or axes: length and width of used surface area per electric heating element related to the nearest 5mm	6 LxW 375 x 18 402x4	Ø	
Energy consumption per cooking zone or area created per day	1 EC _{max,hot} 100,8 115,1 102,5 175,1 2 EC _{max,hot} 112 170,2 170,2 170,2 3 EC _{max,hot} 112 103,3 103,3 4 EC _{max,hot} 117,9 5 EC _{max,hot} 6 EC _{max,hot} 7 EC _{max,hot} 8 EC _{max,hot}	Wh/day	
Energy consumption for the hob calculated per day	EC _{max,hot} 174,2 171,2 174,9 171,4 175,2	Wh/day	

FR: Symbole CS: Indicateur de la puissance de chauffage électrique en mode normal - UE n° 662014

CS: Symbol CS: Indikátor výkonu elektrického vytápění v normálním režimu - UE n° 662014

DA: Symbolet CS: Indiker for den normale effekt af elektrisk opvarmning - UE n° 662014

DE: Symbol CS: Anzeiger für die normale Leistung des elektrischen Heizsystems - UE n° 662014

ES: Símbolo CS: Indicador de potencia eléctrica normal - UE n° 662014

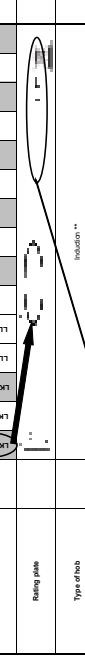
FR: Symbole CS: Indicateur de la puissance de chauffage électrique en mode normal - UE n° 662014

CS: Symbol CS: Indikátor výkonu elektrického vytápění v normálním režimu - UE n° 662014

DA: Symbolet CS: Indiker for den normale effekt af elektrisk opvarmning - UE n° 662014

DE: Symbol CS: Anzeiger für die normale Leistung des elektrischen Heizsystems - UE n° 662014

ES: Símbolo CS: Indicador de potencia eléctrica normal - UE n° 662014



FR: Type de plan à induction CS: Type de surface de cuisson électrique en mode normal - UE n° 662014

CS: Typ povrchu elektrického vytápění CS: Typ povrchu elektrického vytápění v normálním režimu - UE n° 662014

DA: Typ af induktionsflade CS: Type af elektrisk opvarmning - UE n° 662014

DE: Typ der Induktionsplatte CS: Typ der elektrischen Heizfläche - UE n° 662014

ES: Tipo de placa de inducción CS: Tipo de superficie de calentamiento eléctrico en modo normal - UE n° 662014

FR: Type de plan à induction CS: Type de surface de cuisson électrique en mode normal - UE n° 662014

CS: Typ povrchu elektrického vytápění CS: Typ povrchu elektrického vytápění v normálním režimu - UE n° 662014

DA: Typ af induktionsflade CS: Type af elektrisk opvarmning - UE n° 662014

DE: Typ der Induktionsplatte CS: Typ der elektrischen Heizfläche - UE n° 662014

ES: Tipo de placa de inducción CS: Tipo de superficie de calentamiento eléctrico en modo normal - UE n° 662014

FR: Nombre de zones de cuisson CS: Nombre de zones de cuisson électrique en mode normal - UE n° 662014

CS: Počet zón elektrického vytápění CS: Počet zón elektrického vytápění v normálním režimu - UE n° 662014

DA: Antal af kogezoner CS: Antal af elektriske opvarmningselementer - UE n° 662014

DE: Anzahl der Kochzonen CS: Anzahl der elektrischen Heizflächen - UE n° 662014

ES: Número de zonas de cocción CS: Número de superficies de calentamiento eléctrico en modo normal - UE n° 662014

FR: Nombre de zones de cuisson CS: Nombre de zones de cuisson électrique en mode normal - UE n° 662014

CS: Počet zón elektrického vytápění CS: Počet zón elektrického vytápění v normálním režimu - UE n° 662014

DA: Antal af kogezoner CS: Antal af elektriske opvarmningselementer - UE n° 662014

DE: Anzahl der Kochzonen CS: Anzahl der elektrischen Heizflächen - UE n° 662014

ES: Número de zonas de cocción CS: Número de superficies de calentamiento eléctrico en modo normal - UE n° 662014

FR: Technologie de chauffage CS: Technologie de chauffage électrique en mode normal - UE n° 662014

CS: Typ povrchu elektrického vytápění CS: Typ povrchu elektrického vytápění v normálním režimu - UE n° 662014

DA: Typ af opvarmningsteknologi CS: Typ af elektrisk opvarmning - UE n° 662014

DE: Typ der Heiztechnologie CS: Typ der elektrischen Heiztechnologie - UE n° 662014

ES: Tipo de tecnología de calentamiento CS: Tipo de tecnología de calentamiento eléctrico en modo normal - UE n° 662014

FR: Technologie de chauffage CS: Technologie de chauffage électrique en mode normal - UE n° 662014

CS: Typ povrchu elektrického vytápění CS: Typ povrchu elektrického vytápění v normálním režimu - UE n° 662014

DA: Typ af opvarmningsteknologi CS: Typ af elektrisk opvarmning - UE n° 662014

DE: Typ der Heiztechnologie CS: Typ der elektrischen Heiztechnologie - UE n° 662014

ES: Tipo de tecnología de calentamiento CS: Tipo de tecnología de calentamiento eléctrico en modo normal - UE n° 662014

FR: Dimensions de surface de cuisson par zone CS: Dimensions de surface de cuisson électrique en mode normal - UE n° 662014

CS: Průměry plochy elektrického vytápění CS: Průměry plochy elektrického vytápění v normálním režimu - UE n° 662014

DA: Dimensioner af kogezoner CS: Dimensioner af elektriske opvarmningselementer - UE n° 662014

DE: Abmessungen der Kochzonen CS: Abmessungen der elektrischen Heizflächen - UE n° 662014

ES: Dimensiones de las zonas de cocción CS: Dimensiones de las superficies de calentamiento eléctrico en modo normal - UE n° 662014

FR: Dimensions de surface de cuisson par zone CS: Dimensions de surface de cuisson électrique en mode normal - UE n° 662014

CS: Průměry plochy elektrického vytápění CS: Průměry plochy elektrického vytápění v normálním režimu - UE n° 662014

DA: Dimensioner af kogezoner CS: Dimensioner af elektriske opvarmningselementer - UE n° 662014

DE: Abmessungen der Kochzonen CS: Abmessungen der elektrischen Heizflächen - UE n° 662014

ES: Dimensiones de las zonas de cocción CS: Dimensiones de las superficies de calentamiento eléctrico en modo normal - UE n° 662014

FR: Consommation d'énergie par zone CS: Consommation d'énergie par zone électrique en mode normal - UE n° 662014

CS: Energetický spotřeba elektrického vytápění CS: Energetický spotřeba elektrického vytápění v normálním režimu - UE n° 662014

DA: Energiforbrug pr. kogezoner CS: Energiforbrug pr. elektriske opvarmningselementer - UE n° 662014

DE: Energieverbrauch pro Kochzone CS: Energieverbrauch pro elektrischen Heizfläche - UE n° 662014

ES: Consumo de energía por zona de cocción CS: Consumo de energía por superficie de calentamiento eléctrico en modo normal - UE n° 662014

FR: Consommation d'énergie par zone CS: Consommation d'énergie par zone électrique en mode normal - UE n° 662014

CS: Energetický spotřeba elektrického vytápění CS: Energetický spotřeba elektrického vytápění v normálním režimu - UE n° 662014

DA: Energiforbrug pr. kogezoner CS: Energiforbrug pr. elektriske opvarmningselementer - UE n° 662014

DE: Energieverbrauch pro Kochzone CS: Energieverbrauch pro elektrischen Heizfläche - UE n° 662014

ES: Consumo de energía por zona de cocción CS: Consumo de energía por superficie de calentamiento eléctrico en modo normal - UE n° 662014



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.



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

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES	4
• 1 MEIO AMBIENTE	6
• 2 INSTALAÇÃO	7
• 3 APRESENTAÇÃO	10
• 4 UTILIZAÇÃO	11
Seleção do recipiente.....	11
Seleção do foco.....	11
Colocação em funcionamento - paragem.....	11
Ajuste da potência.....	12
Horizone ou duozone.....	12
Ajuste do temporizador.....	12
Temporizador independente.....	13
Tecla ELAPSED TIME.....	13
Bloqueio dos comandos.....	13
Função “ICS”.....	14
Função “RECALL”.....	14
Função “SWITCH”.....	15
Função “BOIL”.....	15
Segurança e recomendações.....	15
• 5 MANUTENÇÃO	17
• 6 ANOMALIAS	18
• 7 TABELA ENERGÉTICA	19

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

O manual do seu aparelho está disponível para ser transferido no site de Internet da marca.

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 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.

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.

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 para crianças).

O seu aparelho está em conformidade com as diretivas e regulamentações europeias às quais está sujeito.

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.

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.

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.

Se a superfície estiver fissurada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES

IMPORTANTES

Não utilize a sua placa de cozinha antes de ter substituído a parte superior em vidro. 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. 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. 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.

Após a utilização, interromper o funcionamento da placa de cozedura através do dispositivo de comando e não contar com o sensor de tachos.

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.

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.

ADVERTÊNCIA: 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.



• 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 embalagem 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

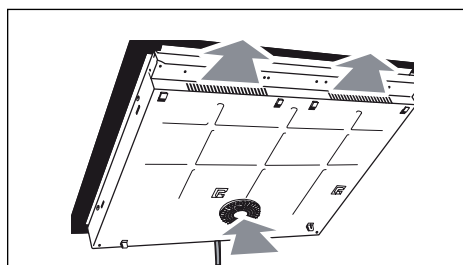
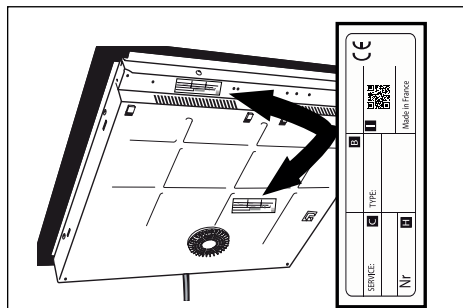
REMOÇÃO DA EMBALAGEM

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:
----------	-------

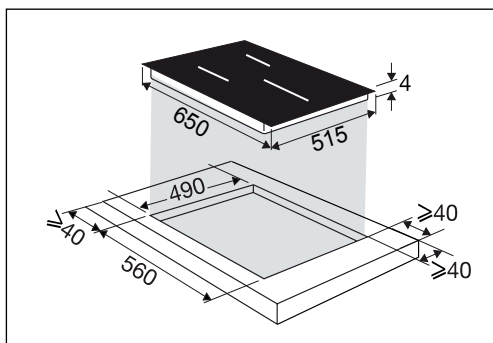


ENCASTRAMENTO

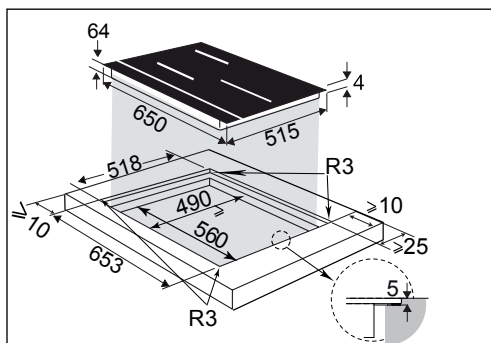
Verifique se as entradas e saídas de ar estão desobstruídas.

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

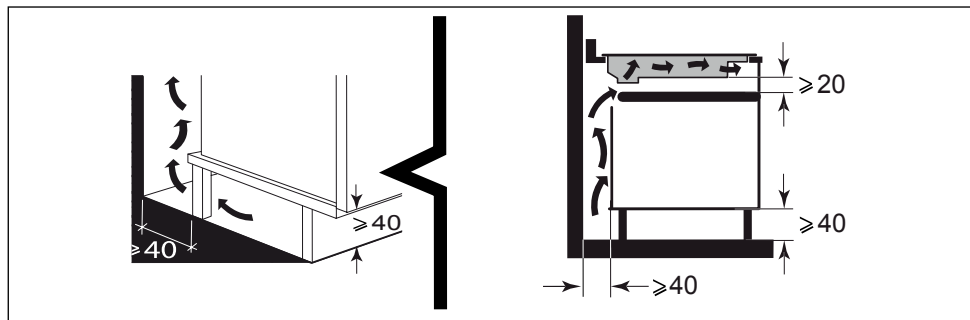


Encastre nivelado



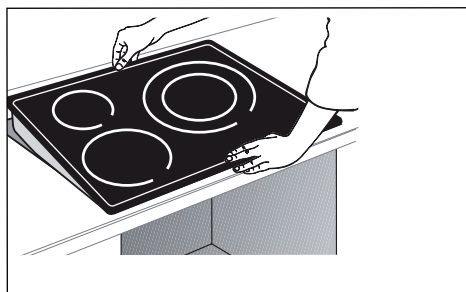
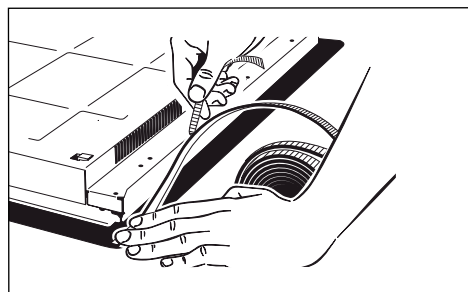
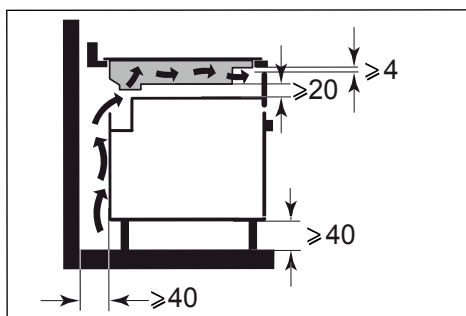
• 2 INSTALAÇÃO

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

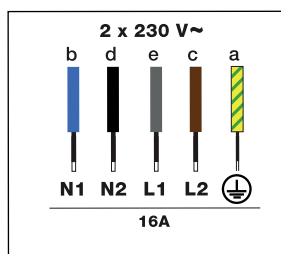
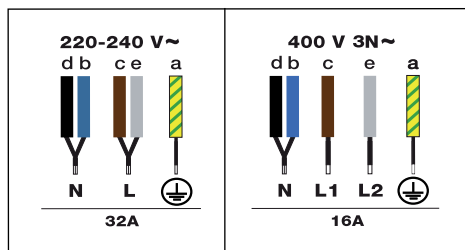
LIGAÇÃO ELÉTRICA

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.

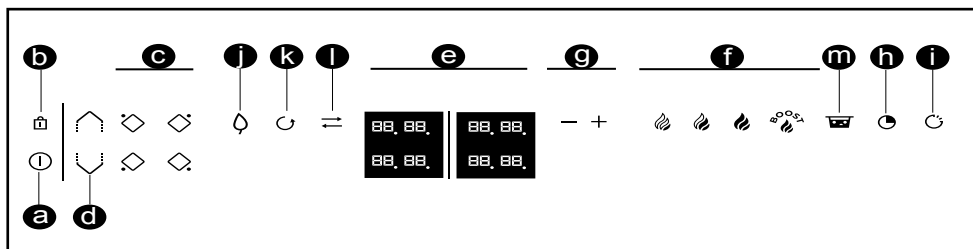
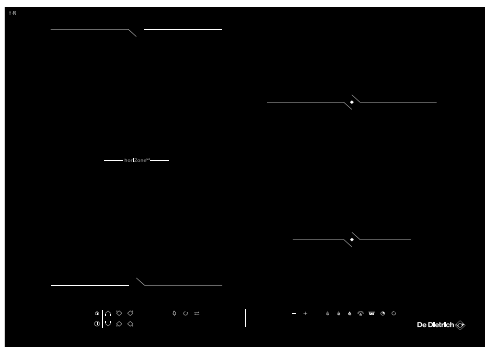
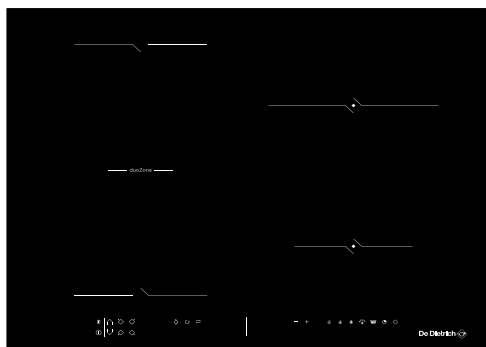
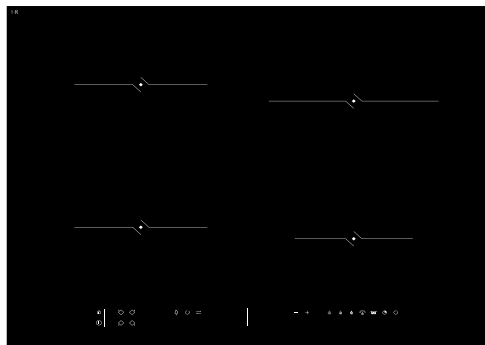
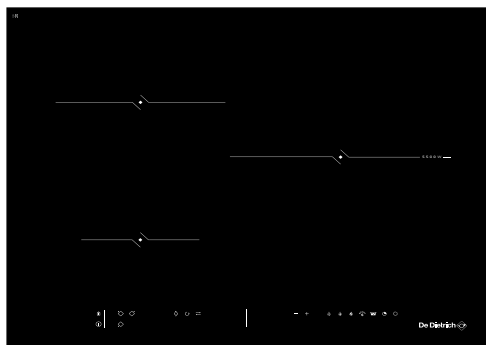
Identifique o cabo da sua placa de cozedura.

- 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



Léxico do teclado

- a** = Ligação / Desligamento
- b** = Bloqueio / “Clean Lock”
- c** = Escolha da zona de cozedura
- d** = Horizonte ou duozone
- e** = Visor
- f** = Pré-seleção
- g** = Ajuste potência / tempo
- h** = Temporizador
- i** = Função “Elapsed time”


- j** = Função “ICS”
- k** = Função “Recall”
- l** = Função “Switch”
- m** = Função “Boil”



• 4 UTILIZAÇÃO

4.1 SELEÇÃO DO RECIPIENTE

A maioria dos recipientes é compatível com a indução. Só os recipientes de vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos materiais inoxidáveis não magnéticos não funcionam com o aquecimento por indução.


 Sugerimos que escolha recipientes com fundo espesso e plano. Desta forma, o calor será bem repartido e a cozedura mais homogênea. Nunca colocar um recipiente vazio a aquecer sem vigilância.

 Evite colocar recipientes sobre o teclado.

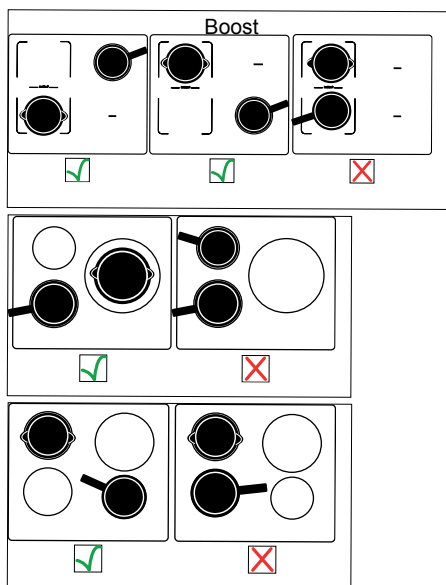
4.2 SELEÇÃO DO FOCO

Vários focos estão à sua disposição para posicionar os seus recipientes. Selecione o mais conveniente, em função do tamanho do recipiente. Se a base do recipiente for demasiado pequena, o indicador de potência começa a piscar e o foco não funciona, mesmo se o material do recipiente for indicado para indução. Assegure-se de nunca utilizar recipientes de um diâmetro inferior ao diâmetro do foco (ver tabela).

Diâmetro do foco (cm)	Potência max foco (Watts)	Diâmetro do fundo do recipiente (cm)
16*	2000 / 2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23*	3100 / 3700	12 - 24
28*	3700/5500	15 - 32
Horizone	3700	18 - Oval - travessa para peixe
Duozone	3700	
1/2 zona	2800	11 - 22

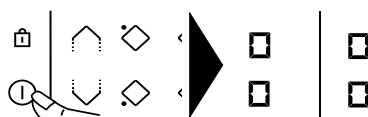
 Quando da utilização simultânea de vários focos, a placa gere a repartição da potência para não ultrapassar a potência total desta.

Quando utilizar a potência máxima (Boost) em vários focos ao mesmo tempo, considere privilegiar o melhor posicionamento dos seus recipientes e evite as configurações.

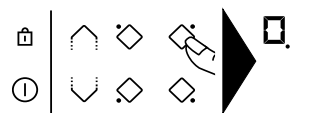


4.3 ① LIGAR - DESLIGAR

Pressione o botão de ligar/desligar ①. Um "0" pisca em cada foco durante 8 segundos.



Se não for detetado nenhum recipiente, selecione o foco .



Se um recipiente for detetado, o "0" pisca com um ponto. Pode então escolher a potência desejada. Se não seleccionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.



• 4 UTILIZAÇÃO

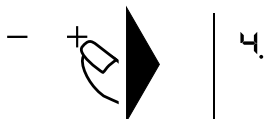
Desligamento de uma zona / placa

Efetue uma pressão longa no botão da zona ①, soa um sinal sonoro longo e o visualizador apaga-se ou aparece o símbolo “H” (calor residual).

Prima o botão Ligação / Desligamento para a paragem completa da placa.

4.4 CONFIGURAÇÃO DA POTÊNCIA

Pressione o botão + ou - para configurar o nível de potência, de 1 a 19, ou de 1 a 14 (Power Management).



Durante o arranque, pode passar diretamente para a potência máxima (exceto Boost) pressionando o botão “-” da zona.

Pré-seleção de potência:

Tem quatro botões à sua disposição para aceder diretamente aos níveis de potência pré-estabelecidos:

- = potência 2 - Manter quente
- = potência 10 - Cozinhar lentamente
- = potência 19 - Tostar por fora
- = potência máxima.



Estes valores de potência são modificáveis, exceção feita para o BOOST. Proceda da seguinte maneira: A placa de cozedura tem de estar desligada.

- Selecione ou ou com uma pressão longa.

Configure a nova potência pressionando o botão + ou -.

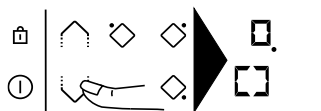
Um bip valida a sua ação após um momento. Nota: As potências devem estar compreendidas entre

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

4.5 HORIZONE OU DUOZONE

— Horizonte^{tech} — / — Duozone —

A seleção da zona livre é feita pelo botão



O ajuste da potência e do temporizador efetua-se como para um foco normal. Para parar a zona, efetuar uma pressão longa

no botão , soa um sinal sonoro longo e os visualizadores apagam-se ou aparece o símbolo “H”.

Uma pressão no botão do foco da frente ou de trás da zona desativará a função e transferirá os ajustes ao foco selecionado.

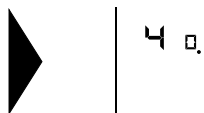
4.6 AJUSTE DO TEMPORIZADOR

Cada zona de cozedura possui um temporizador próprio. Este pode ser acionado se a respetiva zona de aquecimento estiver em funcionamento.

Para ligar ou modificar, pressione o botão minuterie.



• 4 UTILIZAÇÃO



e depois, os botões + ou -.



Para facilitar o ajuste do tempo demasiado longo, pode aceder diretamente aos 99 minutos pressionando desde o início o botão -.

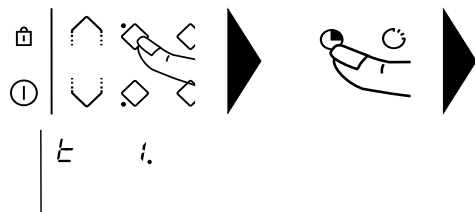
O final da cozedura é indicado pelo aparecimento do número 0 e por um sinal sonoro. Para apagar estas informações, prima um botão qualquer do comando da zona de aquecimento em questão. Se não o fizer, as indicações pararão automaticamente após alguns instantes.

Para parar o temporizador durante a cozedura, prima ao mesmo tempo os botões + e -, ou volte ao 0 com o botão -.

Temporizador independente

Esta função permite cronometrar um evento sem fazer a cozedura.

- Selecione uma zona não utilizada.



- Pressione o botão .

- Configure o tempo com o botão +. 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.

4.7 BOTÃO ELAPSED TIME


Esta função permite apresentar o tempo decorrido desde a última modificação de potência de um foco escolhido.

Para utilizar esta função, pressione o botão . O tempo decorrido pisca no visor do temporizador do foco 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 for afixado um tempo no temporizador, não é possível mudar este tempo nos 5 segundos após a pressão de . Passados esses 5 segundos, poderá modificar o tempo de cozedura.

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.



4 UTILIZAÇÃO

Bloqueio


Pressione o botão  até que o símbolo de bloqueio apareça no visor e um sinal sonoro confirme a sua manobra.



Placa bloqueada em funcionamento

A apresentação das zonas de cozedura em funcionamento indica alternadamente a potência e o símbolo de bloqueio.


Ao premir os botões de potência ou do temporizador das zonas em funcionamento: "bloqueio" aparece 2 segundos e desaparece em seguida. Desbloqueio


Pressione o botão  até que o símbolo de bloqueio desapareça do ecrã e um sinal sonoro confirme a sua manobra.

Função "CLEAN LOCK"

Esta função permite o bloqueio temporário da sua placa durante a limpeza.

Para ativar o Clean lock:

Efetue uma pressão curta no botão  (cadeado). Um bip é emitido e o símbolo "bloqueio" pisca no visor.


Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. Soa um sinal sonoro duplo e o símbolo "bloqueio" apaga-se. Tem a possibilidade de parar o bloqueio Clean Lock a qualquer momento, com uma pressão longa do botão .

4.9 FUNÇÃO "ICS" Intelligent Cooking System

Esta função permite otimizar a escolha do foco em função do diâmetro dos recipientes utilizados.

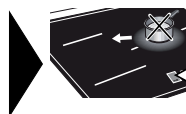
Proceda da seguinte maneira:

Posicione o recipiente sobre o foco (ex. Ø28 cm). Selecione a potência Boost e eventualmente uma duração.

Prima o botão . Aparece o símbolo "ICS" no visor




o foco escolhido é o mais adaptado ao recipiente, "ICS" 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.

4.10 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



• 4 UTILIZAÇÃO

e temporizador do (ou dos) foco(s) apagado(s) há menos de 30 segundos.

4.11 ⇔ FUNÇÃO "SWITCH"

Esta função permite a deslocação de uma panela de um foco para outro mantendo as configurações iniciais (potência e tempo).

Efetue uma pressão curta no botão ⇔,



os símbolos ===== aparecem no visor. Selecione o foco desejado para deslocar o seu recipiente. Os ajustes são transferidos ao foco selecionado, pode deslocar o recipiente para o novo foco.

4.12 ☑ FUNÇÃO "BOIL"

Esta função permite ferver água e mantê-la em ebulição para cozer massa, por exemplo. Selecione o foco, faça uma pressão curta no botão "Boil" ☑.



Por defeito, a quantidade de água proposta é de 2 litros, mas tem a possibilidade de a modificar com a ajuda dos botões + ou -.



Ajuste a quantidade de água desejada (de 0,5 a 6 litros).

Valide premindo o símbolo «Boil» ou aguarde alguns segundos e a validação se fará automaticamente. A cozedura começa. Um bip é emitido quando a água entra em ebulição e o símbolo «Boil» pisca no visor. Deite então as massas e valide tocando no botão "Boil".

Por predefinição, o visor propõe uma potência e uma duração de cozedura de 8 minutos.

Pode no entanto ajustar a potência e o tempo de cozedura propostos.

Um sinal sonoro é ouvido ao fim da cozedura.

NOTA : É importante que a temperatura da água esteja à temperatura ambiente no início da cozedura, pois isso influenciaria no resultado final.

Para esta função, não utilize recipientes de ferro fundido.

Pode também utilizar essa função para cozer qualquer alimento que requeira uma cozedura em água fervente.



Conselho de poupança de energia

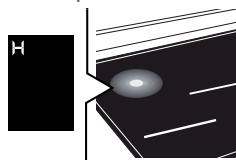
Cozinhar com uma tampa bem ajustada economiza energia. Se utilizar uma tampa de vidro, poderá controlar perfeitamente a cozedura.

4.13 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.



• 4 UTILIZAÇÃO

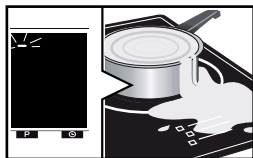
Limitador de temperatura

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

Aparagem 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.



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 CONSERVAÇÃO

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

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. Aqueça cada zona durante meia hora com um tacho cheio de água.

Quando a placa é ligada

A placa não funciona e os indicadores luminosos do teclado estão apagados. O aparelho não tem alimentação de energia. A alimentação ou ligação estão defeituosas. Inspeccione os fusíveis e o disjuntor elétrico.

A placa não funciona e aparece outra mensagem. O circuito eletrónico funciona mal. Contate o Serviço Pós-Venda.

A placa não funciona, aparece a informação “bloqueio”. Desative a segurança para crianças.

Código de avaria F9 : tensão inferior a 170 V.

Código de avaria D1 : temperatura inferior a 5°C.

Durante a utilização

A placa não funciona, o visor apresenta — 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 fazem barulho e a placa emite um clique durante a cozedura (ver o conselho “Segurança e recomendações”). É normal. Com certos tipos de recipientes, isto deve-se à passagem de energia da placa para o recipiente.

A ventilação continua a funcionar depois da paragem da sua placa.

É normal. Isto permite o arrefecimento da parte eletrónica.

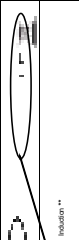
No caso de avaria persistente.

Desligue a placa durante 1 minuto. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.



7 TABELA ENERGÉTICA

- FR** Informations concernant les phases de cuisson des fours électriques - UE n° 662914
- CZ** Informace týkající se elektrických vlnových desek, pro domácnost - UE n° 662914
- DA** Oplysninger for elektriske ovnbakkeovne, pro husholdninger - UE n° 662914
- DE** Informationen zur elektrischen Haushaltsbackofen - UE n° 662914
- ES** Información sobre las fases de cocción de hornos eléctricos - UE n° 662914
- FR** Informations concernant les phases de cuisson des fours électriques - UE n° 662914
- IT** Informazioni relative ai stadii di cottura dei forni elettrici per uso domestico - UE n° 662914
- NL** Informatie met betrekking tot het bakproces van elektrische ovens - UE n° 662914
- PL** Informacje dotyczące etapów gotowania w piekarnikach elektrycznych - UE n° 662914
- PT** Informações relativas ao processo de cozedura em fornos elétricos - UE n° 662914
- SK** Informácie o prípravách potravín v elektrických vlnových deskách pre domácnosť - UE n° 662914
- SL** Informacije o fazi priprave hrane v električnih pečnicah - UE n° 662914

Symbol	Value	Unit
Model/identification	LEKOXXE LEKOXXE LEKOXXE LEKOXXE LEKOXXE	
Rating plate		
Type of hob	Induktion **	
Total power	1600 1700 1800 1900 2000 2100 2200 2300	W
Number of cooking zones and/or areas	4 3 4 3 4	
Heating technology (inclusion, cooking zone, solid plates)	Induktion **	
For circular cooking zones or areas: diameter of usual surface area per electric cooking zone or area related to the nearest 5mm	1 Ø 16 16 16 16 16 16 16 2 Ø 18 18 23 23 23 23 3 Ø 18 28 30 4 Ø 23 5 Ø 6 LxW 37x 18 40x24	cm
For rectangular cooking zones or areas: length and width of usual surface area per electric cooking zone or area related to the nearest 5mm	1 16x16 16x16 16x16 16x16 16x16 16x16 16x16 2 18x18 18x23 23x23 23x23 3 18x28 18x30 4 23x 5 6 LxW 37x 18 40x24	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1 EC _{max,100g} 100,8 115,1 182,5 175,1 175,1 2 EC _{max,100g} 112 170,2 170,2 170,2 170,2 3 EC _{max,100g} 112 168,3 168,9 4 EC _{max,100g} 117,9 5 EC _{max,100g} 6 EC _{max,100g} 168,2 168,2 7 EC _{max,100g} 8 EC _{max,100g}	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{max,100g} 174,2 171,2 174,9 171,4 175,2	Wh/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.



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

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ	4
• 1 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	6
• 2 УСТАНОВКА	7
• 3 ОБЩЕЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ	10
• 4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ	11
Выбор посуды	11
Выбор конфорки	11
Включение и выключение	11
Регулировка мощности	12
Зона Horizonte или Duozone	12
Настройка таймера	12
Независимый таймер	13
Кнопка индикации ИСТЕКШЕГО ВРЕМЕНИ	13
Блокировка панели управления	13
Функция умной системы приготовления пищи ICS	14
Функция установки настроек из памяти RECALL.....	14
Функция переключения SWITCH.....	15
Функция кипячения BOIL.....	15
Безопасность и рекомендации	15
• 5 УХОД	17
• 6 НЕИСПРАВНОСТИ	18
• 7 ТАБЛИЦА ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РАСЧЕТОВ	19

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Эту инструкцию к прибору можно скачать на веб-сайте компании. Эта плита может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, людьми с сенсорными, умственными или физическими отклонениями, а также людьми без достаточного опыта и знаний, если они 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.

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.

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 соответствует требованиям европейских директив и правил, которые на нее распространяются.

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.

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.

ВНИМАНИЕ! Приготовление пищи требует постоянного контроля. В случае непродолжительного процесса приготовления контролируйте его непрерывно.

Опасность пожара: не оставляйте предметы на конфорках.

Если поверхность плиты растрескалась, отключите ее от электропитания во избежание поражения электрическим током.



БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Не пользуйтесь плитой до замены стеклянной столешницы. 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.

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. 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.

После использования выключайте плиту с помощью регулятора; не следует полностью полагаться на детектор кастрюль.

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.

Никогда не используйте пароочиститель для чистки плиты.

Данный прибор не предназначен для включения при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ. 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.



• 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 по 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

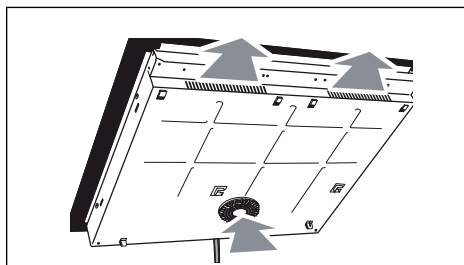
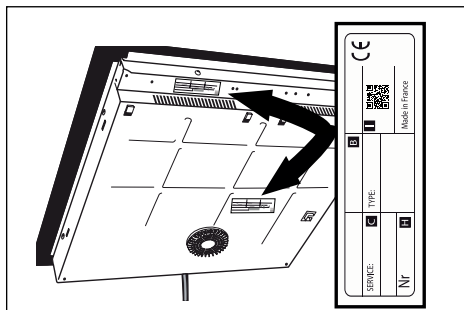
РАСПАКОВЫВАНИЕ

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.

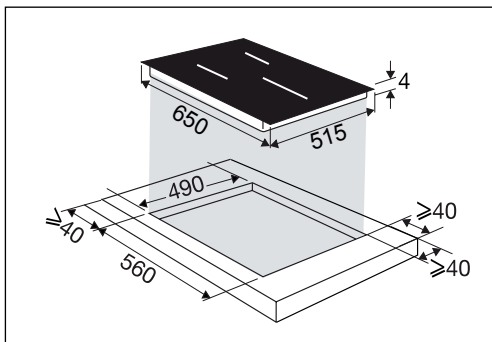
Услуга:	Тип:
---------	------



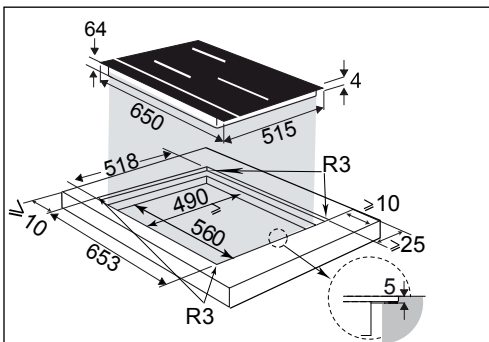
УСТАНОВКА

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

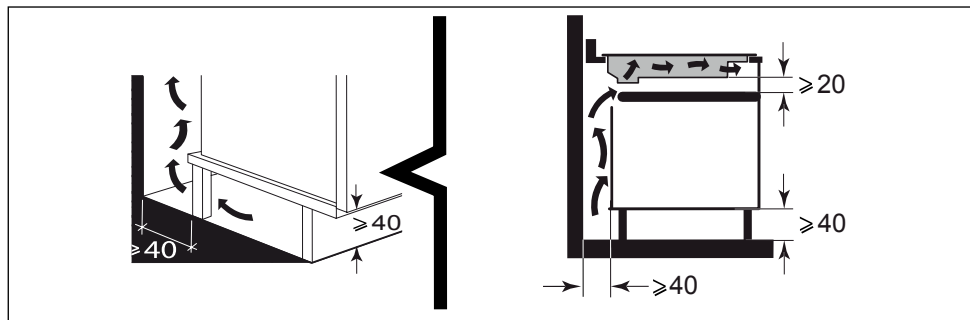


Монтаж заподлицо



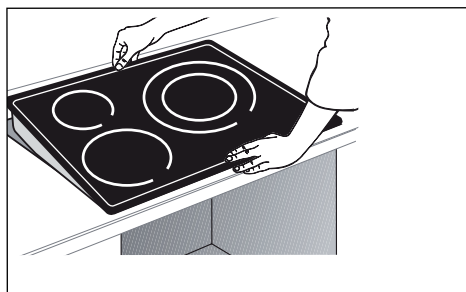
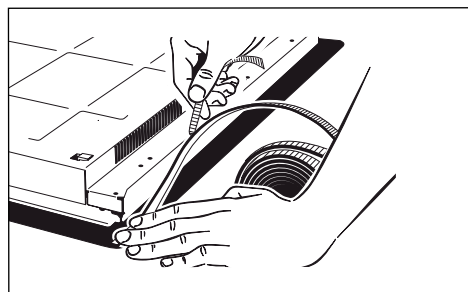
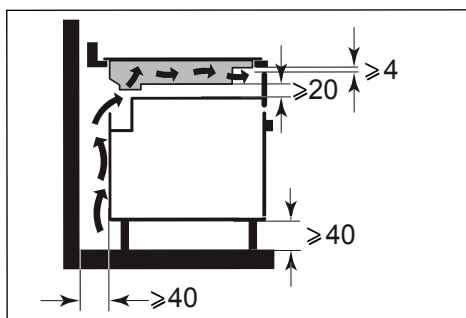
• 2 УСТАНОВКА

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).



• 2 УСТАНОВКА

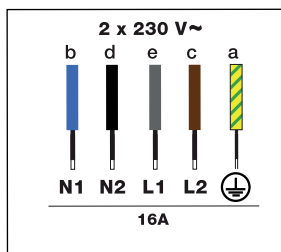
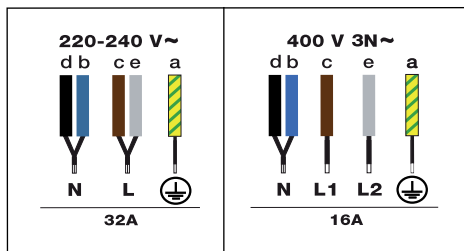
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Эту плиту следует подключить к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки.

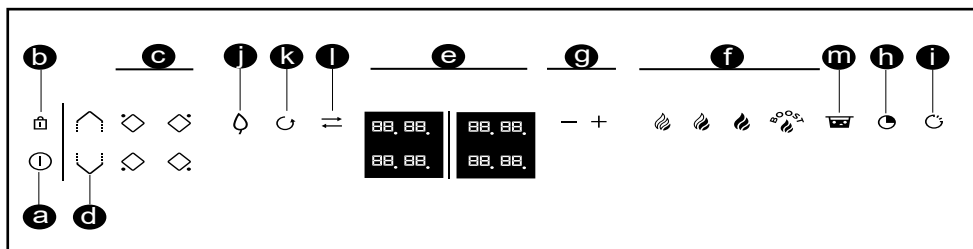
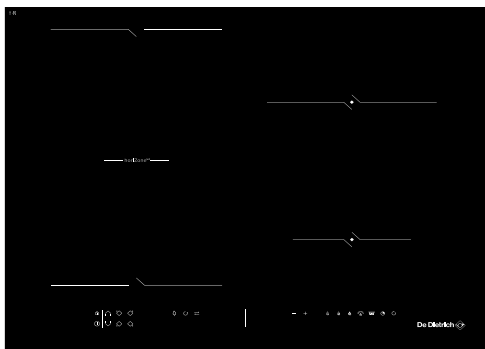
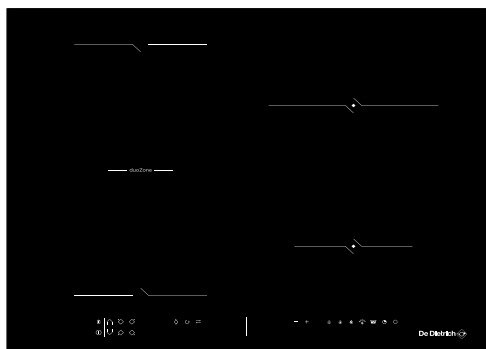
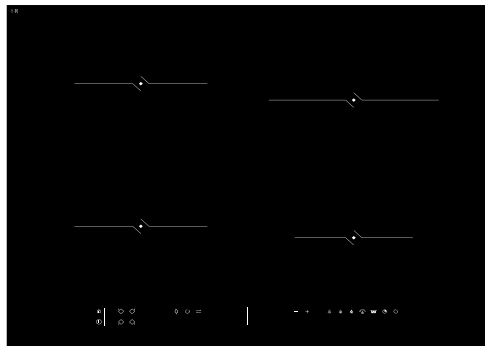
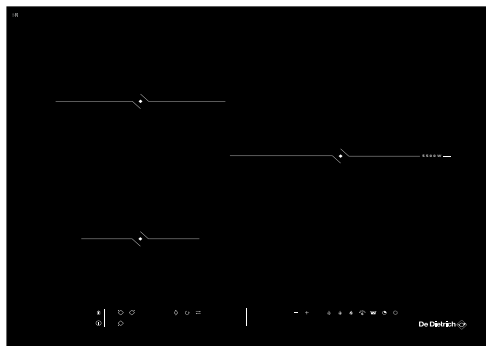
Найдите кабель плиты.

- а) зелено-желтый
- б) синий
- с) коричневый
- д) черный
- е) 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 ОБЩЕЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ



Условные обозначения на панели управления

- a** = Включение / выключение
- b** = Блокировка / Блокировка для очистки (Clean Lock)
- c** = Выбор варочной зоны
- d** = Зона Horizone или Duozone
- e** = Дисплей
- f** = Предварительный выбор
- g** = Настройка мощности / времени
- h** = Таймер
- i** = Функция Истекшее время (Elapsed time)


- j** = Функция Программа ICS
- k** = Функция Вызов из памяти (Recall)
- l** = Функция Переключение (Switch)
- m** = Функция Кипячение (Boil)




• 4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

4.1 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 однородное распределение тепла. Никогда не нагревайте пустую посуду без присмотра.

 Старайтесь не ставить посуду на панель управления.

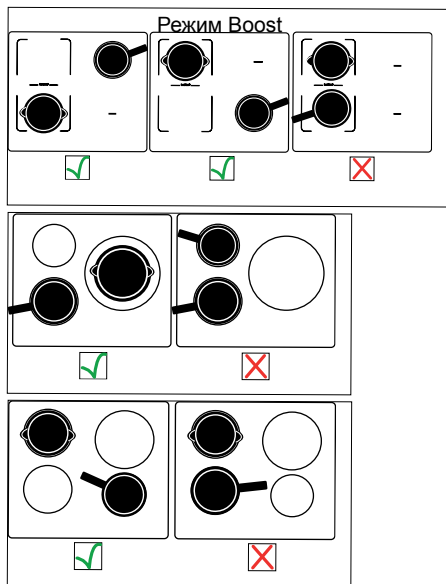
4.2 ВЫБОР КОНФОРКИ

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 приготовления 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*	2000/2400	10–18
18	2800	11–22
23*	3100/3700	12–24
28*	3700/5500	15–32
Зона Horizonte	3700	18: овальная, для приготовления рыбы
Зона Duozone	3700	
1/2 зоны	2800	11–22

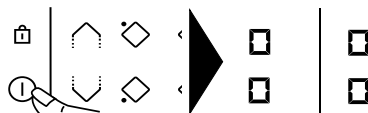
 При одновременном использовании нескольких конфорок плита управляет распределением мощности, чтобы не превысить значение общей мощности.

Если вы используете максимальную мощность (Boost) одновременно на нескольких конфорках, старайтесь наилучшим способом расставить посуду и избегайте использования показанных ниже конфигураций.

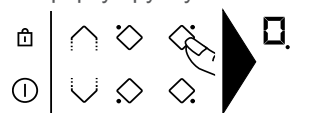


4.3 ① ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку включения и выключения ①. На каждой конфорке в течение 8 секунд мигает «0».



Если посуда не обнаружена, выберите конфорку вручную.




Если посуда обнаружена, мигает «0» с точкой. Вы также можете настроить желаемую мощность. Если мощность не будет выбрана, варочная зона выключится автоматически.



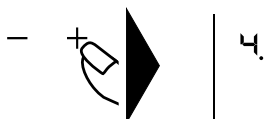
4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Отключение зоны / плиты

Выполните длительное нажатие на кнопку зоны , прозвучит длительный звуковой сигнал, и дисплей погаснет или появится символ «Н» (остаточный нагрев). Для полного отключения плиты нажмите на кнопку Включение / Выключение.





4.4 НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

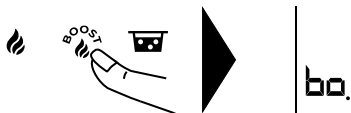
Нажмите на кнопку + или – для настройки уровня мощности от 1 до 19 или от 1 до 14 (управление питанием).



При включении вы можете сразу перейти к максимальной мощности (кроме Boost), нажимая на кнопку «–» зоны.

Предварительный выбор мощности: 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 выключена.

- Выберите , или , или  долгим нажатием кнопки.


Установите новое значение мощности, нажимая кнопку + или –. Через некоторое время прозвучит сигнал в подтверждение вашего действия.

ПРИМЕЧАНИЕ: Мощность должна находиться в таких пределах:

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


4.5 ЗОНА HORIZONE ИЛИ DUOZONE

— Horizone^{tech} — / — Duozone —

Выбор свободной зоны осуществляется с помощью кнопки 



Настройка мощности и таймера выполняется как для обычной конфорки. Для отключения зоны долго удерживайте

кнопку , раздастся длительный звуковой сигнал, значения на дисплее погаснут или появится символ «Н».

Нажатием на кнопку конфорки впереди или сзади зоны функция отключается и настройки переносятся на выбранную конфорку.

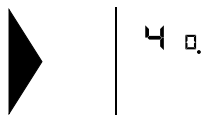
4.6 ⌚ НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Каждая конфорка имеет специальный таймер. Он может начать работать, когда соответствующая варочная зона включена.

Чтобы его запустить или изменить, нажмите кнопку  таймера.



• 4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Затем нажмите кнопку + или —.



Для облегчения программирования длительного промежутка времени можно напрямую перейти к 99 минутам, нажав сразу кнопку —.

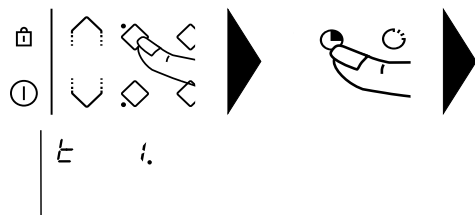
В конце приготовления на дисплее отображается 0, и звуковой сигнал предупреждает вас об окончании. Для удаления этой информации нажмите на любую кнопку управления соответствующей варочной зоны. По умолчанию информация отключается через несколько секунд.


Для отключения таймера во время приготовления нажмите одновременно кнопки + и — или вернитесь к «0» с помощью кнопки —.

Независимый таймер

Эта функция позволяет запланировать процесс, не выполняя приготовление.

- Выберите неиспользуемую зону.



- Нажмите кнопку .

- Установите время с помощью кнопки +. 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 конфорок.


4.7 КНОПКА ИНДИКАЦИИ ИСТЕКШЕГО ВРЕМЕНИ ELAPSED TIME

Эта функция отображает время, истекшее с момента последнего изменения мощности на выбранной конфорке.

Для применения этой 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, это время невозможно изменить в течение 5 секунд после нажатия . По истечении 5 секунд время приготовления можно изменять.

4.8 БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ


Безопасность детей

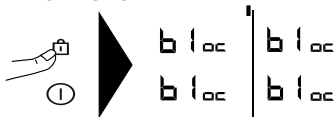
В вашей плите установлена система безопасности детей, блокирующая панель управления при отключении или во время приготовления (для сохранения ваших настроек). Из соображений безопасности только кнопка выключения и кнопки выбора зоны всегда всегда активны и позволяют отключать плиту или зону нагрева.



4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Блокировка


Удерживайте кнопку  до появления символа блокировки Bloc на дисплее и подтверждения вашего действия звуковым сигналом.



Функционирующая заблокированная плита

На работающих варочных зонах по очереди отображается мощность и символ блокировки.


При нажатии на кнопки мощности или таймера работающих зон: «bloc» появляется на 2 секунды, затем исчезает. Разблокирование


Удерживайте кнопку  до исчезновения символа блокировки Bloc на дисплее и подтверждения вашего действия звуковым сигналом.

Функция БЛОКИРОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ

Эта функция позволяет временно заблокировать плиту на время очистки.

Для включения функции временной блокировки Clean lock:

Выполните короткое нажатие кнопки  (замок). Раздается звуковой сигнал, и на дисплее мигает символ «bloc».

После заданного времени блокировка снимется автоматически. Раздается двойной звуковой сигнал, и символ «bloc» гаснет. У вас имеется возможность остановить функцию Clean lock в любое время долгим нажатием кнопки .

4.9 ФУНКЦИЯ УМНОЙ СИСТЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЫ ICS

Умная система приготовления пищи

Эта функция позволяет оптимизировать выбор конфорки в зависимости от диаметра дна используемой посуды.

Поступайте следующим образом:

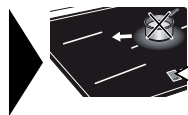
Поставьте посуду на конфорку (напр. Ø28 см). Выберите мощность Boost, а в случае необходимости и продолжительность.

Нажмите кнопку . На дисплее появляется символ «ICS»:



либо выбранная конфорка соответствует посуде, и «ICS» исчезнет, вместо этого 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.

4.10 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 .



• 4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Если плита работает, функция позволяет установить из памяти настройки мощности и таймера конфорки или конфорок, отключенных менее 30 секунд назад.

4.11 ⇄ ФУНКЦИЯ ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ SWITCH

Эта функция позволяет переставлять кастрюли с одной конфорки на другую с сохранением начальных настроек (мощности и времени).

Выполните короткое нажатие кнопки ⇄,



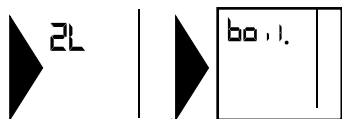
символы ===== появятся на дисплее. Выберите конфорку, на которую вы желаете переставить вашу посуду. Настройки будут перенесены на выбранную конфорку, вы можете переставлять посуду на новую конфорку.

4.12 ☑ ФУНКЦИЯ КИПЯЧЕНИЯ BOIL

Эта функция позволяет довести до кипения и поддерживать кипение воды, чтобы приготовить, например, макароны. Выберите конфорку, выполните короткое нажатие кнопки Boil ☑.



По умолчанию стоит объем воды 2 литра, но у вас есть возможность его менять с помощью кнопок + или -.



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

Подтвердите, нажимая на символ «Кипячение» или подождите несколько секунд, подтверждение осуществится автоматически. Начинается приготовление.

Когда вода закипает, раздается звуковой сигнал, символ Boil на дисплее мигает.

Положите в кастрюлю макароны, затем подтвердите, нажав на кнопку «Кипячение».

По умолчанию на дисплее стоит мощность и время приготовления 8 минут.

Тем не менее, вы можете регулировать заданные значения мощности и времени приготовления.

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: Важно, чтобы перед приготовлением пищи температура воды была комнатной, так как в противном случае может исказиться конечный результат. Для этой функции не используйте чугунную посуду.

Эту функцию можно использовать также для приготовления любой пищи, для которой необходимо вскипятить воду.

🔍 Рекомендации в отношении экономии энергии

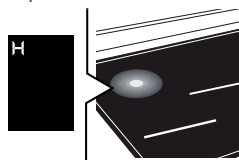
Процесс приготовления с хорошо подобранной крышкой экономит энергию. Если вы используете стеклянную крышку, вы можете отлично контролировать процесс приготовления.

4.13 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 «Н».



Не прикасайтесь к неостывшим конфоркам.



• 4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

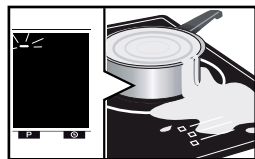
Ограничитель температуры

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, которую положили на кнопки;

- на кнопки панели управления поставили металлический предмет.



Уберите 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 команд, и звуковой сигнал звучит в течение примерно 2 минут. Вам достаточно нажать на любую кнопку панели управления, чтобы остановить его.



Возможно появление звуков, напоминающих звуки хода стрелок часов.

Эти звуки раздаются, 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, желателно, имеет защитные свойства) на стекло-керамическую поверхность.

Важное примечание. Не используйте абразивный порошок или губку. Предпочтительны кремы и специальные губки для деликатных вещей.



• **6 ОТКЛОНЕНИЯ ОТ НОРМЫ**

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 полчаса 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 от детей.

Код ошибки F9: напряжение ниже 170 В.

Код ошибки D1 : температура ниже 5 °С.

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 плита дребезжит во время приготовления пищи (см. рекомендации в главе «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.

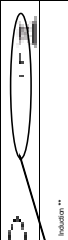
В случае повторяющихся нарушений работы. Отключите вашу плиту от электропитания на 1 минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.



7 ТАБЛИЦА ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РАСЧЕТОВ

- IT - Informazioni relative ai sistemi elettrici per uso domestico - UE n° 602014
- NL - Informatie met betrekking tot het elektrische systeem voor huishoudelijke elektrische voeding - UE n° 602014
- PL - Informacje dotyczące konfiguracji i parametrów domowego systemu elektrycznego - UE n° 602014
- PT - Informações relativas aos sistemas elétricos de baixa tensão para uso doméstico - UE n° 602014
- SK - Informácie o konfigurácii a parametroch domového systému elektrického napájania - UE n° 602014
- SI - Informacije o konfiguraciji in parametrih domačega sistema električnega napajanja - UE n° 602014
- ES - Información sobre los parámetros de configuración eléctrica - UE n° 602014

- FR - Informations concernant les paramètres de configuration électriques - UE n° 602014
- DE - Informationen für die elektrische Anlagengestaltung in Haushalten - UE n° 602014
- IT - Informazioni relative ai sistemi elettrici per uso domestico - UE n° 602014
- ES - Información sobre los parámetros de configuración eléctrica - UE n° 602014
- PT - Informações relativas aos sistemas elétricos de baixa tensão para uso doméstico - UE n° 602014
- SK - Informácie o konfigurácii a parametroch domového systému elektrického napájania - UE n° 602014
- SI - Informacije o konfiguraciji in parametrih domačega sistema električnega napajanja - UE n° 602014

Symbol	Value	Unit
Model identification	LEKOXITE LEKOXITE LEKOXITE LEKOXITE	
Rating plate		
Type of hub	Induction **	
Total power	1000 1000 1000 1000	W
Number of cooling zones and/or areas	4 3 4 3 4	
Heating technology (injection cooling zone and/or surface heating zone, solid panels)	Induction **	
For circular cooling zones or areas: diameter of usual surface area per cooling zone or area (m) to the nearest 5mm	1 Ø 16 16 16 16 16 2 Ø 18 18 23 23 23 3 Ø 18 28 30 4 Ø 23	Øm
For rectangular cooling zones or areas: length and width of usual surface area per cooling zone or area (m) to the nearest 5mm	6 LxW 317 x 18 602x4	Øm
Energy consumption per cooling zone or area calculated per kg	1 EC _{max,cooling} 100.9 115.1 182.5 175.1 175.1 2 EC _{max,cooling} 112 170.2 170.2 170.2 170.2 3 EC _{max,cooling} 112 168.3 168.9 4 EC _{max,cooling} 117.9 5 EC _{max,cooling} 6 EC _{max,cooling} 169.2 165.2 7 EC _{max,cooling} 8 EC _{max,cooling}	Wh/kg
Energy consumption for the hub calculated per kg	EC _{max,hub} 174.2 171.2 174.9 171.4 175.2	Wh/kg

FR: Symbole CE, modèle, identification, type de refroidissement, puissance de refroidissement, diamètre de la zone de refroidissement, longueur et largeur de la zone de refroidissement, consommation d'énergie par zone de refroidissement et par kg, consommation d'énergie par kg de la base de calcul.

DE: Modell-Identifizierung, Kühltechnologie, Kühlleistung, Durchmesser der üblichen Kühlfläche pro Kühlzone oder -bereich, Länge und Breite der üblichen Kühlfläche pro Kühlzone oder -bereich, Energieverbrauch pro Kühlzone oder -bereich und pro kg, Energieverbrauch pro kg der berechneten Kühlfläche.

IT: Simbolo CE, modello, identificazione, tecnologia di raffreddamento, potenza di raffreddamento, diametro della zona di raffreddamento, lunghezza e larghezza della zona di raffreddamento, consumo di energia per zona di raffreddamento e per kg, consumo di energia per kg della superficie di calcolo.

ES: Símbolo CE, modelo, identificación, tecnología de refrigeración, potencia de refrigeración, diámetro de la zona de refrigeración, longitud y anchura de la zona de refrigeración, consumo de energía por zona de refrigeración y por kg, consumo de energía por kg de la superficie de cálculo.

PT: Símbolo CE, modelo, identificação, tecnologia de arrefecimento, potência de arrefecimento, diâmetro da zona de arrefecimento, comprimento e largura da zona de arrefecimento, consumo de energia por zona de arrefecimento e por kg, consumo de energia por kg da superfície de cálculo.

SK: Symbol CE, model, identifikácia, technológia chladienia, výkon chladienia, priemer štandardnej plochy chladiacej zóny alebo plochy chladienia, dĺžka a šírka štandardnej plochy chladiacej zóny alebo plochy chladienia, spotreba elektrickej energie na chladiacu zónu alebo plochu chladienia a na kg, spotreba elektrickej energie na kg vypočítanej plochy chladiacej zóny alebo plochy chladienia.

SI: Simbol CE, model, identifikacija, tehnologija hlajenja, moč hlajenja, premer standardne površine hlajenjske zone ali površine hlajenja, dolžina in širina standardne površine hlajenjske zone ali površine hlajenja, poraba električne energije na hlajenjsko cono ali površino hlajenja in na kg, poraba električne energije na kg izračunane površine hlajenjske zone ali površine hlajenja.

ES: Símbolo CE, modelo, identificación, tecnología de refrigeración, potencia de refrigeración, diámetro de la zona de refrigeración, longitud y anchura de la zona de refrigeración, consumo de energía por zona de refrigeración y por kg, consumo de energía por kg de la superficie de cálculo.

PT: Símbolo CE, modelo, identificação, tecnologia de arrefecimento, potência de arrefecimento, diâmetro da zona de arrefecimento, comprimento e largura da zona de arrefecimento, consumo de energia por zona de arrefecimento e por kg, consumo de energia por kg da superfície de cálculo.

SK: Symbol CE, model, identifikácia, technológia chladienia, výkon chladienia, priemer štandardnej plochy chladiacej zóny alebo plochy chladienia, dĺžka a šírka štandardnej plochy chladiacej zóny alebo plochy chladienia, spotreba elektrickej energie na chladiacu zónu alebo plochu chladienia a na kg, spotreba elektrickej energie na kg vypočítanej plochy chladiacej zóny alebo plochy chladienia.

SI: Simbol CE, model, identifikacija, tehnologija hlajenja, moč hlajenja, premer standardne površine hlajenjske zone ali površine hlajenja, dolžina in širina standardne površine hlajenjske zone ali površine hlajenja, poraba električne energije na hlajenjsko cono ali površino hlajenja in na kg, poraba električne energije na kg izračunane površine hlajenjske zone ali površine hlajenja.



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 čťou byť vašim novým partnerom v kuchyni. Ďakujeme vám za prejavenu dôveru.



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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA	4
• 1 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE	6
• 2 INŠTALÁCIA	7
• 3 PREDSTAVENIE	10
• 4 POUŽÍVANIE	11
Výber nádoby	11
Výber varnej zóny	11
Zapnutie - vypnutie.....	11
Nastavenie výkonu	12
Horizone alebo duozone	12
Nastavenie časovača	12
Samostatný časovač	13
Tlačidlo ELAPSED TIME.....	13
Zamknutie ovládacích prvkov.....	13
Funkcia ICS.....	14
Funkcia RECALL	14
Funkcia SWITCH	15
Funkcia BOIL	15
Bezpečnostné pokyny a odporúčania	15
• 5 ÚDRŽBA	17
• 6 PORUCHY	18
• 7 ENERGETICKÁ TABUĽKA	19

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod si môžete stiahnuť na internetových stránkach značky.

Toto zariadenie môžu používať deti mladšie ako 8 rokov, ako aj osoby, ktoré majú zníženú fyzickú, sensorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti alebo vedomosti, ak budú poučené o bezpečnom používaní tohto zariadenia a rizikách, ktoré z toho vyplývajú, alebo ak budú vyškolené na jeho používanie.

Dbajte na to, aby sa 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.

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 nekladte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, keďže sa môžu ohriať na vysokú teplotu.

Vaša varná platňa je vybavená detskou poistkou, ktorá zablokuje jej ovládacie prvky, keď je vypnutá alebo počas varenia (pozri kapitolu: používanie detskej poistky).

Tento spotrebič je vyrobený v súlade s európskymi smernicami a predpismi, ktoré sa ho týkajú.

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

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

POZOR: varenie musí prebiehať pod dohľadom. Krátke varenie si vyžaduje neustály dohľad.

Riziko požiaru: Na varných zónach neskladujte žiadne predmety.

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



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

Varnú platňu nepoužívajte, pokiaľ nie je vymenený vrchná sklenená časť. Dbajte na to, aby nedošlo k nárazom nádob: sklokeramický povrch je veľmi odolný, avšak nie je nerozbitný.

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

Na varenie nikdy nepoužívajte alobal. Na varnú platňu nikdy nedávajte výrobky zabalené do alobalu alebo v hliníkovej tácke. Hliníková fólia by sa rozpustila a natrvalo by poškodila varnú platňu.

Do skrinky umiestnenej pod varnou platňou nedávajte čistiace prostriedky ani horľavé výrobky. 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. Po použití vypnite varnú platňu pomocou príslušného ovládacieho prvku – nespoliehajte sa na detektor hrncov.

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.

Na čistenie varnej platne nikdy nepoužívajte parný čistič.

Tento spotrebič sa nesmie uvádzať do prevádzky pomocou externého časového spínača ani pomocou samostatného diaľkového ovládacieho systému.

VAROVANIE: Používajte iba ochranné prvky pre varné platne navrhnuté výrobcami varného zariadenia, ktoré sú uvedené v návode na použitie ako vhodné alebo integrované do zariadenia. Použitie nevhodných ochranných prvkov môže viesť k úrazu.



• 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 zaniest' 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

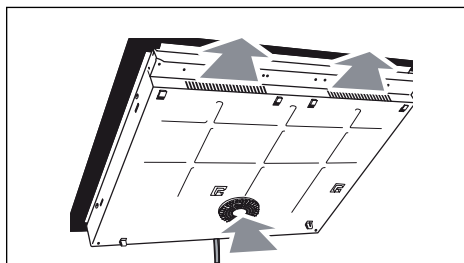
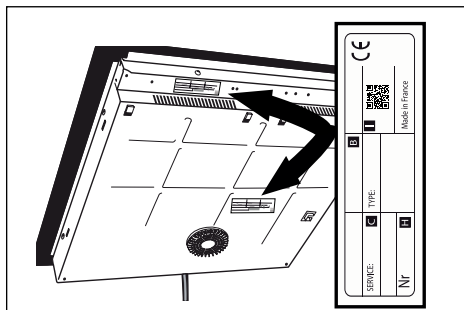
VYBALENIE

Z varnej platne odstráňte všetky ochranné prvky.

Skontrolujte vlastnosti zariadenia uvedené na výrobnom štítku a dodržiavajte ich.

Do nižšie uvedených rámcíčok si poznačte referencie servisu a typu, ktoré sa nachádzajú na tomto štítku, pre budúce použitie.

Servis:	Typ
---------	-----

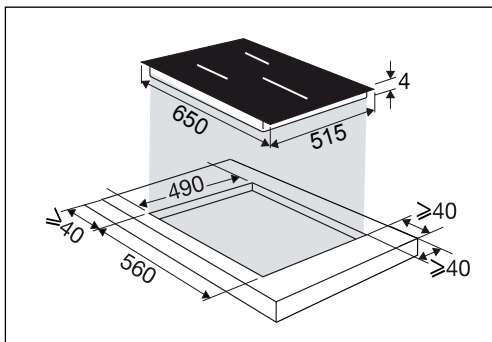


ZABUDOVANIE

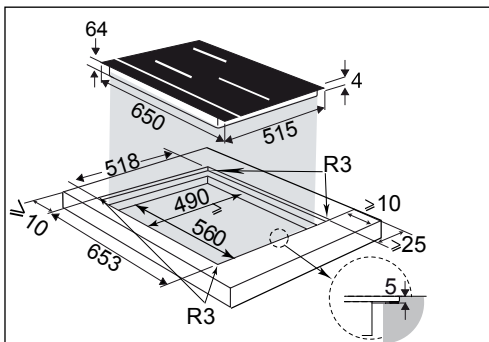
Skontrolujte, či sú vstupy a výstupy vzduchu voľné.

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

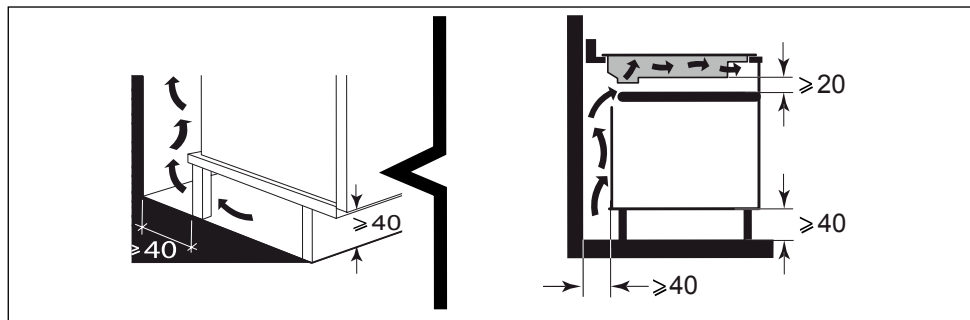


Osadenie na samotný povrch

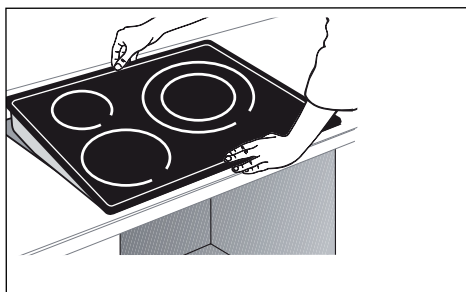
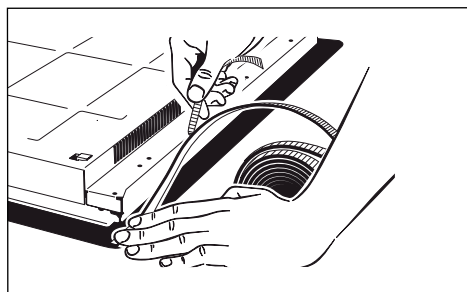
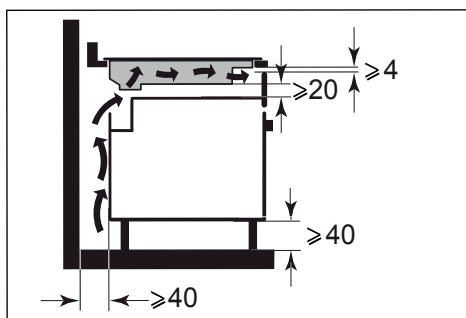


• 2 INŠTALÁCIA

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 ešte pred osadením.



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

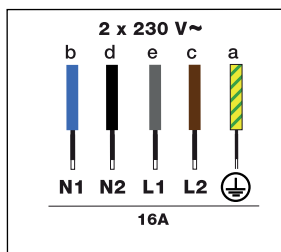
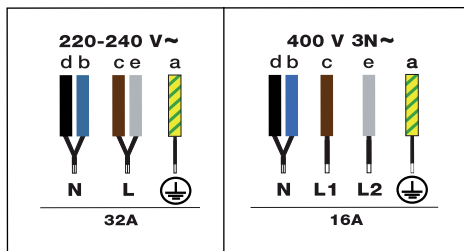
PRIPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

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.

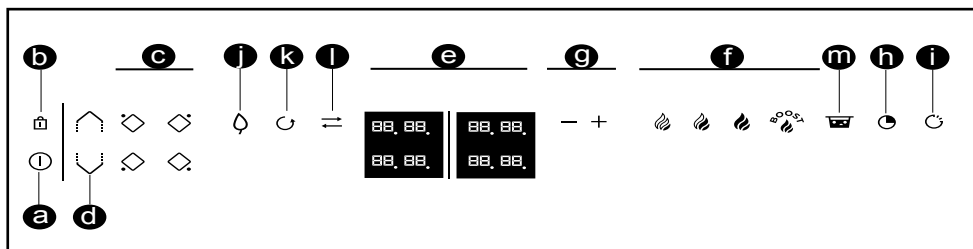
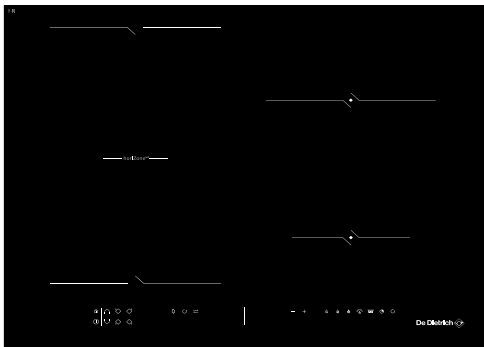
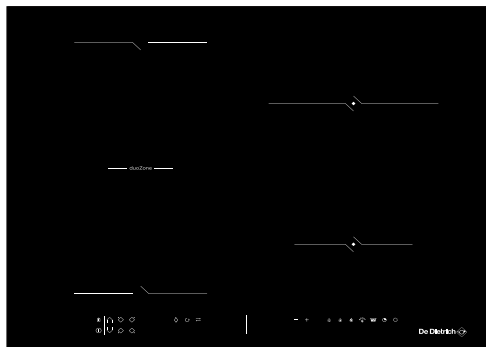
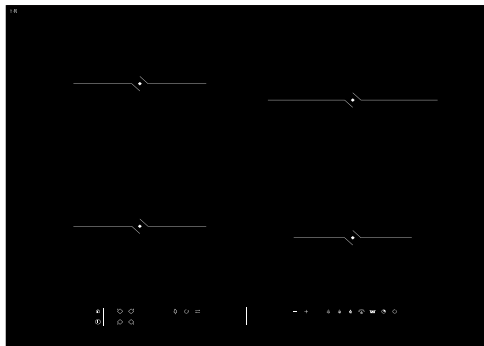
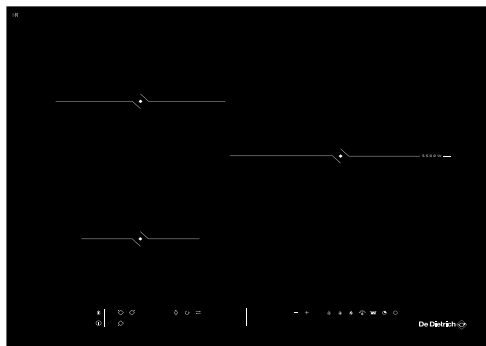
Identifikujte kábel varnej platne.

- 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



Legenda ovládacieho panela

- a** = Zapnutie/vypnutie
- b** = Zamknutie/Clean lock (Zamknutie pri čistení)
- c** = Výber varnej zóny
- d** = Horizonte alebo Duozone
- e** = Displej
- f** = Predvoľba
- g** = Nastavenie výkonu/doby
- h** = Časovač
- i** = Funkcia Elapsed time (Uplynulá doba)


- j** = Funkcia ICS
- k** = Funkcia Recall (Obnoviť)
- l** = Funkcia Switch (Prepnúť)
- m** = Funkcia Boil (Prevariť)




• 4 POUŽITIE

4.1 VÝBER NÁDOBY

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


 Odporúčame vám preto 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.

 Zabráňte ukladaniu nádob na ovládaciu klávesnicu.

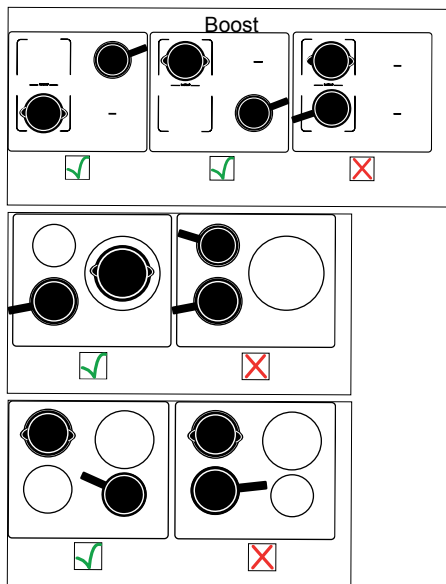
4.2 VÝBER VARNEJ ZÓNY

K dispozícii je niekoľko varných zón, na ktoré je možné ukladať varné nádoby. Vyberte tú, ktorá najviac vyhovuje v závislosti od veľkosti nádoby. Ak je dno nádoby veľmi malé, ukazovateľ výkonu začne blikať a varná zóna nebude fungovať aj napriek tomu, že je materiál varnej nádoby pre indukčnú platňu vhodný. Dbajte na to, aby ste nepoužívali nádoby s priemerom menším ako je varná zóna (pozri tabuľku).


Priemer varnej zóny (cm)	výkonu max. varnej zóny (Wattov)	Priemer dna nádoby (cm)
16*	2000 / 2400	10 – 18
18	2800	11 – 22
23*	3100 / 3700	12 – 24
28*	3700/5500	15 – 32
Horizone	3700	18 - Ovál - nádoba na varenie rýb
Dvojité zóny	3700	
1/2 zóny	2800	11 – 22

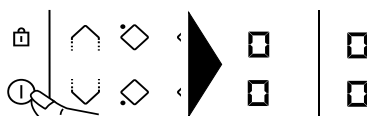
 Pri súčasnom používaní viacerých varných zón varná platňa nastaví rozdeľovanie výkonu tak, aby sa neprekročil celkový prípustný výkon.

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.

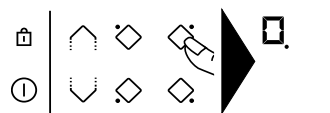


4.3 Ⓢ SPUSTENIE - ZASTAVENIE

Stlačte tlačidlo Chod/Stop . Pri každej varnej zóne začne blikať „0“ po dobu 8 sekúnd.



Ak nedôjde k detekcii nádoby, vyberte si varnú zónu.




Ak je nádoba zdetegovaná, „0“ blika s jednou bodkou. Vtedy môžete nastaviť požadovaný výkon. Bez nastavenia výkonu sa varná zóna automaticky vypne.



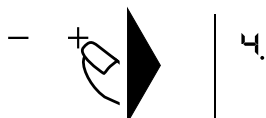
• 4 POUŽITIE

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 Zapnúť/Vypnúť sa vypne celá varná platňa.

4.4 NASTAVENIE VÝKONU

Stlačte tlačidlo + alebo - pre nastavenie stupňa výkonu od 1 do 19 alebo od 1 do 14 (Power Management).



Pri zapínaní varnej zóny môžete priamo nastaviť maximálny výkon (okrem funkcie boost) stlačením tlačidla „-“ v zóne.

Predvoľba výkonu:

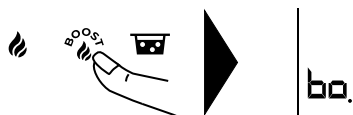
K dispozícii sú štyri tlačidlá na priamy prístup k predvoleným úrovňam výkonu:

 = 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 vypnutá.

- Jedným dlhým stlačením vyberte  alebo  alebo .

Nový výkon nastavte stlačením tlačidiel + alebo -.

Po istej chvíli váš krok potvrdí zvukové znamenie.



Poznámka: Výkony sa musia nachádzať v rozsahu od

1 do 3 pre 
4 do 11 pre 
12 do 19 pre 

4.5 HORIZONE ALEBO DUOZONE


— Horzone^{tech} — / — Duozone —

Voľnú varnú zónu je možné vybrať pomocou


tlačidla 




Nastavenie výkonu a časovača sa vykonáva ako pri normálnej varnej zóne. Ak chcete zónu vypnúť, dlhšie stlačte

, zaznie dlhé zvukové znamenie a displeje zhasnú alebo sa objaví symbol „H“. Stlačením tlačidla prednej alebo zadnej varnej zóny sa deaktivuje funkcia a nastavenia sa presunú na vybranú varnú zónu.

4.6 NASTAVENIE ČASOVAČA

Každá varná zóna má svoj vlastný časovač. Je možné ho zapnúť, keď je príslušná varná zóna zapnutá.

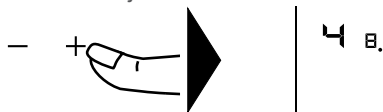
Ak ho chcete spustiť alebo nastaviť, stlačte tlačidlo  časovača.



• 4 POUŽITIE



potom stláčajte tlačidlá + alebo -.



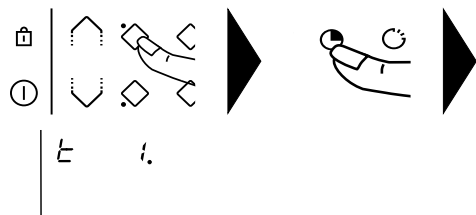
Ak chcete zjednodušiť nastavenie veľmi dlhej doby, môžete priamo hneď na začiatku nastaviť 99 minút stlačením tlačidla -.

Na konci varenia sa na časovači zobrazí 0 a zaznie zvukové znamenie. Ak chcete tieto informácie vymazať, stlačte v príslušnej varnej zóne ľubovoľné ovládacie tlačidlo. V opačnom prípade sa po chvíli sami vypnú. Časovač je možné vypnúť počas varenia súčasným stlačením tlačidla + a - alebo návratom na 0 pomocou tlačidla -.

Nezávislý časovač

Táto funkcia vám umožňuje načasovať udalosť bez varenia.

- Vyberte nepoužívanú zónu.



- Krátko stlačte tlačidlo .

- Nastavte čas pomocou tlačidla +. 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.

4.7 TLAČIDLO ELAPSED TIME


Táto funkcia umožňuje zobrazenie času, ktorý uplynul od poslednej zmeny výkonu vo vybranej varnej zóne.

Ak chcete túto funkciu použiť, 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: v prípade, že sa na časovači zobrazuje doba, túto dobu nie je možné zmeniť skôr ako po 5 sekundách po stlačení tlačidla . Po uplynutí týchto 5 sekúnd je túto dobu možné upraviť.

4.8 ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV


Detická bezpečnostná poistka

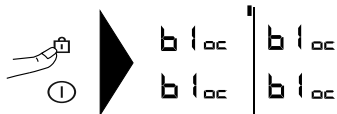
Táto varná platňa je vybavená detskou bezpečnostnou poistkou, ktorá blokuje ovládače pri vypnutí alebo v priebehu varenia (na zachovanie nastavení). Z bezpečnostných dôvodov sú aktívne iba tlačidlo vypnutia a tlačidlá na výber varných zón. Tie umožňujú vypnutie varnej platne alebo vypnutie varnej zóny.



• 4 POUŽITIE

Zamknutie

Tlačidlo  stláčajte dovtedy, kým sa symbol zamknutia „bloc“ nezobrazí na displejoch a kým tento úkon nepotvrdí zvukové znamenie.




Zamknutá zapnutá varná platňa

Displej používanej varnej zóny striedavo zobrazuje výkon a symbol zamknutia.

Pri stlačení tlačidiel výkonu alebo časovača používaných varných zón:


sa na 2 sekundy zobrazí „bloc“ (Blokovanie) a potom zmizne. Odomknutie


Tlačidlo  stláčajte dovtedy, kým symbol zamknutia „bloc“ (Blokovanie) nezmizne z displejov a kým tento úkon nepotvrdí zvukové znamenie.

Funkcia CLEAN LOCK (Zamknutie pri čistení)

Táto funkcia slúži na dočasné zamknutie varnej platne počas čistenia.

Aktivácia funkcie Clean lock (Zamknutie pri čistení):

Krátko stlačte tlačidlo  (visací zámok). Zaznie jedno zvukové znamenie a na displeji bliká symbol „bloc“ (Blokovanie).

Po uplynutí vopred definovanej doby sa zamknutie automaticky zruší. Zaznie dvojité zvukové znamenie a symbol „bloc“ (Blokovanie) zmizne. Zámok Clean máte možnosť kedykoľvek zastaviť dlhým stlačením a podržaním tlačidla vypnúť .


4.9 FUNKCIA ICS

Intelligent Cooking System

Táto funkcia slúži na optimalizáciu výberu varnej zóny v závislosti od priemeru používaných nádob.

Postup:

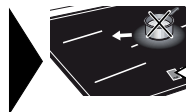
Nádobu položte na varnú zónu (napríklad: Ø 28 cm). Vyberte funkciu Boost (Zosilniť) a prípadne dobu.

Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí symbol „ICS“




- buď je vybraná varná zóna najvhodnejšia pre danú nádobu a symbol „ICS“ zmizne, aby sa zobrazili počiatočné varné parametre;

- alebo vybraná 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.

4.10 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



• 4 POUŽITIE

varnej (ých) zóny (zón) vypnutých minimálne 30 sekúnd.

4.11 ⇄ FUNKCIA SWITCH

Táto funkcia slúži na premiestnenie nádoby z jednej varnej zóny na druhú, pričom sa zachovávajú počiatočné nastavenia (výkon a doba).

- Krátko stlačte tlačidlo ⇄,



symboly == sa pohybujú na displeji. Vyberte varnú zónu, na ktorú chcete nádobu presunúť. Nastavenia sa presunú na vybranú varnú zónu a vy môžete presunúť nádobu na novú varnú zónu.

4.12 ☑ FUNKCIA BOIL

Táto funkcia slúži na prevarenie vody a udržiavanie vody na bode varu napríklad pri varení cestovín.

Vyberte varnú zónu a krátko stlačte tlačidlo „Boil“ ☑.



Množstvo vody je prednastavené na 2 litre, ale je možné ho upraviť pomocou tlačidla + alebo -.



Nastavte požadované množstvo vody (0,5 až 6 litrov).

Výber potvrdíte stlačením symbolu „Boil“ (Prevariť) alebo počkajte niekoľko sekúnd a potvrdenie sa vykoná automaticky. Spustí sa varenie.

Keď voda dosiahne bod varu, zaznie zvukové znamenie a na displeji sa objaví symbol „Boil“. Vložte cestoviny a úkon potvrdíte stlačením tlačidla „Boil“ (Prevariť).

Na displeji sa zobrazí predvolený výkon a doba varenia 8 minút.

Avšak ponúkaný výkon a dobu varenia je možné upraviť.

Na konci varenia zaznie zvukové znamenie.

POZNÁMKA: Je dôležité, aby mala voda na začiatku varenia teplotu prostredia, pretože sa tým môže ovplyvniť konečný výsledok. Pri tejto funkcii nepoužívajte zliatinové nádoby.

Táto funkcia sa môže používať aj na varenie akýchkoľvek potravín vyžadujúcich varenie vo vriacej vode.



Rady na úsporu energie

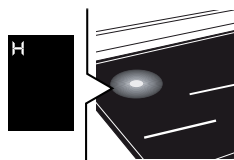
Varenie so správne položenou pokrievkou šetrí energiu. Ak používate sklenenú pokrievku, môžete dokonale kontrolovať varenie.

4.13 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 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“.



Dotýčaných zón sa nedotýkajte.



• 4 POUŽITIE

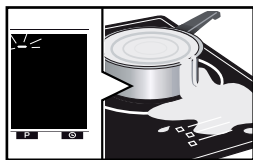
Regulátor teploty

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.



- Mokrú utierku položenú na tlačidlách,
- Kovový predmet položený na ovládacích tlačidlách.



Odstráňte predmet alebo ho vyčistite a vysušte ovládacie tlačidlá, následne varenie znova spustíte.

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 „A“ ovládanej zóny a zvukovým znamením, ktoré je aktivované približne 2 minúty. Stačí stlačiť ktorékoľvek ovládacie tlačidlo a zvukové znamenie sa vypne.



Môžete počuť zvuky podobné tikajúcim hodinám.

Varná platňa vydáva tieto zvuky vtedy, keď je zapnutá. Tieto zvuky zmznú 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.

ROZMERY PLATNE

Pri miernom znečistení používajte sanitárnu špongiu. Teplou vodou dobre navlhčíte 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 navlhčíte varnú zónu, ktorú chcete čistiť, použite špeciálnu škrabku na sklo na väčšie nečistoty, ukončíte sanitárnej špongie a potom ju utrite.

V prípade kruhových stôp a nánosov vodného kameňa nečistoty navlhčíte 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.

Pri uvádzaní do prevádzky

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

Vaša inštalácia sa vypína alebo funguje iba jedna strana Zapojenie varnej platne je chybné. Skontrolujte 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 platňa 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 D1 : 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 spustíte 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.

Počas varenia nádoby vydávajú hluk a varná platňa začne ťukať (pozri rady

„Bezpečnostné pokyny a odporúčania“). Ide o normálny jav. Pri niektorých typoch nádob to spôsobuje prechod energie z varnej platne do nádoby.

Ventilácia pokračuje niekoľko minút po vypnutí varnej platne.

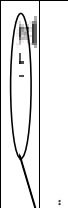
Ide o normálny jav. Týmto spôsobom sa chladí elektronický systém.

V prípade pretrvávajúceho problému.

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

• 7 ENERGETICKÁ TABUĽKA

- IT Informations concernant les phases de cuisson des étages électriques - UE n° 662914
- IT Informazioni riguardanti le fasi di cottura degli elettrodomestici elettrici - UE n° 662914
- IT Informácie týkajúce sa etápov varenia elektrických zariadení - UE n° 662914
- IT Informazioni relative alle fasi di cottura degli elettrodomestici elettrici - UE n° 662914
- IT Informaciones relativas a las fases de cocción de los electrodomésticos eléctricos - UE n° 662914
- IT Informations concernant les phases de cuisson des étages électriques - UE n° 662914
- IT Informazioni riguardanti le fasi di cottura degli elettrodomestici elettrici - UE n° 662914
- IT Informácie týkajúce sa etápov varenia elektrických zariadení - UE n° 662914
- IT Informazioni relative alle fasi di cottura degli elettrodomestici elettrici - UE n° 662914
- IT Informaciones relativas a las fases de cocción de los electrodomésticos eléctricos - UE n° 662914

Symbol	Value	Unit
Model/identification	LEKX01E LEKX01B LEKX01C LEKX01D LEKX01E	
Rating plate		
Type of hob	Induction **	
Total power	7000 7000 7000 7000 7000	W
Number of cooking zones and/or areas	4 3 4 3 4	
Heating technology (injection cooking zone and/or induction cooking zone, solid plate)	Induction **	
For circular cooking zones or areas: diameter of usual surface area per cooking zone or area (to the nearest 5 mm)	1 Ø 16 16 23 23 23 2 Ø 18 23 23 23 23 3 Ø 18 28 30 4 Ø 23	Ømm
For rectangular cooking zones or areas: length and width of usual surface area per cooking zone or area (to the nearest 5 mm)	6 LxW 317 x 18 402x4	Ømm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1 EC _{1000/1000} 180,9 175,1 182,5 175,1 175,1 2 EC _{1000/1000} 172 170,2 170,2 170,2 170,2 3 EC _{1000/1000} 172 168,3 168,9 4 EC _{1000/1000} 171,9 5 EC _{1000/1000} 6 EC _{1000/1000} 189,2 192,2 7 EC _{1000/1000} 8 EC _{1000/1000}	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{1000/1000} 174,2 171,2 174,9 171,4 175,2	Wh/kg

Prí symboloch IT informácie o fázach varenia elektrických zariadení - UE n° 662914
 Prí informaciones relativas a las fases de cocción de los electrodomésticos eléctricos - UE n° 662914
 Prí informaciones relativas a las fases de cocción de los electrodomésticos eléctricos - UE n° 662914
 Prí informaciones relativas a las fases de cocción de los electrodomésticos eléctricos - UE n° 662914
 Prí informaciones relativas a las fases de cocción de los electrodomésticos eléctricos - UE n° 662914
 Prí informaciones relativas a las fases de cocción de los electrodomésticos eléctricos - UE n° 662914
 Prí informaciones relativas a las fases de cocción de los electrodomésticos eléctricos - UE n° 662914
 Prí informaciones relativas a las fases de cocción de los electrodomésticos eléctricos - UE n° 662914
 Prí informaciones relativas a las fases de cocción de los electrodomésticos eléctricos - UE n° 662914
 Prí informaciones relativas a las fases de cocción de los electrodomésticos eléctricos - UE n° 662914

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.



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

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER	4
• 1 MILJÖ	6
• 2 INSTALLATION	7
• 3 PRESENTATION	10
• 4 ANVÄNDNING	11
Välja kärl.....	11
Välja kokzon.....	11
Slå på/Stänga av.....	11
Ställa in effekt.....	12
Horizone/Duozone.....	12
Ställa in timern.....	12
Oberoende timer.....	13
Knappen ELAPSED TIME.....	13
Låsa reglagen.....	13
ICS-FUNKTION.....	14
Recall-FUNKTION.....	14
Switch-FUNKTION.....	15
Boil-FUNKTION.....	15
Säkerhet och rekommendationer.....	15
• 5 UNDERHÅLL	17
• 6 FELSÖKNING	18
• 7 ENERGITABELL	19

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ATT LÄSA NOGGRANT OCH SPARA FÖR SENARE BRUK.

Bruksanvisningen för denna apparat kan laddas ned från märkets webbplats.

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.

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.

Spishällen har ett barnlås som hindrar användning i avstängt eller tillagningsläge (se kapitlet

Använda barnlåset).

Apparaten överensstämmer med de EU-direktiv och -bestämmelser den är underkastad.

För att inga störningar ska förekomma mellan spishällen och en pacemaker ska denna vara utformad och inställd i enlighet med de bestämmelser som gäller för den. Samråd med pacemakers tillverkare eller din läkare.

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.

OBS! Tillagning ska ske under tillsyn. Korta tillagningar kräver ständig tillsyn.

Brandfara: förvara inte föremål på kokzonerna.

Undvik risk för elstöt genom att bryta apparatens strömförsörjning om ytan är sprucken.



SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Använd inte spishällen igen förrän glasytan bytts ut. 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 spishällen. Aluminiumet skulle smälta och oåterkalleligt skada din spishäll.

Förvara inte underhålls- eller brandfarliga produkter i möbelen under spishällen. Dessa hållar ska anslutas till elnätet via en allpolig fränksiljningsanordning som uppfyller gällande installationsbestämmelser. En fränkopplingsanordning ska finnas inbyggd i den fasta elinstallationen.

Spishällen 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.

Stäng efter användning av spishällens funktion med hjälp av dess reglage och lita inte på kastrullavkännaren.

Apparaten ska anslutas med en standardnätssladd vars antal ledare beror på önskad typ av anslutning (se kapitlet Installation).

För att undvika risk ska nätssladden 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.

Använd aldrig apparater för rengöring med ånga för att göra ren spishällen.

Apparaten är inte avsedd att slås på via en extern timer eller en separat fjärrkontroll.

WARNING: 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.



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 här för 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.

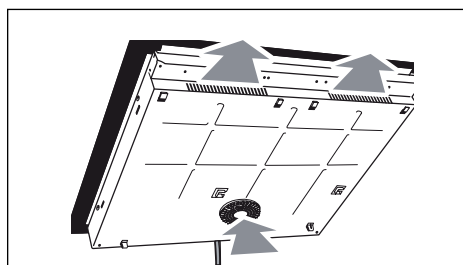
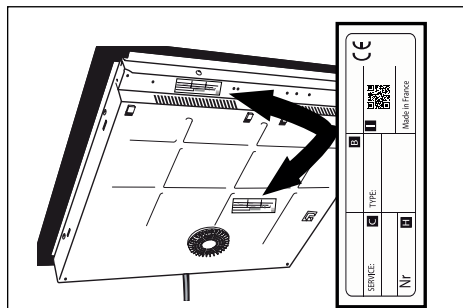
• 2 INSTALLATION

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:
----------	------

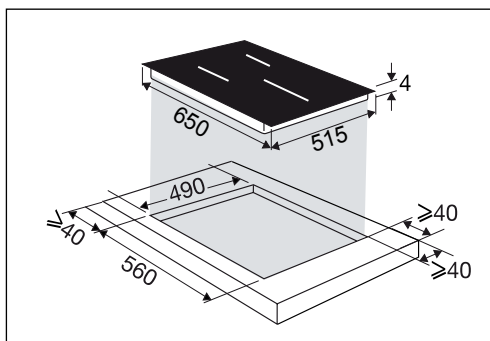


INBYGGNAD

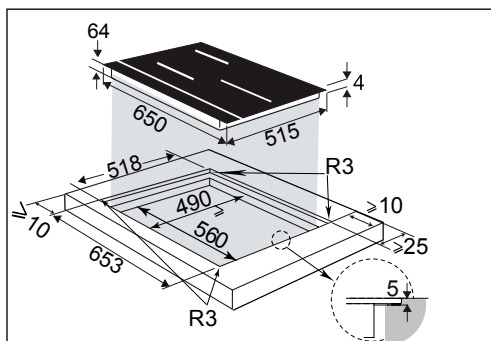
Verifiera att det inte finns några hinder för luftens in- och utlopp.

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

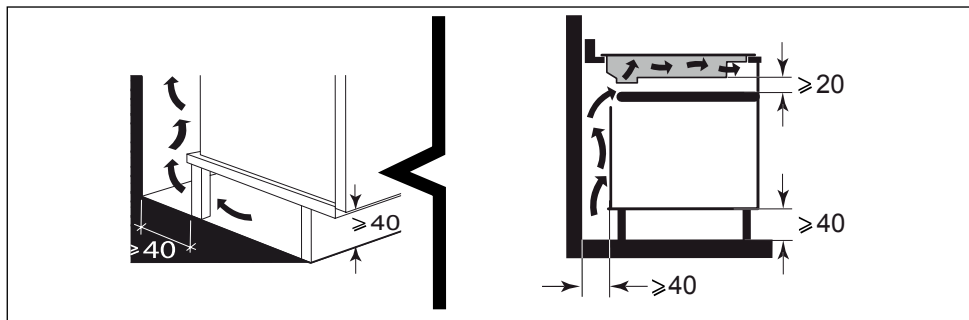


Inbyggnad infälld



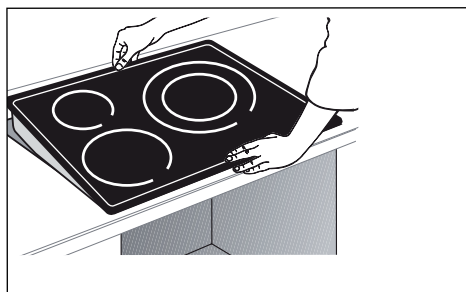
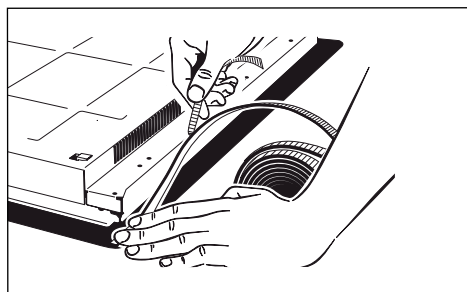
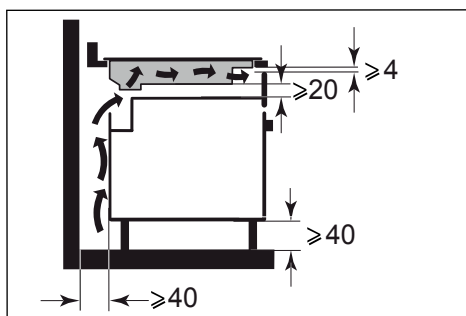
• 2 INSTALLATION

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 möbelen (8 x 5 cm).

• 2 INSTALLATION

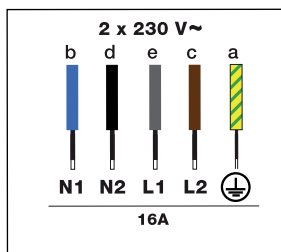
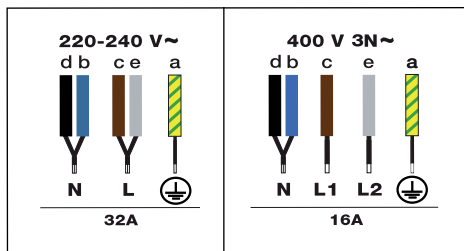
ELANSLUTNING

Dessa hällar ska anslutas till elnätet via en allpolig frångiljningsanordning som uppfyller gällande installationsbestämmelser. En frångiljningsanordning ska finnas inbyggd i den fasta elinstallationen.

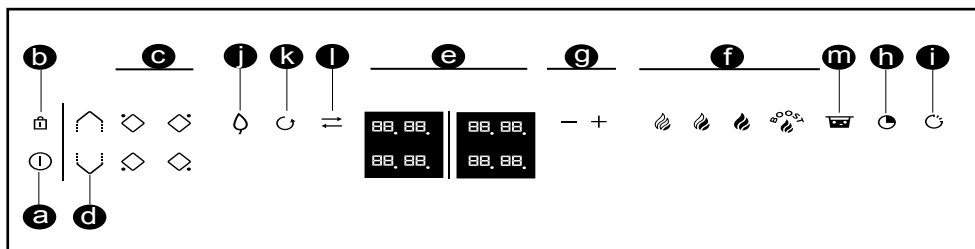
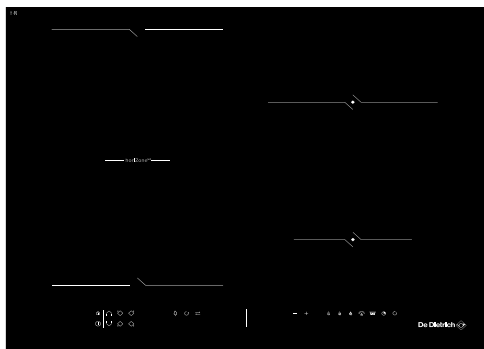
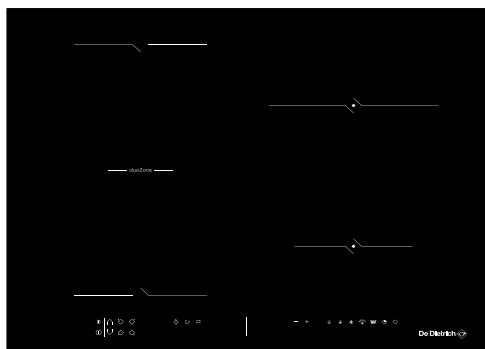
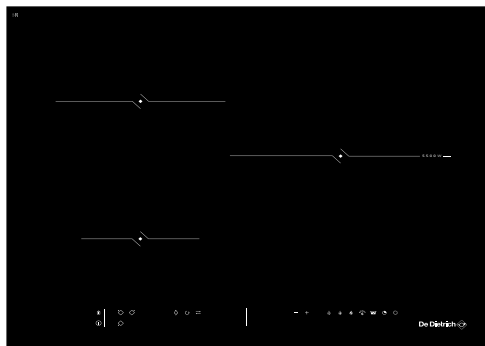
Identifiera spishällens kablar.

- 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



Ordlista för manöverpanelen

- a** = Slå på/stänga av
- b** = Låsa/Clean Lock
- c** = Välja kokzon
- d** = Horizonte/Duozone
- e** = Display
- f** = Förval
- g** = Effekt-/tidsinställning
- h** = Timer
- i** = Elapsed time-funktion


- j** = ICS-funktion
- k** = Recall-funktion
- l** = Switch-funktion
- m** = Boil-funktion




• 4 ANVÄNDNING

4.1 VÄLJA KÄRL

De flesta kärl är kompatibla med induction. Endast glas, keramik, aluminium utan särskild botten, koppar och vissa typer av icke-magnetiskt rostfritt stål fungerar inte med inductionstillagning.


 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.

 Undvik att ställa kärl på manöverpanelen.

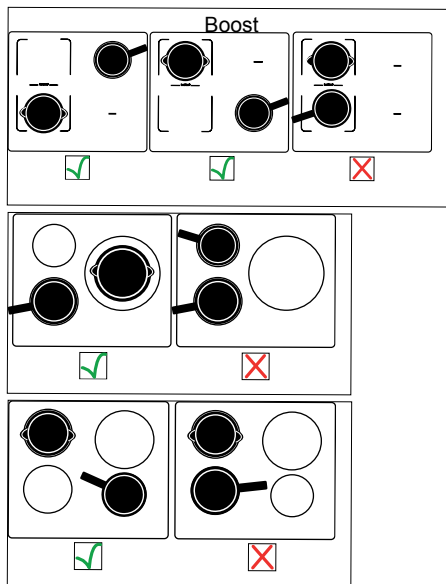
4.2 VÄLJA KOKZON

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 induction. Var noga med att inte använda kärl med en diameter som är mindre än kokzonens (se tabell).

Kokzonens diameter (cm)	Kokzonens max-effekt (Watt)	Kärlets bottendiameter (cm)
16 *	2 000/2 400	10-18
18	2 800	11-22
23 *	3 100/3 700	12-24
28 *	3 700/5 500	15-32
Horizone	3 700	18 – Oval – fiskfat
Duozone	3 700	
Halvzon	2 800	11-22

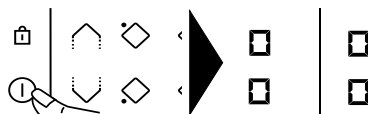
 När flera kokzoner används samtidigt hanterar hällen effektfördelningen så att dess totala effekt inte överskrids.

Var noga med att placera kärlen väl och undvik konfigurationer när du använder maxeffekt (Boost) på flera kokzoner samtidigt.

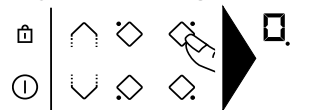


4.3 ⓪ START – STOPP

Tryck på knappen Start/Stopp ⓪. 0 blinkar för alla kokzoner i åtta sekunder.



Välj kokzon om inget kärl känns av.




Känns ett kärl av blinkar 0 med en punkt. Du kan då ställa in önskad effekt. Väljer man inget effektläge slocknar kokzonen automatiskt.



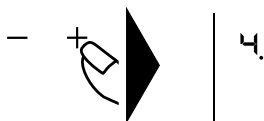
• 4 ANVÄNDNING

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 Start/Stopp för att stänga av hällen helt.

4.4 STÄLLA IN EFFEKT

Tryck på knappen + eller - för att ställa in effektläget mellan 1 och 19 eller mellan 1 och 14 (Power Management).

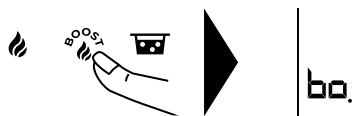


Vid start kan man direkt gå till maxeffekt (utom Boost) genom att trycka på knappen - för relevant zon.

Förval av effekt:

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 avstängd.

– Välj  eller  eller  genom en lång tryckning på den.

Ställ in den nya effekten genom att trycka på knappen + eller -.


Efter några ögonblick bekräftas åtgärden med en ljudsignal.

Anmärkning! Effektlägena ska ligga mellan

- 1 och 3 för 
- 4 och 11 för 
- 12 och 19 för 


4.5 HORIZONE ELLER DUOZONE

— Horizone^{tech} — / — Duozone —

Den fria kokzonen väljs med knappen 



Effekt och timer ställs in som för vanliga kokzoner. Stoppa zonen genom att trycka länge

på knappen , varefter en lång ljudsignal hörs och displayerna slocknar eller visar symbolen H.

En tryckning på knappen till zonens främre eller bakre kokzon stänger av funktionen och överför inställningarna till den kokzon som valts.

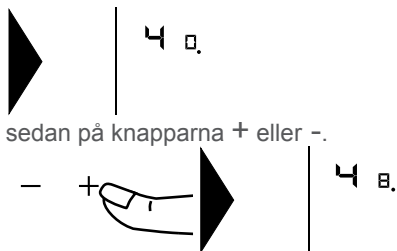
4.6 STÄLLA IN TIMERN

Alla kokzoner har en egen timer. De kan startas så snart respektive zon används.

Tryck på timerknappen  för att starta eller ändra timern.



• 4 ANVÄNDNING



sedan på knapparna + eller -.
För att underlätta inställning av mycket långa tider kan man direkt gå till 99 minuter genom att från början trycka på knappen -.

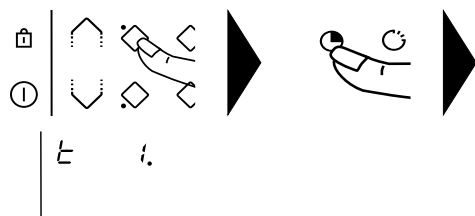
När tillagningen är klar visas 0 på displayen och en ljudsignal avges. Radera informationen genom att trycka på vilken reglageknapp som helst för kokzonen i fråga. Som standard stoppar de efter några ögonblick.

Tryck samtidigt på knapparna + och - för att stoppa timern under pågående tillagning, eller gå tillbaka till 0 med knappen -.

Oberoende timer

Med denna funktion kan man ta tiden för en händelse utan att tillaga något.

– Välj en zon som inte används.



– Tryck på knappen .

– Ställ in tiden med knappen +. 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.

4.7 KNAPPEN ELAPSED TIME


Med denna funktion kan man visa hur lång tid som har gått sedan effekten senast ändrades för en viss kokzon.

Tryck på knappen  för att använda denna funktion. 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 till 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 timerfunktion.

OBS! Om en tid visas på timern kan denna tid inte ändras under de fem sekunder som följer efter att man tryckt på . När dessa fem sekunder gått kan tillagningstiden ändras.


4.8 LÅSA REGLAGEN

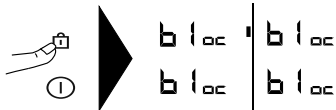
Barnlås

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.

• 4 ANVÄNDNING

Låsa

Tryck på knappen  tills symbolen för låsning, spärr, visas på displayerna och en ljudsignal bekräftar åtgärden.



Hällen låst under användning


Visningen av vilka kokzoner som används anger omväxlande effekt och låssymbolen.


När man trycker på knapparna för effekt eller timer för de zoner som används visas spärr i två sekunder och försvinner sedan. Låsa upp

Tryck på knappen  tills symbolen för låsning, spärr, 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  (hänglås). En ljudsignal avges och symbolen för spärr blinkar på displayen.

Efter en förinställd tid försvinner låset automatiskt. En dubbel ljudsignal avges och spärren slocknar. Man kan när som helst avbryta Clean Lock genom en lång tryckning på knappen .

4.9 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 kokzonen (t.ex. Ø 28 cm). Välj effektläget Boost och eventuellt en tillagningstid.

Tryck på knappen . Symbolen ICS visas på displayen



antingen är den kokzon man valt den bäst lämpade för kärlet och ICS försvinner så att de ursprungliga parametrarna 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.

4.10 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 .



• 4 ANVÄNDNING

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.

4.11 ⇌ 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 skärmen. Välj till vilken kokzon du vill flytta kärlet. Inställningarna förs över till den kokzon som valts och du kan flytta kärlet till den nya kokzonen.

4.12 🍲 BOIL-FUNKTION

Med denna funktion kan man koka upp vatten och hålla det kokande, för att t.ex. koka pasta.

Välj kokzon och gör en kort tryckning på knappen Boil 🍲.



Som standard är vattenvolymen inställd på två liter, men man kan ändra den med hjälp av knapparna + och -.



Ställ in önskad mängd vatten (0,5-6 liter). Bekräfta med ett tryck på symbolen Boil eller vänta några sekunder för automatisk bekräftelse. Tillagningen startar.

En ljudsignal avges när vattnet börjar koka och symbolen Boil visas på skärmen.

Håll då i pastan och bekräfta genom att trycka på knappen Boil.

Som standard föreslås på displayen en effekt och en koktid på åtta minuter.

Men man kan justera den effekt och tillagningstid som föreslås.

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 av gjutjärn för denna funktion.

Man kan också använda denna funktion för att tillaga andra matvaror som ska tillagas i kokande vatten.

🔍 Energispartips

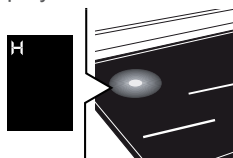
Spara energi genom att koka med ett lock som passar väl. Med ett glaslock har man perfekt koll på tillagningen.

4.13 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.



• 4 ANVÄNDNING

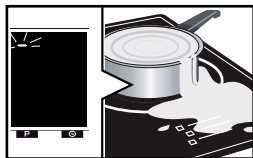
Temperaturbegränsning

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 reglageområdet och en ljudsignal avges i c:a två minuter. Du behöver bara trycka på vilken reglageknapp som helst för att avbryta den.



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 finporlin.



• 6 FELSÖKNING

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. Elektronikretsen fungerar inte som den ska. Kontakta kundservice.

Hällen fungerar inte. Meddelandet spärr visas. Lås upp barnlåset.

Felkod F9: spänningen lägre än 170 V.

Felkod D1: 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 phases de cuisson des fours électriques - UE n° 662914
- DE Informations für die elektrischen Vorgänge des Backens - Probenummer: UE n° 662914
- DA Dyringsrejser for elektriske ovnsfunktionering - UE n° 662914
- ES Información sobre las fases de cocción de hornos eléctricos - UE n° 662914
- FR Informations concernant les phases de cuisson des fours électriques - UE n° 662914
- DE Informations für die elektrischen Vorgänge des Backens - Probenummer: UE n° 662914
- DA Dyringsrejser for elektriske ovnsfunktionering - UE n° 662914
- ES Información sobre las fases de cocción de hornos eléctricos - UE n° 662914
- IT Informazioni relative ai cicli di cottura elettrici per uso domestico - UE n° 662914
- NL Informatie met betrekking tot het bakproces van elektrische ovens - UE n° 662914
- PL Informacje dotyczące cykli pieczenia domowych piekarników elektrycznych - UE n° 662914
- PT Informações relativas aos ciclos de cozimento de fornos elétricos domésticos - UE n° 662914
- SK Informácie o cykloch pečenia domových elektrických rúrou - UE n° 662914
- SV Information om värmeningscykler för hushållsarbet - UE n° 662914

Symbol	Value	Unit
Model/identification	LEKXXF	
Rating plate		
Type of hob	Induktion **	
Total power	1000 1500 2000 2500 3000 3500 4000 4500 5000 5500 6000	W
Number of cooking zones and/or areas	4 3 4 3 4	
Heating technology (injection cooking zone and/or surface heating zone, solid plates)	Induktion **	
For circular cooking zones or areas: - diameter of usual surface area per electric heating element - diameter of usual surface area per induction element		cm
For rectangular cooking zones or areas: - length and width of usual surface area per electric heating element - length and width of usual surface area per induction element		cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg		Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	164.2 171.2 176.9 171.4 195.2	Wh/kg

FR Symbole et valeurs indiquées sur la plaque d'identification du produit: LEKXXF, 1000-6000 W, 4-3-4 zones de cuisson, Induktion. ** Induction.

NL Het symbool en de waarden op de productidentificatieplaat: LEKXXF, 1000-6000 W, 4-3-4 kookzones, Induktion. ** Inductie.

PL Symbol i wartości podane na tablicy znamionowej: LEKXXF, 1000-6000 W, 4-3-4 stref grzewczych, Induktion. ** Indukcja.

PT Símbolo e valores indicados na placa de identificação do produto: LEKXXF, 1000-6000 W, 4-3-4 zonas de cozimento, Induktion. ** Indução.

SK Symbol a hodnoty uvedené na štítku: LEKXXF, 1000-6000 W, 4-3-4 zóna vykurovania, Induktion. ** Indukcia.

SV Symbol och värden på produktidentificeringsplattan: LEKXXF, 1000-6000 W, 4-3-4 kokzoner, Induktion. ** Induktion.

IT Simbolo e valori indicati sulla targhetta di identificazione del prodotto: LEKXXF, 1000-6000 W, 4-3-4 zone di cottura, Induktion. ** Induzione.

DE Symbole und Werte auf der Produktidentifizierungsplatte: LEKXXF, 1000-6000 W, 4-3-4 Heizzonen, Induktion. ** Induktion.

DA Symbol og værdier på produktidentificeringspladen: LEKXXF, 1000-6000 W, 4-3-4 opvarmingszoner, Induktion. ** Induktion.

ES Símbolo y valores indicados en la placa de identificación del producto: LEKXXF, 1000-6000 W, 4-3-4 zonas de cocción, Induktion. ** Inducción.

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 допомогатимуть нам ще краще задовольняти ваші потреби.

Для нас честь стати вашим новим партнером на кухні. Дякуємо за довіру.



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

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ	4
• 1. НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ	6
• 2. УСТАНОВЛЕННЯ	7
• 3. ОПИС	10
• 4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ	11
Вибір ємності	11
Вибір конфорки	11
Увімкнення/вимкнення	11
Налаштування потужності	12
Зона Horizone або Duozone	12
Налаштування таймера	12
Незалежний таймер	13
Кнопка МИНУЛОГО ЧАСУ	13
Блокування кнопок керування	13
Функція ICS	14
Функція RECALL	14
Функція SWITCH	15
Функція BOIL	15
Правила техніки безпеки й рекомендації	15
• 5. ДОГЛЯД	17
• 6. НЕСПРАВНОСТІ	18
• 7 КЛАС ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ	19

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ — УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ Й ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

Цей посібник користувача пристрою можна завантажити з вебсайту компанії.

Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особи, які не володіють достатнім досвідом і знаннями, 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.

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. Варильну поверхню обладнано блокуванням від дітей, яке запобігає її використанню у вимкненому стані або під час приготування їжі (див. розділ:

«Використання блокування від дітей»).

Цей пристрій відповідає європейським директивам і нормам, які на нього поширюються.

Для того щоб запобігти виникненню перешкод між варильною поверхнею і кардіостимулятором, він має бути спроектований і відрегульований згідно з відповідними нормами. Проконсультуйтеся з виробником або лікарем.

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.

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.

Якщо на поверхні утворилися тріщини, вимкніть пристрій, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.



ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Не вмикайте пристрій, доки не буде замінено скляну поверхню. 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. Варильні поверхні слід під'єднувати до електромережі за допомогою багатополюсного вимикача відповідно до чинних правил установалення. 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.

Після використання вимкніть варильну поверхню за допомогою пристрою керування. Не слід покладатися на датчик розпізнавання посуду.

Пристрій слід під'єднувати за допомогою стандартного кабелю живлення, кількість жил якого залежить від типу необхідного під'єднання (див. розділ «Встановлення»).

У разі пошкодження шнура живлення повинен замінити виробник, служба післяпродажного обслуговування або особи з відповідною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.

Переконайтеся в тому, що кабель живлення електричного пристрою, під'єданого поблизу варильної поверхні, не контактує із зонами приготування.

Для очищення варильної поверхні не використовуйте пароочисник. Цей пристрій не розраховано на керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. 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.



• 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.



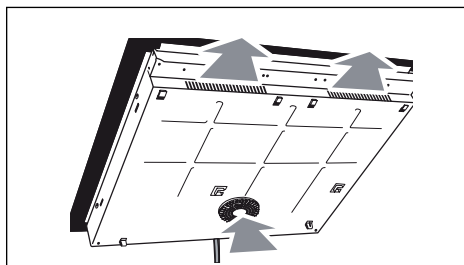
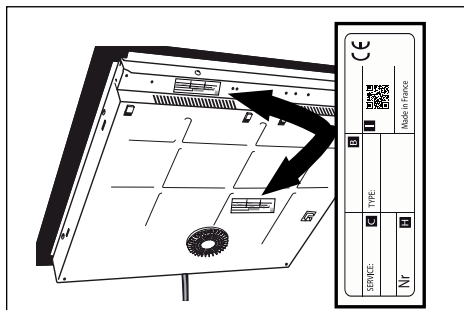
•2 ВСТАНОВЛЕННЯ

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.

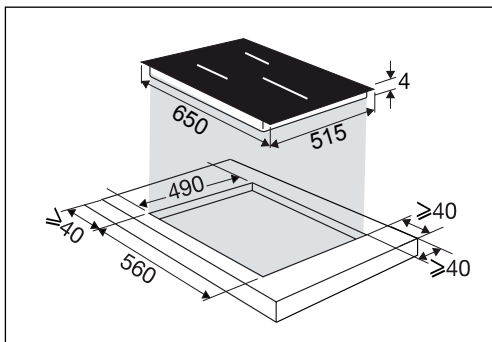
Послуга:	Тип:
----------	------



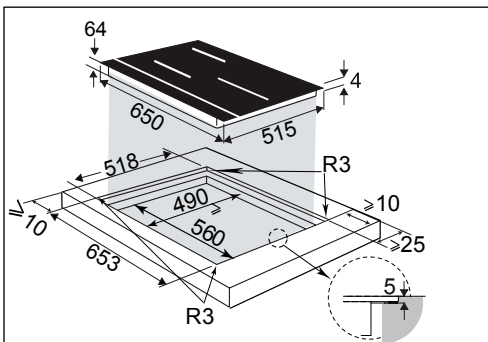
УБУДОВУВАННЯ

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 устанавлення

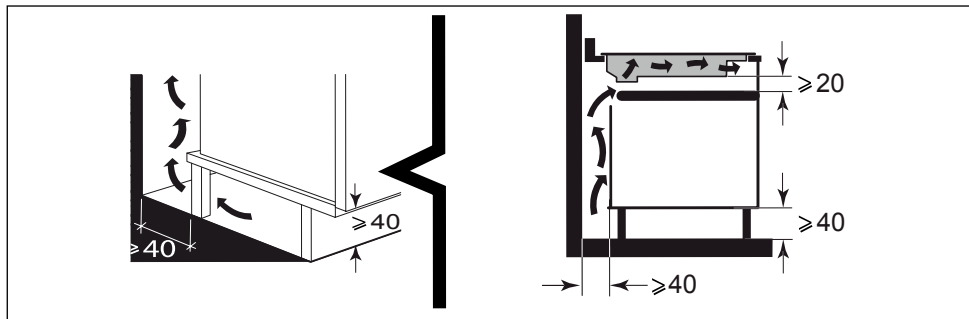


Убудовування

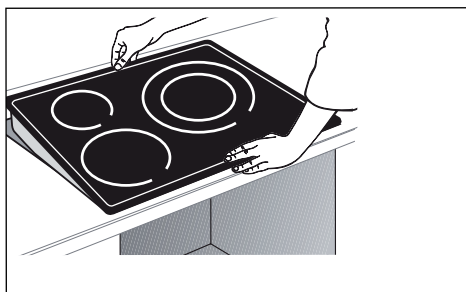
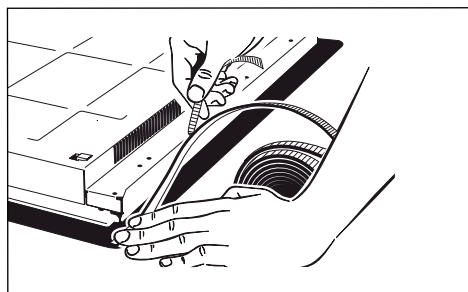
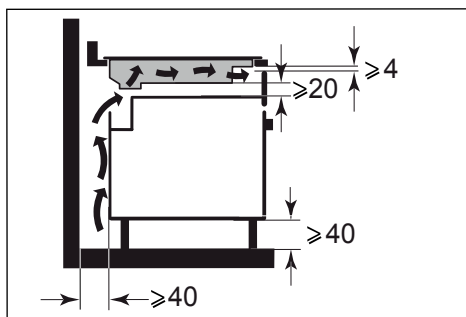


•2 ВСТАНОВЛЕННЯ

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 відобразиться код F7. За таких обставин рекомендується посилити вентиляцію варильної поверхні, зробивши отвір у боковій стінці меблів (8 см × 5 см).



.2 ВСТАНОВЛЕННЯ

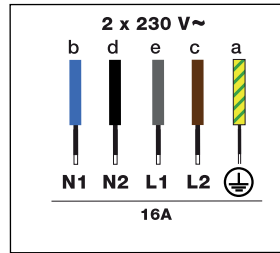
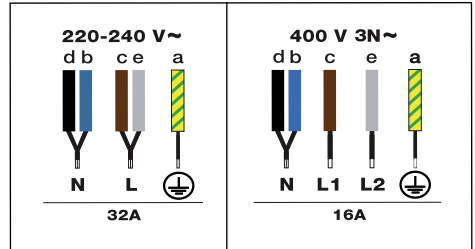
ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Варильні поверхні слід під'єднувати до електромережі за допомогою багатополюсного вимикача відповідно до чинних правил установаження. Пристрій відключення треба вбудувати у фіксований кабелепровід.

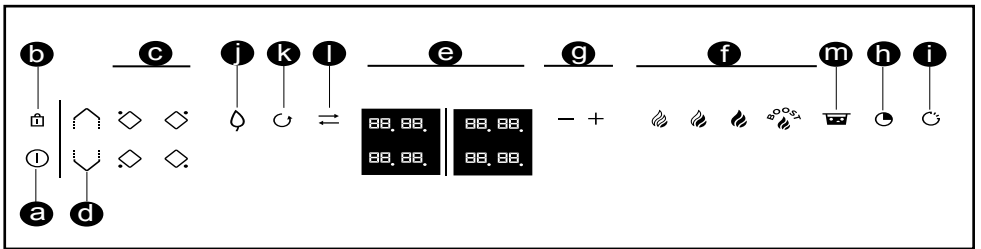
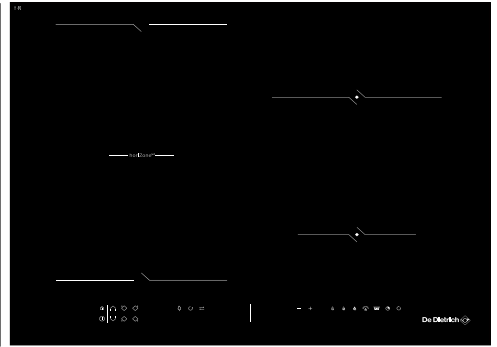
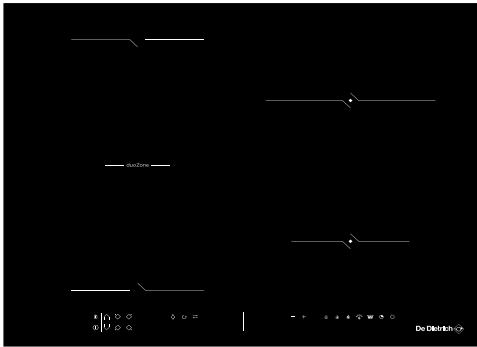
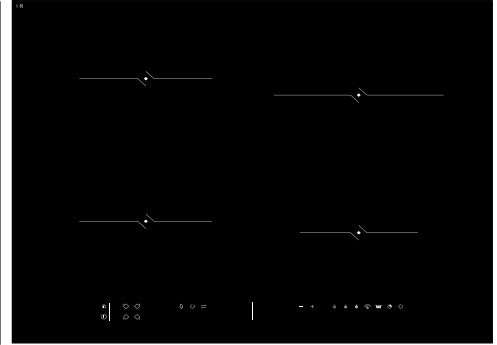
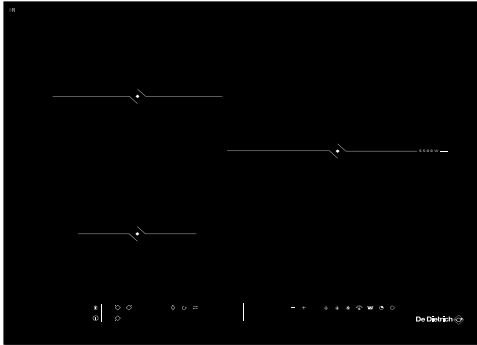
Знайдіть кабель живлення варильної поверхні:

- 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



Позначення на клавіатурі

- a** — увімкнення/вимкнення
- b** — блокування / функція Clean Lock
- c** — вибір зони приготування
- d** — зона Horizone або Duozone
- e** — дисплей
- f** — попередній вибір
- g** — налаштування потужності / часу
- h** — таймер
- i** — функція Elapsed time


- j** — функція ICS
- k** — функція Recall
- l** — функція Switch
- m** — функція Boil




• 4 ЕКСПЛУАТАЦІЯ

4.1. 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 плоским дном. Тепло буде краще розподілятися, а приготування буде рівномірнішим. Ніколи не залишайте порожній посуд без нагляду.

 Не ставте посуд на панель керування.

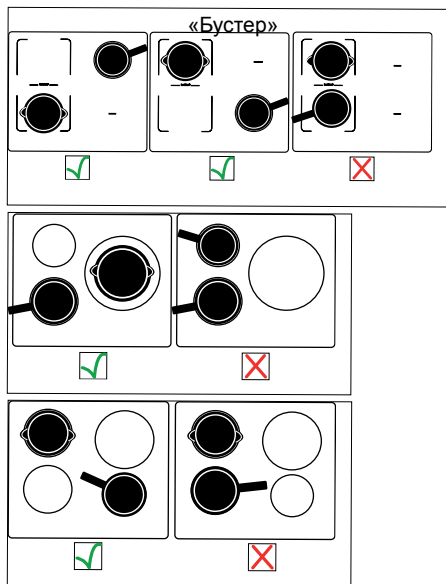
4.2. ВИБІР КОНФОРКИ

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)	Макс. потужність конфорки (Вт)	Діаметр дна ємності (см)
16*	2000/2400	10–18
18	2800	11–22
23*	3100/3700	12–24
28*	3700/5500	15–32
Horizone	3700	18 — овальна ємність, для риби
Duozone	3700	
1/2 зони	2800	11–22

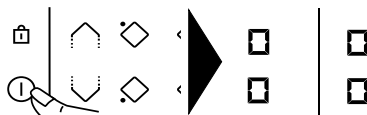
 У разі одночасного використання кількох конфорок варильна поверхня керує розподіленням потужності, щоб не перевищити загальну потужність.

Під час експлуатації на максимальній потужності (режим «Бустер») на кількох конфорках одночасно, переконайтеся, що ємності розміщено в найкращому положенні, і уникайте конфігурацій, показаних нижче.

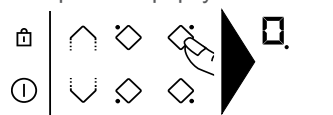


4.3. ① УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ

Натисніть кнопку «Увімкнення/вимкнення» ①. На кожній конфорці протягом 8 секунд блимає значок «0».



Якщо жодної ємності не буде виявлено, виберіть конфорку.



Якщо ємність виявлено, блиматиме символ «0» з крапкою. Тепер можна вибрати бажаний рівень потужності. Якщо не вибрати бажаний рівень потужності, конфорка вимкнеться автоматично.



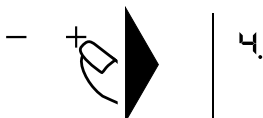
• 4 ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Вимкнення зони/поверхні

Натисніть і утримуйте кнопку зони ①, пролунає тривалий звуковий сигнал, і дисплей вимкнеться або з'явиться символ Н (залишкове тепло). Натисніть кнопку «Увімкнення/вимкнення», щоб повністю вимкнути варильну поверхню.

4.4. НАЛАШТУВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Натисніть кнопку «+» або «-», щоб налаштувати рівень потужності від 1 до 19 або від 1 до 14 (функція Power Management).



Коли пристрій увімкнено, можна одразу установити максимальний рівень потужності (за винятком функції «Бустер»), натиснувши для цього клавішу «-» зони. Попередній вибір потужності 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 «-».

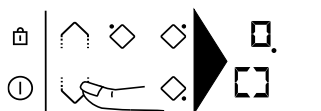
Цю дію буде підтверджено звуковим сигналом, що пролунає через кілька секунд. Примітка. Значення потужності мають знаходитися в діапазоні:

- 1–3 для
- 4–11 для
- 12–19 для

4.5. ЗОНА HORIZONE АБО DUOZONE

— Horizone^{tech} — / — Duozone —

Для вибору вільної зони натисніть кнопку



Налаштування потужності й таймера такі самі, як і для звичайної конфорки. Щоб вимкнути зону, натисніть і утримуйте кнопку , пролунає тривалий звуковий сигнал, і дисплей вимкнеться або з'явиться символ Н.

Натискання кнопки на передній або задній конфорці зони вимикає функцію і застосовує налаштування до вибраної конфорки.

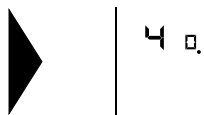
4.6. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Кожну зону приготування оснащено спеціальним таймером. Його можна увімкнути одразу після увімкнення відповідної конфорки.

Щоб увімкнути його або змінити значення, натисніть кнопку таймера .



• 4 ЕКСПЛУАТАЦІЯ



Потім натисніть кнопку «+» або «-».



Щоб спростити налаштування тривалого часу приготування, можна безпосередньо перейти до значення «99 хвилин», натиснувши одразу

кнопку «-».

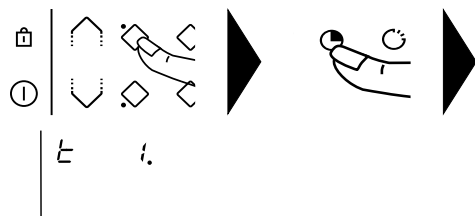
Після завершення приготування на дисплеї відобразиться значення «0» і пролунає звуковий сигнал. Щоб прибрати цю інформацію, натисніть будь-яку кнопку керування на відповідній зоні приготування. Якщо цього не зробити, вимкнення відбудеться через кілька секунд.

Щоб вимкнути поточний таймер приготування, натисніть одночасно кнопки «+» і «-» або відновіть значення «0», натиснувши кнопку «-».

Незалежний таймер

Цю функцію призначено для визначення часу події без власне приготування їжі.

- Виберіть зону, що не використовується.



- Натисніть клавішу

- Налаштуйте час за допомогою кнопки «+». На дисплеї блиматиме символ **t**.



- Після завершення налаштування символ **t** перестане блимати та почнеться зворотний відлік.

Щоб зупинити зворотний відлік, натисніть і утримуйте кнопку вибору конфорки.

4.7. КНОПКА 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, його неможливо змінити протягом 5 секунд після натискання кнопки . Через 5 секунд значення часу приготування буде змінено.

4.8. БЛОКУВАННЯ КНОПОК КЕРУВАННЯ


Блокування від дітей

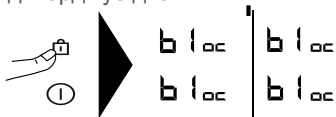
Варильну поверхню оснащено функцією блокування від дітей, яка блокує кнопки керування, коли пристрій вимкнено або під час процесу приготування (для збереження налаштувань). З міркувань безпеки активними залишаються тільки кнопка вимкнення й кнопки вибору зони, за допомогою яких можна вимкнути поверхню або відключити зону нагрівання.



• 4 ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Блокування

Натискайте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ блокування Block і не пролунає звуковий сигнал, що підтверджує дію.




Варильну поверхню заблоковано під час експлуатації

На дисплеї ввімкнених зон приготування почергово відображається значення потужності й символ блокування.

Після натискання кнопок потужності або таймера під час роботи зон:


на 2 секунди з'являється символ Block, який потім зникає. Розблокування


Натискайте клавішу , доки з дисплея не зникне символ блокування Block 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  (символ замка). Пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї миготітиме символ блокування Block.


Після того як мине заданий час, блокування буде автоматично скасовано. Пролунає подвійний звуковий сигнал, і напис Block зникне. Блокування Clean lock можна вимкнути в будь-який момент, натиснувши й утримуючи кнопку .

4.9. ФУНКЦІЯ ICS

Intelligent Cooking System
(Інтелектуальна система готування)

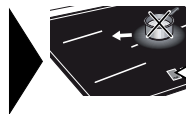
Цю функцію призначено для оптимізації вибору конфорки залежно від діаметру використовуваних ємностей. Виконайте описані нижче дії.

Установіть ємність на конфорку (наприклад: Ø 28 см). Виберіть максимальну потужність («Бустер») і тривалість, якщо необхідно.

Натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться символ ICS




якщо вибрана конфорка підходить для ємності, символ «ICS» зникне і з'являться початкові параметри приготування; якщо вибрана конфорка не підходить для ємності, на дисплеї з'явиться інформація про найбільш підходящу конфорку, і налаштування автоматично застосуються до неї.



ПРИМІТКА. Для використання цієї функції поверхня повинна бути холодною.

4.10. ФУНКЦІЯ RECALL

Ця функція відображає останні налаштування «Потужність і таймер» усіх конфорок, які було вимкнено менше ніж на 3 хвилини.

Щоб скористатися цією функцією, поверхня має бути розблокована. Натисніть кнопку «Увімкнення/вимкнення», а потім короткочасно натисніть кнопку .



Під час роботи варильної поверхні за допомогою цієї функції можна викликати



• 4 ЕКСПЛУАТАЦІЯ

налаштування потужності й таймера для конфорок, які було вимкнено менше ніж на 30 секунд.

4.11. ⇄ ФУНКЦІЯ SWITCH

Ця функція використовується для пересування каstrулі з однієї конфорки на іншу зі збереженням початкових налаштувань (потужність і час).

Короткочасно натисніть кнопку ⇄,



на дисплеї з'являться символи ==.==. Виберіть конфорку, на яку необхідно перемістити ємність. Налаштування буде застосовано до вибраної конфорки, і ємність можна перемістити на нову конфорку.

4.12 ☒ ФУНКЦІЯ VOIL

Цю функцію призначено для кип'ятіння і підтримання температури кипіння воді, наприклад для приготування макаронних виробів.

Виберіть конфорку, короткочасно натисніть кнопку Voil (Кип'ятіння) ☒.



За замовчуванням рекомендований об'єм води становить 2 літри, але це значення можна змінити за допомогою кнопку «+» або «-».



Виберіть кількість води (від 0,5 до 6 літрів).

Підтвердьте, натиснувши символ Voil (Кип'ятіння), або зачекайте кілька

секунд, і налаштоване значення буде підтверджено автоматично. Розпочнеться процес приготування.

Коли вода закипить, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться символ Voil (Кип'ятіння).

Насипте в ємність макаронні вироби, потім підтвердьте, натиснувши клавішу Voil (Кип'ятіння).

За замовчуванням значення потужності та тривалості приготування, що відображається на дисплеї, становить 8 хвилин.

Проте це значення потужності й часу приготування можна змінити.

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.

До того ж цю функцію можна використовувати для приготування будь-яких страв, які потребують кип'ятіння води.

🗨️ Порада зі збереження енергії

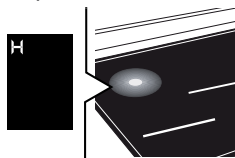
Готуючи страви зі щільно закритою кришкою, ви економите енергію. Використання скляних кришок дозволяє точно контролювати процес приготування.

4.13. ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ И РЕКОМЕНДАЦІЇ

Залишкове тепло

Після інтенсивного використання зона приготування, яка щойно використовувалася, може залишатися гарячою протягом кількох хвилин.

Протягом цього часу на дисплеї відобразатиметься символ H.



Не торкайтеся відповідних зон.



• 4 ЕКСПЛУАТАЦІЯ

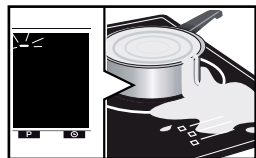
Обмежувач температури

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 кнопку керування;



- на кнопках лежить волога ганчірка;
- на кнопках керування знаходиться металевий предмет.



Приберіть предмет або очистіть і 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 на панелі керування, а також звуковий сигнал, що лунає протягом приблизно 2 хвилин. Щоб вимкнути, натисніть будь-яку кнопку на панелі керування.



Можуть виникати звуки, схожі на звук стрілок годинника.

Ці звуки виникають лише під час роботи панелі та зникають або стихаються 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**

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 D1 : температура нижче 5 °С.

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.



7 КЛАС ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТИ

- IT - Informazioni relative ai dati comuni relativi alle informazioni - UE n° 662014
- NL - Informatie met betrekking tot de informatie met betrekking tot het milieuefficiënte koelsysteem - UE n° 662014
- PL - Informacje dotyczące informacji ogólnych dotyczących efektywności energetycznej - UE n° 662014
- PT - Informações relativas ao sistema de informações comuns relativas ao sistema de informação de eficiência energética - UE n° 662014
- RO - Informații privind informațiile comune referitoare la informațiile de eficiență energetică - UE n° 662014
- SK - Informácie o informáciách spoločných týkajúcich sa informácií o energetickej účinnosti - UE n° 662014
- SI - Informacije o informacijah skupnih, ki se nanašajo na informacije o učinkovitosti energije - UE n° 662014
- SV - Informationen om informationen för de gemensamma uppgifterna om information om energisnållighet - UE n° 662014
- TR - Enerji verimliliği bilgileriyle ilgili ortak verilerle ilgili bilgiler - UE n° 662014
- UK - Інформація щодо спільних даних щодо інформації про енергетичну ефективність - UE n° 662014
- DE - Informationen für die gemeinsame Angabe von Informationen über die Energieeffizienz - UE n° 662014
- FR - Informations relatives aux données communes relatives aux informations sur l'efficacité énergétique - UE n° 662014
- ES - Información relativa a los datos comunes relativos a la información sobre la eficiencia energética - UE n° 662014
- PT - Informações relativas aos dados comuns relativos às informações sobre a eficiência energética - UE n° 662014
- IT - Informazioni relative ai dati comuni relativi alle informazioni - UE n° 662014
- NL - Informatie met betrekking tot de informatie met betrekking tot het milieuefficiënte koelsysteem - UE n° 662014
- PL - Informacje dotyczące informacji ogólnych dotyczących efektywności energetycznej - UE n° 662014
- PT - Informações relativas ao sistema de informações comuns relativas ao sistema de informação de eficiência energética - UE n° 662014
- RO - Informații privind informațiile comune referitoare la informațiile de eficiență energetică - UE n° 662014
- SK - Informácie o informáciách spoločných týkajúcich sa informácií o energetickej účinnosti - UE n° 662014
- SI - Informacije o informacijah skupnih, ki se nanašajo na informacije o učinkovitosti energije - UE n° 662014
- SV - Informationen om informationen för de gemensamma uppgifterna om information om energisnållighet - UE n° 662014
- TR - Enerji verimliliği bilgileriyle ilgili ortak verilerle ilgili bilgiler - UE n° 662014
- UK - Інформація щодо спільних даних щодо інформації про енергетичну ефективність - UE n° 662014
- DE - Informationen für die gemeinsame Angabe von Informationen über die Energieeffizienz - UE n° 662014
- FR - Informations relatives aux données communes relatives aux informations sur l'efficacité énergétique - UE n° 662014
- ES - Información relativa a los datos comunes relativos a la información sobre la eficiencia energética - UE n° 662014
- PT - Informações relativas aos dados comuns relativos às informações sobre a eficiência energética - UE n° 662014

Symbol	Value	Unit																				
Model identification	LEKOXITE																					
Rating plate																						
Type of hob	Induction **																					
Total power	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Power (W)</th> <th>Power (kW)</th> <th>Power (W)</th> <th>Power (kW)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>	Power (W)	Power (kW)	Power (W)	Power (kW)	4	3	4	3	W												
Power (W)	Power (kW)	Power (W)	Power (kW)																			
4	3	4	3																			
Number of cooking zones and/or areas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Number of zones</th> <th>Number of areas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>	Number of zones	Number of areas	4	3																	
Number of zones	Number of areas																					
4	3																					
Heating technology (inclusion of cooling zones and/or areas) (cooling zones, solid plates)	Induction **																					
For circular cooling zones or areas: diameter of usual surface area per cooling zone, solid plates	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ø</th> <th>Ø</th> <th>Ø</th> <th>Ø</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>16</td> <td>16</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>18</td> <td>23</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>18</td> <td>28</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>23</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Ø	Ø	Ø	Ø	1	16	16	16	2	18	23	23	3	18	28	30	4	23			cm
Ø	Ø	Ø	Ø																			
1	16	16	16																			
2	18	23	23																			
3	18	28	30																			
4	23																					
For rectangular cooling zones or areas: length and width of usual surface area per cooling zone, solid plates	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Length (cm)</th> <th>Width (cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>37</td> <td>18</td> </tr> </tbody> </table>	Length (cm)	Width (cm)	37	18	cm																
Length (cm)	Width (cm)																					
37	18																					
Energy consumption for the hob (calculated rating)	174.2	Wh/kg																				

Symbol: IT - Informazioni relative ai dati comuni relativi alle informazioni - UE n° 662014
 NL - Informatie met betrekking tot de informatie met betrekking tot het milieuefficiënte koelsysteem - UE n° 662014
 PL - Informacje dotyczące informacji ogólnych dotyczących efektywności energetycznej - UE n° 662014
 PT - Informações relativas ao sistema de informações comuns relativas ao sistema de informação de eficiência energética - UE n° 662014
 RO - Informații privind informațiile comune referitoare la informațiile de eficiență energetică - UE n° 662014
 SK - Informácie o informáciách spoločných týkajúcich sa informácií o energetickej účinnosti - UE n° 662014
 SI - Informacije o informacijah skupnih, ki se nanašajo na informacije o učinkovitosti energije - UE n° 662014
 SV - Informationen om informationen för de gemensamma uppgifterna om information om energisnållighet - UE n° 662014
 TR - Enerji verimliliği bilgileriyle ilgili ortak verilerle ilgili bilgiler - UE n° 662014
 UK - Інформація щодо спільних даних щодо інформації про енергетичну ефективність - UE n° 662014
 DE - Informationen für die gemeinsame Angabe von Informationen über die Energieeffizienz - UE n° 662014
 FR - Informations relatives aux données communes relatives aux informations sur l'efficacité énergétique - UE n° 662014
 ES - Información relativa a los datos comunes relativos a la información sobre la eficiencia energética - UE n° 662014
 PT - Informações relativas aos dados comuns relativos às informações sobre a eficiência energética - UE n° 662014



HE

לקוחה יקרה, לקוח יקר,

זה עתה רכשת מוצר של דה דיטריך. 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 דיטריך 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 דיטריך 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 דיטריך 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.



www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

4.....	בטיחות וכללים חשובים.....
6.....	1 • איכות הסביבה.....
7.....	2 • התקנה.....
10.....	3 • הצגה.....
11.....	4 • שימוש.....
11.....	בחירת כלי בישול.....
11.....	בחירת אזור בישול.....
11.....	הפעלה - כיבוי.....
12.....	כיוון עוצמה.....
12.....	הוריון או דואוון.....
12.....	כיוון טיימר.....
13.....	טיימר עצמאי.....
13.....	מקש ELAPSED TIME.....
13.....	נעילת מקשים.....
14.....	פונקציה ICS.....
14.....	פונקציה RECALL.....
15.....	פונקציה SWITCH.....
15.....	פונקציה BOIL.....
15.....	בטיחות והמלצות.....
17.....	5 • תחזוקה.....
18.....	6 • תקלות.....
19.....	7 • טבלה אנרגטית.....

בטיחות וכללים חשובים

הוראות בטיחות חשובות - יש לקרוא בעיון ולשמור לשימוש עתידי.

ניתן להוריד את המידע על המכשיר מאתר האינטרנט של המותג. 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.

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.

הכיריים מצוידות במנגנון בטיחות לילדים הנועל את השימוש בכיריים במהלך

בישול או כאשר הכיריים אינן בשימוש (ראה פרק:

שימוש במנגנון הבטיחות לילדים).

מכשיר זה תואם את ההנחיות והתקנונים האירופאים התקפים לגביו.

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.

בישול בשמן או שומן על הכיריים וללא השגחה עלול להיות מסוכן ולגרום לשרפה.

לעולם אין לנסות לכבות אש עם מים. נתקו את החיבור לחשמל וכסו לאחר מכן

את הלהבה עם מכסה או שמיכת כיבוי אש.

אזהרה: נדרשת השגחה על תהליך הבישול. בישול קצר דורש השגחה רציפה.

סכנת דליקה: אין לאחסן חפצים על גבי אזורי הבישול.

אם המשטח נסדק, יש לנתק את המכשיר מחשמל כדי למנוע התחשמלות.



בטיחות וכללים חשובים

אין להשתמש בכיריים לפני החלפת המשטח מזכוכית. יש להימנע מזעזועים עם כלי הבישול: למרות שמשטח הזכוכית הוויטרו קרמי עמיד מאוד הוא עדיין שבריר. 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.

אין להשתמש בנייר אלומיניום במהלך הבישול. לעולם אין להניח על הכיריים מוצרים עטופים בנייר אלומיניום או ארזים בכלי אלומיניום. האלומיניום יימס ויזיק לצמיתות למכשיר.

אין לאחסן תכשירי ניקוי וחומרים דליקים בארון שמתחת לכיריים. 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 (60Hz/50Hz) ללא כל התערבות נוספת.

בתום השימוש, יש לכבות את הכיריים באמצעות לוח הפיקוד ולא לסמוך על פונקציית זיהוי הסירים האוטומטי.

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.

לעולם אין להשתמש במכשיר ניקוי באדים לתחזוקת הכיריים.

המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת הפעלה מרחוק נפרדת.

אזהרה: יש להשתמש רק במגני כיריים של היצרן, כפי שמפורט בהוראות השימוש או באלה המשולבים במכשיר. השימוש במגנים שאינם מתאימים עלול לגרום לתאונות.



1. איכות הסביבה

שמירה על איכות הסביבה

עצה לחיסכון באנרגיה
בישול עם מכסה תואם היטב לסיר חוסך באנרגיה.
השימוש במכסה מזכוכית מאפשר שליטה מלאה
בבישול.

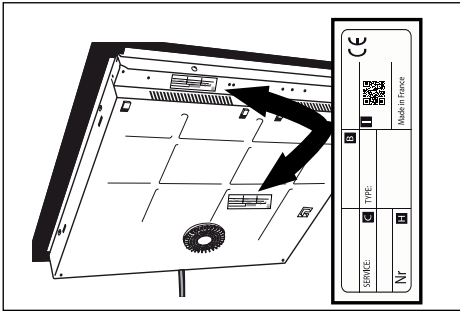
הסמל מעיד כי אין להשליך את המכשיר
עם הפסולת הביתית הרגילה.
המכשיר מכיל כמות גדולה של חומר
הניתן למיחזור. החומר הניתן למיחזור
מסומן בסמל זה שפירושו שיש להשליך



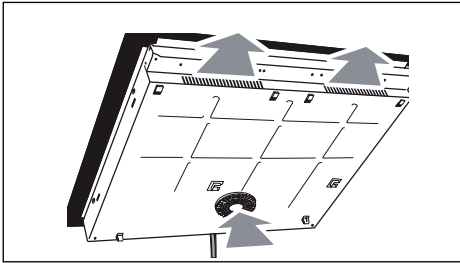
את המכשירים המשומשים בנקודות איסוף מורשות.
נא לפנות לרשות המקומית או למפיץ לגבי נקודות
איסוף מכשירי החשמל המשומשים הקרובות. כך
מיחזור המכשירים המאורגן על ידי היצרן יעשה
בתנאים הטובים ביותר, בהתאם לצו האיחוד
האירופי על פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני.
גם מספר חומרי האריזה של המכשיר ניתנים
למיחזור. ניתן לסייע למיחזור המכשיר ולהגנה על
איכות הסביבה על ידי מסירתו בנקודת האיסוף
העירונית המיועדת לכך. אנו מודים לך על שיתוף
הפעולה לשמירה על איכות הסביבה.

הוצאה מהאריזה

הסירו את כל חלקי האריזה המגנים על הכיריים. בדקו והקיפו 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.



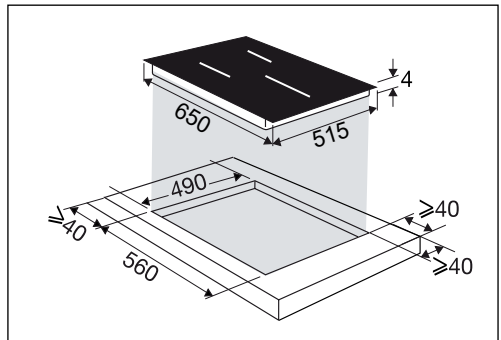
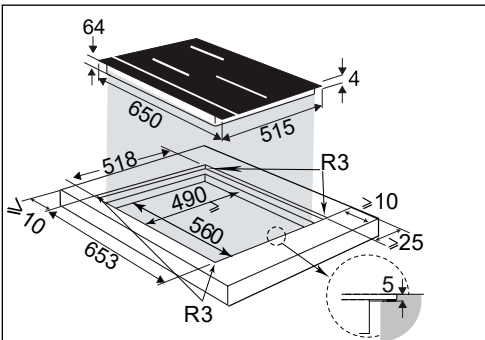
שירות:	סוג:
--------	------



בינוי

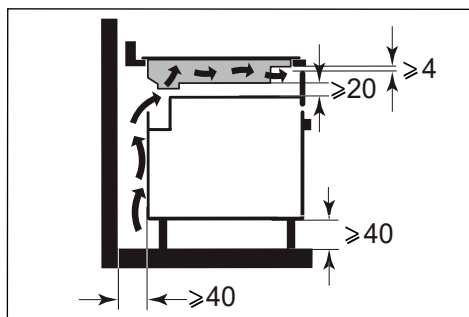
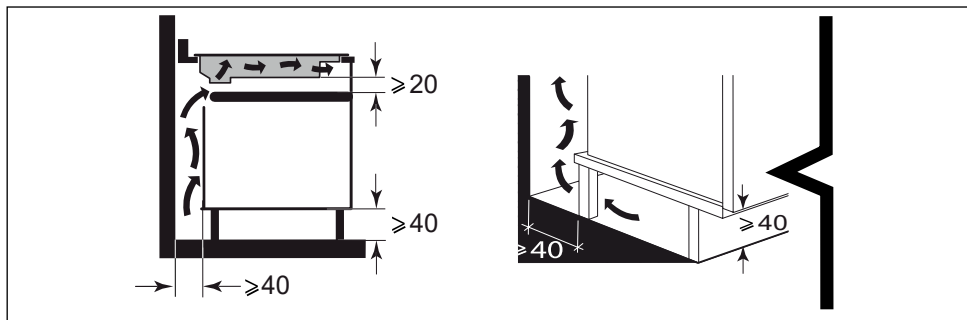
יש לבדוק שכניסות ויציאות האוויר אינן חסומות. יש לקחת בחשבון את ההוראות בנוגע למידות הבינוי (במילימטרים) של משטח העבודה שעליו יותקנו הכיריים. יש לוודא זרימת אוויר תקינה בין הצד הקדמי והצד האחורי של הכיריים.

התקנה על השיש התקנה שטוחה

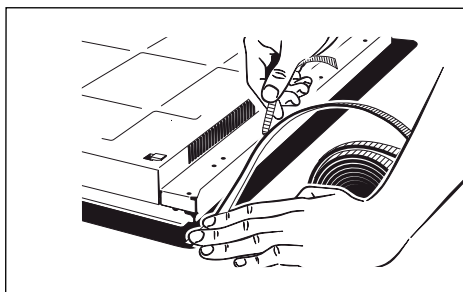
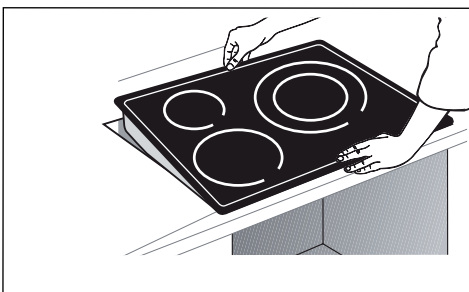


2. התקנה

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 אפיייה 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 האורור של הכיריים על ידי פתח בצד הארון (8 ס"מ X 5 ס"מ).



חיבור לחשמל

חובה לחבר את הכיריים לרשת החשמל באמצעות התקן מפסקק אומינפולארי בהתאם לכללי ההתקנה שבתוקף. יש לשלב את התקן הניתוק בחיווט הקבוע.

זהו את הכבל של הכיריים.

(א) חוט ירוק- צהוב

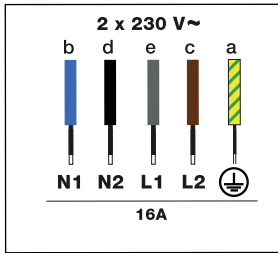
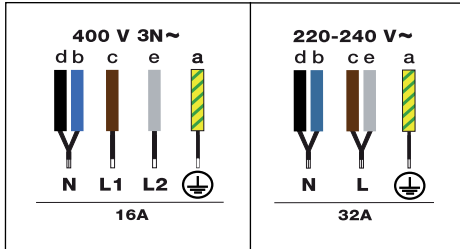
(ב) כחול

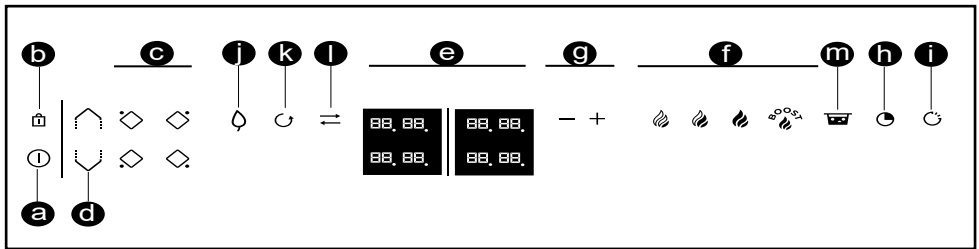
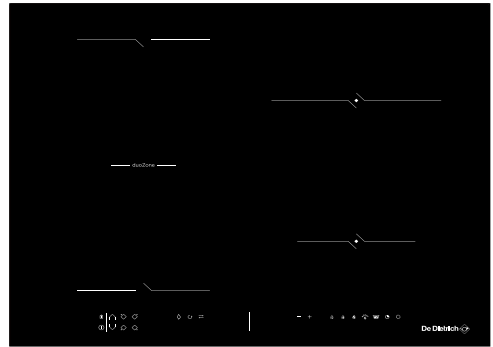
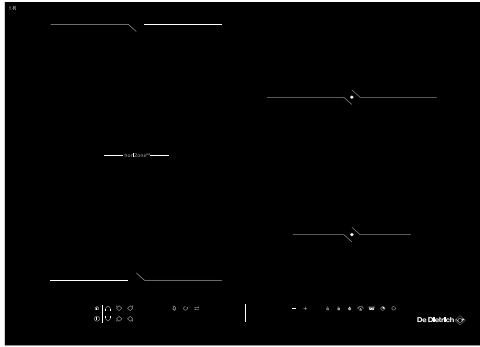
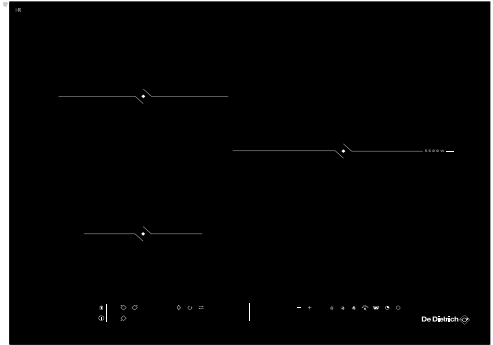
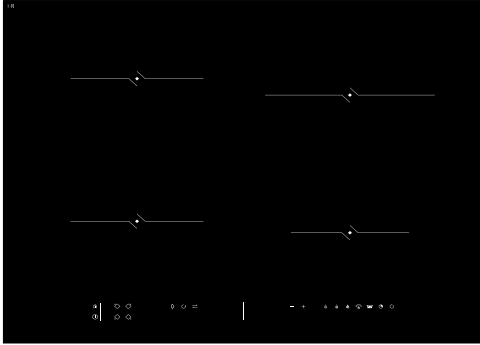
(ג) חום

(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.





- פונקציה ICS = **j**
- פונקציה Recall = **k**
- פונקציה Switch = **l**
- פונקציה Boil = **m**

- מילון מונחים ללוח הבקרה**
- הפעלה/ כיבוי = **a**
 - נעילה/ Clean Lock = **b**
 - בחירת אזור הבישול = **c**
 - הורידן או דואזון = **d**
 - צג = **e**
 - הגדרה קבועה מראש = **f**
 - הגדרת עוצמה / זמן = **g**
 - טיימר = **h**
 - פונקציה Elapsed time = **i**



4.1 בחירת כלי הבישול

כאשר משתמשים בהספק המרבי (Boost) במספר אזורים ביחד, יש לבדוק מהו המיקום הטוב ביותר לכלי הבישול בלי להתייחס לתצורות.

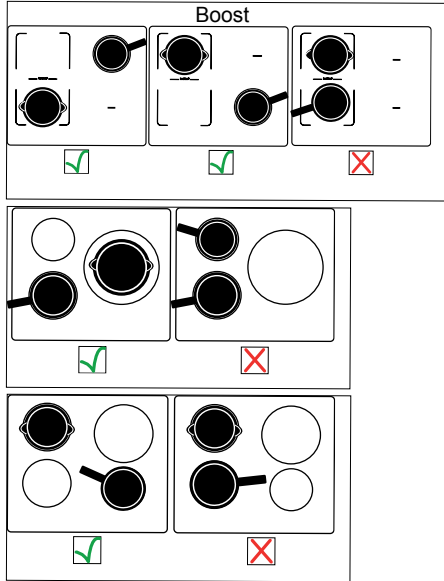
רוב כלי הבישול מתאימים לאינדוקציה. רק זכוכית, חרס, אלומיניום ללא תחתית מיוחדת, נחושת וסוגים של פלדות אל-חלד בלתי מגנטיות אינם פועלים עם בישול באינדוקציה.



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 הבקרה.



4.2 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 תחתית הסיר (מ"ס)	הספק מקסי של האזור (וואט)	קוטר אזור הבישול (מ"ס)
18 - 10	2000 /2400	*16
22 - 11	2800	18
24 - 12	3100 /3700	*23
32 - 15	5500 /3700	*28
18 - אובאלי - סיר לבישול דג	3700	הריזון
	3700	דואזון
22 - 11	2800	אזור 1/2

4.3 הפעלה- כיבוי

לחצו על מקש הפעלה / עצירה ①. "0" מהבהב על כל אזור במשך 8 שניות.



אם לא אותר אף כלי, בחרו את האזור שלכם.



כאשר משתמשים במספר אזורים ביחד, הכיריים מנהלות את פיזור ההספק על מנת לא לעבור את ההספק המרבי של הכיריים.

אם הכלי אותר, "0" מהבהב עם נקודה. לאחר מכם תוכלו להגדיר את העוצמה הרצויה. ללא ציון הספק חשמלי על ידכם, אזור הבישול נכבה באופן אוטומטי.



כוונו את העוצמה החדשה על-ידי לחיצה על מקש + או - .
 הצליל שנשמע מאשר את הפעולה שלכם לאחר מספר רגעים.
 הערה: הערכים חייבים להיות בין

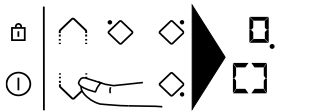
- 1 ו-3 עבור 
- 4 ו-11 עבור 
- 12 ו-19 עבור 

4.5 הוריון או דואזון

— Horizone^{tech} / — Duozone —




בחירת האזור החופשי מתבצעת על-ידי מקש




הגדרת העוצמה והטיימר מתבצעת כמו עבור אזור רגיל. לכיבוי האזור, לחצו לחיצה ארוכה




על מקש  , נשמע צליל ארוך והצגים נכבים או סמל H (חום שירי) מופיע.
 לחיצה על מקש האזור הקדמי או האחורי של האזור תפסיק את הפונקציה ותעביר את ההגדרות לאזור הנבחר.

4.6 הגדרת טיימר

לכל אזור בישול יש טיימר ייעודי. ניתן להפעיל אותו מיד כאשר אזור הבישול מתחיל לפעול.
 להפעלה או שינוי, הקישו על מקש  טיימר.

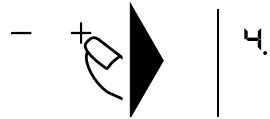


עצירת אזור / הכריים

לחצו לחיצה ממושכת על מקש האזור  נשמע צליל ארוך והצג נכבה או סמל H (חום שירי) מופיע.
 לחצו על מקש הפעלה / כיבוי לכיבוי מלא של הכריים.





4.4 הגדרת עוצמה

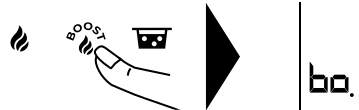
הקישו על מקש + או - כדי לכוון את העוצמה מ-1 עד 19 או מ-1 עד 14 (Power Management).



בעת ההפעלה ניתן לעבור ישירות לעוצמה מרבית (פרט ל-boost) על ידי לחיצה על מקש "-" של האזור.

הגדרות קבועות מראש:
 ארבעה מקשים עומדים לרשותכם לגישה ישירה לרמות עוצמה קבועות מראש:

- = עוצמה 2 - שמירה על חום 
- = עוצמה 10 - בישול על אש נמוכה 
- = עוצמה 19 - טיגון קצר 
- = עוצמה מרבית. 




ניתן לשנות ערכים אלה, למעט עבור BOOST. דרך הפעולה:
 יש לכבות את הכריים.

- בחרו  או  או  על-ידי לחיצה ארוכה על המקש.





ניתן לעצור את הספירה לאחר שבתהליך על ידי לחיצה ארוכה על מקש בחירת האזור.

4.7 מקש ELAPSED TIME

פונקציה זו מאפשרת תצוגה של הזמן שחלף משינוי העוצמה עבור אזור שנבחר. הפעלת 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 הטיימר מראה זמן, לא ניתן לשנות זמן זה במשך 5 שניות לאחר הלחיצה על  כעבור 5 שניות, זמן הבישול ניתן לשינוי.

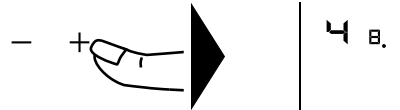
4.8 נעילת מקשים

בטיחות לילדים

הכיריים מצוידות במנגנון בטיחות לילדים הנועל את השימוש בכיריים במהלך בישול או כאשר הכיריים אינם בשימוש (כדי לשמר את ההגדרות שלכם). מטעמי בטיחות, רק מקש העצירה ומקשי בחירת האזור נשארים פעילים ומאפשרים כיבוי או ניתוק של אזור חימום.



ולאחר מכן על מקשי + או -.

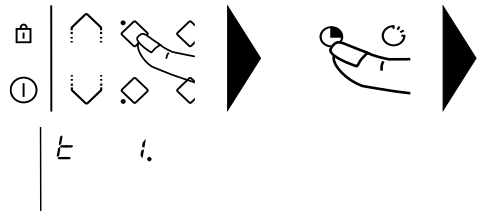


להקלה על הגדרת פרק זמן ממושך מאוד, ניתן להגיע ישירות ל-99 דקות על ידי לחיצה מההתחלה על מקש -.

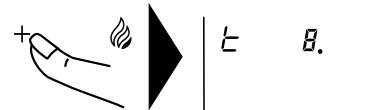
בסיום הבישול מופיע 0 על הצג ונשמע צליל. למחיקת מידע זה, לחצו על כל מקש פיקוד באזור הבישול הרלוונטי. אחרת, הכיבוי ייעשה בתוך מספר דקות. כדי לעצור את הטיימר במהלך הבישול, לחצו בו-זמנית על מקש + ועל מקש -, או חזרו ל-0 עם המקש -.

טיימר עצמאי

פונקציה זו מאפשרת למדוד זמן בלי לבצע בישול. - בחרו אזור שאינו בשימוש.



- לחצו על מקש  - כוונו את הזמן עם מקש +. האות "t" מהבהבת על הצג.




- עם סיום ההגדרה, האות "t" הופכת לקבועה והספירה לאחר מתחילה.



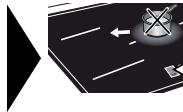
4.9 פונקציה ICS Intelligent Cooking System בישול חכם

הפונקציה מאפשרת למצוא את אזור הבישול הטוב ביותר בהתאם לקוטר כלי הבישול. דרך הפעולה:
הניחו את הכלי על האזור (לדוגמה: 28 ס"מ). (Ø28). בחרו עוצמה Boost, ניתן גם לבחור פרק זמן.

לחצו על מקש . סמל ICS מופיע על הצג



או שהאזור שנבחר הוא המתאים ביותר לכלי ו-"ICS" 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.

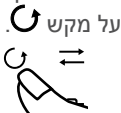


הערה: הכיריים חייבות להיות קרות להפעלת פונקציה זו.

4.10 פונקציה RECALL

פונקציה זו מאפשרת הצגת הגדרות "עוצמה וטיימר" האחרונות של כל אזורי הבישול שנכבו לפני פחות מ-3 דקות.

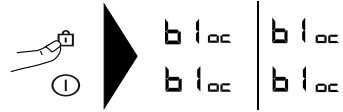
לשימוש בפונקציה זו יש לשחרר את נעילת הכיריים. לחצו על מקש הפעלה / עצירה ולחצו לחיצה קצרה



כאשר הכיריים פועלות, הפונקציה מאפשרת החזרה של הגדרות העוצמה והטיימר של האזור/ים שנכבה/ו לפני פחות מ-30 שניות.


נעילה

לחצו על מקש . עד הופעת סמל הנעילה "bloc" על הצגים ועד הישמע הצליל המאשר את הפעולה.



כיריים נעולות בפעולה

תצוגת אזורי הבישול שבפעולה מראה לסירוגין את העוצמה ואת סמל הנעילה. כאשר לוחצים על מקשי העוצמה או הטיימר של אזורי הבישול בפעולה:
"bloc" מופיע למשך 2 שניות ונעלם. שחרור נעילה

לחצו על מקש  עד שסמל הנעילה "bloc" 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  (מנעול). נשמע צליל והסמל "bloc" מהבהב על הצג.

לאחר זמן מוגדר מראש, המנעול יבוטל באופן אוטומטי. יישמעו שני צלילים ו"bloc" נכבה. ניתן להפסיק את פונקציית ה-Clean lock בכל עת על ידי

לחיצה ארוכה על מקש .



צליל יישמע כאשר המים הגיעו לרתיחה והסמל "Boil" מופיע על הצג.

שפכו את הפסטה ואשרו על ידי לחיצה על מקש "Boil".

ברירת המחדל המופיעה על הצג היא משך בישול של 8 דקות.

עם זאת, ניתן לעדכן את העוצמה ואת זמן הבישול המוצעים.

צליל נשמע בסיום הבישול.

הערה: חשוב שהמים יהיו בטמפרטורת החדר בתחילת הבישול כדי למנוע שיבוש בתוצאה הסופית.

לשימוש בפונקציה זו אין להשתמש בסיר יציקה.

ניתן להשתמש בפונקציה זו לבישול כל מזון הדורש מים רותחים.

4.11 פונקציה SWITCH

פונקציה המאפשרת להעביר סיר מאזור לאזור תוך שמירה על ההגדרות המקוריות (עוצמה וזמן).

לחצו לחיצה קצרה על מקש



סמלים == == מופיעים על הצג. בחרו את אזור הבישול שאליו אתם רוצים להזיז את הכלי.

ההגדרות מועברות לאזור הבישול הנבחר, אתם יכולים להעביר את הסיר אל אזור הבישול החדש.

4.12 פונקציה BOIL

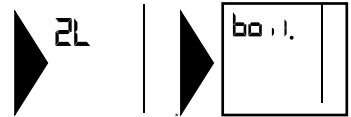
פונקציה זו מאפשרת להרתיח ולשמור על הרתיחה של מים, לשימוש בבישול פסטה לדוגמה.

בחרו את אזור הבישול שלכם, לחצו לחיצה קצרה

על מקש "Boil".



ברירת המחדל של כמות המים היא 2 ליטר אבל ניתן לשנות אותה בעזרת מקשים + או -.



הגדירו את כמות המים הרצויה (מחצי ליטר עד 6 ליטר).

אשרו על ידי לחיצה על סמל "Boil" או המתינו מספר שניות והאישור יתבצע באופן אוטומטי. הבישול מתחיל.

עצה לחיסכון באנרגיה

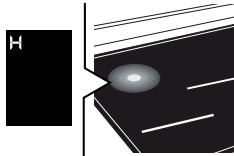
בישול עם מכסה תואם היטב לסיר חוסך באנרגיה. השימוש במכסה מזכוכית מאפשר שליטה מלאה בבישול.

4.13 בטיחות והמלצות

חום שירי

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.

במקרה של הפעלת מנגנון הבטיחות הזה, הודעה על ניתוק אזור הבישול תוצג כ-"AS" באזור הפיקוד וישמע צליל במשך כ-2 דקות. לחצו על כל אחד מהמקשים כדי לעצור אותו.

 עלולים להישמע צלילים הדומים לתקתוק של שעון קיר.

צלילים אלה נשמעים במהלך פעילות הכיריים ונעלמים או פוחתים בהתאם לתצורת החימום. גם שריקות עשויות להישמע בהתאם לדגם ולאיכות כלי הבישול. רעשים אלה תקינים, הם חלק מטכנולוגיית האינדוקציה והם אינם מעידים על תקלה.

 איננו ממליצים להשתמש באביזרי הגנה לכיריים.

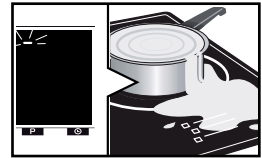
הגבלת חום

כל אזור בישול מצויד בחיישן הבטיחות 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 - וישמע צליל.

מערכת "Auto-Stop" עצירה אוטומטית

אם שכחתם לכבות תבשיל, הכיריים מצוידות בפונקציית בטיחות Auto Stop המנתקת באופן אוטומטי את אזור הבישול לאחר זמן מוגדר מראש (בין שעה ל-10 שעות בהתאם לעוצמה שנבחרה).

תחזוקה

לכלוך 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.



בהפעלה ראשונה

תצוגה מאירה מופיעה. התופעה תקינה. התצוגה תעלם אחרי 30 שניות.

מערכת החשמל מקצרת או רק צד אחד פועל.
חיבור הכיריים אינו תקין. 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.

בהפעלה ראשונה

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 D1: טמפרטורה נמוכה מ-5°C.

במהלך השימוש

הכיריים אינן פועלות, התצוגה מראה - ונשמע צליל.

יש 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 משמיעים 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.

האורור ממשך 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 phases de cuisson des étages électriques - UE n° 662914
- DE: Informations für die elektrischen Kochstufen - Pro-Modellserie - UE n° 662914
- GB: Dryingstage for categorising the household appliances - UE n° 662914
- IE: Informations sur les phases de cuisson des étages électriques - UE n° 662914
- IT: Informazioni concernenti le fasi di cottura degli elettrodomestici - UE n° 662914
- ES: Información sobre las fases de cocción de los electrodomésticos - UE n° 662914
- LT: Informacijos apie elektrinių viryklės etapus - UE n° 662914
- NL: Informatie over de elektrische kookniveaus - UE n° 662914
- PL: Informacje dotyczące etapów gotowania w urządzeniach kuchennych - UE n° 662914
- PT: Informações relativas aos níveis de aquecimento dos eletrodomésticos - UE n° 662914
- SK: Informácie o fázach varenia v elektrických zariadeniach - UE n° 662914
- SI: Informacije o fazah kuhanja v električnih aparatih - UE n° 662914

Symbol	Value	Unit	Symbol	Value	Unit
Model identification	LEKX01F LEKX02F LEKX03F LEKX04F		Model identification	LEKX01F LEKX02F LEKX03F LEKX04F	
Rating plate			Rating plate		
Type of hob	Induktion **		Type of hob	Induktion **	
Total power	7000 7000 7000 7000	W	Total power	7000 7000 7000 7000	W
Number of cooking zones and/or areas	4 3 4 3		Number of cooking zones and/or areas	4 3 4 3	
Heating technology (injection cooking zone and/or area) or cooking power, solid plates	Induktion **		Heating technology (injection cooking zone and/or area) or cooking power, solid plates	Induktion **	
For circular cooking zones or areas: diameter of usual surface area per electric cooking zone or area related to the nearest 5 mm	1 Ø 2 Ø 3 Ø 4 Ø 5 Ø	mm	For circular cooking zones or areas: diameter of usual surface area per electric cooking zone or area related to the nearest 5 mm	1 Ø 2 Ø 3 Ø 4 Ø 5 Ø	mm
For electric heating zones or areas: length and width of usual surface area per electric cooking zone or area related to the nearest 5 mm	6 LxW 7 LxW 8 LxW	mm	For electric heating zones or areas: length and width of usual surface area per electric cooking zone or area related to the nearest 5 mm	6 LxW 7 LxW 8 LxW	mm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1 EC _{max,100%} 2 EC _{max,100%} 3 EC _{max,100%} 4 EC _{max,100%} 5 EC _{max,100%} 6 EC _{max,100%} 7 EC _{max,100%} 8 EC _{max,100%}	Wh/kg	Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1 EC _{max,100%} 2 EC _{max,100%} 3 EC _{max,100%} 4 EC _{max,100%} 5 EC _{max,100%} 6 EC _{max,100%} 7 EC _{max,100%} 8 EC _{max,100%}	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{max,100%}	Wh/kg	Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{max,100%}	Wh/kg

