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

CZ2100172_00 09-24

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

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

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TABLE DES MATIÈRES

FR

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 5

ENVIRONNEMENT 8

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT 8

Conseil économie d'énergie 8

INSTALLATION DE VOTRE TABLE 9

DÉBALLAGE 9

ENCASTREMENT 10

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE 11

DESCRIPTION 17

PRÉSENTATION DU BANDEAU 17

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL 19

Gestion des paramètres 19

CHOIX DU RÉCIPIENT 19

SÉLECTION DE FOYER 20

MISE EN MARCHE - ARRÊT 21

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE 21

Accès direct 22

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE 23

VERROUILLAGE DES COMMANDES (sécurité enfant) 23

FONCTIONS DE CUISSON 24

La fonction Boil 29

La fonction Gril 29

La fonction Blanchir 29

SÉCURITÉS & RECOMMANDATIONS 32

ENTRETIEN 34

Entretien de la table 34

Entretien de la hotte 34

TABLE DES MATIÈRES

FR

ANOMALIES ET SOLUTIONS 35
À la mise en service 35
À la mise en marche 35
En cours d'utilisation 35
TABLEAU ECO-CONCEPTION 36
SERVICE APRÈS-VENTE 38

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES - LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.
Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

Votre appareil est conforme aux directives et réglementations européennes auxquelles il est soumis.
Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes sans expérience et connaissance, si elles sont correctement surveillées ou si elles ont été correctement informées ou formées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent les risques qui en résultent.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre : Utilisation de la sécurité enfant).

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface, car ils peuvent devenir chauds.

ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte nécessite une surveillance continue.
Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les zones de cuisson.
Une cuisson avec de l'huile ou de la matière grasse effectuée sur une table, et sans surveillance peut être dangereuse et donner lieu à un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais coupez l'alimentation de l'appareil avant de couvrir la flamme avec par exemple un couvercle ou une couverture anti-feu.

Si la surface est fissurée, déconnecter l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.
Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus en verre.
Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installations en vigueur. Un moyen de déconnexion doit être incorporé dans la canalisation fixe. Votre table de cuisson est prévue pour fonctionner en l'état sous une fréquence de 50 Hz ou 60 Hz (50 Hz / 60 Hz), sans aucune intervention particulière de votre part.
L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé dont le nombre de conducteurs 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.
Veillez à ce qu'aucun cordon d'alimentation branché à proximité de la table de cuisson n'entre en contact avec les zones de cuisson.

MISE EN GARDE : Afin qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, ce dernier doit être conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne. Renseignez-vous auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.
Utilisez uniquement des protections de tables conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson, référencées dans la notice d'utilisation comme étant adaptées, ou incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections non appropriées peut provoquer des accidents.
Évitez les chocs avec les récipients : la surface 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.
Évitez 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.

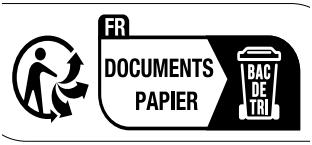
Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.
L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

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.

Si vous imprimez ce document, pensez à trier !



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.

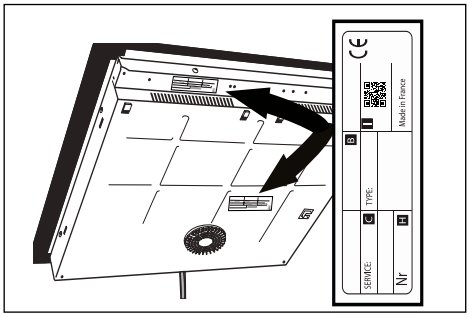
• 1 INSTALLATION DE VOTRE TABLE

FR

DÉBALLAGE

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

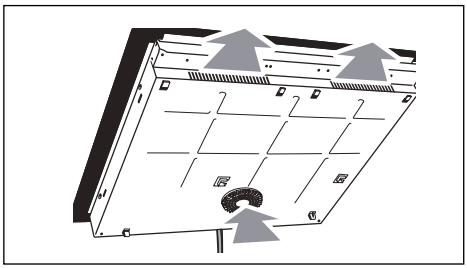
Service:	Type:



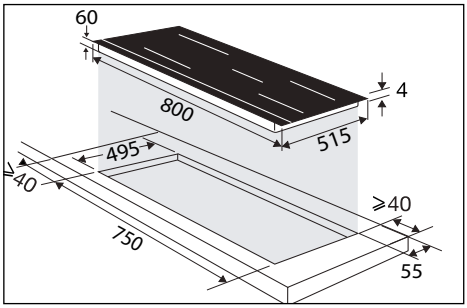
• 1 INSTALLATION DE VOTRE TABLE

ENCASTREMENT

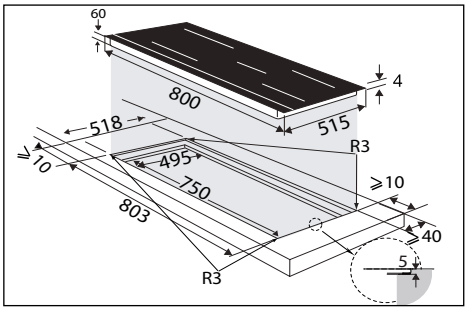
Vérifiez que les entrées et les sorties d'air soient bien dégagées. Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson.
Il faut penser que votre plaque nécessite un encastrement particulier.
En effet, il ne s'agit pas là d'une plaque de cuisson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



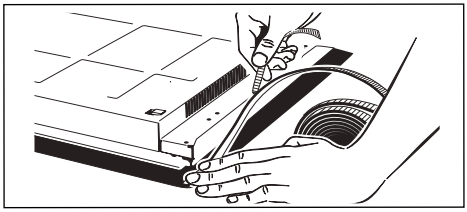
- Encastrement sur plan de travail (voir schéma)



- Encastrement à fleur de plan de travail (voir schéma)



Coller le joint d'étanchéité sur le pourtour du verre de la table de cuisson.

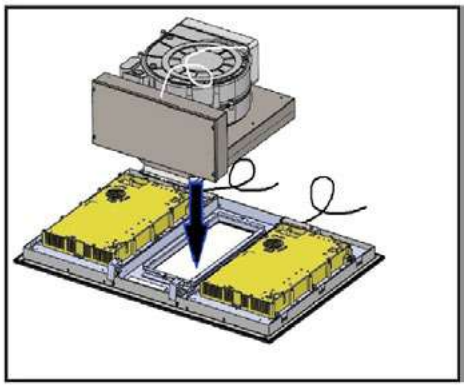


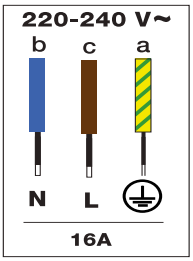
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

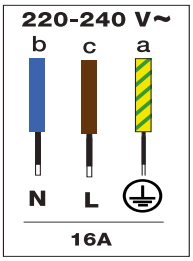
a) vert-jaune
b) bleu
c) marron

À la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un code s'affiche sur le clavier de commande (cet affichage est réservé le cas échéant à votre Service Après-Vente, l'utilisateur de la table ne doit pas en tenir compte).
Ces informations disparaissent après environ 30 secondes.

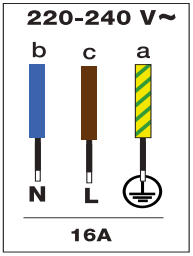




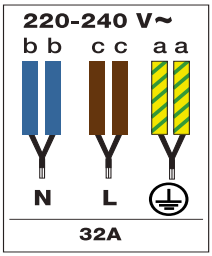
Zone côté gauche



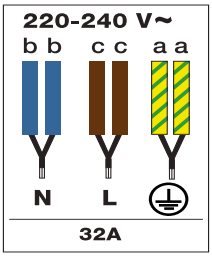
Zone côté droit



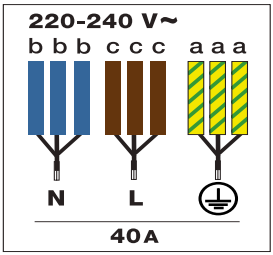
Hotte



Combiné zones droite et gauche



Combiné 1 zone + hotte

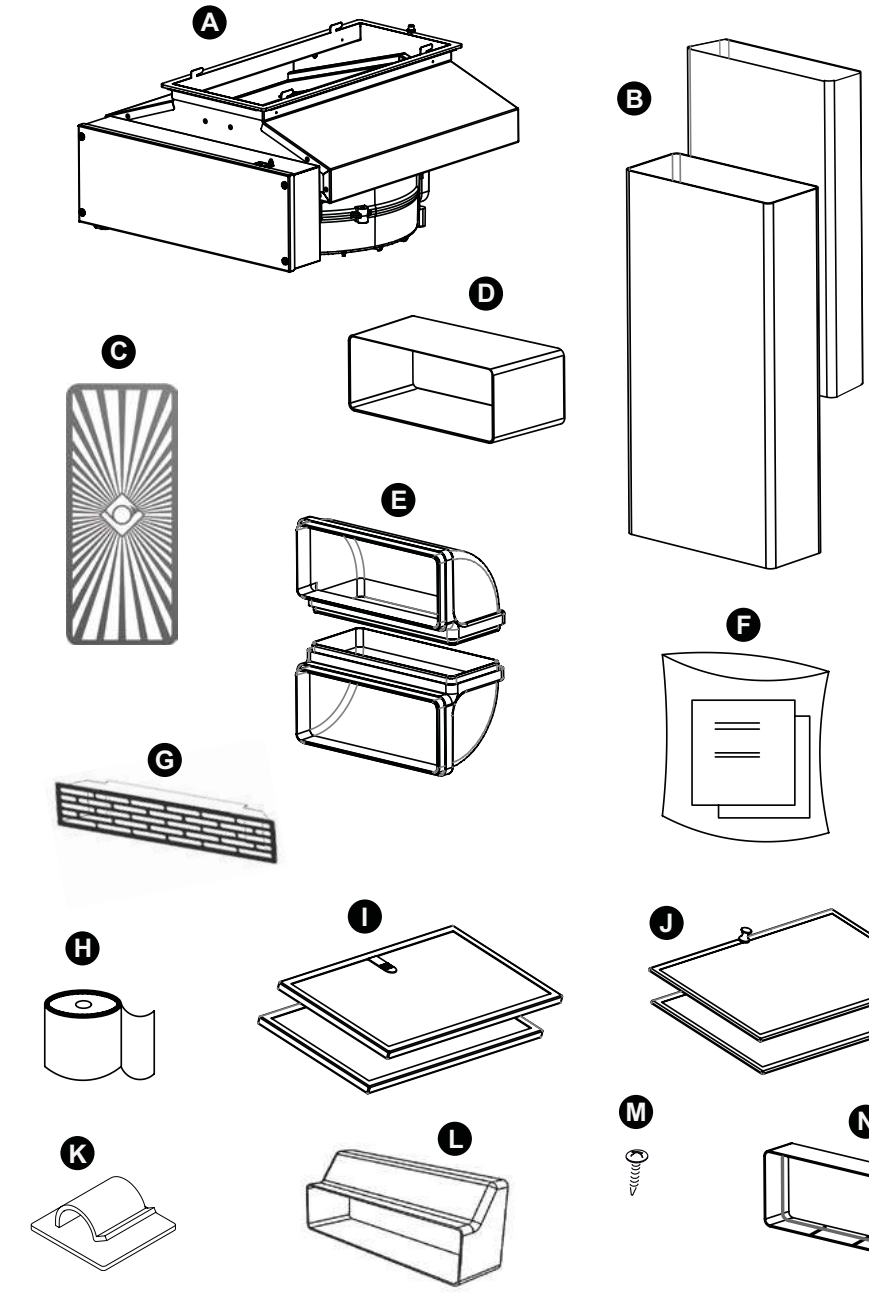


Combiné zones droite, gauche + hotte

• 1 INSTALLATION DE VOTRE HOTTE

FR

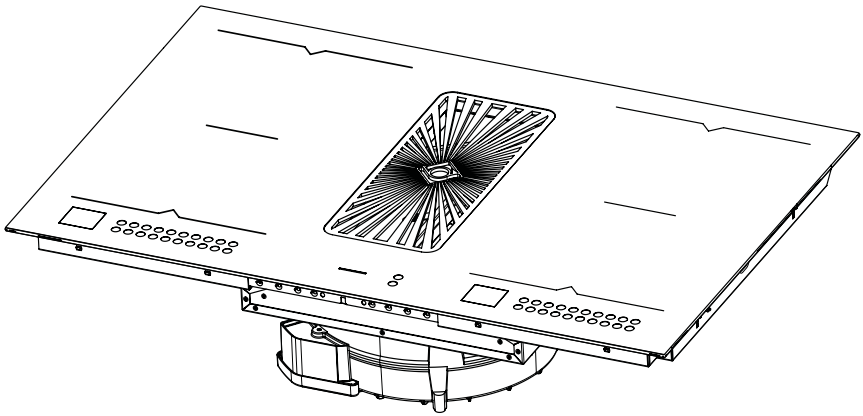
PRÉSENTATION

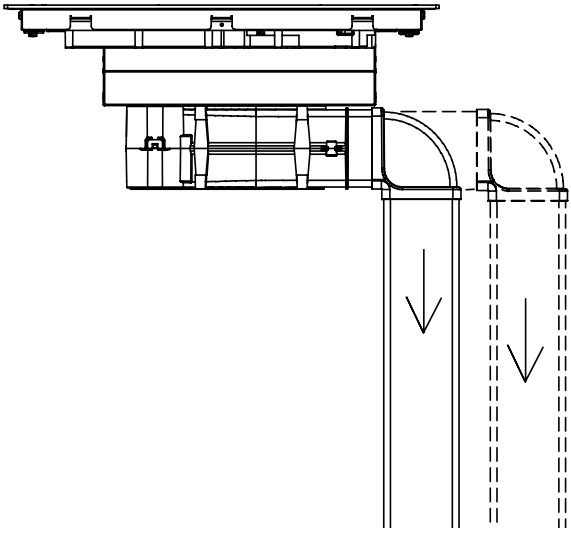


• 1 INSTALLATION DE VOTRE HOTTE

IDENTIFICATION

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



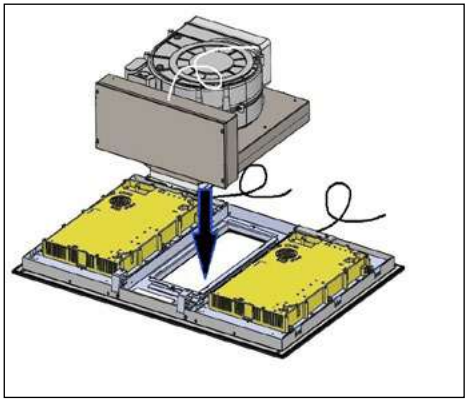


• 1 INSTALLATION DE VOTRE HOTTE

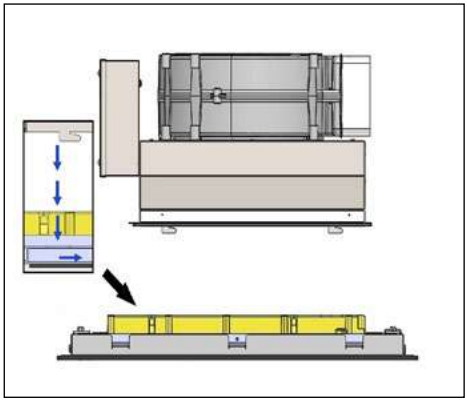
Avant toute opération d'installation, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.

OPÉRATIONS TECHNIQUES

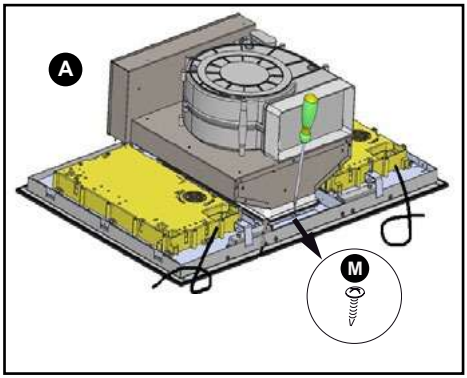
Placez la plaque de cuisson renversée sur une surface adéquate, en préservant le verre de toute rayure. Sortez la hotte de l'emballage et installez-la comme indiqué.



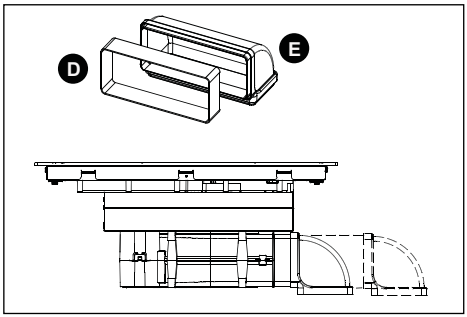
Les crochets métalliques de la hotte filtrante doivent être insérés dans les fentes spécifiques, comme indiqué.



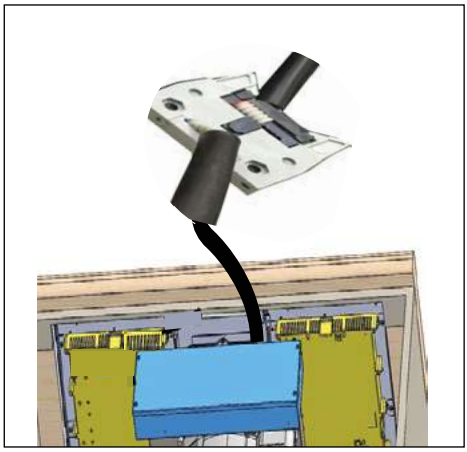
Après avoir accroché la hotte (A) à la plaque de cuisson, fixez-la à l'aide de la vis métrique (M) fournie, à utiliser comme indiqué.



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

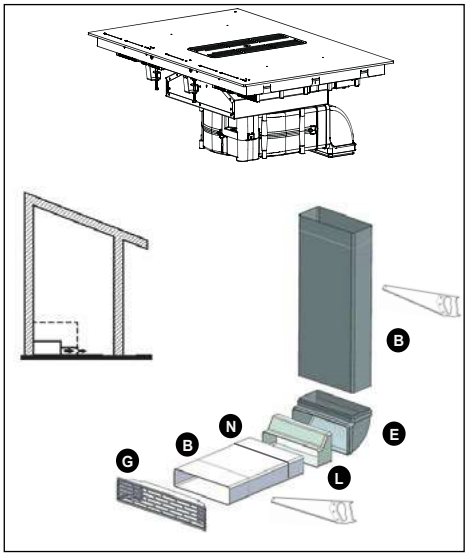


Les commandes situées sous la vitre de la plaque de cuisson ont un câble, qui doit être connecté au boîtier de commande.

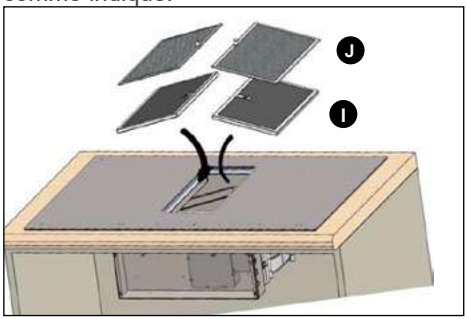


Encastrez la table avec la hotte intégrée.

EN CAS DE FONCTIONNEMENT PAR RECYCLAGE



La sortie d'air du produit doit être reliée à l'ouverture du meuble afin de recycler l'air évacué dans la cuisine. Un kit de canalisation (B) avec une grille (G) à l'extrémité est à installer dans le meuble. Ce kit est fourni avec le produit. Des filtres à charbon (I) sont nécessaires dans cette configuration. Ils doivent être installés comme indiqué.

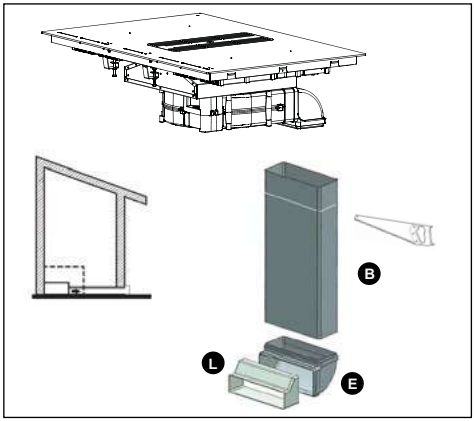


Les filtres à charbon (I) sont situés juste en dessous des filtres à graisse (J), ils doivent donc être installés avant les filtres à graisse.

Conseil

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

EN CAS DE FONCTIONNEMENT PAR EVACUATION



La sortie d'air du produit doit être reliée à l'extérieur de la maison. Le conduit à installer entre la sortie d'air du produit et

l'extérieur de la maison n'est pas fourni avec l'appareil.

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

Conseil

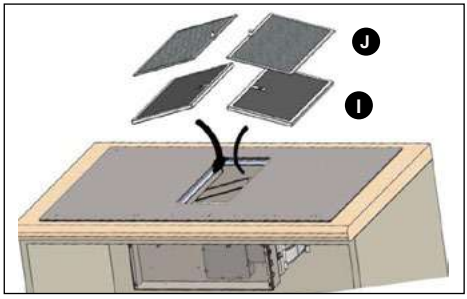
En cas de fonctionnement en gaine, le nombre de coudes doit être limité, car chaque courbe diminue l'efficacité de la canalisation d'un mètre linéaire. Évitez tout changement brusque de direction dans la canalisation.

Le conduit relié à la sortie d'air du ventilateur doit avoir une section constante de 220 × 90 mm. Le conduit doit être fabriqué dans un matériau approuvé par la réglementation en vigueur. Le non-respect des instructions mentionnées ci-dessus peut entraîner des problèmes de performance ou de bruit, pour lesquels aucune garantie ne sera fournie.
Nous vous conseillons de coller les conduits et les coudes entre eux (sauf l'adaptateur (D) à la sortie de la hotte) ou d'utiliser l'adhésif (H) fourni pour faciliter une éventuelle intervention SAV.

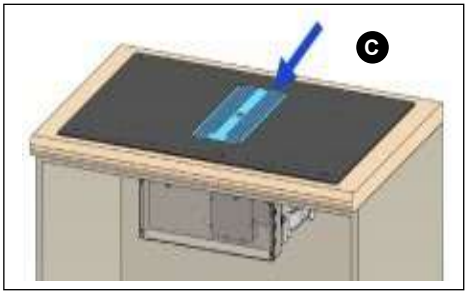
Le produit est équipé de conduits de section 220 × 90 mm et 220 × 55 mm.

LES OPÉRATIONS FINALES

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



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



CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

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

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

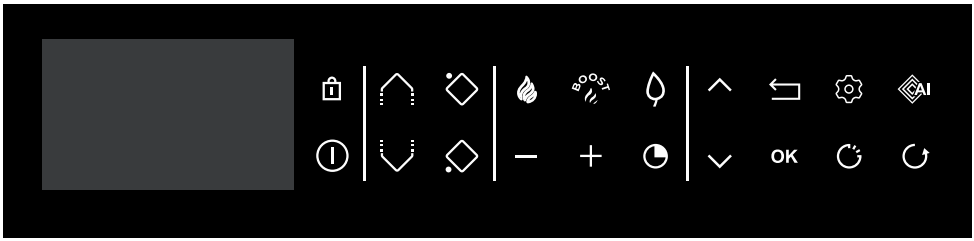
Le raccordement à l'alimentation électrique doit se faire au moyen d'une fiche et peut également être effectué par l'utilisateur final.

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

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

2 DESCRIPTION

PRÉSENTATION DU BANDEAU



Lexique clavier

On / Off

Verrouillage / Clean Lock

Horizone

Choix zone de cuisson

Réglage puissance / Temps

Minuterie

Navigation (haut / bas)

Retour arrière

OK Validation / OK

Paramètres

Accès direct

Puissance

Boost

Fonction

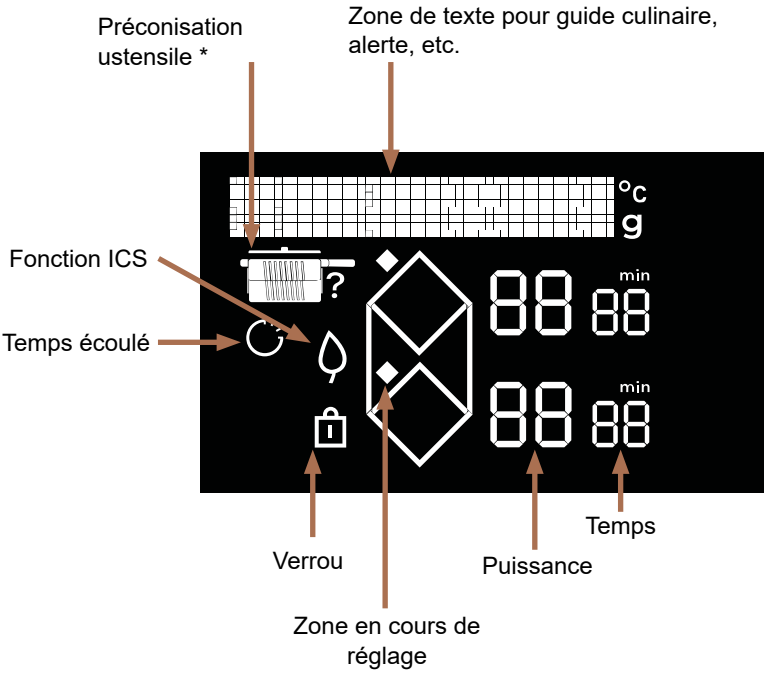
Fonction ICS

Fonction Elapsed time

Assistant culinaire

Fonction Recall

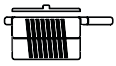
Lexique afficheur

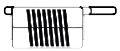


*** Préconisation ustensile**

Poêle

Poêle avec couvercle

 Casserole avec un couvercle

 Casserole

• 3 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

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

GESTION DES PARAMÈTRES

Faire un appui sur la touche ⚙ pour accéder aux paramètres :

- **Langue** (Français par défaut)
- **Luminosité** (5 graduations possibles)
- **Maintenance** : En cas de problème, vous avez accès au menu Maintenance.Lors d'un contact avec le SAV, les codes produits affichés dans le diagnostic pourront vous être demandés. L'option « Réinitialiser » vous permet de rétablir votre appareil en réglage usine.

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

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

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

⚠ **Assurez vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles du tableau électrique.**

CHOIX DU RÉCIPIENT

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

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

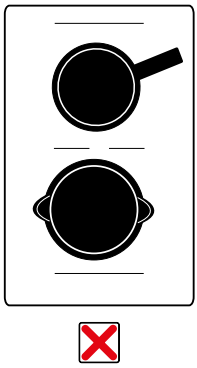
⚠ **Évitez de poser des récipients sur le clavier de commande.**

SÉLECTION DE FOYER

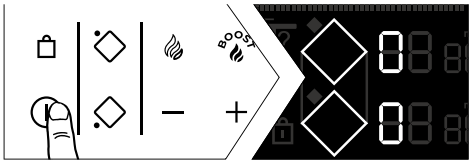
Vous disposez de plusieurs foyers sur lesquels déposer les récipients. Sélectionnez celui qui vous convient, en fonction de la taille du récipient.
Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur de puissance se mettra à clignoter et le foyer ne fonctionnera pas, même si le matériau du récipient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

Diamètre du foyer (cm)	Puissance max du foyer (Watts)	Diamètre du fond du récipient (cm)
Horizone	4800	18 - Ovale - poissonnière
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 ci-dessous.

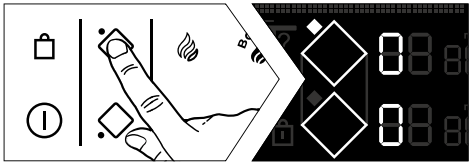


⏻ MISE EN MARCHE - ARRÊT

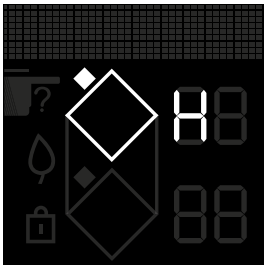


Appuyez sur la touche ⏻.
Un «0» s'affiche sur chaque foyer disponible pendant 8 secondes.
La table de cuisson détecte automatiquement les récipients.

Lorsqu'un récipient est détecté, le «0» clignote avec un point sur la zone détectée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée, sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.
Si aucun récipient n'est détecté, sélectionnez votre foyer :



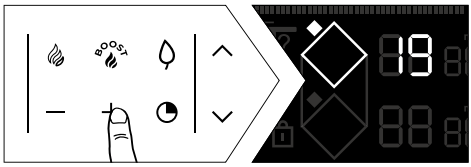
Arrêt d'une zone / table



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

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

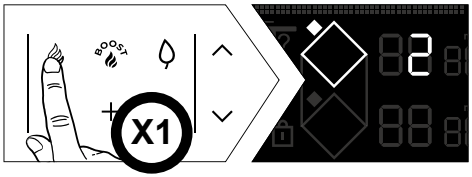
Appuyez sur la touche + ou - pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 19.

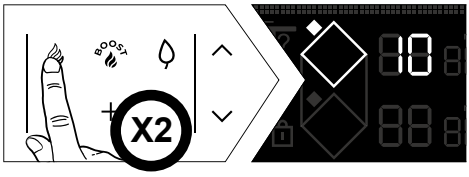


Lors de la mise en marche, vous pouvez passer directement en puissance maximum (hors boost) en appuyant sur la touche **–** de la zone .

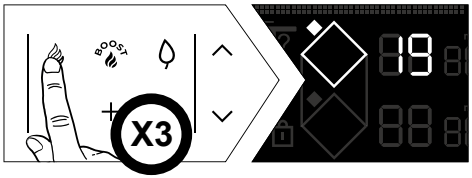
Accès direct

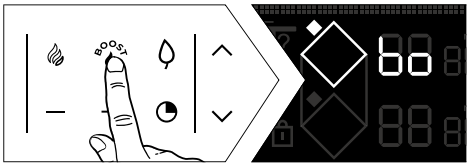
Deux touches sont à votre disposition pour accéder directement à des niveaux de puissances préétablies :





Boost : puissance maximale





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

Procédez ainsi :
La table de cuisson doit être éteinte, l'afficheur doit être allumé :
- Affichage des deux losanges afin d'accéder aux réglages des accès directs.

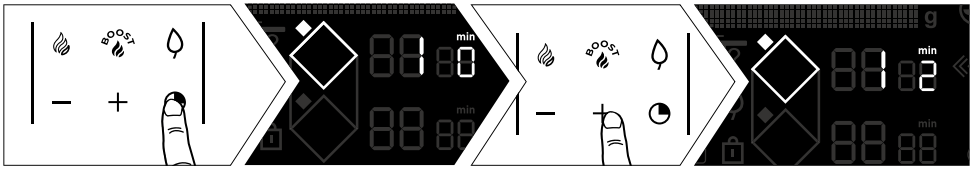
• Premier réglage
- Faire un appui long sur .
- Réglez la nouvelle puissance comprise entre 1 et 3 (pour maintenir au chaud) par appui sur la touche + ou - .
- Faire un appui sur un pour valider, un bip valide votre action.

• Deuxième réglage
- Refaire un appui long sur .
- Réglez la nouvelle puissance comprise entre 4 et 11 (pour mijoter) par appui sur la touche + ou - .
- Faire un appui sur un pour valider, un bip valide votre action.

• Troisième réglage
- Refaire un appui long sur .
- Réglez la nouvelle puissance comprise entre 12 et 19 (pour saisir) par appui sur la touche + ou - .
- Faire un appui sur un pour valider, un bip valide votre action.

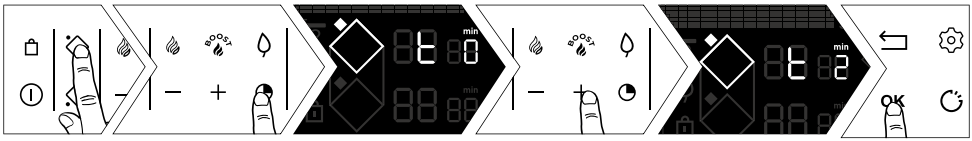
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

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.



Pour faciliter le réglage de temps très long, vous pouvez accéder directement à 8 heures en appuyant dès le départ sur la touche -.
Un appui sur la touche - réduit le temps heure par heure jusqu'à 2 heures puis 99 minutes.
En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip vous prévient. Pour éteindre, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. À défaut, le bip s'arrêtera au bout de quelques instants. Pour arrêter la minuterie en cours de cuisson, appuyez simultanément sur les touches + et - .

Minuteur indépendant
Cette fonction permet de minuter un évènement sans lancer de cuisson en sélec-ctionnant une zone non utilisée.
Vous pouvez arrêter un décompte en cours par un appui long sur la touche de sélection du foyer.



VERROUILLAGE DES COMMANDES (sécurité enfant)

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

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

Table verrouillée en fonctionnement

Quand vous appuyez sur les touches de puissance ou de minuterie des zones en fonctionnement :
Le symbole se mets a clignoter.

Déverrouillage

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

Fonction CLEAN LOCK

Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage. Pour activer Clean lock :

Faites un appui court sur la touche

Un bip est émis et le symbole clignote dans l'afficheur.

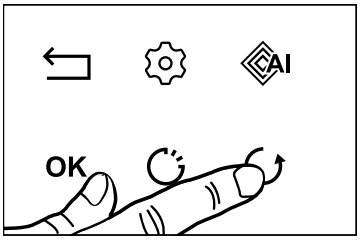
Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis. Vous avez la possibilité d'arrêter le Clean lock à tout moment par un appui long sur la touche .

FONCTIONS DE CUISSON

Fonction RECALL

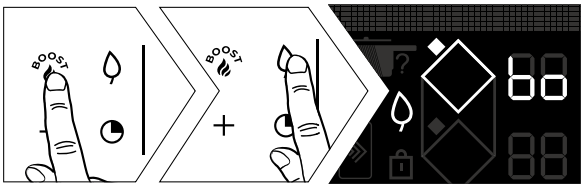
Cette fonction permet d'afficher les derniers réglages «puissance et minuterie» de tous les foyers éteints depuis moins de 3 minutes.
Pour utiliser cette fonction, la table doit être déverrouillée.
Appuyez sur la touche Marche / Arrêt, puis faites un appui sur

Lorsque la table fonctionne, la fonction permet de rappeler les réglages de puissance et de minuterie du (ou des) foyer(s) éteint(s) depuis moins de 30 secondes.
La fonction Recall ne fonctionne pas «après arrêt de la table».



Fonction ICS (Intelligent Cooking System)

Cette fonction permet d'optimiser le choix du foyer en fonction du diamètre des récipients utilisés.Procédez ainsi :
- posez le récipient sur un foyer (ex.: Ø28 cm).
- appuyez sur boost puis sur .

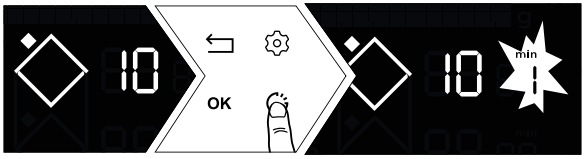


NOTA: La table doit être froide pour utiliser cette fonction.

- soit le foyer choisi est le mieux adapté au récipient et disparaît pour laisser apparaitre les paramètres de cuisson initiaux.
- soit le foyer choisi n'est pas le mieux adapté au récipient, l'afficheur indique alors le foyer le plus adapté et les réglages sont transférés automatiquement sur celui-ci

Fonction ELAPSED TIME

Cette fonction permet d'afficher le temps écoulé depuis la dernière modification de puissance sur un foyer choisi.
Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche .
Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné.



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

Remarque : si un temps est affiché sur la minuterie, attendre 5 secondes pour pouvoir modifier le temps de cuisson
Passé ces 5 secondes, le temps est modifiable.

Fonction assistant culinaire

Sous cette fonction sont regroupés : Recettes / Boil / Gril / Blanchir.
Votre table dispose d'un guide culinaire vous proposant une sélection de recettes. Ce mode de cuisson sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer.

La table doit être allumée, faire un appui sur pour accéder au différentes fonctions.

Lors de l'utilisation de votre table en mode Recette, nous préconisons d'utiliser les ustensiles ci-dessous. En fonction de la recette, le type d'ustensile sera préconisé à l'écran.

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

Ne pas de poser de récipients sur l'écran de commande cela endommagerait votre produit

Sélection de recettes

Afin d'obtenir des résultats de cuisson optimaux, il convient d'utiliser des reci-pients inox pour toutes les recettes hormis les recettes crèpes et pancakes qui ont été optimisées avec un ustensile à fond rapporté.

Nous vous proposons une séléction d'aliments pour lesquels la table préconise et programme automatiquement une puissance et une durée de cuisson en fonction du type ou de la quantité souhaitée.

Recette	Famille	Ingrédient	Finition (si nécessaire)
	Viandes	Boeuf	Fin Moyen Épais
		Steak haché	Frais Surgelé
		Agneau	Cotelettes
		Porc	Côte moyenne Côte épaisse
		Canard	Magret Aiguillettes
		Volaille	Blanc Cuisse
	Produit de la mer	Filets Darnes Pavés	
		Poisson entier	Petit Rond Plat
		Crabes	Pocher Pocher ECO*
		Crevettes	Pocher Pocher ECO* Griller
		Moules	500 / 1000 g
		Noix de Saint Jacques	200 / 500 g
	Légumes	Tomates Courgettes Aubergines Poivrons Oignons	
		Champignons	Taillés Entiers
		Pommes de terre blanchies	
		Épinards	

Recette	Famille	Ingrédient	Finition (si nécessaire)
	Desserts	Chocolat fondu Crêpes Pancakes Brioche / Pain perdu Caramel	
	Oeufs	Au plat Omelette Brouillés À la coque Mollets Durs De caille	
	Pâtes / Riz	Pâtes sèches	Penne Penne ECO* Spaghetti Spaghetti ECO* Tagliatelles Tagliatelles ECO* Coquillettes Coquillettes ECO* Complètes
		Pâtes fraiches	100 / 150 / 200 g
		Riz	Blanc Complet Vénéré

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

La fonction Boil

Cette fonction permet de faire bouillir une quantité d'eau et de maintenir son ébullition sans débordement pour faire cuire des pâtes par exemple.
Positionnez votre récipient sur un foyer.
Réglez la quantité d'eau désirée (de 0.5 à 6 litres) via les touches ⌄ / ⌃.
La table vous propose le foyer le mieux adapté.
Validez en appuyant sur **OK**
La cuisson démarre.
Un bip retentit lorsque l'eau atteint l'ébullition et un message sur l'écran vous demande d'ajouter les ingrédients. Lorsque cela est fait, appuyez sur **OK** pour valider.
Le temps et la puissance s'affichent. Vous pouvez néanmoins les ajuster à votre convenance.
Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.

NOTA : Il est important que la température de l'eau soit à température ambiante au départ de la cuisson car cela fausserait le résultat final.
Pour cette fonction, ne pas utiliser de récipient en fonte, ni de couvercle. Vous pouvez également utiliser cette fonction pour faire cuire tout aliment nécessitant une cuisson dans l'eau bouillante.

La fonction Gril

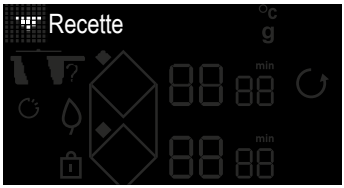
Cette fonction permet d'utiliser l'accessoire grill De Dietrich sur la zone jumelée afin de faire griller des aliments en évitant la sur-cuisson et l'excès de matière grasse. L'accessoire grill n'est pas fourni avec la table, il est disponible chez votre revendeur.

La fonction Blanchir

Cette technique de cuisson consiste à faire cuire des légumes dans de l'eau arrivée à ébullition pendant quelques minutes, puis de les tremper dans de l'eau glacé pour interrompre la cuisson.
Cela permet de conserver la couleur vive des légumes mais aussi leur texture Cette fonction permet de préparer les légumes en les portant à ébullition 5 mi-nutes maximum.
Sélectionnez la quantité d'eau dans laquelle sont plongés vos légumes.
Positionnez votre récipient avec les ingrédients sur un foyer.

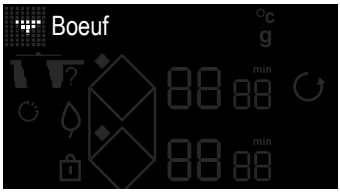
Exemple de recette d'une pièce de boeuf :

» Allumer la table ⏻
» Faire un appui sur ⚙

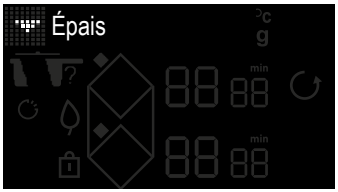


» Sélectionnez le menu « Recettes » à l'aide des touches ⌄ / ⌃
» Validez le choix « Recettes » à l'aide de la touche **OK**

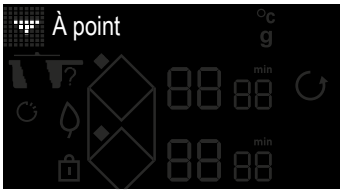
» Sélectionnez le menu « Viandes » à l'aide des touches ⌄ / ⌃
» Validez le choix « Viandes » à l'aide de la touche **OK**



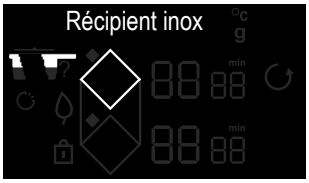
» Sélectionnez le menu « Boeuf » à l'aide des touches ⌄ / ⌃
» Validez le choix « Boeuf » à l'aide de la touche **OK**



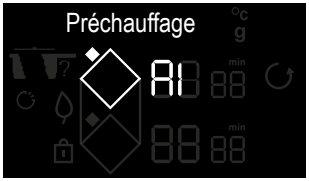
» Sélectionnez l'épaisseur de votre pièce de boeuf à l'aide des touches ⌄ / ⌃
» Validez le choix de l'épaisseur avec la touche **OK**



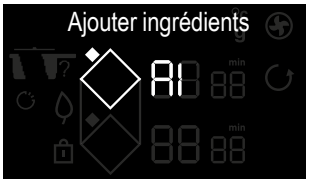
» Sélectionnez la finition de cuisson souhaitée à l'aide des touches ⌄ / ⌃
» Validez le choix de la finition avec la touche **OK**



» L'afficheur de la table vous préconise un récipient permettant un résultat de cuisson optimale, ainsi que la zone adéquate pour effectuer la cuisson.
» Validate with the key **OK**.
» Press the key. **ON / OFF**.

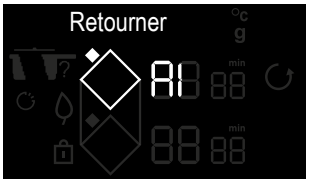


» Placez l'ustensile sur la zone, puis validez avec la touche **OK**.
» Une phase de préchauffage à vide s'initie.



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

» Aprés avoir déposé l'ingrédient, appuyez sur la touche **OK**
» Le temps de cuisson de la première face de la pièce boeuf commence à décompter.



» À mi-temps, un bip retentit, l'afficheur vous invite à retourner la viande.
» Après l'avoir retourné, appuyez sur la touche **OK**
» La deuxième phase de cuisson débute.

» À la fin de la cuisson, la table émet une série de bips.
» Un appui sur ^ vous permet de rajouter du temps de cuisson.

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

SÉCURITÉS & 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.

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 de commande.
- Objet métallique posé sur les touches de commande.

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

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

Système « Auto-stop »

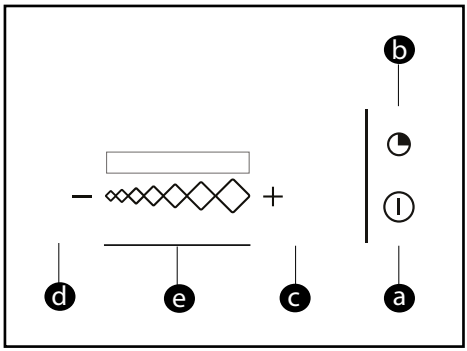
Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité « **Auto-Stop** » qui coupe automatiquement la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).

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

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

Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

3 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL



Lexique clavier

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

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

Modification de la vitesse :
Faites glisser votre doigt sur le slider pour modifier la vitesse du ventilateur. Les LEDs s'éclairent en fonction de la vitesse de la hotte.
Retour automatique de vitesse :
À la vitesse maximum, la hotte effectue un retour automatique à la vitesse inférieure au bout de 9 minutes.

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

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

Saturation des filtres
Après 30 heures de fonctionnement, tous les voyants clignotent simultanément pour indiquer que les filtres à graisse sont saturés et doivent être nettoyés ou remplacés. Un appui long sur la touche minuterie ◔ permet d'éteindre les LEDs et de réinitialiser le processus.

Conseil
Éviter de frotter les récipients sur la grille.

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.

ENTRETIEN DE LA HOTTE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, l'appareil doit toujours être débranché de l'alimentation électrique.
Si le cordon d'alimentation subit des dommages, il ne peut être remplacé que par le service après-vente ou par un personnel expérimenté.
N'essayez pas de modifier ou de réparer l'appareil, car cela pourrait entraîner un grand danger. Les opérations d'entretien ou de réparation doivent être effectuées par un personnel expérimenté.
En cas d'anomalie, l'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique.
Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.
Un entretien précis est la garantie d'un bon fonctionnement et de bonnes performances de l'appareil dans le temps.
Le filtre à graisse peut être nettoyé soit à la main, soit au lave-vaisselle.
Le nettoyage des filtres se fait en fonction de l'utilisation, mais au moins une fois tous les deux mois.
Le remplacement des filtres à charbon se fait en fonction de l'utilisation, mais au moins une fois tous les six mois.
Le fond du support de filtre de la grille est équipé d'un bouchon d'évacuation pour permettre de vider l'accumulation d'eau.
Il est recommandé de nettoyer l'appareil à l'eau tiède et au savon doux. Les produits abrasifs doivent être évités.
Ne pas laver la grille au lave vaisselle.

• 5 ANOMALIES ET SOLUTIONS

À 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 dès premières cuissons. L'appareil est neuf. Faites chauffer chaque zone pendant une demi-heure avec une casserole pleine d'eau.

À 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.**

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.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE nr° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014

IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações relativas a placas eléctricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om elektriska hällar för hushållbruk - UE n° 66/2014

		Symbol	Value											Unit	FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σύμβολο EN: Symbol ES: Símbolo IT: Simbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol. FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμητική τιμή EN: Value ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värde. FR: Unité CS: Jednotka DA: Enhed DE: Einheit EL: Μονάδα EN: Unit ES: Unidad IT: Unità di misura NL: Eenheid PL: Jednostka PT: Unidade SK: Jednotka SV: Enhet.
Model identification			LXK7Z23F	LXK7Z63F											FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning.
Rating plate															FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskilt DE: Typenschild EL: Πινακίδα στοιχείων EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **												FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** *FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcia SV: Induktion*
Total power			74.00	74.00										W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	4											FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών παρασκευής μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los fogos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller ytor att laga.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **												FR:Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massive kogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δι' ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø												cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektrický ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στο πλησιέστερο 5 mm EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø												cm	
	3	Ø												cm	
	4	Ø												cm	
	5	Ø												cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	40x23										cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlená na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλεμένα στο πλησιέστερο 5 mm EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: anchura y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida electricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW	40x23	40x23										cm	
	8	LxW												cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	FR:Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Whkg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Whkg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180	180										Whkg	FR:Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ProductFichecompliantto commissiondelegatedregulation(EU)No65/2014

9000106600

	Value	Unit	
Supplier'sname ortrademark	**DE DIETRICH**		ITIl nome o il marchiodel fornitore;BGИмеили търговскамаркадоставчика;FIvalmistajan nimi tai tavaramerkki;LVjegādātāja nosaukums vai preču zīme; PTnome do fornecedoreou marcacomercial;SVLeverantörensnamn ellervarumärke;FRnom du fournisseurou marque;CSnázev nebo obchodní značka výrobce;HRnaziv ili zaštitni znak proizvođača;MTisem il-forniturjewk-marka kummerċjali tal-fegħu; RO denumireasau marcacomercială a furnizorului;ELΟνομακατασκευαστήηεμπορικήσήμανση;
Model identifier	**DPH4840BT-01**		ITmodello; BGидентификаторнамодела;FImalli; LVjēgladātāja modeļa identifikators;PTIdentificadorde modelo; SVLeverantörensmodellbeteckning; FRmodèle; CSmodel; HRmodel; MT-identifikatur tal-mudell tal-fornitur; RO identificatorul de model al furnizorului;ELΜοντέλο;
AnnualEnergyConsumption- AEChood	**29**	kWh/a	ITIndice di efficienza energetica;BGГодишнатаконсумацияенергия;Fienergiatehokkuusindeksi;LVenergopatēriņšgadā; PTconsumo anual de energia;SVDenårligaenergiförbrukningen;FRconsommation d'énergieannuelle; CSindex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI- konsum annwaltal-enerġija;ROconsumul anual de energie;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης;
EnergyEfficiencyClass	**A++**		ITclasse di efficienza energetica;BGкласпо енергийнаефективност;Fienergiatehokkuusluokka;LVenergoefektivitātesklase; PTclasse de eficiência energética;SVEnergieffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité énergétique;CSTřídaenergetickéúčinnosti; HRklasa energetskeučinkovitosti; MTI- klassital-effiċjenzaenerġetika;ROclasa de eficienţă energetică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	**37.8**	%	ITefficienza fluidodinamica; BGаеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuus; LVhidrodinamiskāefektivitāte ; PTeficiência da dinâmica dos fluidos; SVflödestekniskaeffektivitet; FRefficacité fluidodynamique ; CSúčinnédynamickéúčinnosti; HRučinkovitost dinamike fluida; MT-effiċjenza fluwidodinamika;ROeficienta fluido-dinamică; ELΔυναμικήρευστοδυναμικήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiencyclass	**A**		ITclasse di efficienza fluidodinamica; BGкласпо аеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuusluokka; LVhidrodinamiskāsefektivitātes klase; PTclasse de eficiência dinâmica dos fluidos; SVflödestekniskaklassen; FRclasse d'efficacité fluidodynamique du modèle; CSTřídaflukční dynamické účinnosti; HRklasa učinkovitosti dinamike fluida; MT-klassital-effiċjenzafluwidodinamika;ROclasa de eficienţă fluido-dinamică;ELΚατηγορίαρευστοδυναμικήςαπόδοσης
Light Efficiency- LEhood	**N.A.**	lux/W	ITefficienza luminosa; BGефективносттанасветяване;Fivalotehо; LVgaismasjauma efektivitāte; PTeficiência de iluminação; SVBelysningseffektivteten;FRefficacité lumineuse; CSsvětelná účinnost; HRučinkovitost svjetla; MTI-effiċjenzatal-tidwil;ROeficienta iluminării;ELΦωτεινήαπόδοση
Lighting EfficiencyClass	**N.A.**	lux	ITclasse di efficienza luminosa; BGкласпо ефективносттанасветяване;Fivalotehоluokka; LVgaismasjauma efektivitātes klase; PTclasse de eficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité lumineuse du modèle; CSTřídasvětelné účinnosti; HRklasa učinkovitosti svjetla; MT-klassital-effiċjenzatal-tidwil;ROclasa de eficienţă a iluminării;ELΚατηγορίαφωτεινήςαπόδοσης
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	**75.6**	%	ITefficienza di filtraggiodel grassi;BGефективностнафилтриранемазнини;Firasvansuodatustehokkuus;LVtauku filtrēšanasefektivitāte; PTeficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektiviteten;FRefficacité de filtrationdes graisses;CSúčinnost filtrace tuků; HRučinkovitost filtriranja masnoća; MTI-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassi;ROeficienta de filtrare a grăsimilor; ELΑπόδοσημετρούμενουτου λίπους
GreaseFilteringEfficiencyclass	**C**		ITclasse di efficienza del filtraggiodi grassi;BGкласът наефективносттанафилтрирванемазнини;Firasvansuodatustehokkuusluokka; LVtauku filtrēšanasefektivitātes; PTclasse de eficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité de filtrationdes graisses du modèle; CSTřídaúčinnosti filtracetuků; HRklasa učinkovitosti filtriranjamasnoća; MTI-klassital-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROclasa de eficienţă a filtrării grăsimilor; ELΚατηγορίαπόδοσηςτουφίλτρουλίπους
Minimum AirFlowin normaluse	**350**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza minima; BGдебитътприминималенкласспост нанормалноизползване;Filmavirtausminimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie minimālā ātrumanormālātrežimā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade mínima; SVLuftflöde vid minimi undernormalbruk;FRdébit d'air à la vitesse minimale ; CSpr ůtokvzduchu přiminimálním výkonu; HRprotokzrakena maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàminima tal-apparat waqtiżu normali;ROdebitul de aer la turaţiaminimă ; ELΡοήμαζαπρώτηταχύτητα;
Maximum AirFlowin normaluse	**500**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza massima; BGдебитътпримаксималнатакласпост нанормалноизползване;Filmavirtausmaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie maksimālā ātrumanormālātrežimā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade máxima; SVLuftflöde vidmaximihastighet undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse maximale ; CSpr ůtokvzduchu přimaximálním výkonu; HRprotokzrakena maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàmassima tal-apparat waqtiżu normali;ROdebitul de aer la turaţiamaximă; ELΡοήμαζαπρώτηταχύτητα;
AirFlowat intensive/boost setting	**680**	m^3/h	ITflusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BGдебитът напосочената интензивенрежим;двс инвитаежа;Filmavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVgaisa plūsmas ātrumsintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTvalordo fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SV luftflöde vid intensiveller boostinställning ; FRle débit d'air en mode intensif ou «boost» ; CSpr ůtokvzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRprotokzraka u uvjetima intenzivnog korištenjail i pojačanja; MTI-flussital-arjametà l- apparatt kun qiegħed bl-użu tal-modalità intensiva; RO debitul de aer în modul intensiv sau accelerat.;ELΡοήματοσύ ουνθήκεςέντονηςλειτουργίαςηπερίοδοςώσης;
A-weightedSoundPowerEmissionat minimum speed	**54**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A del le emissioni di rumore alla potenza minima; BGнивотонаакоустичнозвукенивонаадгулиранеприминимална скорост; Filmel ypäästöjen A-painotettuäänitehotaso minimiteholla; LVA-izsvērotāskaļuma līmeņa jaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normālārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima ; SVLuftburetaksutsläpp buller för A-viktad ljudeffektutsläpp vid minimi undernormalbruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse minimale; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přiminimálním výkonu; HRponderirana zvučna snaga A razine buke na minimalnoj snazi; MTI-emissjonijietukustiċi tal-ġewwiel-ħoss fl-arja, ippeżati għall-frekwenza A fil-veloċità minima; RO putereaacustică ponderată A a emisiilorsonore transmise prin aer la turaţia minimă disponibilă; EL Σταθμισμένηακουστικήισχύς Α των εκπομπών θορύβουστην ελάχιστη ταχύτητα;
A-weightedSoundPowerEmissionat maximum speed	**58**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza massima; BGнивотонаакоустичнозвукенивонаадгулиранепримаксимална скорост; Filmelvoiden A-painotettuäänitehotaso maksimiteholla; LVA izsvērotāskaļuma jaudas emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normālārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima ; SVLuftburetaksutsläpp buller för A-viktad ljudeffektutsläpp vid maximi hastighet undernormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse maximale; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přimaximálním výkonu; HRponderirana zvučna snaga A razine buke na maksimalnoj snazi; MTI-emissjonijietukustiċi tal-ġewwiel-ħoss fl-arja, ippeżati għall-frekwenza A fil-veloċità massima; RO putereaacustică ponderată A a emisiilorsonore transmise prin aer la turaţia maximă disponibilă; EL Σταθμισμένηακουστικήισχύς Α των εκπομπών θορύβουστη μέγιστη ταχύτητα;
A-weightedSoundPowerEmissionat intensive orboost speed	**64**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore in condizioni di uso intenso o boost; BGнивотонаакоустичнозвукенивонаадгулиранеприинтензивенрежим или кривнаАпри инвитаежа;Filmelvoiden A-painotettuäänitehotaso intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVA izsvārotāskaļuma jaudas emisijas gaisā intensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost; SVluftburetaksutsläpp buller för A-viktad ljudeffektutsläpp vid intensiv-eller boostinställning ; FRles émissions acoustiques de l'air pondérée à la valeur A en mode intensif ou «boost»; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRponderiranazvučna snaga A razine buke u uvjetima intenzivnog korištenjail i pojačanja; MTI-emissjonijietukustiċi tal-ġewwiel-ħoss fl-arja ippeżati għall-frekwenza A meta l-apparat kun qiegħed bl-użu tal-modalità intensiva ; RO putereaacustică ponderată A a emisiilorsonore transmise prin aer în modul intensiv sau accelerat;ELΣτάθμισμένηακουστικήισχύς Α των εκπομπών θορύβουστη συνθήκεςλειτουργίαςτουγιά επιταχυνόμενηλειτουργία;
Powerconsumption off mode - Po	**0.00**	W	ITconsumo di energiain modo spento; BGконсумацияенамощностврежим,когатоеИзключен;Fienergiankulutusammutetuna; LVjaudas patēriņšiegādāts režīmā;PTconsumo de energiano modo de desativação; SVeffektförbrukningen i frånläge;FRla consommation d'énergieen mode «arrêt»; CSspotřeba energieve vypnutém režimu;HRpotrošnjaenergijeu načinu isključen;MTI-konsumtal-enerġijafil-modalitàfejn;ROconsumul de putere în modul oprit;ELΚατανάλωσηηλεκτρικήςενέργειαστηνκατάσταση
Powerconsumption in standby mode - Ps	**0.49**	W	ITconsumo di energiain modo standby ; BGконсумацияенамощностврежим„готовност“;Fienergiankulutusstandby-tilassa; LVjaudas patēriņšgaidstāvēs režīmā;PTconsumo de energia no modo de espera; SVeffektförbrukningen i standby-läge;FRla consommation d'énergieen mode «veille»; CS spotřebaenergiev pohotovostním režimu; HRpotrošnjaenergijeu stanju mirovanja; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalitàtas-sniena;ROconsumul de putere în modul standby ; ELΚατανάλωσηηλεκτρικήςενέργειαστηνκατάσταση αναμονής;

AdditionalProductInformationcompliantto commissionregulation(EU)No66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Timeincreasefactor	f	**0.6**		ITFattoredi incrementonel tempo; BGКоефициентнаувеличениевремето;FIAjankorotuskerroin;LVLaika palielinājuma koeficients; PTFatorde aumento de tempo; SVFaktorpovečanja časa; FRFacteurd'accroissementdans le temps; CSKoeficientzvýšení času; HRFaktorpovećanja vremena;MT Fatturtal żieda fl-ħin;ROFactorde creterein timp;ELΠαράγονταςαύξησηςστονχρόνο
EnergyEfficiencyIndex	EEIhood	**32.9**		ITIndice di efficienza energetica;BGИндекснаенергийнаефективност;FIEnergiatehokkuusindeksi;LVEnergoefektivitātesindekss; PTIndice de eficiência energética;SVIndeks energijskeučinkovitosti; FRIndice d'efficacité énergétique;CSIndex energetickéúčinnosti; HRIndeks energetskeučinkovitosti; MTI-indiċi tal-effiċjenzaenerġetika;ROIndice de eficienţă energetică;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης
Measured airflowrateat best efficiency point	QBEP	**344.9**	m^3/h	ITPortata d'aria misurata al punto di massima efficienza ; BGДебит ,измерена точкана най-високоефек- тивност;FIMitattu ilmavirtaperhaarihyötysuhteen pis-teessä; LVGaisa plūsma, mērītapunktā pie darbapunktā ; PTDébitode arme dido no ponto de maior eficiência ; SVizmerjen zrakotok na točki največje učinkovitosti; FRDébit d'air mesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýprůtokvzduchu v bodě nejvyšší účinnosti ; HRizmjerenatok zraka na točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-rata tal-fluss tal-arja mkejla fil-punt tal-effiċjenza massimu; ROFluxulnominal de a emăsurată la punctul de eficienţă maximă ; ELΠροςτρόπομετρ μένηςπαροχήςστο σημείομέγιστης απόδοσης
Measured airpressureat best efficiency point	PBEP	**523**	Pa	ITPressione dell'aria misurata al punto di mas-simaefficienza ; BGНаляно-во,измерено в точката на най-високоефективност; FIMitattu ilmanpaine parhaimmillasuhteen pisteessä ; LVGaisa spiediens, mērītajāpunktā pie darbapunktā ; PTPressãode ar medida no ponto de maioreficiência ; SVtrmerjen zračnitlak na točki največje učinkovitosti;FRPression d'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýtlak vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti; HRizmjerentlak zraka na točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-pressjoni tal-arjamkejla fil-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPresiunearuluimăsurată la punctul de eficienţă maximă ; ELΠίεσηατμοσφαιρικού μετρ ήθηκεστο σημείομέγιστης απόδοσης
Maximum airflow	Qmax	**680**	m^3/h	ITFlusso d'ariamassimo; BGМаксималендебит;FIIsuurinilmavirta;LVGaisa maksimālā plūsma; PTDébitode armáximo; SVNajvečpretokzraka;FRDébit d'airmaximal; CSMaximální průtokvzduchu; HRNajvećidopušteni protokzraka;MTI-fluss massimu tal-arja;ROFluxulmaxim de aer;ELΜέγιστη ροήαέρα
Measured electricpowerinput at best efficiency point	WBEP	**132.5**	W	ITPotenza elettrica assorbita al punto di mas-simaefficienza ; BGВходнаелектрическа мощностна точката на най-високоефективност; FIMitattu sähkön ottoteho parhaanhyötysuh-teenpisteessä ; LVElektriskāsieejas jauda, mērītajāpunktā pie darbapunktā ; PTPotência eléctrica medida no ponto de maior eficiência ; SVmerjena vrednostelektričnemoč na točki največje učinkovitosti; FRPuissance électrique prise en rendementmaximal ; CSNaměřenýelektrický příkon v bodě nejvyšší účinnosti ; HRizmjerenaulazna električnasnaga pri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-konteħtuttal-enerġijaelettrikimkejjel fil-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPuterea electrică de intrare măsurată la punctul de eficienţă maximă ; ELΗλεκτρικήισχύς που απορροφάταιστο σημείομέγιστηςαπόδοσης
Nominalpower of the lighting system	WL	**0.0**	W	ITPotenza nominale del sistema di illuminazio ne;BGНоминалнамощностна осветителната система;FIValaistusjärjestelmännimiteho; LVApgaismas sistēmas nominālā jauda; PTPotência nominal do sistema de iluminação; SVNiazinvarmöt sistema av de utrustningar som ingår i belysningssystemet;FRPuissance nominale du système d'éclairage;CSJmenovitý příkon světelného systému; HRNominalnasnaga sustava za osvjetljavanje; MTI-qawwamnominali tas-sistemat-tad-dawl; RO Puterea nominală a sistemului de iluminat; ELΟνομαστικήισχύς τουσυστήματοςφωτισμού
Averageillumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	**0**	lux	ITIl lluminamento medio del sistema di illumi-nazionesulla superficiedi cottura; BGСредноосветеността,осигуряванот осветителнатасистема,при готварскатаповърхност;FIValaistusjärjestelmänkeskimääräinenvalais-tusvoimakkuuskeittopinnella ; LVApgaismassistēmas nodrošinātais vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas;PTIluminação média produzidapelo sistema de iluminação na superfíciede cozedura; SVPrope cknaosvetljenost kuhalne površine;kjo zagotavlja sistem za osvetljevanje; FRÉclairementmoyen du système d'éclairagesur la surfacede cuisson ; CSPrůměrné osvětlení varnéhopovrchuvečilo-vacím systémem; HRPrijeklojeosvjetljenje sustava za osvjetljavanjena kuhanje ; MTI-luminazzjonimedja tas-sistemattal-tidwil fuq il-wiċċjat tal-tisjir; RO Iluminareamedie a sistemului de iluminat pe suprafaţade gătit ; ELΜέσοφωτισμόςτουσυστήματος φωτισμούστηεπιφάνειαμαγειρέματος

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

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

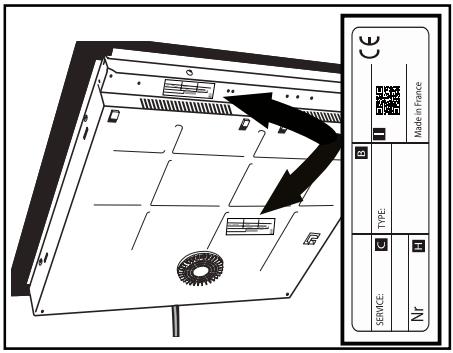
> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

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

NOTA :
Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

INTERVENTIONS FRANCE

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



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

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

09 69 39 34 34 Service gratuit + prix appel

EN

DEAR CUSTOMER,

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

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

CONTENTS

EN

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS 4

ENVIRONMENT 6

PROTECTING THE ENVIRONMENT 6

Advice on how to save energy 6

INSTALLATION 7

UNPACKING 7

Enclosure 8

Electrical connections 9

PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE 15

CONTROL PANEL 15

USING YOUR APPLIANCE 17

Settings management 17

CHOICE OF COOKWARE 17

COOKING RING SELECTION 18

SWITCHING ON AND OFF 19

POWER SETTING 19

Direct access 20

SETTING THE TIMER 21

CONTROL PANEL LOCKING (child safety lock) 21

COOKING FUNCTIONS 22

Boil function 27

Grill function 27

Blanch function 27

SAFETY PRECAUTIONS & RECOMMENDATIONS 30

CARE 32

Looking after the hob 32

Looking after the COOKER HOOD 32

CONTENTS

EN

ANOMALIES AND SOLUTIONS 33
When using for the first time 33
When powering on 33
During use 33
ECO DESIGN TABLE 35
AFTER-SALES SERVICE 36

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

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

Your appliance complies with applicable European Directives and regulations.

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

Children must not be allowed to play with the appliance.

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

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

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

The appliance and its accessible parts become hot during use. Precautions must be taken to avoid touching the heating elements. Metal objects such as knives, forks, spoons and lids must not be placed on the cooking surface as they may become hot.

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

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

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

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

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

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

designed to work at a frequency of 50 Hz or 60 Hz (50 Hz / 60 Hz), without you having to do anything.
The appliance must be connected via a standardised power supply cable with the suitable number of conductors for the type of connection wanted (see installation chapter)
If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or a similarly qualified person, so as to avoid danger.
Ensure that the power cables of any electrical appliances plugged in close to the hob are not in contact with the cooking zones.

⚠ **WARNING**: In order to avoid interference between your cooking hob and a heart pacemaker, the pacemaker must be designed and programmed in compliance with the regulations that apply to it. Ask the pacemaker manufacturer or your GP.
Only use hob protectors designed by the manufacturer of the cooking appliance or listed as suitable in the user guide, or included with the appliance. The use of unsuitable protectors could cause accidents.
Avoid hard shocks from cookware: although the vitroceramic glass worktop is very sturdy, it is not unbreakable.
Do not place any hot lids flat on your cooking hob. A suction effect may damage the vitroceramic surface. Avoid dragging cookware across the surface, which could damage the decorative finish on the vitroceramic top in the long term.
Never use aluminium foil for cooking. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium dishes on your cooking hob. The aluminium will melt and permanently damage your appliance.
Do not store cleaning products or flammable products in the cabinet underneath the hob.
Never use a steam cleaner to clean your cooking hob.
The appliance is not designed to be switched on using an external timer or separate remote control system.
After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pan sensor to do this.

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. It is marked with this symbol to indicate that used appliances must be disposed of in certified collection points. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home. 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

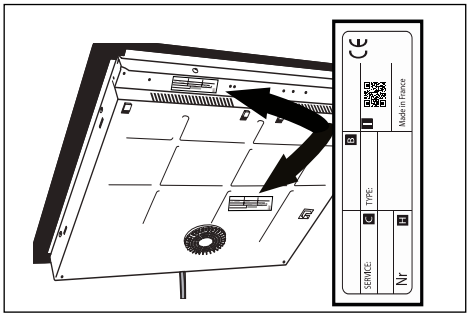
Cooking with the correctly sized lid saves energy. If you use a glass lid, you can control your cooking perfectly.

• 1 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:

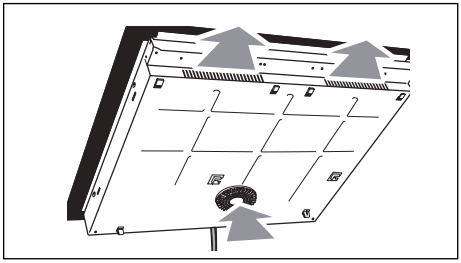


Enclosure

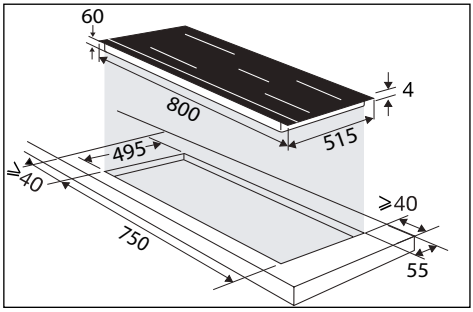
Check that the air intakes and outlets are free of obstruction. Comply with the information concerning the dimensions (in millimetres) of the base unit in which the hob will be fitted.

Bear in mind that your hob requires special fitting arrangements, because it is not a traditional hob; room must be made for the extraction system's motor. Therefore it requires a made-to-measure unit underneath it. Generally we fit a unit with two ordinary and one pan drawer under the hob. In this instance, be aware that the upper drawer will be blocked up. Furthermore, the depth of the unit must be reduced.

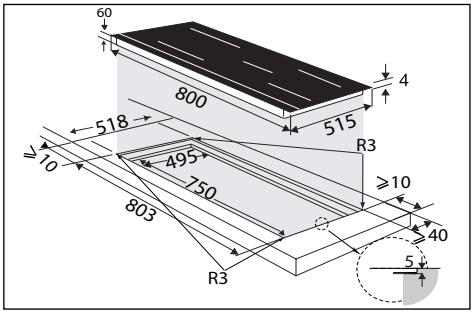
By the same token, there is never enough room for an oven under this type of appliance. But your kitchen specialist will explain this to you in detail, depending on the model you choose and the units offered in his catalogue.



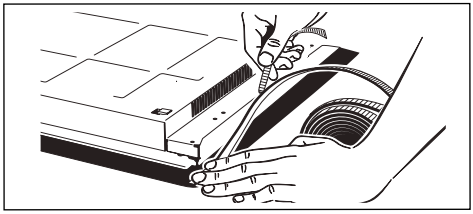
- Fitting into the worktop (see diagram)



- Fitting flush with the worktop (see diagram)



Apply the seal all around the glass edge of the hob.

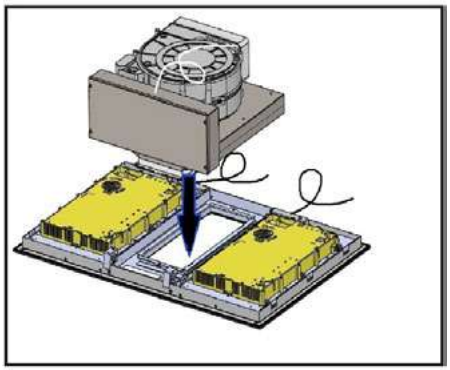


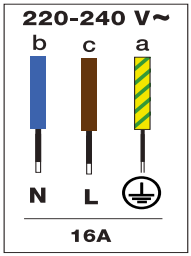
Electrical connections

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

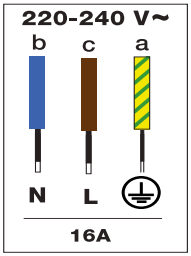
Identify the type of your hob's cable according to the number of wires and colours.

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

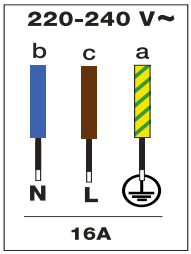




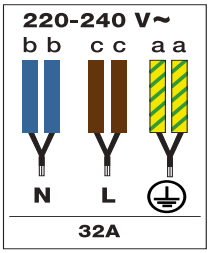
Left side zone



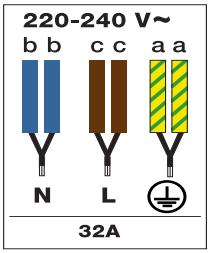
Right side zone



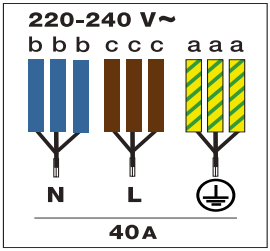
Hood



Combined right and left zones

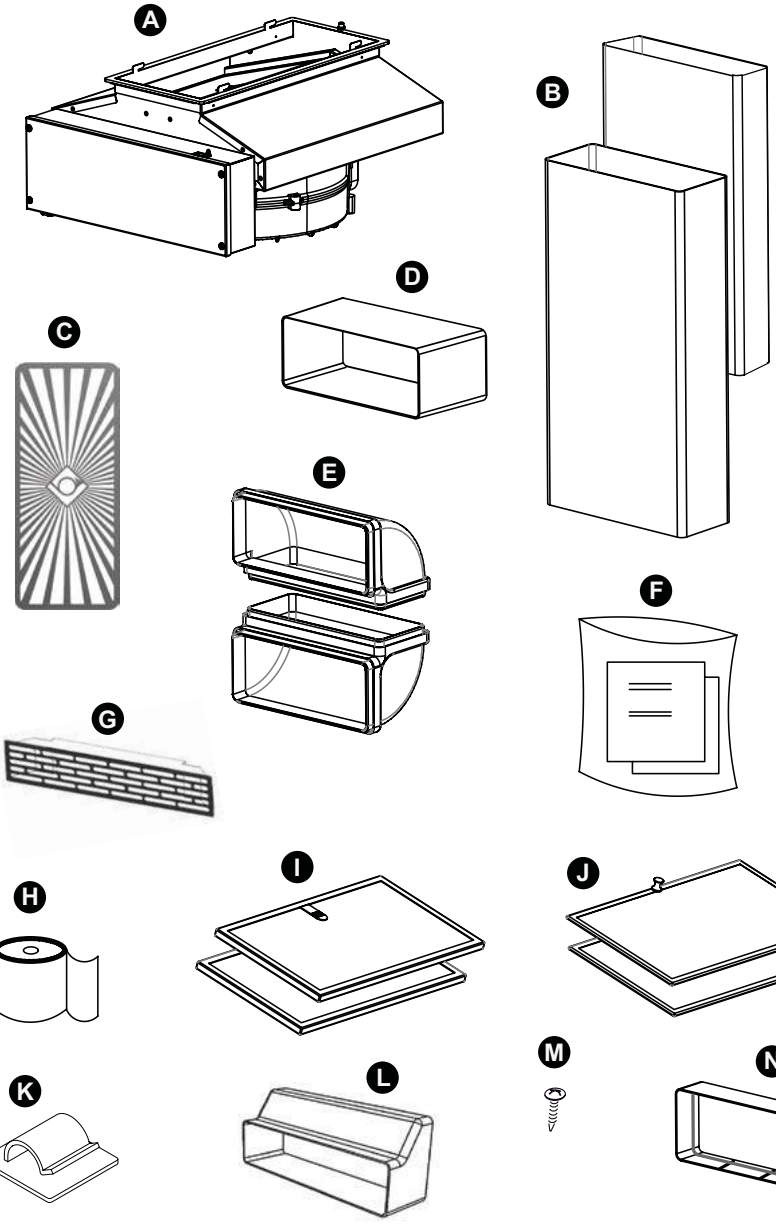


Combined 1 zone + hood



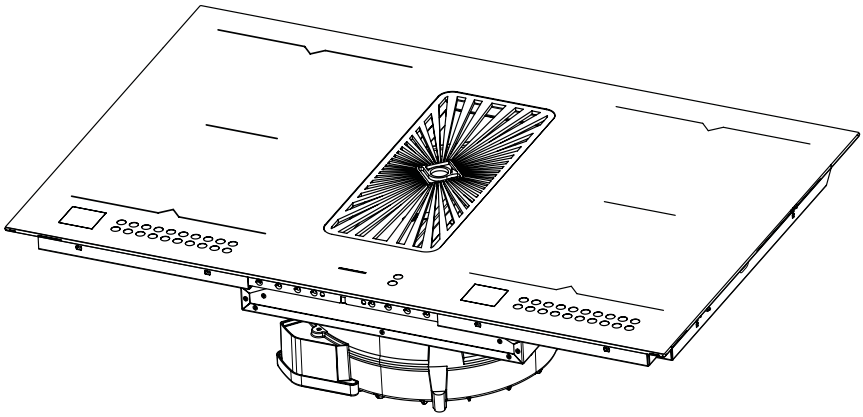
Combined right, left zones + hood

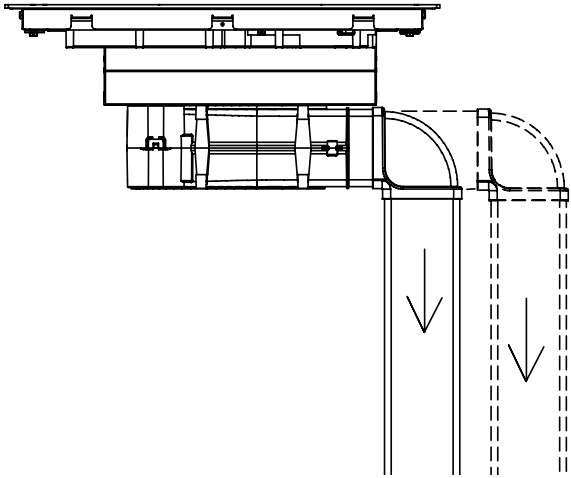
Hood Accessories



Identification

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

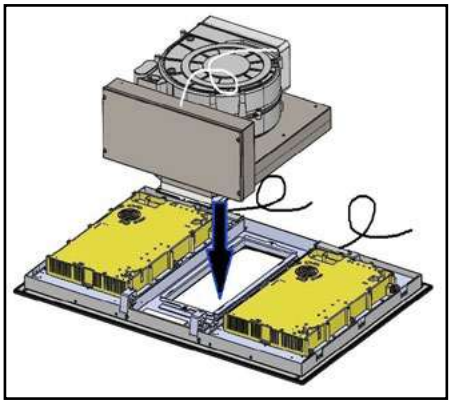




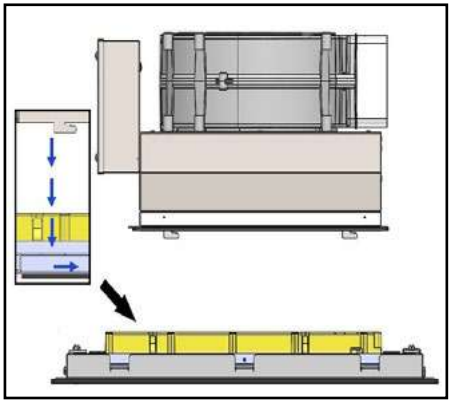
Before starting the installation, make sure the appliance is disconnected from the power supply.

Fitting operations

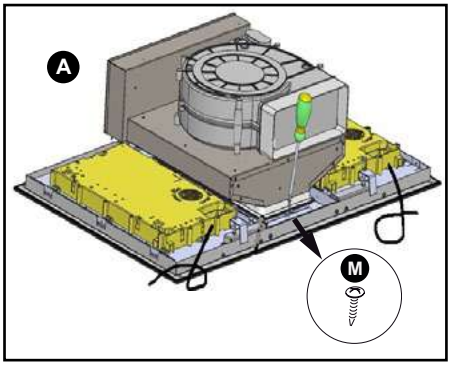
Place the hob upside down on an appropriate surface to avoid scratching the glass. Take the hood out of its packaging and fit it as shown.



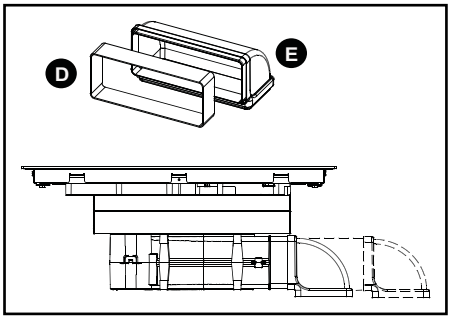
The metal hooks of the exhaust hood must be inserted into specific slot, as shown.



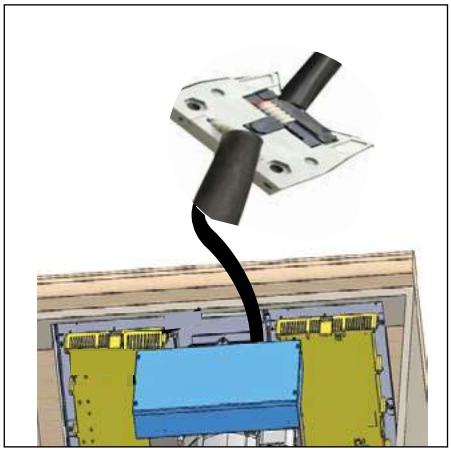
After attaching the hood (A) to the hob, fix it with the supplied metric screw (M), use as shown.



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

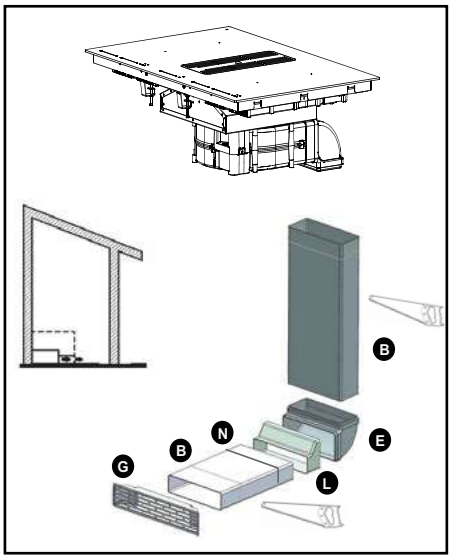


The controls under the hob's glass top have a cable that must be connected to the control box.

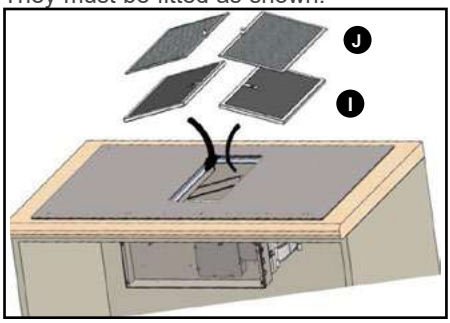


Fit the hob in with the built-in hood.

For recycling mode



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

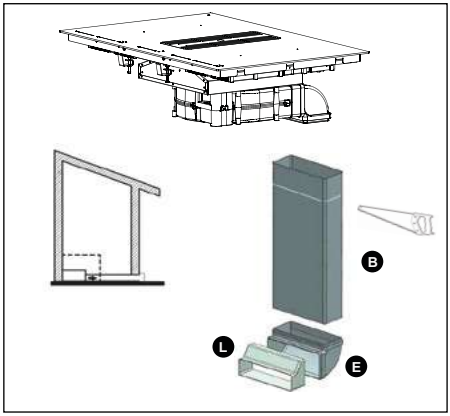


The charcoal filters (I) are located just under the grease filters (J), so fit them before fitting the grease filters. A pipework kit (B) with grille (G) (at the end to be fitted into the unit) is supplied with the product.

Tip

Use a hacksaw to cut the pipes.

For extraction mode

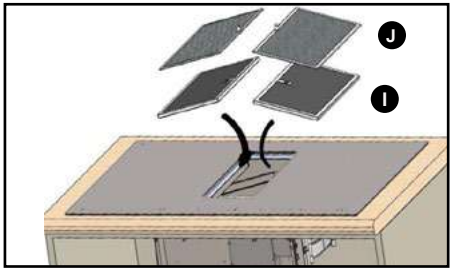


The product's air outlet must be connected to the outside of the house. The duct to be fitted between the product's air outlet and the outside of the house is not supplied with the appliance.
It is imperative to fit the supplied check valve (L).

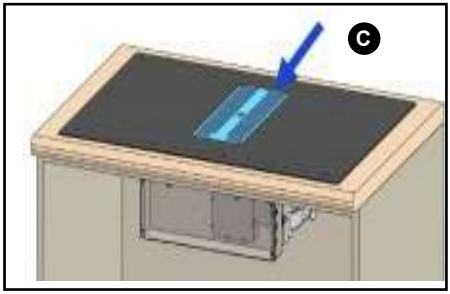
Tip
If a duct is fitted, limit the number of elbow sections, as each bend reduces the efficiency of the ductwork by one running metre. Avoid any sudden change in direction in the ductwork.
The duct connected to the fan's air outlet must have a constant section of 220 × 90 mm; it must be made in a material approved by current regulations. Non-observance of the aforementioned instructions may result in performance or noise problems, for which no guarantee will be provided.
We advise you to glue the ducts and elbow sections together (except for the adapter (D) at the hood's outlet), or use the supplied adhesive (H) to facilitate any after-sales work.
The product is fitted with 220 × 90 mm and 220 × 55 mm ducts.

Final operations

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

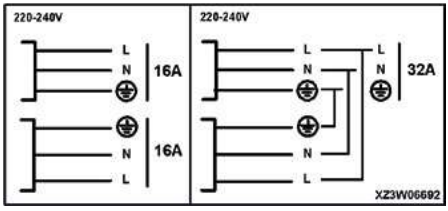


To close the hob's central opening, place the metal grille (C) on it as shown.

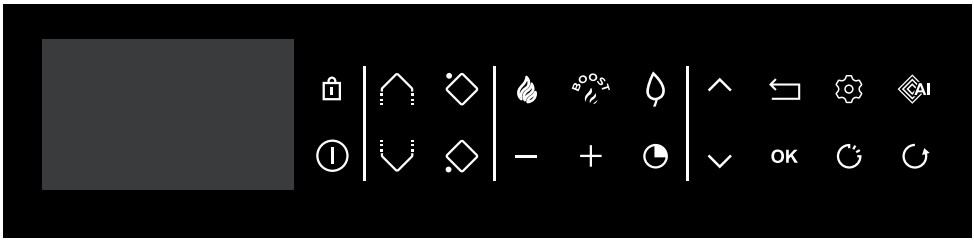


Wiring

The product's connection to the power supply must be compliant with current international and local regulations.
The various parts of this appliance can be interconnected by a qualified technician in accordance with wiring rules.
It must be connected to the power supply with a plug and this can also be done by the end user.
Adhesive clips (K) are supplied with the products for arranging and organizing the cables along the sides of the unit.
We cannot accept any liability in the event of an accident caused by incorrect layout of the earthing cable or connection.



CONTROL PANEL



Control panel glossary

- On / Off
- Locking / Clean Lock
- Horizone (depending on model)
- Choice of cooking ring
- Power / time setting
- Timer
- Navigation (top / bottom)
- Back
- OK — Validation / OK
- Parameters

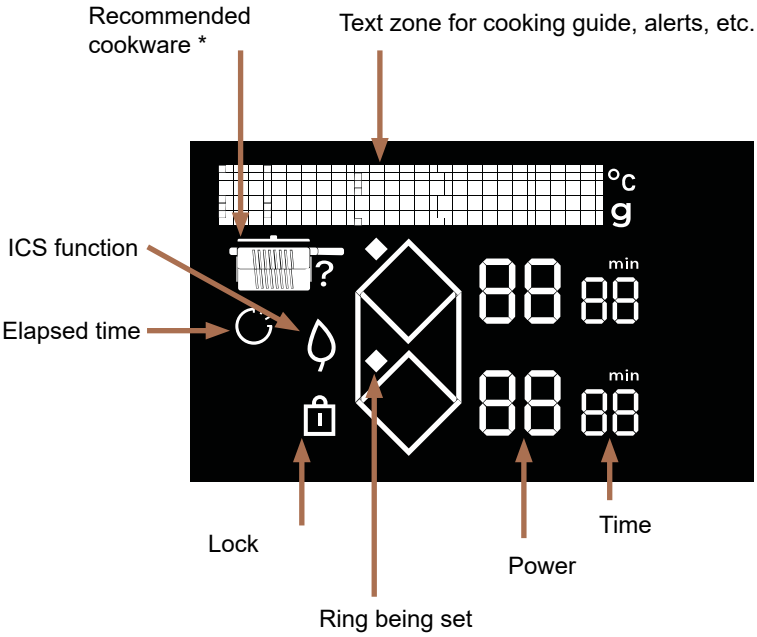
Direct access

- Power
- Boost

Function

- ICS function
- Elapsed time function
- Cooking assistant
- Recall function

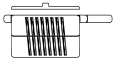
Display glossary

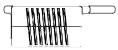


*** Recommended cookware**

Frying pan

Frying pan with lid


Pan with lid


Pan

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

SETTINGS MANAGEMENT

Press the key to access the settings:

- **Language** (French by default)
- **Brightness** (5 levels possible)
- **Maintenance**: If a problem occurs, you can access the Maintenance menu. If you contact the After-Sales Service, you may be asked to provide the product codes displayed in the diagnostic. The “Reinitialise” option lets you reset your appliance to factory settings.

The and keys enable you to navigate through the menu.

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

Press OK to confirm your choice.

Make sure the power level selected is compatible with the hob's fuses.

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.

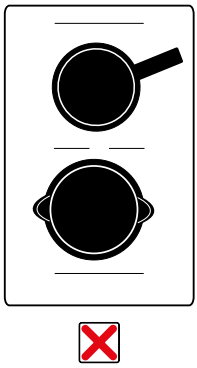
COOKING RING SELECTION

You have several cooking rings available. Select one that is suitable, based on the size of the pan.

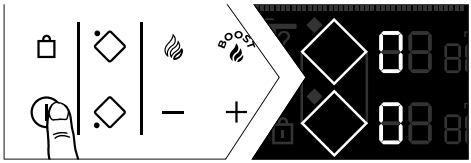
If the base of the cookware is too small, the power indicator will start to flash and the cooking ring will not work, even if the cookware's material is recommended for induction. Avoid using pans which are smaller in diameter than the cooking ring (see table).

Diameter of cooking zone (cm)	Maximum power of cooking ring (Watts)	Diameter of bottom of cookware (cm)
Horizone	4800	18 - Oval - fish dish
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 using the maximum power setting (Boost) on several rings at the same time, make sure to position your cookware in the best configurations, and avoid the ones below.

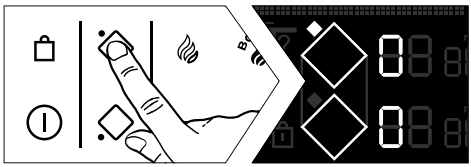


SWITCHING ON AND OFF

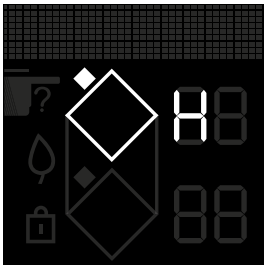


Press ⏻.
A "0" displays in each zone available for 8 seconds.
The hob automatically detects your pans.

When a pan is detected, the "0" flashes with a dot over the ring detected. You can then adjust the power. If you do not select a power level, the cooking ring will automatically turn itself off. If no pan is detected select your cooking ring:



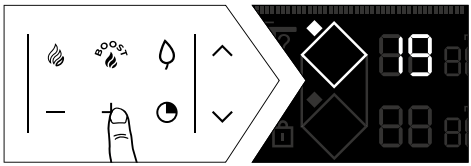
Switching off a zone on the hob



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

POWER SETTING

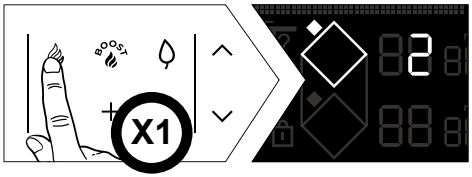
Press the + or - button to adjust the power level from 1 to 19.

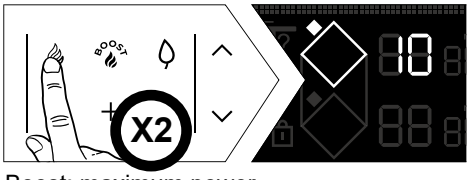


When switching on, you can go directly to maximum power (apart from boost) by pressing the "-" key for the zone.

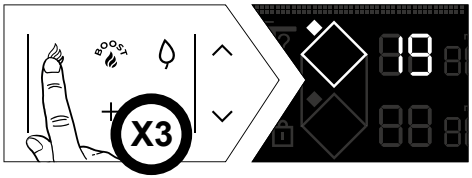
Direct access

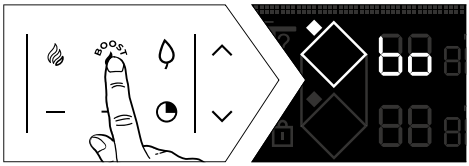
Two keys are available to provide direct access to pre-set power levels:





Boost: maximum power





The power and timer are adjusted as for a normal cooking ring.
All these power values apart from BOOST can be modified.

Proceed as follows:

The hob must be switched off with the display on:
- Two diamonds display to access the direct access settings.

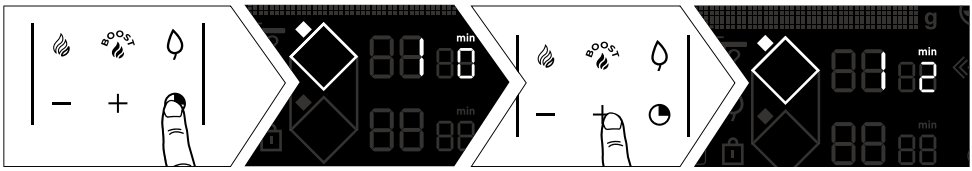
• First step
- Select by pressing and holding it.
- Set the new power level between 1 and 3 (to keep warm) by pressing the + or - keys.
- a beep confirms your action.

• Second step
- Repeat the previous setting
- Set the new power level between 4 and 11 (to simmer) by pressing the + or - keys.
- a beep confirms your action.

• Third step
- Repeat the previous setting
- Set the new power level between 12 and 19 (to sear) by pressing the + or - keys.
- a beep confirms your action.

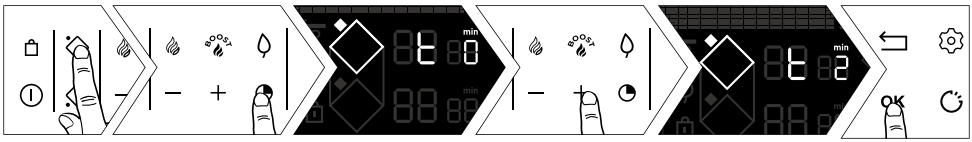
SETTING THE TIMER

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 .



To make setting a very long time easier, you can go straight to 8 hours by pressing the - key from the start.
Press - again to reduce the time hour by hour up to 2 hours and 99 minutes.
At the end of cooking, the display indicates 0 and a warning beep sounds. To cancel the timer, press any key for the cooking ring being used. Failing this, the beeping will stop after a few minutes. To stop the timer while cooking, press the + and - keys at the same time.

Independent timer
This function enables you to time an event without starting cooking by selecting an non-used ring.
You can stop the timer by pressing and holding down the cooking ring selection key.



CONTROL PANEL LOCKING (child safety lock)

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

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

Table locked in operation

When you press the power or timer controls for the rings which are "on":
The 🔒 symbol starts to flash.

Unlocking

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

CLEAN LOCK function

This function allows you to temporarily lock your hob while cleaning it. To activate Clean lock :

Press the 🔒 key briefly

A beep sounds and the 🔒 symbol flashes on the display.

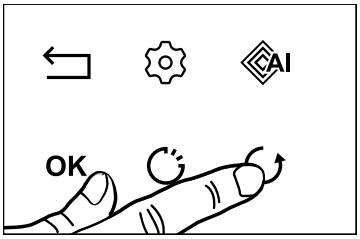
After a predefined time, the lock will automatically disengage. A double beep sounds. You can stop Clean Lock at any time by pressing and holding the 🔒 touchkey.

COOKING FUNCTIONS

↻ RECALL function

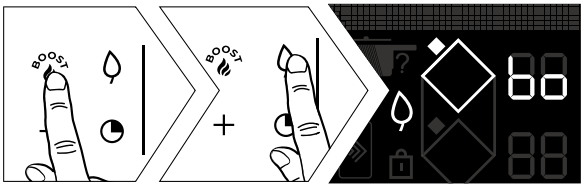
This function lets you display the last "power and timer" settings for all the burners which were switched off less than 3 minutes previously.
To use this function, the hob must be unlocked.
Press the On/Off key, then press and release ↻

When the hob is on, the function shown the power and timer settings for the ring(s) that have been switched off for less than 30 seconds.
The Recall function does not work “after switching off the hob”.



ICS function (Intelligent Cooking System)

This function optimises the choice of cooking ring for the diameter of cookware used. Proceed as follows:
- set the cookware on a ring (e.g.: 28 cm dia.).
- press boost then .

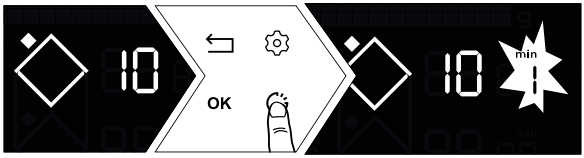


NOTE: The hob must be cold to use this function.

- either the ring chosen is the best one for the pan and disappears, leaving the initial cooking parameters in the display.
- or the selected ring is not the best one for the pan and the display then indicates which ring should be used and the settings are transferred to it automatically

Elapsed TIME function

This function displays the time since the power setting was last changed for a selected cooking ring.
To use this function, press the key.
The time elapsed flashes on the timer display for the chosen burner.



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

Note: if a time is displayed on the timer, wait for 5 seconds before modifying the cooking time
After 5 seconds, the cooking time can be modified.

Cooking assistant function

Under this function are gathered: Recipes / Boil / Grill / Blanch.
Your hob includes a cooking guide offering you a selection of recipes. This cooking mode selects for you the suitable cooking parameters based on the food to be prepared.

The hob must be switched on, press to access the different functions.

When using your hob in Recipe mode, we recommend you use the utensils below. The recommended utensils according to the recipe will display on the screen.

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.

Do not place any cookware on the control panel as this would damage your product

Recipe selection

To obtain optimal cooking results, you need to use stainless steel cookware for all recipes, excluding the crepe and pancake recipes which were optimised for utensils with applied bottoms.

We offer you a selection of food items for which the hob recommends and automatically sets a power level and cooking time according to the type and desired quantity.

Recipe	Family	Ingredient	DONENESS (if necessary)
	Meat	Beef	End Medium Thick
		Burger	Fresh Frozen
		Lamb	Cutlets
		Pork	Medium chop Thick chop
		Duck	Breast Aiguillettes
		Poultry	White Thigh
	Seafood	Fillet Steak Fillet	
		Whole fish	Small Round Flat
		Crabs	Poach Poach ECO*
		Shrimp	Poach Poach ECO* Grill
		Mussels	
		Scallops	
	Vegetables	Tomatoes Courgettes Aubergines Peppers Onions	
		Mushrooms	Chopped Whole
		Blanched potatoes	
		Spinach	

Recipe selection

Recipe	Family	Ingredient	DONENESS (if necessary)
	Desserts	Melted chocolate Crêpes Pancakes Brioche / Pain perdu Caramel	
	Eggs	Fried Omelette Scrambled Boiled Soft boiled Hard boiled Quail	
	Pasta / Rice	Dried pasta Fresh pasta	Penne Penne ECO* Spaghetti Spaghetti ECO* Tagliatelle Tagliatelle ECO* Pasta shells Pasta shells ECO* Whole wheat
		Rice	White Whole wheat Black

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

Boil function

This function enables you to boil water and keep it boiling without overflowing to cook pasta, for example.
Place your pan on a cooking ring.
Set the quantity of water required (from 0.5 to 6 litres) using the the ⌄ / ⌃ keys.
The hob proposes the most suitable ring.
Confirm by pressing **OK**
Cooking starts.
A beep sounds when the water is boiling and a message on the display prompts you to add the ingredients. When it is done, press **OK** to confirm.
The time and power display. You can however adjust them at your convenience. A beep sounds out when cooking is finished.

NOTE: 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 or a lid with this function. You can also use this function to cook any food that needs to be cooked in boiling water.

Grill function

This function allows you to use the De Dietrich grill accessory on the bridged zone to grill food, avoiding overcooking and excess fat. The grill accessory is not provided with the hob, it is available from your dealer.

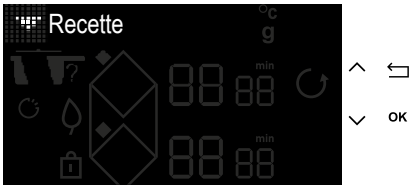
Blanch function

This cooking technique consists in cooking vegetables in boiling water for a few minutes, then immersing them in ice-cold water to interrupt cooking.
This preserves both the vivid colour of vegetables as well as their texture. This function enables you to cook vegetables in boiling water for 5 minutes maximum.
Select the quantity of water in which to immerse the vegetables.
Place your pan with the ingredients on a cooking ring.

Recipe example for a Beef cut:

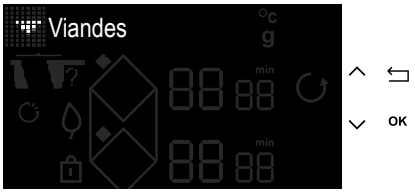
» Switch the hob on ⏻

» Press .



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

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

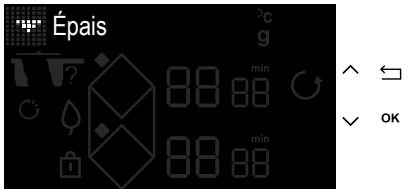


» Select the “Meat” menu with the ⌄ / ⌃ keys

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

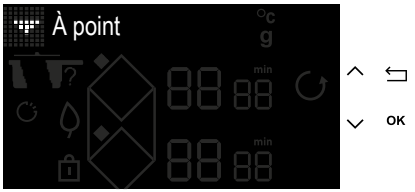
» Select the “Beef” menu with the ⌄ / ⌃ keys

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



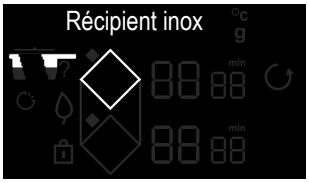
» Select the thickness of your Beef cut with the ⌄ / ⌃ keys

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

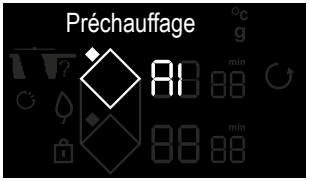


» Select the desired doneness with the ⌄ / ⌃ keys

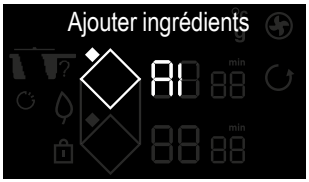
» Press the **OK** key to confirm the doneness.



» The hob's display recommends the best cookware for an optimal result, as well as the suitable ring to cook your food on.
» Validate with the **OK** key.
» Press the **ON / OFF** key.

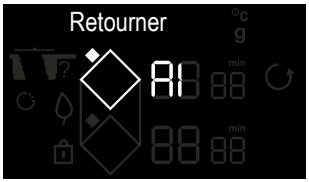


» Once you have placed the utensil on the ring, confirm with the key **OK**.
» An empty preheating phase initiates.



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

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



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

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

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

SAFETY PRECAUTIONS & RECOMMENDATIONS

Residual heat

After intensive use, the cooking ring you have just used may remain hot for several minutes, A “H” symbol is displayed during this time.

Avoid touching the areas concerned.

Temperature limiter

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

Spillage protection

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

- Spillage covering the control keys.
- Damp cloth placed over the keys.
- Metal object placed on the control keys.

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

In these cases, the ⁃ symbol is displayed accompanied by an audible signal.

"Auto-Stop" System

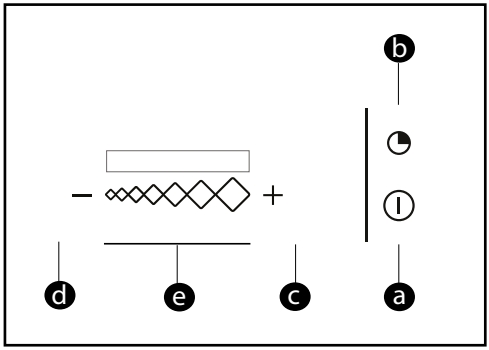
If you forget to switch off a pan, your hob has an “Auto-Stop” safety function that automatically switches off the forgotten cooking ring after a pre-set time (between 1 and 10 hours based on the power level setting).

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. Low whistling or humming may also occur depending on the model and on the quality of your pan. Such noises are a normal part of induction technology and do not indicate a fault.

We do not recommend using any hob protection mechanisms.

3 USING YOUR APPLIANCE



Control panel description

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

Switching on

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

Changing speed

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

Automatic speed reset

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

Timer

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

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

Saturated filters

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

Tip

Avoid rubbing the containers on the grid.

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.**

LOOKING AFTER THE COOKER HOOD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• 5 ANOMALIES AND SOLUTIONS

WHEN USING FOR THE FIRST TIME

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

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

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

WHEN POWERING ON

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

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

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

Fault code F9 : voltage less than 170 V.

Fault code D1 : temperature less than 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 pans make a noise and the hob emits a clicking noise during cooking (see the “safety and recommendations” tip). This is normal. With certain types of pan, heat passing from the hob to the pan causes this clicking.

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

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

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014

IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om elektriska hällar för hushållbruk - UE n° 66/2014

		Symbol	Value											Unit	
FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σύμβολο EN: Symbol ES: Símbolo IT: Simbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol. FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμητική τιμή EN: Value ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värde. FR: Unité CS: Jednotka DA: Enhed DE: Einheit EL: Μονάδα EN: Unit ES: Unidad IT: Unità di misura NL: Eenheid PL: Jednostka PT: Unidade SK: Jednotka SV: Enhet.															
Model identification			LXK2C23F	LXK2C63F											FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning.
Rating plate															FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskilt DE: Typenschild EL: Πινακίδα στοιχείων EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **												FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. *** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcia SV: Induktion.*
Total power			7400	7400										W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	4											FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών καιή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los fogos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller ytor för tillagning.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **												FR: Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS: Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA: Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massive kogeplader) DE: Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL: Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δι ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN: Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES: Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT: Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL: Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL: Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płytyjitej) PT: Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK: Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV: Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø												cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektrický ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA: For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL: Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στο πλησιέστερο 5 mm EN: For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL: Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK: V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV: För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø												cm	
	3	Ø												cm	
	4	Ø												cm	
	5	Ø												cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	40x23										cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlená na nejbližších 5 mm DA: For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL: Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στο πλησιέστερο 5 mm EN: For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL: Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK: V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV: För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW	40x23	40x23										cm	
	8	LxW												cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS: Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA: Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES: Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT: Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL: Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL: Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na 1kilogram PT: Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK: Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV: Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180	180										Wh/kg	FR: Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS: Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA: Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption for the hob calculated per kg ES: Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT: Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL: Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL: Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT: Consumo de energia da placa calculado por kg SK: Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV: Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ProductFichecompliantto commissiondelegatedregulation(EU)No65/2014

9000106600

	Value	Unit	
Supplier'sname ortrademark	**DE DIETRICH**		ITIl nome o il marchiodel fornitore;BGИмеили търговскамаркадоставчика;Flvalmistajan nimi tai tavaramerkki;LVjegādātāja nosaukums vai preču zīme; PTnome do fornecedorou marcacomercial;SVLeverantörensnamn ellervarumärke;FRnom du fournisseurou marque;CSnázev nebo obchodní značka výrobce;HRnaziv ili zaštitni znak proizvođača;MTisem il-forniturjewil-marka kummerċjali tiegħu; RO denumireasau marcacomercială a furnizorului;ELΟνομακατασκευαστήηεμπορικήεπωνυμία;
Model identifier	**DPH4840BT-01**		ITmodello; BGидентификаторнамодела;FImalli ; LVjēgladātāja modeļa identifikators;PTidentificadorde modelo; SVLeverantörensmodellbeteckning; FRmodèle; CSmodel; HRmodel; MT-identifikatur tal-mudell tal-fornitur; RO identificatorul de model al furnizorului; ELΜοντέλο;
AnnualEnergyConsumption- AEChood	**29**	kWh/a	ITIndice di efficienza energetica;BGГодишнатаконсумативнаенергия;FIenergiatehokkuusindeksi;LVenergopatēriņšgadā; PTconsumo anual de energia;SVDenårligaenergiförbrukningen;FRconsommation d'énergieannuelle; CSindex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI- konsum annwaltal-enerġija;ROconsumul anual de energie;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης;
EnergyEfficiencyClass	**A++**		ITclasse di efficienza energetica;BGкласпенергийнаефективност;FIenergiatehokkuusluokka;LVenergoefektivitātesklase; PTclasse de eficiência energética;SVEnergieffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité énergétique;CSTřídaenergetickéúčinnosti; HRklasa energetskeučinkovitosti; MTI- klassital-effiċjenzaenerġetika;ROclasa de eficienă energetică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	**37.8**	%	ITefficienza fluidodinamica; BGаеродинамичнаефективност;FIinstedynaaminen tehokkuus; LVhidrodinamiskāefektivitāte ; PTeficiência da dinâmica dos fluidos ; SVflödesdynamiska effektiviteten; FRefficacité fluidodynamique ; CSúčinnídynamická účinnost; HRučinkovitost dinamike fluida; MT-effiċjenza fluwidodinamika;ROeficiena fluido-dinamică; ELΔυναμικήτουρευστού
FluidDynamicEfficiencyclass	**A**		ITclasse di efficienza fluidodinamica; BGкласпонаеродинамичнаефективност;FIinstedynaaminen tehokkuusluokka; LVhidrodinamiskāsefektivitātesklase; PTclasse de eficiência dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska klassen; FRclasse d'efficacité fluidodynamique du modèle; CSTřídafluidní dynamické účinnosti; HRklasa učinkovitosti dinamike fluida; MTI- klassital-effiċjenzafluwidodinamika;ROclasa de eficienă fluido-dinamică;ELΚατηγορίαρευστοδυναμικήςαπόδοσης
Light Efficiency- LEhood	**N.A.**	lux/W	ITefficienza luminosa; BGефективносттанасветлване;FIvalotehokkuus; LVgaismasjomuna efektivitāte; PTeficiência de iluminação; SVBelysningseffektivteten;FRefficacité lumineuse; CSsvětelná účinnost; HRučinkovitost svjetla; MTI-effiċjenzatal-tidwil;ROeficiena iluminăr;ELΦωτεινήαπόδοση
Lighting EfficiencyClass	**N.A.**	lux	ITclasse di efficienza luminosa; BGкласпенергийнаефективностнаосветяване;FIvalotehokuokka; LVgaismasjomuna efektivitātesklase; PTclasse de eficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité lumineuse du modèle; CSTřídasvětelné účinnosti; HRklasa učinkovitosti svjetla; MT-klassital-effiċjenzatal-tidwil;ROclasa de eficienă a iluminării;ELΚατηγορίαφωτεινήςαπόδοσης
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	**75.6**	%	ITefficienza di filtraggiodel grassi;BGефективностнафилтриранемазнини;FIrasvansuodatustehokkuus;LVtauku filtrēšanasefektivitāte; PTeficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektiviteten;FRefficacité de filtrationdes graisses;CSúčinnost filtrace tuků; HRučinkovitost filtriranja masnoća; MTI-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROeficiena de filtrare a grăsimilor; ELΑπόδοσηήχρησιμοποιούμενουλίπους;
GreaseFilteringEfficiencyclass	**C**		ITclasse di efficienza del filtraggiodel grassi;BGкласпенергийнаефективностнафилтриранемазнини;FIrasvansuodatuksentehokkuusluokka; LVtauku filtrēšanasefektivitātes; PTclasse de eficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité de filtrationdes graisses du modèle; CSTřídaúčinnosti filtracetuků; HRklasa učinkovitosti filtriranjamasnoća; MTI-klassital-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROclasa de eficienă a filtrării grăsimilor; ELΚατηγορίαποιότηταςφιλτραρίσματοςτουλίπους
Minimum AirFlowin normaluse	**350**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza minima; BGдебитътприминималенкласоргост нанормалноизползване;FIilmavirtausminimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie minimālā ātrumanormālātrešmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade mínima; SVLuftflöde vid minimi undernormalbruk;FRdébit d'air à la vitesse minimale ; CSpr ůtokvzduchu přiminimálním výkonu; HRprotokzrakena maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàminima tal-apparat waqtiuż u normali;ROdebitul de aer la turaţia minimă ; ELΡοήαέρατοςστηνελάχιστηταχύτητα;
Maximum AirFlowin normaluse	**500**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza massima; BGдебитътпримаксималнатакласорост нанормалноизползване;FIilmavirtausmaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie maksimālā ātrumanormālātrešmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade máxima; SVLuftflöde vidmaximihastighet undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse maximale ; CSpr ůtokvzduchu přimaximálním výkonu; HRprotokzrakena maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàmassima tal-apparat waqtiuż u normali;ROdebitul de aer la turaţia maximă; ELΡοήαέρατοςστηνυψηλήταχύτητα;
AirFlowat intensive/boost setting	**680**	m^3/h	ITflusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BGдебитъннаспециалнатанастройкаинтензивнимрежим;FIilmavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVgaisa plūsmas ātrumsintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTvalordo fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SV luftflöde vid intensiveller boostinställning ; FRle débit d'air en mode intensif ou «boost» ; CSprůtokvzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRprotokzraka u uvjetima intenzivnog korištenjail i pojačanja; MTI-flussital-arjametal- apparatikun qieġi ħdadem bl-użu tal-modalità intensiva; ROdebitul de aer în modul intensiv sau accelerat; ELΡοήαέρατοςσε συνθήκεςέντονηςεπιτάχυνσηςλειτουργίας;
A-weightedSoundPowerEmissionat minimum speed	**54**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonoraponderata A della emissioni di rumorealla potenza minima; BGнивотнозвуковосъставянетв минималнаскорост; FImelupäästöjen A-painotettuäänitehotaso minimiteholla; LVA-izsvērotāskaļuma līmeņa jaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normālā režīmā;PTnível de potência sonoracom ponderação A com a regulação de velocidade mínima ; SVLuftburetta skattbullernivå vid lägsta inställningsläge vid minimi undernormalbruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse minimale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přiminimálním výkonu; HRponderirana zvučna snaga Arazine bukei na minimalnoj snazi; MTI-emissjonijietkaskiżi tal-ġewwata f'dak li jirrigwardaA li veloċitàminima; ROputereaacustică ponderată A a emisiilor sonore în transmisie pe treapta de turaţie minimă; ELΣταθμισμένηηχητικήςΑπωλειστικήδύναμηεκπομπήςσεελάχιστηταχύτητα;
A-weightedSoundPowerEmissionat maximum speed	**58**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonoraponderata A della emissioni di rumorealla potenza massima; BGнивотнозвуковосъставянетв максималнаскорост; FImelupäästöjen A-painotettuäänitehotaso maksimiteholla; LVA izsvērotāskaļuma jaudas emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normālā režīmā;PTnível de potência sonoracom ponderação A com a regulação de velocidade máxima ; SVLuftburetta skattbullernivå vid högsta inställningsläge vid maximi undernormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse maximale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přimaximálním výkonu; HRponderirana zvučna snaga Arazinebuke u maksimalnoj snazi; MTI-emissjonijietkaskiżi tal-ġewwata f'dak li jirrigwarda Mi veloċitàmassima; ROputereaacustică ponderată A a emisiilor sonore în transmisie pe treapta de turaţie maximă disponibilă; ELΣταθμισμένηηχητικήςΑπωλειστικήδύναμηεκπομπήςσεμέγιστηταχύτητα;
A-weightedSoundPowerEmissionat intensive orboost speed	**64**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonoraponderata A della emissioni di rumorein condizioni di uso intenso o boost; BGнивотнозвуковосъставянетв специалнатанастройкаинтензивенрежим;FImelupäästöjen A-painotettuäänitehotaso intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVA izsvārtāskaļuma jaudas emisijas gaisāintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTnível de potência sonoracom ponderação A no modo intensivo ou boost; SVluftburetta skattbullernivå vid intensiv-ellerboostinställning ; FRles émissions acoustiques de l'air pondérée à la valeur A n mode intensif ou «boost» ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRponderiranazvučna snaga Arazinebuke u uvjetima intenzivnog korištenjail i pojačanja; MT-emissjonijietakustiċi tal-ġewwata f'dak li jirrigwarda l-punttal-effiċjenzamassima ; ROputereasonoră ponderată a emisiilor sonore în transmisie în modul intensiv sau accelerat; ELΣτάθμισμένηηχητικήςΑπωλειστικήδύναμηεκπομπήςσεμέγιστηταχύτητα;
Powerconsumption off mode - Po	**0.00**	W	ITconsumo di energiain modo spento; BGконсумацияенамощностврежим„изключен“;FIenergiankulutussammutetuna; LVjaudas patēriņšiegādāta režīmā;PTconsumo de energianum modo de estadiv ado; SVeffektförbrukningen i frånläge;FRla consommation d'énergieen mode «arrêt»; CSspotřeba energiev vypnutém režimu;HRpotrošnjaenergijeu načinu rada isključen; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalitàMitfi; ROconsumul de putere în modul oprit;ELΚατανάλωσηηλεκτρικήςενέργειαστηνκατάσταση
Powerconsumption in standby mode - Ps	**0.49**	W	ITconsumo di energiain modo standby ; BGконсумацияенамощностврежим„готовност“;FIenergiankulutustila standby-tilassa; LVjaudas patēriņšgaidstāvēs režīmā;PTconsumo de energia no modo de espera; SVeffektförbrukningen i standby-läge;FRla consommation d'énergieen mode «veille» ; CS spotřebaenergiev pohotovostním režimu; HRpotrošnjaenergijeu stanju mirovanja; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalitàStennija; RO consumul de putere în modul standby ; ELΚατανάλωσηηλεκτρικήςενέργειαστηνκατάσταση αναμονής

AdditionalProductInformationcompliantto commissionregulation(EU)No66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Timeincreasefactor	f	**0.6**		ITFattoredi incrementonel tempo; BGКоефициентнаувеличениевремето;FIAjankorotuskerroin;LVLaika palielinājuma koeficients; PTFatorde aumento de tempo; SVFaktorpovečanja časa; FRFacteurd'accroissementdans le temps; CSKoeficientzvýšení času; HRFaktorpovećanja vremena;MT Fatturtal żieda fl-ħin;ROFactorde creterein timp;ELΠαράγονταςαύξησηςστονχρόνο
EnergyEfficiencyIndex	EEIhood	**32.9**		ITIndice di efficienza energetica;BGИндекснаенергийнаефективност;FIEnergiatehokkuusindeksi;LVEnergoefektivitātesindekss; PTíndice de eficiência energética;SVIndeks energijskeučinkovitosti; FRIndice d'efficacité énergétique;CSIndex energetickéúčinnosti; HRIndeks energetskeučinkovitosti; MTL-indiċital-effiċjenzaenerġetika;ROIndice de eficienă energetică;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης
Measured airflowrateat best efficiency point	QBEP	**344.9**	m^3/h	ITPortata d'ariamisurata al punto di massima efficienza ; BGДебит ,измереннаточкаснай-високоефек- тивност;FIMitattu ilmavirtaperhaarihyötysuhteen pis-teessä; LVgaisa plūsma, mērītapatīmākajā darbapunktā ; PTDébitode arnedido no ponto de maioreficiência ; SVizmerjenaratosprja pretoka zrakana točki največje učinkovitosti; FRDébitd'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýprůtokvzduchu v bodě nejvyšší účinnosti; HRIzmjerenatok zrakapri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-rata tal-flussital-arjamiżjuta fil-punttal-effiċjenza massima; ROFluxulnominal de a măsurat la punctul de eficienă maximă ; ELΠροςτηπέρασμαμετρούνταιστοσημείοαπόδοσης
Measured airpressureat best efficiency point	PBEP	**523**	Pa	ITPressionedell'ariamisurata al punto di mas-simaefficienza ; BGНаляненатисквизмерена точкапри най-високоефективност; FIMitattu ilmanpaine parhaimmillasuhteen pisteessä ; LVGaisa spiediens, mērītspatīmākajā darbapunktā ; PTPressãode armedida no ponto de maioreficiência ; SVtrycket vid högsta verkningsgrad ; FRPression d'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýtlak vzduchu v bodě nejvyšší účin-nosti; HRzmjerenitlak zrakapri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-pressjonital-arjamiżjuta fil-punttal-effiċjenza massima; ROPresiunea aerului măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠίεσηατμόςμετρήτηκατάστασηλειτουργίαςγιατηνοποίαείναιμέγιστηαπόδοση
Maximum airflow	Qmax	**680**	m^3/h	ITFlusso d'ariamassimo; BGМаксималендебит;FIIsuurinilmavirta;LVGaisa maksimālā plūsma; PTDébitode arnmáximo; SVNaivejhastighetsnivå;FRDébit d'airmaximal ; CSMaximální průtokvzduchu; HRNajvećidopušteni protokrake;MTI-fluss massimu tal-arja;ROFluxulmaxim de aer;ELΜέγιστηροήαέρα
Measured electricpowerinput at best efficiency point	WBEP	**132.5**	W	ITPotenzaelettrica assorbitaal punto di mas-simaefficienza ; BGВходнаелектрическа мощностна точкана най-високоефективност; FIMitattu sähkön ottoteho parhaanhyötysuh-teenpisteessä ; LVElektriskāieejas jauda, mērītapatīmākajā darbapunktā ; PTPotência elétrica medida no ponto de maior eficiência ; SVtmarjenavhodna električnamoč na točki največje učinkovitosti; FRPuissanceélectrique l'entréemesurée au point de rendementmaximal ; CSNaměřenýelektrický příkonv bodě nejvyšší účinnosti; HRIzmjerenaulazna električnasnaga pritoki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-konttributal-enerġjaelettrikmkejjel fi-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPuterea electrică de intrare măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΗλεκτρικήεισροήστοσημείομέγιστηςαπόδοσης
Nominalpowerof the lighting system	WL	**0.0**	W	ITPotenzanominale del sistema di illuminazio-ne;BGНоминалнамощностнасветителната система;FIValaistusjärjestelmännimitelisteho; LVApgaismas sistēmas nominālā jauda; PTPotência nominal do sistema de iluminação; SVNaivnamot sistema av belysningen; FRPuissancenominale du système d'éclairage;CSJmenovitý příkonsvětlovacího systému; HRNominalnasnaga sustava za osvjetljavanje; MTI-qawwanominali tas-sistemat-tad-dawl; RO Puterea nominală a sistemului de iluminat; ELΟνομαστικήισχύς τουσυστήματοςφωτισμού
Averageillumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	**0**	lux	ITIlluminamento medio del sistema di illumi-nazionesulla superficiedi cottura; BGСредноосветлениетонатакласистема;FIValaistusjärjestelmänkeskimääräinenvalais-tusvoimakkuuskeittopinnella ; LVApgaismassistēmas nodrošinātais vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas;PTIluminação média produzidapelo sistema de iluminação na superfície de cozedura; SVPovprečnaosvetljenost kuhalne površine,ki jo zagotavljasistem za osvetljevanje; FRÉclairementmoyen du système d'éclairagesur la surfacede cuisson ; CSPrůměrné osvětlení varnéhopovrchuvčetněvestavěného systému; HRPrajeknosvjetljenje sustava za osvjetljavanjena površinikuhanje ; MTI-illuminazzjonimedja tas-sistemat-tad-dwal fuq il-wiċċjat tal-tisjir; RO Iluminareamedie a sistemului de iluminat pe suprafeaţa gătirii ; ELΜέσοςφωτισμόςτουσυστήματος φωτισμούστηνεπιφάνειαμαγειρέματος

• 7 AFTER-SALES SERVICE

CUSTOMER RELATIONS FRANCE

For more information about our products or to contact us, you can:

> *visit our web site:*

www.dedietrich-electromenager.com

> *write to us at the following address:*

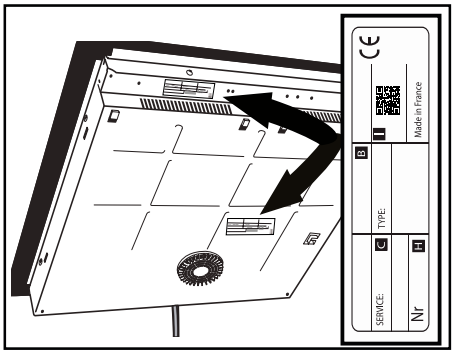
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

GENUINE REPLACEMENT PARTS

During maintenance work, request that only certified genuine replacement parts are used.

SERVICING AND REPAIRS, FRANCE

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When you call, in order to facilitate processing your request, make sure to have the following information relating to your appliance in front of you (commercial reference, service reference, serial number).



B: Sales code
C: Service number
H: Serial number
I: QR Code

CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

OBSAH

CS

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ 4

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ 6

Ochrana životního prostředí 6

Doporučení pro úsporu energie 6

INSTALACE 7

VYBALENÍ 7

Zabudování do nábytku 8

Elektrické zapojení 9

POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE 15

LIŠTA 15

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ 17

Správa nastavení 17

VÝBĚR NÁDOBÍ 17

VÝBĚR VARNÉ ZÓNY 18

ZAPNUTÍ-VYPNUTÍ 19

NASTAVENÍ VÝKONU 19

Přímý přístup 20

NASTAVENÍ ČASOVAČE 21

ZABLOKOVÁNÍ OVLÁDAČŮ (dětská pojistka) 21

FUNKCE VAŘENÍ 23

Funkce Boil 28

Funkce grilu 28

Funkce blanšírování 28

BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ 31

ÚDRŽBA 33

Údržba varné desky 33

Údržba ODSAVAČ 33

OBSAH

CS

ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ 34
Při uvedení do provozu 34
Při uvádění do provozu 34
V průběhu použití 34
TABULKA EKO DESIGNU 36
POPRODEJNÍ SERVIS 37

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY – ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.
Tento návod je k dispozici ke stažení na internetových stránkách společnosti.

Váš přístroj odpovídá Evropským směrnicím a předpisům, kterým podléhá.
Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení používat pouze tehdy, jsou-li pod řádným dohledem nebo pokud obdrží předchozí informace nebo školení o používání zařízení a pochopí případná rizika.
Děti si nesmějí se spotřebičem hrát.
Děti nesmí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
Děti do 8 let věku se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti nebo musí být pod stálým dohledem.
Varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která ji při použití zablokuje v poloze vypnutí nebo v poloze vaření (viz kapitola: použití dětské pojistky).

Spotřebič a jeho přístupné části jsou při používání horké. Je nutno přijmout opatření, aby nedošlo k dotyku topných prvků.
Doporučuje se nepokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžičky a pokličky na varnou plochu, protože by se mohly zahřát.

UPOZORNĚNÍ: vždy je nutno mít vaření pod dohledem. Krátké vaření vyžaduje nepřetržitý dohled.
Nebezpečí požáru: na varné desce neskladujte předměty.
Vaření s olejem nebo tukem na varné desce prováděné bez dohledu může být nebezpečné a může vést k požáru. NIKDY se nesnažte uhasit oheň vodou, ale vždy vypněte napájení zařízení a překryjte plamen například pokličkou nebo protipožárním krytem.

Pokud je povrch popraskaný, přístroj odpojte, aby nehrozilo riziko elektrického šoku.
Do výměny skleněné horní plochy již přístroj nepoužívejte.
Tyto varné desky se musí připojit k síti pomocí zásuvky nebo vícepólového jističe podle platných pravidel instalace. Jistič musí být

zabudován do pevného rozvodu. Varná deska je navržena tak, aby mohla pracovala při 50 Hz nebo 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) bez jakéhokoli zvláštního zásahu z Vaší strany.
Zařízení musí být připojeno standardizovaným napájecím kabelem, jehož počet vodičů závisí na požadovaném typu zapojení (viz kapitola Instalace)
Je-li napájecí kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, servisní oddělení nebo oprávněná osoba, aby nedošlo k rizikovým situacím.
Zkontrolujte, zda se přívodní kabel elektrického přístroje zapojeného v blízkosti varné desky nedotýká varných zón.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**: Aby nedocházelo k interferencím mezi varnou deskou a Vaším kardiostimulátorem, musí být kardiostimulátor vyroben a seřízen podle platných předpisů. Informujte se u výrobce nebo ošetřujícího lékaře.
Používejte pouze ochranné prvky navržené výrobcem varného zařízení uvedené v návodu k použití jako vhodné nebo zařazené do balení přístroje. Použití nevhodných ochran může způsobit zranění či poškození.
Zabraňte nárazům nádobami: sklokeramická plocha je velmi odolná, nikoliv však nezničitelná.
Nepokládejte na varnou desku horkou pokličku. Existuje riziko, že by efekt „baňky“ poškodil sklokeramickou desku. Netřete o varnou desku nádobím, což by dlouhodobě mohlo poškodit dekoraci na sklokeramické desce.
Na vaření nikdy nepoužívejte alobal. Nikdy nepokládejte na varnou desku výrobky zabalené v alobalu nebo v hliníkové vaničce. Hliník by se roztavil a nevratně poškodil vaši varnou desku.
Neuchovávejte ve skříňce pod varnou deskou čisticí nebo hořlavé přípravky.
K údržbě desky nepoužívejte parní čistič.
Přístroj není určen k zapínání prostřednictvím externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.
Po použití varnou desku vypněte pomocí ovládání a nespoléhejte na detektor hrnců.

Ochrana životního prostředí

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

Doporučení pro úsporu energie

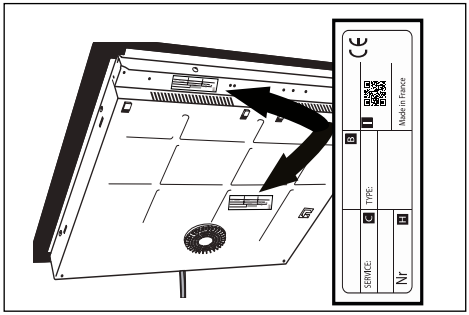
Řádně umístěná poklice ušetří energii při vaření. Pokud používáte skleněnou poklici, máte dokonalou kontrolu nad vařením.

• 1 INSTALACE

VYBALENÍ

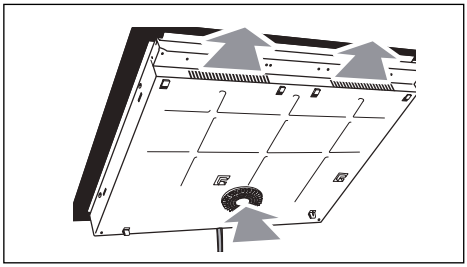
Odstraňte z varné desky všechny ochranné prvky.
Zkontrolujte a dodržujte parametry přístroje uvedené na štítku s údaji. Do níže uvedených rámečků napište servisní označení a standardní typové označení uvedené na štítku pro pozdější použití.

Servis:	Typ:

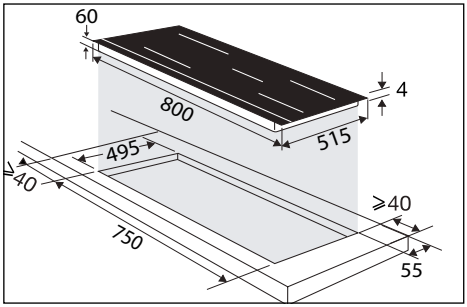


Zabudování do nábytku

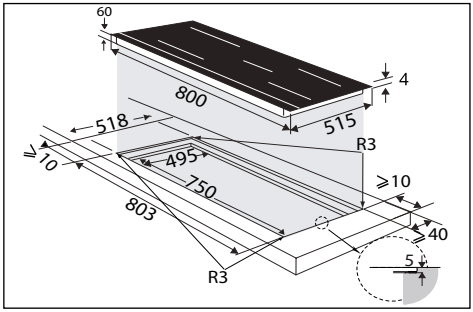
Zkontrolujte, zda vstupy a výstupy vzduchu nejsou ničím blokované. Dodržte rozměry nábytku (v milimetrech), do kterého bude varná deska vestavěna.
Nezapomeňte, že vaše deska vyžaduje zvláštní vestavbu. Nejedná se totiž o klasickou varnou desku. Nezapomeňte, že je třeba prostor pro motor odsávacího systému. Vyžaduje to tedy nějaký nábytek, který je vespod uzpůsobený na míru. Zpravidla umísťujeme pod varnou desku díl se dvěma zásuvkami a přihrádkou na hrnce. V tomto případě mějte na vědomí, že horní zásuvka bude neotvíratelná. Navíc hloubka nábytku musí být menší. Podobně i trouba nesmí být nikdy umístěna pod tento typ spotřebiče. Nicméně je to požadavek, který váš návrhář kuchyně dokáže specifikovat podle zvoleného modelu podobně jako nábytek uvedený v jeho katalogu.



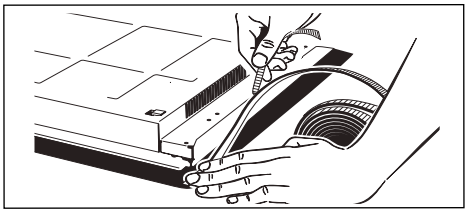
- Zapuštění do pracovní desky (viz schéma)



- Zapuštění do roviny pracovní desky (viz schéma)



Po celém obvodu skla varné desky přilepte těsnění.



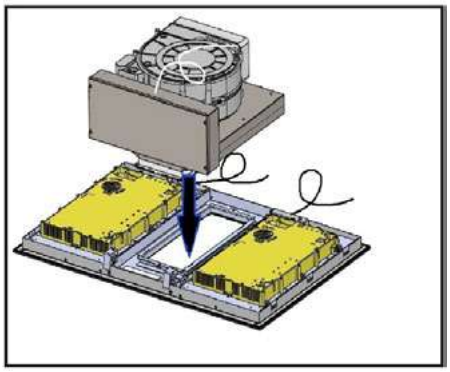
Elektrické zapojení

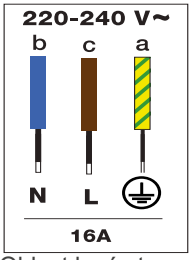
Tyto varné desky se musí připojit k síti pomocí zásuvky nebo vícepólového jističe podle platných pravidel instalace. Jistič musí být zabudován do pevného rozvodu.

Identifikujte typ kabelu varné desky podle počtu kabelů a barev.

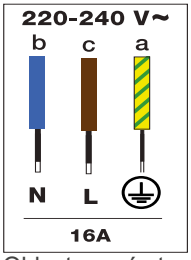
Po zapnutí napájení varné desky nebo po dlouho-dobém výpadku elektrické energie se na ovládací klávesnici zobrazí kód (tato část je vyhrazena případně poprodejnímu servisu, uživatel desky se tím nemusí zabývat).

Tyto informace se zobrazí asi po 30 sekundách.

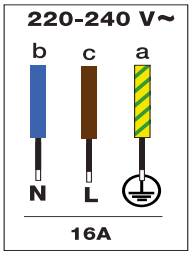




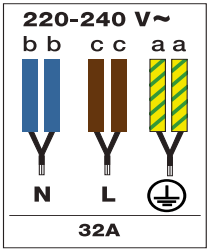
Oblast levá strana



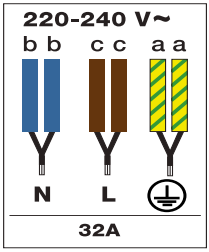
Oblast pravá strana



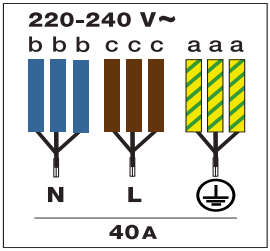
Digestoř



Souprava pravá a levá oblast

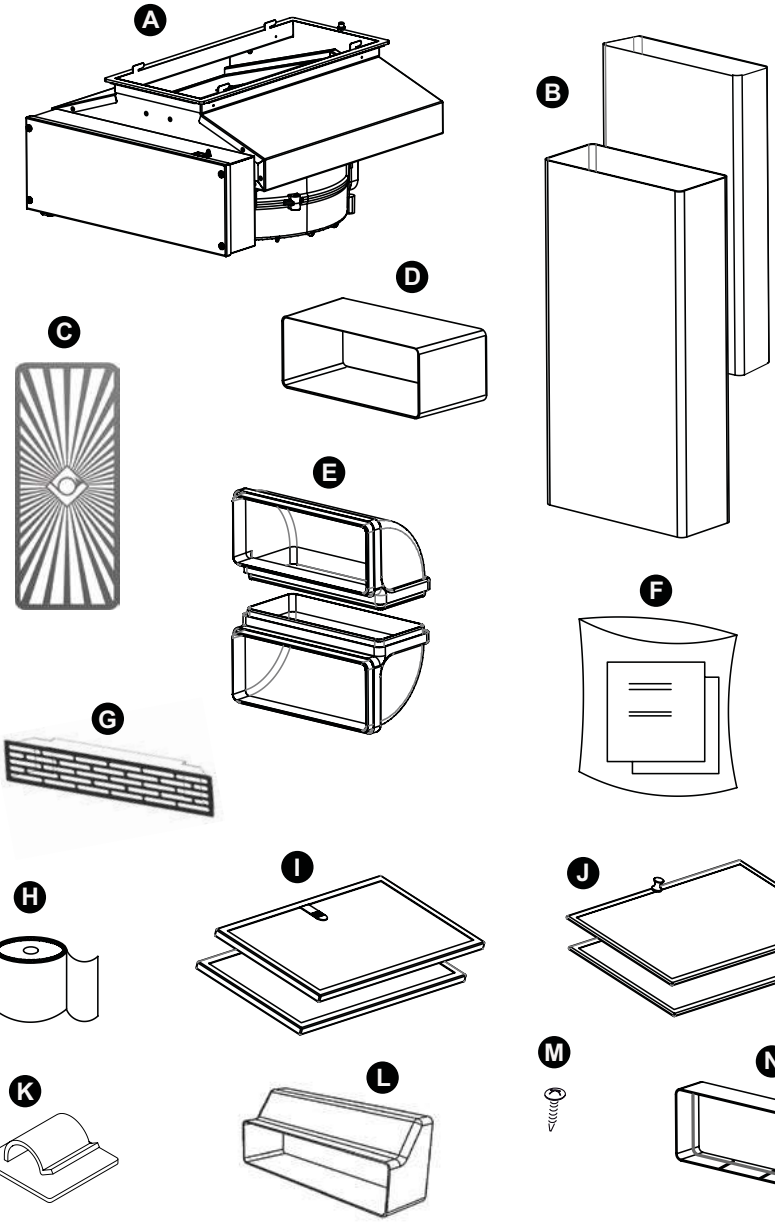


Souprava 1 oblast + digestoř



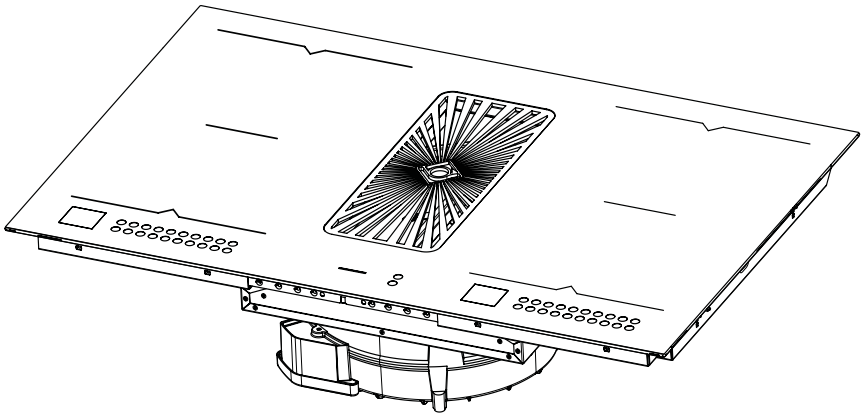
Souprava pravá, levá oblast + digestoř

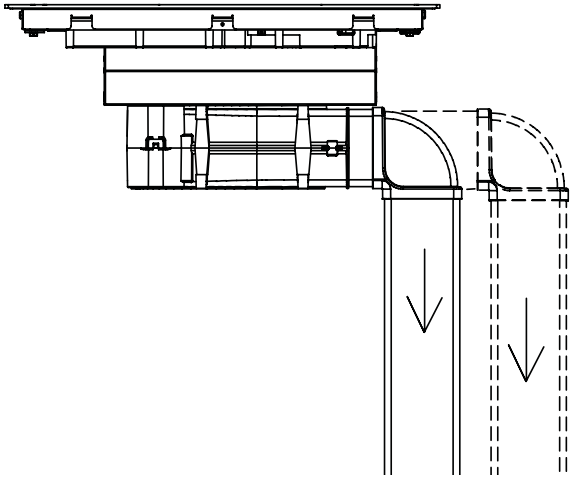
Příslušenství k digestoři



Identifikace

A - Motor
B - Potrubí
C - Kovová mřížka
D - Adaptér
E - Kolena
F - Návod k použití
G - Odsávací mřížka
H - Lepicí páska
I - Uhlíkové filtry
J - Tukový filtr
K - Lepicí klipsy
L - Zpětná klapka
M - Šroub pro upevnění motoru
N - Junction

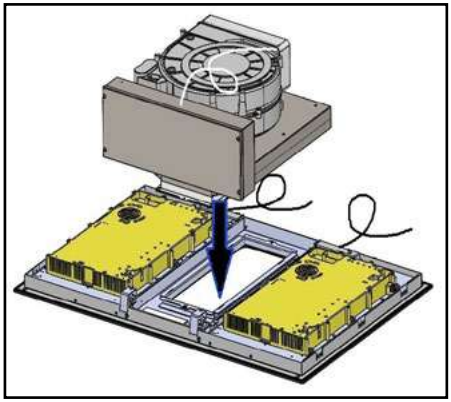




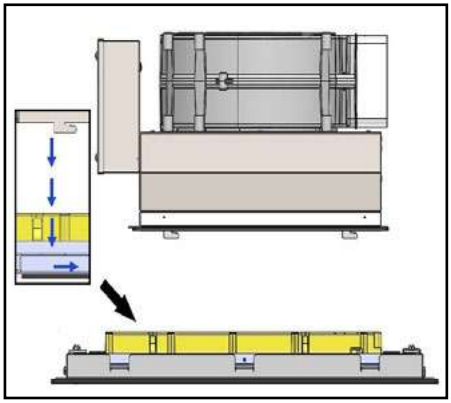
Před každou instalací se ujistěte, že je spotřebič odpojen od elektrického napájení.

Technické operace

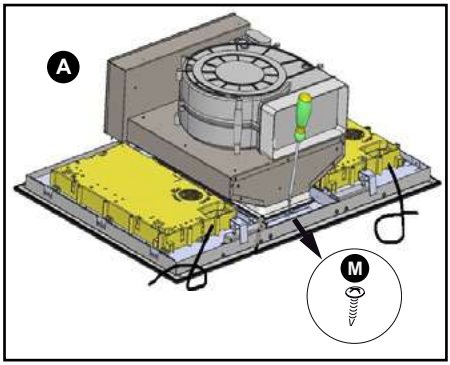
Umístěte obrácenou varnou desku na vhodný povrch a chraňte sklo před poškrábáním. Vyjměte odsavač z obalu a umístěte ho dle vyobrazení.



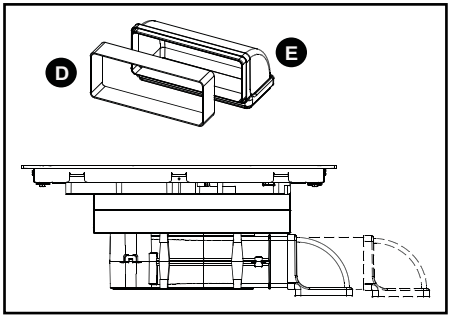
Kovové háčky filtračního odsavače zasuňte do specifických otvorů dle vyobrazení.



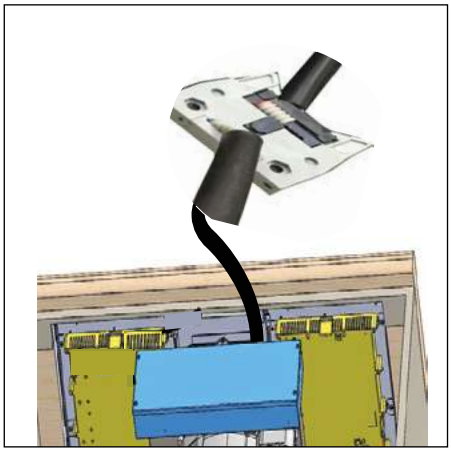
Po uchycení odsavače (A) k varné desce ho upevněte pomocí dodaného metrického šroubu (M) dle vyobrazení.



Následně umístěte adaptér (D) a koleno (E) dle vyobrazení.

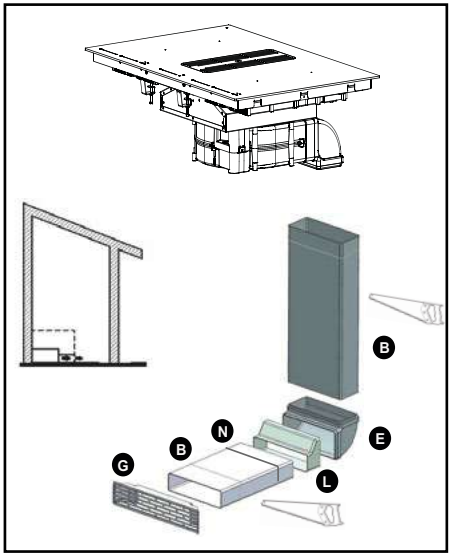


Ovladače umístěné pod sklem varné desky mají kabel, který je nutné připojit k řídicí jednotce.

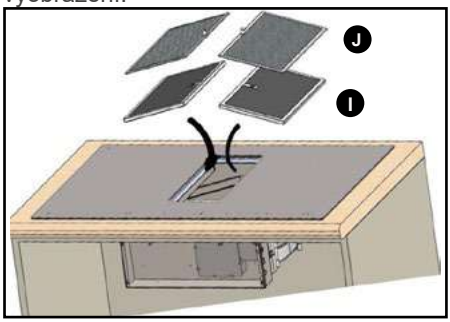


Zapusťte desku s integrovaným odsavačem.

V případě fungování v režimu recyklace



Výstup vzduchu ze spotřebiče musí být propojen s otvorem v nábytku za účelem recyklace vzduchu odváděného do kuchyně. V této konfiguraci jsou nezbytné uhlíkové filtry (I). Je nutné je instalovat dle vyobrazení.

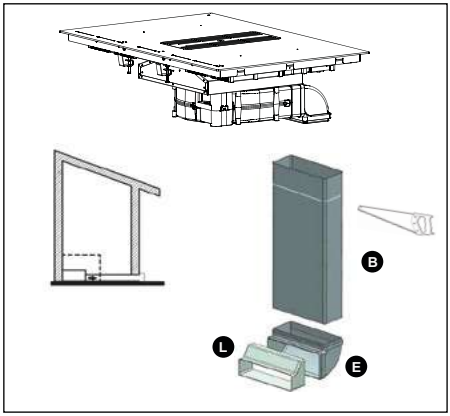


Uhlíkové filtry (I) jsou umístěné pod tukovými filtry (J), je nutné je tedy instalovat před tukovými filtry. Sada potrubí (B) s mřížkou (G) (s okrajem pro instalaci do nábytku) se dodává s produktem.

Doporučení

Pro provedení řezu potrubí použijte pilu na kov.

V případě fungování v režimu odtahu

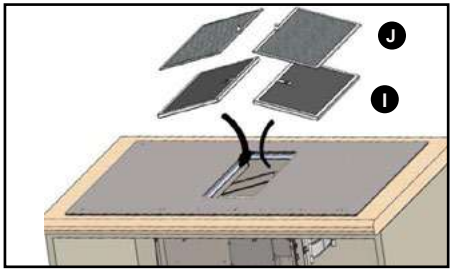


Výstup vzduchu ze spotřebiče musí být propojen s venkovním prostředím. Vedení instalované mezi výstupem vzduchu ze spotřebiče a venkovním prostředím není součástí dodávky spotřebiče.
Je nutné namontovat dodanou zpětnou klapku (L).

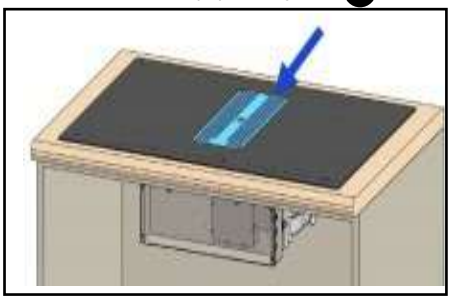
Doporučení
V případě fungování v režimu šachty je nutné omezit počet kolen, protože každý záhyb snižuje účinnost potrubí o jeden metr délky. Vyhněte se jakékoli prudké změně směru potrubí.
Vedení propojené s výstupem vzduchu ventilátoru musí mít stálý průřez 220 × 90 mm. Vedení musí být vyrobeno z materiálu schváleného dle platných právních předpisů. Nedodržování výše uvedených pokynů může způsobit problémy s výkonem nebo hlukem, na které nelze uplatnit žádnou záruku.
Doporučujeme vedení a kolena k sobě přilepit (vyjma adaptéru (D) na výstupu odsavače) nebo použít dodanou lepicí pásku (H) pro usnadnění případného zásahu poprodejního servisu.
Spotřebič je vybaven vedeními o průřezu 220 × 90 mm.

Konečné operace

Instalujte tukové filtry (J) do držáku a nechte je projít středovým otvorem varné desky.

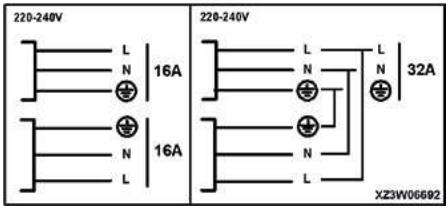


Středový otvor varné desky uzavřete kovovou mřížkou (C) dle vyobrazení.



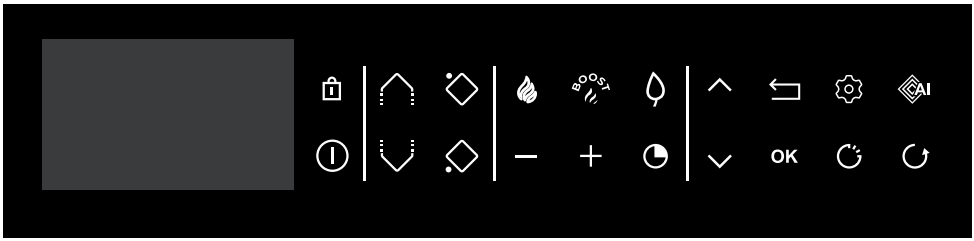
Elektrické připojení

Připojení spotřebiče k elektrickému napájení musí být provedeno v souladu s platnými mezinárodními a místními předpisy.
Pospojení se všemi částmi oddělenými od tohoto spotřebiče provádí kvalifikovaný technik v souladu s pravidly připojení.
Připojení k elektrickému napájení je nutné provést zástrčkou a může být rovněž provedeno koncovým uživatelem.
K produktům jsou přiloženy lepicí klipsy (K) pro uložení a uspořádání kabelů podél stěn nábytku.
Jakákoli odpovědnost v případě nehody způsobené nesprávným provedením připojení k uzemnění nebo nesprávným provedením připojení k napájení je tímto odmítnuta.



2 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE

LIŠTA



Legenda tlačítek

On / Off

Uzamčení / Clean Lock

Horizone (v závislosti na modelu)

Výběr varné zóny

Nastavení výkonu/času

Minutka

Navigace (nahoru/dolů)

Zpět

OK Ověření / v pořádku

Parametry

Přímý přístup

Výkon

Boost

Funkce

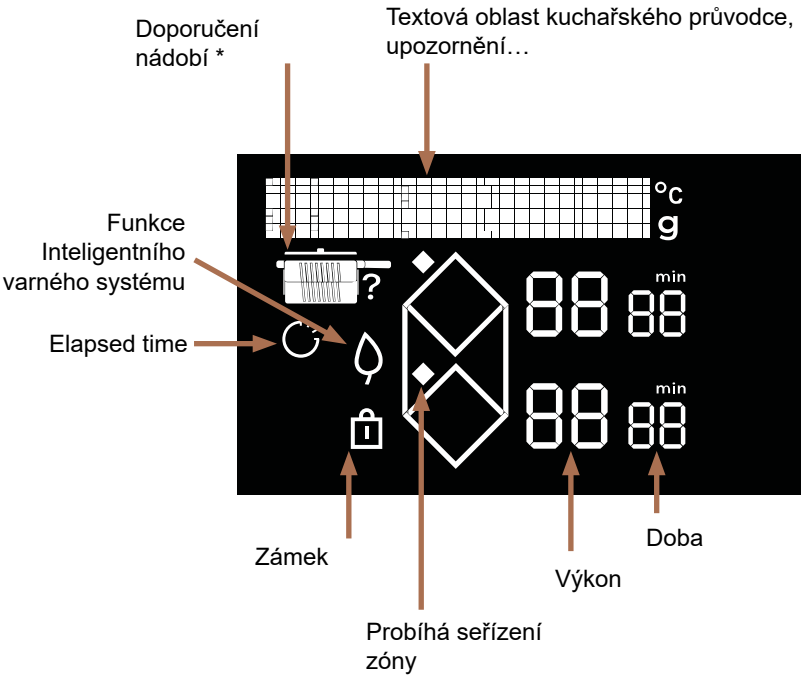
Funkce Inteligentního varného systému

Funkce Elapsed time

Asistent vaření

Funkce Recall

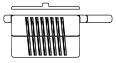
Legenda displeje

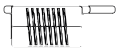


*** Doporučení nádobí**

Pánev

Pánev s pokličkou


Hrnec s pokličkou


Hrnec

3 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Při prvním zapojení varné desky si můžete přizpůsobit různé funkce.

SPRÁVA NASTAVENÍ

Stiskněte tlačítko ⚙ pro přístup k nastavení:

- **Jazyk** (ve výchozím nastavení francouzština)
- **Jas** (5 možných úrovní)
- **Údržba** : V případě problému máte přístup do nabídky Údržba. Při kontaktování poprodejního servisu budete požádáni o kódy produktů zobrazené v diagnostice. Možnost „Obnovit“ umožňuje vrátit zařízení do továrního nastavení.

Tlačítka ⌄ a ⌃ umožňují pohyb v nabídce.

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

Stisknutím **OK** můžete potvrdit vaši volbu.

⚠ **Ujistěte se, že vybraný výkon vyhovuje pojistkám elektrického rozvaděče.**

VÝBĚR NÁDOBÍ

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

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

⚠ **Nepokládejte nádobí na ovládací tlačítka.**

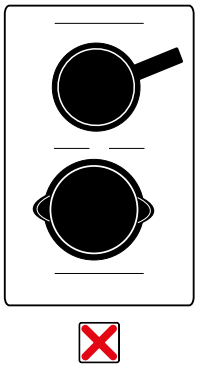
VÝBĚR VARNÉ ZÓNY

K umístění nádobí máte k dispozici několik varných zón. Vyberte zónu, která je vhodná podle velikosti nádoby.

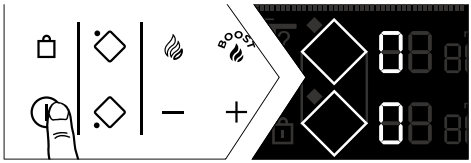
Pokud je dno nádoby příliš malé, ukazatel výkonu začne blikat a varná zóna nebude fungovat, přestože je materiál nádoby doporučen pro indukční vaření. Nepoužívejte nádobí, které má menší průměr než varná zóna (viz tabulka).

Průměr varné zóny (cm)	Maximální výkon varné zóny (watty)	Průměr dna nádoby (cm)
Horizone	4800	18 – Ovál – pánev na rybu
1/2 oblasti	2800	11 -22

Při současném použití více varných zón varná deska ovládá rozložení výkonu tak, aby nedošlo k překročení jejího celkového výkonu. Pokud nastavíte maximální výkon (Boost) zároveň u více varných zón, věnujte pozornost co nejlepšímu rozložení nádob a vyhněte se následujícím konfiguracím.

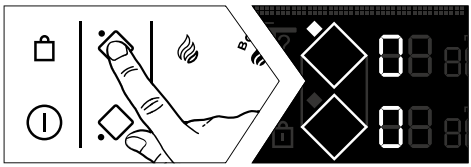


⏻ ZAPNUTÍ-VYPNUTÍ

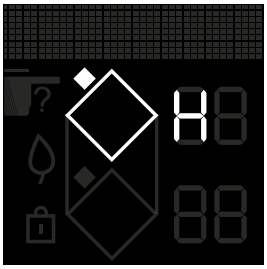


Stiskněte tlačítko ⏻.
U každé dostupné varné zóny bude po dobu 8 sekund blikat „0“.
Varná deska automaticky rozpozná nádobí.

Pokud je nádobí detekováno, bliká „0“ s tečkou v detekované zóně. Nyní můžete nastavit požadovaný výkon. Nenastavíte-li výkon, varná zóna se automaticky vypne.
Pokud není zjištěna žádná nádoba, vyberte varnou zónu:



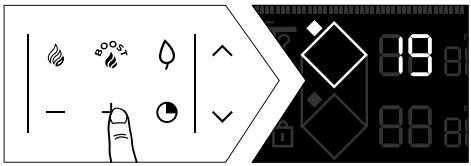
Vypnutí zóny / varné desky



Dlouze stiskněte tlačítko zóny ◇, zazní dlouhé pípnutí a displej zhasne nebo se objeví symbol „H“ (zbytkové teplo).
Stiskněte tlačítko ⏻ pro úplné vypnutí varné desky.

NASTAVENÍ VÝKONU

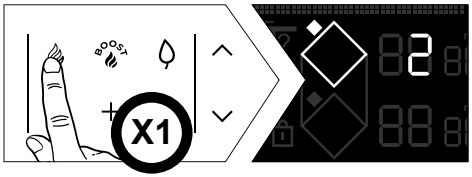
Stiskem tlačítka + nebo - můžete regulovat výkon od 1 do 19.



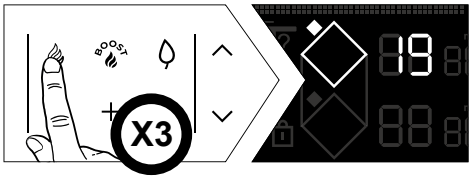
Při zapínání můžete přejít rovnou na maximální výkon (mimo boost) tak, že stiskněte tlačítko „-“ zóny.

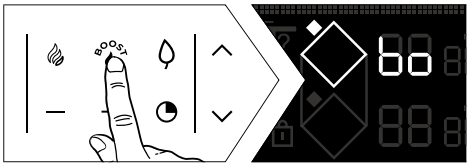
Přímý přístup

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



BOOST: maximální výkon





Nastavení výkonu a časovače se provádí podobně jako u běžné varné zóny.
Tyto hodnoty výkonu lze upravit vyjma režimu BOOST.

Postupujte takto:
Varná deska musí být vypnutá, displej musí být zapnutý:
- Zobrazení dvou kosočtverců pro přístup k nastavením přímého přístupu.

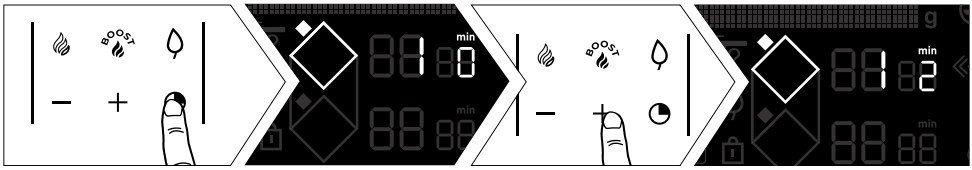
• První krok
- Vyberte dlouhým stiskem tlačítka.
- Nastavte nový výkon mezi 1 a 3 (pro udržení tepla) stisknutím tlačítka + nebo -.
- zazní potvrzující pípnutí.

• Druhý krok
- Opakujte předchozí nastavení
- Nastavte nový výkon mezi 4 a 11 (pro dušení) stisknutím tlačítka + nebo -.
- zazní potvrzující pípnutí.

• Třetí krok
- Opakujte předchozí nastavení
- Nastavte nový výkon mezi 12 a 19 (pro smažení) stisknutím tlačítka + nebo -.
- zazní potvrzující pípnutí.

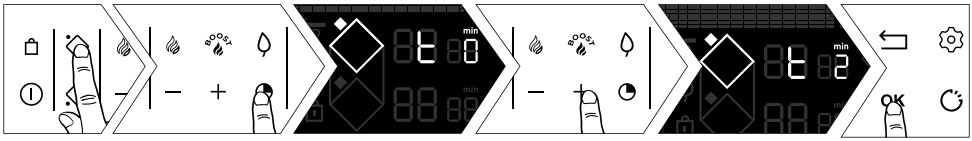
NASTAVENÍ ČASOVAČE

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



Nastavení delší doby lze usnadnit tak, že přejdete přímo na 8 hodin tak, že začnete stisknutím tlačítka -.
Stisknutím tlačítka - se snižuje z hodiny na hodinu až do 2 hodin a poté 99 minut.
Na konci vaření se zobrazí 0 a zazní pípnutí. Pro vypnutí stiskněte kterékoliv ovládací tlačítko příslušné varné zóny. V opačném případě se pípání po několika okamžicích zastaví.
Chcete-li během vaření zastavit časovač, stiskněte současně tlačítka + a -.

Nezávislá minutka
Tato funkce umožňuje načasovat událost bez zahájení vaření výběrem nepoužívané zóny.
Odpočítávání můžete zastavit dlouhým stiskem tlačítka výběru varné zóny.



ZABLOKOVÁNÍ OVLÁDAČŮ (dětská pojistka)

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

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

Deska uzamčená při provozu

Při stisknutí tlačítka ovládání výkonu nebo časovače zón za provozu:
Symbol 🔒 začne blikat.

Odemčení

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

Funkce ZÁMKU PŘI ČIŠTĚNÍ

Touto funkcí můžete dočasně zablokovat varnou desku při čištění. Chcete-li aktivovat Clean lock:

Krátce stiskněte tlačítko 🔒

Zazní pípnutí a na displeji bliká symbol 🔒.

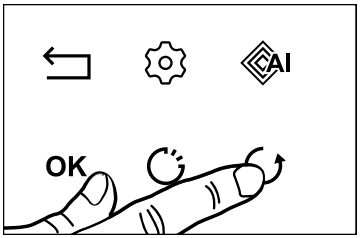
Po uplynutí předem stanovené doby se uzamčení automaticky zruší. Ozve se dvojité pípnutí. Funkci Clean lock lze kdykoli vypnout dlouhým stiskem tlačítka 🔒.

FUNKCE VAŘENÍ

↻ Funkce RECALL

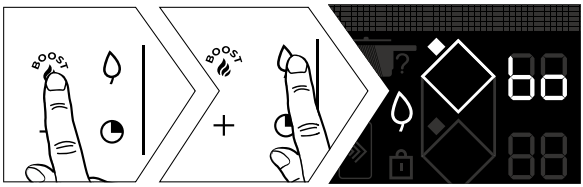
Tato funkce umožňuje zobrazit poslední nastavení („výkon a časovač“) všech naposledy vypnutých varných zón před méně než 3 minutami.
Pro použití této funkce je nutné varnou desku odemknout.
Stiskněte tlačítko Zapnutí/Vypnutí a poté stiskněte tlačítko ↻

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



Funkce ICS (inteligentní varný systém)

Tato funkce umožňuje optimalizovat výběr plotny podle průměru použité nádoby. Postupujte takto:
- Umístěte nádobu na varnou zónu (např.: Ø28 cm).
- pak stiskněte boost a pak tlačítko .

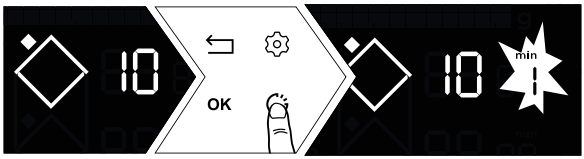


POZNÁMKA: Pro použití této funkce musí být varná deska studená.

- buď je vybraná plotna pro nádobu nejvhodnější a zmizí, aby se zobrazily výchozí parametry vaření.
- nebo vybraná plotna není pro nádobu nejvhodnější, a pak displej zobrazí plotnu, která vyhovuje nejvíc, a nastavení se automaticky přenese na tuto plotnu

Funkce ELAPSED TIME

Tato funkce umožňuje zobrazit čas uplynulý od poslední změny výkonu ve vybrané varné zóně.
Pro použití této funkce stiskněte tlačítko .
Uplynulý čas bliká na displeji časového spínače vybrané varné zóny.



Pokud chcete, aby se tepelná úprava ukončila ve stanovenou dobu, stiskněte tlačítko a do 5 sekund stiskněte na časovači + pro zvýšení doby tepelné úpravy až na požadovanou. Uplynulý čas zůstane po dobu 3 sekund trvale zobrazen a poté se zobrazí zbývající čas. Zazní pípnutí potvrzující váš výběr.
Tato funkce existuje s funkcí časovače nebo bez ní.

Poznámka: pokud se na časovači zobrazí čas, počkejte 5 sekund, abyste mohli upravit dobu vaření
Po uplynutí těchto 5 sekund lze dobu změnit.

Funkce asistenta vaření
Pod touto funkcí jsou seskupeny možnosti: Recepty / Boil / Grilu / Blanšírování.
Vaše varná deska má funkci kuchařského průvodce, který vám nabízí výběr z receptů. Tento režim vaření za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti.

Varná deska musí být zapnutá, stiskem přejdete k různým funkcím.

Při používání varné desky v režimu Recept doporučujeme používat níže uvedené nádobí. V závislosti na receptu bude na obrazovce doporučen typ nádobí.

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

Nepokládejte nádoby na ovládací obrazovku, protože by to poškodilo váš produkt.

Výběr receptů

Aby bylo dosaženo optimálních výsledků vaření, měly by se pro všechny recepty používat nerezové nádoby s výjimkou receptů na palačinky a lívance, které jsou optimalizovány pro použití nádobí s vrstveným dnem.

Nabízíme vám výběr potravin, pro které tabulka automaticky doporučí a naprogramuje výkon a dobu vaření v závislosti na požadovaném druhu nebo množství.

Recept	Skupina	Přísada	Propečení (pokud je potřeba)
	Maso	Hovězí maso	Na jemno Střední Velké
		Steak haché	Čerstvé Zmražené
		Jehněčí	Kotlety
		Vepřové	Střední bok Silný bok
		Kachna	Prsa Jehly
		Drůbež	Kuřecí prsa Stehno
	Mořské plody	Filet Plátek Medailonek	
		Celá ryba	Malá Oblá Plochá
		Krabi	Pošírování Pošírování ECO*
		Krevety	Pošírování Pošírování ECO* Grilování
		Slávky jedlé	
		Mušle svatého Jakuba	
	Zelenina	Rajčata Cukety Lilky Papriky Cibule	
		Houby	Nakrájené Celé
		Blanšírované brambory	
		Špenát	

Výběr receptů

Recept	Skupina	Přísada	Propečení (pokud je potřeba)
	Dezerty	Čokoládová poleva Palačinky Lívance Brioška / francouzský toast Karamel	
	Vejce	Volské oko Omeleta Míchaná vejce Naměkko Nahniličko Natvrdo Křepelčí	
	Těstoviny / rýže	Suché těstoviny Čerstvé těstoviny	Penne Penne ECO* Spaghetti Spaghetti ECO* Tagliatelle Tagliatelle ECO* Mušličky Mušličky ECO* Celé
		Rýže	Kuřecí prsa Celá Uleželé

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

Funkce Boil

• Tato funkce umožňuje vaření a udržení varu vody bez přetečení, například při vaření těstovin.
Postavte nádobu na plotnu.
Nastavte požadované množství vody (od 0,5 do 6 litrů) pomocí tlačítek ⌄ / ⌃.
Varná deska vám navrhne nejvhodnější plotnu.
Potvrďte stisknutím tlačítka **OK**
Zahájí se tepelná úprava.
Ozve se zvukový signál, když voda dosáhne varu a na displeji se zobrazí zpráva s výzvou k přidání přísad. Po jejich vložení stiskněte tlačítko **OK** pro potvrzení.
Zobrazí se čas a výkon. Můžete je však upravit podle sebe. Na konci vaření zazní zvukový signál.

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

Funkce grilu

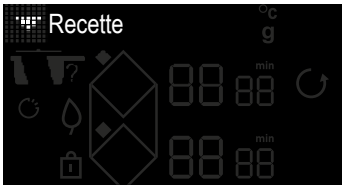
Tato funkce umožňuje použití grilovacího příslušenství De Dietrich na spojené zóně, což umožňuje grilování potravin bez převaření a nadměrného množství tuku. Grilovací příslušenství není součástí varné desky, je k dispozici u vašeho prodejce.

Funkce blanšírování

Tento postup vaření umožňuje připravovat zeleninu na několik minut ve vroucí vodě a poté ji ponořit do ledové vody, aby se vaření přerušilo.
To pomáhá zachovat živou barvu zeleniny, ale také její texturu. Tato funkce vám umožní připravit zeleninu tak, že ji přivedete k varu na dobu maximálně 5 minut.
Zvolte množství vody, do které je zelenina ponořená.
Postavte nádobu se zeleninou na plotnu.

Příklad receptu na hovězí maso:

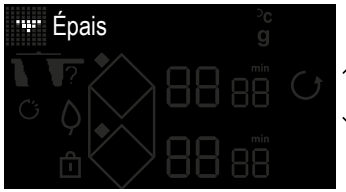
» Zapněte varnou desku ⏻
» Stiskněte tlačítko



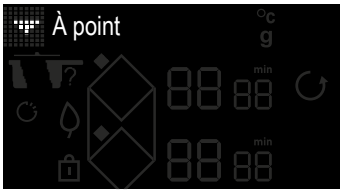
» Pomocí tlačítek ⌄ / ⌃ vyberte nabídku „Recepty“
» Potvrďte volbu „Recepty“ pomocí tlačítek **OK**

» Pomocí tlačítek ⌄ / ⌃ vyberte nabídku „Maso“
» Potvrďte volbu „Maso“ pomocí tlačítek **OK**

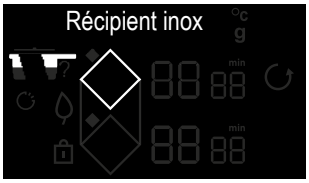
» Pomocí tlačítek ⌄ / ⌃ vyberte nabídku „Hovězí“.
» Potvrďte volbu „Hovězí“ pomocí tlačítek **OK**



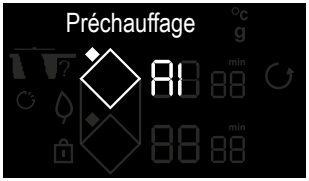
» Pomocí tlačítek ⌄ / ⌃ vyberte tloušťku hovězího masa
» Volbu tloušťky potvrďte pomocí tlačítek **OK**



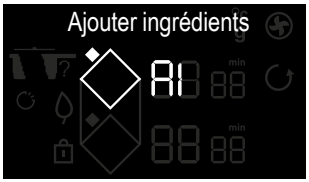
» Zvolte požadovaný konec vaření pomocí tlačítek ⌄ / ⌃
» Výběr propečení potvrďte tlačítkem **OK**.



» Displej varné desky doporučí nádobu pro optimální výsledky vaření a také vhodnou zónu pro vaření.
» Potvrďte tlačítkem **OK**.
» Stiskněte klávesu **ON / OFF**.

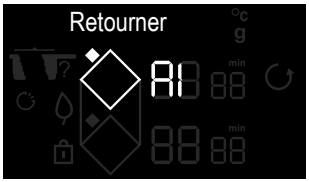


» Po umístění nádobí na zónu potvrďte tlačítkem **OK**
» Začne fáze prázdného předehřívání.



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

» Po přidání přísady stiskněte tlačítko **OK**
» Začne se odpočítávat doba vaření první strany hovězího masa.



» Po uplynutí této doby vás displej vyzve, abyste maso otočili.
» Po otočení stiskněte tlačítko **OK**
» Začíná druhá fáze vaření.

» Na konci vaření varná deska vydá sérii pípnutí.
» Stiskem tlačítka ^ můžete prodloužit čas vaření.

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

• 3 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ

Zbytkové teplo

Varná zóna může po intenzivním používání zůstat horká několik minut.

Během této doby se zobrazí „H“.

Nedotýkejte se tedy těchto zón.

Omezovač teploty

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

Ochrana v případě vykypění

Varná deska se může vypnout v těchto 3 případech:

- Vykypění pokrmu na ovládací tlačítka.
- Mokrá utěrka položená na ovládacím panelu.
- Kovový předmět položený na ovládacích tlačítkách.

Odstraňte předmět nebo vyčistěte a vysušte ovládací panel a znovu zapněte vaření.

V tomto případě se zobrazí symbol ▬ a zazní zvukový signál.

Systém „Auto-stop“

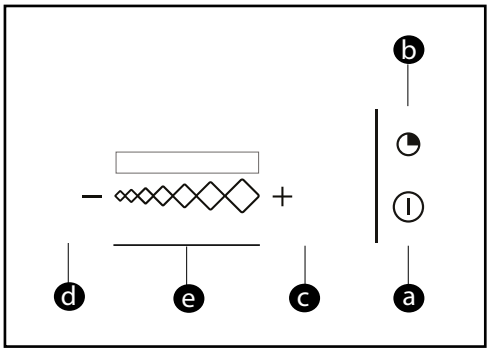
Varná deska je vybavena bezpečnostní funkcí „Auto-Stop“, která automaticky vypne příslušnou varnou zónu po předem nastavené době (v rozsahu 1 až 10 hodin podle používaného výkonu), pokud zapomenete vypnout varnou zónu s připravovaným pokrmem.

Pokud se tato pojistka spustí, vypnutí varné zóny signalizuje zobrazení „AS“ v zóně textu a po dobu cca 2 minut zní zvukový signál. Pro jeho vypnutí stačí stisknout kterékoliv ovládací tlačítko.

Mohou zaznít zvuky podobné zvuku ručiček hodin.
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.

3 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ



Popis ovládacího panelu

- a = Zapnutí/Vypnutí
- b = Minutka
- c = Tlačítko +
- d = Tlačítko -
- e = Posuvník změny rychlosti
  LED displej

Uvedení do chodu

Stiskněte tlačítko pro Zapnutí/Vypnutí. Odsavač se spustí na rychlost 2. Dalším stiskem tlačítka Zapnutí/Vypnutí se odsavač vypne bez ohledu na úroveň výkonu.

Změna rychlosti

Rychlost ventilátoru změníte posouváním prstu po posuvníku. Diody LED se rozsvítí podle rychlosti odsavače.

Automatický návrat rychlosti:

Při maximální rychlosti se odsavač po 9 minutách automaticky vrátí na nižší rychlost.

Časovač

Stiskněte tlačítko časovače, aby po dobu 10 minut probíhalo odvětrávání při zvolené rychlosti.

Odsavač se automaticky vypne po 4 hodinách nepřetržitého provozu nebo pokud nebylo tlačítko 4 hodiny stisknuto.

Zanesení filtrů

Jakmile po 30 hodinách provozu blikají současně všechny diody LED, znamená to, že tukové filtry jsou zanesené, a je nutné je vyčistit nebo vyměnit. Dlouhým stiskem tlačítka časovače diody LED zhasnou a proces se reinicializuje.

Doporučení

Vyvarujte se tření nádob o mřížku.

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.**

ÚDRŽBA ODSAVAČ

Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou spotřebič vždy odpojte od elektrického napájení.
Pokud je napájecí kabel poškozen, smí být vyměněn pouze v servisním středisku nebo zkušeným pracovníkem.
Nepokoušejte se spotřebič upravovat nebo ho opravovat, mohlo by to způsobit velké nebezpečí. Údržbu a opravy musí provádět zkušený pracovník.
V případě neobvyklého fungování spotřebič odpojte od elektrického napájení.
Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.
Pečlivá údržba je zárukou správného fungování a dobré výkonnosti spotřebiče v průběhu času.
Tukový filtr lze čistit ručně nebo lze dát do myčky nádobí.
Čištění filtrů se provádí v závislosti na používání, avšak alespoň jednou za dva měsíce.
Výměna uhlíkových filtrů se provádí v závislosti na používání, avšak alespoň jednou za šest měsíců.
Dno držáku mřížkového filtru je vybaveno vypouštěcí zátkou, která pomáhá odvádět nahromaděnou vodu.
Doporučujeme vyčistit spotřebič a mřížku vlažnou vodou a jemným mýdlem. Vyhněte se používání abrazivních prostředků.

• 5 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

PŘI UVEDENÍ DO PROVOZU

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

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

Během prvních vaření uvolňuje varná deska zápach. Spotřebič je nový. Nechejte každou zónu zahřát na si půl hodiny s hrncem plným vody.

PŘI UVÁDĚNÍ DO PROVOZU

Varná deska nefunguje a světelné displeje na 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. **Obraťte se na servisní středisko.**

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

Kód závada F9: napětí je nižší než 170 V.

Kód závada 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.
Použité nádobí není vhodné.

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

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

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

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

		Symbol	Value											Unit	
Model identification			LUXZG2F	LUXZG8F											FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentification DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning.
Rating plate															FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskilt DE: Typenschild EL: Πινακίδα στοιχείων EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **												FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** *FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcia SV: Induktion*
Total power			7400	7400										W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	4											FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Αριθμός ζωνών καλή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de las fases y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller ytor/ären
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **												FR: Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS: Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA: Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massive kogeplader) DE: Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL: Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δι' ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN: Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES: Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT: Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL: Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL: Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT: Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK: Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV: Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø												cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA: For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL: Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στο πλησιέστερο 5 mm EN: For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL: Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK: V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV: För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø												cm	
	3	Ø												cm	
	4	Ø												cm	
	5	Ø												cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	40x23										cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA: For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL: Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στο πλησιέστερο 5 mm EN: For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción no circulares: anchura y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL: Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK: V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV: För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW	40x23	40x23										cm	
	8	LxW												cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS: Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA: Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES: Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT: Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL: Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL: Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na 1kilogram PT: Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK: Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV: Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180	180										Wh/kg	FR: Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS: Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA: Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption for the hob calculated per kg ES: Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT: Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL: Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL: Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT: Consumo de energia da placa calculado por kg SK: Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV: Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ProductFichecompliantto commissiondelegatedregulation(EU)No65/2014

9000106600

	Value	Unit	
Supplier'sname ortrademark	**DE DIETRICH**		ITIl nome o il marchiodel fornitore;BGИмеили търговскамаркадоставчика;FIvalmistajan nimi tai tavaramerkki;LVjegādātāja nosaukums vai preču zīme; PTnome do fornecedorou marcacomercial;SVLeverantörensnamn ellervarumärke;FRnom du fournisseurou marque;CSnázev nebo obchodní značka výrobce;HRnaziv ili zaštitni znak proizvođača;MTisem il-forniturjewk-marka kummerċjali tal-fegħu; RO denumireasau marcacomercială a furnizorului;ELΟνομακατασκευαστήηεμπορικήσήμανση;
Model identifier	**DPH4840BT-01**		ITmodello; BGидентификаторнамодела;FImalli; LVjaunākātāja modeļa identifikators;PTidentificadorde modelo; SVLeverantörensmodellbeteckning; FRmodèle; CSmodel; HRmodel; MT-identifikatur tal-mudell tal-fornitur; ROidentificatorul de model al furnizorului;ELΜοντέλο;
AnnualEnergyConsumption- AEChood	**29**	kWh/a	ITIndice di efficienza energetica;BGГодишнатаконсумативнаенергия;FIenergiatehokkuusindeksi;LVenergopatēriņšgadā; PTconsumo anual de energia;SVDenårligaenergiförbrukningen;FRconsommation d'énergieannuelle; CSindex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI- konsum annwali-enerġija;ROconsumul anual de energie;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης;
EnergyEfficiencyClass	**A++**		ITclasse di efficienza energetica;BGкласпо енергийнаефективност;FIenergiatehokkuusluokka;LVenerģefektivitātesklase; PTclasse de eficiência energética;SVEnergieffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité énergétique;CSTřídaenergetickéúčinnosti; HRklasa energetskeučinkovitosti; MTI- klassital-effiċjenzaenerġetika;ROclasa de eficienţă energetică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	**37.8**	%	ITefficienza fluidodinamica; BGаеродинамичнаефективност;FInestedynaaminen tehokkuus; LVhidrodinamiskāefektivitāte ; PTeficiência da dinâmica dos fluidos ; SVflödesdynamiska effektiviteten; FRefficacité fluidodynamique ; CSúčinnédynamickéúčinnosti; HRučinkovitost dinamike fluida; MT-effiċjenza fluwidodinamika;ROeficienta fluido-dinamică; ELΔυνομική ρευστώναποτελεσματικότητας
FluidDynamicEfficiencyclass	**A**		ITclasse di efficienza fluidodinamica; BGклас от каталодинамичнаефективност;FInestedynaaminen tehokkuusluokka; LVhidrodinamiskāsefektivitātesklase; PTclasse de eficiência dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska klassen; FRclasse d'efficacité fluidodynamique du modèle; CSTřídafluidní dynamické účinnosti; HRklasa učinkovitosti dinamike fluida; MTI-klassital-effiċjenzafluwidodinamika;ROclasa de eficienţă fluido-dinamică;ELΚατηγορίαρευστοδυναμικήςαπόδοσης
Light Efficiency- LEhood	**N.A.**	lux/W	ITefficienza luminosa; BGефективносттанасветлина;FIvalotehokkuus; LVgaismasjomuna efektivitāte; PTeficiência de iluminação; SVBelysningseffektivteten;FRefficacité lumineuse; CSsvětelná účinnost; HRučinkovitost svjetla; MTI-effiċjenzatat-tidwil;ROeficienta iluminării;ELΦωτεινήαπόδοση
Lighting EfficiencyClass	**N.A.**	lux	ITclasse di efficienza luminosa; BGклас от енергийнаефективност;FIvalotehokuokka; LVgaismasjomuna efektivitātesklase; PTclasse de eficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité lumineuse du modèle; CSTřídasvětelné účinnosti; HRklasa učinkovitosti svjetla; MT-klassital-effiċjenzatat-tidwil;ROclasa de eficienţă a iluminării;ELΚατηγορίαφωτεινήςαπόδοσης
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	**75.6**	%	ITefficienza di filtraggiodel grassi;BGефективностнафилтриранемазнини;FIrasvansuodatustehokkuus;LVtauku filtrēšanasefektivitāte; PTeficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektiviteten;FRefficacité de filtrationdes graisses;CSúčinnost filtrace tuků; HRučinkovitost filtriranja masnoća; MTI-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassi;ROeficienta de filtrare a grăsimilor; ELΑπόδοσημε τροφίμωνστουςτοίχους.
GreaseFilteringEfficiencyclass	**C**		ITclasse di efficienza del filtraggiodel grassi;BGклас от енергийнаефективностнафилтриранемазнини;FIrasvansuodatustehokkuusluokka; LVtauku filtrēšanasefektivitātes; PTclasse de eficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité de filtrationdes graisses du modèle; CSTřídaúčinnosti filtracetuků; HRklasa učinkovitosti filtriranjamasnoća; MTI-klassital-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROclasa de eficienţă a filtrării grăsimilor; ELΚατηγορίαποσότηταςαπορροφούμενουλαδιού
Minimum AirFlowin normaluse	**350**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza minima; BGдебитът при минималенскоростнаенергоспестяване;FIilmavirtausminimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie minimālā ātrumanormālātrešā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade mínima; SVLuftflöde vid minimi undernormalbruk;FRdébit d'air à la vitesse minimale ; CSpr ůtokvzduchu přiminimálním výkonu; HRprotokzrakana minimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàminima tal-apparat waqtiuż in-normali;ROdebitul de aer la turaţia minimă ; ELΡοήμαζαπόμηγγενίαγωνίας.
Maximum AirFlowin normaluse	**500**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza massima; BGдебитът при максималнаскоростнаенергоспестяване;FImaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie maksimālā ātrumanormālātrešā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade máxima; SVLuftflöde vidmaximihastighet undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse maximale ; CSpr ůtokvzduchu přimaximálním výkonu; HRprotokzrakana maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàmassima tal-apparat waqtiuż in-normali;ROdebitul de aer la turaţia maximă; ELΡοήμαζαπόμηγγενίαγωνίας.
AirFlowat intensive/boost setting	**680**	m^3/h	ITflusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BGдебит в ъпаснаежимнатаинтензивнимформиране;FImaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumsintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTvalordo fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SV luftflöde vid intensiveller boostinställning ; FRle débit d'air en mode intensif ou « boost » ; CSprůtokvzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRprotokzraka u uvjetima intenzivnog korištenjail i pojačanja; MTI-fluss tal-arja meta l- apparat ikun qed jiħaddem bl-użu tal-modalità intensiva; RO debitul de aer în modul intensiv sau accelerat; ELΡοήμαζαπόμηγγενίαγωνίας.
A-weightedSoundPowerEmissionat minimum speed	**54**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A della emissioni di rumore alla potenza minima; BGнивоотначеношумсотстановенъченивовдушенумощ,покрива Апри минимална скорост; FImelupäästöjen A-painotettuäänitehotaso minimiteholla; LVA-izsvērotāskaļuma līmeņa jaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normālā režīmā;PTnível de potência sonoracom ponderação A com a regulação de velocidade mínima ; SVLuftburetaksutskt buller för A-vikta tel jud effekt vid lägsta hastighet undernormal bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse minimale ; CSvážená hladina emisi hluku akustického výkonu přiminimálním výkonu; HRponderirana razina snaga Arazine buke na minimalnoj snazi; MTI-emissjoni jet aku stiċi tal-ġewwa tal-ħoss fl-arja, ippeżati għal fl-rekwenza A fil-veloċità minima; RO puterea acustică ponderată A a emisiilor sonore din atmosfera pentru funcţionarea la viteză minimă disponibilă; EL Σταθμισμένηηχοστικήτροχιάτωνεκπομπώνθορύβουστην ελάχιστηταχύτητα.
A-weightedSoundPowerEmissionat maximum speed	**58**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A della emissioni di rumore alla potenza massima; BGчислотонашумсотсилна къ чаняща звуковамощ,когатоработи на максимална скорост; FImelupäästöjen A-painotettuäänitehotaso maksimiteholla; LVA-izsvērotāskaļuma līmeņa jaudas emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normālā režīmā;PTnível de potência sonoracom ponderação A com a regulação de velocidade máxima ; SVLuftburetaksutskt buller för A-vikta del jud effekt vid maximihastighet undernormal bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse maximale ; CSvážená hladina emisi hluku akustického výkonu přimaximálním výkonu; HRponderirana razina snaga Arazine buke na maksimalnoj snazi; MTI-emissjoni jet aku stiċi tal-ġewwa tal-ħoss fl-arja, ippeżati għal fl-rekwenza A fil-veloċità massima; RO puterea acustică ponderată A a emisiilor sonore din atmosfera pentru funcţionarea la viteză maximă disponibilă; EL Σταθμισμένηηχοστικήτροχιάτωνεκπομπώνθορύβουστην μέγιστηταχύτητα.
A-weightedSoundPowerEmissionat intensive orboost speed	**64**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A della emissioni di rumore in condizioni di uso intenso o boost; BGчислотонашумсотстановенъчениянавдушенумощ,по кривана Апри интензивнорежим; FImelupäästöjen A-painotettuäänitehotaso intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVA-izsvērotāskaļuma līmeņa jaudas emisijas gaisā pie intensīva režīma vai pastiprinātajārežīmā;PTnível de potência sonoracom ponderação A no modo intensivo ou boost; SVluftburetaksutskt buller för A-vikta del jud effekt vid intensiv-eller boostinställning ; FRles émissions acoustiques de l'air pondérée à la valeur A en mode intensif ou « boost » ; CSvážená hladina emisi hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRponderiranarazina snaga Arazine buke u uvjetima intenzivnog korištenjail i pojačanja; MTI-emissjoni jet aku stiċi tal-ġewwa tal-ħoss f'ir-rjieħ ippeżati għal-frekwenza A meta l-apparat kun jiħaddem bl-użu tal-modalità tintensiva ; ROputerea acustică ponderată A a emisiilor sonore în regimul intensiv sau accelerat; ELΣτάθμισμένηηχοστικήτροχιάτωνεκπομπώνθορύβουστην ανώτερηταχύτητα στηνοποίαείναιδυνατή ουνάτηχρήσητουχειρισμού.
Powerconsumption off mode - Po	**0.00**	W	ITconsumo di energiain modo spento; BGконсумацияенамощностврежим,когаточе";FIenergiankulutussammutetuna; LVjaudas patēriņšiegādāta režīmā;PTconsumo de energiano modo de desligado; SVeffektförbrukningen i frånläge;FRla consommation d'énergieen mode « arrêt », CSspotřeba energieve vypnutém režimu;HRpotrošnjaenergijeu načinu rada isključen; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalità fil; ROconsumul de putere în modul oprit; ELΚατανάλωσηρεύματοςστηκατάστασηαπενεργοποίησης
Powerconsumption in standby mode - Ps	**0.49**	W	ITconsumo di energiain modo standby ; BGконсумацияенамощностврежим„готовност";FIenergiankulutustila-valmiustilassa; LVjaudas patēriņšgaidstāvēšanas režīmā;PTconsumo de energia no modo de espera; SVeffektförbrukningen i standby-läge;FRla consommation d'énergieen mode « veille », CS spotřebaenergiev pohotovostním režimu; HRpotrošnjaenergijeu stanju mirovanja; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalità tas-sriep; ROconsumul de putere în modul standby ; ELΚατανάλωσηρεύματοςστηκατάστασηαναμονής

AdditionalProductInformationcompliantto commissionregulation(EU)No66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Timeincreasefactor	f	**0.6**		ITFattoredi incrementonel tempo; BGКоефициентнаувеличениевремето;FIAjankorotuskerroin;LVLaika palielinājuma koeficients; PTFatorde aumento de tempo; SVFaktorpovečanja tasa; FRFacteurd'accroissementdans le temps; CSKoeficientz výšení času; HRFaktorpovećanja vremena;MT Fatturtal żieda fi-ħin;ROFactorde creterein timp;ELΠαράγονταςαύξησηςστονχρόνο
EnergyEfficiencyIndex	EEIhood	**32.9**		ITIndice di efficienza energetica;BGИндекснаенергийнаефективност;FIEnergiatehokkuusindeksi;LVEnerģefektivitātesindekss; PTíndice de eficiência energética;SVIndeks energijskeučinkovitosti; FRIndice d'efficacité énergétique;CSIndex energetickéúčinnosti; HRIndeks energetskeučinkovitosti; MTL-indiċi tal-effiċjenzaenerġetika;ROIndice de eficienţă energetică;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης
Measured airflowrateat best efficiency point	QBEP	**344.9**	m^3/h	ITPortata d'aria misurata al punto di massima efficienza ; BGДебит ,измерена точкана най-високоефек- тивност;FIMitattu ilmavirtaparhaanhyötysuhteen pis-teessä; LVGaisa plūsma, mērītapunktā pie darbapunktā ; PTDébitode arme dido no ponto de maior eficiência ; SVizmerjen ratsortpira protoka zrakana točki največje učinkovitosti; FRDébit d'air mesuréau point de rendement maximal ; CSNaměřenýprůtok vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti; HRizmjerena protok azrakaprotok najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-rata tal-fluss tal-arja mejjiela fl-punt tal-effiċjenza massimu; ROFluxul maximal de a măsurat la punctul de eficienţă maximă ; ELΠροςτηβέλτιστημε μετρούμενηπαροχήαέραστο σημείομέγιστηςαπόδοσης
Measured airpressurea t best efficiency point	PBEP	**523**	Pa	ITPressione dell'aria misurata al punto di mas-simaefficienza ; BGНамерено,измерено точкана най-високоефективност; FIMitattu ilmapaine parhaanhyötysuhteen pistessä ; LVGaisa spiediens, mērītapunktā pie darbapunktā ; PTPressão de arme dida no ponto de maior eficiência ; SVizmerjen zračnitlak na točki največje učinkovitosti;FRPression d'air mesuréau point de rendement maximal ; CSNaměřenýtlak vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti; HRizmjerentlak zrakaprotok najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-pressjoni tal-arja mejjiela fl-punt tal-effiċjenza massima ; ROPresiunea aerului măsurată la punctul de eficienţă maximă ; ELΠίεσηαέραμετρούμενηστο σημείομέγιστηςαπόδοσης
Maximum airflow	Qmax	**680**	m^3/h	ITFlusso d'aria massimo; BGМаксимален дебит;FIIsuurinilmavirta;LVGaisa maksimālā plūsma; PTDébitode arme máximo; SVNaivejdpretokzraka;FRDébit d'air maximal ; CSMaximální průtokvzduchu; HRNajvećidopušteni protokzraka;MTI-fluss massimu tal-arja;ROFluxul maxim de aer;ELΜέγιστη ροήαέρα
Measured electricpowerinput at best efficiency point	WBEP	**132.5**	W	ITPotenza elettrica assorbita al punto di mas-simaefficienza ; BGВходяванетрическа мощностна точката на най-високоефективност; FIMitattu sähkön ottoteho parhaanhyötysuh-teenpisteessä ; LVElektriskāenerģijas jauda, mērītapunktā pie darbapunktā ; PTPotência eléctrica medida no ponto de maior eficiência ; SVizmerjena vhodna električnamoč na točki največje učinkovitosti; FRPuissance électrique absorbée mesuréeau point de rendement maximal ; CSNaměřenýelektrický příkonv bodě nejvyšší účinnosti; HRizmjerenaulazna električnasnaga protoka najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-konsinttutal-enerġjaelettrikimkejjel fl-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPuterea electrică de intrare măsurată la punctul de eficienţă maximă ; ELΗλεκτρικήισχύς που απορροφάταιστοσημείοπουεπιτυγχάνεταιη μεγαλύτερηαπόδοση
Nominalpowerof the lighting system	WL	**0.0**	W	ITPotenzanominale del sistema di illuminazio-ne;BGНоминалнамощностнасветителната система;FIValaistusjärjestelmännimiteho; LVApgaismas sistēmas nominālā jauda; PTPotência nominal do sistema de iluminação; SVNiaz vnamot sistema za osvetljevanje; FRPuissanc enominale du système d'éclairage;CSJmenovitý příkonsvětlovacího systému; HRNominalnasnaga sustava za osvjetljavanje; MTI-qawwanominali tas-sistemat-tad-dawl;ROPuterea nominală a sistemului de iluminat; ELΟνομαστικήισχύς τουσυστήματοςφωτισμού
Averageillumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	**0**	lux	ITIlluminamento medio del sistema di illumi-nazionesulla superficiedi cottura; BGСредноосветлениетонатактуванатасвгответ;FIValaistusjärjestelmänkeskimääräinenvalais-tusvoimakkuuskeittopinnella ; LVApgaismassistēmas nodrošinātais vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas;PTIluminação média produzidapelo sistema de iluminação na superfície de cozedura; SVPovprečnaosvetljenost kuhalne površine,kjo zagotavlja sistem za osvetljevanje; FRÉclairementmoyen du système d'éclairagesur la surfacede cuisson ; CSPrůměrné osvětlení varnéhopovrchuvečilo-vacímsystémem; HRPrijeđenoosvjetljenje sustava za osvjetljavanjena kuhanje ; MTI-luminazzjonimedja tas-sistemat-tad-dwal fuq il-wiċċ ħaj-tat-tisjir; RO Iluminareamedie a sistemului de iluminat pe suprafaţade gătit ; ELΜέσοφωτισμόςτουσυστήματος φωτισμούστηνεπιφάνειαμαγειρέματος

• 7 POPRODEJNÍ SERVIS

VZTAHY SE SPOTŘEBITELI VE FRANCII

Chcete-li zjistit více o našich výrobcích či nás kontaktovat, pak můžete:

> navštívit naše webové stránky:
www.dedietrich-electromenager.com

> napsat nám na následující poštovní adresu (zákaznické oddělení):

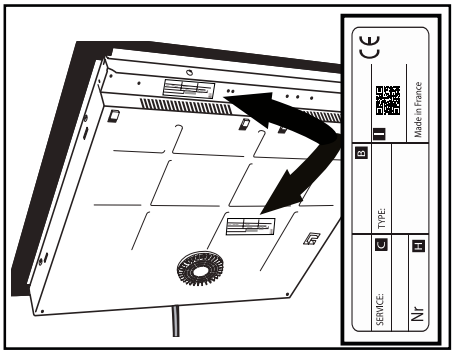
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX
FRANCE

ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

Při zákroku v rámci údržby požadujte používání výlučně původních certifikovaných náhradních dílů.

OPRAVY VE FRANCII

Případné opravy vašeho zařízení musí provádět kvalifikovaný odborník, kterého společnost autorizuje. Pokud nás budete kontaktovat, je nezbytné nám poskytnout kompletní reference spotřebiče (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.



B: Prodejní reference
C: Odkaz na službu
H: Sériové číslo
I: QR kód

DA

KÆRE KUNDE,

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

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BVCert.6011825

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INDHOLDSFORTEGNELSE

DA

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER 4

MILJØ 6

Beskyttelse af miljøet 6

Gode råd til energibesparelse 6

INSTALLATION 7

UDPAKNING 7

Indbygning i møbel 8

Elektrisk tilslutning 9

PRÆSENTATION AF APPARATET 15

BETJENINGSPANEL 15

BRUG AF APPARATET 17

Styring af parametre 17

VALG AF GRYDE/PANDE 17

VALG AF KOGEZONE 18

TÆND- SLUK 19

INDSTILLING AF STYRKE 19

Direkte adgang 20

INDSTILLING AF MINUTUR 21

LÅSNING AF BETJENINGER (børnesikring) 21

TILBEREDNINGSFUNKTIONER 22

Funktionen Koge 27

Funktionen Grill 27

Funktionen Blanchering 27

SIKKERHED OG ANBEFALINGER 30

VEDLIGEHOLDELSE 32

Vedligeholdelse af kogepladen 32

Vedligeholdelse af emhætte 32

INDHOLDSFORTEGNELSE

DA

FEJL OG AFHJÆLPNINGER 33
Ved første ibrugtagning 33
Ved tænding 33
Under brug 33
ENERGITABEL 35
KUNDESERVICE 36

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER, SKAL LÆSES OMHYGGELIGT OG OPBEVARES TIL SENERE BRUG.
Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

Dit apparat er i overensstemmelse med de europæiske direktiver og forordninger, som angår apparatet.
Dette apparat kan anvendes af børn på mindst 8 år og opefter og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller som er uden erfaring eller kendskab, hvis de bliver korrekt overvåget eller, hvis de har fået forudgående korrekt instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og hvis de har forstået de risici, som de udsætter sig for.
Børn må ikke lege med apparatet.
Brugerens rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
Børn på under 8 år skal holdes på afstand, med mindre de er under konstant opsyn.
Pladen omfatter en børnesikring, der låser den, så den ikke kan tændes eller fastlåser den på igangværende tilberedningsstyrke (se kapitlet om brug af børnesikring).

Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Der skal udvises påpasselighed for ikke at berøre de varme elementer.
Metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg må ikke lægges på pladen, da de kan blive meget varme.

ADVARSEL: Tilberedningen skal overvåges. Korte tilberedningstider kræver konstant overvågning.
Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladen.
En tilberedning med olie eller fedtstoffer udført på en kogeplade uden overvågning kan være farligt, da olien eller fedtstoffet kan gå i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med brug af vand, men sluk først for apparatet, og tildæk derefter ilden med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

Hvis overfladen er revnet, skal apparatet frakobles for at undgå risiko for at få elektrisk stød.
Brug ikke pladen igen, før glasset er blevet udskiftet.

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

⚠ **PAS PÅ**: For at der ikke skal være interferens mellem kogepladen og en pacemaker, skal sidstnævnte være designet og indstillet i overensstemmelse med bestemmelserne angående denne. Indhent oplysninger hos fabrikanten eller din læge.

Brug udelukkende de pladebeskyttelser, der er fremstillet af fabrikanten af kogepladen, og som der henvises til i brugsanvisningen som værende velegnede til eller indbygget i apparatet. Brug af ikke-passende beskyttelser kan være årsag til ulykker.
Undgå slag med gryder og pander: Den vitrokeramiske overflade er meget modstandsdygtig, men det er ikke umuligt at slå den i stykker.
Læg ikke et varmt låg med den varme side nedad på kogepladen. Der kan opstå en sugekop-virkning, som kan beskadige den vitrokeramiske overflade. Undgå at gryder og pander gnider mod overfladen, hvilket med tiden kan forringe tegningerne på den vitrokeramiske flade.
Brug aldrig alu-papir til tilberedning. Anbring aldrig produkter på kogepladen, der er indpakket i aluminium eller i aluminiumsbakker. Aluminium vil smelte og beskadige kogepladen uopretteligt.
Du må ikke opbevare vedligeholdelsesprodukter eller brandbare produkter i møblet under kogepladen.
Brug aldrig damprensning til rengøring af kogepladen.
Apparatet er ikke beregnet til at sætte i gang ved brug af et eksternt ur eller et særskilt fjernbetjeningssystem.
Efter brug slukkes kogepladen ved brug af betjeningen hertil, overlad ikke slukningen til grydedektoren.

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

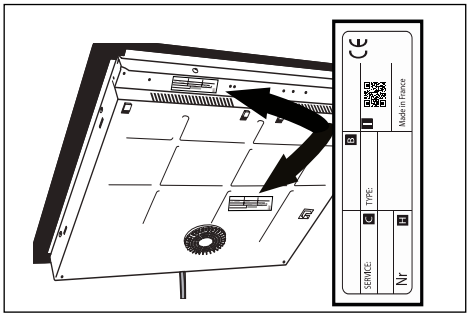
Tilberedning med et låg, der passer til gryden, sparer energi. Et glaslåg er perfekt til at kontrollere tilberedningen.

• 1 INSTALLATION

UDPAKNING

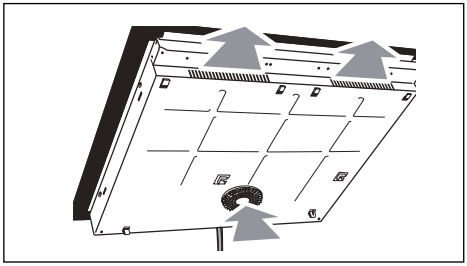
Fjern alle beskyttende elementer fra kogepladen.
Kontrollér og overhold apparatets egenskaber anført på typeskiltet.
For fremtidig brug skal du notere servicereferencerne og standardtyperne, der vises på typeskiltet i rammerne nedenfor.

Service:	Type:

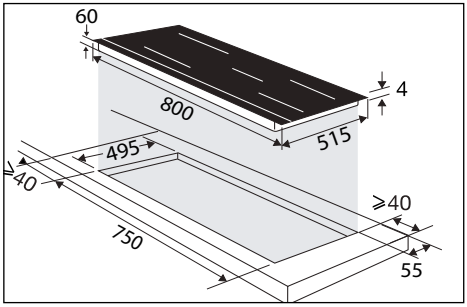


Indbygning i møbel

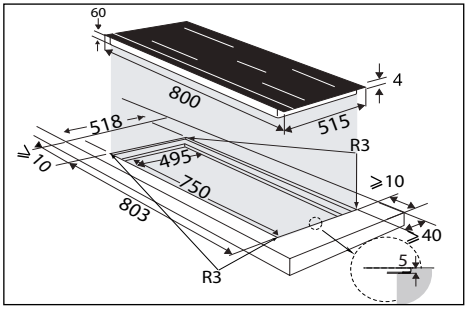
Kontrollér, at luft ind- og udgange ikke er blokerede. Overhold angivelserne for indbygningsmål (i millimeter) på det møbel der skal modtage kogepladen.
Husk, at kogepladen kræver en særlig indbygning. Det er jo ikke en klassisk kogeplade. Der skal være plads til indsugningssystemets motor. Det betyder, at der skal forberedes et møbel efter mål under apparatet. Normalt placerer vi et element med to skuffer og grydeskab under kogepladen. I dette tilfælde bliver den øverste skuffe afspærret. Desuden skal møblets dybde reduceres. Og en ovn vil aldrig kunne placeres under denne apparattype.
Men det tager din køkkenarkitekt højde for ud fra den valgte model, og de møbler, som findes i vedkommendes katalog.



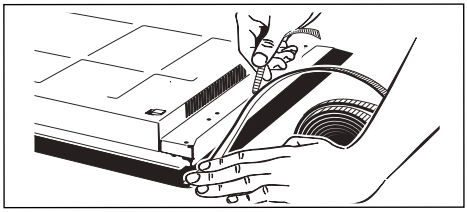
- Indbygning i køkkenbordplade. Se skemaet.



- Indbygning så pladen flugter med køkkenbordet. Se skemaet.



Lim tætningslisten hele vejen rundt om glaskogepladen.

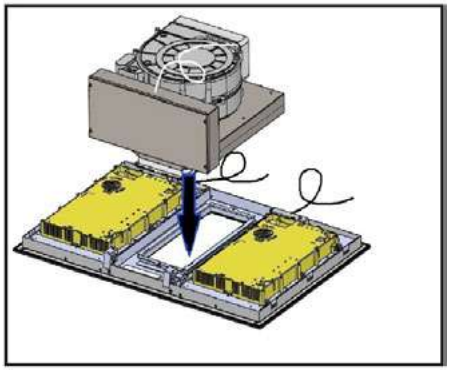


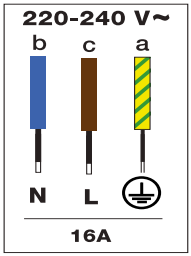
Elektrisk tilslutning

Disse kogeplader skal tilsluttes elnettet ved brug af et elstik med en omnipolær afbryderanordning i overensstemmelse med de gældende regler for installationer. En frakobling skal være integreret i den faste kanalisering.

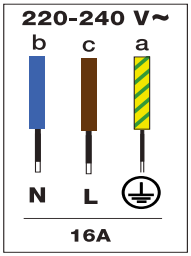
Du kan identificere kabeltypen til kogepladen ifølge antallet af ledninger og deres farver.

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.

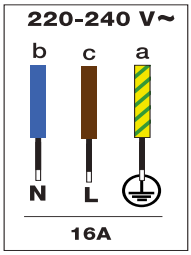




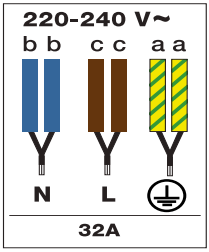
Område venstre side



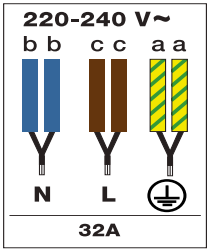
Område højre side



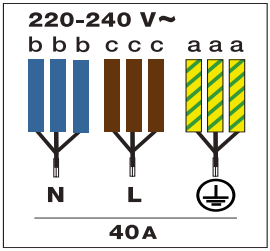
Emhætte



Samling højre og venstre område

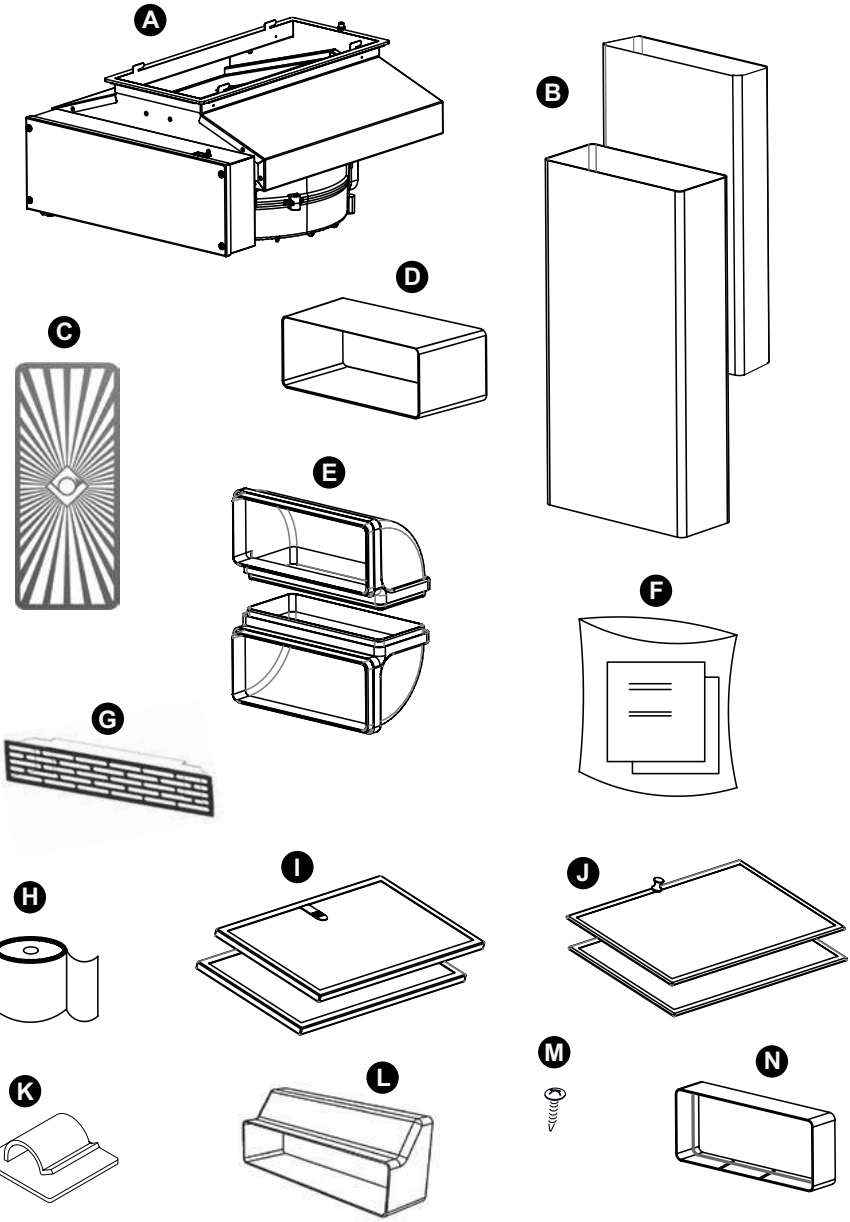


Samling 1 område + emhætte



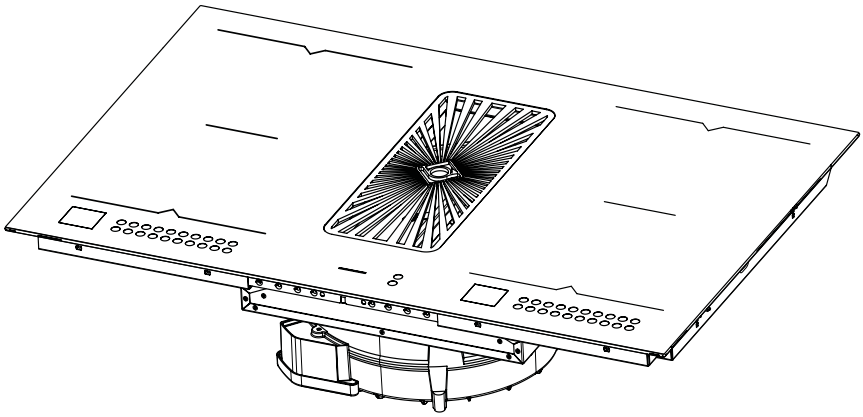
Samling højre, venstre område + emhætte

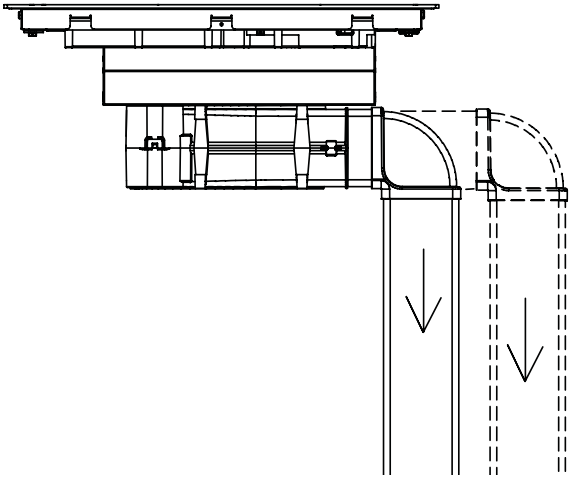
Tilbehør til emhætte



Identifikation

A - Motor
B - Kanalisering
C - Metalrist
D - Adapter
E - Albue
F - Brugsanvisning
G - Evakueringsrist
H - Lim
I - Kulfiltre
J - Fedtfilter
K - Hæfteclips
L - Kontraventil
M - Skrue til fastgørelse af motor
N - Knudepunkt

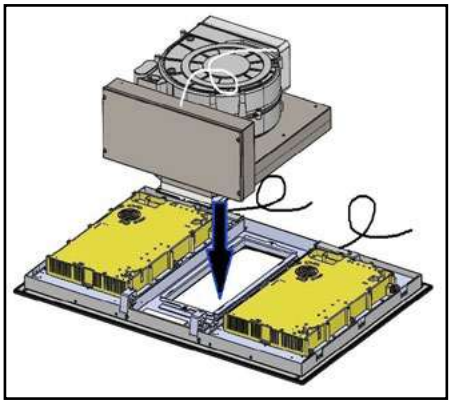




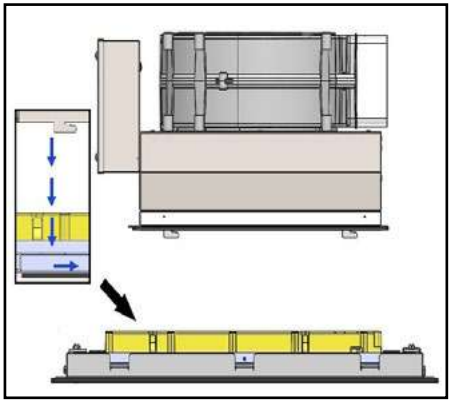
Før enhver påbegyndelse af installation, skal det sikres, at apparatet er frakoblet fra elforsyningen.

Tekniske handlinger

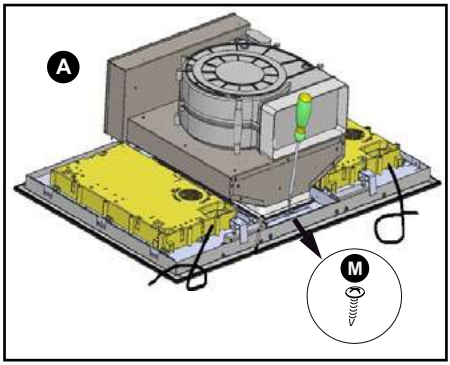
Placer kogepladen omvendt på en passende overflade, så glasset ikke ridses. Tag emhætten ud af emballagen, og installer den, som anvist.



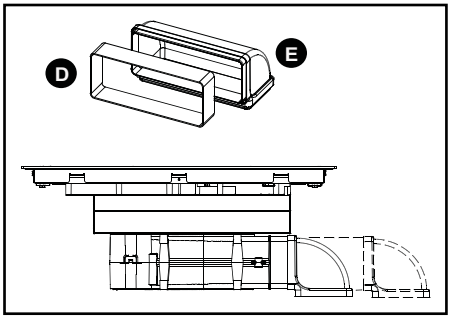
Metalkrogene til den filtrerende emhætte skal indsættes i de specifikke riller, som anvist.



Efter at emhætten (A) er hægtet til kogepladen, skal den fastgøres ved brug af medfølgende meterskrue (M), der skal anvendes som anvist.

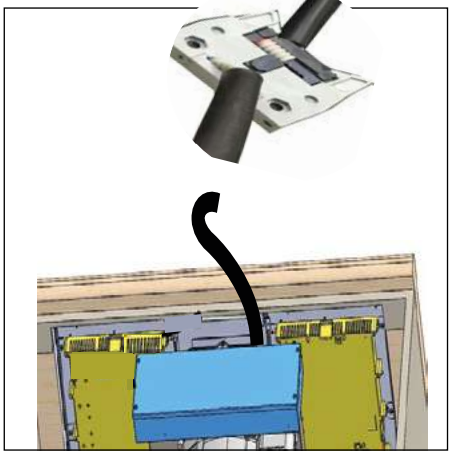


Fortsæt med at sætte adapteren (D) i albuen (E) .

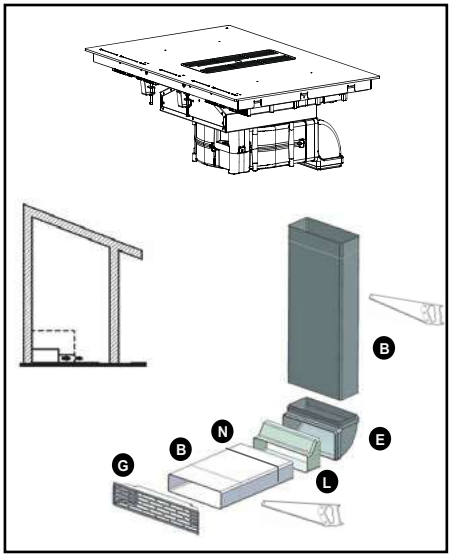


Betjeningerne, der er placeret under kogepladens glas, har et kabel, som skal forbindes til betjeningsdåsen.

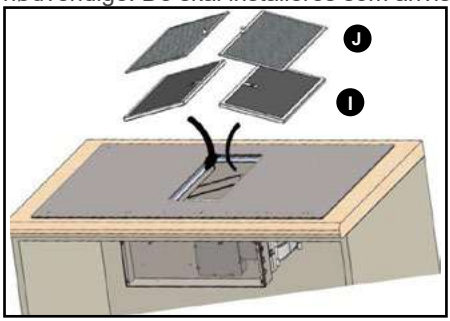
Indbyg pladen med den integrerede emhætte.



I tilfælde med drift via genvinding



Produktets luftudgang skal være forbundet med møblets åbning således, at den evakuerede luft sendes ud i køkkenet. I denne konfiguration er kulfiltre (I) nødvendige. De skal installeres som anvist.

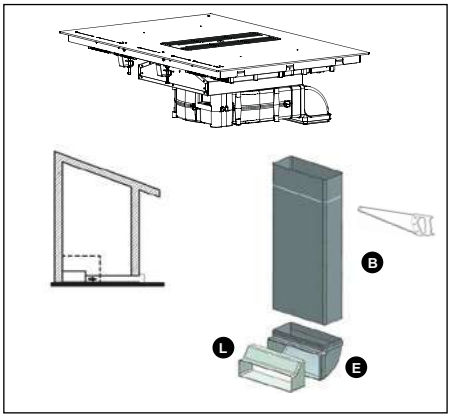


Kulfilterne (I) er placeret lige under fedtfilterne (J), de skal derfor installeres før fedtfilterne. Et kanaliseringssæt (B) med rist (G) (for enden til installation i møblet) medfølger produktet.

Gode råd

Brug en metalsav til at udføre overskæring af kanalisationer.

I tilfælde med drift via evakueriing

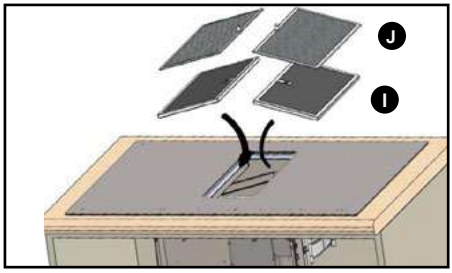


Produktets luftudgang skal være forbundet med fri luft uden for huset. Kanalen, der skal installeres mellem produktets luftudgang og den fri luft uden for huset, medfølger ikke apparatet.
Det er absolut nødvendigt at montere den medfølgende kontraventil (L).

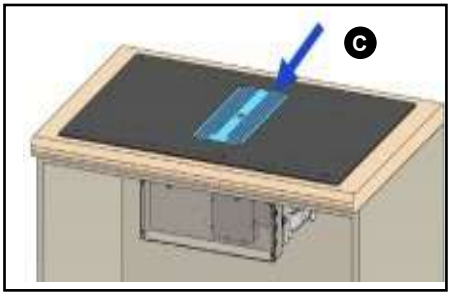
Gode råd
I tilfælde af udstrålingsfunktion, skal antallet af albuer begrænses, da hvert knæk formindsker effektiviteten af kanaliseringen med en lineær meter. Undgå enhver brat retningsændring i kanaliseringen.
Kanalen, der er forbundet til ventilatorens luftudgang, skal have et konstant tværsnit på 220x90 mm. Kanalen skal være fremstillet i et materiale, der er godkendt under gældende bestemmelser. Ikke-overholdelse af instruktionerne ovenfor kan medføre ydelsesproblemer eller støj, som der ikke gives nogen garanti imod.
Vi anbefaler, at kanalerne og albuerne limes sammen (undtagen adapteren (D) ved udgangen af emhætten) eller at det medfølgende klæbemiddel (H) bruges for at gøre eventuelt indgreb på et senere tidspunkt lettere.
Produktet er udstyret med kanaler med tværsnit på 220x90 mm.

De afsluttende handlinger

Installer fedtfilterne (J) i deres holdere, idet de føres gennem midteråbningen på kogepladen.



Kogeplades midteråbning lukkes ved at placere metalristen (C) over åbningen, som vist.



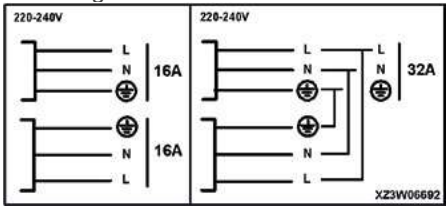
Tilslutning af strøm

Tilslutning af elforsyning til produktet skal udføres med overholdelse af de gældende internationale og lokale bestemmelser.

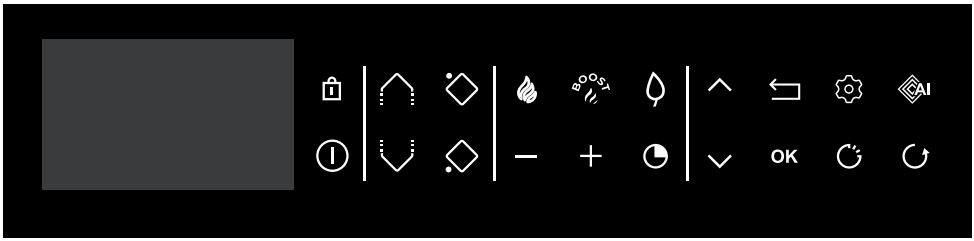
Sammenkoblingen af de adskilte dele i dette apparat skal udføres af en kvalificeret elektriker ifølge reglerne for ledningsføring.

Tilslutningen til elnettet skal udføres ved brug af et en stikkontakt og kan også udføres af slutbrugeren.

Vedlagt produkterne findes hæfteclips (K) til at anbringe og ordne kablerne langes med møblets sider. Ethvert ansvar i tilfælde af ulykke forårsaget af forkert føring af jordforbindelsen eller forkert tilslutning af denne fraskrives hermed.



BETJENINGSPANEL



Forklaring til tastatur

Tænd/Sluk

Låsning/Clean Lock

Horizone (afhængigt af modellen)

Valg af kogezone

Indstilling af styrke/tid

Minutur

Navigation (op/ned)

Tilbage

OK Godkendelse/OK

Indstillinger

Direkte adgang

Styrke

Boost

Funktion

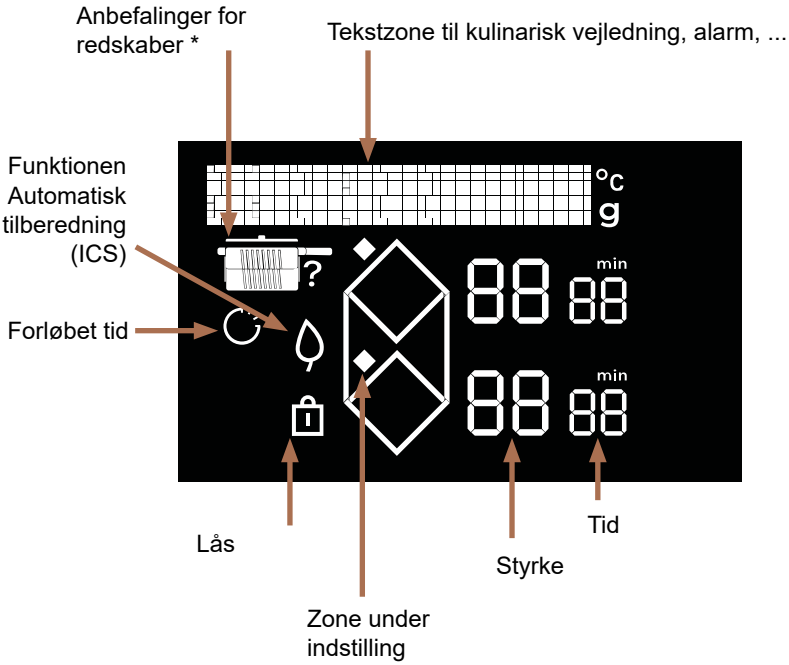
Funktionen Automatisk tilberedning (ICS)

Funktionen Forløbet tid

Kulinarisk assistent

Funktionen Recall

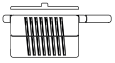
Forklaring til display

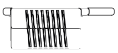


*** Anbefaling af redskaber**

Stegepande

Stegepande med låg


Gryde med låg


Gryde

3 BRUG AF APPARATET

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

STYRING AF PARAMETRE

Tryk på tasten ⚙ for at få adgang til indstillingerne:

- **Sprog** (fransk som standard)
- **Lysstyrke** (5 mulige gradueringer)
- **Vedligeholdelse**: I tilfælde af et problem har du adgang til menuen Vedligeholdelse. Ved kontakt til kundeservice kan du blive bedt om de produktkoder, der vises i fejlfindingen. Indstillingen “Reset” giver dig mulighed for at nulstille apparatet til fabriksindstillingerne.

Brug tasten ⌄ og ⌃ til at bevæge dig gennem menuen.

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

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

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

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.**

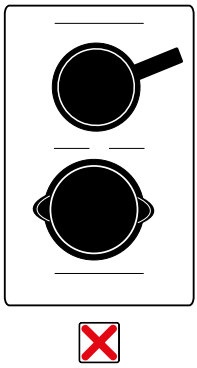
VALG AF KOGEZONE

Du råder over flere kogezoner, hvor på der kan sættes gryder/pander. Vælg den der passer bedst til grydens/pandens størrelse.

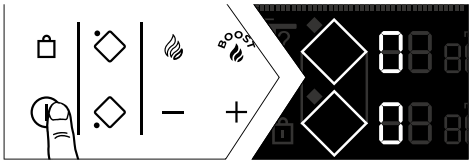
Hvis grydens bund er for lille, vil styrkeindikatoren blinke og kogezonen vil ikke fungere, heller ikke selv om gryden er en gryde beregnet til induktion. Pas på ikke at anvende gryder/pander med en diameter, der er mindre en kogepladens (se oversigten).

Kogezonens diameter (cm)	Kogezonens maks. styrke (Watt)	Grydens/ pandens diameter (cm)
Horizone	4800	18 - Oval - fiskegryde
1/2 zone	2800	11 -22

Ved samtidig brug af flere kogezoner, styrer kogepladen fordelingen af styrken således, at dens totale styrke ikke overskrides. Når du bruger maksimal styrke (Boost) på flere kogeplader på samme tid, skal du sørge for at placere dit kogegrej i den bedste position og undgå nedenstående konfigurationer.

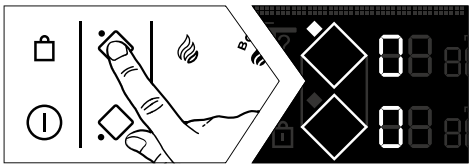


⏻ TÆND- SLUK

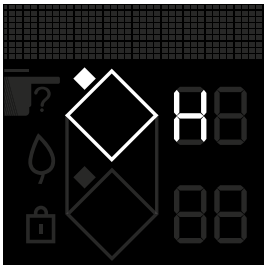


Tryk på tasten ⏻.
Et “0” vises på hver kogezone i 8 sekunder. Kogepladen registrerer automatisk gryderne/panderne.

Når en gryde/pande er detekteret, blinker “0” med et punktum for den detekterede zone. Du kan nu indstille den ønskede styrke. Hvis du ikke gør dette, vil kogezonen automatisk slukke. Hvis der ikke detekteres nogen gryde/pande skal du vælge en kogezone:



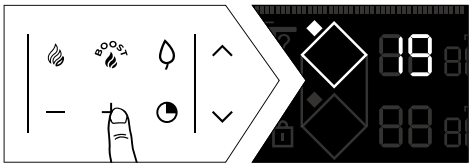
Sådan slukker du en kogezone/kogepladen



Udfør et langt tryk på kogezonen ◇, der udsendes et langt bip, og displayet slukker eller symbolet “H” (restvarme) vises.
Tryk på tasten ⏻ for at slukke helt for kogepladen.

INDSTILLING AF STYRKE

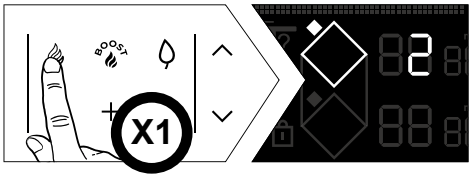
Tryk på tasten + eller - for at indstille styrkeniveauet, der går fra 1 og 19.

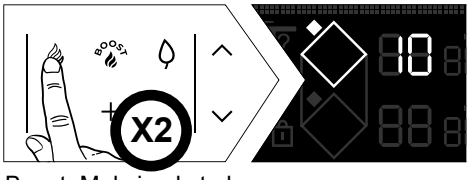


Når der tændes, kan du gå direkte til maksimal styrke (bortset fra boost) ved at trykke på tasten “-” for zonen.

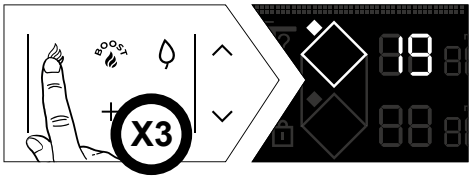
Direkte adgang

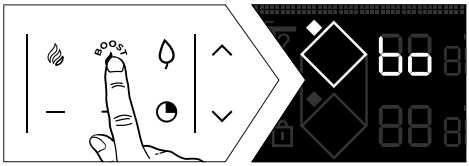
Der er to taster til rådighed for at komme direkte til de forvalgte styrkeniveauer:





Boost: Maksimal styrke





Indstillingen af styrken og minuturet gøres som ved en normal kogezone.
Disse styrkeværdier kan ændres, bortset fra BOOST.

Gå frem på følgende måde:
Kogepladen skal være slukket, og displayet skal være tændt:
- De to ruder vises for at få adgang til indstillingerne for direkte adgang.

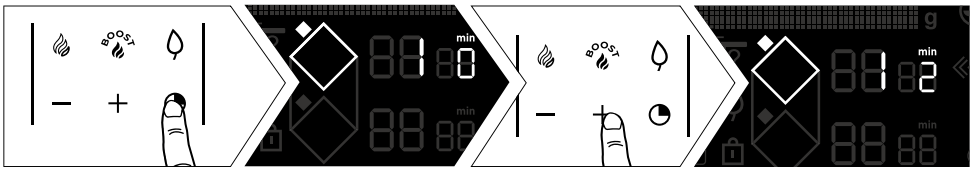
• Første etape
- Vælg ved at udføre et langt tryk på den.
- Indstil det nye effektniveau mellem 1 og 3 (for at holde varm) ved at trykke på tasten + eller -.
- et bip vil bekræfte din handling.

• Anden etape
- Gentag forrige indstilling
- Indstil det nye effektniveau mellem 4 og 11 (for at simre) ved at trykke på tasten + eller -.
- et bip vil bekræfte din handling.

• Tredje etape
- Gentag forrige indstilling
- Indstil det nye effektniveau mellem 12 og 19 (for at brune) ved at trykke på tasten + eller -.
- et bip vil bekræfte din handling.

INDSTILLING AF MINUTUR

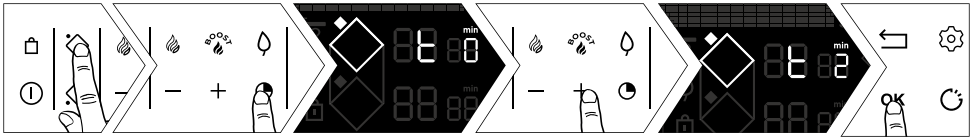
Hver kogezone har sit eget minutur. Det kan startes, så snart den pågældende kogezone er tændt.
Hvis du vil starte eller ændre minuturet, skal du trykke på tasten minutur.



For at gøre det lettere at indstille et meget langt tidsrum er det muligt at gå direkte til 8 timer ved straks at trykke på tasten -.
Ved at trykke på - tælles timerne ned indtil 2 timer og derefter 99 minutter.
Ved slutningen af tilberedningen viser displayet 0, og et bip oplyser dig om, at tiden er gået. For at slukke skal du trykke på en vilkårlig betjeningstast til den pågældende kogezone. Ellers stopper bippet efter et øjeblik. Hvis du vil stoppe minuturet under tilberedningen, skal du trykke på tasterne + og - samtidigt.

Uafhængigt minutur

Denne funktion giver dig mulighed for at tage tid på en begivenhed uden at starte madlavningen, blot ved at vælge en ubrugt zone.
Du kan standse den igangværende nedtælling ved at udføre et langt tryk på tasten til valg af kogezonen.



LÅSNING AF BETJENINGER (børnesikring)

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

Låsning

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

Kogeplade låst i drift

Når du trykker på tasterne for styrke og minutur for kogezonerne i drift:
Symbolet 🔒 begynder at blinke.

Oplåsning

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

Funktionen CLEAN LOCK

Denne funktion anvendes til midlertidig låsning af kogepladen under rengøring af denne. Sådan aktiveres Clean Lock:

Udfør et kort tryk på tasten 🔒

Der lyder et bip, og symbolet 🔒 blinker i displayet.

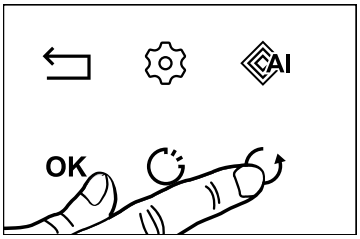
Efter en forudbestemt tid bliver låsningen automatisk deaktiveret. Der udsendes et dobbelt bip. Du kan standse funktionen Clean Lock når som helst ved at udføre et langt tryk på tasten 🔒.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

↻ Funktionen GENBRUG

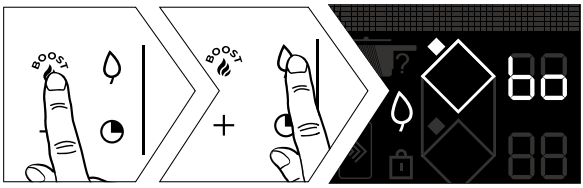
Med denne funktion kan de sidste indstillinger for “styrke og minutur” blive vist for alle kogezoner, der har været slukket i maks. 3 minutter.
Denne funktion kan ikke bruges, hvis kogepladen er låst.
Tryk på tasten Tænd/sluk, udfør derefter et tryk på tasten ↻.

Når kogepladen er i drift, kan du med denne funktion genbruge indstillinger for styrke og minutur for kogezoner (eller kogezone), der har været slukket i maks. 30 sekunder.
Funktionen Genbrug virker ikke “efter slukning af kogepladen”.



Funktionen ICS (Intelligent Cooking System)

Med denne funktion optimeres valget af kogezonen i forhold til den anvendte grydens/pandens diameter. Gå frem på følgende måde:
- Sæt gryden/panden på en kogezone (f.eks.: Ø 28 cm).
- tryk på boost, derefter på .

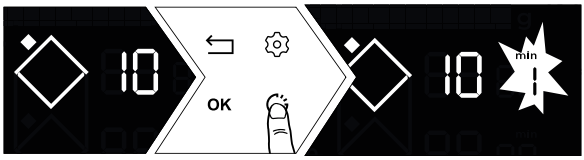


BEMÆRKNING: Kogepladen skal være kold for at denne funktion kan bruges.

- Enten er den valgte kogezone den bedste til gryden/panden, og forsvinder og giver plads til de indledende indstillinger for tilberedning.
- Eller den valgte kogezone er ikke den bedst egnede til gryden, displayet angiver så den bedst egnede kogezone, og indstillingerne overføres automatisk til denne kogezone

Funktionen FORLØBET TID

Denne funktion anvendes til at vise den tid, der er forløbet siden den sidste styrkeændring på den valgte kogeplade.
Hvis du ønsker at bruge denne funktion, skal du trykke på tasten .
Den forløbne tid blinker i displayet for minuturet til den valgte kogezone.



Hvis du ønsker, at din tilberedningstid skal afsluttes på et bestemt tidspunkt, skal du trykke på tasten og derefter inden for de næste 5 sekunder trykke på minuturets tast + for at opnå den tilberedningstid, som du ønsker. Displayet for forløbet tid lyser konstant i 3 sekunder, og derefter vises den resterende tid. Der udsendes et bip for at bekræfte dit valg. Denne funktion findes med eller uden funktionen for minutur.

Bemærk: Hvis der vises en tid på minuturet, skal du vente 5 sekunder, før du kan ændre tilberedningstiden
Efter 5 sekunder kan tilberedningstiden ændres.

Funktionen kulinarisk assistent
Under denne funktion findes: Opskrifter / Koge / Grill / Blanchering.
Kogepladen har en kulinarisk vejledning med et udvalg af opskrifter. Denne tilberedningsfunktion vælger de passende tilberedningsindstillinger for dig i forhold til den madvare, der skal tilberedes.

Med kogepladen tændt skal du trykke på for at åbne de forskellige funktioner.

Når du bruger kogepladen med funktionen Opskrift, anbefaler vi, at du bruger køkkenredskaberne nedenfor. Afhængigt af opskriften bliver typen af køkkenredskab anbefalet på displayet.

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.

Anbring ikke beholdere på betjeningsdisplayet, da det vil beskadige produktet

Valg af opskrift

For at opnå de bedste tilberedningsresultater bør der bruges redskaber i rustfrit stål til alle opskrifter med undtagelse af opskrifterne på pandekager, som er blevet optimeret med et redskab med indsatsbund.

Her er et udvalg af fødevarer, hvor kogepladen automatisk anbefaler og programmerer en tilberedningsstyrke og -tid i henhold til den ønskede type eller mængde.

Opskrift	Familie	Ingrediens	Tilstand (om nødvendig)
	Kød	Oksekød	Tynd Mellem Tyk
		Hakkebøf	Frisk Frosset
		Lam	Koteletter
		Svin	Middeltyk kotelet Tyk kotelet
		And	Andebryst Strimler
		Fjerkræ	Hvidt Lår
	Fisk og skaldyr	Filet Fisk i skiver Steak	
		Hel fisk	Lille Rund Ret
		Krabber	Porchere ECO* porchere
		Rejer	Porchere ECO* porchere Grille
		Muslinger	
		Kammuslinger	
	Grøntsager	Tomater Squash Auberginer Peberfrugter Løg	
		Champignoner	Findelt Hele
		Blancherede kartofler	
		Spinat	

Valg af opskrift

Opskrift	Familie	Ingrediens	Tilstand (om nødvendig)
	Desserter	Smeltet chokolade Franske pandekager Dessert pandekager Brioche/Pain perdu Karamel	
	Æg	På panden Omeletter Røræg Blødkogt æg i æggebæger Blødkogte Hårdkogte Vagtelæg	
	Pasta/ris	Tørret pasta Frisk pasta	Penne ECO* penne Spaghetti ECO* spaghetti Tagliatelle ECO* tagliatelle Coquillette ECO* coquillette Fuldkornspasta 100 / 150 / 200g
		Ris	Hvide Brune Vilde

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

Funktionen Koge

Denne funktion anvendes til at bringe vand til kogepunktet og holde det der for f.eks. at koge pasta, uden at det koger over.
Sæt gryden/panden på kogezonen.
Indstil den ønskede vandmængde (fra 0,5 til 6 liter) tasterne ⌄ /. ⌃
Kogepladen foreslår den mest velegnede kogezone.
Godkend ved at trykke på **OK** Opvarmningen starter.
Der lyder et bip, når vandet når kogepunktet, og der vises en besked på skærmen, hvor du bliver bedt om at tilsætte ingredienserne. Når det er gjort, skal du trykke på **OK** for at godkende. Tiden og styrken vises på displayet. Men du kan justere dem, som du vil. Et lydsignal udsendes, når tilberedningstiden er forløbet.

BEMÆRKNING: Det er vigtigt, at vandet har omgivende temperatur ved begyndelsen af tilberedningen, da det vil påvirke det endelige resultat.
Brug ikke en støbejernsgryde og heller ikke låg til denne funktion. Du kan også bruge denne funktion til at tilberede andre retter, der kræver kogning i vand.

Funktionen Grill

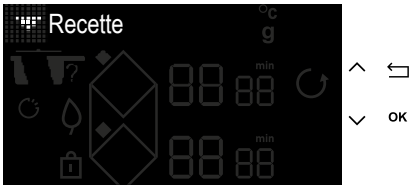
Denne funktion gør det muligt at bruge De Dietrich grilltilbehøret på den sammenkoblede zone for at grille mad uden overtilberedning og overskydende fedt. Grilltilbehøret leveres ikke med kogepladen, men er tilgængeligt hos din forhandler.

Funktionen Blanchering

Denne teknik gør det muligt at tilberede grøntsager i kogende vand i et par minutter og derefter lægge dem i isvand for at afbryde tilberedningsprocessen.
Det bevarer ikke kun grøntsagernes klare farve, men også deres tekstur. Med denne funktion kan du tilberede grøntsager ved at koge dem i op til maks. 5 minutter.
Vælg den mængde vand, som grøntsagerne er nedsænket i.
Sæt din gryde med ingredienserne på en kogezone.

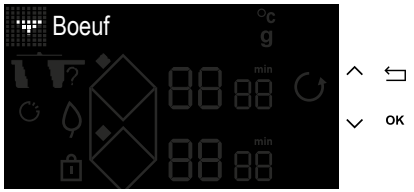
Eksempel på en opskrift med et stykke oksekød:

» Tænd for kogepladen ⏻
» Tryk på tasten



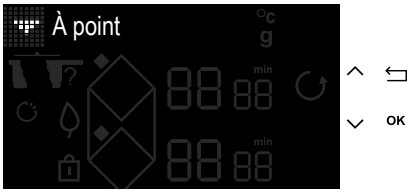
» Vælg menuen “Opskrifter” med tasterne ⌄ / ⌃
» Bekræft valget af “Opskrifter” med tasten **OK**

» Vælg menuen “Kød” med tasterne ⌄ / ⌃
» Bekræft valget af “Kød” med tasten **OK**



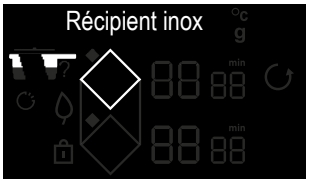
» Vælg menuen “Oksekød” med tasterne ⌄ / ⌃
» Bekræft valget af “Oksekød” med tasten **OK**

» Vælg tykkelsen på oksekødet med tasterne ⌄ / ⌃
» Bekræft dit valg af tykkelse med tasten **OK**

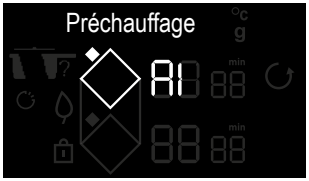


» Vælg tilberedningsprogram med tasterne ⌄ / ⌃
» Bekræft dit valg af færdigtilberedning med tasten **OK**.

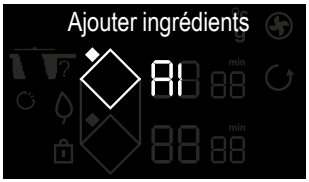
3 BRUG AF APPARATET



» Kogepladens display vil anbefale den bedst egnede gryde/pande og den bedst egnede kogezone til tilberedningen.
» Bekræft med tasten **OK**.
» Tryk på tasten **ON / OFF**.

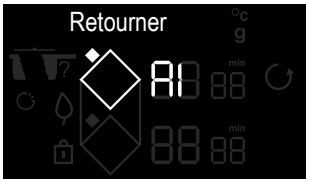


» Når tilberedningsgrejet er placeret på zonen, skal du bekræfte med tasten **OK**
» En forvarmningsfase uden belastning begynder.



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

» Når du har placeret oksekødet, skal du trykke på tasten **OK**
» Tilberedningstiden for den første side af oksekødet begynder at tælle ned.



» Når denne tid er gået, beder displayet dig om at vende kødet.
» Når du har vendt kødet, skal du trykke på tasten **OK**
» Den anden tilberedningsfase begynder.

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

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

SIKKERHED OG ANBEFALINGER

Restvarme

Efter intensiv brug kan den kogeplade, du lige har brugt, være varm i nogle minutter.

Et "H" vises på dette tidspunkt.

Undgå derfor at røre de pågældende kogezoner.

Temperaturbegrænser

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

Beskyttelse mod at maden koger over

Slukning af kogepladen kan finde sted i følgende 3 tilfælde:

- Noget 'koger over', og dækker betjeningstasterne.
- En fugtig klud ligger på tasterne.
- En metalgenstand, der ligger på betjeningstasterne.

Fjern genstanden, eller rengør og aftør betjeningstasterne, og start tilberedningen igen.

I dette tilfælde vises symbolet ▬ fulgt af et lydsignal.

Systemet "Auto-Stop"

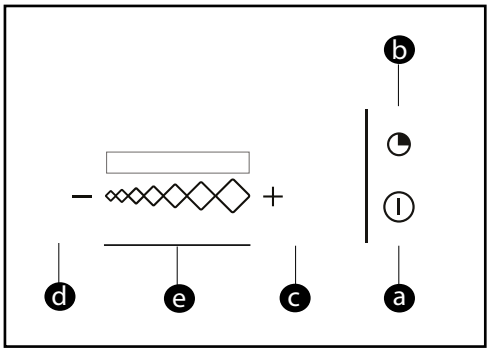
Kogepladen er udstyret med en sikkerhedsfunktion, "Auto-Stop", der, hvis du glemmer at slukke for en ret, automatisk slukker den glemte kogezone efter en foruddefineret varighed (mellem 1 og 10 timer alt efter den anvendte styrke).

Hvis sikkerhedsfunktionen aktiveres, vises afbrydelsen af kogezonen med "AS" på i tekstzonen, og et lydsignal høres i ca. 2 min. Du skal blot trykke på en vilkårlig betjeningstast for at slukke lydsignalet.

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

Vi anbefaler ikke anordninger til beskyttelse af pladen.

3 BRUG AF APPARATET



Forklaring til tastatur

- **a = Tænd/sluk**
- **b = Minutur**
- **c = + tasten**
- **d = - tasten**
- **e = Skyder for ændring af styrke LED-visning**

Sådan tænder du

Tryk på tasten Tænd/sluk ⏻. Emhætten starter ved styrke 2. Et nyt tryk på tasten Tænd/Sluk ⏻ stopper emhætten, uanset dens styrkeniveau.

Ændring af styrken

Skub skyderen med fingeren ◇◇◇◇◇ for at ændre ventilatorens hastighed. LED'ene tænder i forhold til emhættens styrke.

Automatisk reducering af styrken

I styrke 3 udfører emhætten en automatisk retur til styrke 2 efter 9 min.

Timer

Tryk på tasten ◔ timer for at fastholde ventilationen i 10 minutter ved den valgte styrke.

Efter 4 timers uafbrudt drift, eller efter 4 timer, uden at der er udført nogen tastaktivering, slukker emhætten automatisk.

Tilstopning af filtre

Efter 30 timers drift og når alle led blinker samtidigt, betyder det, at fedtfilterne er tilstoppede, og de skal rengøres eller udskiftes. Et langt tryk på tasten ◔ timer slukker LED'ene og nulstiller processen.

Gode råd

Undgå at gnide gryder/pander på risten.

VEDLIGEHOLDELSE AF KOGEPLADEN

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

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

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

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

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

VEDLIGEHOLDELSE AF EMHÆTTE

Før der laves nogen som helst rengøring eller vedligeholdelse, skal apparatet altid være frakoblet fra strømforsyningen.
Hvis strømforsyningsledningen er blevet beskadiget, må den kun udskiftes af eftersalgsservicen eller af en kvalificeret person.
Forsøg ikke at ændre eller at reparere apparatet, da dette kan medføre stor fare. Vedligeholdelse eller reparation skal udføres af en erfaren person.
Hvis der opstår fejl, skal apparatet frakobles fra strømforsyningen.
Rengøring og vedligeholdelse må kun udføres af børn, hvis de er under opsyn.
En omhyggelig vedligeholdelse er garanti for god drift og god ydelse af apparatet i lang tid.
Fedtfilteret kan rengøres enten i hånden eller i opvaskemaskinen.
Rengøring af filtrene skal gøres, når der er behov for det, dog mindst én gang hver andet måned.
Udskiftning af kulfilterne skal gøres i forhold til brugen, dog mindst én gang hver sjette måned.
Bunden af filterholderen på risten er udstyret med en drænprop, så vandansamlinger kan udtømmes.
Det anbefales at rengøre apparatet og risten i lunkent vand med mild sæbe. Slibende produkter skal undgås.

• 5 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

VED FØRSTE IBRUGTAGNING

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

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

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

VED TÆNDING

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

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

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

Fejlkode F9: Spændingen er under 170 V.

Fejlkode 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 kogezonen.

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

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

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

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

		Symbol	Value											Unit	
Model identification			LUCE230F	LUCE250F											FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σύμβολο EN: Symbol ES: Símbolo IT: Simbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol. FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμητική τιμή EN: Value ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värde. FR: Unité CS: Jednotka DA: Enhed DE: Einheit EL: Μονάδα EN: Unit ES: Unidad IT: Unità di misura NL: Eenheid PL: Jednostka PT: Unidade SK: Jednotka SV: Enhet.	FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning.
Rating plate															FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskilt DE: Typenschild EL: Πινακίδα στοιχείων EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **												FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** *FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcia SV: Induktion*
Total power			74.00	74.00										W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	4											FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών καιή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **												FR:Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massive kogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δι ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø												cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στα πλησιέστερα 5 mm EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø												cm	
	3	Ø												cm	
	4	Ø												cm	
	5	Ø												cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	40x23										cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlená na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW	40x23	40x23										cm	
	8	LxW												cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	FR:Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogram PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180	180										Wh/kg	FR:Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ProductFichecomplianttocommissiondelegatedregulation(EU)No65/2014

9000106600

	Value	Unit	
Supplier'sname ortrademark	**DE DIETRICH**		ITIl nome o il marchiodel fornitore;BGИмеили търговскамаркадоставчика;FIvalmistajan nimi tai tavaramerkki;LVjegādātāja nosaukums vai preču zīme; PTnome do fornecedorou marcacomercial;SVLeverantörensnamn ellervarumärke;FRnom du fournisseurou marque;CSnázev nebo obchodní značka výrobce;HRnaziv ili zaštitni znak proizvođača;MTisem il-forniturjewwi-marka kummerċjali tal-fegħu; RObenumireasau marcacomercială a furnizorului;ELΟνομακατασκευαστήηεμπορικήσήμανση;
Model identifier	**DPH4840BT-01**		ITmodello; BGидентификаторнамодела;FImalli; LVjēgādātāja modeļa identifikators;PTidentificadorde modelo; SVLeverantörensmodellbeteckning; FRmodèle; CSmodel; HRmodel; MT-identifikatur tal-mudell tal-fornitur;ROidentificatorul de model al furnizorului;ELΜοντέλο;
AnnualEnergyConsumption- AEChood	**29**	kWh/a	ITIndice di efficienza energetica;BGГодишнатаконсумацияенергия;Fienergiatehokkuusindeksi;LVenergopatēriņšgadā; PTconsumo anual de energia;SVDenårligaenergiförbrukningen;FRconsommation d'énergieannuelle; CSindex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI- konsum annwali tal-enerġija;ROconsumul anual de energie;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης;
EnergyEfficiencyClass	**A++**		ITclasse di efficienza energetica;BGкласпо енергийнаефективност;Fienergiatehokkuusluokka;LVenergoefektivitātesklase; PTclasse de eficiência energética;SVEnergieffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité énergétique;CSTřídaenergetickéúčinnosti; HRklasa energetskeučinkovitosti; MTI- klassital-effiċjenzaenerġetika;ROclasa de eficienă energetică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	**37.8**	%	ITefficienza fluidodinamica; BGаеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuus; LVhidrodinamiskāefektivitāte ; PTeficiência da dinâmica dos fluidos ; SVflödestekniskeffektivitet; FRefficacité fluidodynamique ; CSúčinnédynamickéúčinnosti; HRučinkovitost dinamike fluida; MT-effiċjenza fluwidodinamika;ROeficiența fluido-dinamică; ELΑεροδυναμικήαπόδοση
FluidDynamicEfficiencyclass	**A**		ITclasse di efficienza fluidodinamica; BGкласпо аеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuusluokka; LVhidrodinamiskāsefektivitātesklase;PTclasse de eficiência dinâmica dos fluidos; SVflödestekniskklass; FRclasse d'efficacité fluidodynamique du modèle; CSTřídafluidní dynamické účinnosti; HRklasa učinkovitosti dinamike fluida; MT-klassital-effiċjenzafluwidodinamika;ROclasa de eficienă fluido-dinamică;ELΚατηγορίααπόδοσηςαεροδυναμικήςσυμπεριφοράς
Light Efficiency- LEhood	**N.A.**	lux/W	ITefficienza luminosa; BGефективносттанасветлване;Fivalotehokkuus; LVgaismasjumaefektivitāte; PTeficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitet;FRefficacité lumineuse; CSsvětelná účinnost; HRučinkovitost svjetla; MT-effiċjenzatal-dawl;ROeficiența iluminării;ELΦωτεινήαπόδοση
Lighting EfficiencyClass	**N.A.**	lux	ITclasse di efficienza luminosa; BGкласпо ефективносттанасветлване;Fivalotehokkuusluokka; LVgaismasjumaefektivitātesklase; PTclasse de eficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité lumineuse du modèle; CSTřídasvětelné účinnosti; HRklasa učinkovitosti svjetla; MT-klassital-effiċjenzatal-dawl;ROclasa de eficienă a iluminării;ELΚατηγορίαφωτεινήςαπόδοσης
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	**75.6**	%	ITefficienza di filtraggiodel grasso;BGефективностнафилтриранемазнини;Firasvansuodatustehokkuus;LVtauku filtrēšanasefektivitāte; PTeficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektivitet;FRefficacité de filtrationdes graisses;CSúčinnost filtrace tuků; HRučinkovitost filtriranja masnoća; MT-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassi;ROeficiența de filtrare a grăsimilor;ELΑπόδοσηφιλτραρίσματοςλιπών
GreaseFilteringEfficiencyclass	**C**		ITclasse di efficienza del filtraggiodel grasso;BGкласпо ефективносттанафилтриранемазнини;Firasvansuodatustehokkuusluokka; LVtauku filtrēšanasefektivitātesklase; PTclasse de eficiência de filtragem de gorduras;SVFettfiltreringseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité de filtrationdes graisses du modèle; CSTřídaúčinnosti filtrace tuků; HRklasa učinkovitosti filtriranja masnoća; MT-klassital-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassi;ROclasa de eficienă a filtrării grăsimilor; ELΚατηγορίαπόδοσηςτουφιλτραρίσματοςλιπών
Minimum AirFlowin normaluse	**350**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza minima; BGдебитътприминималенкласоргот нанормалноизползване;Filmavirtausminimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie minimālā ātrumanormālātrežīmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade mínima; SVLuftflöde vid minimi undernormalbruk;FRdébit d'air à la vitesse minimale ; CSpůtokvzduchu přiminimálním výkonu; HRprotokzraka na minimalnoj snazi; MTI-fluxtal-arjafil-veloċitàminima tal-apparat waqtuzu normali;ROdebitul de aer la turaţia minimă ; ELΡοήαέρατοςστηνελάχιστηταχύτητα
Maximum AirFlowin normaluse	**500**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza massima; BGдебитътпримаксималнатакласорот нанормалноизползване;Filmavirtausmaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie maksimālā ātrumanormālātrežīmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade máxima; SVLuftflöde vidmaximihastighet undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse maximale ; CSpůtokvzduchu přimaximálním výkonu; HRprotokzraka na maksimalnoj snazi; MTI-fluxtal-arjafil-veloċitàmassima tal-apparat waqtuzu normali;ROdebitul de aer la turaţia maximă; ELΡοήαέρατοςστηνυψηλότερη
AirFlowat intensive/boost setting	**680**	m^3/h	ITflusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BGдебитът напазителната интензивнияфорсиращрежим;Ailmavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVgaisa plūsmas ātrumsintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTvalordo fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SV luftflöde vid intensiv-ellerboostinställning ; FRle débit d'air en mode intensif ou «boost» ; CSpůtokvzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRprotokzraka u uvjetima intenzivnog korištenja ili pojačanja; MT-fluss tal-arja meta t- apparat ikun qed jitħaddem bl-użu tal-modalità intensiva; ROdebitul de aer în modul intensiv sau accelerat; ELΡοήαέρατοσε συνθήκεςχρήσηςεντατικήςλειτουργίαςήτουρμπίνας
A-weightedSoundPowerEmissionat minimum speed	**54**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A della emissioni di rumore alla potenza minima; BGмощностнаакустичнотоналягане,взависимостотшумовия ниво,кръвАпри минимална скорост; FImelpäästöjen A-painotettuäänitehotaso minimiteholla; LVA-izsvarotāsakustiskās jaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normālākrežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima ; SVLuftburetakustiskt bullernivå vid lägsta hastighet under normalbruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse minimale ; CSvážená hladina emisi hluku akustického výkonu přiminimálním výkonu; HRponderirana razina snaga Arazine buke na minimalnoj snazi; MTI-emissjonijietsakustiċi tal-ġewwieħed-fosthl-arja jippeżati għall-frekwenzaA fil-veloċitàminima; ROputereasaudită ponderată A a emisiilorsonore transmise prin aer la turaţia minimă disponibilă; EL ΣταθμισμένηπροστιθήμενηςΑπλωτικοποτεμπόρρεύσουτην ελάχιστηταχύτητα.
A-weightedSoundPowerEmissionat maximum speed	**58**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza massima; BGмощностнаакустичнотоналягане,взависимостотшумовия ниво,кръвАпри максимална скорост; FImelupäästöjen A-painotettuäänitehotaso maksimiteholla; LVA-izsvarotāsakustiskās jaudas emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normālākrežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima ; SVLuftburetakustiskt bullernivå vid maximihastighet undernormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse maximale ; CSvážená hladina emisi hluku akustického výkonu přimaximálním výkonu; HRponderirana razina snaga Arazine buke u uvjetima intenzivnog korištenja ili pojačanja; MT-emissjonijietsakustiċi tal-ġewwieħed-fosthl-arja jippeżati għall-frekwenzaA meta l-apparat ikun qed jitħaddem bl-użu tal-modalità intensiva ; ROputereasaudită ponderată A a emisiilorsonore transmise prin aer la turaţia maximă disponibilă; EL ΣταθμισμένηπροστιθήμενηςΑπλωτικοποτεμπόρρεύσουτην μέγιστηταχύτητα.
A-weightedSoundPowerEmissionat intensive orboost speed	**64**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore in condizioni di uso intenso o boost; BGмощностнаакустичнотоналягане,взависимостотшумовия ниво,кръвАнапазителната интензивнаили форсираща режим; FImelupäästöjen A-painotettuäänitehotaso intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVA-izsvarotāsakustiskās jaudas emisijas gaisā intensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost; SVluftburetakustiskt bullernivå vid intensiv-ellerboostinställning ; FRles émissions acoustiques de l'air pondérée à la valeur A en mode intensif ou «boost» ; CSvážená hladina emisi hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRponderiranarazina snaga Arazine buke u uvjetima intenzivnog korištenja ili pojačanja; MT-emissjonijietsakustiċi tal-ġewwieħed-fosthl-arja jippeżati għall-frekwenzaA meta l-apparat ikun qed jitħaddem bl-użu tal-modalità intensiva ; ROputereasaudită ponderată A a emisiilorsonore transmise prin aer la modul intensiv sau accelerat; EL ΣταθμισμένηπροστιθήμενηςΑπλωτικοποτεμπόρρεύσουτην συνθήκεςλειτουργίαςεντατικήςή τουρμπίνας
Powerconsumption off mode - Po	**0.00**	W	ITconsumo di energiain modo spento; BGконсумацияенаенергиапо време,когаточе"; FIenergiankulutussammutetuna; LVjaudas patēriņšiegāžotrežīmā;PTconsumo de energiano modo de desativação; SVeffektförbrukningen i frånläge;FRla consommation d'énergieen mode «arrêt»; CSspotřeba energieve vypnutém režimu;HRpotrošnjaenergijeu načinu rada isključen; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalitàmitfi; ROconsumul de putere în modul oprit;ELΚατανάλωσηρεύματοςσεκατάστασηαπενεργοποίησης
Powerconsumption in standby mode - Ps	**0.49**	W	ITconsumo di energiain modo standby ; BGконсумацияенаенергиапо време,когатоизвстанбай-бай режим;FIvalmiustilan energiankulutus standby-tilassa; LVjaudas patēriņšgaidstāves režīmā;PTconsumo de energia no modo de espera; SVeffektförbrukningen i standby-läge;FRla consommation d'énergieen mode «veille» ; CSspotřebaenergiev pohotovostním režimu; HRpotrošnjaenergijeu stanju mirovanja; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalitàstennija;ROconsumul de putere în modul standby ; ELΚατανάλωσηρεύματοςσεκατάστασηαναμονής

AdditionalProductInformationcompliantto commissionregulation(EU)No66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Timeincreasefactor	f	**0.6**		ITFattoredi incrementonel tempo; BGКоефициентнаувеличениевремето;FIAjankorotuskerroin;LVLaika palielinājuma koeficients; PTFatorde aumento de tempo; SVFaktorpovečanja tasa; FRFacteurd'accroissementdans le temps; CSKoeficientzvýšení času; HRFaktorpovećanja vremena;MT Fatturtal żieda fi-ħin;ROFactorde creterein timp;ELΠαράγονταςαύξησηςστονχρόνο
EnergyEfficiencyIndex	EEIhood	**32.9**		ITIndice di efficienza energetica;BGИндекснаенергийнаефективност;FIEnergiatehokkuusindeksi;LVEnergoefektivitātesindekss; PTíndice de eficiência energética;SVIndeks energijskeučinkovitosti; FRIndice d'efficacité énergétique;CSIndex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTL-indiċi tal-effiċjenzaenerġetika;ROIndice de eficienă energetică;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης
Measured airflowrateat best efficiency point	QBEP	**344.9**	m^3/h	ITPortata d'aria misurata al punto di massima efficienza ; BGДебит ,измерена точкана най-високоефек- тивност;FIMitattu ilmavirtaperhaarinydyselleen pi-teessä; LVGaisa plūsma, mērītapunktā pie darbapunktā ; PTDébitode arme dido no ponto de maior eficiência ; SVizmerjen ratosprirja pretoka zrakana točki največje učinkovitosti; FRDébitd'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýprůtok vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti; HRizmjerenatok zrakapri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-rata tal-fluss tal-arjameħuda fil-punt tal-effiċjenza massimu; ROFluxulnominal de a măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠρογραμμένηροήαέραμε μετρούμενηταχύτηταστοσημείομεγίστηςαπόδοσης
Measured airpressurea t best efficiency point	PBEP	**523**	Pa	ITPressionedell'ariamisurata al punto di mas-simaefficienza ; BGНаляганеизмерено точкана най-високоефективност; FIMitattu ilmanpaine parhaimmilla syutteen pisteessä ; LVGaisa spiediens, mērītspunktā pie darbapunktā ; PTPressãode armedida no ponto de maioreficiência ; SVtrmerjen zračnitlak na točki največje učinkovitosti;FRPressiond'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýtlak vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti; HRizmjerentlak zrakapri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-pressjonital-arjamkejla fl-punttal-effiċjenzamassima; ROPresiunease urată măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠίεσηαέραμετρούμενηστοσημείομεγίστηςαπόδοσης
Maximum airflow	Qmax	**680**	m^3/h	ITPortasod ariamassima; BGМаксималендебитна въздуха;FIMaksimi ilmavirta;LVGaisa maksimālā plūsma; PTDébitode armáximo; SVNajvejhpretokzraka;FRDébitd'airmaximal; CSMaximální průtokvzduchu; HRNajvećidopušteni protokzraka;MTIl-fluss massimu tal-arja;ROFluxulmaxim de aer;ELΜέγιστηροήαέρα
Measured electricpowerinput at best efficiency point	WBEP	**132.5**	W	ITPotenzaelettrica assorbita al punto di mas-simaefficienza ; BGВходнаелектрическа мощността точкана най-високоефективност; FIMitattu sähkön ottoteho parhaanhyötyjä-teenpisteessä ; LVElektriskāieejas jauda, mērītapunktā pie darbapunktā ; PTPotência eléctrica medida no ponto de maior eficiência ; SVmerjenelnoshnaelektriskmoč na točki največje učinkovitosti; FRPuissanceélectrique l'entrémesurée au point de rendementmaximal ; CSNaměřenýelektrický příkon bodě nejvyšší účinnosti; HRizmjerenaulazna električnasnaga pri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-konttributal-enerġjaelettrikmkejjel fl-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPuterea electrică de intrare măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΗλεκτρικήεισροή που απορροφάταιστοσημείομεγίστηςαπόδοσης
Nominalpowerof the lighting system	WL	**0.0**	W	ITPotenzanominale del sistema di illuminazio ne;BGНоминалнамощностнасветителната система;FIValaistusjärjestelmännimiteliteho; LVApgaismas sistēmas nominālā jauda; PTPotência nominal do sistema de iluminação; SVNiazivnomt o sistema de uvsvetjevanje; FRPuissancenominale du système d'éclairage;CSJmenovitý příkon světlovéh o systému; HRNominalnasnaga sustava za osvjetljavanje; MTI-qawwanominali tas-sistemat-tad-dawl;ROPuterea nominală a sistemului de iluminat; ELΟνομαστικήισχύς τουσυστήματοςφωτισμού
Averageillumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	**0**	lux	ITIlluminamento medio del sistema di illumi-nazionesulla superficiedi cottura; BGСредноосветеностсистемазанагряванесрукотворнатаповърхност;FIValaistusjärjestelmänkeskimääräinenvalais-tusvoimakkuuskeittopinnella ; LVApgaismassistēmas nodrošinātais vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas;PTIluminação média produzidapelo sistema de iluminação na superfíciede cozedura; SVPovprečnaosvetljenost kuhalne površine,kjo zagotavlja sistem za osvetljevanje; FRÉclairementmoyen du système d'éclairagesur la surfacede cuisson ; CSPrůměrné osvětlení varnéhopovrchuvečinou vestavěnými systémem ; HRProsjećnoosvjetljenje sustava za osvjetljavanjepovršinezakuhanje ; MTI-illuminazzjonimedja tas-sistemat-tad-dwiefi l-wiċċ ħat-tisjir; ROIluminareamedie a sistemului de iluminat pe suprafeaţa gătit ; ELΜέσοφωτισμόςτουσυστήματος φωτισμούστηεπιφάνειαμαγειρέματος

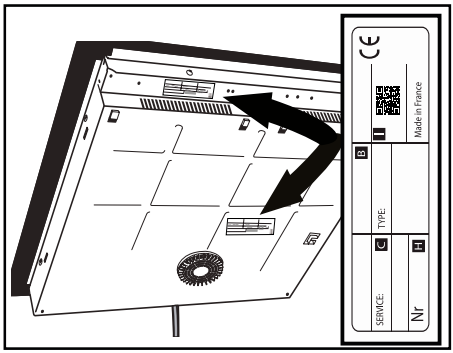
FORBRUGERSERVICE I FRANKRIG

For at få mere at vide om vores produkter eller kontakte os kan du:
> gå ind på vores website:
www.dedietrich-electromenager.com

> skrive til os på følgende adresse::
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX
FRANCE

REPARATIONER FRANKRIG

Eventuelle indgreb på apparatet skal foretages af en kvalificeret tekniker, som er autoriseret af mærket. Når du ringer til os, skal du, for at vi bedre kan hjælpe dig, have alle oplysningerne om dit apparat klar (varenummer, servicereference, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.



B: Kommerciel reference
C: Tjenesten reference
H: Serienummer
I: QR-kode

ÆGTE UDSKIFTNINGSDELE

Under vedligeholdelsesarbejde bedes du kun bruge certificerede originale reservedele.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

DE

Liebe Kundin, lieber Kunde

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

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INHALTSVERZEICHNIS

DE

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN 4

UMWELT 7

Umweltschutz 7

Energiespar-Tipp 7

EINBAU 8

AUSPACKEN 8

Einbau in ein möbel 9

Elektrischer anschluss 10

BESCHREIBUNG DES GERÄTS 16

LEISTE 16

BEDIENUNG DES GERÄTS 18

Parameter-Management 18

AUSWAHL DES GARGEFÄSSES 18

AUSWAHL DER KOCHZONE 19

EIN- UND AUSSCHALTEN 20

EINSTELLUNG DER LEISTUNG 20

Direktzugang 21

EINSTELLUNG DER ZEITSCHALTUHR 22

VERRIEGELUNG DER BEDIENELEMENTE (Kindersicherung) 22

GARFUNKTIONEN 23

Boil-Funktion 28

Grillfunktion 28

Blanchierfunktion 28

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN 31

PFLEGE 33

Pflege des Kochfelds 33

Pflege der Dunstabzugshaube 33

INHALTSVERZEICHNIS

DE

FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN 34
Bei der Inbetriebnahme 34
Beim Einschalten 34
Während der Benutzung 34
ENERGIETABELLE 36
KUNDENDIENST 37

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.
Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

Das Gerät entspricht den einschlägigen europäischen Richtlinien und Vorschriften.
Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten oder von Personen ohne spezifische Erfahrung oder Kenntnisse verwendet werden, wenn sie ordnungsgemäß beaufsichtigt werden oder wenn sie ordnungsgemäß in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind, auch was die Sicherheit betrifft, und wenn sie die damit verbundenen Risiken verstehen.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Die dem Benutzer obliegende Reinigung und Pflege der Geräte dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.
Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.
Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Benutzung nach Abschaltung oder während des Kochvorgangs sperrt (siehe Kapitel: Nutzung der Kindersicherung).

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um zu vermeiden, dass die Heizelemente berührt werden.
Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Fläche abgestellt werden, weil sie heiß werden könnten.

ACHTUNG: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss ununterbrochen überwacht werden.
Brandgefahr: Es dürfen keine Gegenstände auf den Garzonen abgestellt werden.
Das unbeaufsichtigte Kochen auf einer Kochplatte mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie im Brandfall NIE, das Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme beispielsweise mit einem Deckel oder einer Brandschutzdecke.

Wenn die Oberfläche Risse aufweist, muss das Gerät vom Stromnetz abgeschaltet werden, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.
Diese Kochfelder sind mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz anzuschließen. In die festen Leitungen ist eine Abschaltvorrichtung einzubauen. Ihr Kochfeld ist für einen Betrieb mit einer Frequenz von 50Hz oder 60Hz (50Hz/60Hz) vorgesehen, ohne dass hierfür ein besonderer Eingriff Ihrerseits notwendig wäre.
Das Gerät muss mit einem genormten Stromkabel angeschlossen werden, dessen Aderzahl von der gewünschten Anschlussart abhängt (siehe Kapitel Installation).
Zur Vermeidung von Gefahren muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ausgetauscht werden.
Sicher gehen, dass kein in der Nähe des Kochfeldes angeschlossenes Stromkabel eines elektrischen Geräts mit den Kochzonen in Berührung kommt.

WARNHINWEIS: Herzschrittmacher müssen vorschriftsmäßig konzipiert und eingestellt sein, damit Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Herzschrittmachern verhindert werden. Erkundigen Sie sich beim Hersteller des Herzschrittmachers oder Ihrem behandelnden Arzt.
Es dürfen nur Kochfeldabdeckungen eingesetzt werden, die vom Hersteller des Kochgerätes entwickelt wurden und in der Gebrauchsanleitung als geeignet angegeben werden, oder die im Gerät eingebaut sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen kann zu Unfällen führen.
Stoßeinwirkung durch Gargefäße vermeiden: Die glaskeramische Oberfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich.
Keinen heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Ein „Saugnapf"-Effekt könnte die glaskeramische Oberfläche beschädigen. Reibung von Gefäßen auf der Glaskeramikfläche vermeiden, da auf Dauer ihr Dekor beschädigt werden kann.

Nie Alu-Folie zum Kochen benutzen. Niemals in Aluminium oder in einer Aluminiumschale verpackte Produkte auf dem Kochfeld abstellen. Das Aluminium würde schmelzen und das Kochfeld nachhaltig beschädigen.
Im Möbel unter dem Kochfeld keine Haushaltsprodukte oder entzündlichen Stoffe aufbewahren.
Für die Pflege des Kochfelds darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem getrennten Fernbediensystem eingeschaltet zu werden.
Nach der Verwendung des Kochfelds dieses mit Hilfe der Bedienvorrichtung abschalten; verlassen Sie sich nicht auf den Sensor zur Kochgefäßerkennung.

Umweltschutz

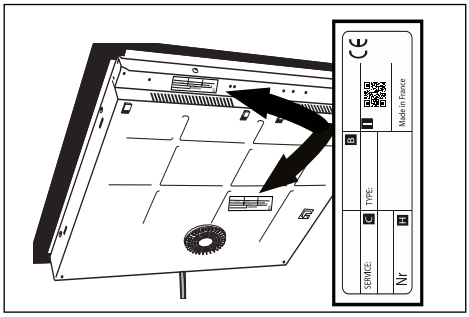
Dieses Symbol bedeutet, dass das Gerät nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden darf. In das Gerät wurden viele wieder verwertbare Materialien eingebaut. Dieses Symbol bedeutet, dass Altgeräte bei einem zugelassenen Sammelpunkt abgegeben werden müssen. Fragen Sie bei Ihrem Händler oder beim technischen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

Energiespar-Tipp

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

AUSPACKEN

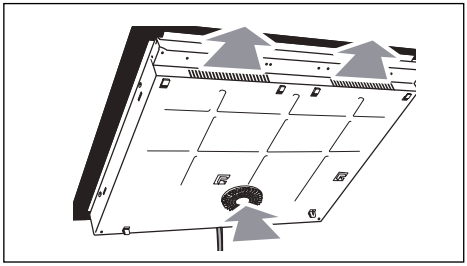
Entfernen Sie alle Schutzelemente vom Kochfeld.
Kontrollieren Sie die Merkmale des Geräts entsprechend dem Kennschild und halten Sie sie ein. Tragen Sie für eine künftige Nutzung in die unten aufgeführten Rahmen die Angaben zum Kundendienst und zum Typ ein, die sich auf diesem Kennschild befinden.



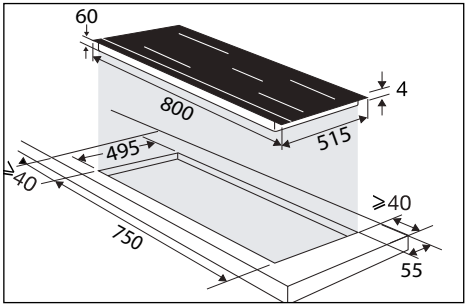
Kundendienst:	Typ:

Einbau in ein möbel

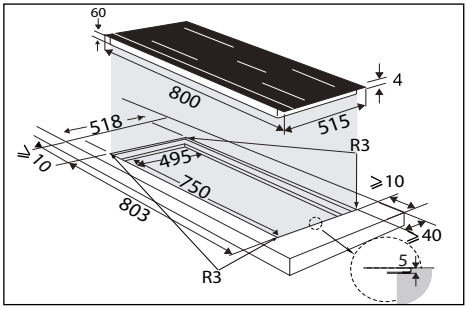
Achten Sie darauf, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben. Berücksichtigen Sie die Angaben zu den Maßen (in Millimetern) des Möbels, in das das Kochfeld eingebaut werden soll.
Bitte beachten Sie, dass Ihre Arbeitsplatte über ein entsprechendes Einbaugehäuse verfügen muss. Es handelt sich hier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



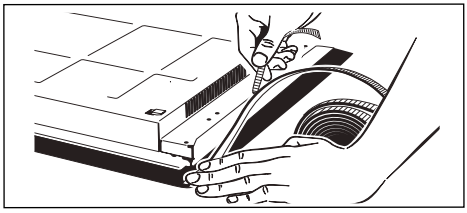
- Installation in eine Arbeitsplatte (siehe Schema)



- Einbau auf Höhe der Arbeitsplatte (siehe Schema)



Kleben Sie die Dichtung auf den gesamten Umfang des Kochfelds

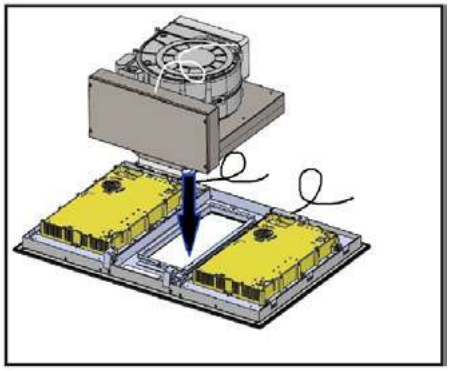


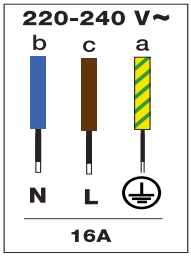
Elektrischer anschluss

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

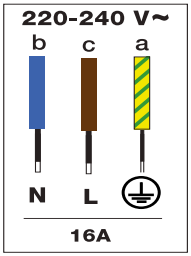
Identifizieren Sie den Kabeltyp am Kochfeld (je nach Modell) gemäß der Anzahl der Leiter und ihrer Farben.

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.

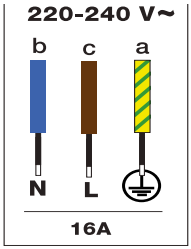




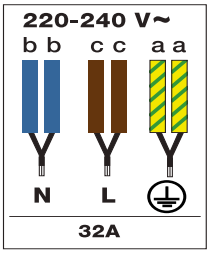
Bereich linke Seite



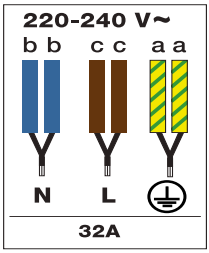
Bereich rechte Seite



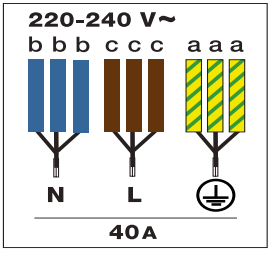
Dunstabzugshaube



Gesamtheit rechte und linke Bereiche

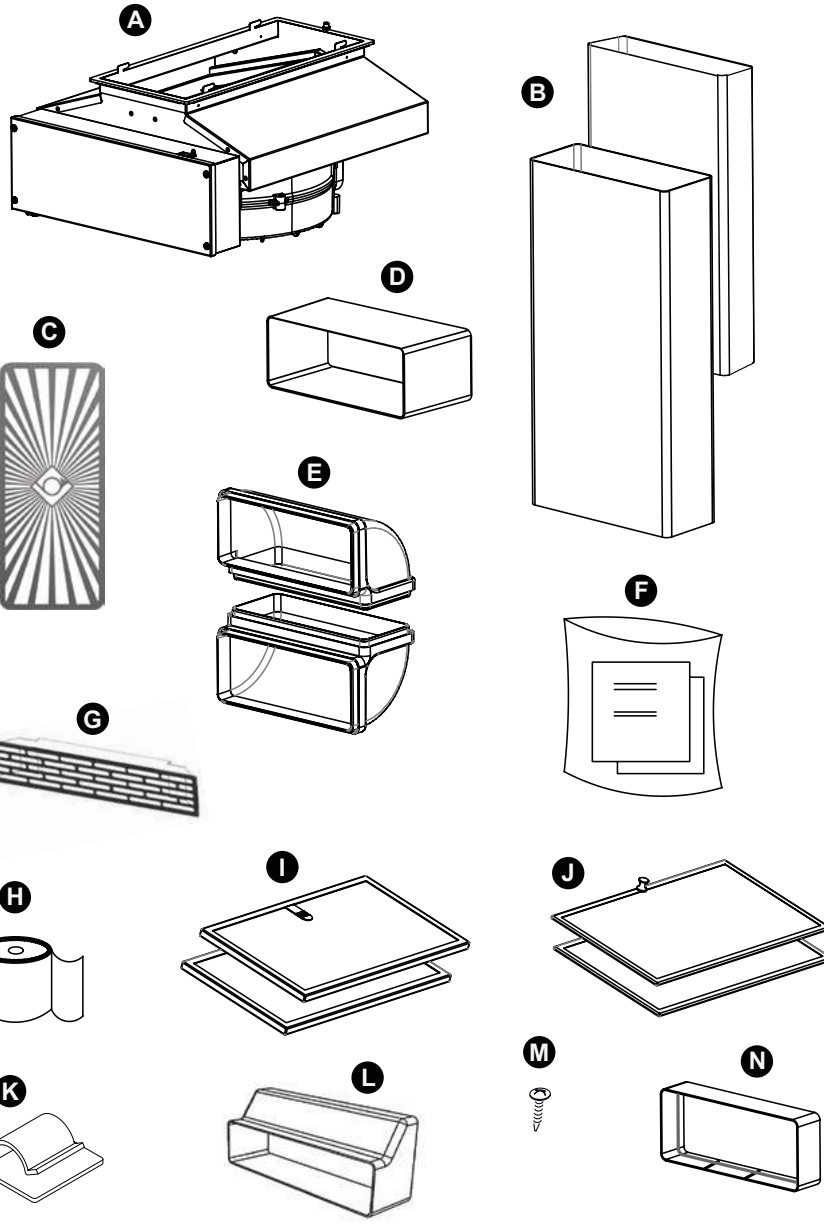


Gesamtheit 1 Bereich + Dunstabzugshaube



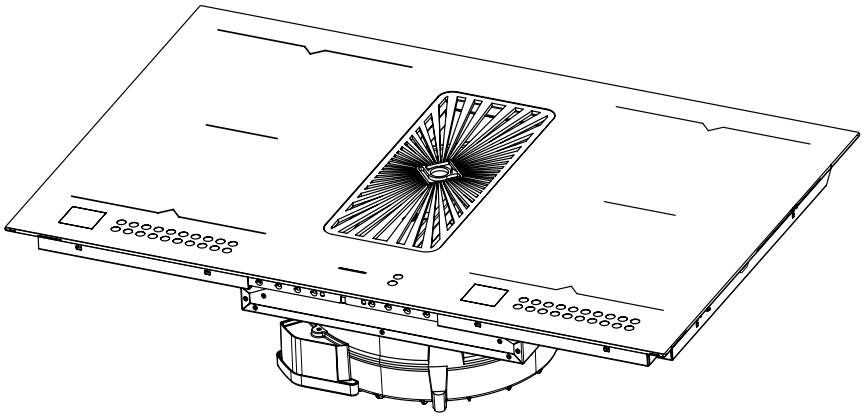
Gesamtheit rechte, linke Bereiche + Dunstabzugshaube

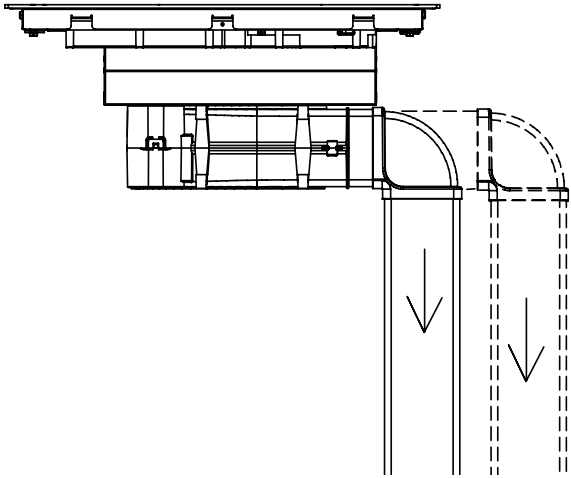
Zubehör für Dunstabzugshaube



Kennzeichnung

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

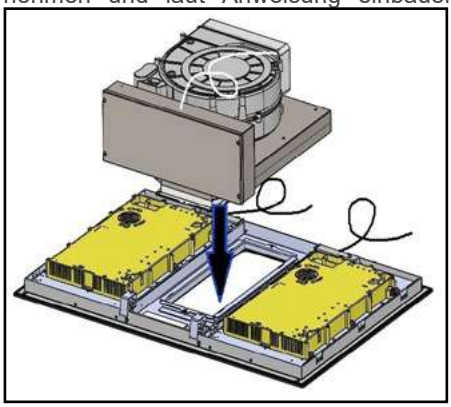




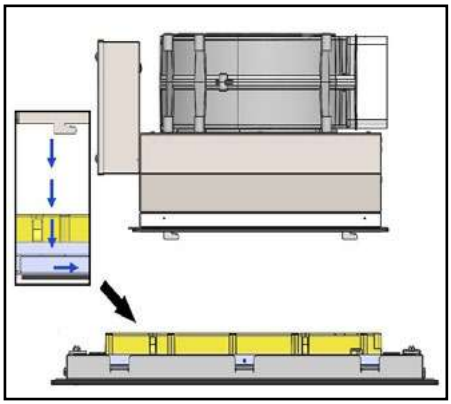
Stellen Sie vor allen Einbauarbeiten sicher, dass das Gerät vom Stromnetz abgetrennt ist.

Technische arbeiten

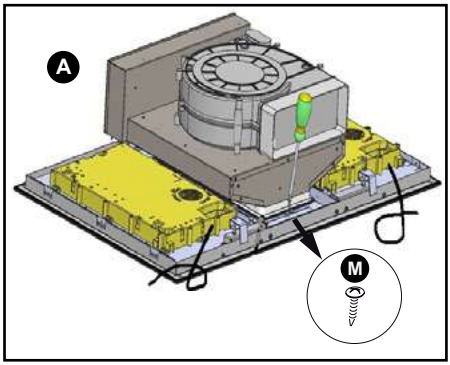
Das umgedrehte Kochfeld auf eine geeignete Fläche platzieren, das Glas vor Kratzern schützen. Die Dunstabzugshaube aus der Verpackung nehmen und laut Anweisung einbauen.



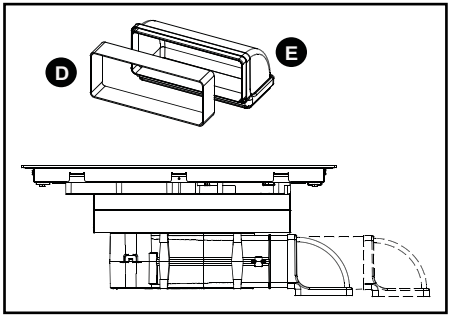
Die Metallhaken des Filtergehäuses müssen in spezielle Schlitze laut Anweisung eingesetzt werden.

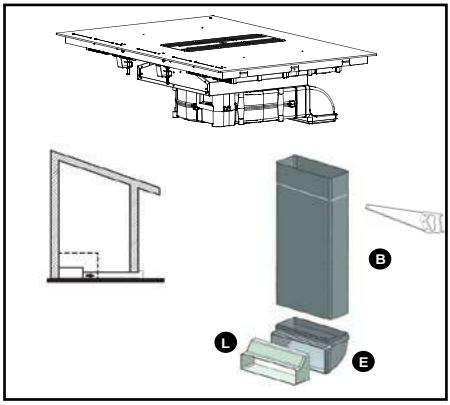


Nach dem Anschluss der Dunstabzugshaube (A) am Kochfeld, diese mit Hilfe der mitgelieferten metrischen Schraube (M) befestigen, diese laut Angaben verwenden.

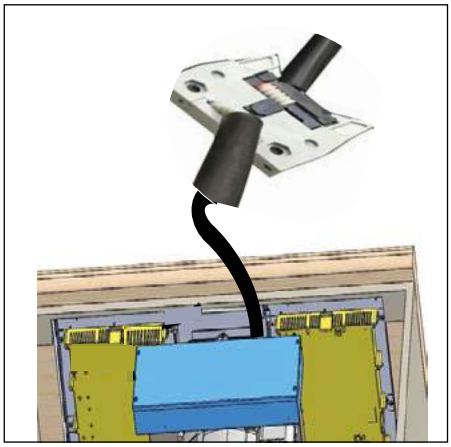


Dann den Adapter (D) und das Winkelstück (E) einbauen.



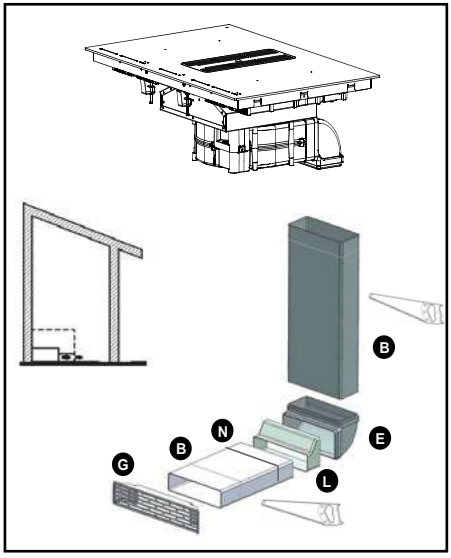


Die Steuerungen, die sich unter der Glasscheibe des Induktionskochfeldes befinden, sind mit einem Kabel versehen, das mit dem Steuergerät verbunden werden muss.

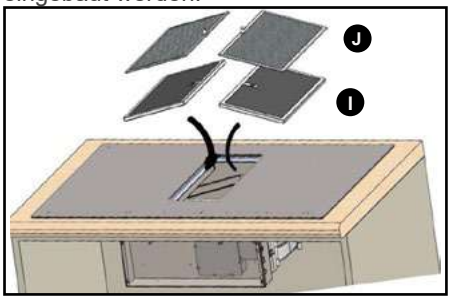


Das Induktionskochfeld mit der integrierten Dunstabzugshaube einbauen.

Bei betrieb mit heissluft-rückführung



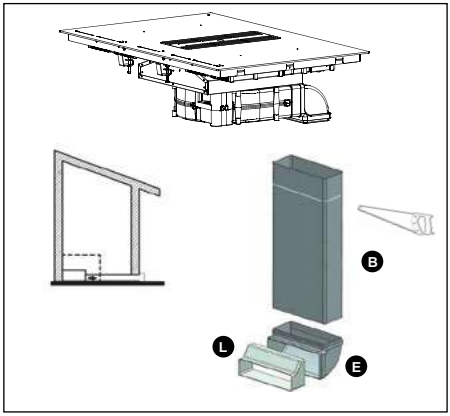
Der Luftauslass des Produkts muss mit der Möbelöffnung verbunden werden, um die in die Küche ausgetragene Luft wiederzuverwerten. Bei dieser Gerätekonfiguration (I) sind Kohlefilter erforderlich. Sie müssen laut Anweisung eingebaut werden.



Die Kohlefilter (I) befinden sich direkt unterhalb der Fettfilter (J), sie müssen daher vor den Fettfiltern eingebaut werden. Ein Bausatz Rohrleitungen (B) mit Gitter (G) (außen, für den Einbau in das Möbel) wird mit dem Gerät geliefert.

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

Bei betrieb mit heissluft-abführung



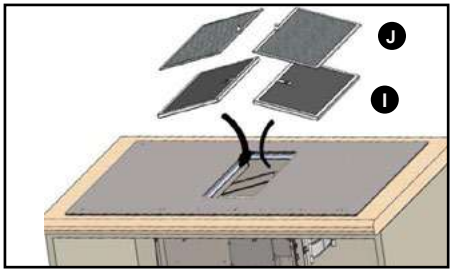
Das gelieferte Rückschlagventil (L) muss unbedingt eingebaut werden.

Empfehlung

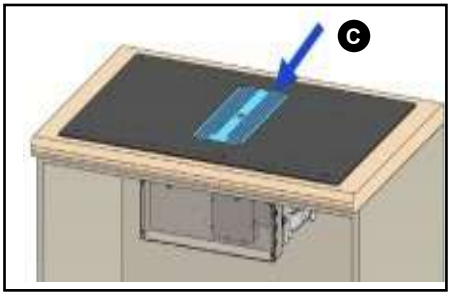
Bei Verwendung einer Ummantelung darf nur eine begrenzte Anzahl von Winkelstücken verwendet werden, weil jedes Winkelstück den Wirkungsgrad pro Laufmeter Rohrleitung vermindert. Plötzliche Richtungsänderungen in der Rohrleitung müssen vermieden werden.
Der Kabelkanal, der an den Luftauslass des Ventilators angeschlossen ist, muss einen konstanten Querschnitt von 220x90 mm aufweisen. Der Kabelkanal muss aus einem Material hergestellt sein, das den geltenden Vorschriften entspricht. Die Nichteinhaltung der oben genannten Vorschriften kann die Geräteleistung oder die Lärmemission des Gerätes beeinträchtigen. In diesem Fall übernehmen wir keine Garantie.
Wir empfehlen Ihnen, die Rohrleitungen und Winkelstücke miteinander zu verkleben (außer den Adapter (D) am Auslauf der Dunstabzugshaube) oder den gelieferten Kleber (H) zu verwenden, um einen eventuellen Arbeitseinsatz durch unsere Kundendiensttechniker zu erleichtern.
Das Gerät ist mit Rohrleitungen mit einem Querschnitt von 220 x 90 mm ausgerüstet.

Abschliessende arbeiten

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

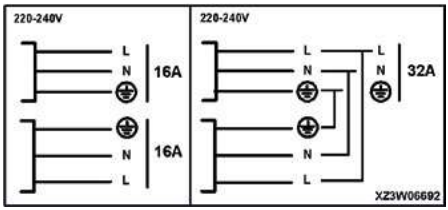


Zum Schließen der zentralen Öffnen des Kochfelds das Metallgitter (C) wie angegeben darauf platzieren.



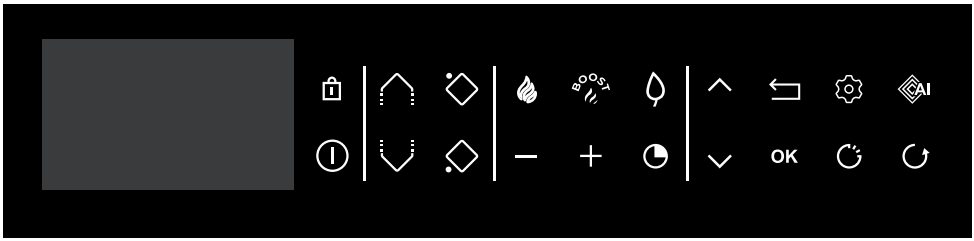
Elektrische anschlüsse

Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz muss unter Einhaltung der geltenden internationalen und lokalen Bestimmungen durchgeführt werden.
Der Anschluss jedes separaten Geräteteils kann gemäß der Verdrahtungsvorschriften durch einen qualifizierten Techniker erfolgen.
Der Anschluss an das Stromnetz muss anhand eines Datenblatts erfolgen und kann auch vom Endnutzer des Gerätes durchgeführt werden.
Dem Gerät liegen Klebeklammern (K) bei, um die Kabel entlang der Wand am Aufstellort geordnet zu verstauen.
Wir lehnen jede Haftung für Unfälle ab, die durch eine unsachgemäße oder fehlerhafte Anordnung der Erdung verursacht werden.



2 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

LEISTE



Glossar Tasten

On / Off

Verriegelung / Clean Lock

Horizone (je nach Modell)

Auswahl der Garzone

Einstellung von Leistung / Zeit

Zeitschaltuhr

Navigation (oben / unten)

Zurück

OK Bestätigung / OK

Parameter

Direktzugang

Leistung

Boost

Funktion

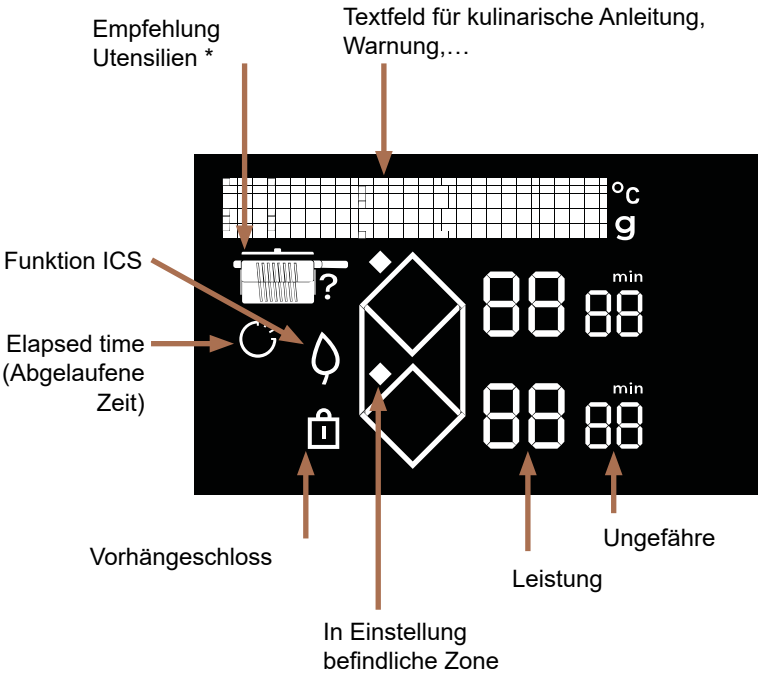
Funktion ICS

Funktion Elapsed time

Kulinarischer Assistent

Funktion Recall

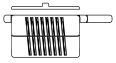
Glossar Anzeige

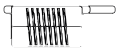


*** Empfehlung Utensilien**

Pfanne

Pfanne mit Deckel


Topf mit Deckel


Topf

3 BEDIENUNG DES GERÄTS

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

PARAMETER-MANAGEMENT

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

- **Sprache** (standardmäßig Deutsch)
- **Helligkeit** (5 mögliche Stufen)
- **Wartung**: Bei Problemen haben Sie Zugriff auf das Menü Wartung. Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, werden Sie nach den in der Diagnose angezeigten Codes gefragt. Mit der Option „Zurücksetzen“ können Sie Ihr Gerät auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

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

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

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

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

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.**

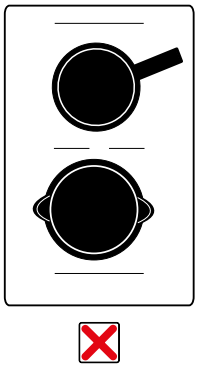
AUSWAHL DER KOCHZONE

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).

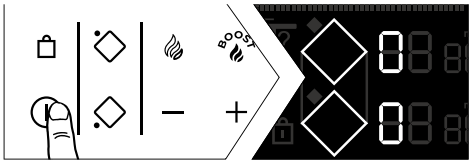
Durchmesser der Zone (cm)	Max. Leistung der Zone (Watt)	Durchmesser des Gargefäß-bodens (cm)
Horizone	4800	18 - Oval - Fischpfanne
1/2 Zone	2800	11 -22

Bei gleichzeitiger Nutzung mehrerer Zonen kontrolliert das Kochfeld die Leistungsverteilung, damit die Gesamtleistung des Kochfelds nicht überschritten wird. Wenn Sie die maximale Leistung (Boost) auf mehreren Zonen gleichzeitig nutzen, achten Sie auf die beste Positionierung der Gargefäße und vermeiden Sie die unten aufgeführten Konfigurationen.



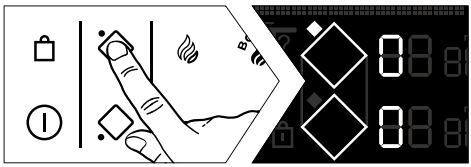
• 3 BEDIENUNG DES GERÄTS

⏻ EIN- UND AUSSCHALTEN

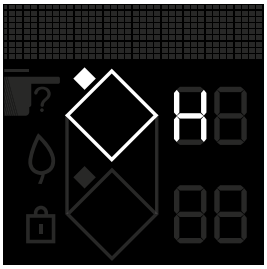


Drücken Sie die Taste ⏻.
Es erscheint 8 Sekunden lang eine „0“ an jeder Kochzone.
Das Kochfeld erkennt das Kochgeschirr automatisch.

Wenn ein Kochgeschirr erkannt wird, blinkt die „0“ mit einem Punkt auf der erkannten Zone. Nun können Sie die gewünschte Leistung einstellen. Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch wieder ab.
Wenn kein Kochgeschirr erkannt wird wählen Sie Ihre Zone aus:



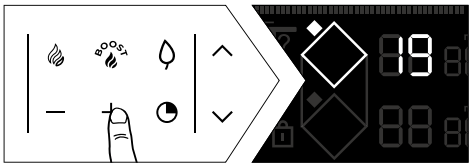
Ausschalten einer Zone / Kochfelds



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

EINSTELLUNG DER LEISTUNG

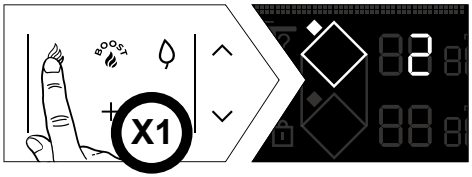
Drücken Sie die Taste + oder -, um die Leistung zwischen 1 und 19 einzustellen.

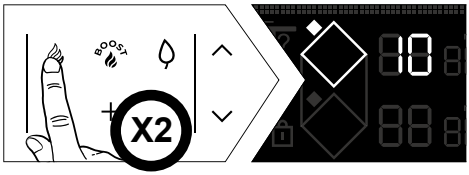


Beim Einschalten können Sie durch Drücken der Taste - der Garzone direkt in die maximale Leistung (außer Boost) schalten.

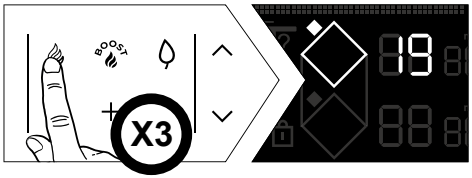
Direktzugang

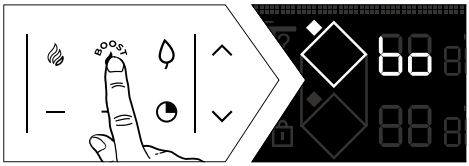
Zwei Tasten ermöglichen einen direkten Zugang zu vordefinierten Leistungsstufen:





Boost: maximale Leistung





Leistung und Zeitschaltuhr werden wie für eine normale Zone eingestellt.
Diese Leistungswerte sind veränderbar, (mit Ausnahme von BOOST).

Gehen Sie in dieser Weise vor:
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein, das Display muss eingeschaltet sein:
- Anzeige von zwei Rauten, um auf die Einstellungen für den direkten Zugriff zuzugreifen.

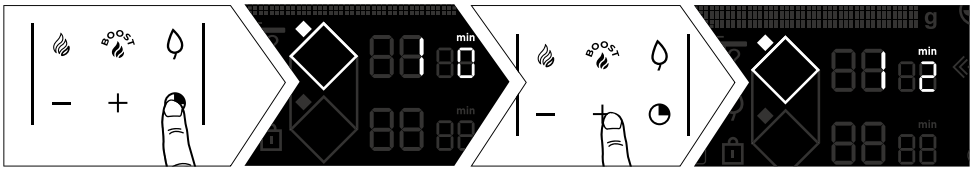
• Erster Schritt
- Wählen Sie durch langes Drücken darauf aus.
- Stellen Sie die neue Leistung zwischen 1 und 3 (zum Warmhalten) durch Drücken der Taste + oder - ein.
- ein Signalton bestätigt Ihre Einstellung.

• Zweiter Schritt
- Vorherige Einstellung wiederholen
- Stellen Sie die neue Leistung zwischen 4 und 11 (zum Schmoren) durch Drücken der Taste + oder - ein.
- ein Signalton bestätigt Ihre Einstellung.

• Dritter Schritt
- Vorherige Einstellung wiederholen
- Stellen Sie die neue Leistung zwischen 12 und 19 (zum Anbraten) durch Drücken der Taste + oder - ein.
- ein Signalton bestätigt Ihre Einstellung.

EINSTELLUNG DER ZEITSCHALTUHR

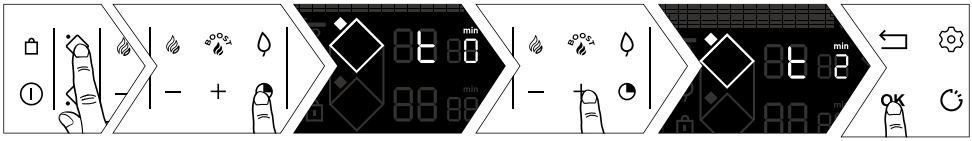
Jede Garzone verfügt über eine eigene Zeitschaltuhr. Sie kann gestartet werden, sobald die entsprechende Garzone eingeschaltet ist.
Um sie einzuschalten oder zu verändern, drücken Sie die Taste ◔ der Zeitschaltuhr.



Zur Vereinfachung der Einstellung von sehr langen Zeiten können Sie direkt auf 8 Stunden gehen, indem Sie zu Beginn die Taste - drücken.
Durch Drücken von - wird die Stundenzahl um jeweils eine Stunde bis auf 2 Stunden und dann 99 Minuten verringert.
Nach dem Garvorgang erscheint eine 0 und ein Signalton ertönt. Zum Ausschalten eine beliebige Bedientaste der entsprechenden Garzone drücken. Andernfalls hört der Signalton nach kurzer Zeit auf. Um die Zeitschaltuhr während des Garvorgangs zu stoppen, drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und -.

Unabhängige Zeitschaltuhr

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, ein Ereignis zu timen, ohne einen Garvorgang zu starten, indem Sie eine nicht genutzte Zone auswählen.
Sie können einen laufenden Countdown durch langes Drücken der Taste für die Auswahl der Kochzone stoppen.



VERRIEGELUNG DER BEDIENELEMENTE (Kindersicherung)

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

Sperrung

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

Sperren des Kochfelds während des Betriebs

Wenn Sie auf die Tasten Leistung oder Zeitschaltuhr der im Betrieb befindlichen Zonen drücken:
Das Symbol 🔒 beginnt zu blinken.

Entsperren

Drücken Sie die Taste 🔒, bis das Verriegelungssymbol 🔒 auf der Anzeige erlischt und die Einstellung durch einen Signalton bestätigt wird.

Funktion CLEAN LOCK (Reinigungssperre)

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

Drücken Sie kurz die Taste 🔒

Es ertönt ein Signalton, und das Symbol 🔒 blinkt in der Anzeige.

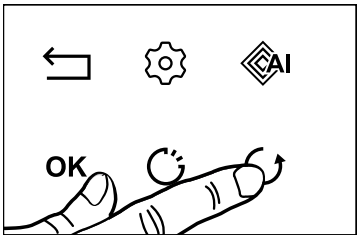
Nach einer voreingestellten Zeit wird die Sperre automatisch aufgehoben. Es ertönt ein zweifacher Signalton. Sie können die Reinigungssperre jederzeit durch langes Drücken der Taste 🔒 abschalten.

GARFUNKTIONEN

↻ Funktion RECALL

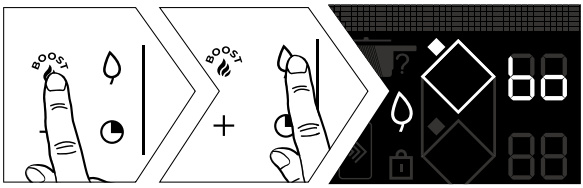
Mit dieser Funktion können die letzten Einstellungen “Leistung und Zeitschaltuhr“ aller Zonen, die seit weniger als 3 Minuten ausgeschaltet sind, angezeigt werden.
Zur Verwendung dieser Funktion muss das Kochfeld entsperrt sein.
Betätigen Sie die Ein-/Austaste und drücken kurz die Taste ↻

Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, können mit dieser Funktion die Leistungs- und Zeitschaltuhr-Einstellungen der Zone(n), die seit weniger als 30 Sekunden ausgeschaltet ist/sind, wieder aktiviert werden.
Die Recall-Funktion funktioniert nicht „nach dem Abschalten des Kochfelds“.



Funktion ICS (Intelligent Cooking System)

Mit dieser Funktion kann die Auswahl der Kochzone in Abhängigkeit vom Durchmesser der verwendeten Gargefäße optimiert werden. Gehen Sie wie folgt vor:
- stellen Sie das Gargefäß auf die Kochzone (z. B. Ø28 cm).
- drücken Sie auf boost, dann auf .

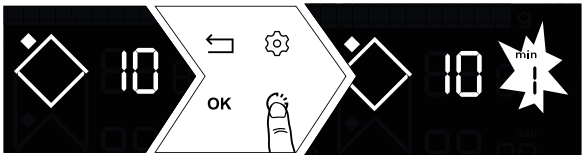


HINWEIS: Das Kochfeld muss kalt sein, damit diese Funktion verwendet werden kann.

- entweder ist die ausgewählte Kochzone die am besten geeignete für das Gargefäß und erlischt und die ursprünglichen Garparameter werden angezeigt.
- oder die ausgewählte Kochzone ist nicht die am besten geeignete für das Gargefäß und auf der Anzeige erscheint die am besten geeignete Kochzone und die Einstellung werden automatisch an diese übertragen.

Funktion ELAPSED TIME

Mit dieser Funktion wird die Zeit angezeigt, die seit der letzten Änderung der Leistung einer bestimmten Zone vergangen ist.
Zur Verwendung dieser Funktion die Taste drücken.
Die abgelaufene Zeit blinkt in der Zeitschaltuhr-Anzeige der ausgewählten Zone.



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

Hinweis: Wenn auf der Zeitschaltuhr eine Zeit angezeigt wird, 5 Sekunden warten, um die Garzeit ändern zu können.
Nach diesen 5 Sekunden kann die Zeit verändert werden.

Funktion kulinarischer Assistent

Unter dieser Funktion werden zusammengefasst: Rezepte / Boil / Grill / Blanchieren.
Ihr Kochfeld verfügt über einen kulinarischen Leitfaden mit einer Auswahl an Rezepten. Dieser Garmodus wählt die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht aus.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein. Auf drücken, um auf die verschiedenen Funktionen zuzugreifen.

Wenn das Kochfeld im Rezeptmodus verwendet wird, empfehlen wir, die unten aufgeführten Utensilien zu verwenden. Je nach Rezept wird auf dem Bildschirm die Art des Utensils empfohlen.

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 den Bedienbildschirm stellen, sonst wird das Gerät beschädigt.

Rezeptauswahl

Um optimale Garergebnisse zu erzielen, sollten bei allen Rezepten, außer bei den Rezepten für Pfannkuchen und Pancakes, die mit einem Kochgeschirr mit aufgesetztem Boden optimiert wurden, Edelstahlbehälter verwendet werden.

Wir bieten Ihnen eine Auswahl an Lebensmitteln, für die das Kochfeld automatisch eine bestimmte Leistung und Garzeit je nach Art oder Menge vorschlägt und programmiert.

Rezept	Familie	Zutat	Garstufe (bei Bedarf)
	Fleisch	Rind	Fein Mittel Dick
		Hackfleisch	Frisch Gefriert
		Lamm	Koteletts
		Schwein	Mittleres Kotelett Dickes Kotelett
		Ente	Entenbrustfilets Innenbrustfilets
		Geflügel	Brust Schenkel
	Meeresfrüchte	Filet Scheibe Fisch Steak	
		Ganzer Fisch	Klein Rund Platt
		Krabben	Pochieren Pochieren ECO*
		Garnelen	Pochieren Pochieren ECO* Grillen
		Miesmuscheln	
		Jakobsmuscheln	
	Gemüse	Tomaten Zucchini Auberginen Paprika Zwiebeln	
		Pilze	Geschnitten Ganz
		Blanchierte Kartoffeln	
		Spinat	

Rezeptauswahl

Rezept	Familie	Zutat	Garstufe (bei Bedarf)
	Desserts	Geschmolzene Schokolade Pfannkuchen Pancakes Brioche / Pain perdu Karamell	
	Eier	Spiegelei Omelette Rührreier Gekocht Weichgekocht Hartgekocht Wachtel	
	Nudeln / Reis	Trockene Nudeln Frische Teigwaren	Penne Penne ECO* Spaghetti Spaghetti ECO* Tagliatelle Tagliatelle ECO* Makkaroni Makkaroni ECO* Vollkorn
		Reis	Weiß Vollkorn Venéré

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

Boil-Funktion

Diese Funktion ermöglicht es, eine bestimmte Menge Wasser zum Kochen zu bringen und das Wasser ohne Überkochen am Kochen zu halten, um z. B. Nudeln zu kochen.
Stellen Sie das Gefäß auf eine Kochzone.
Stellen Sie die gewünschte Wassermenge (von 0,5 bis 6 Liter) mit den Tasten ⌄ / ⌃ ein.
Das Kochfeld schlägt Ihnen die am besten geeignete Kochzone vor.
Durch Drücken auf **OK** bestätigen.
Der Garvorgang beginnt.
Ein Signalton ertönt, wenn das Wasser den Siedepunkt erreicht, und eine Meldung auf dem Display fordert Sie auf, die Zutaten hinzuzufügen. Wenn dies geschehen ist, drücken Sie auf **OK**, um zu bestätigen.
Die Zeit und die Leistung werden angezeigt. Sie können sie jedoch nach Belieben anpassen.
Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein Signalton.

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

Grillfunktion

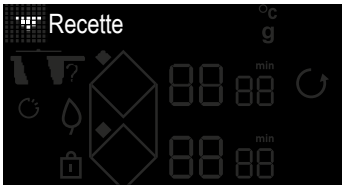
Diese Funktion ermöglicht die Verwendung des De Dietrich Grillzubehörs auf der gekoppelten Zone, um Lebensmittel zu grillen, ohne dass es zu einer Überhitzung und einem Überschuss an Fett kommt. Das Grillzubehör ist nicht im Lieferumfang des Kochfelds enthalten und ist bei Ihrem Händler erhältlich.

Blanchierfunktion

Bei dieser Gartechnik wird Gemüse in kochendem Wasser einige Minuten lang gekocht und dann in Eiswasser abgeschreckt, um den Garvorgang zu unterbrechen.
Dadurch bleibt nicht nur die kräftige Farbe des Gemüses erhalten, sondern auch seine Konsistenz. Mit dieser Funktion können Sie Gemüse in kochendem Wasser höchstens 5 Minuten lang kochen.
Wählen Sie die Wassermenge, in der das Gemüse gekocht wird.
Stellen Sie das Gefäß mit den Zutaten auf eine Kochzone.

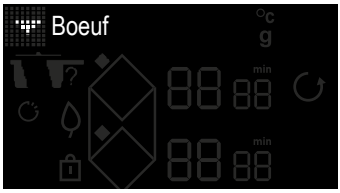
Beispiel eines Rezepts für ein Stück Rindfleisch:

» Das Kochfeld einschalten ⏻
» Auf drücken

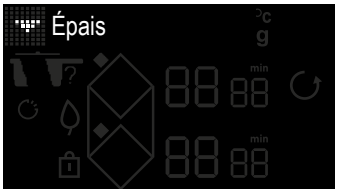


» Das Menü „Rezepte“ mit den Tasten ⌄ / ⌃ auswählen
» Die Auswahl „Rezepte“ mit der Taste **OK** bestätigen

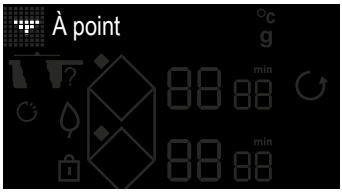
» Das Menü „Fleisch“ mit den Tasten ⌄ / ⌃ auswählen
» Die Auswahl „Fleisch“ mit der Taste **OK** bestätigen



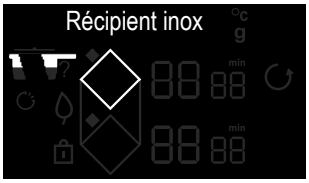
» Das Menü „Rind“ mit den Tasten ⌄ / ⌃ auswählen
» Die Auswahl „Rind“ mit der Taste **OK** bestätigen



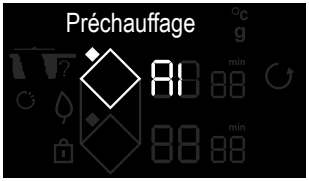
» Die Dicke des Stücks Rindfleisch mit den Tasten ⌄ / ⌃ auswählen
» Die Auswahl der Dicke mit der Taste **OK** bestätigen



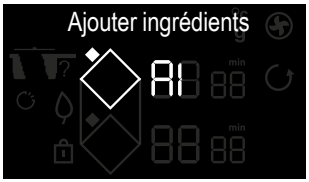
» Die gewünschte Garstufe mit den Tasten ⌄ / ⌃ auswählen
» Die Auswahl der Garstufe mit der Taste **OK** bestätigen.



» Das Kochfeld zeigt Ihnen an, in welchem Gefäß Sie das beste Ergebnis erzielen und in welcher Zone für das Garen geeignet ist.
» Bestätigen Sie mit der Taste **OK**
» Drücken Sie die Taste **ON / OFF**.

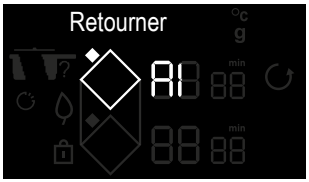


» Nachdem Sie das Kochgeschirr auf die Zone gestellt haben, bestätigen Sie mit der Taste **OK**
» Eine Vorwärmphase wird leer eingeleitet.



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

» Nach dem Auflegen der Zutat drücken Sie die Taste **OK**
» Die Garzeit für die erste Seite des Rindfleischstücks beginnt abzulaufen.



» Am Ende dieser Zeit erscheint auf dem Display die Aufforderung, das Fleisch zu wenden.
» Nach dem Wenden drücken Sie die Taste **OK**
» Die zweite Garphase beginnt.

» Wenn der Garvorgang beendet ist, gibt das Kochfeld eine Reihe von Signaltönen ab.
» Durch Drücken auf ^ können Sie weitere Garzeit hinzufügen.

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

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

Restwärme

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

Während dieser Zeit wird ein „H“ angezeigt.

Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

Temperaturbegrenzer

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

Überlaufschutz

In den 3 nachfolgend aufgeführten Fällen kann sich das Kochfeld ausschalten:

- Überlaufen über die Bedientasten.
- Feuchter Lappen auf den Tasten.
- Metallgegenstand auf den Bedientasten.

Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen und trocknen Sie die Bedientasten und starten Sie anschließend erneut den Garvorgang.

In diesen Fällen erscheint das Symbol ▬ und ein Signalton ertönt.

Das „Auto-Stopp System“

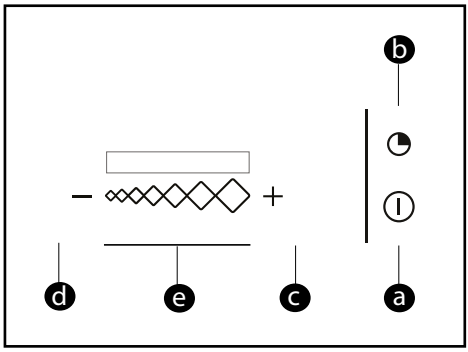
Das Kochfeld ist mit einer „Auto-Stopp“-Funktion ausgerüstet, die, wenn das Abschalten einer Garzone vergessen wurde, automatisch die betroffene Garzone nach einer voreingestellten Zeit abschaltet (je nach eingestellter Leistung zwischen 1 und 10 Stunden).

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

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.

3 BEDIENUNG DES GERÄTS



Glossar Tasten

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

Einschalten

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

Änderung der Geschwindigkeit

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

Automatische Senkung der Stufe:

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

Timer

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

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

Sättigung der Filter

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

Empfehlung

Vermeiden Sie die Behälter auf dem Gitter zu reiben.

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.**

PFLEGE DER DUNSTABZUGSHAUBE

Vor Durchführung von Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten muss das Gerät stets vom Stromnetz getrennt sein.
Ein beschädigtes Netzkabel darf nur durch den Kundendienst oder durch erfahrenes Personal ausgetauscht werden.
Versuchen Sie nicht das Gerät zu verändern oder zu reparieren, dies könnte sehr gefährlich sein. Instandhaltungs- oder Reparaturarbeiten müssen durch erfahrenes Personal durchgeführt werden.
Bei Störungen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
Reinigung und Pflege dürfen nicht durch unbewachte Kinder ausgeführt werden.
Eine exakt durchgeführte Instandhaltung ist die Garantie für eine langfristig einwandfreie Funktion und Leistung des Gerätes.
Der Fettfilter kann manuell oder im Geschirrspüler gereinigt werden.
Filter müssen je nach Gebrauch gereinigt werden, jedoch mindestens alle zwei Monate.
Kohlefilter müssen je nach Gebrauch gewechselt werden, jedoch mindestens alle sechs Monate.
Der Boden des Gitterfilterhalter ist mit einer Ablassschraube zu Hilfe Drain angesammeltem Wasser ausgestattet.
Wir empfehlen die Reinigung des Gerätes und des Gitters mit lauwarmem Wasser und milder Seife. Keine Scheuermittel verwenden.

BEI DER INBETRIEBNAHME

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

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

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

BEIM EINSCHALTEN

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

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

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

Fehlercode F9 : Spannung unter 170 V.

Fehlercode 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 Tipp „Sicherheitsvorkehrungen und Empfehlungen“). Das ist normal. Dies ist bei einem bestimmten Typ von Gargefäß auf die Übertragung der Energie vom Kochfeld zum Gargefäß zurückzuführen.

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

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

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE nr° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014

IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om elektriska hällar för hushållbruk - UE n° 66/2014

		Symbol	Value											Unit	FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σύμβολο EN: Symbol ES: Símbolo IT: Simbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol. FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμητική τιμή EN: Value ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värde.
Model identification			LHX7C23F	LHX7C26F											FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning.
Rating plate															FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskilt DE: Typenschild EL: Πινακίδα στοιχείων EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **												FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** *FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion*
Total power			7400	7400										W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	4											FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών καλή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de las fases y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller ytor för tillagning.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **												FR:Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massive kogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δι' ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø												cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektrický ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στο πλησιέστερο 5 mm EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø												cm	
	3	Ø												cm	
	4	Ø												cm	
	5	Ø												cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	40x23										cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlená na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στο πλησιέστερο 5 mm EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW	40x23	40x23										cm	
	8	LxW												cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	FR:Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogram PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Whkg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Whkg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180	180										Whkg	FR:Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ProductFichecomplianttocommissiondelegatedregulation(EU)No65/2014

9000106600

	Value	Unit	
Supplier'sname ortrademark	**DE DIETRICH**		ITIl nome o il marchiodel fornitore;BGИмеили търговскамаркадоставчика;FIvalmistajan nimi tai tavaramerkki;LVjegādātāja nosaukums vai preču zīme; PTnome do fornecedorou marcacomercial;SVLeverantörensnamn ellervarumärke;FRnom du fournisseurou marque;CSnázev nebo obchodní značka výrobce;HRnaziv ili zaštitni znak proizvođača;MTisem il-forniturjewwieġ-marka kummerċjali;ltTiekėjo arba prekybos ženklo pavadinimas;ELΟνομακατασκευαστήoυ ήτου εμπορικούσήματος;
Model identifier	**DPH4840BT-01**		ITmodello; BGидентификаторнамодела;FImalli; LVjēgādātāja modeļa identifikators;PTidentificadorde modelo; SVLeverantörensmodellbeteckning; FRmodèle; CSmodel; HRmodel; MT-identifikaturtal-mudell tal-fornitur;ROidentificatorul de model al furnizorului;ELΜοντέλο;
AnnualEnergyConsumption- AEChood	**29**	kWh/a	ITIndice di efficienza energetica;BGГодишнатаконсумацияенергия;Fienergiatehokkuusindeksi;LVenergopatēriņšgadā; PTconsumo anual de energia;SVDenårligaenergiförbrukningen;FRconsommation d'énergieannuelle; CSindex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI- konsum annwalital-enerġija;ROconsumul anual de energie;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης;
EnergyEfficiencyClass	**A++**		ITclasse di efficienza energetica;BGкласпо енергийнаефективност;Fienergiatehokkuusluokka;LVenergoefektivitātesklase; PTclasse de eficiência energética;SVEnergieffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité énergétique;CSTřídaenergetickéúčinnosti; HRklasa energetskeučinkovitosti; MTI- klassital-effiċjenzaenerġetika;ROclasa de eficienă energetică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	**37.8**	%	ITefficienza fluidodinamica; BGаеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuus; LVhidrodinamiskāefektivitāte ; PTeficiência da dinâmica dos fluidos ; SVflödesdynamiska effektiviteten; FRefficacité fluidodynamique ; CSúčinnédynamickéúčinnosti; HRučinkovitost dinamike fluida; MT-effiċjenza fluwidodinamika;ROeficiena fluido- dinamică; ELΔυναμικήρευστοδυναμικήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiencyclass	**A**		ITclasse di efficienza fluidodinamica; BGкласпо аеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuusluokka; LVhidrodinamiskāsefektivitātes klase; PTclasse de eficiência dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska klassen; FRclasse d'efficacité fluidodynamique du modèle; CSTřídafluidní dynamické účinnosti; HRklasa učinkovitosti dinamike fluida; MTI-klassital-effiċjenzafluwidodinamika;ROclasa de eficienă fluido-dinamică;ELΚατηγορίαρευστοδυναμικήςαπόδοσης
Light Efficiency- LEhood	**N.A.**	lux/W	ITefficienza luminosa; BGефективносттанасветяване;Fivalotehokkuus; LVgaismasjauma efektivitāte; PTeficiência de iluminação; SVBelysningseffektiviteten;FRefficacité lumineuse; CSsvětelná účinnost; HRučinkovitost svjetla; MTI-effiċjenzatal-dawl;ROeficiena iluminăr;ELΦωτεινήαπόδοση
Lighting EfficiencyClass	**N.A.**	lux	ITclasse di efficienza luminosa; BGкласпо енергийнаефективностнаосветяване;Fivalotehokuokka; LVgaismasjauma efektivitātes klase; PTclasse de eficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité lumineuse du modèle; CSTřídasvětelné účinnosti; HRklasa učinkovitosti svjetla; MT-klassital-effiċjenzatal-dawl;ROclasa de eficienă a iluminării;ELΚατηγορίαφωτεινήαπόδοσης
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	**75.6**	%	ITefficienza di filtraggiodei grassi;BGефективностнатафилтрираненамазнини;Firasvansuodatustehokkuus;LVtauku filtrēšanasefektivitāte; PTeficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektiviteten;FRefficacité de filtrationdes graisses;CSúčinnost filtrace tuků; HRučinkovitost filtriranja masnoća; MTI-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROeficiena de filtrare a grăsimilor; ELΑπόδοσημε τροφίμοπουτου λίπους.
GreaseFilteringEfficiencyclass	**C**		ITclasse di efficienza del filtraggiodei grassi;BGкласът наефективносттанафилтрираненамазнини;Firasvansuodatustehokkuusluokka; LVtauku filtrēšanasefektivitātes; PTclasse de eficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité de filtrationdes graisses du modèle; CSTřídaúčinnosti filtracetuků; HRklasa učinkovitosti filtriranjamasnoća; MTI-klassital-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROclasa de eficienă a filtrării grăsimilor; ELΚατηγορίαποσότηταςφίλτρου τουμε τροφίμαπου τουλίπους
Minimum AirFlowin normaluse	**350**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza minima; BGдебитът при минималенстакторот нанормалноизползване;Filmavirtausminimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie minimālā ātrumanormālātrežīmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade mínima; SVLuftflöde vid minimi undernormalbruk;FRdébit d'air à la vitesse minimale ; CSpůtokvzduchu přiminimálním výkonu; HRprotokzrakana minimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàminima tal-apparat waqtiżu normali;ROdebitul de aer la turaţiaminimă ; ELΡοήμαζαστην ελάχιστηταχύτητα.
Maximum AirFlowin normaluse	**500**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza massima; BGдебитът при максималенстакторот нанормалноизползване;Filmavirtausmaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie maksimālā ātrumanormālātrežīmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade máxima; SVLuftflöde vidmaximihastighet undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse maximale ; CSpůtokvzduchu přimaximálním výkonu; HRprotokzrakana maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàmassima tal-apparat waqtiżu normali;ROdebitul de aer la turaţiamaximă; ELΡοήμαζαστην μέγιστηταχύτητα.
AirFlowat intensive/boost setting	**680**	m^3/h	ITflusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BGдебит в/на режим на усилено или форсирано изпълнение;Filmavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVgaisa plūsmas ātrumsintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTvalordo fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SVluftflöde vid intensiveller boostinställning ; FRle débit d'air en mode intensif ou «boost» ; CSpůtokvzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRprotokzraka u uvjetima intenzivnog korištenjail i pojačanja; MTI-flussital-arjametà t- apparatikun qieġħed fil-mudell bl-użuti-modalitàtintensiva; ROdebitul de aer în modul intensiv sau accelerat; ELΡοήμαζαστη συνθήκεχρήσηςέντασηςήαύξησης
A-weightedSoundPowerEmissionat minimum speed	**54**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonoraponderata A della emissioni di rumorealla potenza minima; BGнивотоначовешносъставянеъзвучаващуюнивонаАпри минималнискорост; Finel ypäästäjien A-painotettuäänitehotaso minimiteholla; LVA-izsvarotāskaustiskās jaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normalitrežīmā;PTnível de potência sonoracom ponderação A com a regulação de velocidade mínima ; SVLuftburetaksutskt bullerförA-viktadeljudeffektutsläpp vid minimi undernormalbruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse minimale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přiminimálním výkonu; HRponderiranazvučna snaga Azrачевидне na minimalnoj snazi; MTI-emissjonijietukustiċi tal-ġewwata l-ħoss fl-arja, ippeżati għall-frekwenzaA fil-veloċitàminima; ROputereaacustică ponderată A a emisiilorsonore transmise prin aer la turaţiaminimă disponibilă; EL Σταθμισμένηπροκυτταρίηςέκλυσηςπαλμών ήχουστηνελάχιστηταχύτητα.
A-weightedSoundPowerEmissionat maximum speed	**58**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonoraponderata A della emissioni di rumorealla potenza massima; BGнивотоначовешностставянеъзвучаващуюнивонаАпри максималнискорост; Finel ypäästäjien A-painotettuäänitehotaso maksimiteholla; LVA-izsvarotāskaustiskās jaudas emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normalitrežīmā;PTnível de potência sonoracom ponderação A com a regulação de velocidade máxima ; SVLuftburetaksutskt bullerförA-viktadeljudeffektutsläpp vid maximihastighet undernormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse maximale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přimaximálním výkonu; HRponderiranazvučna snaga Aprи највећој брзини; MTI-emissjonijietukustiċi tal-ġewwata l-ħoss fl-arja, ippeżati għall-frekwenzaA fil-veloċitàmassima; ROputereaacustică ponderată A a emisiilorsonore transmise prin aer la turaţiamaximă disponibilă; EL Σταθμισμένηπροκυτταρίηςέκλυσηςπαλμών ήχουστηνμέγιστηταχύτητα.
A-weightedSoundPowerEmissionat intensive orboost speed	**64**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonoraponderata A della emissioni di rumorein condizioni di uso intenso o boost; BGнивотоначовешностставянеъзвучаващуюнивонаАпри форсираненапълнение; Finel upläästäjien A-painotettuäänitehotaso intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVA-izsvarotāskaustiskās jaudas emisijas gaisāintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTnível de potência sonoracom ponderação A no modo intensivo ou boost; SVLuftburetaksutskt bullerförA-viktadeljudeffektutsläpp vid intensiv-ellerboostinställning ; FRes émissions acoustiques de l'air pondérée à la valeurA en mode intensif ou «boost» ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRponderiranazvučna snaga Aprи појачању или форсираном раду; MTI-emissjonijietukustiċi tal-ġewwata l-ħoss fl-arja, ippeżati għall-frekwenzaA meta l-apparatikun qieġħed fil-mudell bl-użuti-modalitàtintensiva ; ROputereaacustică ponderată A a emisiilorsonore transmise prin modul intensiv sau accelerat; EL Σταθμισμένηπροκυτταρίηςέκλυσηςπαλμών ήχουστηνέντονηήστηνυψηλήταχύτητα
Powerconsumption off mode - Po	**0.00**	W	ITconsumo di energiain modo spento; BGконсумацияенамощностврежим„изключен“;Fienergiankulutussammutetuna; LVjaudas patēriņšiegādātrežīmā;PTconsumo de energiano modo de desligado; SVeffektförbrukningeni frånläge;FRla consommation d'énergieen mode «arrêt» ; CSspotřeba energieve vypnutém režimu;HRpotrošnjaenergijeu načinu rada isključen; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalitàtifi; ROconsumul de putere în modul oprit;ELΚατανάλωσηρεύματοςκατάτηνκατάστασηαπενεργοποίησης
Powerconsumption in standby mode - Ps	**0.49**	W	ITconsumo di energiain modo standby ; BGконсумацияенамощностврежим„готовност“;Fienergiankulutustila-valmiustilassa; LVjaudas patēriņšiegādātvēlrežīmā;PTconsumo de energia no modo de espera; SVeffektförbrukningeni standby-läge;FRla consommation d'énergieen mode «veille» ; CS spotřebaenergiev pohotovostním režimu; HRpotrošnjaenergijeu stanju mirovanja; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalitàtistennija; ROconsumul de putere în modul standby ; ELΚατανάλωσηρεύματοςκατάστασηαναμονής

AdditionalProductInformationcompliantto commissionregulation(EU)No66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Timeincreasefactor	f	**0.6**		ITFattoredi incrementonel tempo; BGКоефициентнаувеличениевремето;FIAjankorotuskerroin;LVLaika palielinājuma koeficients; PTFatorde aumento de tempo; SVFaktorpovečanja časa; FRFacteurd'accroissementdans le temps; CSKoeficientz-výšení času; HRFaktorpovećanja vremena;MT Fatturtal żieda fi-ħin;ROFactorde creterein timp;ELΠαράγονταςαύξησηςστονχρόνο
EnergyEfficiencyIndex	EEIhood	**32.9**		ITIndice di efficienza energetica;BGИндекснаенергийнаефективност;FIEnergiatehokkuusindeksi;LVEnergoefektivitātesindekss; PTíndice de eficiência energética;SVIndeks energijskeučinkovitosti; FRIndice d'efficacité énergétique;CSIndex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTL-indiċi tal-effiċjenzaenerġetika;ROIndice de eficienă energetică;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης
Measured airflowrateat best efficiency point	QBEP	**344.9**	m^3/h	ITPortata d'ariamisurataal punto di massima efficienza ; BGДебит ,измерена точкана най-високоефек- тивност;FIMitattu ilmavirtaperhaarihyötysuhteen pis-teessä; LVGaisa plūsma, mērītapunktā ar darbaprtkā ; PTDébitode arnedido no ponto de maiorefi ciência ; SVizmerjenaratoprja pretoka zrakana točki največje učinkovitosti; FRDébitd'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýprůtokvzduchu v bodě nejvyšší účinnosti; HRizmjerenatokzraka pri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-rata tal-flussital-arjamiżjuta fil-punt tal-effiċjenza massimu; ROFluxulnominal de a emăsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠροςγράμμαμε μετρούμενηταχύτηταροήςαέραστο μέγιστοσημείοαπόδοσης
Measured airpressurea t best efficiency point	PBEP	**523**	Pa	ITPressionedell'ariamisurata al punto di mas-simaefficienza ; BGНаемерена,измерено точкана най-високоефективност; FIMitattu ilmanpaine parhaimmassyötteen pisteessä ; LVGaisa spiediens, mērītajpunktā ar darbapunktā ; PTPressãode arnedida no ponto de maioreficiência ; SVizmerjen zračnitlak na točki največje učinkovitosti;FRPression d'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýtlak vzduchu v bodě nejvyšší účin-nosti; HRizmjerentlak zrakapri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-pressjonital-arjamiżjuta fil-punt tal-effiċjenza massima; ROPresiunea aerului măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠίεσηαπόμετρούμενηςατμοσφαιρικήςπίεσηςστο μέγιστοσημείοαπόδοσης
Maximum airflow	Qmax	**680**	m^3/h	ITFlusso d'ariamassimo; BGМаксималендебит;FISuurinilmavirta;LVGaisa maksimālā plūsma; PTDébitode arnmáximo; SVNäjvejdprotokzraka;FRDébitd'airmaximal; CSMaximální průtokvzduchu; HRNajvećidopušteni protokzraka;MTI-fluss massimu tal-arja;ROFluxulmaxim de aer;ELΜέγιστη ροήαέρα
Measured electricpowerinput at best efficiency point	WBEP	**132.5**	W	ITPotenzaelettrica assorbitaal punto di mas-simaefficienza ; BGВходнаелектрическа мощностна точкана най-високоефективност; FIMitattu sähkön ottoteho parhaanhyötysuh-teenpisteessä ; LVElektriskāieejas jauda, mērītajpunktā ar darbapunktā ; PTPotência eléctrica arnedida no ponto de maior eficiência ; SVizmerjena vrednostelektričnemoč na točki največje učinkovitosti; FRPuissance électrique absorbée mesurée au point de rendementmaximal ; CSNaměřenýelektrický příkonv bodě nejvyšší účinnosti; HRizmjerenaulazna električnasnaga pritoki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-konttributtal-enerġjaelettrikimkejjel fi-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPuterea electrică de intrare măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΗλεκτρικήισχύς που απορροφάταιστο σημείοαπόδοσης
Nominalpowerof the lighting system	WL	**0.0**	W	ITPotenzanominale del sistema di illuminazio-ne;BGНоминалнамощностнасветителната система;FIValaistusjärjestelmännimiteliteho; LVApgaismas sistēmas nominālā jauda; PTPotência nominal do sistema de iluminação; SVNäsvärnvärdet i ljusarmaturen;FRpuissance nominale du système d'éclairage;CSJmenovitý příkonsvětlovacího systému; HRNominalnasnaga sustava za osvjetljavanje; MTI-qawwanominali tas-sistemat-tad-dawl;ROPuterea nominală a sistemului de iluminat; ELΟνομαστικήισχύς τουσυστήματοςφωτισμού
Averageillumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	**0**	lux	ITIlluminamento medio del sistema di illumi-nazionesulla superficiedi cottura; BGСредноосветлениетонатактоватасистема;FIValaistusjärjestelmänkeskimääräinenvalais-tusvoimakkuuskeittopinnella ; LVApgaismassistēmas nodrošinātais vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas;PTIluminação média produzidapelo sistema de iluminação na superfície de cozedura; SVPovprečnaosvetljenost kuhalne površine,koji zagotavlja sistem za osvetljevanje; FRÉclairementmoyen du système d'éclairagesur la surfacede cuisson ; CSPrůměrné osvětlení varnéhopovrchuvolno-vázimsystémem; HRProsjećnoosvjetljenje sustava za osvjetljavanjena površinikuhanja ; MTI-luminazzjonimedja tas-sistemattal-tisfija f-wiċċjut-tisjir; ROIluminareamedie a sistemului de iluminat pe suprafaţa de gătit ; ELΜέσοφωτισμόςτουσυστήματος φωτισμούστηνεπιφάνειαμαγειρέματος

KUNDENKONTAKTE FRANKREICH

Weitere Informationen zu unseren Produkten erhalten oder mit uns Kontakt aufnehmen können Sie:

> auf unserer Website:

www.dedietrich-electromenager.com

> Schreiben Sie uns an folgende Adresse:

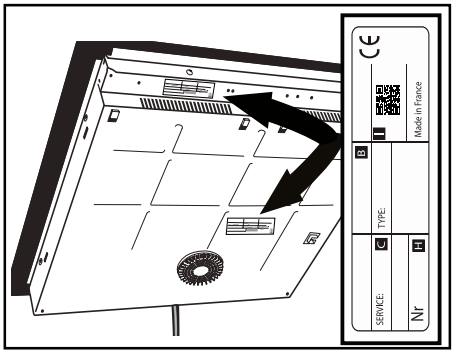
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX
FRANCE

EINZELTEILE

Verlangen Sie im Servicefall die ausschließliche Verwendung von zertifizierten Original-Ersatzteilen.

REPARATURARBEITEN FRANKREICH

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



B: Verkaufsreferenz
C: Service-Referenz
H: Seriennummer
I: QR-Code

EL

ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

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

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

EL

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ 4

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ 7
- ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ 7
- Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας 7
- ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ 8
- ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ ΣΕ ΕΠΙΠΛΟ 9
- Ηλεκτρική σύνδεση 10

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ 16
- ΠΙΝΑΚΑΣ 16

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ 18
- Διαχείριση παραμέτρων 18
- ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΚΕΥΟΥΣ 18
- ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΣΤΙΑΣ 19
- ΕΝΑΡΞΗ - ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ 20
- ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ 20
- Άμεση πρόσβαση 21
- ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ 22
- ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΕΝΤΟΛΩΝ (σύστημα ασφάλειας για παιδιά) 22
- ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 23
- Λειτουργία Boil 28
- Λειτουργία Grill 28
- Λειτουργία Ζεμάτισμα 28
- ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ 31

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ 33
- Συντήρηση της συσκευής 33
- ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑΣ 33

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

EL

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ 34
Κατά τη σύνδεση 34
Κατά την έναρξη λειτουργίας 34
Κατά τη χρήση 34
ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ 36
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ 37

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

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

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

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

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

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

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

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

Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να λαμβάνετε προφυλάξεις προκειμένου να μην ακουμπάτε τα θερμαντικά στοιχεία.

Τα μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια, διότι μπορεί να γίνουν καυτά.

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

Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στις ζώνες μαγειρέματος.

Το μαγείρεμα με χρήση λαδιού ή λιπαρής ουσίας στις εστίες και χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. Μην επιχειρήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε τη φωτιά με νερό. Αντίθετα, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και μετά σκεπάστε τη φλόγα, για παράδειγμα, με ένα καπάκι ή με μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

Εάν η επιφάνεια έχει ραγίσει, αποσυνδέστε τη συσκευή για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή, έως ότου αντικατασταθεί η γυάλινη επιφάνεια.
Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο μέσω ενός ασφαλειοδιακόπτη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Πρέπει να υπάρχει μια ενσωματωμένη διάταξη αποσύνδεσης στο σταθερό δίκτυο. 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.
Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με ένα τυποποιημένο καλώδιο τροφοδοσίας, του οποίου ο αριθμός αγωγών εξαρτάται από τον τύπο της επιθυμητής σύνδεσης (βλ. κεφάλαιο εγκατάστασης).
Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών του κατασκευαστή ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κάθε κινδύνου.
Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας τυχόν ηλεκτρικής συσκευής που είναι συνδεδεμένη κοντά στη συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με τις ζώνες μαγειρέματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να μην υπάρξουν παρεμβολές ανάμεσα στη συσκευή και σε καρδιακό βηματοδότη, ο βηματοδότης πρέπει να είναι σχεδιασμένος και ρυθμισμένος σύμφωνα με τους αντίστοιχους κανονισμούς. Απευθυνθείτε στον κατασκευαστή του βηματοδότη ή στον θεράποντα γιατρό σας.
Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά καλύμματα για μαγειρικές εστίες που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος και τα οποία συστήνονται στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή τα οποία είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών καλυμμάτων μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
Αποφεύγετε να χτυπάτε τα σκεύη: η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι πολύ ανθεκτική, αλλά όχι και άθραυστη.
Μην τοποθετείτε ζεστά καπάκια επάνω στη συσκευή, σε οριζόντια θέση. Ενδέχεται να προκληθεί το φαινόμενο «βεντούζα» και να καταστραφεί η υαλοκεραμική επιφάνεια. Αποφεύγετε να σύρετε τα σκεύη, καθότι με τον χρόνο μπορεί να φθαρούν τα διακοσμητικά στοιχεία της υαλοκεραμικής επιφάνειας.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο για το μαγείρεμα. Μην τοποθετείτε ποτέ πάνω στη συσκευή σας προϊόντα συσκευασμένα με αλουμίνιο ή σε σκεύος αλουμινίου. Το αλουμίνιο θα λιώσει και θα προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημιά στη συσκευή μαγειρέματος.
Μην φυλάσσετε προϊόντα συντήρησης ή εύφλεκτα προϊόντα στο έπιπλο που βρίσκεται κάτω από τη συσκευή.
Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με ατμό για τη συντήρηση της συσκευής σας.
Η συσκευή δεν προορίζεται για ενεργοποίηση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
Μετά τη χρήση, θέτετε τις μαγειρικές εστίες εκτός λειτουργίας μέσω της διάταξης ελέγχου και μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης σκευών.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται όπως τα οικιακά απόβλητα. Η συσκευή σας περιέχει πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το σύμβολο, προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές πρέπει να παραδίνονται σε κατάλληλο σημείο περισυλλογής. Ενημερωθείτε μέσω του αντιπροσώπου σας ή των τεχνικών υπηρεσιών της πόλης σας σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών. Με τον τρόπο αυτόν, η ανακύκλωση των συσκευών που οργανώνει ο κατασκευαστής θα πραγματοποιηθεί υπό τις καλύτερες συνθήκες, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.
Ορισμένα από τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι επίσης ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος. Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας

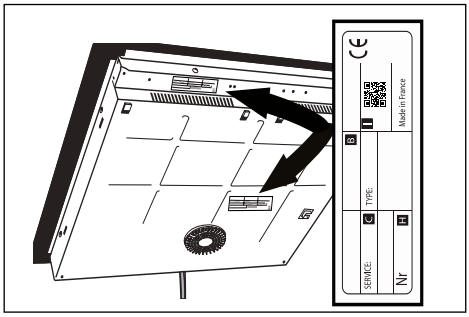
Το μαγείρεμα με καπάκι που εφαρμόζει σωστά εξοικονομεί ενέργεια. Εάν χρησιμοποιείτε γυάλινο καπάκι, μπορείτε να παρακολουθείτε τέλεια το μαγείρεμα.

• 1 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.

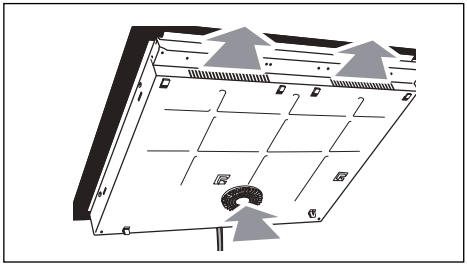
Υπηρεσία:	Τύπος:



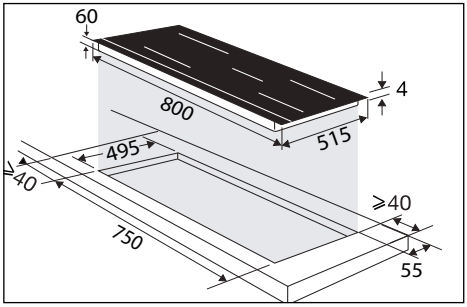
• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ ΣΕ ΕΠΙΠΛΟ

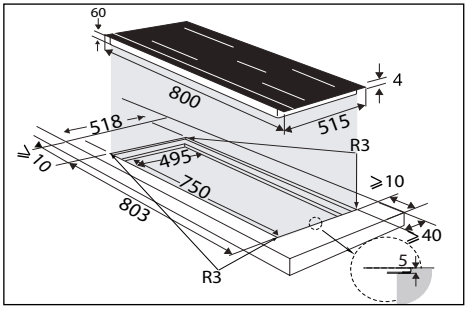
Βεβαιωθείτε ότι οι είσοδοι και έξοδοι του αέρα δεν φράσσονται.. Λάβετε υπόψη τις ενδείξεις των διαστάσεων (σε χιλιοστά) του επίπλου στο οποίο πρόκειται να εντοιχιστεί η συσκευή.
Πρέπει να έχετε υπόψη ότι η πινακίδα σας απαιτεί ειδικό εντοιχισμό.
Πράγματι, αυτή δεν είναι μια κλασική εστία. Έχετε υπόψη ότι το μοτέρ του συστήματος αναρρόφησης θα πρέπει να βρει τη θέση του. Αυτό συνεπάγεται την πρόβλεψη ενός προσαρμοσμένου επίπλου από κάτω.
Συνήθως τοποθετούμε ένα στοιχείο με δύο συρτάρια και ένα κατσαρολάκι κάτω από την εστία. Σε αυτήν την περίπτωση, έχετε υπόψη ότι το άνω συρτάρι θα μπλοκαριστεί. Επιπλέον, το βάθος του επίπλου θα μειωθεί. Ομοίως, ένας φούρνος δεν ταιριάζει κάτω από αυτόν τον τύπο συσκευής. Αλλά αυτό είναι κάτι που ο σχεδιαστής της κουζίνας σας θα μπορεί να σας εξηγήσει λεπτομερώς, ανάλογα με το μοντέλο που επιλέξατε, καθώς και τα έπιπλα που διαθέτει στον κατάλογό του.



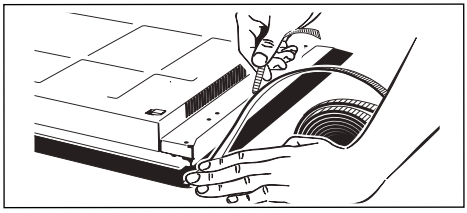
- Εντοιχισμός πάνω στον πάγκο εργασίας (βλ. εικόνα).



- Εντοιχισμός στο ίδιο επίπεδο με τον πάγκο εργασίας (βλ. εικόνα).



Κολλήστε το παρέμβυσμα στεγανότητας στον γυάλινο πάτο της συσκευής.

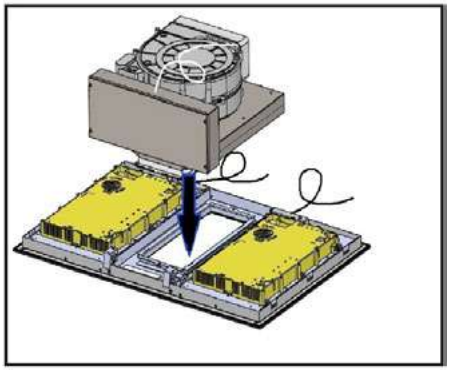


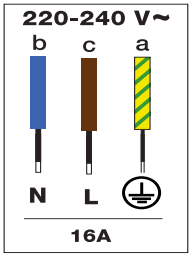
Ηλεκτρική σύνδεση

Αυτές οι εστίες πρέπει να συνδεθούν στο δίκτυο μέσω μιας συσκευής με πλήρη διακοπή κυκλώματος, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Ένα μέσο αποσύνδεσης πρέπει να ενσωματωθεί στην μόνιμη καλωδίωση. Καθορίστε τον τύπο του καλωδίου της εστίας σας, ανάλογα με τον αριθμό των καλωδίων και τα χρώματα.

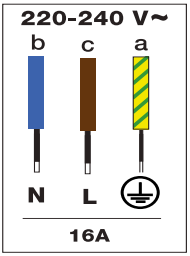
α) πράσινο-κίτρινο
β) μπλε
γ) καφέ

Κατά την ενεργοποίηση της εστίας ή μετά από παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, θα εμφανιστεί ένας κωδικός στην οθόνη ελέγχου (η εμφάνιση αυτή προορίζεται για την εξυπηρέτηση πελατών σας και δεν πρέπει να ληφθεί υπόψη από τον χρήστη της εστίας). Αυτές οι πληροφορίες θα εξαφανιστούν περίπου μετά από 30 δευτερόλεπτα.

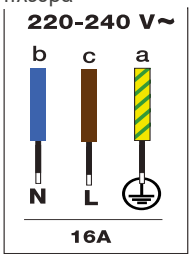




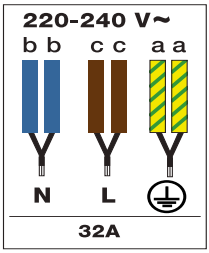
Περιοχή αριστερή πλευρά



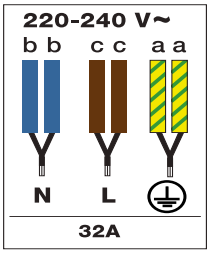
Περιοχή δεξιά πλευρά



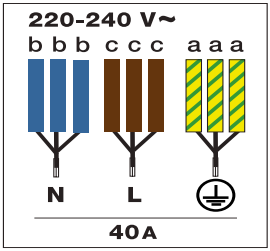
Απορροφητήρας



Σύνολο περιοχών δεξιά και αριστερά

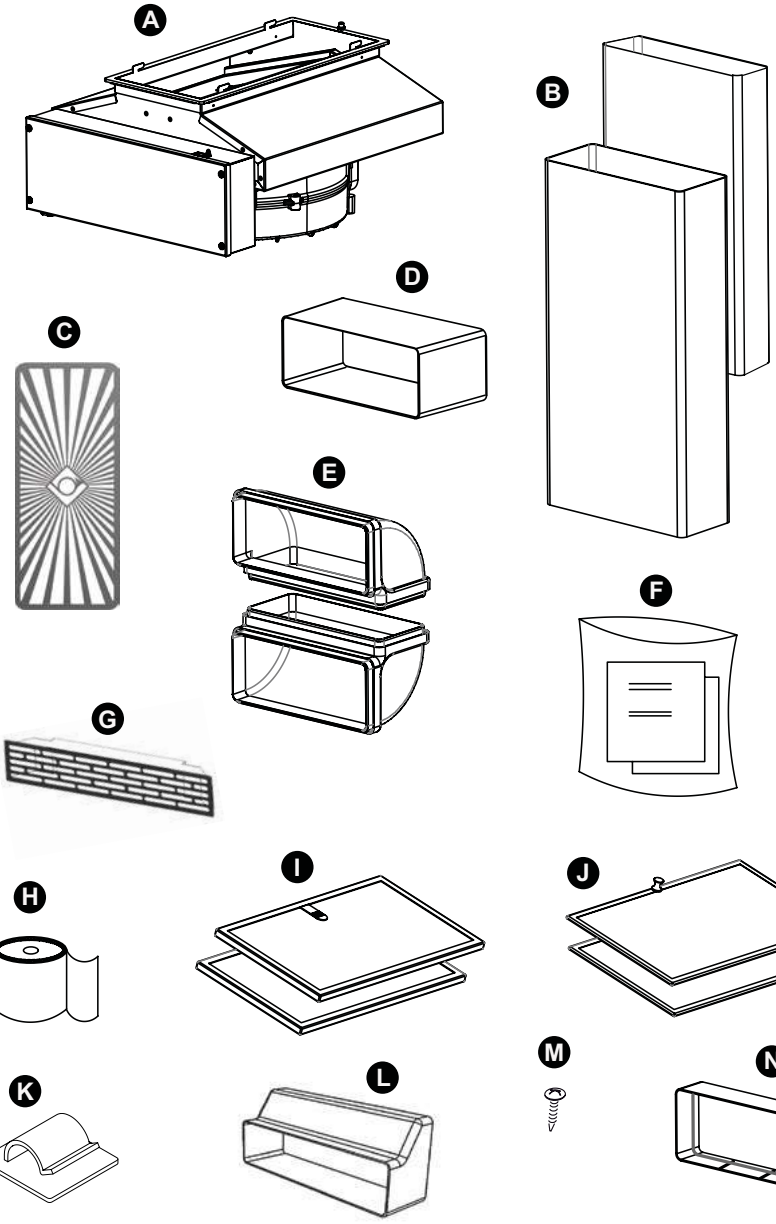


Σύνολο 1 περιοχή + απορροφητήρας



Σύνολο περιοχών δεξιά, αριστερά + απορροφητήρας

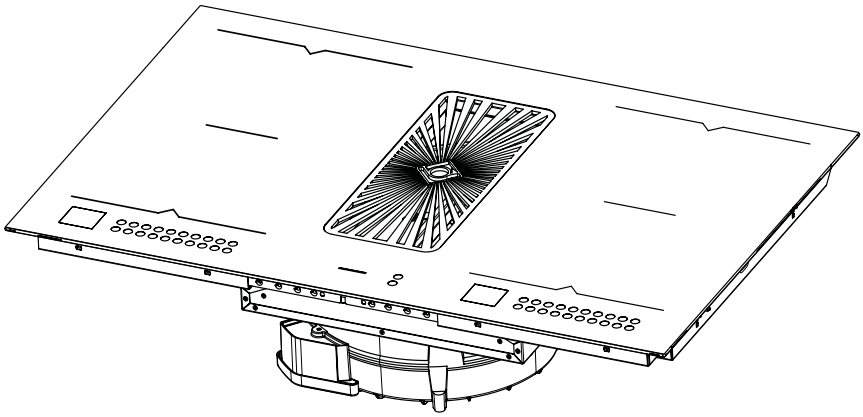
Αξεσουάρ απορροφητήρα

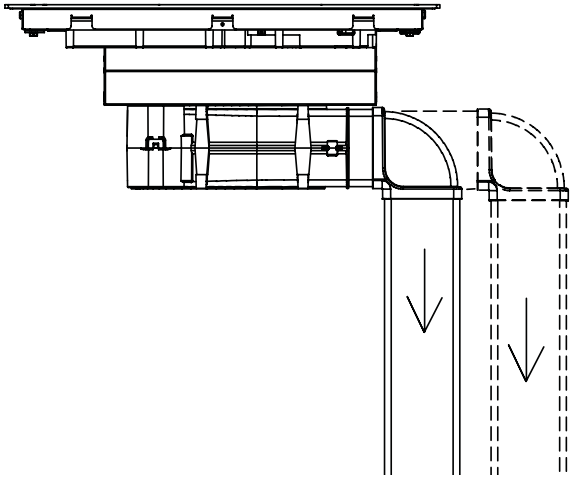


• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Αναγνώριση

Α - Κινητήρας
Β - Αγωγός
Γ - Μεταλλικό πλέγμα
Δ - Προσαρμογέας
Ε - Γωνίες
ΣΤ - Οδηγίες χρήσης
Ζ - Σχάρα εξαγωγής
Η - Κολλητική ταινία
Θ - Φίλτρα ενεργού άνθρακα
Ι - Φίλτρο λίπους
Κ - Κολλητικά κλιπ
Λ - Μειωτήρας
Μ - Βίδες στερέωσης κινητήρα
Ν - Σύνδεσμος



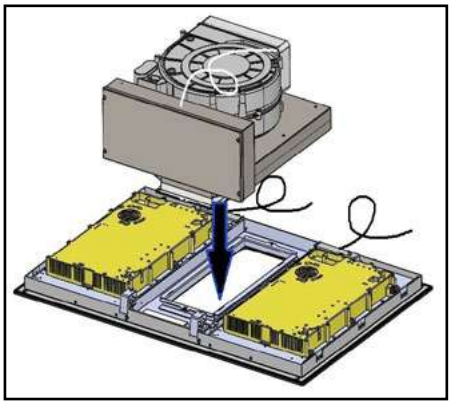


• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

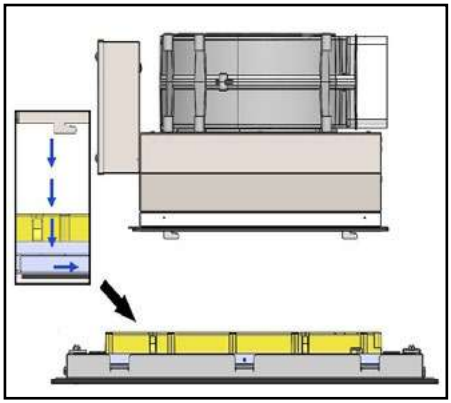
Πριν από οποιαδήποτε διαδικασία εγκατάστασης, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Τεχνικές διαδικασίες

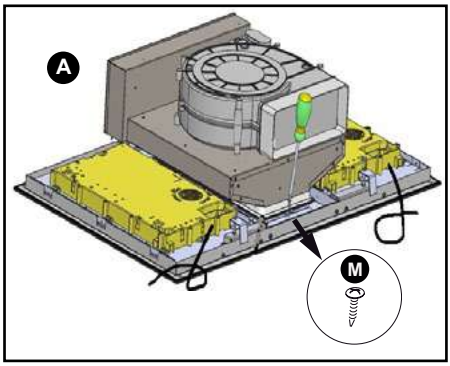
Τοποθετήστε την εστία σε μια κατάλληλη επιφάνεια, φροντίζοντας να μην γρατσουνιστεί το γυαλί κεραμικής επικάλυψης. Βγάλτε την απορροφητήρα από τη συσκευασία και εγκαταστήστε την σύμφωνα με τις οδηγίες.



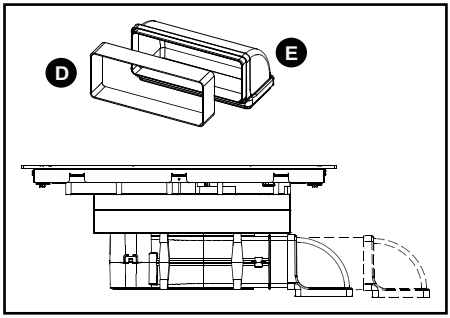
Οι μεταλλικοί γάντζοι της απορροφητήρας πρέπει να εισαχθούν στις κατάλληλες σχισμές, όπως αναφέρεται.



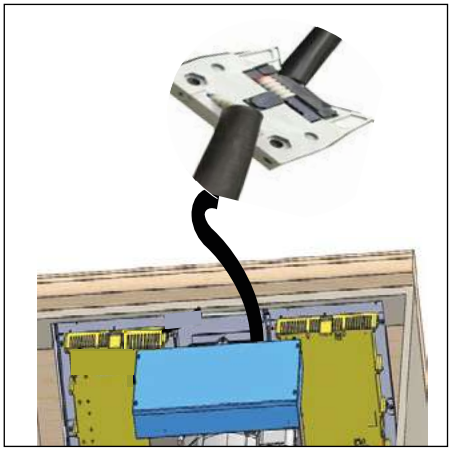
Αφού κρεμάσετε την απορροφητήρα (A) στην εστία, στερεώστε την με τη μετρική βίδα (M) που παρέχεται, χρησιμοποιώντας την όπως αναφέρεται.



Συνεχίστε με την τοποθέτηση του αντάπτορα (D) και του γωνιώματος (E).

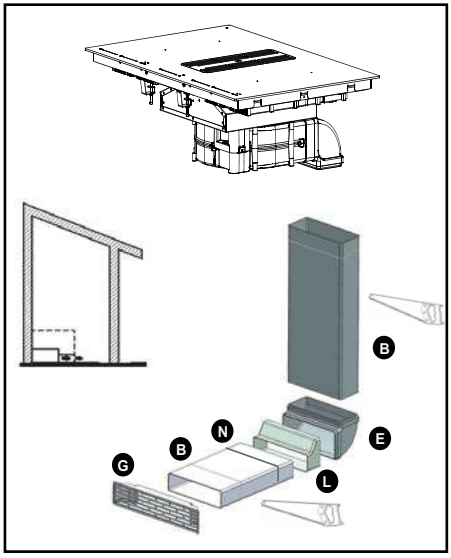


Οι έλεγχοι που βρίσκονται κάτω από το γυαλί vitro-ceramic της εστίας έχουν ένα ηλεκτρικό καλώδιο, το οποίο πρέπει να συνδεθεί με τη μονάδα ελέγχου.

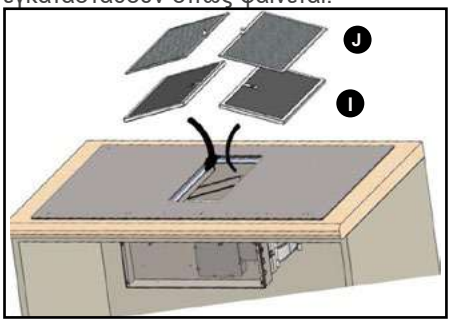


Ενσωματώστε την εστία με την ενσωματωμένη απορροφητήρα.

Σε περίπτωση λειτουργίας με ανακύκλωση αέρα



Η έξοδος αέρα του προϊόντος πρέπει να συνδεθεί με την άνοιξη του ντουλαπιού για να ανακυκλώνει τον αέρα που εκδιώκεται στην κουζίνα. Απαιτούνται φίλτρα άνθρακα (I) σε αυτή τη διάταξη. Πρέπει να εγκατασταθούν όπως φαίνεται.

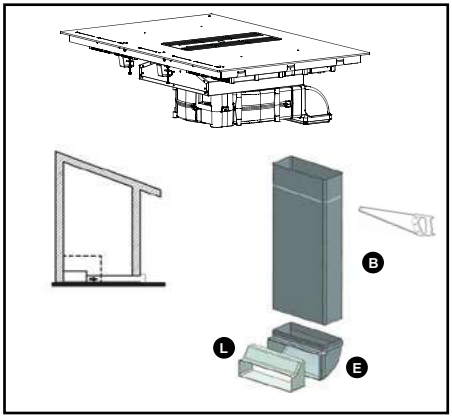


Τα φίλτρα άνθρακα (I) βρίσκονται ακριβώς κάτω από τα φίλτρα λίπους (J), οπότε πρέπει να εγκατασταθούν πριν από τα φίλτρα λίπους. Με το προϊόν παρέχεται ένα σετ αγωγών (B) με γρίλια (G) (για την εγκατάσταση στην άκρη του ντουλαπιού).

Συμβουλή

Χρησιμοποιήστε πριόνι μετάλλου για να κόψετε τους αγωγούς αέρα.

Σε περίπτωση λειτουργίας με απομάκρυνση αέρα



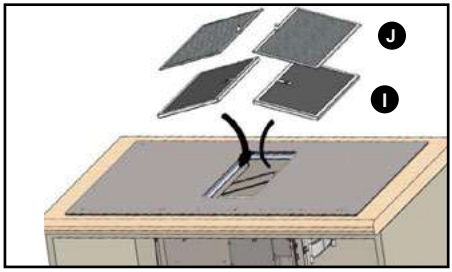
• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η έξοδος αέρα της συσκευής πρέπει να συνδεθεί με το εξωτερικό μέρος του σπιτιού. Ο αγωγός που πρέπει να εγκατασταθεί μεταξύ της εξόδου αέρα της συσκευής και του εξωτερικού μέρους του σπιτιού δεν περιλαμβάνεται στη συσκευή.
Είναι απολύτως απαραίτητο να εγκαταστήσετε τη βαλβίδα αντεπιστροφής (L) που παρέχεται.

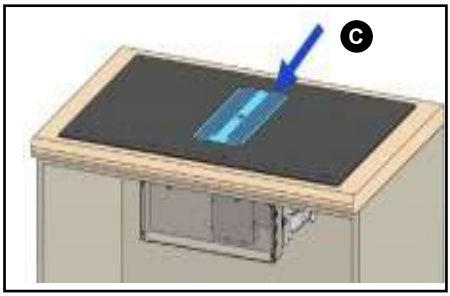
Συμβουλή
Σε περίπτωση λειτουργίας μέσω καναλιού, ο αριθμός των γωνιών πρέπει να περιορίζεται, καθώς κάθε γωνία μειώνει την αποδοτικότητα του αγωγού κατά ένα μέτρο. Αποφύγετε τις ξαφνικές αλλαγές κατεύθυνσης στον αγωγό. Ο αγωγός που συνδέεται με την έξοδο αέρα του ανεμιστήρα πρέπει να έχει σταθερή διατομή 220×90 mm. Ο αγωγός πρέπει να κατασκευάζεται από υλικό που εγκρίνεται από τις ισχύουσες κανονιστικές διατάξεις. Η μη τήρηση των παραπάνω οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε προβλήματα απόδοσης ή θορύβου, για τα οποία δεν παρέχεται εγγύηση. Συνιστάται να κολλήσετε τους αγωγούς και τις γωνίες μεταξύ τους (εκτός από τον προσαρμογέα (D) στην έξοδο της απορροφητήρας) ή να χρησιμοποιήσετε την παρεχόμενη ταινία (H) για να διευκολύνετε τυχόν παρέμβαση της υπηρεσίας εξυπηρέτησης μετά την πώληση.
Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με αγωγούς διατομής 220×90 mm και 220×55 mm.

Τελικές εργασίες

Εγκαταστήστε τα φίλτρα λίπους (J) στις βάσεις τους, μέσω της κεντρικής οπής της επαγωγικής εστίας.

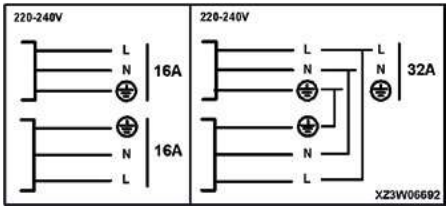


Για να κλείσετε την κεντρική οπή της εστίας, τοποθετήστε το μεταλλικό πλέγμα (C) πάνω στην οπή, όπως υποδεικνύεται.



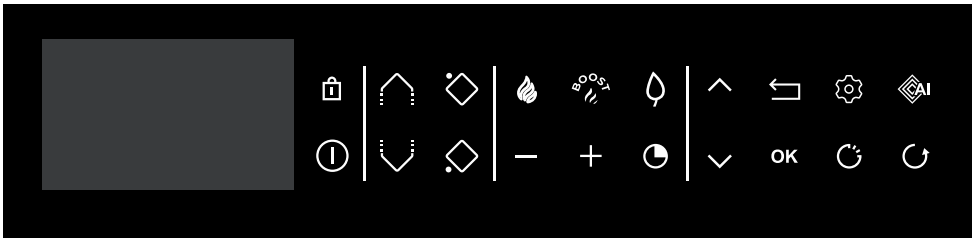
Ηλεκτρικές συνδέσεις

Η σύνδεση της συσκευής με το ηλεκτρικό δίκτυο πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους ισχύοντες διεθνείς και τοπικούς κανονισμούς. Η σύνδεση οποιουδήποτε απομονωμένου μέρους της συσκευής μπορεί να γίνει μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης. Η σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο πρέπει να γίνεται μέσω πρίζας και μπορεί επίσης να γίνει από τον τελικό χρήστη.
Με τη συσκευή παρέχονται αυτοκόλλητοι συνδετήρες (K) για την οργάνωση και την τακτοποίηση των καλωδίων κατά μήκος των τοιχωμάτων της ντουλάπας. Οποιαδήποτε ευθύνη για ατυχήματα που προκαλούνται από εσφαλμένη διάταξη της γείωσης ή από λανθασμένη διάταξή της αποποιείται με το παρόν.



• 2 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ



Περιγραφή πλήκτρων

On / Off

Κλείδωμα / Clean Lock

Horizone (ανάλογα με το μοντέλο)

Επιλογή ζώνης μαγειρέματος

Ρύθμιση ισχύος / χρόνου

Χρονοδιακόπτης

Πλοήγηση (επάνω / κάτω)

Επιστροφή

OK Επιβεβαίωση / OK

Παράμετροι

Άμεση πρόσβαση

Ισχύς

Boost

Λειτουργία

Λειτουργία ICS

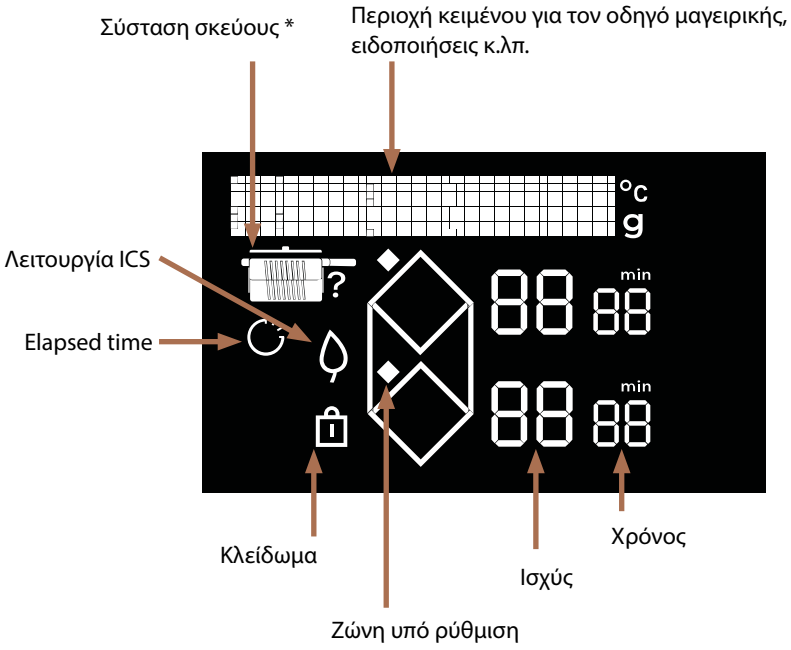
Λειτουργία Elapsed time

Βοηθός μαγειρικής

Λειτουργία Recall

• 2 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

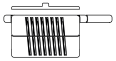
Περιγραφή οθόνης

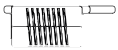


*** Σύσταση σκεύους**

Τηγάνι

Τηγάνι με καπάκι


Κατσαρόλα με καπάκι


Κατσαρόλα

3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Την πρώτη φορά που θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, μπορείτε να εξατομικεύσετε διαφορετικές παραμέτρους.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΑΡΑΜΕΤΡΩΝ

Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο για να αποκτήσετε πρόσβαση στις παραμέτρους:

- **Γλώσσα** (Γαλλικά από προεπιλογή)
- **Φωτεινότητα** (5 δυνατές ρυθμίσεις)
- **Συντήρηση**: Στην περίπτωση προβλήματος, έχετε πρόσβαση στο μενού Συντήρηση. Κατά την επικοινωνία με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, μπορεί να σας ζητηθούν οι κωδικοί προϊόντος που εμφανίζονται στη διάγνωση προβλημάτων. Η επιλογή «Επαναφορά» σάς επιτρέπει να επαναφέρετε τον φούρνο στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

Τα πλήκτρα και επιτρέπουν τη μετακίνηση στο μενού.

Πατώντας στο πλήκτρο μπορείτε να επιστρέψετε πίσω στο μενού χωρίς αλλαγές.

Πατώντας το πλήκτρο **OK** μπορείτε να επαληθεύσετε την επιλογή σας.

Βεβαιωθείτε ότι η ισχύς που έχει επιλεγεί είναι κατάλληλη για τις ασφάλειες του ηλεκτρικού πίνακα.

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.

3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

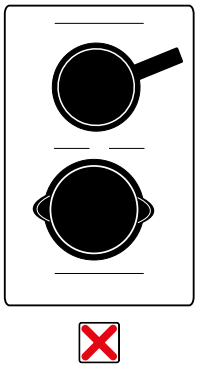
ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΣΤΙΑΣ

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).

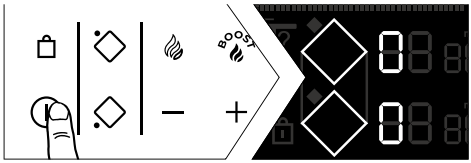
Διάμετρος εστίας (cm)	**Μέγιστη ισχύς εστίας (Watt)**	**Διάμετρος πάτου του σκεύους (cm)**
Horizone	4800	18 - Οβάλ - ψαριέρα
1/2 zone	2800	11-22

Κατά την ταυτόχρονη χρήση πολλών εστιών, η συσκευή διαχειρίζεται την κατανομή ισχύος, προκειμένου να μην υπάρξει υπέρβαση της συνολικής ισχύος της συσκευής. Εφόσον χρησιμοποιείτε τη μέγιστη ισχύ (Boost) σε πολλές εστίες ταυτόχρονα, φροντίστε να τοποθετήσετε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τα σκεύη και αποφύγετε τους παρακάτω τρόπους χρήσης.



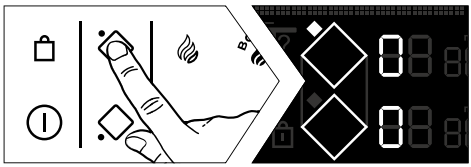
3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

⏻ ΕΝΑΡΞΗ - ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

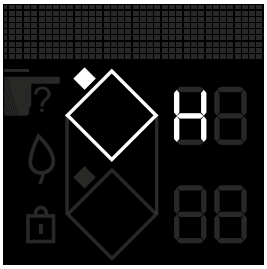


Πατήστε το πλήκτρο ⏻.
Η ένδειξη «0» εμφανίζεται σε κάθε διαθέσιμη εστία για 8 δευτερόλεπτα.
Η μαγειρική εστία εντοπίζει αυτόματα τα σκεύη.

Όταν εντοπιστεί ένα σκεύος, η ένδειξη «0» αναβοσβήνει με μια τελεία στην εντοπισμένη ζώνη. Σε αυτό το σημείο, μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ. Εάν δεν επιλέξετε ισχύ, η ζώνη μαγειρέματος θα σβήσει αυτόματα.
Εάν δεν εντοπιστεί κανένα σκεύος, επιλέξτε την εστία σας:



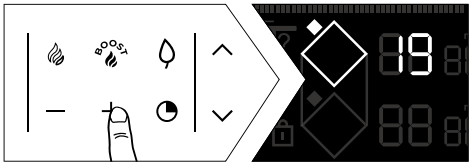
Διακοπή λειτουργίας μιας ζώνης μαγειρέματος / συσκευής



Πατήστε παρατεταμένα στο πλήκτρο της ζώνης ◇, ακούγεται παρατεταμένα ένας χαρακτηριστικός ήχος και η οθόνη σβήνει ή εμφανίζεται το σύμβολο «H» (εναπομείνασα θερμότητα).
Πατήστε το πλήκτρο ⏻ για να απενεργοποιήσετε πλήρως τη συσκευή.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

Πατήστε το πλήκτρο + ή - για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος από το 1 έως το 19.



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

• 3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Άμεση πρόσβαση

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

Boost: μέγιστη ισχύς

Η ρύθμιση της ισχύος και του χρονοδιακόπτη γίνεται όπως για μια κανονική εστία.
Αυτές οι τιμές ισχύος μπορούν να τροποποιηθούν, εκτός από τη ρύθμιση BOOST.

Κάντε τα εξής:

Η συσκευή πρέπει να είναι σβησμένη και η οθόνη πρέπει να είναι αναμμένη.
- Εμφάνιση δύο ρόμβων για την πρόσβαση στις ρυθμίσεις άμεσης πρόσβασης.

• Πρώτο βήμα
- Επιλέξτε πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο.
- Ρυθμίστε τη νέα ισχύ μεταξύ 1 έως 3 (για διατήρηση θερμότητας) πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο + ή - .
- ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαιώνει την ενέργειά σας.

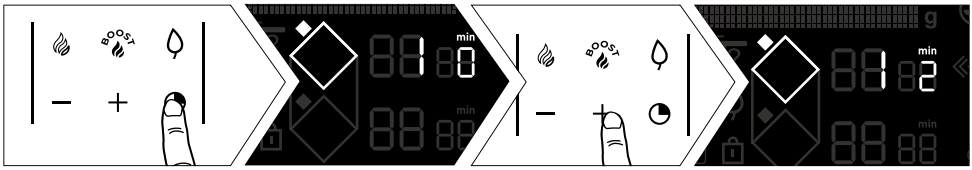
• Δεύτερο βήμα
- Επαναλάβετε την προηγούμενη ρύθμιση
- Ρυθμίστε τη νέα ισχύ μεταξύ 4 έως 11 (για σιγοβράσιμο) πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο + ή - .
- ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαιώνει την ενέργειά σας.

• Τρίτο βήμα
- Επαναλάβετε την προηγούμενη ρύθμιση
- Ρυθμίστε τη νέα ισχύ μεταξύ 12 έως 19 (για τσιγάρισμα) πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο + ή - .
- ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαιώνει την ενέργειά σας.

• 3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

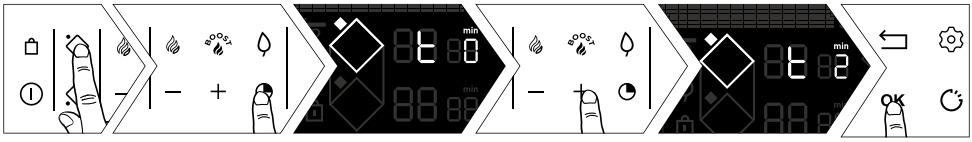
Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη. Μόλις θέσετε μια ζώνη σε λειτουργία, μπορείτε να θέσετε σε λειτουργία και τον αντίστοιχο χρονοδιακόπτη.
Για να θέσετε σε λειτουργία ή να τροποποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, πατήστε το πλήκτρο του χρονοδιακόπτη .



Για ευκολότερη ρύθμιση μεγάλου χρονικού διαστήματος, μπορείτε να μεταβείτε απευθείας στη ρύθμιση των 8 ωρών πατώντας αρχικά το πλήκτρο -.
Πατώντας ξανά το - μειώνεται η διάρκεια κατά μία ώρα κάθε φορά μέχρι τις 2 ώρες και, έπειτα, 99 λεπτά.
Στο τέλος του μαγειρέματος, εμφανίζεται η ένδειξη «0» και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός προειδοποιητικός ήχος. Για να τον ενεργοποιήσετε, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο ελέγχου της συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος. Από προεπιλογή, ο χαρακτηριστικός ήχος σταματά σε μερικά δευτερόλεπτα. Για να σταματήσετε τον χρονοδιακόπτη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα + και -.

Ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να χρονομετρήσετε μια διαδικασία χωρίς να μαγειρεύετε, επιλέγοντας μια ζώνη που δεν χρησιμοποιείται.
Μπορείτε να διακόψετε μια αντίστροφη μέτρηση σε εξέλιξη πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο επιλογής της εστίας.



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΕΝΤΟΛΩΝ (σύστημα ασφάλειας για παιδιά)

Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφάλειας για παιδιά, το οποίο κλειδώνει τις εντολές όταν το μαγείρεμα διακόπτεται ή κατά τη διάρκεια του (για να διατηρήσετε τις ρυθμίσεις σας). Για λόγους ασφάλειας, μόνο το πλήκτρο διακοπής και τα πλήκτρα επιλογής ζώνης είναι πάντα ενεργά και επιτρέπουν τη διακοπή λειτουργίας της συσκευής ή τη διακοπή μιας ζώνης θέρμανσης.

Κλείδωμα

Πατήστε το πλήκτρο (λουκέτο), έως ότου το σύμβολο της κλειδαριάς εμφανιστεί στις οθόνες και ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαιώσει την επιλογή σας.

• 3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Κλείδωμα συσκευής κατά τη λειτουργία

Όταν πατάτε τα πλήκτρα ισχύος ή χρονοδιακόπτη των ζωνών που βρίσκονται σε λειτουργία:
Το σύμβολο 🔒 αρχίζει να αναβοσβήνει.

Ξεκλείδωμα

Πατήστε το πλήκτρο 🔒 έως ότου εξαφανιστεί το σύμβολο κλειδώματος 🔒 και ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαιώσει την επιλογή σας.

Λειτουργία CLEAN LOCK

Με αυτή τη λειτουργία έχετε τη δυνατότητα να κλειδώσετε προσωρινά τη συσκευή κατά τη διάρκεια του καθαρισμού. Για να ενεργοποιήσετε το Clean lock:

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο 🔒

Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και το σύμβολο 🔒 θα αναβοσβήνει στην οθόνη.

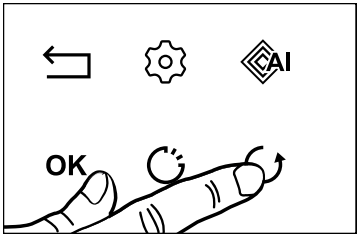
Μετά το προκαθορισμένο χρονικό διάστημα, το κλείδωμα ακυρώνεται αυτόματα. Ακούγεται ένας διπλός χαρακτηριστικός ήχος. Έχετε τη δυνατότητα να διακόψετε τη λειτουργία Clean lock οποιαδήποτε στιγμή πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο 🔒.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

↻ Λειτουργία 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 το ↻

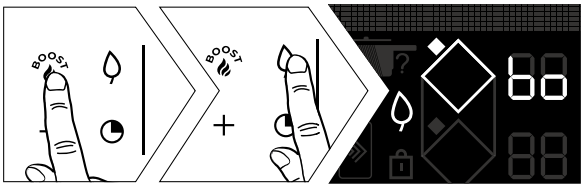
Όταν η συσκευή λειτουργεί, η λειτουργία επιτρέπει την επαναφορά των ρυθμίσεων ισχύος και χρονοδιακόπτη της εστίας ή των εστιών που σβήσατε πριν από λιγότερο από 30 δευτερόλεπτα.
Η λειτουργία Recall δεν λειτουργεί μετά τη διακοπή λειτουργίας της εστίας.



3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Λειτουργία ICS (Intelligent Cooking System)

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη βελτιστοποίηση της επιλογής εστίας βάσει της διαμέτρου των σκευών που χρησιμοποιούνται. Κάντε τα εξής:
- τοποθετήστε το σκεύος σε μια εστία (πχ.: Ø28 cm).
- πατήστε το boost και, έπειτα, το .

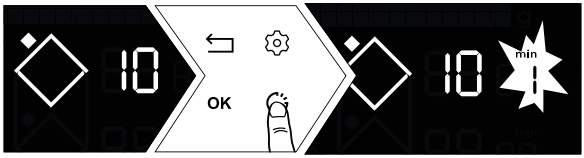


ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η συσκευή πρέπει να είναι κρύα για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία.

- είτε η εστία που έχει επιλεγεί είναι η πλέον κατάλληλη για το σκεύος και το σύμβολο εξαφανίζεται και εμφανίζονται οι αρχικές ρυθμίσεις μαγειρέματος.
- είτε η εστία που έχει επιλεγεί δεν είναι η καταλληλότερη για το σκεύος και η οθόνη δείχνει την πλέον κατάλληλη εστία και οι ρυθμίσεις μεταφέρονται αυτόματα σε αυτήν.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ELAPSED TIME

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να προβάλετε τον χρόνο που παρήλθε από την τελευταία αλλαγή ισχύος σε μια συγκεκριμένη εστία.
Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο .
Ο χρόνος που έχει παρέλθει αναβοσβήνει στην οθόνη του χρονοδιακόπτη της επιλεγμένης εστίας.



Εάν θέλετε το μαγείρεμα να ολοκληρωθεί εντός προκαθορισμένου χρόνου, πατήστε το πλήκτρο και έπειτα, μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, πατήστε το πλήκτρο + του χρονοδιακόπτη για να αυξήσετε τον συνολικό χρόνο μαγειρέματος που θέλετε να ορίσετε. Η ένδειξη που χρόνου που παρήλθε παραμένει σταθερή για 3 δευτερόλεπτα και μετά εμφανίζεται η ένδειξη του χρόνου που απομένει. Θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα που επιβεβαιώνει την επιλογή σας.
Αυτή η λειτουργία υπάρχει με ή χωρίς τη λειτουργία χρονοδιακόπτη.

Παρατήρηση: εάν εμφανίζεται χρόνος στον χρονοδιακόπτη, περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος.
Αφού περάσουν αυτά τα 5 δευτερόλεπτα, μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο.

AI Λειτουργία βοηθού μαγειρικής
Αυτή η λειτουργία περιλαμβάνει τα εξής: Συνταγές / Boil / Grill / Ζεμάτισμα.
Η συσκευή σας διαθέτει έναν οδηγό μαγειρικής που σας προτείνει μια επιλογή συνταγών. Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου που ετοιμάζετε.

Η συσκευή πρέπει να είναι ενεργοποιημένη, πατήστε το πλήκτρο AI για να αποκτήσετε πρόσβαση στις διάφορες λειτουργίες.

Κατά τη χρήση της συσκευής σας στη λειτουργία «Συνταγές», σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τα προτεινόμενα σκεύη που ακολουθούν. Ανάλογα με τη συνταγή, εμφανίζεται ο συνιστώμενος τύπος σκεύους στην οθόνη.

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

Μην τοποθετείτε σκεύη στην οθόνη ελέγχου, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στο προϊόν σας

Επιλογή συνταγών

Προκειμένου να λάβετε τα βέλτιστα μαγειρικά αποτελέσματα, είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε ανοξείδωτα σκεύη για όλες τις συνταγές, εκτός από τις συνταγές για κρέπες και πανκέικ, για τις οποίες είναι καταλληλότερα τα σκεύη με διπλό πάτο.

Σας προτείνουμε διάφορα τρόφιμα για τα οποία η συσκευή συνιστά και ρυθμίζει αυτόματα την ισχύ και τη διάρκεια μαγειρέματος ανάλογα με τον επιθυμητό τύπο ή ποσότητα.

Συνταγή	Οικογένεια	Συστατικό	Ψήσιμο (εάν απαιτείται)
	Κρεατικά	Βοδινό κρέας	Τέλος Μέτρια Ίσιο
		Κιμάς	Φρέσκο Κατεψυγμένο
		Αρνί	Μπριζολάκια
		Χοιρινό	Παϊδάκι μέτριο Παϊδάκι παχύ
		Πάπια	Φιλέτο στήθους πάπιας Λωρίδες
		Πουλερικά	Λευκό Μπούτι
	Θαλασσινά	Φιλέτο Φέτα Φιλέτο ράχης	
		Ολόκληρο ψάρι	Μικρό Στρογγυλό Πλατύψαρο
		Καβούρια	Ποσέ Ποσέ ECO*
		Γαρίδες	Ποσέ Ποσέ ECO* Σχάρα
		Μύδια	
		Χτένια	
	Λαχανικά	Ντομάτες Κολοκυθάκια Μελιτζάνες Πιπεριές Κρεμμύδια	
		Μανιτάρια	Κομμένα Ολόκληρα
		Πατάτες που έχουν ζεματιστεί	
		Σπανάκι	

Επιλογή συνταγών

Συνταγή	Οικογένεια	Συστατικό	Ψήσιμο (εάν απαιτείται)
	Επιδόρπια	Λιωμένη σοκολάτα Κρέπες Τηγανίτες Μπριός / αυγόφετες Σιρόπι καραμέλας	
	Αυγά	Σε σκεύος Ομελέτα Μπρουγιέ A la coque Μελάτα Σφιχτά Ορτυκιού	
	Ζυμαρικά / ρύζι	Στεγνή ζύμη Φρέσκα ζυμαρικά	Πένες Πένες ECO* Σπαγγέτι Σπαγγέτι ECO* Ταλιατέλες Ταλιατέλες ECO* Κοχύλια Κοχύλια ECO* Πλήρη
		Ρύζι:	Λευκό Πλήρες Venéré

* Οι συνταγές ECO αναφέρονται στο παθητικό μαγείρεμα, το οποίο επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας χρησιμοποιώντας την εναπομείνασα θερμότητα. Χάρη στο καπάκι, η θερμότητα παραμένει συγκεντρωμένη στο εσωτερικό της κατσαρόλας μετά τη διακοπή λειτουργίας της εστίας, επιτρέποντας τη συνέχιση του μαγειρέματος για ένα χρονικό διάστημα που προκαθορίζεται από τη λειτουργία ECO.

• 3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Λειτουργία Boil

Αυτή η λειτουργία σάς επιτρέπει να βράζετε νερό και να το διατηρείτε σε θερμοκρασία βρασμού χωρίς υπερχείλιση, για να βράσετε, για παράδειγμα, ζυμαρικά.
Τοποθετήστε το σκεύος σας σε μια εστία.
Ρυθμίστε την ποσότητα νερού που θέλετε να χρησιμοποιήσετε (από 0,5 έως 6 λίτρα) με τα πλήκτρα ⌄ / ⌃.
Η συσκευή σας προτείνει την καταλληλότερη εστία.
Επιβεβαιώστε πατώντας **OK**.
Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει.
Μόλις το νερό βράσει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη που θα σας ζητήσει να προσθέσετε τα υλικά. Μόλις τα προσθέσετε, πατήστε **OK** για να επιβεβαιώσετε.
Εμφανίζεται ο χρόνος και η ισχύς. Μπορείτε, ωστόσο, να τα προσθέσετε όποτε επιθυμείτε. Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Είναι σημαντικό η θερμοκρασία του νερού να είναι σε θερμοκρασία δωματίου στην αρχή του μαγειρέματος, γιατί το αντίθετο θα αλλοίωνε το τελικό αποτέλεσμα.
Για αυτήν τη λειτουργία, μην χρησιμοποιείτε σκεύη από χυτοσίδηρο ή με καπάκι. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρεύετε όλα τα τρόφιμα που πρέπει να βράσουν σε νερό.

Λειτουργία Grill

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη χρήση του αξεσουάρ grill της De Dietrich στην συνδεδεμένη ζώνη για να ψήσετε τρόφιμα αποφεύγοντας το υπερβολικό ψήσιμο και την υπερβολική ποσότητα λίπους. Το αξεσουάρ grill δεν περιλαμβάνεται με την εστία, είναι διαθέσιμο από τον αντιπρόσωπό σας.

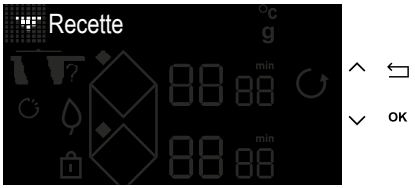
Λειτουργία Ζεμάτισμα

Σε αυτή την τεχνική, τα λαχανικά μαγειρεύονται μέσα σε βραστό νερό για λίγα λεπτά και, έπειτα, μουλιάζονται σε κρύο νερό για να διακοπεί το μαγείρεμά τους.
Με αυτή τη λειτουργία, διατηρείται το ζωηρό χρώμα των λαχανικών, αλλά και η υφή τους. Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την προετοιμασία λαχανικών βράζοντάς τα για έως 5 λεπτά.
Επιλέξτε την ποσότητα νερού στην οποία βυθίζονται τα λαχανικά.
Τοποθετήστε το σκεύος μαζί με τα υλικά σε μια εστία.

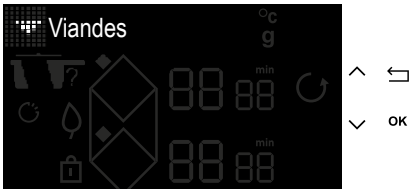
3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Παράδειγμα συνταγής με μοσχαρίσιο κρέας:

» Ενεργοποιήστε την εστία ⏻
» Πατήστε το πλήκτρο

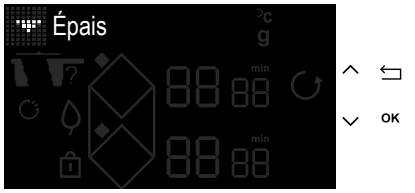


» Επιλέξτε το μενού «Συνταγές» με τα πλήκτρα ∨ / ∧
» Επιβεβαιώστε την επιλογή «Συνταγές» με το πλήκτρο **OK**

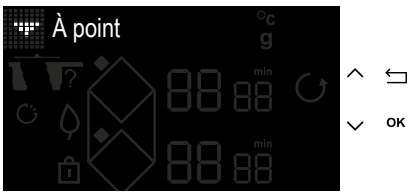


» Επιλέξτε το μενού «Κρεατικά» με τα πλήκτρα ∨ / ∧
» Επιβεβαιώστε την επιλογή «Κρεατικά» με το πλήκτρο **OK**

» Επιλέξτε το μενού «Μοσχάρι» με τα πλήκτρα ∨ / ∧
» Επιβεβαιώστε την επιλογή «Μοσχάρι» με το πλήκτρο **OK**

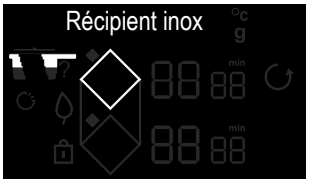


» Επιλέξτε το πάχος του μοσχαρίσιου κρέατος με τα πλήκτρα ∨ / ∧
» Επιβεβαιώστε την επιλογή πάχους με το πλήκτρο **OK**

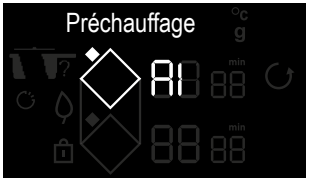


» Επιλέξτε τον βαθμό ψησίματος που επιθυμείτε με τα πλήκτρα ∨ / ∧
» Επιβεβαιώστε την επιλογή ψησίματος με το πλήκτρο **OK**

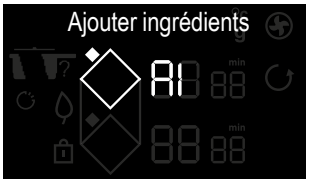
3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ



» Η οθόνη της συσκευής σάς προτείνει το καταλληλότερο σκεύος για βέλτιστο αποτέλεσμα μαγειρέματος, καθώς και την κατάλληλη ζώνη για το μαγείρεμα.
» Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο **OK**.
» Πατήστε το κουμπί **ON / OFF**.

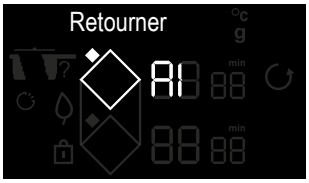


» Αφού τοποθετήσετε το σκεύος στη ζώνη, επιβεβαιώστε με το πλήκτρο **OK**
» Αρχίζει η φάση προθέρμανσης σε άδειο φούρνο.



» Στο τέλος της προθέρμανσης, η οθόνη της συσκευής σας ειδοποιεί να τοποθετήσετε το μοσχαρίσιο κρέας.

» Αφού τοποθετήσετε το κρέας, πατήστε το πλήκτρο **OK**
» Ο χρόνος μαγειρέματος της πρώτης πλευράς του μοσχαρίσιου κρέατος ξεκινά να μετρά αντίστροφα.



» Αφού τελειώσει ο χρόνος, η οθόνη σας ειδοποιεί να γυρίσετε το κρέας από την άλλη πλευρά.
» Αφού το γυρίσετε, πατήστε το πλήκτρο **OK**
» Η δεύτερη φάση μαγειρέματος ξεκινά.

» Στο τέλος του μαγειρέματος, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη συσκευή.
» Πατήστε μία φορά το πλήκτρο ^ για να προσθέσετε χρόνο ψησίματος.

Σημείωση: Πριν το τέλος του μαγειρέματος, εάν αναβοσβήνει η ένδειξη «min», μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο ψησίματος πατώντας το πλήκτρο ◔ και, έπειτα, το + ή το -.

• 3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Εναπομείνασα θερμότητα

Μετά από έντονη χρήση, η ζώνη μαγειρέματος που μόλις χρησιμοποιήσατε μπορεί να παραμείνει ζεστή για μερικά λεπτά.

Στο διάστημα αυτό εμφανίζεται η ένδειξη «H».

Αποφεύγετε να αγγίζετε τις σχετικές ζώνες το συγκεκριμένο διάστημα.

Περιορισμός της θερμοκρασίας

Κάθε ζώνη μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με έναν αισθητήρα ασφάλειας που ελέγχει συνεχώς τη θερμοκρασία του πάτου του σκεύους. Σε περίπτωση που ξεχάσετε ένα άδειο σκεύος επάνω σε αναμμένη ζώνη μαγειρέματος, ο εν λόγω αισθητήρας προσαρμόζει αυτόματα την ισχύ της συσκευής και έτσι περιορίζεται κάθε κίνδυνος φθοράς του σκεύους ή της συσκευής.

Προστασία σε περίπτωση υπερχείλισης

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

- Υπερχείλιση που καλύπτει τα πλήκτρα ελέγχου.
- Βρεγμένο πανί τοποθετημένο πάνω στα πλήκτρα.
- Μεταλλικό αντικείμενο τοποθετημένο πάνω στα πλήκτρα ελέγχου.

Απομακρύνετε το αντικείμενο ή σκουπίστε και στεγνώστε τα πλήκτρα ελέγχου και κατόπιν ξεκινήστε πάλι το μαγείρεμα.

Σε αυτές τις περιπτώσεις, το σύμβολο ━ εμφανίζεται και συνοδεύεται από ένα ηχητικό σήμα.

Σύστημα «Auto-Stop»

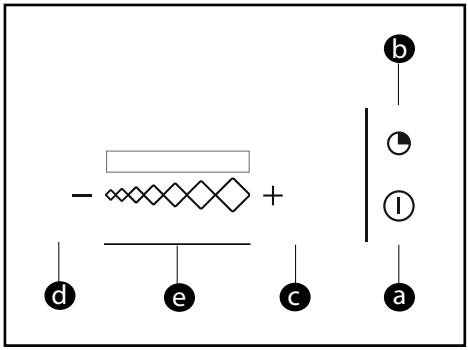
Εάν ξεχάσετε να σβήσετε το φαγητό, η συσκευή διαθέτει τη λειτουργία ασφάλειας «Auto-Stop», η οποία διακόπτει αυτόματα τη λειτουργία της ζώνης μαγειρέματος που ξεχάσατε αναμμένη, μετά από ένα προκαθορισμένο χρονικό διάστημα (το οποίο κυμαίνεται μεταξύ 1 και 10 ωρών, ανάλογα με την ισχύ που χρησιμοποιείται).

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

Είναι δυνατό να ακουστούν ήχοι σαν αυτοί των δεικτών του ρολογιού.
Οι ήχοι αυτοί ακούγονται όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία και σταματούν ή χαμηλώνουν ανάλογα με τη ρύθμιση της θέρμανσης. Ανάλογα με το μοντέλο και την ποιότητα του σκεύους σας, μπορεί επίσης να ακουστεί ένας συριγμός. Οι ήχοι που περιγράφονται είναι φυσιολογικοί, αποτελούν μέρος της επαγωγικής τεχνολογίας και δεν δηλώνουν βλάβη.

Δεν συνιστούμε τη χρήση προστατευτικού καλύμματος για εστίες.

3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ



Περιγραφή πλήκτρων

- **a = Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας**
- **b = Χρονοδιακόπτης**
- **c = Πλήκτρο +**
- **d = Πλήκτρο -**
- **e = Γραμμή τροποποίησης ταχύτητας Οθόνη led**

Έναρξη λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο Έναρξης / Διακοπής λειτουργίας ⏻. Ο απορροφητήρας ξεκινά στην ταχύτητα 2. Πατώντας ξανά το κουμπί Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας ⏻ σταματά ο απορροφητήρας, ανεξάρτητα από το επίπεδο ισχύος.

Τροποποίηση της ταχύτητας

Σύρετε το δάχτυλό σας στη γραμμή για να αλλάξετε την ταχύτητα του ανεμιστήρα. Οι led ανάβουν ανάλογα με την ταχύτητα του απορροφητήρα.

Αυτόματη επαναφορά ταχύτητας

Στη μέγιστη ταχύτητα, ο απορροφητήρας επανέρχεται αυτόματα στη χαμηλότερη ταχύτητα μετά από 9 λεπτά.

Χρονοδιακόπτης

Πατήστε το πλήκτρο ◔ του χρονοδιακόπτη για να διατηρήσετε τον εξαερισμό για 10 λεπτά στην επιλεγμένη ταχύτητα.

Μετά από 4 ώρες συνεχούς λειτουργίας ή μετά από 4 ώρες χωρίς να πατήσετε ένα πλήκτρο, ο απορροφητήρας σας θα σβήσει αυτόματα.

Κορεσμός φίλτρων

Μετά από 30 ώρες λειτουργίας και όταν όλες οι οθόνες LED αναβοσβήνουν ταυτόχρονα, αυτό υποδηλώνει ότι τα φίλτρα λιπών είναι κορεσμένα, πρέπει να καθαριστούν ή να αλλαχθούν. Πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο ◔ του χρονοδιακόπτη μπορείτε να απενεργοποιήσετε τα led και να επαναφέρετε τη διαδικασία.

Συμβουλή

Αποφύγετε να τρίβετε τα δοχεία στο πλέγμα.

• 4 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.**

ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑΣ

Πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, η συσκευή πρέπει πάντα να αποσυνδέεται από την παροχή ρεύματος.
Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί αποκλειστικά από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή από έμπειρο προσωπικό.
Μην επιχειρήσετε να τροποποιήσετε ή να επισκευάσετε τη συσκευή, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει μεγάλο κίνδυνο. Οι εργασίες συντήρησης ή επισκευής πρέπει να εκτελούνται από έμπειρο προσωπικό.
Σε περίπτωση ανωμαλίας, η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
Οι ενέργειες καθαρίσματος και συντήρησης δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά που δεν επιτηρούνται.
Η ακριβής συντήρηση είναι η εγγύηση της σωστής λειτουργίας και της καλής απόδοσης της συσκευής με την πάροδο του χρόνου.
Το φίλτρο λιπών μπορεί να καθαριστεί είτε με το χέρι είτε στο πλυντήριο πιάτων.
Τα φίλτρα καθαρίζονται ανάλογα με τη χρήση, αλλά τουλάχιστον μία φορά κάθε δύο μήνες.
Η αντικατάσταση των φίλτρων καπνού πραγματοποιείται ανάλογα με τη χρήση, αλλά τουλάχιστον μία φορά κάθε έξι μήνες.
Το κάτω μέρος της υποδοχής φίλτρου πλέγμα είναι εφοδιασμένο με μια τάπα αποστράγγισης για την καλύτερη αποστράγγιση συσσωρευτεί νερό
Συνιστάται ο καθαρισμός της συσκευής και της σχάρας με χλιαρό νερό και ήπιο σαπούνι. Τα λειαντικά προϊόντα πρέπει να αποφεύγονται.

• 5 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

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

Η εγκατάστασή σας διακόπτεται ή λειτουργεί μόνο η μία πλευρά. Η σύνδεση της συσκευής σας
είναι ελαττωματική. Επιβεβαιώστε τη συμβατότητά της (βλ. κεφάλαιο σχετικά με την ηλεκτρολογική σύνδεση).

Η συσκευή αναδίδει μια οσμή κατά τις πρώτες χρήσεις της. Η συσκευή είναι καινούργια. Θερμάνετε όλες τις ζώνες για μισή ώρα τοποθετώντας μια κατσαρόλα γεμάτη νερό.

ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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.

ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Η συσκευή δεν λειτουργεί, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη – και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
Υπάρχει υπερχείλιση ή ένα αντικείμενο εμποδίζει τα πλήκτρα ελέγχου. Καθαρίστε ή απομακρύνετε το αντικείμενο και ξεκινήστε πάλι το μαγείρεμα.

Εμφανίζεται ο κωδικός F7.
Τα ηλεκτρικά κυκλώματα έχουν θερμανθεί (βλ. κεφάλαιο σχετικά με τον εντοιχισμό).

Κατά τη λειτουργία μιας ζώνης θέρμανσης, οι φωτεινές ενδείξεις των πλήκτρων αναβοσβήνουν διαρκώς.
Το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο.

Τα σκεύη κάνουν θόρυβο και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ακούγεται ένα κροτάλισμα από τη συσκευή (βλ. τη συμβουλή στο κεφάλαιο «Ασφάλειες και συστάσεις»). Είναι φυσιολογικό. Με έναν τύπο σκεύους, οφείλεται στη μετάδοση της ηλεκτρικής ενέργειας από τη συσκευή προς το σκεύος.

Ο αερισμός συνεχίζει να λειτουργεί μετά τη διακοπή λειτουργίας της συσκευής.
Είναι φυσιολογικό. Με αυτό τον τρόπο ψυχραίνεται το ηλεκτρονικό κύκλωμα.

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

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE nr° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014

IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om elektriska hällar för hushållbruk - UE n° 66/2014

		Symbol	Value												Unit	
Model identification			LUXZ72F	LUXZ76F												FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentification DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning.
Rating plate																FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskilt DE: Typenschild EL: Πινακίδα στοιχείων EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **													FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** *FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcia SV: Induktion*
Total power			7400	7400											W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύς EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	4												FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών καιή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller ytor för tillagning
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **													FR: Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS: Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA: Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massive kogeplader) DE: Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL: Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος με ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN: Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES: Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT: Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL: Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL: Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT: Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK: Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV: Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø													cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA: For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL: Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στο πλησιέστερο 5 mm EN: For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL: Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK: V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV: För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø													cm	
	3	Ø													cm	
	4	Ø													cm	
	5	Ø													cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	40x23											cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlená na nejbližších 5 mm DA: For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL: Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στο πλησιέστερο 5 mm EN: For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL: Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK: V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV: För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW	40x23	40x23											cm	
	8	LxW													cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$													Whkg	FR: Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS: Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA: Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES: Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT: Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL: Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL: Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT: Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK: Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV: Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$													Whkg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$													Whkg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$													Whkg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$													Whkg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2											Whkg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2											Whkg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$													Whkg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180	180											Whkg	FR: Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS: Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA: Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption for the hob calculated per kg ES: Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT: Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL: Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL: Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT: Consumo de energia da placa calculado por kg SK: Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV: Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ProductFichecompliantto commissiondelegatedregulation(EU)No65/2014

9000106600

	Value	Unit	
Supplier'sname ortrademark	**DE DIETRICH**		ITIl nome o il marchiodel fornitore;BGИмеили търговскамаркадоставчика;FIvalmistajan nimi tai tavaramerkki;LVjiegādātāja nosaukums vai preču zīme; PTnome do fornecedorou marcacomercial;SVLeverantörensnamn ellervarumärke;FRnom du fournisseurou marque;CSnázev nebo obchodní značka výrobce;HRnaziv ili zaštitni znak proizvođača;MTisem il-forniturjewk-marka kummerċjali;teghu; RO&enumireasau marcacomercială a furnizorului;ELOνομακατασκευαστήηεμπορικόσήμα;
Model identifier	**DPH4840BT-01**		ITmodello; BGидентификаторнамодела;FImalli; LVjiegādātāja modeļa identifikators;PTidentificadorde modelo; SVLeverantörensmodellbeteckning; FRmodèle; CSmodel; HRmodel; MT-identifikatur tal-mudell tal-fornitur;RO&identificatorul de model al furnizorului;ELΜοντέλο;
AnnualEnergyConsumption- AEChood	**29**	kWh/a	ITIndice di efficienza energetica;BGГодишнатаконсумативнаенергия;Fienergiatehokkuusindeksi;LVenergopatēriņšgadā; PTconsumo anual de energia;SVDenårligaenergiförbrukningen;FRconsommation d'énergieannuelle; CSindex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI- konsum annwalital-enerġija;RO&consumul anual de energie;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης;
EnergyEfficiencyClass	**A++**		ITIdasse di efficienza energetica;BGКласът е неенергийнаефективност;Fienergiatehokkuusluokka;LVenergoefektivitātesklase; PTclasse de eficiência energética;SVEnergieffektivitetsklass;FRdasse d'efficacité énergétique;CSTřídaenergetickéúčinnosti; HRklasa energetskeučinkovitosti; MTI- klassital-effiċjenzaenerġetika;RO&clasa de eficienă energetică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	**37.8**	%	ITefficienza fluidodinamica; BGгазодинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuus; LVhidrodinamiskāefektivitāte ; PTeficiência da dinâmica dos fluidos ; SVflödesdynamiska effektiviteten; FRefficacité fluidodynamique ; CSúčinnédynamickéúčinnosti; HRučinkovitost dinamike fluida; MT-effiċjenza fluwidodinamika;RO&eficienta fluido-dinamică; ELΔυναμικήρευστοδυναμικήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiencyclass	**A**		ITclasse di efficienza fluidodinamica; BGклас от газодинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuusluokka; LVhidrodinamiskāsefektivitātes klase; PTclasse de eficiência dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska klassen; FRclasse d'efficacité fluidodynamique du modèle; CSTřídafluidní dynamické účinnosti; HRklasa učinkovitosti dinamike fluida; MT-klassital-effiċjenzafluwidodinamika;RO&clasa de eficienă fluido-dinamică;ELΚατηγορίαρευστοδυναμικήςαπόδοσης
Light Efficiency- LEhood	**N.A.**	lux/W	ITefficienza luminosa; BGефективносттанасветяване;Fivalotehо; LVgaismasjauma efektivitāte; PTeficiência de iluminação; SVBelysningseffektiviteten;FRefficacité lumineuse; CSsvětelná účinnost; HRučinkovitost svjetla; MT-effiċjenzatal-tidwil;RO&eficienia iluminării;ELΦωτεινήαπόδοση
Lighting EfficiencyClass	**N.A.**	lux	ITclasse di efficienza luminosa; BGклас от неефективносттанасветяване;Fivalotehоluokka; LVgaismasjauma efektivitātes klase; PTclasse de eficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité lumineuse du modèle; CSTřídasvětelné účinnosti; HRklasa učinkovitosti svjetla; MT-klassital-effiċjenzatal-tidwil;RO&clasa de eficienă a iluminării;ELΚατηγορίαφωτεινήςαπόδοσης
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	**75.6**	%	ITefficienza di filtraggiodi grassi;BGефективностнафилтриранемазнини;Firasvansuodatustehokkuus;LVtauku filtrēšanasefektivitāte; PTeficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektiviteten;FRefficacité de filtrationdes graisses;CSúčinnost filtrace tuků; HRučinkovitost filtriranja masnoća; MT-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassi;RO&eficienta de filtrare a grăsimilor; ELΑπόδοσημε γρφρίμματος τουλίπους
GreaseFilteringEfficiencyclass	**C**		ITclasse di efficienza del filtraggiodi grassi;BGклас от неефективносттанафилтрирананемазнини;Firasvansuodatuksentehokkuusluokka; LVtauku filtrēšanasefektivitātes; PTclasse de eficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité de filtrationdes graisses du modèle; CSTřídaúčinnosti filtracetuků; HRklasa učinkovitosti filtriranjamasnoća; MT-klassital-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;RO&clasa de eficienă a filtrării grăsimilor; ELΚατηγορίαπόδοσηςτουφίλτραγιαλιπαρούς τουλίπους
Minimum AirFlowin normaluse	**350**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza minima; BGдебитъттприминималенскорост нанормалноизползване;Filmavirtausminimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie minimālā ātrumanormālātrešmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade mínima; SVLuftflöde vid minimi undernormalbruk;FRdébit d'air à la vitesse minimale ; CSpr ůtokvzduchu přiminimálním výkonu; HRprotokzrakena maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàmassima tal-apparat waqtiuż normali;RO&debitul de aer la turaţia minimă ; ELΡοήαπορρότηςγιαλειτουργία;
Maximum AirFlowin normaluse	**500**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza massima; BGдебитъттпримаксималнатаскорост нанормалноизползване;Filmavirtausmaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie maksimālā ātrumanormālātrešmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade máxima; SVLuftflöde vidmaximihastighet undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse maximale ; CSpr ůtokvzduchu přimaximálním výkonu; HRprotokzrakena maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàmassima tal-apparat waqtiuż-żmien normali;RO&debitul de aer la turaţia maximă; ELΡοήαπορρότηςγιαλειτουργία;
AirFlowat intensive/boost setting	**680**	m^3/h	ITflusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BGдебит ъпълномощията за интензивния форсиранрежим,ако има такъв;Filmavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVgaisa plūsmas ātrumsintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTvalordo fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SV luftflöde vid intensiveller boostinställning ; FRle débit d'air en mode intensif ou «boost» ; CSprůtokvzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRprotokzraka u uvjetima intenzivnog korištenjail pojačanja; MTI-fluss tal-arjametà t- apparatikun qieġħed fil-modalità ta'użu tal-modalità intensiva; RO&debitul de aer în modul intensiv sau accelerat.;ELΡοήαπορρού συνθήκεςέντονηςεπιτάχυνσηςλειτουργίας;
A-weightedSoundPowerEmissionat minimum speed	**54**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonoraponderata A della emissioni di rumorealla potenza minima; BGнивотонаочакваниявъзвучаващ,но претвореннаA-претеглителенобхватна минималнаскорост; FImelpäästöjen A-painotettuäänitehotaso minimiteholla; LVA-izsvērotāskaļumāslīmeņa jaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normālāvidē;PTnível de potência sonoro com ponderação A com a regulação de velocidade mínima ; SVLuftburetakustiskt bullernivå A-viktadetjudeffektutsläpp vid minimi undernormalbruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérées à la valeur A à la vitesse minimale; CSvážená hladina emisi hluku akustického výkonu přiminimálním výkonu; HRponderiranazvučna snaga A razine buke na minimalnoj snazi; MTI-emissjonijietkustiċi tal-qawwiatal-hoss fl-arja jippeżati għall-frekwenzaA fil-veloċitàminima; RO&uterea acustică ponderată A a emisiilorsonore transmise prin aer la turaţia minimă disponibilă; EL Σταθμισμένηπροκυκλοφορίαηχώνεκπομπώνθορύβουστην ελάχιστηταχύτητα;
A-weightedSoundPowerEmissionat maximum speed	**58**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonoraponderata A delle emissioni di rumorealla potenza massima; BGнивотонаочакваниявъзвучаващ,но претвореннаA-претеглителенобхватна максималнаскорост; FImelpäästöjen A-painotettuäänitehotaso maksimiteholla; LVA-izsvērotāskaļuma jaudas emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normālāvidē;PTnível de potência sonoro com ponderação A com a regulação de velocidade máxima ; SVLuftburetakustiskt bullernivå A-viktadetjudeffektutsläpp vid maximihastighet undernormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérées à la valeur A à la vitesse maximale; CSvážená hladina emisi hluku akustického výkonu přimaximálním výkonu; HRponderiranazvučna snaga A razine buke na maksimalnoj snazi; MTI-emissjonijietkustiċi tal-qawwiatal-hoss fl-arja jippeżati għall-frekwenzaA fil-veloċitàmassima; RO&uterea acustică ponderată A a emisiilor sonore transmise prin aer la turaţia maximă disponibilă; EL Σταθμισμένηπροκυκλοφορίαηχώνεκπομπώνθορύβουστην μέγιστηταχύτητα;
A-weightedSoundPowerEmissionat intensive orboost speed	**64**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonoraponderata A delle emissioni di rumorein condizioni di uso intenso o boost; BGнивотонаочакваниявъзвучаващ,но претвореннаA-претеглителенобхватна интензивниили форсиранрежим,ако има такъв;FImelpäästöjen A-painotettuäänitehotaso intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVA-izsvārdātāskaļuķa jaudas emisijas gaisāintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTnível de potência sonoro com ponderação A no modo intensivo ou boost; SVluftburetakustiskt bullernivå A-viktadetjudeffektutsläpp vid intensiv-ellerboostinställning ; FRes émissions acoustiques de l'air pondérées à la valeur A n mode intensif ou «boost» ; CSvážená hladina emisi hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRponderiranazvučna snaga A razine buke u uvjetima intenzivnog korištenjail pojačanja; MTI-emissjonijietkustiċi tal-qawwiatal-hoss fl-arja jippeżati għall-frekwenzaA metà l-apparatikun qieġħed fil-modalità intensiva jew bl-użu tal-modalità tal-intensiva ; RO&uterea acustică ponderată A a emisiilorsonore transmise prin aer în modul intensiv sau accelerat;ELΣτάθμισμένηαπόδοσηπυκνότητας ήχουεκπομπώνστον αέρα στη μέγιστηταχύτητα λειτουργίας;
Powerconsumption off mode - Po	**0.00**	W	ITconsumo di energiain modo spento; BGконсумацияенамощността в режим,изключен";Fienergiankulutussammutetuna; LVjaudas patēriņšiegādāts režīmā;PTconsumo de energiano modo de desativação; SVeffektförbrukningen i frånläge;FRla consommation d'énergieen mode «arrêt», CSspotřeba energieve vypnutém režimu;HRpotrošnjaenergijeu načinu rada isključen; MTI-konsumtal-enerġijafl-modalitàfejn;ROconsumul de putere în modul oprit;ELΚατανάλωσηρεύματαστην κατάσταση αναμονής
Powerconsumption in standby mode - Ps	**0.49**	W	ITconsumo di energiain modo standby ; BGконсумацияенамощността в режим„готовност";Fienergiankulutus standby-tilassa; LVjaudas patēriņšgaidstāvēs režīmā;PTconsumo de energia no modo de espera; SVeffektförbrukningen i standby-läge;FRla consommation d'énergieen mode «veille», CSspotřebaenergiev pohotovostním režimu; HRpotrošnjaenergijeu stanju mirovanja; MTI-konsumtal-enerġijafl-modalitàstennija;ROconsumul de putere în modul standby ; ELΚατανάλωσηρεύματοςσε κατάσταση αναμονής

AdditionalProductInformationcompliantto commissionregulation(EU)No66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Timeincreasefactor	f	**0.6**		ITFattoredi incrementonel tempo; BGКоефициентнаувеличениевремето;FIAjankorotuskerroin;LVLaika palielinājuma koeficients; PTFatorde aumento de tempo; SVFaktorpovečanja tasa; FRFacteurd'accroissementdans le temps; CSKoeficientz výšení času; HRFaktorpovećanja vremena;MT Fattur tal żieda fl-ħin;RO&factorde creterein timp; ELΠαράγονταςαύξησηςστο χρόνο
EnergyEfficiencyIndex	EEIhood	**32.9**		ITIndice di efficienza energetica;BGИндекснаенергийнаефективност;FIEnergiatehokkuusindeksi;LVEnergoefektivitātesindekss; PTíndice de eficiência energética;SVIndeks energijskeučinkovitosti; FRIndice d'efficacité énergétique;CSIndex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTL-indiċital-effiċjenzaenerġetika;RO&indice de eficienă energetică;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης
Measured airflowrateat best efficiency point	QBEP	**344.9**	m^3/h	ITPortata d'ariamisurataal punto di massima efficienza ; BGДебит ,измереннаточкана най-високоефек- тивност;FIMitattu ilmavirtaparhaanhyötysuhteen pis-teessä; LVgaisa plūsma, mērītospilnākajā darbapunktā ; PTDébitode arnedido no ponto de maioreficiência ; SVizmerjenarastorpja pretoka zrakana točki največje učinkovitosti; FRDébitd'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýprůtokvzduchu v bodě nejvyšší účinnosti ; HRizmjerenastopa protokazrakapri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-rata tal-fluss tal-arjamiżeluf fil-punt tal-effiċjenza massimu; ROFluxulnominal de a măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠρογραμμένηροήαέρα στο σημείομέγιστηςαπόδοσης
Measured airpressurea t best efficiency point	PBEP	**523**	Pa	ITPressionedell'ariamisurata al punto di mas-simaefficienza ; BGНаляганенаизмерено точкана най-високоефективност; FIMitattu ilmanpaine parhaanhyötysuhteen pistees sä ; LVGaisa spiediens, mērītospilnākajā darbapunktā ; PTPressãode armedida no ponto de maioreficiência ; SVtrycket i zrakvid den högsta verkningsgraden ; FRPression d'airmesurée au point de rendementmaximal ; CSNaměřenýtlak vzduchu v bodě nejvyšší účin-nosti; HRzmjerenitlak zrakapri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-pressjonital-arjamiżeluf fil-punt tal-effiċjenza massima; ROPresiunea aerului măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠίεσηαπόμετρησηςμετρ ήσεσημείομέγιστηςαπόδοσης
Maximum airflow	Qmax	**680**	m^3/h	ITFlusso d'ariamassimo; BGМаксималендебит;FIMaksimi ilmavirta;LVGaisa maksimālā plūsma; PTDébitode armáximo; SVNyaviqvitetokrate;FRDébitd'airmaximal; CSMaximální průtokvzduchu; HRNajvećidopušteni protokrake;MTIl-fluss massimu tal-arja;ROFluxulmaxim de aer;ELΜέγιστη ροήαέρα
Measured electricpowerinput at best efficiency point	WBEP	**132.5**	W	ITPotenzaelettrica assorbitaal punto di mas-simaefficienza ; BGВходнаелектрическа мощностна точкана най-високоефективност; FIMitattu sähkön ottoteho parhaanhyötysuh-teenpisteessä ; LVElektriskāsieejas jauda, mērītospilnākajā darbapunktā ; PTPotência eléctrica medida no ponto de maior eficiência ; SVmerjenavärdna elektrisk moc na točki največje učinkovitosti; FRPuissance électrique absorbée mesurée au point de rendementmaximal ; CSNaměřenýelektrický příkon v bodě nejvyšší účinnosti ; HRizmjerenaulazna električnasnaga pri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-konstitutital-enerġjaelettrikmkejjel fl-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPuterea electrică de intrare măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΗλεκτρική ισχύς που απορροφάται στο σημείο μέγιστης απόδοσης
Nominalpower of the lighting system	WL	**0.0**	W	ITPotenzanominale del sistema di illuminazio-ne;BGНоминалнамощностна осветителната система;FIValaistusjärjestelmännimitelisteho; LVApgaismas sistēmas nominālā jauda; PTPotência nominal do sistema de iluminação; SVNaturvärdet i systemet av utrustning för belysning;FRla puissance nominale du système d'éclairage;CSJmenovitý příkon světlového systému; HRNominalnasnaga sustava za osvjetljavanje; MTIl-qawwanominali tas-sistemat-tad-dawl;ROPuterea nominală a sistemului de iluminat; ELΟνομαστικήισχύς του συστήματος φωτισμού
Averageillumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	**0**	lux	ITIlluminamento medio del sistema di illumi-nazionesulla superficiedi cottura; BGСредноосветяванетонастъпалкатазаготвяване;FIValaistusjärjestelmänkeskimääräinenvalais-tusvoimakkuuskeittopinnella ; LVApgaismassistēmas nodrošinātāsvidējās apgaismojumu uz ēdiena gatavošanas virsmas;PTIluminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura; SVPovprečnaosvetljenost kuhalne površine,koji zagotavlja sistem za osvetljevanje; FRÉclairementmoyen du système d'éclairagesur la surfacede cuisson ; CSPrůměrné osvětlení varnéhopovrchuvčetněvačinyasystémem; HRPrječnaosvijetljenje sustava za osvjetljavanjena kuhanje ; MTI-luminazzjonimedja tas-sistematt-tidwil fuq il-wiċċjat tal-tisjir; ROIluminareamedie a sistemului de iluminat pe suprafaţade gătit ; ELΜέσοφωτισμόςτουσυστήματος φωτισμούστηεπιφάνειαμαγειρέματος

ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ – ΓΑΛΛΙΑ

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας ή για να επικοινωνήσετε μαζί μας, μπορείτε:

> *να επισκεφτείτε την ιστοσελίδα μας:*
www.dedietrich-electromenager.com

> *να επικοινωνήσετε μαζί μας γραπτώς στην παρακάτω ταχυδρομική διεύθυνση:*

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

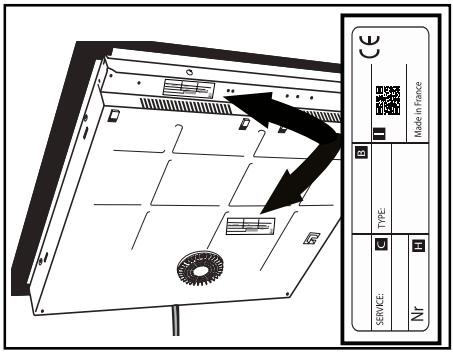
ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Κατά τη διάρκεια των παρεμβάσεων, απαιτήστε την αποκλειστική χρήση γνήσιων εγκεκριμένων ανταλλακτικών.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ – ΓΑΛΛΙΑ

Ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρους όλους τους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης.



B: Αναφορά πωλήσεων
C: Αναφορά υπηρεσίας
H: Σειριακός αριθμός
I: Κώδικας QR

ES

Estimado/a cliente/a:

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

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

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

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

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

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

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

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ÍNDICE

ES

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES 4

MEDIO AMBIENTE 7

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE 7

Consejo de ahorro de energía 7

DESEMBALAJE 8

Empotramiento en el mueble 9

Conexión eléctrica 10

Accesorios para campana 11

PRESENTACIÓN DEL APARATO 16

PANEL DE CONTROL 16

UTILIZACIÓN DEL APARATO 18

Gestión de ajustes 18

SELECCIÓN DEL RECIPIENTE 18

SELECCIÓN DEL FUEGO 19

ENCENDIDO / APAGADO 20

AJUSTE DE LA POTENCIA 20

Acceso directo 21

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR 22

BLOQUEO DE LOS MANDOS (seguridad niños) 22

FUNCIONES DE COCCIÓN 23

La función Boil 28

La función Grill 28

La función Escaldar 28

SEGURIDAD Y RECOMENDACIONES 31

MANTENIMIENTO 33

Mantenimiento de la placa 33

CAMPANA EXTRACTORA 33

ÍNDICE

ES

ANOMALÍAS Y SOLUCIONES 34
Durante la puesta en servicio 34
Durante la puesta en marcha 34
Durante la utilización 34
TABLA DE ECODISEÑO 36
SERVICIO TÉCNICO 37

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

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

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

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

Los niños no deben jugar con el aparato.

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

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

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

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

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

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

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

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

Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de electrocución.
No utilice la placa hasta que no cambie la superficie de vidrio.
Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar de conformidad con las reglas de instalaciones en vigor. Hay que incorporar un dispositivo de desconexión en la canalización fija. Esta placa de cocción está diseñada para funcionar a una frecuencia de 50 Hz o 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) sin ninguna intervención especial por su parte.
El aparato debe conectarse con un cable de alimentación normalizado, cuyo número de conductores dependerá del tipo de conexión deseado (ver capítulo Instalación).
Si el cable de alimentación está deteriorado, para evitar cualquier peligro, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona cualificada.
Compruebe que ningún cable de alimentación de un aparato eléctrico conectado cerca de la placa esté en contacto con las zonas de cocción.

ADVERTENCIA: Para evitar cualquier interferencia entre la placa de cocción y un marcapasos, es necesario que este último esté diseñado y regulado de conformidad con la reglamentación que le concierne. Infórmese con el fabricante o con su médico de cabecera.
Utilice solo tapas diseñadas por el fabricante, referenciadas en el manual de instrucciones como adaptadas o incluidas con el aparato. El uso de tapas inapropiadas puede provocar accidentes.
Evite los choques con los recipientes: la superficie vitrocerámica es muy resistente, pero no irrompible.

No coloque una tapa caliente directamente sobre la placa de cocción. Un efecto “ventosa” podría deteriorar la superficie vitrocerámica. Evite las fricciones de recipientes que puedan a la larga deteriorar el acabado de la superficie vitrocerámica.
Para la cocción, no utilice nunca papel de aluminio. No ponga productos embalados con papel de plata ni bandejas de aluminio sobre la placa de cocción. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente el aparato de cocción.

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

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este símbolo indica que este aparato no debe tratarse como un residuo doméstico. Su aparato contiene numerosos materiales reciclables. Por lo tanto, está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados deben depositarse en un punto de recogida habilitado. Infórmese ante su distribuidor o los servicios técnicos de su ciudad para conocer los puntos de recogida de los aparatos usados más próximos a su domicilio. De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la directiva europea sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Algunos materiales de embalaje de este aparato también son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos a tal efecto. Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

Consejo de ahorro de energía

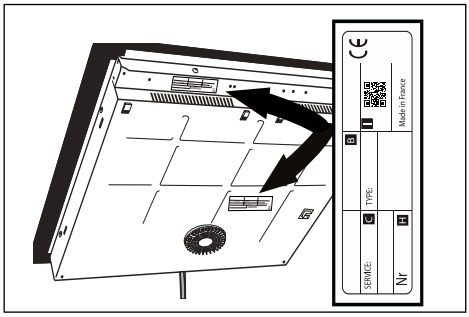
Cocine con una tapa ajustada a las dimensiones del recipiente. Si utiliza una tapa de cristal, podrá controlar perfectamente el estado de cocción.

• 1 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.

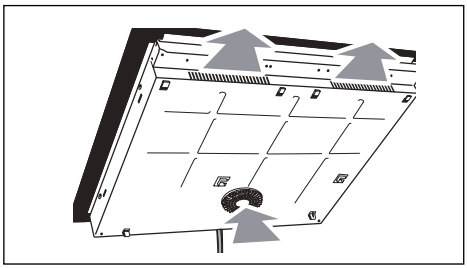
Servicio:	Tipo:



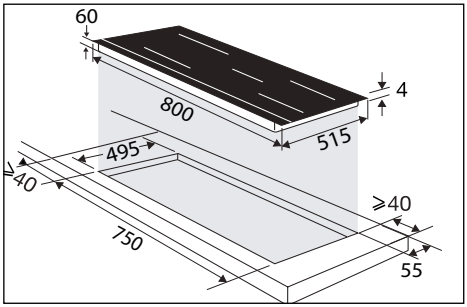
Empotramiento en el mueble

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

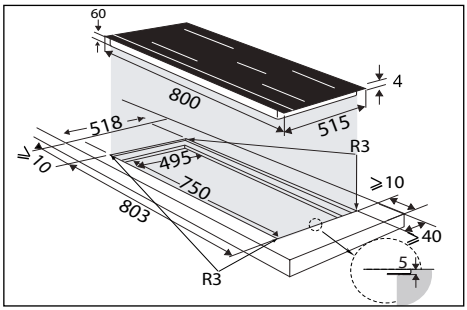
Recuerde que esta placa requiere una instalación particular. No es una placa convencional. Hay que prever la colocación del motor del sistema de vacío, lo cual implica contar con un mueble bajo a medida. Se suele poner un módulo con dos cajones y un cacerolero bajo la encimera. En este caso, el cajón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



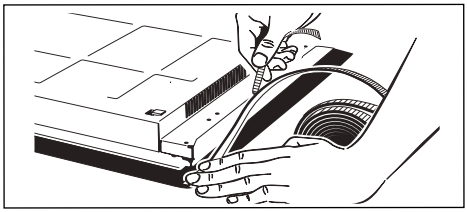
- Terminación enrasada (ver esquema)



- Terminación biselada (ver esquema)



Pegue la junta de estanqueidad por todo el contorno de la placa

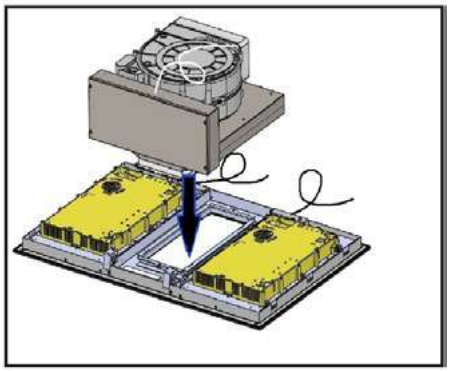


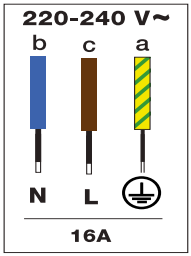
Conexión eléctrica

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

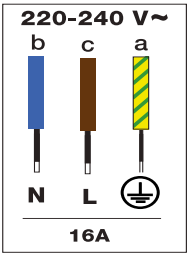
Identifique el tipo de cable de la placa de cocción, según el número de hilos y los colores.

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

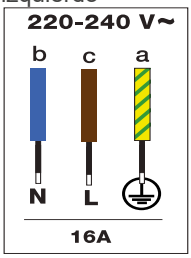




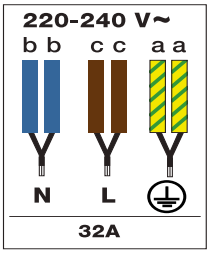
Zona lado izquierdo



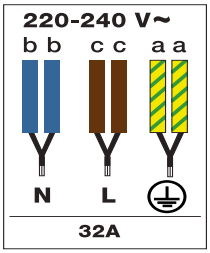
Zona lado derecho



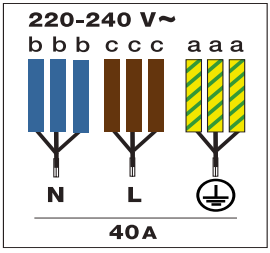
Campana extractora



Conjunto zonas derecha e izquierda

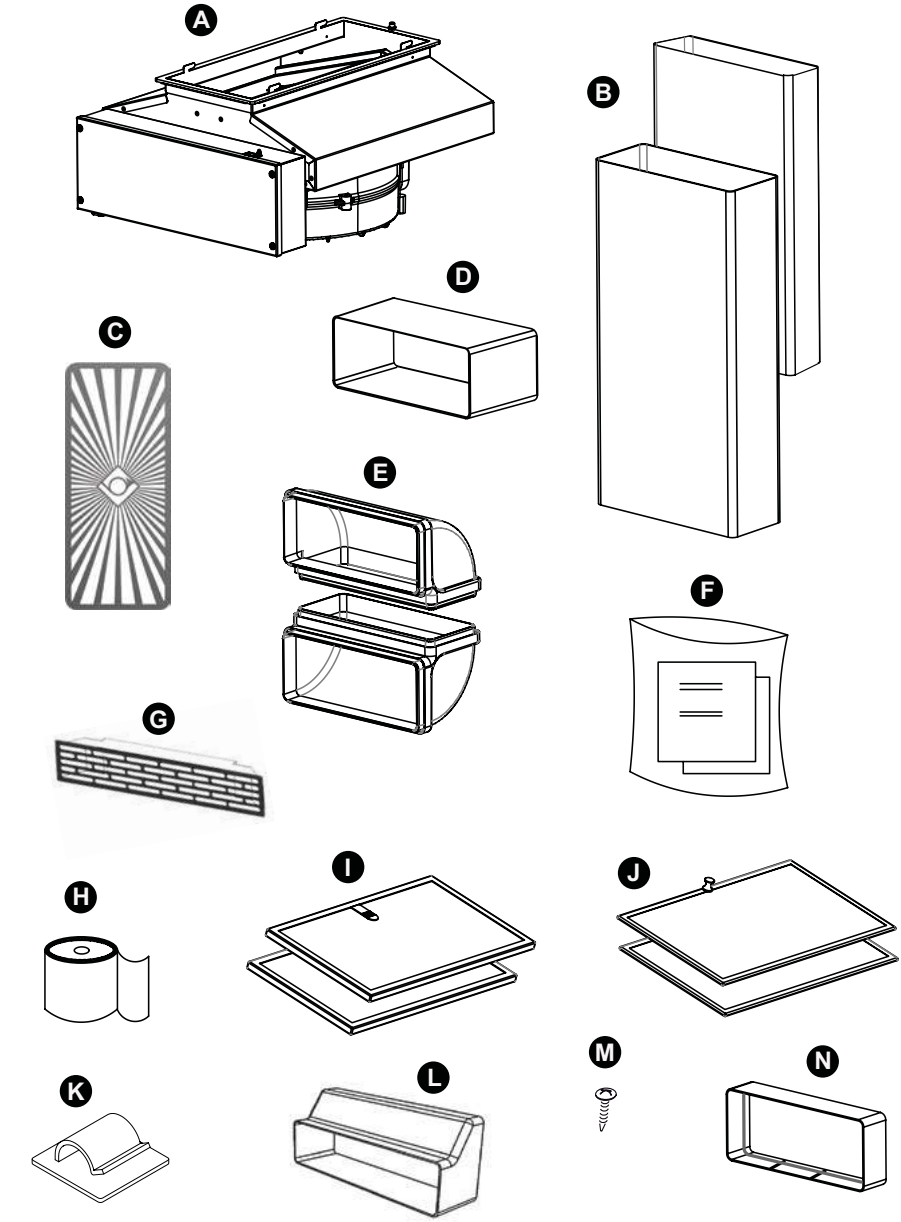


Conjunto 1 zona + campana extractora



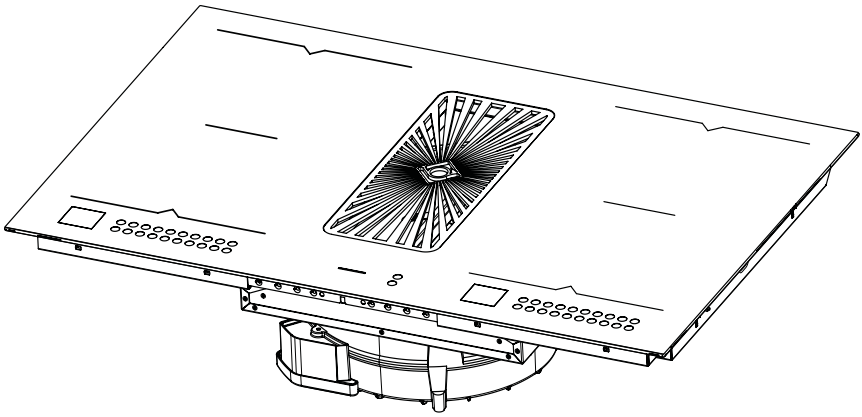
Conjunto zonas derecha, izquierda + campana extractora

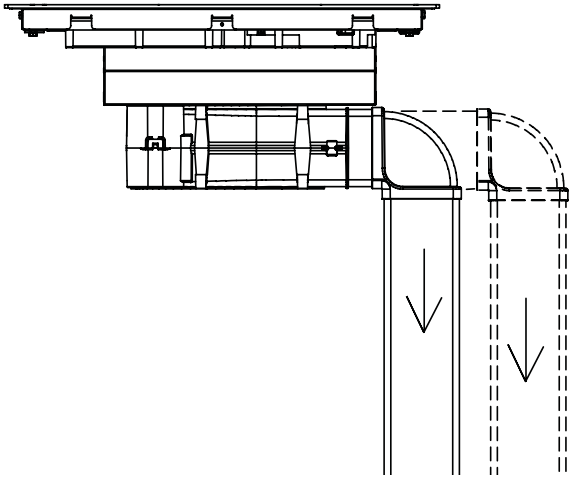
Accesorios para campana



Identification

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

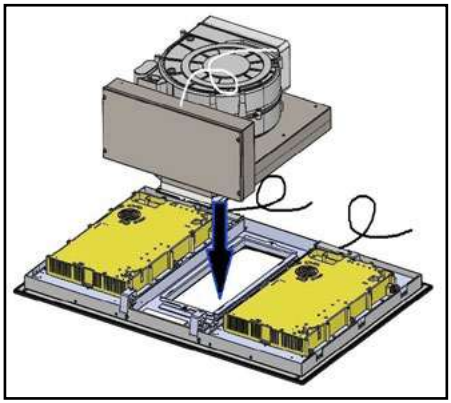




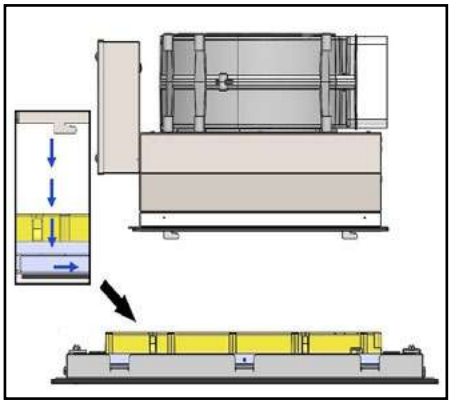
Antes de cualquier intervención de instalación, compruebe que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.

Operaciones técnicas

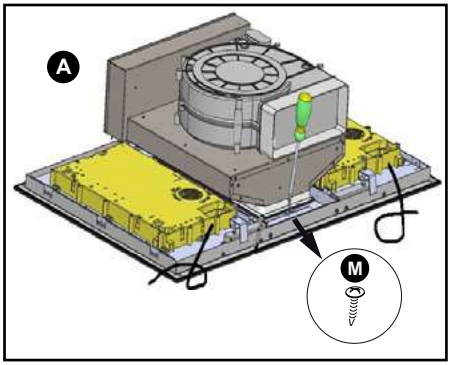
Coloque la placa de cocción al revés sobre una superficie adecuada, protegiendo el vidrio de posibles rasguños. Saque la campana del embalaje e instálela como se muestra.



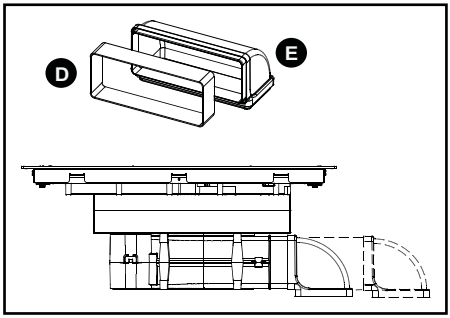
Los ganchos metálicos de la campana filtrante deben insertarse en las ranuras específicas como se indica.



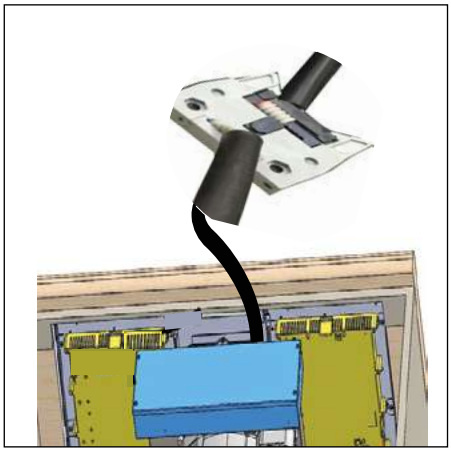
Tras enganchar la campana (A) a la placa de cocción, fíjela con el tornillo métrico (M) suministrado como se muestra.



Continúe colocando el adaptador (D) y el codo (E).

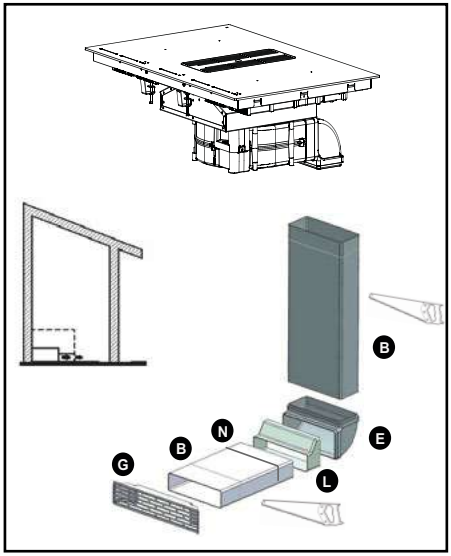


Los mandos situados bajo el vidrio de la placa de cocción tienen un cable que debe conectarse a la caja de control.

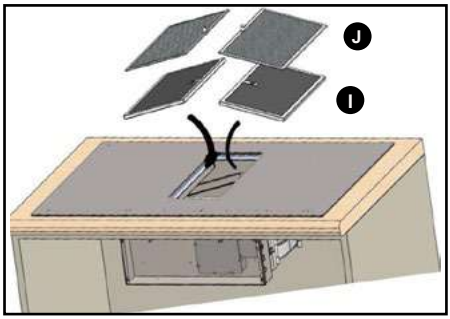


Encastre la placa con la campana integrada.

Recirculación



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

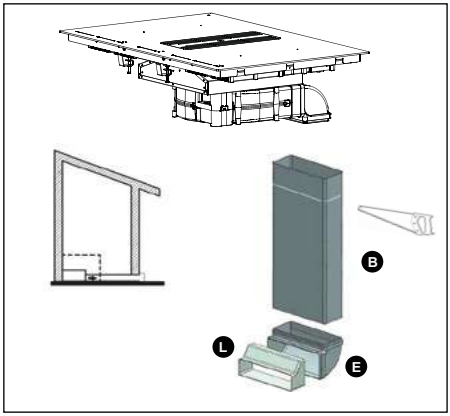


Los filtros de carbón (I) están ubicados justo debajo de los filtros de grasa (J), por lo que deben instalarse antes que estos últimos. El producto se suministra con un kit de canalización (B) con rejilla (G) (en el extremo para instalar en el mueble).

Consejo

Utilice una sierra de arco para cortar las tuberías.

Evacuación

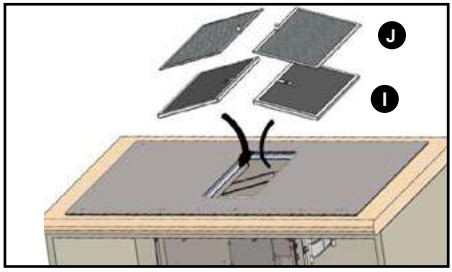


La salida de aire del producto debe estar conectada al exterior de la casa. El conducto por instalar entre la salida de aire del producto y el exterior de la casa no se suministra con el aparato.
Es imprescindible instalar la válvula antirretorno (L) suministrada.

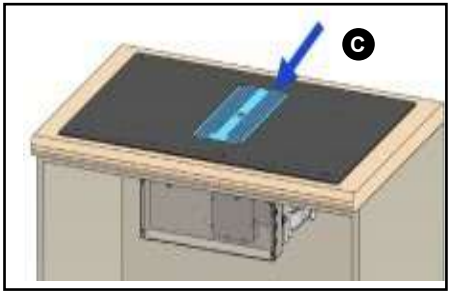
Consejo
Para optimizar la eficiencia de la campana, hay que limitar al máximo el número de codos, ya que cada curva reduce la eficacia en un metro lineal. Evite cualquier cambio repentino de dirección en la canalización.
El conducto conectado a la salida de aire del ventilador debe tener una sección constante de 220 × 90 mm y estar fabricado con un material homologado por la normativa vigente. El incumplimiento de las instrucciones anteriores puede acarrear problemas de rendimiento o ruido no cubiertos por la garantía.
Recomendamos pegar los conductos y los codos entre sí (excepto el adaptador (D) en la salida de la campana) o utilizar el adhesivo (H) suministrado para facilitar una eventual intervención del servicio técnico.
El producto incluye conductos con una sección de 220 × 90 mm.

Operaciones finales

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

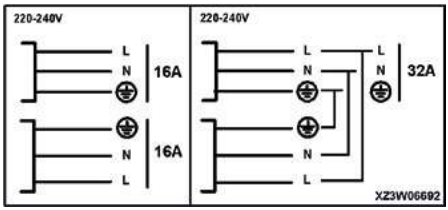


Para cerrar la apertura central de la placa, coloque la rejilla metálica (C) sobre ella como se muestra.



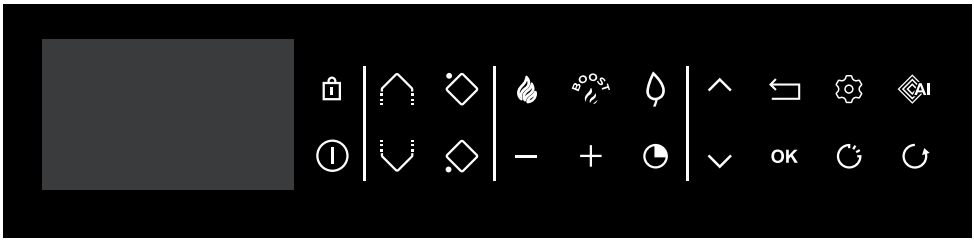
Conexiones eléctricas

La conexión del producto a la red eléctrica debe realizarse de acuerdo con las normativas internacionales y locales vigentes.
La interconexión de cualquier parte separada de este aparato puede ser realizada por un técnico cualificado de conformidad con las normas de cableado.
La conexión a la red eléctrica debe realizarse mediante un enchufe y también la puede realizar el usuario final.
El producto se entrega con clips adhesivos (K) para guardar y organizar los cables por las paredes del mueble.
Declinamos por la presente cualquier responsabilidad en caso de accidente causado por una mala colocación de la conexión a tierra.



2 PRESENTACIÓN DEL APARATO

PANEL DE CONTROL



Teclado

On/Off

Bloqueo / Clean lock

Horizone (según el modelo)

Selección de fuego

Ajuste de potencia / tiempo

Temporizador

Navegación (arriba/abajo)

Atrás

OK Confirmación / OK

Configuración

Acceso directo

Potencia

Boost

Función

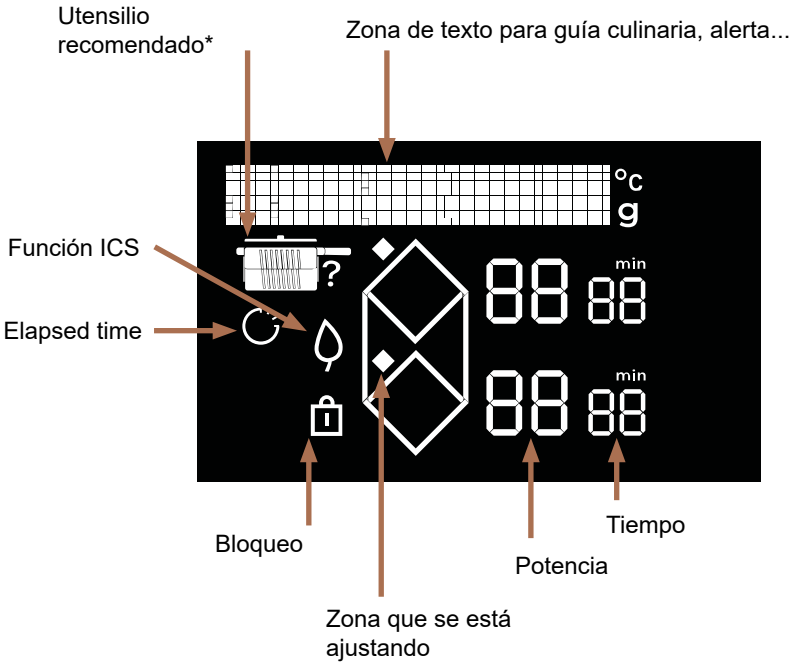
Función ICS

Función Elapsed time

Función Asistente culinario

Función Recall

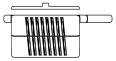
Visualizador

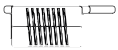


*** Utensilio recomendado**

Sartén

Sartén con tapa


Cacerola con tapa


Cacerola

3 UTILIZACIÓN DEL APARATO

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

GESTIÓN DE AJUSTES

Pulse la tecla para acceder a los ajustes:

- **Idioma** (francés por defecto)
- **Brillo** (5 niveles posibles)
- **Mantenimiento**: en caso de problema, puede acceder al menú Mantenimiento. Si contacta con el Servicio Posventa, es posible que le soliciten los códigos de producto que aparecen en el diagnóstico. La opción «Reiniciar» permite restaurar el horno a su estado inicial.

Utilice las teclas y para desplazarse por el menú.

Pulse la tecla para volver al menú sin realizar cambios.

Pulse **OK** para confirmar su elección.

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

SELECCIÓN DEL RECIPIENTE

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

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

Evite poner recipientes sobre el teclado de control.

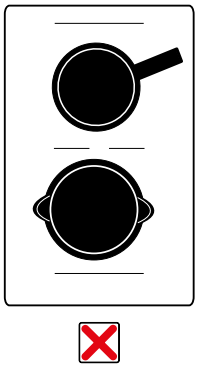
SELECCIÓN DEL FUEGO

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).

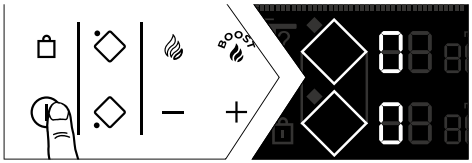
Diámetro del fuego (cm)	Potencia máx. del fuego (vatios)	Diámetro del fondo del recipiente (cm)
Horizone	4800	18 - Ovalado - Bandeja de pescado
1/2 zona	2800	11 -22

Cuando se utilizan varios fuegos al mismo tiempo, la placa redistribuye la potencia para que no se supere la potencia total. Cuando utilice la potencia máxima (Boost) en varias placas de cocción al mismo tiempo, asegúrese de colocar los utensilios de cocina en la mejor posición y evite las configuraciones que se indican a continuación.



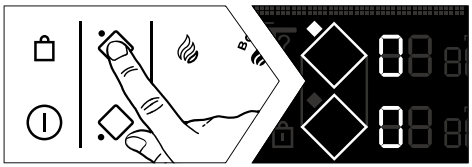
3 UTILIZACIÓN DEL APARATO

ENCENDIDO / APAGADO

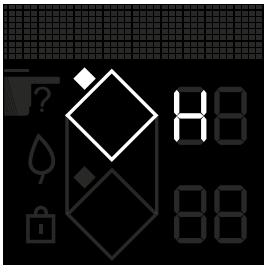


Pulse la tecla ⏻.
Un «0» aparece en cada fuego durante 8 segundos.
La placa detecta automáticamente los recipientes.

Entonces el «0» parpadea con un punto en la zona detectada. Puede entonces ajustar la potencia deseada. Sin solicitud de potencia por su parte, la zona de cocción se apagará automáticamente.
Si no se detecta ningún recipiente seleccione el fuego que quiera:



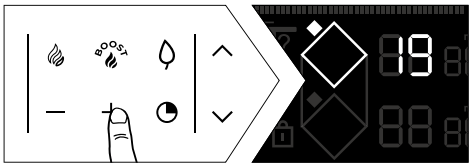
Parar zona / placa



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

AJUSTE DE LA POTENCIA

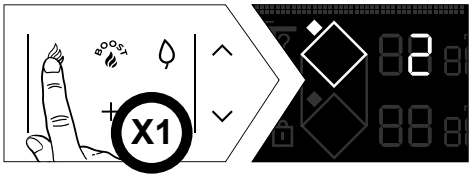
Pulse la tecla + o - para regular su nivel de potencia de 1 a 19.

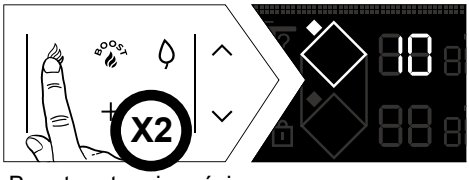


Durante el encendido puede pasar directamente a potencia máxima (salvo boost) pulsando la tecla «-» de la zona.

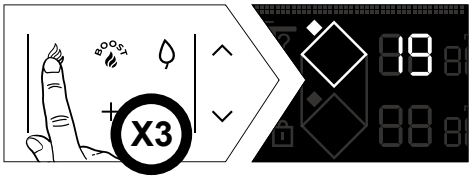
Acceso directo

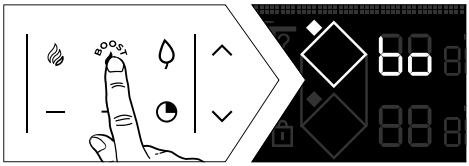
Dos teclas le permiten acceder directamente a niveles de potencia preajustados:





Boost: potencia máxima





Se puede ajustar la potencia y el temporizador con las teclas como para un fuego normal. Estos valores de potencia son modificables, salvo para BOOST.

Proceda del siguiente modo:

La placa de cocción debe estar apagada y la pantalla encendida:

- Los dos rombos se visualizan para acceder a los ajustes de acceso directo.

• Primera etapa

- Seleccione pulsando varios segundos la tecla correspondiente.
- Ajuste el nuevo nivel de potencia entre 1 y 3 (para mantener el calor) pulsando la tecla + o -.
- Un pitido confirmará su acción.

• Segunda etapa

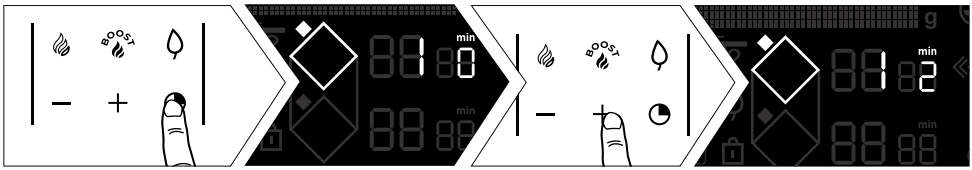
- Repita el ajuste anterior
- Ajuste el nuevo nivel de potencia entre 4 y 11 (cocer a fuego lento) pulsando la tecla + o -.
- Un pitido confirmará su acción.

• Tercera etapa

- Repita el ajuste anterior
- Ajuste el nuevo nivel de potencia entre 12 y 19 (soasar) pulsando la tecla + o -.
- Un pitido confirmará su acción.

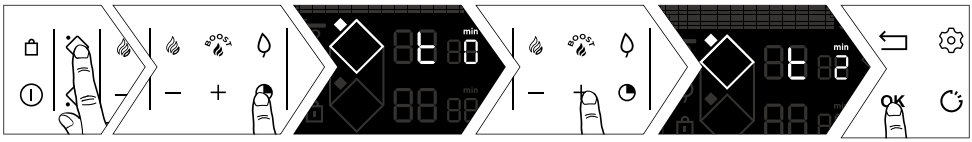
AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

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



Para facilitar el ajuste de tiempos muy largos, puede acceder directamente a 8 horas pulsando inmediatamente la tecla -.
Pulsando de nuevo - se realiza la cuenta atrás hasta 2 horas y luego 99 minutos.
Al final de la cocción, la visualización indica 0 y un bip le avisa. Para apagar, pulse cualquier tecla de control de la zona de cocción concernida. De lo contrario, el pitido se detendrá al cabo de unos instantes. Para detener el temporizador durante la cocción, pulse simultáneamente las teclas + y -.

Temporizador independiente
Esta función permite cronometrar un evento sin iniciar la cocción seleccionando una zona que no se esté utilizando.
Puede detener una cuenta atrás en curso pulsando unos segundos la tecla de selección del fuego.



BLOQUEO DE LOS MANDOS (seguridad niños)

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

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

Placa bloqueada en funcionamiento

Al pulsar las teclas de potencia o de temporizador de las zonas encendidas:
El símbolo parpadea.

Desbloqueo

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

Función CLEAN LOCK

Esta función permite el bloqueo temporal de la placa durante una limpieza. Para activar Clean lock:

Pulse la tecla unos segundos.

Un bip suena cuando el símbolo parpadea en el visualizador.

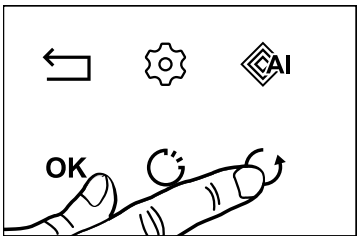
Después de un tiempo predefinido, se anulará automáticamente el bloqueo. Suena un doble bip. Puede apagar el Clean Lock en cualquier momento pulsando unos segundos la tecla .

FUNCIONES DE COCCIÓN

Función RECALL

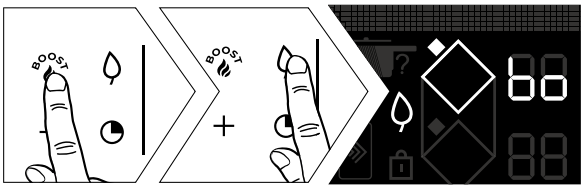
Esta función permite ver los últimos ajustes de potencia y temporizador de todos los fuegos apagados desde hace menos de 3 minutos.
Para utilizar esta función, la placa debe estar desbloqueada.
Pulse la tecla Encendido / Apagado y luego pulse .

Con la placa en marcha, la función permite recordar los ajustes de potencia y de temporizador del (o de los) fuego(s) apagado(s) desde hace menos de 30 segundos.
La función Recall no funciona después de parar la placa.



Función ICS (Intelligent Cooking System)

Esta función permite optimizar la selección de fuegos según el diámetro de los recipientes:
- Coloque el recipiente sobre un fuego (p. ej.: Ø 28 cm).
- Pulse en Boost y luego en .

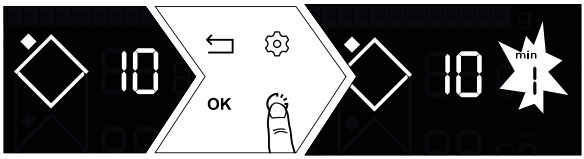


NOTA: la placa debe estar fría para utilizar esta función.

- Si el fuego seleccionado es el mejor adaptado al recipiente, desaparece para mostrar los parámetros de cocción iniciales.
- Si el fuego seleccionado no es el mejor adaptado al recipiente, el visualizador indica el fuego más adecuado y los ajustes son transferidos automáticamente a dicho fuego.

Función ELAPSED TIME

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



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

Nota: si aparece una hora en el temporizador, espere 5 segundos antes de poder modificar el tiempo de cocción.
Pasados los 5 segundos, podrá modificar el tiempo de cocción.

Función Asistente culinario

Esta función agrupa: Recetas / Boil / Grill / Escaldar.
La placa dispone de una guía culinaria con una selección de recetas. Este modo de cocción selecciona los parámetros de cocción adecuados según los alimentos que se vayan a preparar.

La placa debe estar encendida. Pulse la tecla para acceder a la diferentes funciones.

Cuando utilice la placa en modo Recetas, conviene emplear los utensilios recomendados para la receta concernida. El tipo de utensilio se recomendará en la pantalla según la receta.

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.

No coloque ningún recipiente sobre la pantalla de control, ya que dañaría el producto.

Selección de recetas

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, se deben utilizar recipientes de acero inoxidable para todas las recetas, excepto para las crepes y las tortitas, que se cocinan con un utensilio especial.

A continuación, proponemos una selección de alimentos para los que la placa de cocción recomienda y programa automáticamente una potencia y un tiempo de cocción según el tipo o la cantidad requerida.

Receta	Familia	Ingrediente	Punto de cocción (en caso necesario)
	Carne	Carne de vacuno	Fino Medio Grueso
		Carne picada	Fresco Congelado
		Cordero	Costillas
		Cerdo	Costilla mediana Costilla gruesa
		Pato	Magret Solomillo
		Aves de corral	Pechuga Muslo
	Marisco	Filete Rodaja Lomo	
		Pescado entero	Pequeño Redondo Plano
		Cangrejos	Escalfar Escalfar ECO*
		Gambas	Escalfar Escalfar ECO* Asar a la parrilla
		Mejillones	
		Vieiras	
	Verdura	Tomates Calabacines Berenjenas Pimientos Cebollas	
		Setas	Cortados Enteros
		Patatas escaldadas	
		Espinacas	

Selección de recetas

Receta	Familia	Ingrediente	Punto de cocción (en caso necesario)
	Postres	Chocolate fundido Crepes Panqueques Brioche / Torrija Caramelo	
	Huevos	Estrellados Tortilla Revueltos Pasados por agua Blandos Duros De codorniz	
	Pasta / Arroz	Pasta seca Pasta fresca	Macarrones Macarrones ECO* Espaguetis Espaguetis ECO* Tallarines Tallarines ECO* Coditos Coditos ECO* Integral
		Arroz	Blanco Integral Negro

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

La función Boil

Esta función permite llevar a ebullición una cantidad de agua y mantenerla sin que se desborde para cocer pasta, por ejemplo.
Coloque el recipiente sobre un fuego.
Ajuste la cantidad de agua deseada (de 0,5 a 6 litros) con las teclas ⌄ / ⌃.
La placa le sugerirá el fuego más adecuado.
Confirme pulsando **OK**.
Se inicia la cocción.
Sonará un pitido cuando el agua alcance el punto de ebullición y aparecerá un mensaje en la pantalla pidiéndole que añada los ingredientes. Luego pulse **OK** para confirmar.
Se muestran el tiempo y la potencia. Puede ajustarlos como desee. Se emite un bip sonoro al final de la cocción.

NOTA: Es importante que la temperatura del agua no sea ni demasiado caliente ni demasiado fría al principio de la cocción, ya que esto falsearía el resultado final.
No utilice recipientes ni tapas de hierro fundido para esta función. También puede utilizar esta función para cocer cualquier alimento que requiera una cocción en agua hirviendo.

La función Grill

Esta función permite utilizar el accesorio grill De Dietrich en la zona puenteada para asar alimentos, evitando la sobrecocción y el exceso de grasa. El accesorio grill no se suministra con la placa, está disponible en su distribuidor.

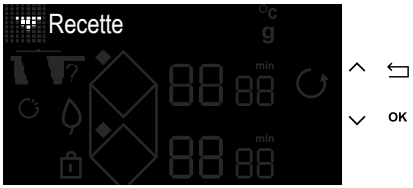
La función Escaldar

Esta técnica de cocción permite preparar verduras en agua hirviendo durante unos minutos y, a continuación, sumergirlas en agua helada para interrumpir el proceso de cocción.
De este modo se conserva tanto el color brillante como la textura de las verduras. Esta función le permite preparar verduras llevándolas a ebullición durante un máximo de 5 minutos.
Seleccione la cantidad de agua donde se va a sumergir la verdura.
Coloque el recipiente con los ingredientes sobre un fuego.

Ejemplo de receta para un trozo de ternera:

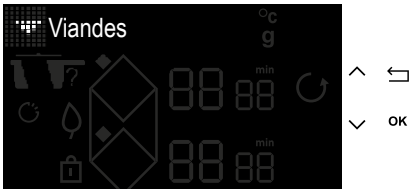
» Encender la placa ⏻

» Mantener pulsado el botón



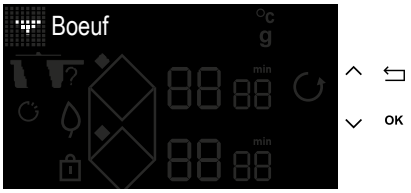
» Seleccione el menú «Recetas» con las teclas ∨ / ∧

» Valide la elección «Recetas» con las teclas **OK**



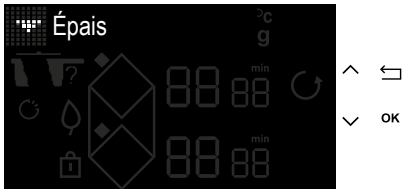
» Seleccione el menú «Carne» con las teclas ∨ / ∧

» Valide la elección «Carne» con las teclas **OK**



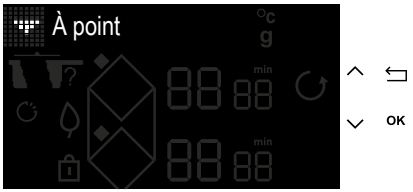
» Seleccione el menú «Ternera» con las teclas ∨ / ∧

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



» Seleccione el grosor de trozo de ternera ternera con las teclas ∨ / ∧

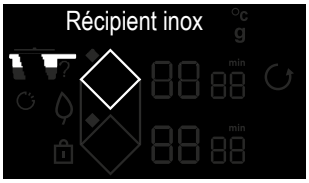
» Valide la elección del grosor con la tecla **OK**



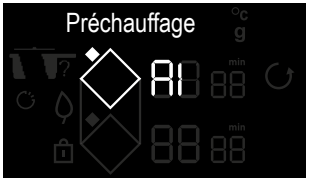
» Seleccione el tipo de cocción con las teclas ∨ / ∧

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

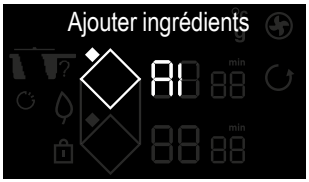
3 UTILIZACIÓN DEL APARATO



» El visualizador de la placa de cocción recomendará el recipiente y la zona de cocción más adecuados
» Validar con la tecla **OK**.
» Pulsar la tecla **ON / OFF**.

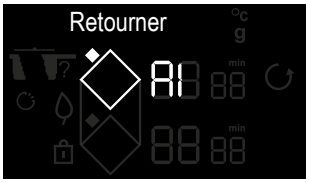


» Una vez colocado el recipiente en la zona, pulse la tecla para confirmar **OK**
» Comenzará una fase de precalentamiento en vacío



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

» Una vez colocado el ingrediente, pulse la tecla **OK**
» El tiempo de cocción de la primera pieza de ternera comienza la cuenta atrás



» Una vez transcurrido este tiempo, el visualizador pide dar la vuelta al trozo de carne
» Una vez dada la vuelta, pulse la tecla **OK**
» Comienza la segunda fase de cocción

» Al final de la cocción, la placa emite una serie de pitidos
» Pulsando ^ permite añadir más tiempo de cocción

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

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.

Limitador de temperatura

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

Protección en caso de desbordamiento

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

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

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

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

Sistema «Auto-Stop»

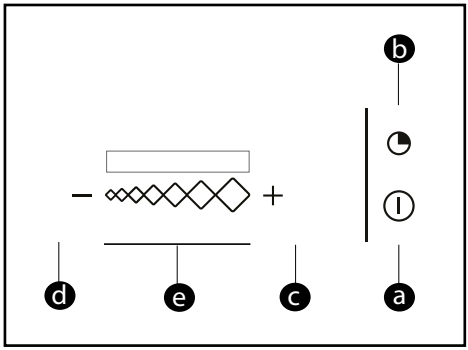
Si olvida apagar una preparación, gracias a la función de seguridad «Auto-Stop», se apaga automáticamente la zona de cocción al cabo de un tiempo predefinido (entre 1 y 10 horas según la potencia utilizada).

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

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

No recomendamos dispositivos de protección de placa.

3 UTILIZACIÓN DEL APARATO



Teclado

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

Encendido

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

Modificación de la velocidad

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

Vuelta automática de velocidad:

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

Temporizador

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

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

Saturación de los filtros

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

Consejo

Evite frotar los recipientes contra la rejilla.

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.

CAMPANA EXTRACTORA

Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, se debe desconectar el aparato de la red eléctrica.
Si el cable de alimentación está dañado, solo puede ser reemplazado por el servicio técnico o por personal experimentado.
No intente modificar ni reparar el aparato, ya que podría exponerse a riesgos graves. Las operaciones de mantenimiento o de reparación deben ser realizadas por personal experimentado.
En caso de avería, se debe desconectar primero el aparato de la red eléctrica.
Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.
Un mantenimiento preciso garantizará un funcionamiento adecuado y un rendimiento óptimo del aparato a lo largo del tiempo.
El filtro de grasa se puede limpiar a mano o en el lavavajillas.
Los filtros se limpian según su uso, pero al menos una vez cada dos meses.
El reemplazo de los filtros de carbón se realiza según el uso, pero al menos una vez cada seis meses.
La base del soporte del filtro de rejilla incluye un tapón de drenaje para ayudar a evacuar el agua acumulada.
Se recomienda limpiar el aparato y la rejilla con agua tibia y jabón suave. Se debe evitar el uso de productos abrasivos.

• 5 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

DURANTE LA PUESTA EN SERVICIO

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

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

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

DURANTE LA PUESTA EN MARCHA

La placa no funciona y los pilotos del teclado están apagados.
El aparato no está alimentado. La alimentación o la conexión están defectuosas. Inspeccione los fusibles y el disyuntor eléctrico.

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

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

Código fallo F9: tensión inferior a 170 V.

Código fallo 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 ruido de tintineo durante la cocción. (ver capítulo Seguridad y recomendaciones). Es normal. Con ciertos recipientes, se trata del paso de la energía de la placa hacia el recipiente.

La ventilación sigue funcionando tras apagar la placa.
Es normal. Esto permite el enfriamiento de la electrónica.

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

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014

CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014

DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014

DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014

EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014

EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014

ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014

IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014

NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014

PL Informacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014

PT Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014

SK Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014

SV Information om elektriska hällar för hushållbruk - UE n° 66/2014

		Symbol	Value											Unit	
Model identification			LHX7C23F	LHX7C26F											FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σύμβολο EN: Symbol ES: Símbolo IT: Simbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol. FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμητική τιμή EN: Value ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värde. FR: Unité CS: Jednotka DA: Enhed DE: Einheit EL: Μονάδα EN: Unit ES: Unidad IT: Unità di misura NL: Eenheid PL: Jednostka PT: Unidade SK: Jednotka SV: Enhet.
															FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning.
Rating plate															FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskilt DE: Typenschild EL: Πινακίδα στοιχείων EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **												FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** *FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcia SV: Induktion*
Total power			7400	7400										W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	4											FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών καιή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los fogos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller ytor för tillagning.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **												FR:Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massive kogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δι' ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø												cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στο πλησιέστερο 5 mm EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø												cm	
	3	Ø												cm	
	4	Ø												cm	
	5	Ø												cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	40x23										cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlená na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλεμένα στο πλησιέστερο 5 mm EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW	40x23	40x23										cm	
	8	LxW												cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	FR:Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na 1kilogram PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Whkg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Whkg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180	180										Whkg	FR:Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ProductFichecompliantto commissiondelegatedregulation(EU)No65/2014

9000106600

	Value	Unit	
Supplier'sname ortrademark	**DE DIETRICH**		ITIl nome o il marchiodel fornitore;BGИмеили търговскамаркадоставчика;FIvalmistajan nimi tai tavaramerkki;LVjegādātāja nosaukums vai preču zīme; PTnome do fornecedorou marcacomercial;SVLeverantörensnamn ellervarumärke;FRnom du fournisseurou marque;CSnázev nebo obchodní značka výrobce;HRnaziv ili zaštitni znak proizvođača;MTisem il-forniturjewiż-marka kummerċjali tal-feġ̇ħu; ROdenumireasau marcacomercială a furnizorului;ELΟνομακατασκευαστήηεμπορικήσήμανση;
Model identifier	**DPH4840BT-01**		ITmodello; BGидентификаторнамодела;FImalli ; LVjēgādātāja modeļa identifikators;PTidentificadorde modelo; SVLeverantörensmodellbeteckning; FRmodèle; CSmodel; HRmodel; MT-identifikatur tal-mudell tal-fornitur;ROidentificatorul de model al furnizorului;ELΜοντέλο;
AnnualEnergyConsumption- AEChood	**29**	kWh/a	ITIndice di efficienza energetica;BGГодишнатаконсумацияенергия;Fienergiatehokkuusindeksi;LVenergopatēriņšgadā; PTconsumo anual de energia;SVDenårligaenergiförbrukningen;FRconsommation d'énergieannuelle; CSindex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI- konsum annwali tal-enerġija;ROconsumul anual de energie;ELΔείκτηςενεργειακήςαποδοτικότητας;
EnergyEfficiencyClass	**A++**		ITclasse di efficienza energetica;BGкласпо енергийнаефективност;Fienergiatehokkuusluokka;LVenergoefektivitātesklase; PTclasse de eficiência energética;SVEnergieffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité énergétique;CSTřídaenergetickéúčinnosti; HRklasa energetskeučinkovitosti; MTI- klassital-effiċjenzaenerġetika;ROclasa de eficienţă energetică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαποδοτικότητας;
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	**37.8**	%	ITefficienza fluidodinamica; BGаеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuus; LVhidrodinamiskāefektivitāte ; PTeficiência da dinâmica dos fluidos ; SVflödesdynamiska effektiviteten; FRefficacité fluidodynamique ; CSúčinnédynamická účinnost; HRučinkovitost dinamike fluida; MT-effiċjenza fluwidodinamika;ROeficienta fluido-dinamică; ELΔυναμικήτουρευστού;
FluidDynamicEfficiencyclass	**A**		ITclasse di efficienza fluidodinamica; BGклассът нааеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuusluokka; LVhidrodinamiskāsefektivitātes klase; PTclasse de eficiência dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska klassen; FRclasse d'efficacité fluidodynamique du modèle; CSTřídafluidní dynamické účinnosti; HRklasa učinkovitosti dinamike fluida; MT-klassital-effiċjenzafluwidodinamika;ROclasa de eficienţă fluido-dinamică;ELΚατηγορίαρευστοδυναμικήςαποδοτικότητας;
Light Efficiency- LEhood	**N.A.**	lux/W	ITefficienza luminosa; BGефективносттанасветяване;Fivalotehо; LVgaismasjauma efektivitāte; PTeficiência de iluminação; SVBelysningseffektivteten;FRefficacité lumineuse; CSsvětelná účinnost; HRučinkovitost svjetla; MTI-effiċjenzatal-tidwil;ROeficienta iluminării;ELΦωτεινήαπόδοση
Lighting EfficiencyClass	**N.A.**	lux	ITclasse di efficienza luminosa; BGклассът наефективносттанасветяване;Fivalotehokoikka; LVgaismasjauma efektivitātes klase; PTclasse de eficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité lumineuse du modèle; CSTřídasvětelné účinnosti; HRklasa učinkovitosti svjetla; MT-klassital-effiċjenzatal-tidwil;ROclasa de eficienţă a iluminării;ELΚατηγορίαφωτεινήςαπόδοσης
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	**75.6**	%	ITefficienza di filtraggiodei grassi;BGефективностнафилтриранемазнини;Firasvansuodatustehokkuus;LVtauku filtrēšanasefektivitāte; PTeficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektiviteten;FRefficacité de filtrationdes graisses;CSúčinnost filtrace tuků; HRučinkovitost filtriranja masnoća; MT-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassi;ROeficienta de filtrare a grăsimilor; ELΑπόδοσημε τροφίμωνστουλίπους;
GreaseFilteringEfficiencyclass	**C**		ITclasse di efficienza del filtraggiodei grassi;BGклассът наефективносттанафилтрираненамазнини;Firasvansuodatuksentehokkuusluokka; LVtauku filtrēšanasefektivitātes; PTclasse de eficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité de filtrationdes graisses du modèle; CSTřídaúčinnosti filtrace tuků; HRklasa učinkovitosti filtriranja masnoća; MTI-klassital-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROclasa de eficienţă a filtrării grăsimilor; ELΚατηγορίαποδοτικότηταςφιλτραρίσματος τουλαδιού
Minimum AirFlowin normaluse	**350**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza minima; BGдебитътприминималенкласоргост нанормалноизползване;Fiilmavirtausminimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie minimālā ātrumanormālātrežīmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade mínima; SVLuftflöde vid minimi undernormalbruk;FRdébit d'air à la vitesse minimale ; CSpr ůtokvzduchu přiminimálním výkonu; HRprotokzrakena minimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàminima tal-apparat waqtiuż-żu normali;ROdebitul de aer la turaţia minimă ; ELΡοήαέρατοςστηνελάχιστηταχύτητα;
Maximum AirFlowin normaluse	**500**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza massima; BGдебитътпримаксималнатакласорост нанормалноизползване;Fiilmavirtausmaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie maksimālā ātrumanormālātrežīmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade máxima; SVLuftflöde vidmaximihastighet undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse maximale ; CSpr ůtokvzduchu přimaximálním výkonu; HRprotokzrakena maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàmassima tal-apparat waqtiuż-żu normali;ROdebitul de aer la turaţia maximă; ELΡοήαέρατοςστηνυψηλήταχύτητα;
AirFlowat intensive/boost setting	**680**	m^3/h	ITflusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BGдебитът напосвидействав интензивенрежим;Fiilmavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVgaisa plūsmas ātrumsintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTvalordo fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SV luftflöde vid intensiv-ellerboostinställning ; FRle débit d'air en mode intensif ou «boost» ; CSprůtokvzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRprotokzraka u uvjetima intenzivnog korištenjail i pojačanja; MTI-flussital-arjametal- apparatkun qieġ ħdaddem bl-użutal-modalitàtintensiva; ROdebitul de aer în modul intensiv sau accelerat; ELΡοήαέρατοσε συνθήκεχρήσηςέντασηςήενίσχυσης;
A-weightedSoundPowerEmissionat minimum speed	**54**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A del le emissioni di rumore alla potenza minima; BGнивотонаакустичнотоналягане,взависимостотнивотонаакустичнатамощностпри минимална скорост; Finel ypäästöjen A-painotettuäänitehotaso minimiteholla; LVA-izsvērotāskaņastuklisks jaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normālārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima ; SVLuftburetalsuktigt bullernivå vid lägsta hastighetvidnormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse minimale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přiminimálním výkonu; HRpondderirana zvučna snaga A na zinu brzine na minimalnoj snazi; MTI-emissjonijietsakustiċi tal-ġewwa tal-ħoss fl-arja, ippeżati għall-frekwenza A fil-veloċitàminima; ROputereasaudită ponderată A a emisiilor sonore în transmisie prin aer la turaţia minimă disponibilă; EL Σταθμισμένηακουστικήισχύς Α των εκπομπών θορύβου στην ελάχιστη ταχύτητα;
A-weightedSoundPowerEmissionat maximum speed	**58**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza massima; BGнивотонаакустичнотоналягане,взависимостотнивотонаакустичнатамощностпри максимална скорост;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima ; SVLuftburetalsuktigt bullernivå vid maximihastighet undernormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse maximale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přimaximálním výkonu; HRpondderiranazvučna snaga A na zinu brzine na maksimalnoj snazi; MTI-emissjonijietsakustiċi tal-ġewwa tal-ħoss fl-arja, ippeżati għall-frekwenza A fil-veloċitàmassima; ROputereasaudită ponderată A a emisiilor sonore în transmisie prin aer la turaţia maximă disponibilă; EL Σταθμισμένηακουστικήισχύς Α των εκπομπών θορύβου στην μέγιστη ταχύτητα;
A-weightedSoundPowerEmissionat intensive orboost speed	**64**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore in condizioni di uso intenso o boost; BGнивотонаакустичнотоналягане,взависимостотнивотонаакустичнатамощностпри интензивенрежим;Finel upäästöjen A-painotettuäänitehotaso intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVA izsvarstāsakustiskā jaudas emisijas gaisāintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost; SVluftburetalsuktigt bullernivå vid intensiv-ellerboostinställning ; FRles émissions acoustiques de l'air pondérée à la valeur A n mode intensif ou «boost» ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRpondderiranazvučna snaga A na zinu brzine u uvjetima intenzivnog korištenjail i pojačanja; MTI-emissjonijietsakustiċi tal-ġewwa tal-ħoss fl-arja ippeżati għall-frekwenza A meta l-apparat kun qiegħdaddem bl-użutal-modalitàtintensiva ; ROputereasaudită ponderată A a emisiilor sonore în transmisie prin aer în modul intensiv sau accelerat; EL Σταθμισμένηακουστικήισχύς Α των εκπομπών θορύβου στην ανώτερη ταχύτητα στην λειτουργία «υπερώθησης»;
Powerconsumption off mode - Po	**0.00**	W	ITconsumo di energiain modo spento; BGконсумацияенамощноств режим,изключен";Fienergiankulutussammutetuna; LVjaudas patēriņšiegādāts režīmā;PTconsumo de energiano modo de desativação; SVeffektförbrukningen i frånläge;FRla consommation d'énergieen mode «arrêt», CSspotřeba energieve vypnutém režimu;HRpotrošnjaenergijeu načinu isključen; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalitàtifi; ROconsumul de putere în modul oprit;ELΚατανάλωσηρεύματοςστηνκατάσταση«εκτός»
Powerconsumption in standby mode - Ps	**0.49**	W	ITconsumo di energiain modo standby ; BGконсумацияенамощноств режим„готовност";Fienergiankulutustila standby-tilassa; LVjaudas patēriņšiegādātsnekustīvajā režīmā;PTconsumo de energia no modo de espera; SVeffektförbrukningen i standby-läge;FRla consommation d'énergieen mode «veille», CS spotřebaenergiev pohotovostním režimu; HRpotrošnjaenergijeu stanju mirovanja; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalitàtistennija; ROconsumul de putere în modul standby ; ELΚατανάλωσηρεύματοςστηνκατάσταση«αναμονή»

AdditionalProductInformationcompliantto commissionregulation(EU)No66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Timeincreasefactor	f	**0.6**		ITFattoredi incrementonel tempo; BGКоефициентнаувеличениевремето;FIAjankorotuskerroin;LVLaika palielinājuma koeficients; PTFatorde aumento de tempo; SVFaktorpovečanja časa; FRFacteurd'accroissementdans le temps; CSKoeficientz výšení času; HRFaktorpovećanja vremena;MT Fatturtal żieda fi-ħin;ROFactorde creterein timp;ELΠαράγονταςαύξησηςστονχρόνο
EnergyEfficiencyIndex	EEIhood	**32.9**		ITIndice di efficienza energetica;BGИндекснаенергийнаефективност;FIEnergiatehokkuusindeksi;LVEnergoefektivitātesindekss; PTíndice de eficiência energética;SVIndeks energijskeučinkovitosti; FRIndice d'efficacité énergétique;CSIndex energetickéúčinnosti; HRIndeks energetskeučinkovitosti; MTL-indiċi tal-effiċjenzaenerġetika;ROIndice de eficienţă energetică;ELΔείκτηςενεργειακήςαποδοτικότητας
Measured airflowrateat best efficiency point	QBEP	**344.9**	m^3/h	ITPortata d'aria misurata al punto di massima efficienza ; BGДебит ,измерена точкана най-високоефек- тивност;FIMitattu ilmavirtaperhaarihyötysuhteen pi-teessä; LVgaisa plūsma, mērītapunktāpēj darbapunktā ; PTDébitode arnedido no ponto de maiorefi ciência ; SVizmerjenaprestopa pretoka zrakana točki največje učinkovitosti; FRDébitd'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýprůtokvzduchu v bodě nejvyšší účinnosti; HRIzmjerenatok zrakapri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-rata tal-flussital-arjamiexjela fl-punt tal-effiċjenzamassima; ROFluxulnominal de a emăsurat la punctul de eficienţă maximă ; ELΠροσγ ρ ά ρ ι σ μ ο μ έ ν η μ ε τ ρ ή σ α τ ο υ ν ο μ ι κ ο ύ α ε ρ ί ο υ σ τ ο σ η μ ε ί ο α π ο δ ο τ ι κ ό τ η τ α ς
Measured airpressureat best efficiency point	PBEP	**523**	Pa	ITPressionedell'ariamisurata al punto di mas-simaefficienza ; BGНамерено,измерено точкана най-високоефективност; FIMitattu ilmanpaine parhaimmyysuhteen pisteessä ; LVGaisa spiediens, mērītspunktāpēj darbapunktā ; PTPressãode armedida no ponto de maioreficiência ; SVizmerjen zračnitlak na točki največje učinkovitosti;FRPressiond'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýtlak vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti; HRIzmjerentlak zrakapri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-pressjonital-arjamiexjela fl-punttal-effiċjenzamassima ; ROPresiunease ruluimăsurată la punctul de eficienţă maximă ; EL Πίεσηατμοσφαιρικού μετρηθείσαστο σημείομέγιστης απόδοσης
Maximum airflow	Qmax	**680**	m^3/h	ITFlusso d'ariamassimo; BGМаксималендебит;FISuurinilmavirta;LVGaisa maksimālā plūsma; PTDébitode armáximo; SVNajvejhpretokzraka;FRDébitd'airmaximal; CSMaximální průtokvzduchu; HRNajvećidopušteni protokzraka;MTI- fluss massimu tal-arja;ROFluxulmaxim de aer;ELΜέγιστη ροήαέρα
Measured electricpowerinput at best efficiency point	WBEP	**132.5**	W	ITPotenzaelettrica assorbita al punto di mas-simaefficienza ; BGВходяванетрическа мощността точкана най-високоефективност; FIMitattu sähkön ottoteho parhaanhyötysuh-teenpisteessä ; LVElektriskāsieejas jauda, mērītapunktāpēj darbapunktā ; PTPotência elétrica medida no ponto de maior eficiência ; SVizmerjena vhodna električnamoč na točki največje učinkovitosti; FRPuissanceélectrique l'entréemesurée au point de rendementmaximal ; CSNaměřenýelektrický příkon v bodě nejvyšší účinnosti; HRIzmjerenaulazna električnasnaga pri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-konttributtal-enerġjaelettrikimkejjel fl-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPuterea electrică de intrare măsurată la punctul de eficienţă maximă ; EL Ηλεκτρική ισχύς που απορροφάται στο σημείο μέγιστης απόδοσης
Nominalpowerof the lighting system	WL	**0.0**	W	ITPotenzanominale del sistema di illuminazio ne; BGНоминалнамощностна осветителната система;FIValaistusjärjestelmännimitelisteho; LVApgaismas sistēmas nominālā jauda; PTPotência nominal do sistema de iluminação; SVNiskvinamot sikten da av sietjevanje; FRPuissancenominale du système d'éclairage;CSJmenovitý příkon světlového systému; HRNominalnasnaga sustava za osvjetljavanje; MTI-qawwanominali tas-sistemat-tad-dawl; ROPuterea nominală a sistemului de iluminat; ELΟ ν ο μ α σ τ ι κ ή ι σ χ ύ ς τ ο υ σ υ σ τ ή μ α τ ο ς φ ω τ ι σ μ ο ύ
Averageillumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	**0**	lux	ITIl luminamento medio del sistema di ilumi-nazionesulla superficiedi cottura; BGСредноосветяванетонасистемазанагряванесъссъдовете;FIValaistusjärjestelmänkeskimääräinenvalais-tusvoimakkuuskeittopinnella ; LVApgaismassistēmas nodrošinātais vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas;PTIluminação média produzidapelo sistema de iluminação na superfície de cozedura; SVPovprečnaosvetljenost kuhalne površine,kijo zagotavlja sistem za osvetljevanje; FRÉclairementmoyen du système d'éclairagesur la surfacede cuisson ; CSPrůměrné osvětlení varnéhopovrchuvešlo-vacímsystémem; HRPrječnaosvjetljenje sustava za osvjetljavanjena kuhanje ; MTI-luminazzjonimedja tas-sistemat-tad-dwal fuq il-wiċċ ħat-tisjir; ROIluminareamedie a sistemului de iluminat pe suprafaţade gătit ; ELΜέσοφωτισμόςτουσυστήματος φωτισμούστηεπιφάνειαμαγειρέματος

ATENCIÓN AL CLIENTE FRANCIA

Para obtener más información sobre nuestros productos o para contactarnos:
> consulte nuestra página web:
www.dedietrich-electromenager.com

> escríbanos un correo a la siguiente dirección postal:

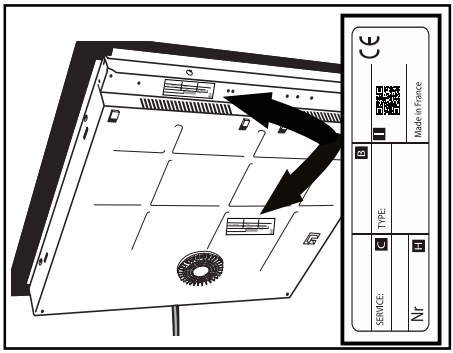
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX
FRANCE

PIEZAS ORIGINALES

Si se debe realizar una intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente piezas de recambio certificadas originales.

INTERVENCIONES FRANCIA

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



B: Referencia de ventas
C: Referencia del servicio
H: Número de serie
I: Código QR

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.

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BVCert.6011825

De Dietrich, jonka tuotantolaitokset sijaitsevat Orléansissa ja Vendômessä Ranskassa, käyttää huippuosaamistaan ja poikkeuksellista taitotietoaan huolellisesti viimeisteltyjen huippuluokan tuotteiden suunnitteluun ja valmistukseen. Monet kodinkoneistamme on sertifioitu Origine France Garantie -merkinnällä, joka todistaa, että ne on valmistettu Ranskassa.
Tämä merkki takaa ei ainoastaan laitteidemme laatua ja kestävyyttä, vaan myös niiden jäljitettävyyden ja osoittaa niiden alkuperän selkeästi ja objektiivisesti.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SISÄLLYSLUETTELO

FI

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET 4

YMPÄRISTÖ 6

YMPÄRISTÖNSUOJELU 6

Energiansäästöohje 6

ASENNUS 7

PAKKAUKSEN PURKAMINEN 7

Upotus kalusteeseen 8

Sähkökytkentä 9

LAITTEEN KUVAUS 15

NÄYTTÖ 15

LAITTEEN KÄYTTÖ 17

Asetusten hallinta 17

ASTIAN VALINTA 17

LIEDEN VALINTA 18

KÄYNNISTYS-SAMMUTUS 19

TEHON ASETUKSET 19

Suora käyttö 20

AJASTIMEN ASETUKSET 21

OHJAUSPAINIKKEIDEN LUKITUS (lapsilukko) 21

KYPSENNYSTOIMINNOT 22

Boil-toiminto 27

Grillitoiminto 27

Ryöppäystoiminto 27

TURVALLISUUS JA SUOSITUKSET 30

HUOLTOTOIMET 32

Keittotason huolto 32

Anturin huolto 32

SISÄLLYSLUETTELO

FI

VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS 33
Käyttöönoton yhteydessä 33
Käynnistyksen yhteydessä 33
Käytön aikana 33
EKOLOGISEN SUUNNITTELUN TAULUKKO 35
HUOLTO- JA VARAOSAPALVELU 36

LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE TULEVIA TARPEITA VARTEN.
Nämä ohjeet ovat ladattavissa valmistajan Internet-sivuilta.

Tämä laite täyttää niiden eurooppalaisten direktiivien ja säännösten vaatimukset, joiden alainen se on.
Vähintään 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat puutteellisia, tai joilta puuttuu käyttökokemusta ja -taitoa, saavat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan asianmukaisesti tai jos heitä on opastettu laitteen käyttämisessä siten, että he osaavat käyttää laitetta turvallisesti ja ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat.
Älä anna lasten leikkiä laitteella.
Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
Alle 8-vuotiaat lapset on hyvä pitää etäällä laitteesta, ja laitteen lähellä ollessaan heitä on valvottava jatkuvasti.
Keittotaso on varustettu lapsilukolla, jolla laitteen käyttö voidaan estää käytön päätyttyä tai käytön aikana (katso kappale: lapsilukon käyttö).

Laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumenevia osia.
Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa pinnalle, sillä ne saattavat kuumentua.

HUOMIO: kypsentämistä on valvottava. Lyhyt kypsennys vaatii jatkuvaa valvontaa.
Tulipalon vaara: älä jätä mitään ylimääräisiä tavaroita keittoalueille.
Kypsentäminen keittotasolla öljyllä tai rasvalla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan sammuta laite ennen kuin peität liekin esimerkiksi kannella tai palosuojakankaalla.

Mikäli pintaan tulee murtumia, kytke laite pois käytöstä sähköiskujen välttämiseksi.
Älä käytä keittotasoa ennen keraamisen tason vaihtoa.
Tasot on kytkettävä sähköverkkoon moninapaisella katkaisijalla voimassa olevien asennusmääräysten mukaan. Virrankatkaisumene-

telmä on asennettava kiinteään johtojärjestelmään. Keittotasosi on tarkoitettu toimimaan 50 tai 60 Hz:n (50 Hz / 60 Hz) taajuudella ilman erityisiä toimenpiteitä puoleltasi.
Laite on kytkettävä normalisoidulla sähköjohdolla, jonka johdinten määrä riippuu halutusta kytkentätyypistä (katso Asennus-kappale)”
Jos virtajohto vioittuu, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä tehtävä valmistajan, tämän huoltopalvelun tai jonkun muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön toimesta.
Varmista, ettei mikään keittotason läheisyyteen kiinnitetty virtajohto pääse koskettamaan mitään keittotason osaa.

⚠ **VAROITUS** : Jotta keittotaso ja sydämen tahdistimet eivät häiritsisi toistensa toimintaa, on myös tahdistimen oltava vastaavien määräysten mukainen. Pyydä lisätietoja tuotteen valmistajalta tai lääkäriltäsi.
Käytä vain valmistajan kypsennyslaitteelle valmistamia liesisuojia, joihin on viitattu tässä ohjekirjassa tai jotka tulevat laitteen mukana. Sopimattomien suojien käyttö voi aiheuttaa vahinkoja.
Vältä astioiden aiheuttamia iskuja: keraaminen keittotaso on erittäin kestävä, mutta ei kuitenkaan särkymätön.
Älä aseta astian kuumaa kantta keittotason päälle. Imukuppiefekti voi vahingoittaa alla olevaa keraamista keittotasoa. Vältä astioiden hankausta, jotka voivat pitkällä aikavälillä vaurioittaa keraamisen päällisen pintaa.
Älä koskaan käytä kypsennyksen aikana alumiinifoliota. Älä koskaan aseta keittotason päälle alumiiniin tai alumiinipakkaukseen pakattuja tuotteita. Alumiini voi sulaa ja vahingoittaa keittotasoa.
Älä säilytä keittotason alla olevassa tilassa puhdistusaineita tai tulenarkoja aineita.
Älä koskaan käytä höyryä keittotason puhdistamiseen.
Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä etäohjausjärjestelmällä.
Käytön jälkeen sammuta keittotaso ohjaimilla äläkä luota pelkästään kattilantunnistimeen.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tämä symboli tarkoittaa, että tämän laitteen heittäminen kotitalousjätteeseen on kiellettyä. Laite sisältää monia kierrätyskelpoisia materiaaleja. Laite on merkitty tällä symbolilla, joka osoittaa, että käytetyt laitteet on vietävä sopivaan keräyspisteeseen. Ota yhteys jälleenmyyjääsi tai paikkakuntasi teknisiin palveluihin saadaksesi tietoa asuinpaikkasi lähellä sijaitsevista käytettyjen laitteiden keräyspisteistä. Valmistajan järjestämä laitteiden kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin (sähkö- ja elektroniikkaromut) mukaisesti.
Osa laitteen pakkausmateriaaleista voidaan myös kierrättää. Tue kierrätystä ja suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin keräyspisteisiin. Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästäsi yhteistyöstä.

Energiansäästöohje

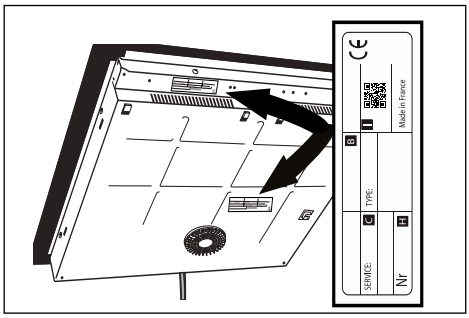
Ruoanvalmistus hyvin istuvan kannen kanssa säästää energiaa. Jos käytät lasikantta, voit täydellisesti valvoa kypsennystä.

• 1 ASENNUS

PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Poista kaikki suojausmateriaalit keittotasosta

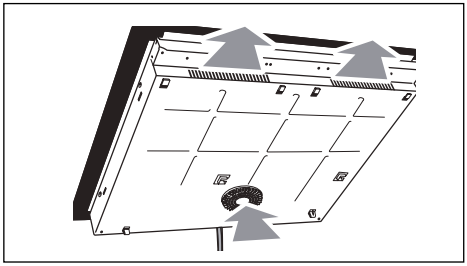
Tarkista ja noudata kaikkia laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuja ominaisuuksia. Lue alla olevista kentistä tyyppikilven huolto- ja normityyppiviitteet tulevaa käyttöä varten.



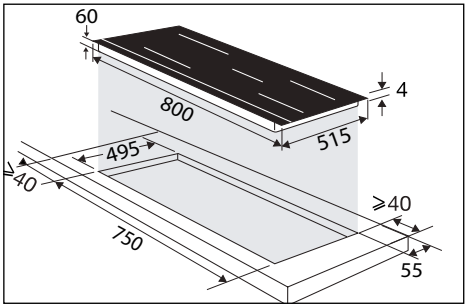
Huolto:	Tyyppi:

Upotus kalusteeseen

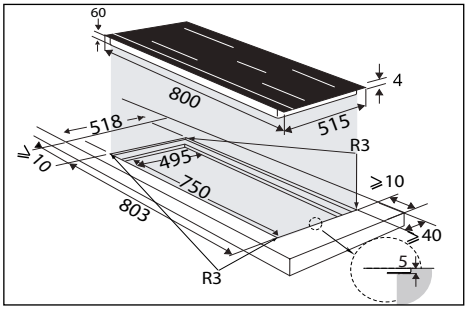
Tarkista, että ilman tulo- ja lähtöaukot ovat esteettömiä. Ota huomioon keittotason upotukseen tarkoitetun kalusteen mitat (millimetreissä).
Ota huomioon, että keittotasosi edellyttää erityistä kalusteeseen upotusta. Kyseessä ei nimittäin ole perinteinen keittotaso. Ota huomioon, että imujärjestelmän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



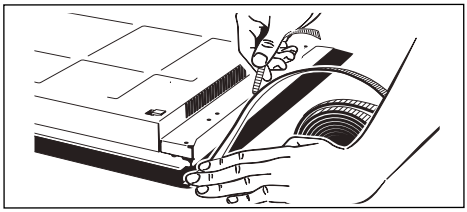
- Upotus työtasoon (katso kaavio)



- Asennus työtason pintaan (katso kaavio)



Liimaa tiiviste koko keittotason lasin ympärille.

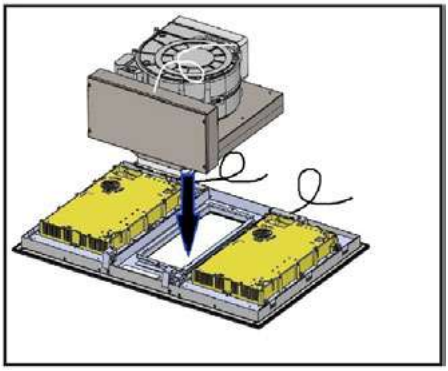


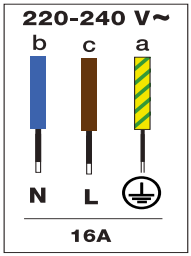
Sähkökytkentä

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

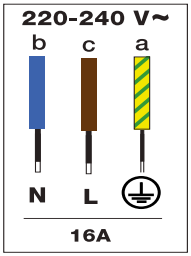
Tunnista keittotasosi kaapelityyppi (mallin mukaan) säikeiden määrien ja värin mukaan.

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.

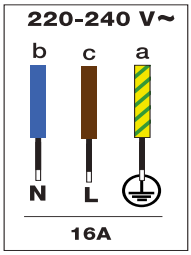




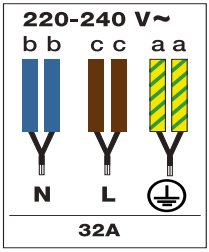
Vasemman puolen alue



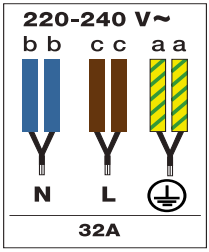
Oikean puolen alue



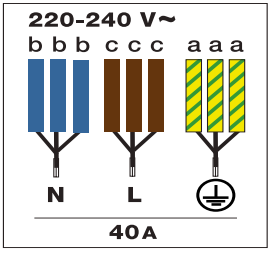
Huppu



Yhdistelmä oikea ja vasen alue

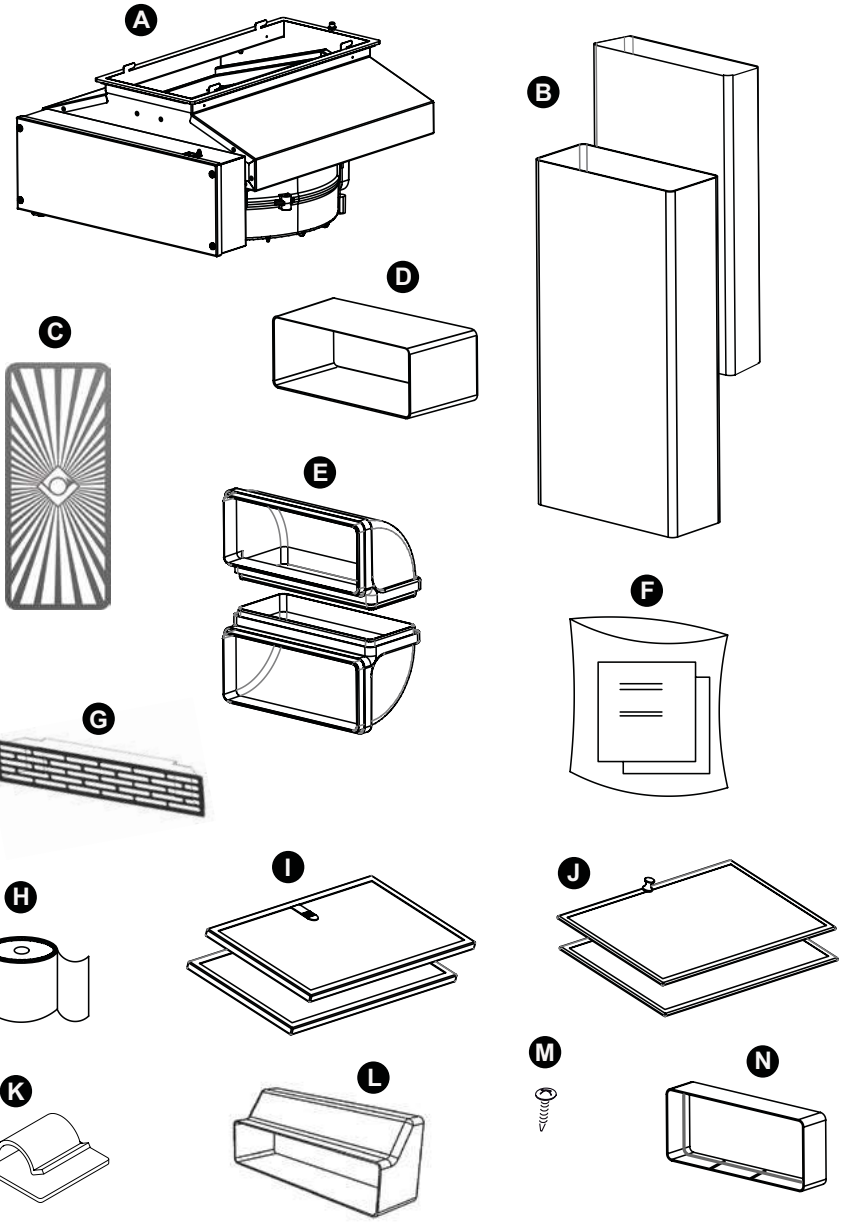


Yhdistelmä 1 alue + huppu



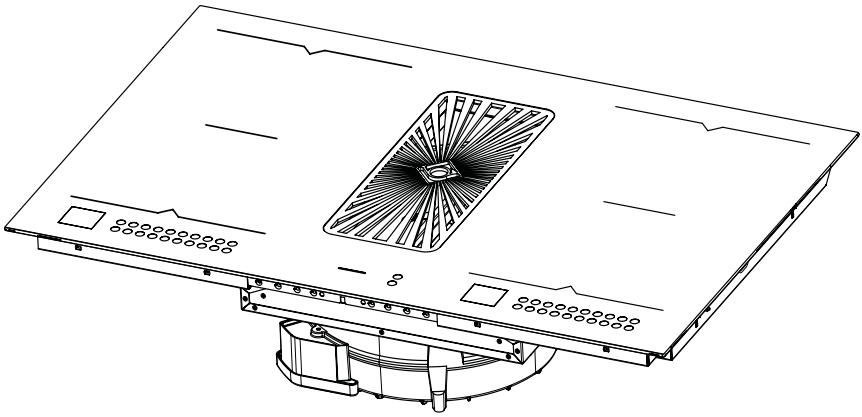
Yhdistelmä oikea, vasen alue + huppu

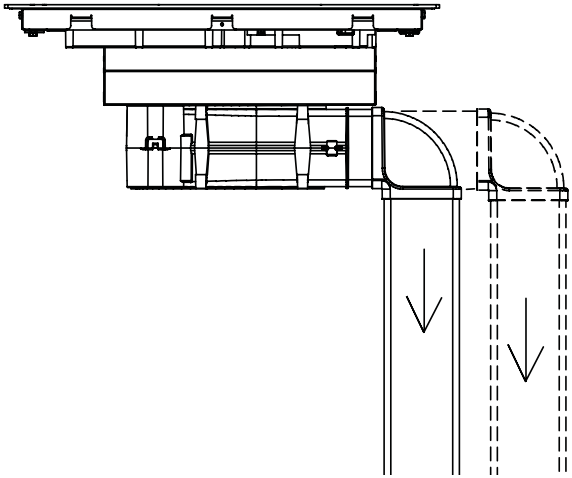
Liesituulettimen lisävarusteet



Tunnisteet

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

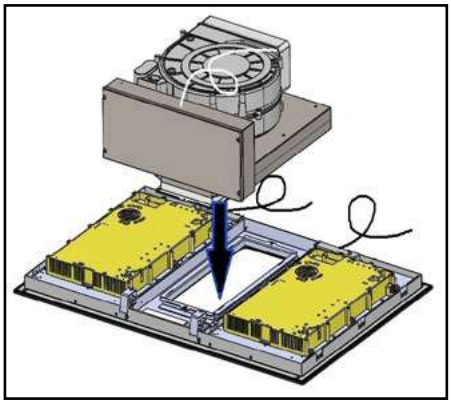




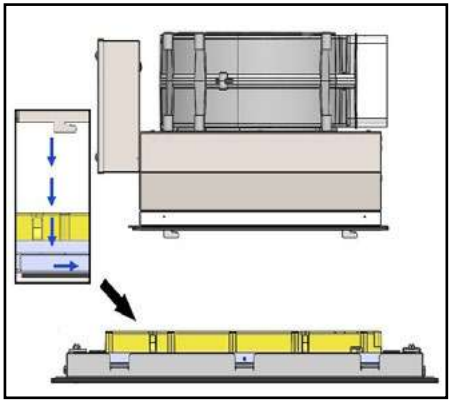
Ennen asennustoimenpiteitä varmista, että laite on kytketty irti sähköverkosta.

Tekniset toiminnot

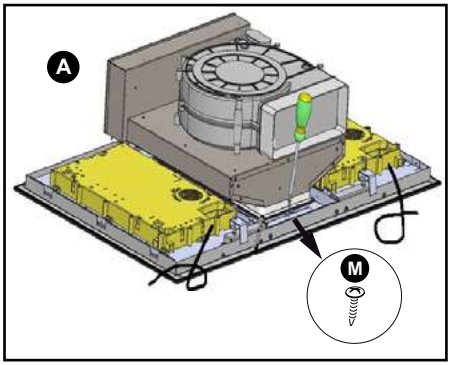
Aseta ympäri käännetty keittotaso sopivalle pinnalle varmistamalla, että lasipinta ei naarmuunnu. Poista liesituuletin pakkauksesta ja asenna se kuvan osoittamalla tavalla.



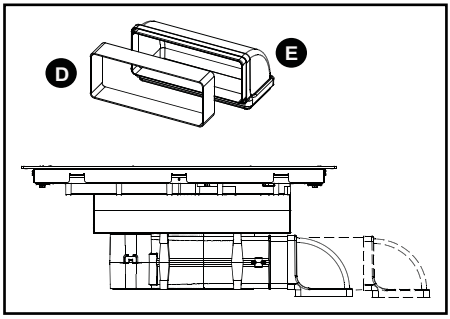
Suodattavan liesituulettimen metallikoukut on asetettava niille tarkoitettuihin reikiin kuvan osoittamalla tavalla.



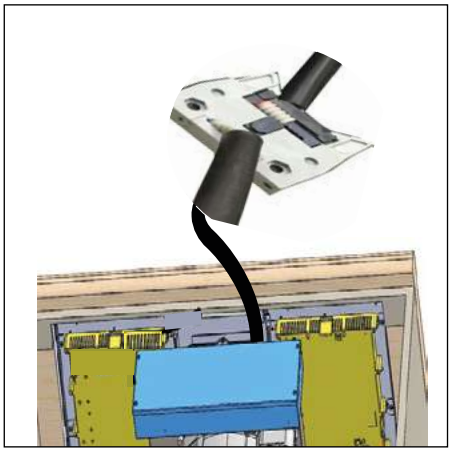
Kun liesituuletin (A) on kiinnitetty keittotasoon, kiinnitä se mukana tulevalla ruuvilla (M) kuvan osoittamalla tavalla.



Jatka asennusta asettamalla sovitin (D) ja kulmapala (E).

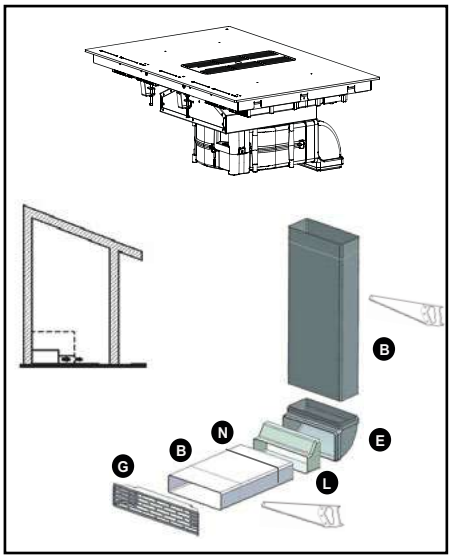


Keittotason lasin alapuolella olevat ohjaukset toimivat kaapelilla, joka on kytkettävä ohjauskoteloon.

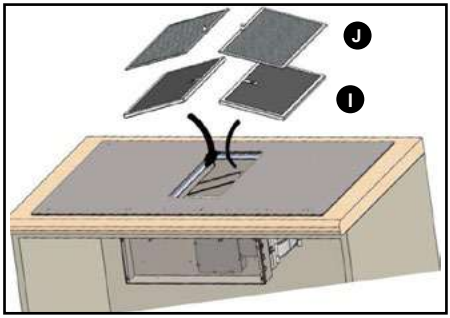


Upota liesituulettimella varustettu keittotaso kalusteeseen.

Jos laite toimii kiertoilmalla



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

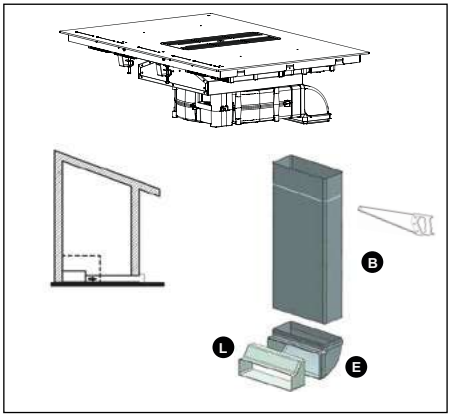


Hiilisuodattimet (I) sijaitsevat aivanrasvasuodatinten (J) alapuolella, ja ne on asennettava ennen rasvasuodattimia. Putkijohtosarja (B) ja ritilä (G) (pääty asennettava kalusteeseen) toimitetaan tuotteen mukana.

Vinkki

Katkaise putkijohdot metallisahalla.

Jos laite toimii poistoilmalla



Mukana toimitettava vastaventtiili (L) on asennettava.

Vinkki

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

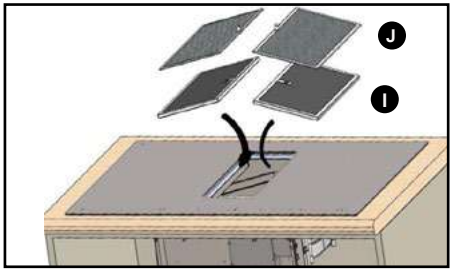
Tuulettimen ilman ulostuloaukkoon liitetyn putken poikkileikkauksen on oltava jatkuvasti 220x90 mm. Putken valmistusmateriaalin on oltava voimassa olevien lakien hyväksymä. Yllä mainittujen ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa tehokkuuteen tai melutasoon liittyviä ongelmia, joita takuu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

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

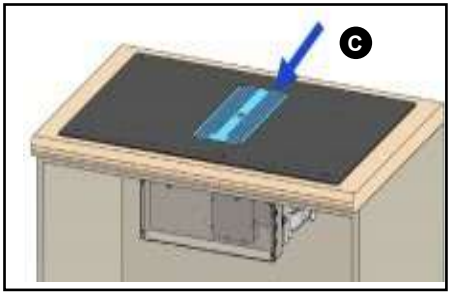
Tuote on varustettu 220 x 90 mm kokoisilla putkilla.

Viimeistelytoiminnot

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



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



Sähköliitännät

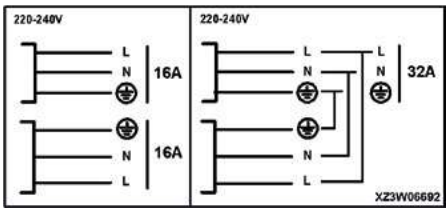
Tuote on kytkettävä sähköverkkoon voimassa olevia paikallisia ja kansainvälisiä säännöksiä noudattamalla.

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

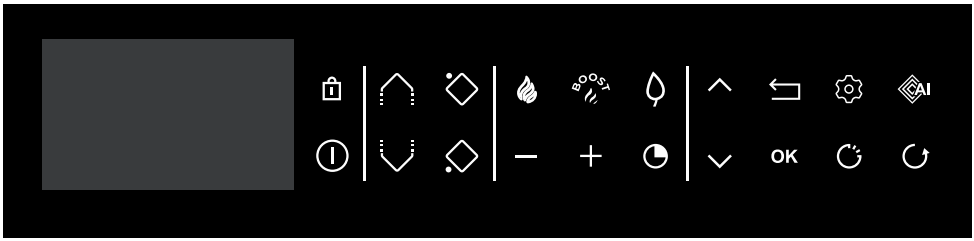
Sähköverkon kytkentä on suoritettava pistotulpalla, ja loppukäyttäjä voi myös suorittaa sen.

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

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



NÄYTTÖ



Näppäimistön selitykset

Virtakatkaisin

Lukitus / Clean Lock

Horizone (mallikohtainen)

Keittoalueen valinta

Teho- ja aika-asetukset

Ajastin

Selaus (ylös/alas)

Palaa takaisin

OK Hyväksy / OK

Asetukset

Suora käyttö

Teho

BOOST Boost

Toiminto

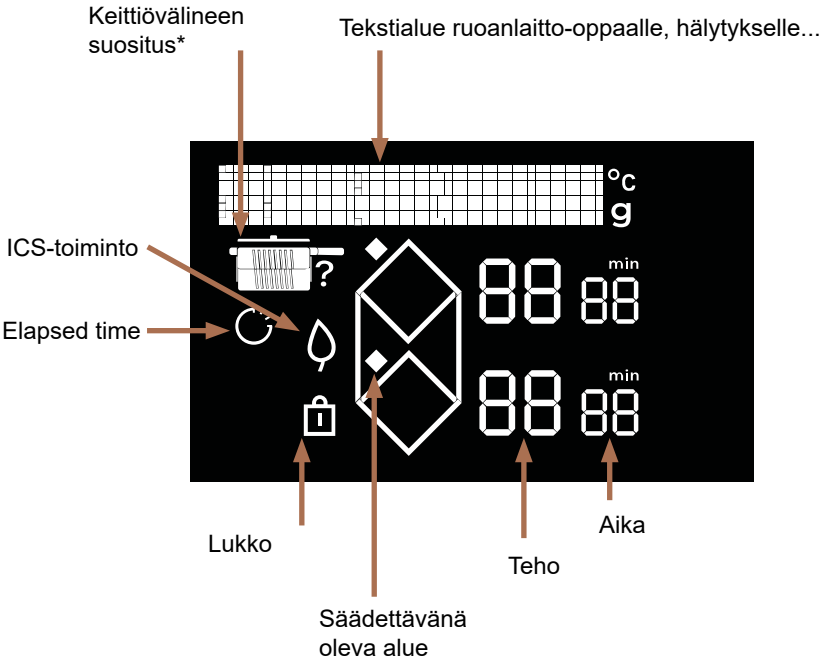
ICS-toiminto

Elapsed time -toiminto

CAI Ruoanlaiton avustustoiminto

Recall-toiminto

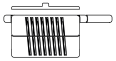
Näytön selitykset

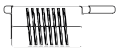


*** Keittiövälineen suositus**

Paistinpannu

Paistinpannu kannella

 Kattila kannella

 Kattila

Kun käynnistät keittotason ensimmäisen kerran, voit personoida eri toimintoja.

ASETUSTEN HALLINTA

Paina painiketta ⚙ ja mene asetuksiin:

- **Kieli** (oletuskieli ranska)
- **Kirkkaus** (5 mahdollista tasoa)
- **Ylläpito**: Jos sinulla on ongelmia, voit siirtyä Ylläpitovalikkoon. Kun otat yhteyden huolto- ja varaosapalveluun, sinulta saatetaan kysyä vianmääritystarkoituksissa näytössä näkyviä koodeja. «Alusta uudelleen» -vaihtoehdolla voit palauttaa uunin tehdassäätöasetukset.

Voit liikkua valikossa painikkeilla ⌄ ja ⌃.

Painamalla painiketta ⮌ voit palata valikossa taaksepäin ilman muokkauksia.

Vahvista valintasi painamalla **OK**.

⚠ **Varmista, että valittu tehotaso on sähkötaulun sulakkeiden mukainen.**

ASTIAN VALINTA

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

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

⚠ **Vältä asettamasta astioita ohjausnäppäimistön päälle.**

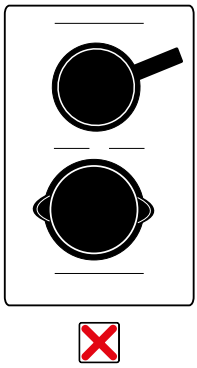
LIEDEN VALINTA

Keittotasollasi on useita liesiä, joihin voit asettaa astiasi. Valitse liesi astian koon mukaan.

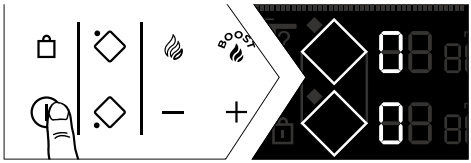
Jos astian pohja on liian pieni, tehon merkkivalo vilkkuu ja liesi ei toimi, vaikka astian materiaali sopisi induktioliedelle. Älä käytä astioita, joiden halkaisija on liettä pienempi (katso taulukko).

Lieden halkaisija (cm)	Lieden maksimiteho (W)	Astian pohjan halkaisija (cm)
Horizone	4800	18 - Soikea - Kala-astia
1/2 alue	2800	11 -22

Kun käytät useita liesiä samaan aikaan, taso jakaa tehon, jotta se ei ylitä tason kokonaistehoa. Kun käytät maksimitehoa (Boost) usealla liedellä samaan aikaan, aseta astiat parhaalla mahdollisella tavalla liesien päälle ja vältä alla olevia asetelmia.

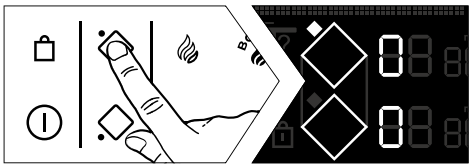


⏻ KÄYNNISTYS-SAMMUTUS

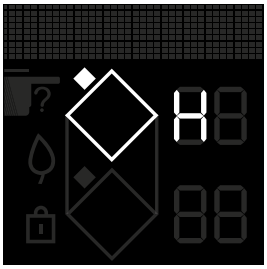


Paina painiketta ⏻.
«0» näkyy kullakin käytettävissä olevalla liedellä 8 sekunnin ajan.
Keittotaso tunnistaa automaattisesti astiat.

Kun astia tunnistetaan, «0» vilkkuu pisteen kanssa tunnistetulla alueella. Nyt voit säätää haluamasi tehon. Jos et valitse tehoa, keittotaso sammuu automaattisesti.
Jos yhtään astiaa ei tunnisteta, valitse liesi:



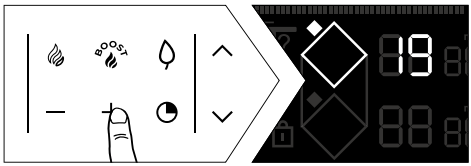
Alueen/tason sammutus



Paina pitkään alueen painiketta ◇, kuulet pitkän äänimerkin ja näyttö sammuu tai symboli “H” (jälkilämpö) näkyy näytössä.
Paina painiketta ⏻ sammuttaaksesi keittotason kokonaan.

TEHON ASETUKSET

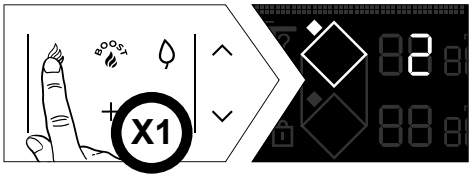
Paina painiketta + tai - säätääksesi tehotason välillä 1–19.

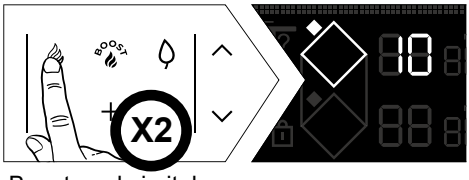


Käynnistyksen aikana voit siirtyä suoraan maksimaaliseen tehoon (lukuun ottamatta tehoa (Boost) painamalla alueen painiketta «-» .

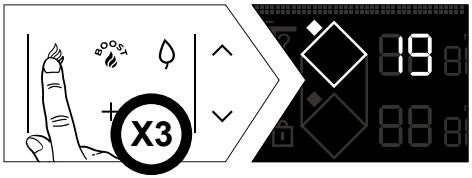
Suora käyttö

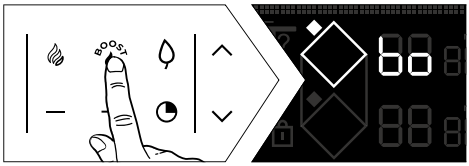
Käytössäsi on kaksi painiketta, joiden avulla pääset suoraan esiasennettuihin tehotasoihin:





Boost: maksimiteho





Tehon ja ajastimen asetus tehdään kuten normaalissa liedessä.
Näitä tehotasoja voi muokata, lukuun ottamatta BOOST-toimintoa.

Tehojen muokkaus:
Keittotason on oltava sammutettu ja näytön päällä:
- Näytöllä näkyy kaksi ruutukuvioita, joiden avulla pääset suoraan asetuksiin.

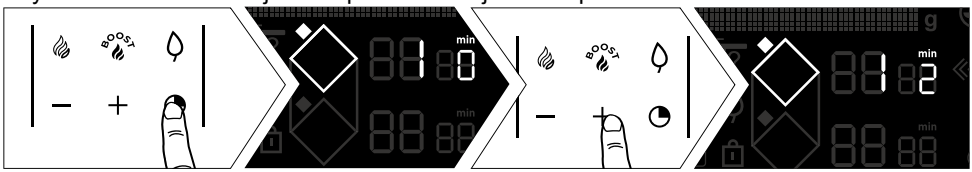
• Ensimmäinen vaihe
- Valitse painamalla painiketta pitkään.
- Säädä uusi teho 1 ja 3 välillä (lämpimänä pito) painamalla painiketta + tai - .
- äänimerkki vahvistaa valinnan.

• Toinen vaihe
- Toista yllä oleva asetus
- Säädä uusi teho 4 ja 11 välillä (haudutus) painamalla painiketta + tai - .
- äänimerkki vahvistaa valinnan.

• Kolmas vaihe
- Toista yllä oleva asetus
- Säädä uusi teho 12 ja 19 välillä (ruskistus) painamalla painiketta + tai - .
- äänimerkki vahvistaa valinnan.

AJASTIMEN ASETUKSET

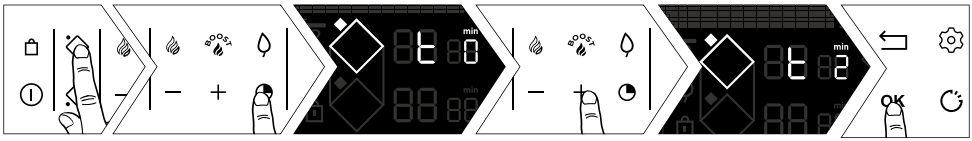
Kussakin keittoalueessa on oma ajastin. Se voidaan ottaa käyttöön heti, kun kyseinen keittoalue on käytössä.
Käynnistä tai muokkaa ajastinta painamalla ajastimen painiketta .



Erittäin pitkän ajan säädön helpottamiseksi voit siirtyä suoraan 8 tuntiin painamalla pitkään painiketta -.
Painamalla - vähennät tunteja 2 tuntiin ja sitten 99 minuuttiin.
Kypsennyksen jälkeen näytössä näkyy 0 ja kuulet äänimerkin. Sammuta painamalla mitä tahansa kyseisen keittoalueen ohjauspainiketta. Äänimerkki sammuu automaattisesti hetken kuluttua. Sammuta ajastin kypsennyksen aikana painamalla samanaikaisesti painikkeita + ja -.

Itsenäinen ajastin

Tällä toiminnolla voit ajastaa tapahtuman ilman kypsennyksen aloittamista valitsemalla ei-käytössä olevan alueen.
Voit sammuttaa ajastimen painamalla lieden valintapainiketta pitkään.



OHJAUSPAINIKKEIDEN LUKITUS (lapsilukko)

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

Lukitus

Paina painiketta (lukko), kunnes lukitussymboli ilmestyy näyttöön ja äänimerkki vahvistaa valintasi.

Käytön aikana lukittu keittotaso

Kun painat käytössä olevien alueiden teho- tai ajastinpainikkeita:
Symboli alkaa vilkkua.

Lukituksen poistaminen

Paina painiketta , kunnes lukitussymboli häviää näytöstä ja äänimerkki vahvistaa valintasi.

CLEAN LOCK -toiminto

Tällä toiminnolla voit lukita keittotasosi väliaikaisesti puhdistuksen ajaksi. Clean Lock -toiminnon aktivointi:

Paina lyhyesti painiketta

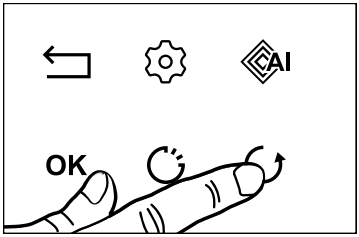
Kuulet äänimerkin ja symboli vilkkuu näytöllä.

Ennalta määritellyn ajan jälkeen lukitus poistuu automaattisesti käytöstä. Kuulet tuplaäänimerkin. Voit sammuttaa Clean lock -toiminnon milloin tahansa painamalla pitkään painiketta .

KYPSENNYSTOIMINNOT

RECALL-toiminto

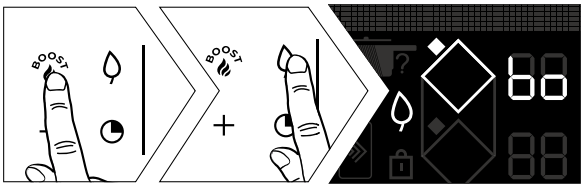
Tämä toiminto näyttää kaikkien alle kolme minuuttia sammuksissa olleiden liesien viimeisimmät teho- ja ajastinasetukset.
Käyttääksesi toimintoa keittotason lukituksen on oltava vapautettu.
Paina käynnistys-sammutuspainiketta ja paina sitten painiketta



Kun keittotaso on käytössä, toiminto muistuttaa alle 30 sekuntia sammuksissa olleiden liesien teho- ja ajastinasetukset.
Recall-toiminto ei toimi «keittotason sammuttamisen jälkeen».

ICS-toiminto (Intelligent Cooking System)

Tällä toiminnolla voit optimoida lieden valintaa käytettyjen astioiden halkaisijan koon mukaan. Toimi seuraavasti:
- aseta astia liedelle (esim. Ø28 cm).
- paina boost ja sitten .

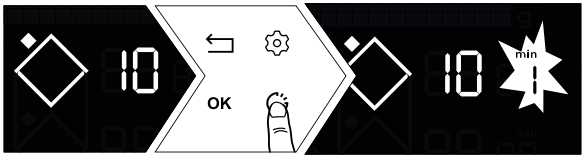


HUOMAUTUS: Keittotason on oltava kylmä tämän toiminnon käyttämiseksi.

- joko valittu liesi sopii parhaiten astialle ja katoaa näytöltä jättäen näkyviin alkuperäiset kypsennysparametrit.
- tai valittu liesi ei ole sopivin mahdollinen astialle, jolloin näytössä näkyy parhaiten sopiva liesi ja asetukset siirretään automaattisesti tälle liedelle

ELAPSED TIME -toiminto

Tällä toiminnolla näet valitun keittolieden tehon viimeisestä muokkauksesta kuluneen ajan.
Käytä toimintoa painamalla painiketta .
Kulunut aika vilkkuu valitun lieden ajastinnäytössä.



Jos haluat, että kypsennys päättyy määritetyn ajan sisällä, paina painiketta , jonka jälkeen paina 5 sekunnin sisällä ajastimen painiketta + lisätäksesi haluamasi kypsennysajan. Kuluneen ajan näyttö muuttuu vilkkumattomaksi 3 sekunnin ajan, jonka jälkeen jäljellä oleva aika näkyy näytössä. Äänimerkki varmistaa valintasi.
Toimintoa voi käyttää ajastimella tai ilman.

Huomautus: jos ajastimessa näkyy aika, odota 5 sekuntia, jotta voit muokata kypsennyksen kestoaikaa
Viiden sekunnin kuluttua ajan voi muuttaa.

Ruoanlaiton valmistustoiminto
Tässä toiminnossa löydät seuraavat tilat: Reseptit / Boil / Grill / Ryöppäys
Keittotasossa on valmistusopas, joka tarjoaa reseptivalikoiman. Tämä kypsennystila valitsee sinulle kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-aineen mukaan.

Keittotason on oltava päällä, paina siirtyäksesi eri toimintoihin.

Kun käytät keittotasoasi Reseptitilassa, suosittelemme, että käytät alla olevia keittiövälineitä. Näyttö suosittelee keittiövälinetyypin reseptin mukaan.

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

Älä aseta astioita ohjausnäytölle, sillä se voi vahingoittaa tuotetta

Reseptien valinta

Saavuttaaksesi optimaaliset kypsennystulokset on suositeltavaa käyttää ruostumattomia teräsastioita kaikille resepteille, lukuun ottamatta lettu- ja pannukakkureseptejä, jotka on optimoitu paksulle pannulle.

Tarjoamme valikoiman ruoka-aineita, joille keittotaso suosittelee ja ohjelmoi automaattisesti kypsennystehon ja -keston tyypin ja halutun määrän mukaan.

Resepti	Ruokatyyppi	Ruoka-aine	Kypsyys (tarvittaessa)
	Liharuoat	Nauta	Ohut Keskikoko Paksu
		Jauhelihapihvi	Tuore Pakastettu
		Lammas	Kotletit
		Possu	Keskikokoinen kotletti Paksu kotletti
		Ankka	Rintapala Ohuet fileepalat
		Siipikarja	Valkoinen Koivet
	Kala ja äyriäiset	Fileet Kalaviipaleet Kalapalat	
		Kokonainen kala	Pieni Pyöreä Ruokalaji
		Taskuravut	Haudutettu Haudutettu ECO*
		Katkaravut	Haudutettu Haudutettu ECO* Grillattu
		Sinisimpukat	
		Kampasimpukat	
	Vihannekset	Tomaatit Kesäkurpitsat Munakoisot Paprikat Sipulit	
		Sienet	Viipaloidut Kokonaiset
		Pestyt perunat	
		Pinaatti	

Reseptien valinta

Resepti	Ruokatyyppi	Ruoka-aine	Kypsyys (tarvittaessa)
	Jälkiruoat	Sulatettu suklaa Letut Pannukakut Briossi/ylijäämäleipä Karamelli	
	Munat	Paistetut munat Munakas Munakokkeli Löysät munat Pehmeät munat Kovat munat Viiriäisen munat	
	Pastat/riisi	Kuivapasta Tuore pasta	Pennepastat ECO*-penne Spagetit ECO*-spagetit Tagliatellit ECO*-tagliatellit Simpukkamakaronit ECO*-simpukkamakaronit Täysjyvä
		Riisi	Valkoinen Täysjyvä Musta

* ECO-resepteillä tarkoitetaan passiivista kypsennystä, joka säästää energiaa ja käyttää jälkilämpöä. Kannen ansiosta lämpö säilyy kattilan sisällä keittotason sammuttamisen jälkeen, mikä mahdollistaa kypsennyksen jatkamista ECO-toiminnolla esimääritellyn ajan.

Boil-toiminto

Tällä toiminnolla voit kiehauttaa ja pitää tietyn vesimäärän kiehumispisteessä ilman että vesi kiehuu yli valmistaessasi esimerkiksi pastaa.
Aseta astia liedelle.
Säädä haluttu veden määrä (0,5–6 litraa) painikkeilla ⌄ / ⌃.
Keittotaso ehdottaa sopivimman lieden.
Hyväksy valinta painamalla **OK**
Kypsennys käynnistyy.
Kuulet äänimerkin, kun vesi saavuttaa kiehumispisteen ja näytön viesti pyytää sinua lisäämään ruoka-aineet. Kun se on tehty, vahvista painamalla **OK** -painiketta.
Aika ja teho näkyvät näytöllä. Voit säätää niitä halutessasi. Kuulet äänimerkin kypsennyksen lopussa.

HUOMAUTUS: On tärkeää, että veden lämpötila on ympäröivän lämpötilan lämpöistä kypsennyksen alussa, sillä muuten lopullinen tulos vääristyy.
Älä käytä tämän toiminnon aikana valurautapohjaista astiaa tai kantta. Voit myös käyttää toimintoa kaikkien kiehuvassa vedessä kypsennettävien ruoka-aineiden kypsentämiseen.

Grillitoiminto

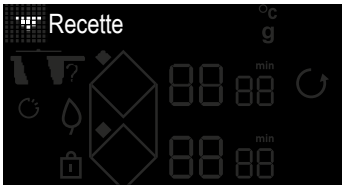
Tämä toiminto mahdollistaa De Dietrich -grillilisävarusteen käytön yhdistetyllä alueella grillattaessa ruokia, mikä estää ylikypsennyksen ja ylimääräisen rasvan. Grillilisävaruste ei sisälly keittotasoon, vaan se on saatavana jälleenmyyjältäsi.

Ryöppäystoiminto

Tällä kypsennystekniikalla voit kypsentää vihanneksia kiehautuspisteen saavuttavalla vedellä muutaman minuutin ajan. Upota ne sitten jäiseen veteen kypsennyksen keskeyttämiseksi.
Näin voit säilyttää vihannesten värit ja niiden rakenteen. Tällä toiminnolla voit valmistaa vihanneksia kiehauttamalla ne enintään 5 minuuttia.
Valitse vesimäärä, johon vihannekset upotetaan.
Aseta ruoka-aineet sisältävä astia liedelle.

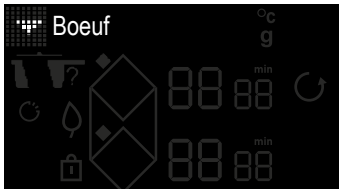
Esimerkki naudanlihareseptistä:

» Käynnistä keittotaso ⏻
» Paina painiketta

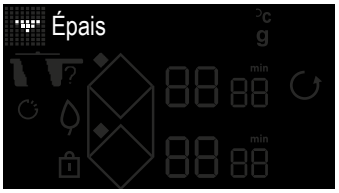


» Valitse «Reseptit»-valikko painikkeilla ⌄ / ⌃
» Vahvista «Reseptit»-valikon valinta painikkeilla **OK**

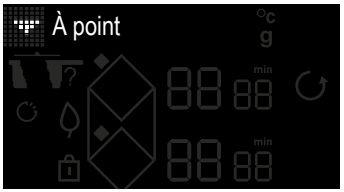
» Valitse «Liharuoat»-valikko painikkeilla ⌄ / ⌃
» Vahvista «Liharuoat»-valikon valinta painikkeilla **OK**



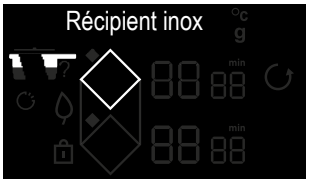
» Valitse «Naudanliha»-valikko painikkeilla ⌄ / ⌃
» Vahvista «Naudanliha»-valikon valinta painikkeilla **OK**



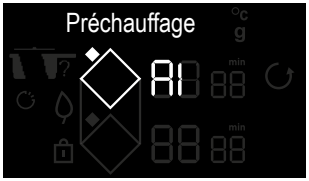
» Valitse naudanlihapalan paksuus painikkeilla ⌄ / ⌃
» Vahvista valittu paksuus painikkeilla **OK**



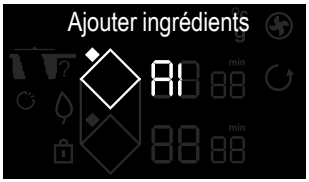
» Valitse haluamasi kypsennystaso painikkeilla ⌄ / ⌃
» Vahvista valittu taso painikkeella **OK**.



» Keittotason näyttö suosittelee astian sekä sopivan alueen optimaalisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi.
» Vahvista **OK**-painikkeella.
» paina **ON / OFF**-painiketta.

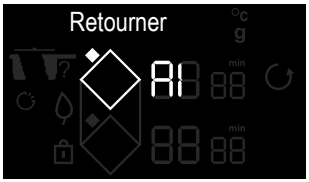


» Kun olet asettanut keittiövälineen alueelle, vahvista painikkeella **OK**
» Tyhjiön esilämmitysvaihe käynnistyy.



» Esilämmityksen lopussa keittotason näyttö pyytää sinua asettamaan naudanlihapalan.

» Kun olet asettanut lihapalan, paina painiketta **OK**
» Naudanlihapalan ensimmäisen puolen kypsennysaika alkaa kulua.



» Ajan kuluttua näyttö pyytää sinua kääntämään lihapalan.
» Kun olet kääntänyt lihapalan, paina painiketta **OK**
» Toinen kypsennysvaihe alkaa.

» Kypsennyksen lopussa keittotasosta kuuluu sarja äänimerkkejä.
» Painamalla painiketta ^ voit lisätä kypsennysaikaa.

Huomautus: Ennen kypsennyksen päättymistä, jos «min» vilkkuu, voit säätää kypsennysaikaa painamalla ◔ ja sitten painiketta + tai -.

TURVALLISUUS JA SUOSITUKSET

Jälkilämpö

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

Näytössä näkyy tällöin symboli “H”.

Vältä koskemasta kyseisiä alueita.

Lämpötilan rajoitin

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

Suojaus ylivuotamisen aikana

Tason sammutus käynnistyy seuraavassa kolmessa tapauksessa:

- nesteen vuotaminen tasolle ja ohjauspainikkeiden päälle.
- painikkeiden päälle jätetty kostea liina.
- ohjauspainikkeiden päälle asetettu metallinen esine.

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

Näissä tapauksissa symboli ━ näkyy näytössä ja äänimerkki kuuluu.

«Auto-Stop»-järjestelmä

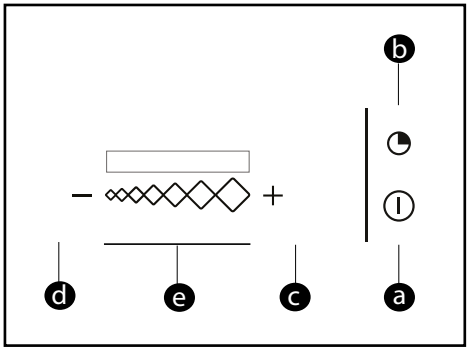
Jos unohdat sammuttaa kypsennyksen, keittotaso on varustettu «Auto-Stop»-turvatoiminnolla, joka sammuttaa automaattisesti unohdetun keittoalueen ennalta määritetyn ajan jälkeen (1–10 tuntia käytetystä tehosta riippuen).

Jos tämä turvatoiminto käynnistyy, keittoalueen sammutus näkyy tekstialueessa symbolina “AS” ja äänimerkki kuuluu noin kahden minuutin ajan. Paina mitä tahansa ohjauspainiketta 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.

3 LAITTEEN KÄYTTÖ



Näppäimistön selitykset

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

Käynnistys

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

Nopeuden säätö

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

Nopeuden automaattinen palautus:

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

Ajastin

Paina ajastinpainiketta pitääksesi tuulettimen 10 minuutin ajan valitsemallasi nopeudella.

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

Suodattimien tukkeutuminen

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

Vinkki

Vältä astioiden hankaamista ritilän päällä.

KEITTOTASON HUOLTO

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

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

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

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

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

ANTURIN HUOLTO

- Puhdista anturi ennen ensimmäistä käyttöä
- Käytä puhdistukseen vain neutraaleja tuotteita, ei hankaavia tuotteita, kiillotustyynyjä, liuotinaineita tai metallisia esineitä.
- Älä pese anturia astianpesukoneessa.
- Anturin tuen voi pestä astianpesukoneessa.

• 5 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS

KÄYTTÖÖNOTON YHTEYDESSÄ

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

Sähkövirta katkeaa tai vain yksi puoli toimii. Keittotason kytkentä on viallinen. Tarkista yhdenmukaisuus (katso sähköliitäntäkappale).

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

KÄYNNISTYKSEN YHTEYDESSÄ

Keittotaso ei toimi ja näppäimistön valonäytöt pysyvät sammuneina. Laite ei saa virtaa. Virransyöttö tai kytkentä on viallinen. Tarkista sulakkeet ja sähkökatkaisin.

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

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

Oletuskoodi F9 : jännite on alle 170 V.

Oletuskoodi 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 suositukset»). Tämä on normaalia toimintaa. Tietyntyyppisten astioiden kanssa kyseessä on keittotason energian siirtyminen astiaan.

Tuuletus on päällä vaikka keittotaso on sammutettu. Tämä on normaalia toimintaa. Se jäähdyttää tason elektronisia osia.

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

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

		Symbol	Value											Unit	
Model identification			LUCE2C2F	LUCF2C6F											FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σύμβολο EN: Symbol ES: Símbolo IT: Simbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol. FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμητική τιμή EN: Value ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värde. FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning.
Rating plate															FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskilt DE: Typenschild EL: Πινακίδα στοιχείων EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **												FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** *FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcia SV: Induktion*
Total power			7400	7400										W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύς EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	4											FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών καιή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los fogos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller ytor för tillagning
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **												FR: Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS: Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA: Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massekogeplader) DE: Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL: Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δι ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN: Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES: Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT: Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL: Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL: Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płytyjitej) PT: Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK: Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV: Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø												cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA: For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL: Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στο πλησιέστερο 5 mm EN: For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL: Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK: V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV: För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø												cm	
	3	Ø												cm	
	4	Ø												cm	
	5	Ø												cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	40x23										cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA: For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL: Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στο πλησιέστερο 5 mm EN: For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL: Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK: V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV: För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW	40x23	40x23										cm	
	8	LxW												cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS: Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA: Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES: Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT: Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL: Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL: Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na 1kilogram PT: Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK: Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV: Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180	180										Wh/kg	FR: Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS: Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA: Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption for the hob calculated per kg ES: Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT: Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL: Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL: Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT: Consumo de energia da placa calculado por kg SK: Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV: Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ProductFichecompliantto commissiondelegatedregulation(EU)No65/2014

9000106600

	Value	Unit	
Supplier'sname ortrademark	**DE DIETRICH**		ITIl nome o il marchiodel fornitore;BGИмеили търговскамаркадоставчика;FIvalmistajan nimi tai tavaramerkki;LVpiegādātāja nosaukums vai preču zīme; PTnome do fornecedorou marcacomercial;SVLeverantörensnamn ellervarumärke;FRnom du fournisseurou marque;CSnázev nebo obchodní značka výrobce;HRnaziv ili zaštitni znak proizvođača;MTisem il-forniturjewiż-marka kummerċjali tal-fejgħu; ROdenumireasau marcacomercială a furnizorului;ELΟνομακαιήμαεμπορικήςσημ
Model identifier	**DPH4840BT-01**		ITmodello; BGидентификаторнамодела;FImalli; LVpiegādātāja modeļa identifikators;PTidentificadorde modelo; SVLeverantörensmodellbeteckning; FRmodèle; CSmodel; HRmodel; MT-identifikatur tal-mudell tal-fornitur;ROidentificatorul de model al furnizorului;ELΜοντέλο;
AnnualEnergyConsumption- AEChood	**29**	kWh/a	ITIndice di efficienza energetica;BGГодишнатаконсумацияенергия;Fienergiatehokkuusindeksi;LVenergopatēriņšgadā; PTconsumo anual de energia;SVDenårligaenergiförbrukningen;FRconsommation d'énergieannuelle; CSindex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI- konsum annwali tal-enerġija;ROconsumul anual de energie;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης;
EnergyEfficiencyClass	**A++**		ITclasse di efficienza energetica;BGкласпо енергийнаефективност;Fienergiatehokkuusluokka;LVenergoefektivitātesklase; PTclasse de eficiência energética;SVEnergieffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité énergétique;CSTřídaenergetickéúčinnosti; HRklasa energetskeučinkovitosti; MTI- klassital-effiċjenzaenerġetika;ROclasa de eficienă energetică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	**37.8**	%	ITefficienza fluidodinamica; BGаеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuus; LVhidrodinamiskāefektivitāte ; PTeficiência da dinâmica dos fluidos ; SVflödesdynamiska effektiviteten; FRefficacité fluidodynamique ; CSúčinnédynamickéúčinnosti; HRučinkovitost dinamike fluida; MT-effiċjenza fluwidodinamika;ROeficiena fluido-dinamică; ELΔυναμικήρευστοδυναμικήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiencyclass	**A**		ITclasse di efficienza fluidodinamica; BGкласпо аеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuusluokka; LVhidrodinamiskāsefektivitātes klase; PTclasse de eficiência dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska klassen; FRclasse d'efficacité fluidodynamique du modèle; CSTřídafluidní dynamické účinnosti; HRklasa učinkovitosti dinamike fluida; MT-klassital-effiċjenzafluwidodinamika;ROclasa de eficienă fluido-dinamică;ELΚατηγορίαρευστοδυναμικήςαπόδοσης
Light Efficiency- LEhood	**N.A.**	lux/W	ITefficienza luminosa; BGефективносттанасветяване;Fivaloteho; LVgaismasjauma efektivitāte; PTeficiência de iluminação; SVBelysningseffektivteten;FRefficacité lumineuse; CSsvětelná účinnost; HRučinkovitost svjetla; MTI-effiċjenzatal-tidwil;ROeficiena iluminăr;ELΦωτεινήαπόδοση
Lighting EfficiencyClass	**N.A.**	lux	ITclasse di efficienza luminosa; BGкласпо ефективносттанасветяване;Fivaloteholuokka; LVgaismasjauma efektivitātes klase; PTclasse de eficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité lumineuse du modèle; CSTřídasvětelné účinnosti; HRklasa učinkovitosti svjetla; MT I-klassital-effiċjenzatal-tidwil;ROclasa de eficienă a iluminării;ELΚατηγορίαφωτεινήςαπόδοσης
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	**75.6**	%	ITefficienza di filtraggiodi grassi;BGефективносттанафилтрираненамазнини;Firasvansuodatustehokkuus;LVtauku filtrēšanasefektivitāte; PTeficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektiviteten;FRefficacité de filtrationdes graisses;CSúčinnost filtrace tuků; HRučinkovitost filtriranja masnoća; MTI-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassi;ROeficiena de filtrare a grăsimilor; ELΑπόδοσημετρούμενουτου λίπους
GreaseFilteringEfficiencyclass	**C**		ITclasse di efficienza del filtraggiodi grassi;BGкласът наефективносттанафилтрираненамазнини;Firasvansuodatuksentehokkuusluokka; LVtauku filtrēšanasefektivitātes; PTclasse de eficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité de filtrationdes graisses du modèle; CSTřídaúčinnosti filtracetuků; HRklasa učinkovitosti filtriranjamasnoća; MTI-klassital-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROclasa de eficienă a filtrării grăsimilor; ELΚατηγορίαπόδοσηςτουφίλτρουλίπους
Minimum AirFlowin normaluse	**350**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza minima; BGдебитъттприминималенскорост нанормалноизползване;Fiilmavirtausminimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie minimālā ātrumanormālātrežimā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade mínima; SVLuftflöde vid minimi undernormalbruk;FRdébit d'air à la vitesse minimale ; CSpůtokvzduchu přiminimálním výkonu; HRprotokzrakena maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàminima tal-apparat waqtiuż-u normali;ROdebitul de aer la turaminimă ; ELΡοήμετρουστηνελάχιστηταχύτ
Maximum AirFlowin normaluse	**500**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza massima; BGдебитъттпримаксималнатаскорост нанормалноизползване;Fiilmavirtausmaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie maksimālā ātrumanormālātrežimā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade máxima; SVLuftflöde vidmaximihastighet undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse maximale ; CSpůtokvzduchu přimaximálním výkonu; HRprotokzrakena maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàmassima tal-apparat waqtiuż-u normali;ROdebitul de aer la turaimaximă ; ELΡοήμετρουστημέγιστηταχύτ
AirFlowat intensive/boost setting	**680**	m^3/h	ITflusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BGдебитъттъпанасилителза интензивенрежим;Fiilmavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVgaisa plūsmas ātrumsintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTvalordo fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SV luftflöde vid intensiv-ellerboostinställning ; FRle débit d'air en mode intensif ou «boost» ; CSpůtokvzduchu za podmínekintenzivního nebo zvýšeného používání ; HRprotokzraka u uvjetima intenzivnog korištenjaili pojačanja; MTI-flussital-arjametà t- apparatikun qieġħed fil-modalità ta'użu tal-modalitàintensiva; ROdebitul de aer în modul intensiv sau accelerat; ELΡοήμετρουστο συνθήκεχρήσηςέντονηςεπιτάχυνσηςλειτουργίας
A-weightedSoundPowerEmissionat minimum speed	**54**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A'delle emissioni di rumorealla potenza minima; BGнивотонаакустичнотоналягане,взависимостотшумовото ниворазпределениеспрямовремевключеноскорост; Finel upäästöjen A-painotettuäänitehotaso minimiteholla; LVA-izsvērotāskaņas līmeņa jaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normālārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima ; SVLuftburetakustiskt bullerförA-viktadeljudeffektvid lägsta- vid minimi undernormalbruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérées à la vitesse minimale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přiminimálním výkonu; HRponderirana razina zvuka Aemisije buka na minimalnoj snazi; MTI-emissjonijietukustiċi tal-ġewwata' ħoss fl-arja, ippeżati għall-frekwenza A fil-veloċità minima; ROputereaacustică ponderată A a emisiilorsonore transmise prin aer la turaminimă disponibilă; EL Σταθμισμένηπροστηκήςέκλυσηςπομπώνθορύβουστην ελάχιστηταχύτητα
A-weightedSoundPowerEmissionat maximum speed	**58**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A'delle emissioni di rumorealla potenza massima; BGнивотонакомпенсиранасъсзвуковомощностпри максимална скорост;Finel upäästöjen A-painotettuäänitehotaso maksimiteholla; LVA-izsvērotāskaņas līmeņa jaudas emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normālārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima ; SVLuftburetakustiskt bullerförA-viktadeljudeffektvid lägsta- vid maximihastighet undernormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérées à la vitesse maximale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přimaximálním výkonu; HRponderirana razina zvuka Arazine buke na maksimalnoj snazi; MTI-emissjonijietukustiċi tal-ġewwata' ħoss fl-arja, ippeżati għall-frekwenza A fil-veloċità massima; ROputereaacustică ponderată A a emisiilorsonore transmise prin aer la turaimaximă disponibilă; EL Σταθμισμένηπροστηκήςέκλυσηςπομπώνθορύβουστην μέγιστηταχύτητα
A-weightedSoundPowerEmissionat intensive orboost speed	**64**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A'delle emissioni di rumorein condizioni di uso intenso o boost; BGнивотонакомпенсиранасъсзвуковомощностпри кривнаенергийнаезда интензивенрежим;Finel upäästöjen A-painotettuäänitehotaso intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVA-izsvērotāskaņas līmeņa jaudas emisijas gaisāintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost; SVluftburetakustiskt bullerförA-viktadeljudeffektvid lägsta- vid intensiv-ellerboostinställning ; FRles émissions acoustiques de l'air pondérées à la valeur A n mode intensif ou «boost» ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRponderiranarazina zvuka Arazine buke u uvjetima intenzivnog korištenjaili pojačanja; MTI-emissjonijietukustiċi tal-ġewwata' ħoss fl-arja ippeżati għall-frekwenza A meta l-apparat kun qiegħed bi-użu tal-modalità intensiva ; ROputereaacustică ponderată A a emisiilorsonore transmise prin modul intensiv sau accelerat; EL Σταθμισμένηπροστηκήςεκλυσηςπομπώνθορύβουστην ονθήκεςλειτουργίαςέντονηςεπιτάχυνσηςήτουλειτουργικούτρόπουενίσχυσης
Powerconsumption off mode - Po	**0.00**	W	ITconsumo di energiain modo spento; BGконсумацияенамощнострежим,когаточе";Fienergiankulutusammutetuna; LVjaudas patēriņšiegādāts režīmā;PTconsumo de energiano modo de desativação; SVeffektförbrukningen i frånläge;FRla consommation d'énergieen mode «arrêt», CSspotřeba energieve vypnutém režimu;HRpotrošnjaenergijeu načinu rada isključen; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalitàtal-mitfi; ROconsumul de putere în modul oprit;ELΚατανάλωσηενέργειαςστηνκατάστασηαπενεργοποίησης
Powerconsumption in standby mode - Ps	**0.49**	W	ITconsumo di energiain modo standby ; BGконсумацияенамощнострежим„готовност";Fienergiankulutusstandby-tilassa; LVjaudas patēriņšiegādātsnekustības režīmā;PTconsumo de energiano modo de espera; SVeffektförbrukningen i standby-läge;FRla consommation d'énergieen mode «veille», CS spotřebaenergiev pohotovostním režimu; HRpotrošnjaenergijeu stanju mirovanja; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalitàtestenja; ROconsumul de putere în modul standby ; ELΚατανάλωσηενέργειαςστηνκατάσταση αναμονής

AdditionalProductInformationcompliantto commissionregulation(EU)No66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Timeincreasefactor	f	**0.6**		ITFattoredi incrementonel tempo; BGКоефициентнаувеличениевремето;FIAjankorotuskerroin;LVLaika palielinājuma koeficients; PTFatorde aumento de tempo; SVFaktorpovečanja časa; FRFacteurd'accroissementdans le temps; CSKoeficientzvýšení času; HRFaktorpovećanja vremena;MT Fatturtal żieda fi-ħin;ROFactorde creterein timp; ELΠαράγονταςαύξησηςστονχρόνο
EnergyEfficiencyIndex	EEIhood	**32.9**		ITIndice di efficienza energetica;BGИндекснаенергийнаефективност;FIEnergiatehokkuusindeksi;LVEnergoefektivitātesindekss; PTíndice de eficiência energética;SVIndeks energijskeučinkovitosti; FRIndice d'efficacité énergétique;CSIndex energetickéúčinnosti; HRIndeks energetskeučinkovitosti; MTL-indiċi tal-effiċjenzaenerġetika;ROIndice de eficienă energetică;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης
Measured airflowrateat best efficiency point	QBEP	**344.9**	m^3/h	ITPortata d'ariamisurataal punto di massima efficienza ; BGДебит ,измереноточкатанай-високаефек- тивност;FIMitattu ilmavirtaparhaanhyötysuhteen pis-teessä; LVgaisa plūsma, mērītospilnākajā darbapunktā ; PTDébitode arnedido no ponto de maiorefi ciência ; SVizmerjenarastopnja pretoka zrakana točki največje učinkovitosti; FRDébitd'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýobjemdokvzduchu v bodě nejvyšší účinnosti ; HRizmjerenastopa protokazrakapritočki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-rata tal-flussital-arjamiżeljata fil-punt tal-effiċjenzamassima; ROFluxulnominal de a masurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠορογράφημαμε μετρούπαταστοσημείομεμέγιστηαπόδοση
Measured airpressureat best efficiency point	PBEP	**523**	Pa	ITPressionedell'ariamisurataal punto di mas-simaefficienza ; BGНаляганенамерено точкана най-високаефективност; FIMitattu ilmanpaine parhaanhyötysuhteen pistessä ; LVGaisa spiediens, mērītospilnākajā darbapunktā ; PTPressãode armedida no ponto de maioreficiência ; SVizmerjen zračnitlak na točki največje učin-kovitosti;FRPressiond'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýtlak vzduchu v bodě nejvyšší účin-nosti; HRizmjerentlak zrakapritočki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-pressjonital-arjamiżeljata fil-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPresiunease ruluimăsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠίεσηατμοσφαίραςμετρημένηστημέγιστηαπόδοση
Maximum airflow	Qmax	**680**	m^3/h	ITFlusso d'ariamassimo; BGМаксималендебит;FIIsuurinilmavirta;LVGaisa maksimālā plūsma; PTDébitode armáximo; SVNaivejdpretokzraka;FRDébitd'airmaximal; CSMaximální průtokvzduchu; HRNajvećidopušteni protokzraka;MTI-fluss massimu tal-arja;ROFluxulmaxim de aer;ELΜέγιστηροήμηρο
Measured electricpowerinput at best efficiency point	WBEP	**132.5**	W	ITPotenzaelettrica assorbitaal punto di mas-simaefficienza ; BGВходнаелектрическа мощностна точкана най-високаефективност; FIMitattu sähkön ottoteho parhaanhyötysuh-teenpisteessä ; LVElektriskāenerģijas jauda, mērītospilnākajā darbapunktā ; PTPotência elétrica medida no ponto de maior eficiência ; SVizmerjena vnednaelektričnamoč na točki največje učinkovitosti; FRPuissanceélectrique fentermesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýelektrický příkonv bodě nejvyšší účinnosti ; HRizmjerenaulazna električnasnaga pritočki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-konsinttutal-enerġjaelettrikmkejjel fi-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPuterea electrică de intrare măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΗλεκτρικήείσοδος που απορροφάταιστοσημείομεγίστηςαπόδοσης
Nominalpowerof the lighting system	WL	**0.0**	W	ITPotenzanominale del sistema di illuminazio ne;BGНоминалнамощностна осветителната система;FIValaistusjärjestelmännimiteho; LVApgaismas sistēmas nominālā jauda; PTPotência nominal do sistema de iluminação; SVNaivnamnol stenska av de utrustningen; FRPuissancenominale du système d'éclairage;CSJmenovitý příkonsvětlovacího systému; HRNominalnasnaga sustava za osvjetljavanje; MTI-qawwanominali tas-sistemat-tad-dawl; ROPuterea nominală a sistemului de iluminat; ELΟνομαστικήισχύς τουσυστήματοςφωτισμού
Averageillumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	**0**	lux	ITIlluminamento medio del sistema di illumi-nazionesulla superficiedi cottura; BGСредноосветяванетосистемазапечатнатаповърхност;FIValaistusjärjestelmänkeskimääräinenvalais-tusvoimakkuuskeittopinnella ; LVApgaismassistēmas nodrošinātais vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas;PTIluminação média produzidapelo sistema de iluminação na superfíciede cozedura; SVPovprečnaosvetljenost kuhalne površine,koji zagotavlja sistem za osvetljevanje; FRÉclairementmoyen du système d'éclairagesur la surfacede cuisson ; CSPrůměrné osvětlení varnéhopovrchuvšemi osvětlovacími systémem; HRPrijeđenoosvjetljenje sustava za osvjetljavanjenakuhanje ; MTI-luminazzjonimedja tas-sistemattal-tisfija f-wiċċjut tal-tisjir; ROIlluminareamedie a sistemului de iluminat pe suprafeaţa gătit ; ELΜέσοςφωτισμόςτουσυστήματος φωτισμούστηεπιφάνειαμαγειρέματος

• 7 HUOLTO- JA VARAOSAPALVELU

ASIAKASPALVELU RANSKASSA

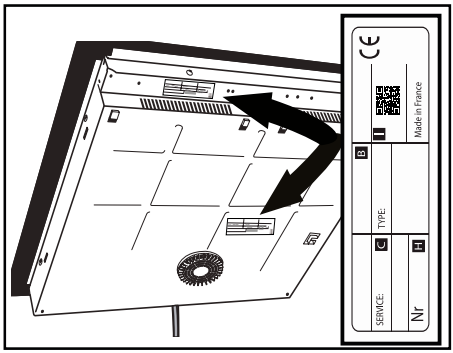
Hae lisätietoja tuotteistamme tai ota meihin yhteys:

> *vierailemalla verkkosivustollamme:*
www.dedietrich-electromenager.com

> *kirjoittamalla seuraavaan postiosoitteeseen:*
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

KORJAUSTOIMET RANSKASSA

Laitteen mahdolliset korjaustoimet on annettava jälleenmyyjän tai valmistajan valtuuttaman ammattihenkilön suoritettaviksi. Voidaksemme vastata paremmin kyselyihisi koskien laitettasi varaudu esittämään kaikki laitettasi koskevat tiedot (tuotenumero, huoltotiedot ja sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä.



B: Kaupallinen viite
C: Palveluviite
H: sarjanumero
I: QR-koodi

ALKUPERÄISET OSAT

Pyydä toimenpiteen aikana vain sertifioitujen alkuperäisten varaosien käyttöä.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

HU

KEDVES ÜGYFELÜNK!

Ön most vásárolt egy De Dietrich terméket. Ez a választás éppúgy tükrözi az Ön magas szintű igényeit, mint a francia életmód iránti fogékonyságát.
A vállalat több mint 300 év alatt megszerzett szakértelme letéteményeseként a De Dietrich alkotásai a konyhaművészet szolgálatában a tervezés, a hitelesség és a technológia egységét testesítik meg. Készülékeink a legkiválóbb anyagokból, kifogástalan kivitelezési minőséggel készülnek.
Biztosak vagyunk benne, hogy ez a magas színvonalú kivitelezés lehetővé teszi a konyhaművészet szerelmeseinek, hogy kifejezzék tehetségüket.
A De Dietrich fogyasztói ügyfélszolgálata a rendelkezésére áll, hogy válaszoljon minden kérdésére és javaslatára, biztosítva az Ön igényeinek magas szintű teljesítését.
Megtiszteltetés számunkra, hogy partnerei lehetünk a konyhában, és köszönjük a belénk vetett bizalmát.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

A franciaországi Orléansban és Vendôme-ban található gyáraiban a De Dietrich folyamatosan a kiválóságra törekszik, és tökéletesen kidolgozott termékeinek tervezése során a kivételes szakértelmet örökíti meg. Számos háztartási készülékünk rendelkezik az Origine France Garantie tanúsítvánnyal, ami azt jelzi, hogy a termékek Franciaországban készültek.
Ez a jelölés nemcsak a készülékeink minőségét és tartósságát garantálja, hanem a nyomon követhetőséget is, így egyértelmű és objektív módon jelzi a származásukat.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TARTALOMJEGYZÉK

HU

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK 4

KÖRNYEZET 6

A KÖRNYEZET VÉDELME 6

Energiamegtakarítást segítő tanács 6

TELEPÍTÉS 7

Beágyazás 8

Elektromos csatlakozás 9

A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA 15

PANEL 15

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA 17

Paraméterek kezelése 17

AZ EDÉNY KIVÁLASZTÁSA 17

A FŐZŐMEZŐ KIVÁLASZTÁSA 18

BEKAPCSOLÁS - KIKAPCSOLÁS 19

TELJESÍTMÉNYFOKOZAT BEÁLLÍTÁSA 19

Közvetlen hozzáférés 20

AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA 21

VEZÉRLÉS RETESZELÉSE (gyerekzár) 21

SÜTÉSI FUNKCIÓK 22

Boil funkció 27

Grill funkció 27

Blansírozás funkció 27

BIZTONSÁG ÉS AJÁNLÁSOK 30

KARBANTARTÁS 32

A főzőlap karbantartása 32

A páraelszívó karbantartása 32

TARTALOMJEGYZÉK

HU

RENDELLENESSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK 33
Üzembe helyezéskor 33
Bekapcsolás után 33
Használat közben 33
ECO TERVEZÉSI TÁBLÁZAT 35
VEVŐSZOLGÁLAT 36

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK, OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI HASZNÁLAT CÉLJÁRA.
Jelen útmutató elektronikusan letölthető a márka internetes honlapjáról.

A készülék megfelel a vonatkozó európai irányelveknek és előírásoknak.
Ezt a gépet 8 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi és szellemi képességű illetve megfelelő gyakorlattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek csak megfelelő felügyelet mellett használhatják, amennyiben tájékoztatást kaptak a gép biztonságos használatára vonatkozóan és megértették a használattal járó kockázatokat.
Ne hagyja, hogy a gyerekek játsszanak a készülékkel.
Gyermekek a gép felhasználói tisztítását és karbantartását nem végezhetik felügyelet nélkül.
A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani, amennyiben folyamatos felügyeletük nem biztosított.
A főzőlap a készülék kikapcsolt állapotban vagy főzés közben történő használatát megakadályozó gyermekzárral van felszerelve (lásd a gyermekzár használata c. fejezetet).

A készülék és elérhető részei a használat során felforrósodnak. A potenciálisan égési sérülést okozó részek érintésének elkerülése érdekében óvintézkedéseket kell tenni.
Fémtárgyat, például kést, villákat, kanalat és edényfedőt nem szabad a lapra helyezni, mert felforrósodhatnak.

FIGYELEM: csak felügyelet mellett használható. A rövid időtartamú melegítés folyamatos felügyeletet igényel.
Tűzveszély: ne tároljunk semmit a főzőzónákon.
Az olajjal vagy zsírral sütés, főként felügyelet nélkül, veszélyes lehet, és tüzet okozhat. A tüzet SEMMIKÉPPEN se próbálja meg vízzel eloltani , hanem kapcsolja ki a készüléket, mielőtt például fedővel vagy tűzoltó takaróval letakarja a lángot.

Ha a felület megrepedt, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
Ne használjuk újra a főzőlapot, amíg a kerámialapot ki nem cserélték.
A főzőlapot az érvényben lévő telepítési szabályoknak megfelelően

egy omnipoláris leválasztó berendezéssel kell a hálózathoz csatlakoztatni. Leválasztó eszközt kell beépíteni a fix vezetékbe. A főzőlapot úgy tervezték, hogy külső beavatkozás nélkül 50 Hz vagy 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) Hz frekvencián működjön.
A készüléket szabványos tápkábellel kell csatlakoztatni, a vezetékek száma a kívánt csatlakozás típusától függ (lásd a telepítés c. fejezetet)
Ha a tápkábel megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, a gyártó szervizszolgálatának vagy megfelelő képesítéssel rendelkező szakembernek ki kell cserélnie.
Ügyeljen arra, hogy a főzőlap közelében csatlakoztatott elektromos készülék tápkábele ne érintkezzen a főzőzónákkal.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: A főzőlap és a pacemaker közötti interferencia elkerülése érdekében az utóbbit a vonatkozó előírásoknak megfelelően kell kialakítani és beállítani. Kérjen tájékoztatást a gyártótól vagy kezelőorvosától.
Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett, a használati utasításban megfelelőként feltüntetett vagy a készülékbe beépített védőkészüléket használjon. A nem megfelelő védőeszközök használata balesetveszélyes.
Kerülje az edények odaütődését: az üvegkerámia felület nagyon ellenálló, azonban nem törhetetlen.
Ne tegyünk forró fedőt lapjával a főzőlapra. A tapadókorong-szerű viselkedés károsíthatja az üvegkerámia lapot. Kerüljük az edényekkel történő súrlódást: hosszú távon károsíthatja az üvegkerámia felület felszínét.
Soha ne használjunk alumíniumfóliát az étel elkészítéséhez. Soha ne tegyünk alumíniumfóliába csomagolt vagy alumíniumtálcába helyezett terméket a főzőlapra. Az alumínium megolvad és helyrehozhatatlanul károsíthatja a készüléket.
Ne tároljunk tisztítószereket vagy gyúlékony termékeket a főzőlap alatti szekrényben.
Soha ne használjunk gőztisztítót a főzőlap ápolására.
Külső időzítő vagy külön távirányító használata ellentétes a készülék rendeltetésével.
Használat után kapcsolja ki a főzőlapot a vezérlő eszközzel, az edényérzékelőre tekintet nélkül.

A KÖRNYEZET VÉDELME

Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a készülék nem kezelhető kommunális hulladékként. Az Ön készüléke számos újrahasznosítható anyagot tartalmaz. Ezért van ezzel a szimbólummal megjelölve, ami azt jelzi, hogy az elhasználódott készülékeket egy erre a célra szolgáló gyűjtőhelyen kell elhelyezni. Az elhasználódott készülékek lakóhelyéhez legközelebb eső gyűjtőhelyeiről érdeklődjön a helyi önkormányzat műszaki részlegénél vagy viszonteladójánál. A készüléknek a gyártó által megszervezett újrahasznosítását így a lehető legjobb feltételekkel lehet megvalósítani, az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló európai irányelvnek megfelelően.
A készülék egyes csomagolóanyagai szintén újrahasznosíthatók. Vegyen részt újrahasznosításukban, és járuljon hozzá a környezet védelméhez azzal, hogy az erre a célra szolgáló helyi gyűjtőkben helyezi el ezeket. Köszönjük, hogy részt vesz a környezet védelmében.

Energiamegtakarítást segítő tanács

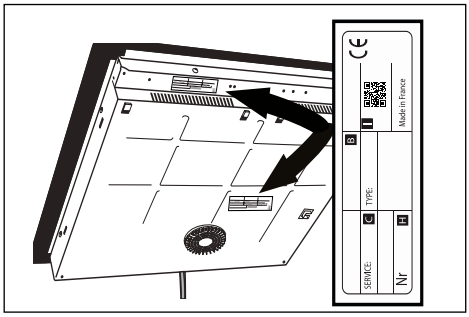
Jól illeszkedő fedél használata főzéshez energia-megtakarítással jár. Ha üvegfedőt használ, tökéletesen ellenőrzés alatt tudja tartani az étel elkészítését.

• 1 TELEPÍTÉS

KICSOMAGOLÁS

Távolítson el minden védőelemet a főzőlapról.
Ellenőrizze és vegye figyelembe a készülék, az adattáblán feltüntetett jellemzőit. Későbbi felhasználás céljából legyen szíves megjegyezni az alábbi keretekben, az adattáblán szereplő szerviz- és típusszabvány hivatkozásokat.

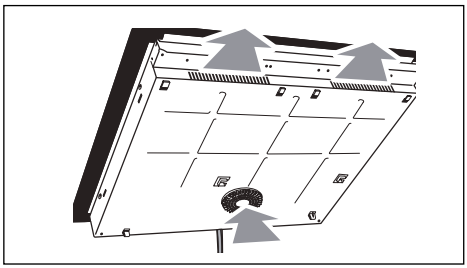
Szerviz:	Típus:



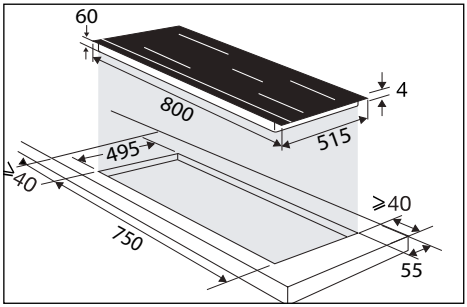
• 1 TELEPÍTÉS

Beágyazás

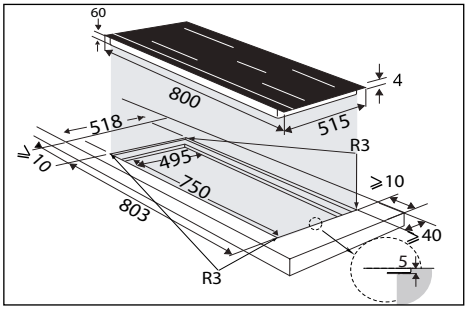
Ellenőrizze, hogy a légbemenetek és légkimenetek akadálymentesek legyenek. Vegye figyelembe a főzőlap számára tervezett bútor méreteire (milliméterben) vonatkozó előírásokat. Fontos szem előtt tartani, hogy a főzőlap különleges beépítést igényel. Valójában ez nem egy hagyományos főzőlap. Figyelembe kell venni, hogy a szívórendszer motorjának is helyet kell találni. Ezért egy egyedi bútor kialakítása szükséges alatta. Általában egy két fiókos és lábasos szekrényt helyezünk a főzőlap alá. Ebben az esetben azonban az első fiók nem lesz használható. Ezen kívül a bútor mélységét is csökkenteni kell. Továbbá, egy sütő soha nem férne el az ilyen típusú készülék alatt. Ezeket a szempontokat a konyhatervezője részletesen el fogja magyarázni a kiválasztott modell és a katalógusban szereplő bútorok alapján.



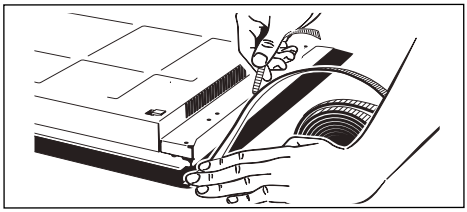
- Beépítés a munkalapba (lásd az ábrát)



- Síkba építés a munkalappal (lásd az ábrát)



Ragassza fel a tömítőszalagot a főzőlap üvegének körvonalára.

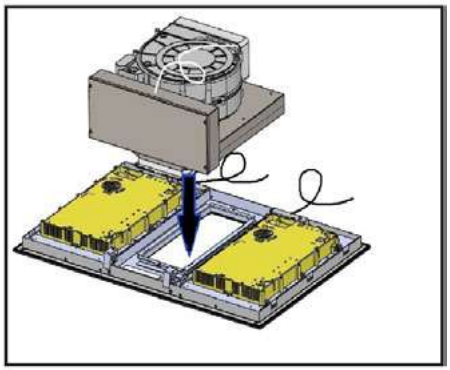


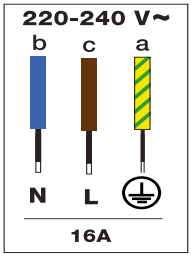
Elektromos csatlakozás

Ezeket a főzőlapokat az érvényben lévő telepítési szabályoknak megfelelően egy minden pólust megszakító eszközzel kell a hálózatra kötni. A fix vezetékben egy leválasztó eszközt kell beépíteni. Azonosítsa a főzőlap kábel típusát a vezetékek száma és színe alapján.

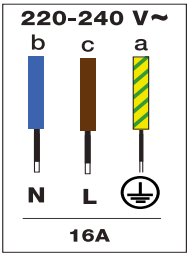
a) zöld-sárga
b) kék
c) barna

A főzőlap bekapcsolásakor, vagy hosszabb áramszünet után egy kód jelenik meg a kezelőpanelen (ez a kód csak a szerviz számára készült, a felhasználónak nem kell foglalkoznia vele). Az információk körülbelül 30 másodperc után eltűnnek.

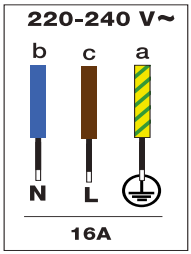




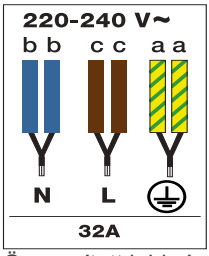
Bal oldal zóna



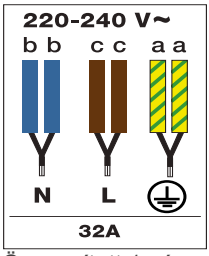
Jobb oldal zóna



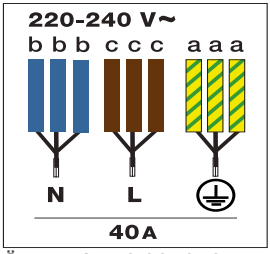
Páraelszívó



Összesített jobb és bal zóna

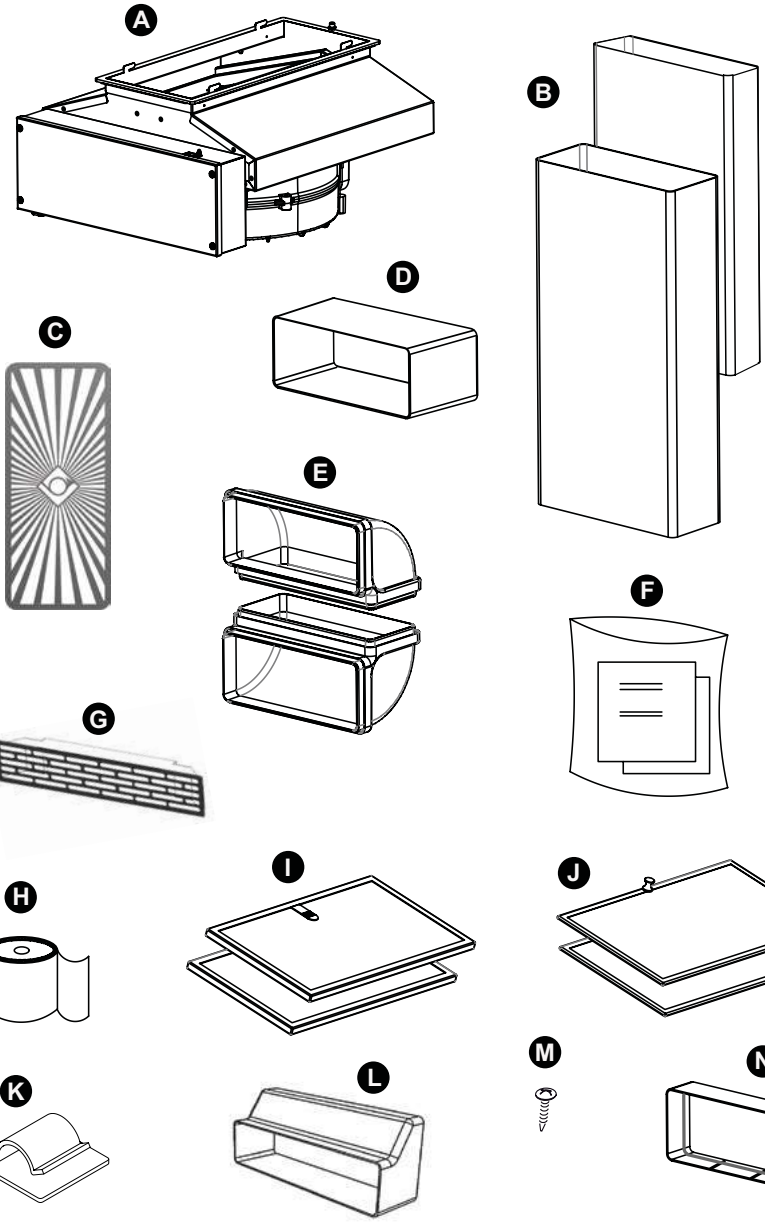


Összesített 1 zóna + páraelszívó



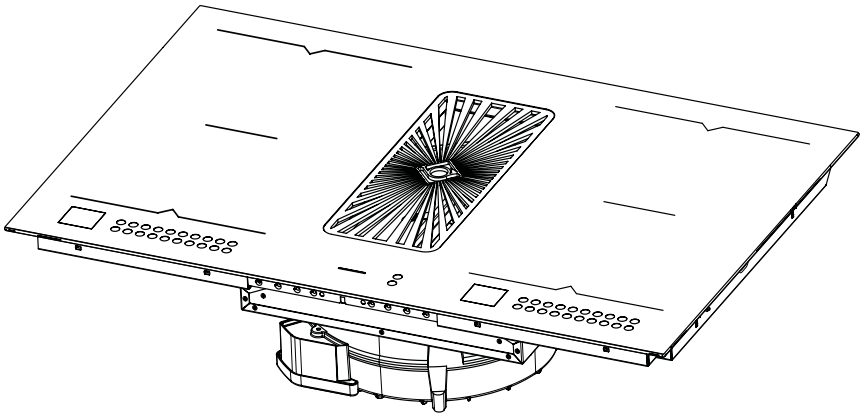
Összesített jobb, bal zóna + páraelszívó

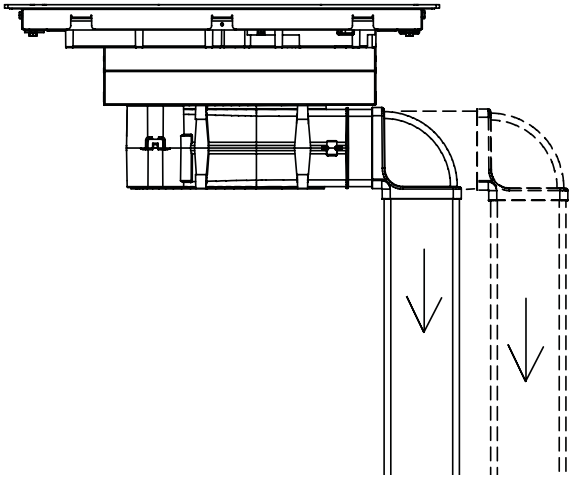
Páraelszívó tartozékai



Azonosítás

A - Motor
B - Csatorna
C - Fémrács
D - Adapter
E - Könyökidomok
F - Használati útmutató
G - Kipufogórács
H - Ragasztószalag
I - Szénszűrők
J - Zsírszűrő
K - Ragasztó klipszek
L - Szűkítő
M - Motor rögzítő csavarok
N - Csatlakozó

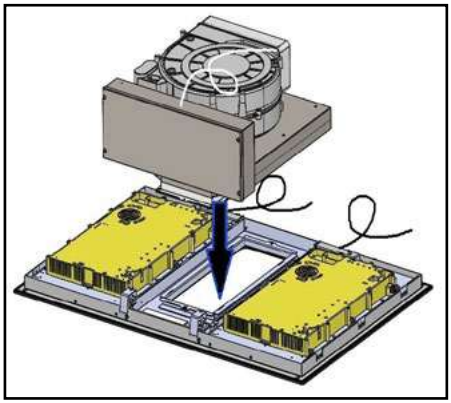




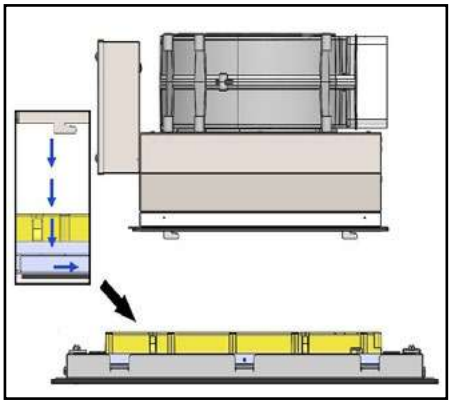
Minden telepítési művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van húzva az elektromos hálózatból.

Műszaki műveletek

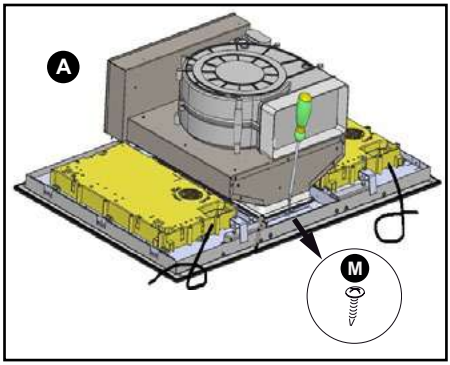
Helyezze a főzőlapot egy megfelelő felületre, ügyelve arra, hogy a vitrokerámia üveget ne karcolja meg. Vegye ki a szagelszívót a csomagolásból, és telepítse az utasításoknak megfelelően.



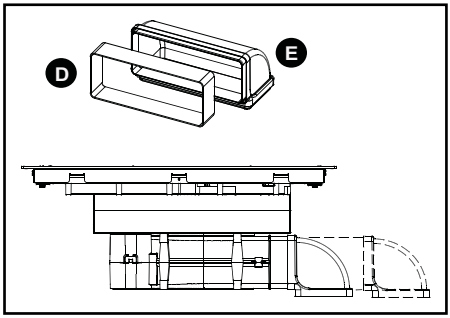
A szagelszívó fém kampóit a megfelelő résekbe kell behelyezni, ahogyan az elő van írva.



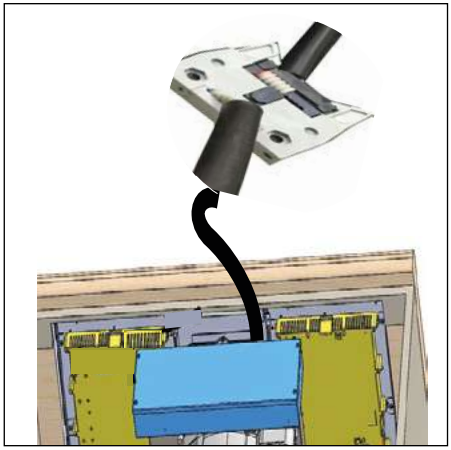
Miután felakasztotta a szagelszívót (A) a főzőlapra, rögzítse a mellékelt metrikus csavarral (M) az utasításoknak megfelelően.



Folytassa az adapter (D) és a könyök (E) felszerelésével.

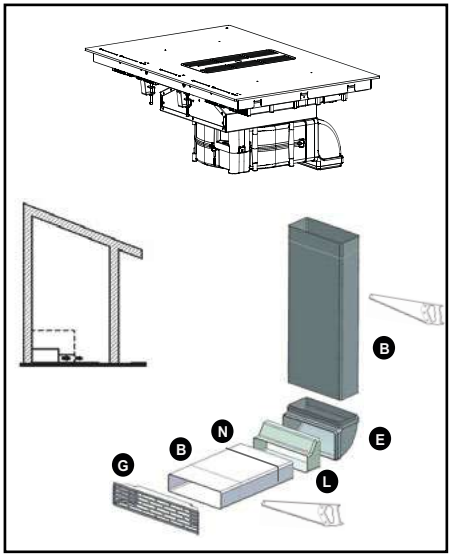


A főzőlap alatt elhelyezkedő vitro-kerámia üveg alatt található vezérlők elektromos kábellel rendelkeznek, amelyet csatlakoztatni kell a vezérlőegységhez.

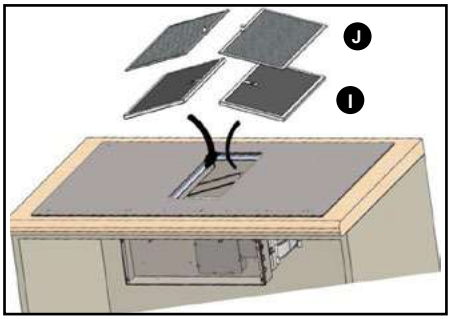


Szerelje be a főzőlapot a beépített szagelszívóval.

Levegő újrahasználati üzemmódban



A termék légkiáramlása a szekrény nyílásához kell, hogy csatlakozzon, hogy az elszívott levegőt visszaforgassa a konyhába. Szénszűrők (I) szükségesek ebben a konfigurációban. Azokat a bemutatott módon kell felszerelni.

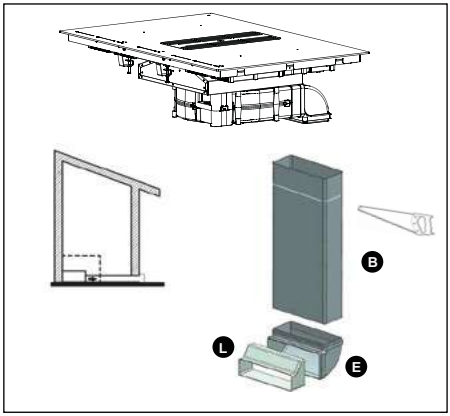


A szénszűrők (I) közvetlenül a zsírszűrők (J) alatt helyezkednek el, ezért azokat a zsírszűrők előtt kell felszerelni. A termékhez egy csatorna készlet (B) grilles (G) (a szekrénybe beépítendő végén) tartozik.

Tipp

Használjon fémfűrész a légcsatornák vágásához.

Levegő elszívási üzemmódban



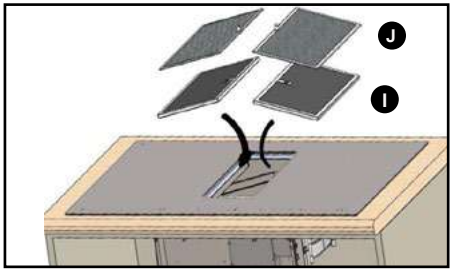
A termék levegőkiáramlása a ház külső részéhez kell, hogy csatlakozzon. A termék levegőkiáramlása és a ház külső része között telepítendő csatorna nem tartozék az eszközhöz. Szükséges a mellékelt visszacsapó szelep (L) felszerelése.

Tanács

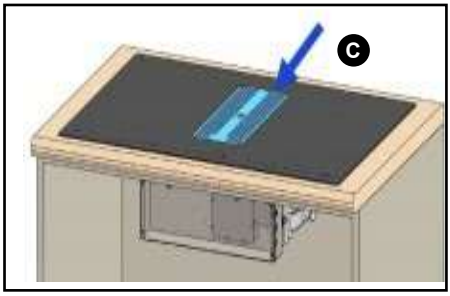
Csatornával történő működés esetén a kanyarok számát minimalizálni kell, mivel minden kanyar csökkenti a csatorna hatékonyságát egy méteres szakaszon. Kerülje a hirtelen irányváltozásokat a csatornában.
A ventilátor levegőkiáramlásához csatlakozó csatornának állandó keresztmetszetűnek kell lennie, 220×90 mm. A csatornát a hatályos előírásoknak megfelelő anyagból kell készíteni. Az előírások betartásának elmulasztása teljesítmény- vagy zajproblémákhoz vezethet, amelyekre nem nyújtunk garanciát.
Javasoljuk, hogy ragassza össze a csatornákat és a könyököket (kivéve a szagelszívó kijáratánál lévő adaptert (D)) vagy használja a mellékelt ragasztószalagot (H) az esetleges szervizbeavatkozások megkönnyítése érdekében.
A termék 220×90 mm és 220×55 mm keresztmetszetű csatornákkal van felszerelve.

Végső műveletek

Helyezze be a zsírszűrőket (J) a tartóikba, az indukciós főzőlap középső nyílásán keresztül.

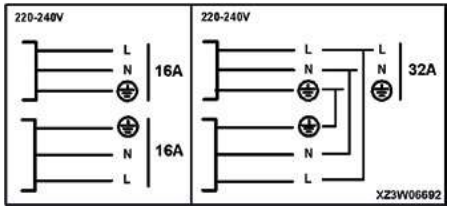


A főzőlap középső nyílásának lezárásához helyezze a fémrácsot (C) a nyílásra, az útmutatónak megfelelően.



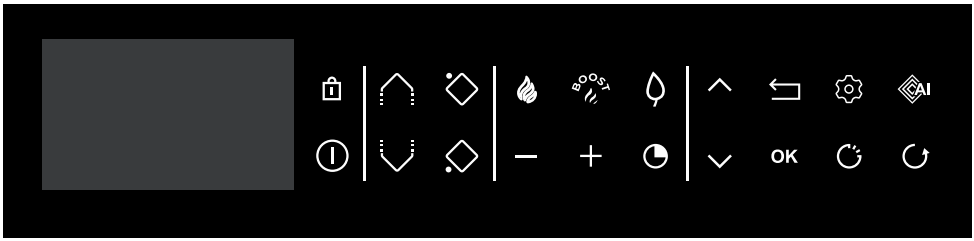
Elektromos csatlakozások

Az eszköz csatlakoztatását az elektromos hálózathoz a hatályos nemzetközi és helyi előírásoknak megfelelően kell végezni. Az eszköz bármely különálló részének összekapcsolása szakképzett technikus által végezhető el az elektromos vezetékekkel kapcsolatos szabályok szerint. Az elektromos hálózatra csatlakozás dugaszoló aljzaton keresztül történhet, és a végfelhasználó is elvégezheti.
Az eszközhöz mellékelve található ragasztószalagok (K) a kábelek rendszerezésére és rendezésére a szekrény falai mentén. Az érintkezési földelés vagy annak helytelen elhelyezéséből eredő balesetekért való felelősséget ezzel kizárjuk.



• 2 A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

PANEL



Kezelőpanel szójegyzék

- On/Off
- Reteszelés / Clean Lock
- Horizone (modelltől függően)
- Főzőzóna kiválasztása
- Teljesítmény/idő beállítása
- Időzítő
- Navigáció (fel / le)
- Visszalépés
- OK — Érvényesítés / OK
- Beállítások

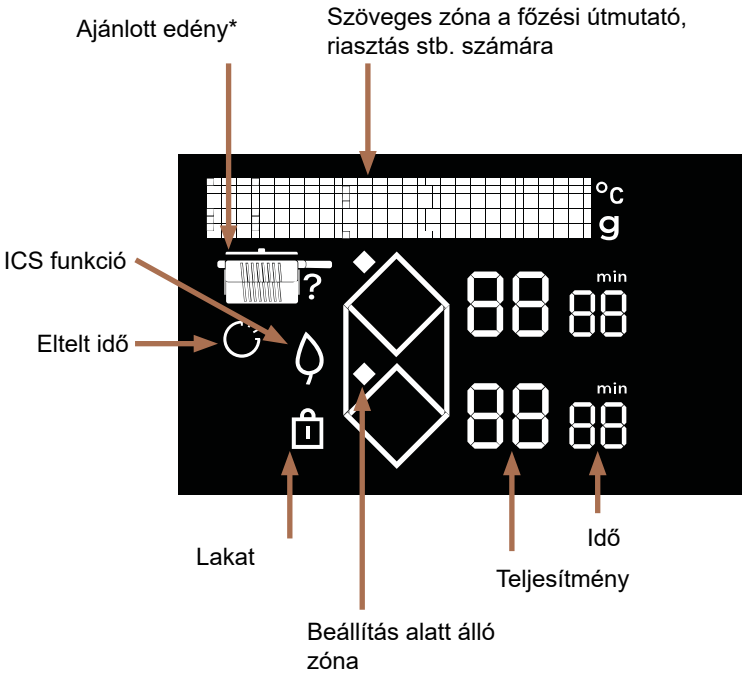
Közvetlen hozzáférés

- Teljesítmény
- BOOST — Turbó

Funkció

- ICS funkció
- Eltelt idő funkció
- AI — Főzési asszisztens
- Recall funkció

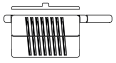
Kijelző szójegyzék

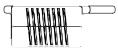


*** Ajánlott edény**

Serpenyő

Serpenyő fedővel

 Lábas fedővel

 Lábas

• 3 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A főzőlap első bekapcsolásakor lehetőség van különböző funkciók testre szabására.

PARAMÉTEREK KEZELÉSE

Nyomja meg a gombot a paraméterek eléréséhez:

- **Nyelv** (Alapértelmezés szerint francia)
- **Fényerő** (5 lehetséges fokozat)
- **Karbantartás**: Probléma esetén beléphet a Karbantartás menübe. Amikor felveszi a kapcsolatot a vevőszolgálattal, kérhetik Öntől a diagnosztikában megjelenő kódokat. A „Visszaállítás” opció lehetővé teszi a készülék gyári beállításainak visszaállítását.

A gombok ⌄ és ⌃ segítségével mozoghat a menüben.

A gomb ⮌ megnyomása lehetővé teszi a menübe történő visszatérést, módosítások nélkül.

A gomb **OK** megnyomása lehetővé teszi a választás érvényesítését.

⚠ Győződjön meg arról, hogy a kiválasztott teljesítmény megfelel az elektromos panel biztosítékainak.

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.

⚠ Kerülje a főzőedények elhelyezését a vezérlőpanelen.

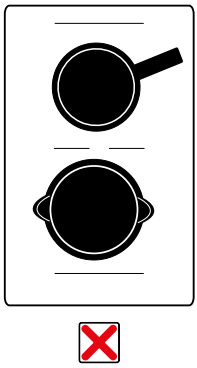
A FŐZŐMEZŐ KIVÁLASZTÁSA

Több főzőmező áll rendelkezésére, melyekre az edényeket lehet helyezni. Az edény mérete függvényében válassza ki a legmegfelelőbbet.

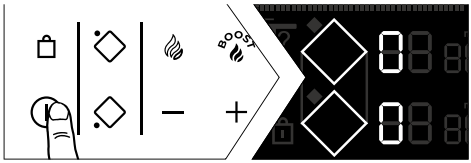
Ha az edény alja túl kicsi, a teljesítményjelző villogni fog, és a főzőmező nem fog működni, még akkor sem, ha az edény anyaga indukció főzésre ajánlott. Ügyeljen arra, hogy ne használjon a főzőmező átmérőjénél kisebb átmérőjű főzőedényt (lásd a táblázatot).

A főzőmező átmérője (cm)	A főzőmező maximális teljesítménye (Watt)	Az edény aljának átmérője (cm)
Horizone	4800	18 - Ovális - halfőző edény
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 a legkedvezőbben helyezze el, az alábbi konfigurációk kerülésével.

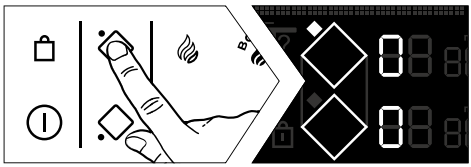


⏻ BEKAPCSOLÁS - KIKAPCSOLÁS

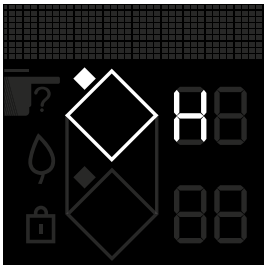


Nyomja meg a ⏻-t.
„0” jelenik meg az összes elérhető főzőmezőn 8 másodpercig.
A főzőlap automatikusan érzékeli a főzőedényeket.

Edény érzékelése esetén, a „0” villog egy ponttal az érzékelt zónában. Most beállíthatja a kívánt teljesítményt, a teljesítmény beállítása nélkül a főzőzóna fénye automatikusan kialszik.
Ha nem érzékelhető edény jelenléte, válasszon főzőmezőt:



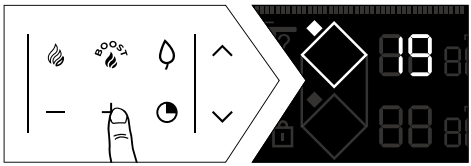
Főzőzóna/lap kikapcsolása



Nyomja meg és tartsa lenyomva a ◇ zóna gombját, ekkor egy hosszú hangjelzés következik, és a kijelző kialszik, vagy megjelenik a „H” (maradék hő) jel.
Nyomja le a gombot ⏻ a főzőlap teljes leállításához.

TELJESÍTMÉNYFOKOZAT BEÁLLÍTÁSA

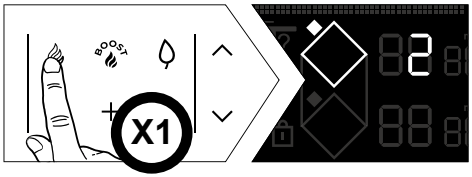
Nyomja meg a + vagy - jelet a teljesítményszint beállításához, 1 és 19 között.

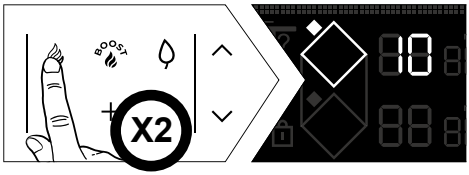


Bekapcsoláskor a zóna „-” gombjának megnyomásával közvetlenül a maximális teljesítményre kapcsolhat (de nem turbó fokozatba)

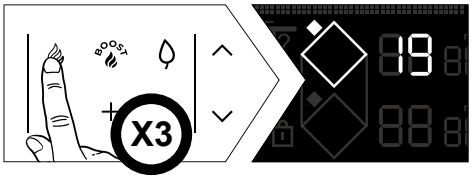
Közvetlen hozzáférés

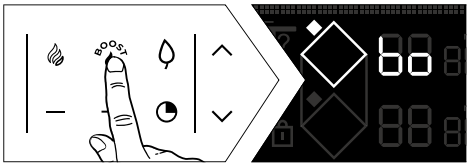
Két gomb áll a rendelkezésére az előre beállított teljesítményszintek közvetlen eléréséhez:





Boost: maximális teljesítmény





A teljesítmény és az időzítő beállítása megegyezik a normál főzőmezőével.
Ezek a teljesítményértékek módosíthatók, kivéve a BOOST (TURBÓ)-t.

Tegye a következőket:
A főzőlapnak kikapcsolt helyzetben kell lennie, a kijelzőnek világítania kell:
- A két rombusz kijelzése a közvetlen hozzáférési beállítások eléréséhez.

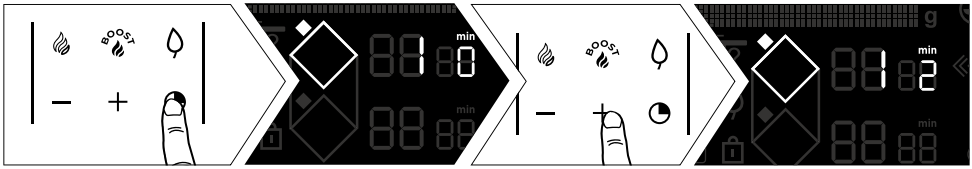
• Első lépés
- Hosszan megnyomva válassza ki a gombot .
- Állítsa be az új teljesítményt 1 és 3 közötti értékre (melegen tartás) a + vagy - gomb megnyomásával.
- egy hangjelzés megerősíti a műveletet.

• Második lépés
- Ismételje meg az előző beállítást
- Állítsa be az új teljesítményt 4 és 11 közötti értékre (lassú főzés) a + vagy - gomb megnyomásával.
- egy hangjelzés megerősíti a műveletet.

• Harmadik lépés
- Ismételje meg az előző beállítást
- Állítsa be az új teljesítményt 12 és 19 közötti értékre (kisütés) a + vagy - gomb megnyomásával.
- egy hangjelzés megerősíti a műveletet.

AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

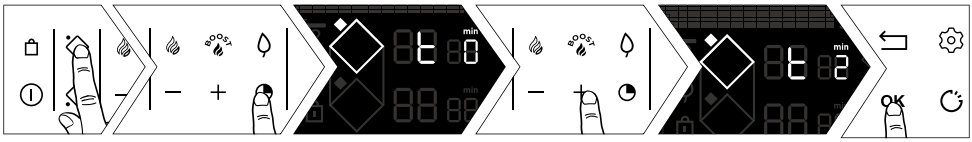
Valamennyi főzőzónának saját időzítője van. Ez azonnal elindítható, amint az érintett főzőzóna működésbe lép.
A beindításához vagy módosításához nyomja meg az időzítő gombját .



Nagyon hosszú időtartam beállítása könnyebb, ha először a - jelet nyomja meg. Ekkor a 8 órára ugrik a szám.
A - megnyomása visszaszámolja az órákat 2 óráig, majd 99 percig.
A főzés végén 0 látható a kijelzőn, egy figyelmeztető hangjelzés kíséretében. A kikapcsoláshoz nyomja meg az érintett főzőzóna bármelyik vezérlőgombját. Az időzítő leállításához főzés közben egyszerre nyomja meg a + és a - gombot.

Visszaszámláló időmérő

Ez a funkció lehetővé teszi egy esemény időzítését a főzés megkezdése nélkül egy nem használt zóna kiválasztásával.
A visszaszámlálást a főzőmező választó gomb megnyomásával és nyomva tartásával állíthatja le.



VEZÉRLÉS RETESZELÉSE (gyerekzár)

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

Reteszelés

Nyomja meg a gombot (lakat), amíg a reteszelés szimbóluma meg nem jelenik a kijelzőn, és egy hangjelzés meg nem erősíti a műveletet.

A főzőlap reteszelése működés közben

Amikor megnyomja a működésben lévő zónák teljesítményjelző vagy időzítő jelét:
A szimbólum villogni kezd.

Reteszelés megszüntetése

Nyomja meg a gombot , amíg a reteszelés szimbóluma el nem tűnik a kijelzőről, és egy hangjelzés meg nem erősíti a műveletet.

CLEAN LOCK funkció

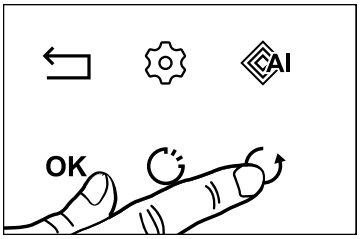
Ez a funkció ideiglenesen blokkolja a főzőlapot tisztítási idő alatt. A Clean lock aktiválásához:
Nyomja meg röviden a gombot
Ekkor hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn villogni kezd a szimbólum .
Az előre megadott idő elteltével a blokkolás automatikusan megszűnik. Kettős hangjelzés hallható. Bármikor leállíthatja a Clean Lock funkciót a gomb hosszan tartó lenyomásával.

SÜTÉSI FUNKCIÓK

RECALL funkció

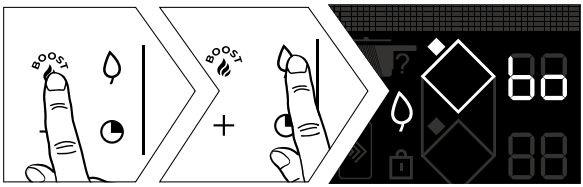
Ez a funkció valamennyi főzőmező legutolsó, az elmúlt 3 percen belül kikapcsolt „teljesítményfokozat- és időzítő” beállításait jeleníti meg.
A funkció használatához a főzőlap reteszelését fel kell oldani.
Nyomja meg a Bekapcsolás / Kikapcsolás gombot, majd nyomja meg a gombot

Amikor a főzőlap működésben van, a funkció lehetővé teszi az elmúlt 30 másodpercben kikapcsolt főzőmező(k) teljesítmény- és időzítő beállításainak visszaállítását.
A Recall funkció nem működik „a főzőlap leállítása után”.



ICS funkció (Intelligent Cooking System)

Ez a funkció lehetővé teszi a főzőmező a használt edények átmérőjéhez alkalmazkodó optimális kiválasztását. Tegye a következőket:
- helyezze az edényt egy főzőmezőre (pl.: Ø28 cm).
- nyomja meg a boost gombot majd a gombot .

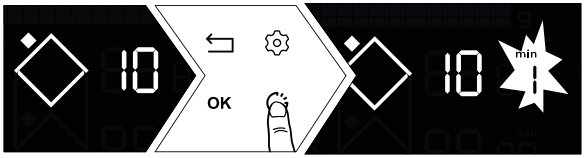


MEGJEGYZÉS: A funkció használatához a főzőlapnak lehűlt állapotban kell lennie.

- vagy a kiválasztott főzőmező a legmegfelelőbb az edénynek és az eltűnik, átadva a helyét a kezdeti főzési paramétereknek.
- vagy a kiválasztott főzőmező nem a legmegfelelőbb az edénynek, és a kijelző jelzi a legmegfelelőbb főzőmezőt és a beállítások automatikusan átkerülnek erre.

ELTELT IDŐ funkció

Ezzel a funkcióval a kiválasztott főzőmező utolsó fokozatváltoztatása óta eltelt időt tudjuk kijelezni.
Ennek a funkciónak a használatához nyomja meg a jelet.
Az eltelt idő a kiválasztott főzőmező időzítő kijelzőjén villog.



Ha azt szeretné, hogy a főzés egy meghatározott időn belül fejeződjék be, nyomja meg a gombot , majd a kívánt főzési idő növeléséhez 5 másodpercen belül nyomja meg a + gombot az időzítőn. Ekkor az eltelt idő kijelzése 3 másodpercig folyamatosan ég, majd megjelenik a hátralévő idő. A döntését hangjelzés erősíti meg.
Ez a funkció az időzítő funkcióval vagy anélkül is elérhető.

Megjegyzés: ha az időzítőn megjelenik egy idő kijelzés, várjon 5 másodpercet, mielőtt módosítaná a főzési időt
Az 5 másodperc elteltével az idő megváltoztatható.

Főzési asszisztens funkció
Ez a funkció a következőket tartalmazza: Receptek / Boil / Grill / Blansírozás.
Az Ön főzőlapja rendelkezik egy főzési útmutatóval, amely válogatott recepteket javasol Önnek. Ez a főzési mód az elkészítendő ételtől függően választja ki Önnek a megfelelő főzési paramétereket.

A főzőlapnak bekapcsolt helyzetben kell lennie; a különböző funkciók eléréséhez nyomja meg a AI gombot.

Ha a főzőlapot Recept üzemmódban használja, javasoljuk, hogy az alábbi edényeket használja. A recepttől függően a képernyőn megjelenik az edénytípus ajánlása.

Javasoljuk, hogy vastag, lapos aljú edényeket válasszon. Ezeknek a hőeloszlása jobb, és az étel egyenletesebb lesz. Soha ne tegyünk fel üres edényt felügyelet nélkül melegíteni.

Ne helyezzen semmilyen edényt a vezérlőképernyőre, mert ez károsíthatja a terméket

A receptek kiválasztása

Az optimális főzési eredmények érdekében minden recepthez rozsdamentes acélból készült edényt kell használni, kivéve a palacsintákat (crèpe és pancake), amelyek a betéttel rendelkező edényekkel optimálisak.

Olyan ételeket kínálunk Önnek, amelyekhez a főzőlap automatikusan felajánlja és beprogramozza a főzési teljesítményt és az időt a típusnak vagy a kívánt mennyiségnek megfelelően.

Recept	Család	Hozzávaló	Elkészítés módja (ha szükséges)
	Hús	Marha	Vékony Közepes Vastag
		Húspogácsa	Hűtött Fagyasztott
		Bárány	Bordaszelet
		Sertés	Közepes szelet Vastag szelet
		Kacsa	Kacsamell Kacsahús szeletek
		Baromfi	Csirkemell Comb
	Tenger gyümölcsei	Filé Halszelet Formázott szelet	
		Egész hal	Apróhús Kerek Lapos
		Rákok	Posírozás ECO posírozás*
		Garnélarák	Posírozás ECO posírozás* Grillezés
		Kagyló	Posírozás ECO posírozás*
		Fésűkagyló	
	Zöldségek	Paradicsom Cukkini Padlizsán Paprika Hagyma	
		Gomba	Vágott Egészben
		Blansírozott burgonya	
		Spenót	

A receptek kiválasztása

Recept	Család	Hozzávaló	Elkészítés módja (ha szükséges)
	Desszertek	Olvasztott csokoládé Palacsinta Palacsinta Briós / Bundás kenyér Karamell	
	Tojás	Tükörtojás Omlett Rántotta Főtt tojás Lágytojás Keménytojás Fürj	
	Tésztafélék / Rizs	Szárított tészta Főtt tészta	Penne ECO penne* Spagetti ECO spagetti* Tagliatelle ECO tagliatelle* Kagylótészta ECO kagylótészta* Teljes kiőrlésű
		Rizs	Fehér Teljes kiőrlésű Venéré

* Az ECO receptek passzív főzésre utalnak, amely a maradék hő felhasználásával energiát takarít meg. A fedőnek köszönhetően a hő a főzőlap kikapcsolása után is a lábas belsejében koncentrálódik, így a főzés az ECO funkcióval előre beállított ideig folytatódhat.

Boil funkció

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy egy bizonyos mennyiségű vizet felforraljon és forrásban tartson anélkül, hogy túlcsordulna, például tészta főzése esetén.
Helyezze az edényt egy főzőlapra.
Állítsa be a kívánt vízmennyiséget (0,5 és 6 liter között a gombokkal ⌄ / ⌃).
A főzőlap javaslatot tesz a legmegfelelőbb főzőmezőre.
Érvényesítse a gomb **OK** megnyomásával.
A főzés megkezdődik.
Egy hangjelzés hallatszik, amikor a víz eléri a forráspontot, és a kijelzőn megjelenő üzenet kéri a hozzávalók hozzáadását. Ha ez megtörtént, nyomja meg a gombot **OK** a jóváhagyáshoz.
Megjelenik az idő és a teljesítmény. Ezeket tetszés szerint beállíthatja. A főzés végén hangjelzés hallható.

MEGJEGYZÉS: Fontos, hogy a víz a főzés kezdetén egyszerű csapvíz hőmérsékletű legyen, különben torzulhat a végeredmény.
Ne használjon öntöttvas edényt vagy fedőt ehhez a funkcióhoz. Ezzel a funkcióval bármilyen olyan ételt megfőzhet, amit forrásban lévő vízben kell megfőzni.

Grill funkció

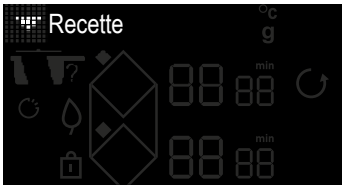
Ez a funkció lehetővé teszi a De Dietrich grill tartozék használatát az összekapcsolt zónán, hogy az ételeket túlsütés és túlzott zsírtartalom nélkül grillezze. A grill tartozék nem tartozék a főzőlaphoz, viszont elérhető a forgalmazójánál.

Blansírozás funkció

Ez a főzési technika abban áll, hogy a zöldségeket néhány percig forrásban lévő vízben főzzük, majd jeges vízben áztatjuk, hogy a főzési folyamatot megszakítsuk.
Ez biztosítja a zöldségek élénk színének, valamint állagának megőrzését. Ez a funkció lehetővé teszi a zöldségek elkészítését legfeljebb 5 percig forralva.
Válassza ki a vízmennyiséget, amelybe a zöldségeket belemeríti.
Helyezze az edényt a hozzávalókkal egy főzőmezőre.

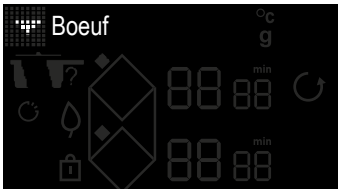
Példa a marhahús szelet receptjére:

» Kapcsolja be a főzőlapot ⏻
» Nyomja meg a gombot

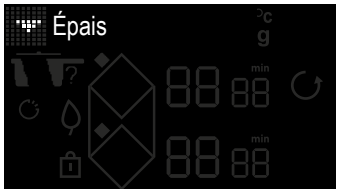


» Válassza ki a „Receptek” menüt a gombok ⌄ / ⌃ segítségével
» Érvényesítse a „Receptek” kiválasztását a gomb **OK** segítségével

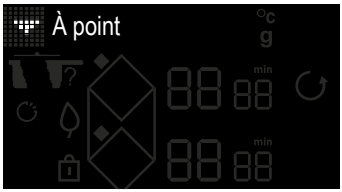
» Válassza ki a „Hús” menüt a gombok ⌄ / ⌃ segítségével
» Érvényesítse a „Hús” kiválasztását a gomb **OK** segítségével



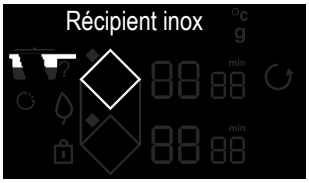
» Válassza ki a „Marha” menüt a gombok ⌄ / ⌃ segítségével
» Érvényesítse a „Marha” kiválasztását a gomb **OK** segítségével



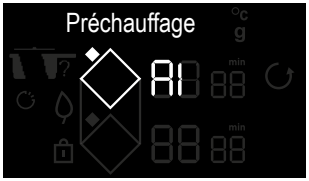
» Válassza ki a marhahús szelet vastagságát a gombok ⌄ / ⌃ segítségével
» Érvényesítse a vastagság kiválasztását a gomb **OK** segítségével



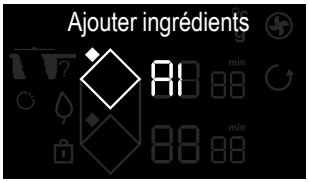
» Válassza ki az elkészítés módját a gombok ⌄ / ⌃ segítségével
» Érvényesítse az elkészítés módjának kiválasztását a gomb **OK** segítségével.



» A főzőlap kijelzője javaslatot tesz az optimális főzési eredményt biztosító főzőedényre és a főzésnek megfelelő főzőzónára.
» Erősítse meg az **OK** gombbal.
» Nyomja meg az **ON / OFF** gombot.

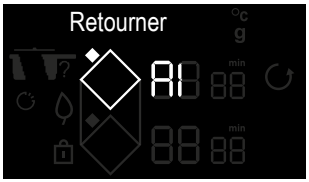


» Miután az edényt a főzőzónára helyezte, érvényesítse a gombbal **OK**
» Elindul az üres előmelegítési fázis.



» Amikor az előmelegítés befejeződött, a főzőlap kijelzője kéri, hogy helyezze el a marhahús szeletet.

» Miután elhelyezte az összetevőt, nyomja meg a gombot **OK**
» A marhahús szelet első oldalának sütési ideje elkezd visszaszámlálni.



» Ennek az időtartamnak a végén a kijelző arra kéri, hogy fordítsa meg a húst.
» Miután megfordította, nyomja meg a gombot **OK**
» Megkezdődik a második sütési fázis.

» A sütés végén a főzőlap egy sor hangjelzést ad ki.
» A gomb ^ megnyomása lehetővé teszi a főzési idő növelését.

Megjegyzés: A sütés vége előtt, ha a „min” villog, a gomb ◔, majd a + vagy - gomb megnyomásával beállíthatja a sütési időt.

• 3 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

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.

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 meg és szárítsa meg a vezérlőgombokat, majd indítsa újra a főzést.
Ezekben az esetekben hangjelzés kíséretében a kijelzőn ➖ jel látható.

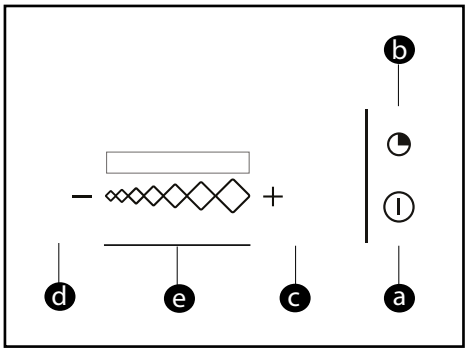
„Auto-Stop” rendszer

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.

Óraketyegéshez hasonló hangok is hallhatók lehetnek.
Ezek a hangok csak akkor jelentkeznek, amikor a főzőlap működésben van, és a hőmennyiségtől függően eltűnnek vagy csökkennek. Az edény típusától és minőségétől függően sípoló hangok is előfordulhatnak. A fent leírt zajok teljesen normálisak; az indukciós technológia részei, és nem jeleznek hibát.

Védőbevonat használatát nem ajánljuk.

3 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA



Billentyűzet leírása

a = Be/Kikapcsolás
b = Időzítő
c = + gomb
d = - gomb
e = Csúszka sebességváltoztatáshoz
LED kijelző

Bekapcsolás
Nyomja meg a Be/Kikapcsolás gombot ⏻. A páraelszívó a 2-es sebességgel indul el. A Be/Kikapcsolás gomb ⏻ újbóli megnyomása leállítja a páraelszívót, függetlenül a teljesítményfokozattól.

Sebesség módosítása:
Húzza ujját a csúszkán ◇◇◇◇◇◇◇ a ventilátor sebességének módosításához. A LED-ek a páraelszívó sebességének megfelelően világítanak.

Automatikus sebességcsökkentés:
Maximális sebességen a páraelszívó 9 perc elteltével automatikusan visszakapcsol az alacsonyabb sebességre.

Időzítő
Nyomja meg az időzítő gombot ◔ hogy a szellőzés 10 percig a kiválasztott sebességen maradjon.

4 óra folyamatos működés után, vagy ha 4 órán keresztül nem nyom meg egy gombot sem, a páraelszívó automatikusan kikapcsol.

Szűrő telítettség jelzése
30 óra működés után az összes jelzőfény egyszerre villog, jelezve, hogy a zsírszűrők telítettek, és tisztítani vagy cserélni kell őket. Hosszan nyomja meg az időzítő gombot ◔ a LED-ek kikapcsolásához és a folyamat visszaállításához.

Tipp
Kerülje a főzőedények dörzsölését a rácson.

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.**

A PÁRAELSZÍVÓ KARBANTARTÁSA

Mielőtt bármilyen tisztítási vagy karbantartási műveletet végezne, mindig le kell választani a készüléket az elektromos hálózatról.
Ha a tápkábel megsérül, csak a szerviz vagy képzett szakember cserélheti ki.
Ne próbálja meg módosítani vagy javítani a készüléket, mert ez súlyos veszélyt jelenthet. A karbantartási vagy javítási műveleteket képzett szakembernek kell elvégeznie.
Hiba esetén a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.
Tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek.
A pontos karbantartás biztosítja a készülék megfelelő működését és teljesítményét hosszú távon.
A zsírszűrőt kézzel vagy mosogatógépben lehet tisztítani.
A szűrők tisztítását a használat gyakorisága alapján kell elvégezni, de legalább kéthavonta egyszer.
A szénszűrők cseréjét a használat gyakorisága alapján kell elvégezni, de legalább hathavonta egyszer.
A rács szűrőtartójának alja kiürítő dugóval van ellátva, amely lehetővé teszi a víz felhalmozódásának leeresztését.
Ajánlott a készüléket langyos vízzel és enyhe szappannal tisztítani. Kerülni kell a súrolószereket.
Ne mossa a rácsot mosogatógépben.

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 szagot bocsát ki az első főzések során. A készülék új. Melegítse mindegyik zónát fél órán keresztül egy vízzel teli lábassal.

BEKAPCSOLÁS UTÁN

A főzőlap nem működik, és a kezelőpanel kijelzőjének fényei nem világítanak.
A készülék nem kap áramot. A tápellátás vagy a csatlakozás hibás. Ellenőrizze a biztosítékokat és a megszakítót.

A főzőlapnem működik, és egy másik üzenet jelenik meg. Az elektronikus áramkör hibásan működik. **Forduljon a vevőszolgálathoz.**

A főzőlap nem működik, és a „bloc" felirat jelenik meg. Oldja fel a gyermekzárat.

F9 hibakód: 170 V alatti feszültség.

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.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014

IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações relativas a placas eléctricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om elektriska hällar för hushållbruk - UE n° 66/2014

		Symbol	Value											Unit	
Model identification			LUCE72F LUCE72F												FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σύμβολο EN: Symbol ES: Símbolo IT: Simbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol. FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμητική τιμή EN: Value ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värde. FR: Unité CS: Jednotka DA: Enhed DE: Einheit EL: Μονάδα EN: Unit ES: Unidad IT: Unità di misura NL: Eenheid PL: Jednostka PT: Unidade SK: Jednotka SV: Enhet.	FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning.
Rating plate															FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskilt DE: Typenschild EL: Πινακίδα στοιχείων EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **												FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** *FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcia SV: Induktion*
Total power			7400	7400										W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύς EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	4											FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los fogos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller ytor för tillagning.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **												FR: Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS: Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA: Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massive kogeplader) DE: Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL: Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δι' ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN: Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES: Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT: Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL: Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL: Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT: Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK: Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV: Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø												cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA: For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL: Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στο πλησιέστερο 5 mm
	2	Ø												cm	EN: For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL: Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op
	3	Ø												cm	5 mm PL: W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK: V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV: För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	4	Ø												cm	
	5	Ø												cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	40x23										cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlená na nejbližších 5 mm DA: For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL: Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλεμένα στο πλησιέστερο 5 mm. EN: For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL: Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida electricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK: V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV: För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW	40x23	40x23										cm	
	8	LxW												cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	FR: Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS: Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA: Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES: Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT: Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL: Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL: Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT: Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK: Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV: Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Whkg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Whkg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180	180										Whkg	FR: Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS: Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA: Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption for the hob calculated per kg ES: Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT: Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL: Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL: Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT: Consumo de energia da placa calculado por kg SK: Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV: Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ProductFichecompliantto commissiondelegatedregulation(EU)No65/2014

9000106600

	Value	Unit	
Supplier'sname ortrademark	**DE DIETRICH**		ITIl nome o il marchiodel fornitore;BGИмеили търговскамаркадоставчика;FIvalmistajan nimi tai tavaramerkki;LVpiegādātāja nosaukums vai preču zīme; PTnome do fornecedoreou marcacomercial;SVLeverantörensnamn ellervarumärke;FRnom du fournisseurou marque;CSnázev nebo obchodní značka výrobce;HRnaziv ili zaštitni znak proizvođača;MTisem il-forniturjewil-marka kummerċjali tiegħu; RObsenumireasau marcacomercială a furnizorului;ELΟνομακατασκευαστήηεμπορικήεπωνυμία;
Model identifier	**DPH4840BT-01**		ITmodello; BGидентификаторнамодела;FImalli; LVpiegādātāja modeļa identifikators;PTidentificadorde modelo; SVLeverantörensmodellbeteckning; FRmodèle; CSmodel; HRmodel; MTI-identifikatur tal-mudell tal-fornitur;ROidentificatorul de model al furnizorului;ELΜοντέλο;
AnnualEnergyConsumption- AEChood	**29**	kWh/a	ITIndice di efficienza energetica;BGГодишнатаконсумативнаенергия;FIenergiatehokkuusindeksi;LVenergopatēriņšgadā; PTconsumo anual de energia;SVDenårligaenergiförbrukningen;FRconsommation d'énergieannuelle; CSindex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI- konsum annwali-enerġija;ROconsumul anual de energie;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης;
EnergyEfficiencyClass	**A++**		ITclasse di efficienza energetica;BGкласпо енергийнаефективност;FIenergiatehokkuusluokka;LVenergoefektivitātesklase; PTclasse de eficiência energética;SVEnergieffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité énergétique;CSTřídaenergetickéúčinnosti; HRklasa energetskeučinkovitosti; MTI- klassital-effiċjenzaenerġetika;ROclasa de eficienă energetică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	**37.8**	%	ITefficienza fluidodinamica; BGаеродинамичнаефективност;FInestedynaaminen tehokkuus; LVhidrodinamiskāefektivitāte ; PTeficiência da dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska effektiviteten; FRefficacité fluidodynamique ; CSúčinnédynamickéúčinnosti; HRučinkovitost dinamike fluida; MT-effiċjenza fluwidodinamika;ROeficiena fluido-dinamică; ELΔυναμικήρευστοδυναμικήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiencyclass	**A**		ITclasse di efficienza fluidodinamica; BGклас от каталодинамичнаефективност;FInestedynaaminen tehokkuusluokka; LVhidrodinamiskāsefektivitātes klase; PTclasse de eficiência dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska klassen; FRclasse d'efficacité fluidodynamique du modèle; CSTřídaúčinnédynamickéúčinnosti; HRklasa učinkovitosti dinamike fluida; MTI-klassital-effiċjenzafluwidodinamika;ROclasa de eficienă fluido-dinamică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαπόδοσηςτηςδυναμικήςαπόδοσηςτουρευστού;
Light Efficiency- LEhood	**N.A.**	lux/W	ITefficienza luminosa; BGефективносттанасветяване;FIvalotehokkuus; LVgaismas plūsmas efektivitāte; PTeficiência de iluminação; SVBelysningseffektiviteten;FRefficacité lumineuse; CSsvětelná účinnost; HRučinkovitost svjetla; MTI-effiċjenzatal-tidwil;ROeficiena iluminăr;ELΦωτεινήαπόδοση
Lighting EfficiencyClass	**N.A.**	lux	ITclasse di efficienza luminosa; BGклас от енергийнаефективност;FIvalotehokuokka; LVgaismasplūsma efektivitātes klase; PTclasse de eficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité lumineuse du modèle; CSTřídasvětelné účinnosti; HRklasa učinkovitosti svjetla; MT I-klassital-effiċjenzatal-tidwil;ROclasa de eficienă a iluminării;ELΚατηγορίαφωτεινήςαπόδοσης
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	**75.6**	%	ITefficienza di filtraggiodei grassi;BGефективностнафилтриранемаслини;FIrasvansuodatustehokkuus;LVtauku filtrēšanasefektivitāte; PTeficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektiviteten;FRefficacité de filtrationdes graisses;CSúčinnost filtrace tuků; HRučinkovitost filtriranja masnoća; MTI-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassi;ROeficiena de filtrare a grăsimilor; ELΑπόδοσηγιατηδιήθησητουλίπους
GreaseFilteringEfficiencyclass	**C**		ITclasse di efficienza del filtraggiodei grassi;BGклас от енергийнаефективностнафилтрирането;FIrasvansuodatuksentehokkuusluokka; LVtauku filtrēšanasefektivitātes klase; PTclasse de eficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité de filtrationdes graisses du modèle; CSTřídaúčinnosti filtracetuků; HRklasa učinkovitosti filtriranjamasnoća; MTI-klassital-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROclasa de eficienă a filtrării grăsimilor; ELΚατηγορίαστοιχείαπόδοσηςτουφίλτρουλίπους
Minimum AirFlowin normaluse	**350**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza minima; BGдебитът при минималенкапацитет ненормалноизползване;FIilmavirtausminimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie minimālā ātrumanormālāietīmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade mínima; SVLuftflöde vid minimi undernormalbruk;FRdébit d'air à la vitesse minimale ; CSpr ůtokvzduchu přiminimálním výkonu; HRprotokzrakena maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàmassima tal-apparat waqtiuż u normali;ROdebitul de aer la turaţiaminimă ; ELΡοήμαζαπρισμένηταχύτητα
Maximum AirFlowin normaluse	**500**	m^3/h	ITflusso d'aria la potenza massima; BGдебитът при максималенкапацитет нанормалноексплоатиране;FIilmavirtausmaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie maksimālā ātrumanormālāietīmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade máxima; SVLuftflöde vidmaximihastighet undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse maximale ; CSpr ůtokvzduchu přimaximálním výkonu; HRprotokzrakena maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàmassima tal-apparat waqtiuż u normali;ROdebitul de aer la turaţiamaximă; ELΡοήμαζαπρισμένηταχύτητα.
AirFlowat intensive/boost setting	**680**	m^3/h	ITflusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BGдебит ипълнителната интензивнияфункционален режим;FIilmavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVgaisa plūsmas ātrumsintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTvalordo fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SV luftflöde vid intensiveller boostinställning ; FRle débit d'air en mode intensif ou «boost» ; CSprůtokvzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRprotokzraka u uvjetima intenzivnog korištenja ili pojačanja; MTI-flussital-arjametà t- apparatikun qieġ ħdiedem bl-użutal-modalità intensiva; ROdebitul de aer în modul intensiv sau accelerat; ELΡοήματουαέρασεσυνθήκεςεντατικήςλειτουργίαςήτουρμπίνας
A-weightedSoundPowerEmissionat minimum speed	**54**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza minima; BGнивотоначовешумовоизлъчванепринаименьшаскорост;FImelpuäästöjen A-painotettuäänitehotaso minimiteholla; LVA-izsvērotāskaļuslīmeņa jaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normālāietīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima ; SVLuftburetta skattbullernivå vid lägsta hastighet undernormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse minimale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přiminimálním výkonu; HRponderirana razina zvuka A na minimalnoj snazi; MTI-emissjonijietkustiċi tal-ġewwata f'dak il-arja, ippeżati għall-frekwenza A għal-veloċità minima; ROputere easustică ponderată A a emisiilor sonore în regim minim; ELΣτάθμισμένηηχοεκπομπήσεωςγιαταχύτητααέρατηςελάχιστηςτιμής.
A-weightedSoundPowerEmissionat maximum speed	**58**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza massima; BGнивотоначовешумовоизлъчванепринаивисокаскорост;FImelpuäästöjen A-painotettuäänitehotaso maksimiteholla; LVA izsvērotāskaļuslīmeņa jaudas emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normālāietīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima ; SVLuftburetta skattbullernivå vid maximihastighet undernormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse maximale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přimaximálním výkonu; HRponderirana razina zvuka A na maksimalnoj snazi; MTI-emissjonijietkustiċi tal-ġewwata f'dak il-arja, ippeżati għall-frekwenza A għal-veloċità massima; ROputere easustică ponderată A a emisiilor sonore în regim maxim; ELΣτάθμισμένηηχοεκπομπήσεωςγιατηνμέγιστητιμήτηςταχύτητας
A-weightedSoundPowerEmissionat intensive orboost speed	**64**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore in condizioni di uso intenso o boost; BGнивотоначовешумовоизлъчванепринаивисокаскорост;FImelpuäästöjen A-painotettuäänitehotaso intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVA izsvārotāskaļuslīmeņa jaudas emisijas gaisāintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost; SVluftburetta skattbullernivå vid intensiv-eller boostinställning ; FRles émissions acoustiques de l'air pondérée à la valeur A n mode intensif ou «boost» ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRponderiranarazina zvuka A na intenzivnog korištenja ili pojačanja; MTI-emissjonijietkustiċi tal-ġewwata f'dak il-arja, ippeżati għall-frekwenza A meta l-apparat kun qiegħed fil-mod bl-użutal-modalità intensiva ; ROputere easustică ponderată A a emisiilor sonore în regim de modul intensiv sau accelerat; ELΣτάθμισμένηηχοεκπομπήσεωςγιαταχύτητααέρατηςσεεντατικήλειτουργίαήτουρμπίνας
Powerconsumption off mode - Po	**0.00**	W	ITconsumo di energiain modo spento; BGконсумацияенамощноств режим,изключен";FIenergiankulutussammutetuna; LVjaudas patēriņšiegādāta režīmā;PTconsumo de energiano modo de desativação; SVeffektförbrukningen i frånläge;FRla consommation d'énergieen mode «arrêt», CSspotřeba energieve vypnutém režimu;HRpotrošnjaenergijeu načinu rada isključen; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalità fil; ROconsumul de putere în modul oprit;ELΚατανάλωσηηλεκτρικήςενέργειαςσεκατάστασηαπενεργοποίησης
Powerconsumption in standby mode - Ps	**0.49**	W	ITconsumo di energiain modo standby ; BGконсумацияенамощноств режим„готовност";FIenergiankulutusstandby-tilassa; LVjaudas patēriņšiegādātāsvēres režīmā;PTconsumo de energiano modo de espera; SVeffektförbrukningeni standby-läge;FRla consommation d'énergieen mode «veille», CS spotřebaenergiev pohotovostním režimu; HRpotrošnjaenergijeu stanju mirovanja; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalità tas-sriep, RO consumul de putere în modul standby ; ELΚατανάλωσηηλεκτρικήςενέργειαςσεκατάστασηαναμονής

AdditionalProductInformationcompliantto commissionregulation(EU)No66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Timeincreasefactor	f	**0.6**		ITFattoredi incrementonel tempo; BGКоефициентнаувеличениевремето;FIAjankorotuskerroin;LVLaika palielinājuma koeficients; PTFatorde aumento de tempo; SVFaktorpovečanja tasa; FRFacteurd'accroissementdans le temps; CSKoeficientz výšení času; HRFaktorpovećanja vremena;MT Fatturtal żieda fi-ħin;ROFactorde creterein timp;ELΠαράγονταςαύξησηςστονχρόνο
EnergyEfficiencyIndex	EEIhood	**32.9**		ITIndice di efficienza energetica;BGИндекснаенергийнаефективност;FIEnergiatehokkuusindeksi;LVEnergoefektivitātesindekss; PTíndice de eficiência energética;SVIndeks energijskeučinkovitosti; FRIndice d'efficacité énergétique;CSIndex energetickéúčinnosti; HRIndeks energetskeučinkovitosti; MTL-indiċi tal-effiċjenzaenerġetika;ROIndice de eficienă energetică;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης
Measured airflowrateat best efficiency point	QBEP	**344.9**	m^3/h	ITPortata d'aria misurata al punto di massima efficienza ; BGДебит ,измерена точкана най-високоефек- тивност;FIMitattu ilmavirtaperhaarihyötysuhteen pis-teessä; LVgaisa plūsma, mērītspunktmājā darbapunktā ; PTDébitode arnedido no ponto de maioreficiência ; SVizmerjenaratosprja pretoka zrakana točki največje učinkovitosti; FRDébitd'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýprůtokvzduchu v bodě nejvyšší účinnosti; HRizmjerenatoka zraka u točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-rata tal-flussital-arjamiżjuta fil-punt tal-effiċjenza massimu; ROFluxulnominal de a emăsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠροςγράμμαμε μετρούμενηταχύτηταστοσημείοαπόδοσης
Measured airpressureat best efficiency point	PBEP	**523**	Pa	ITPressione d'ariamisurata al punto di mas-simaefficienza ; BGНаляганеизмерено точкана най-високоефективност; FIMitattu ilmanpaine parhaimmillasuhteen pistessä ; LVGaisa spiediens, mērītspunktmājā darbapunktā ; PTPressãode armedida no ponto de maioreficiência ; SVtrycken jrazčnitlek na točki največje učin-kovitosti;FRPression d'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýtlak vzduchu v bodě nejvyšší účin-nosti; HRzmjerenitlak zrakapri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-pressjonital-arjamiżjuta fil-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPresiunease surului măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠίεσηατμοσφαιρικού μετρήσεταιστοσημείομέγιστηςαπόδοσης
Maximum airflow	Qmax	**680**	m^3/h	ITFlusso d'ariamassimo; BGМаксималендебит;FISuurinilmavirta;LVGaisa maksimālā plūsma; PTDébitode armáximo; SVNaivejsprotokzraka;FRDébitd'airmaximal; CSMaximální průtokvzduchu; HRNajvećidopušteni protokzraka;MTI-fluss massimu tal-arja;ROFluxulmaxim de aer;ELΜέγιστηροήμηρο
Measured electricpowerinput at best efficiency point	WBEP	**132.5**	W	ITPotenzaelettrica assorbita al punto di mas-simaefficienza ; BGВходяванеелектрическа мощността точкана най-високоефективност; FIMitattu sähkön ottoteho parhaanhyötysuh-teenpisteessä ; LVElektriskāenerģijas jauda, mērītspunktmājā darbapunktā ; PTPotência elétrica medida no ponto de maior eficiência ; SVizmerjena vnešnja električnamoč na točki največje učinkovitosti; FRPuissanceélectrique l'entréemesurée au point de rendementmaximal ; CSNaměřenýelektrický příkonv bodě nejvyšší účinnosti ; HRizmjerenaulazna električnasnaga pritoki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-konttributal-enerġjaelettrikimkejjel fi-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPuterea electrică de intrare măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΗλεκτρικήεισροήμετρήθηκεστοσημείομέγιστηςαπόδοσης
Nominalpowerof the lighting system	WL	**0.0**	W	ITPotenzanominale del sistema di illuminazio-ne;BGНоминалнамощностнасветителната система;FIValaistusjärjestelmännimiteho; LVApgaismas sistēmas nominālā jauda; PTPotência nominal do sistema de iluminação; SVNaivärmovärde i armaturen; CSJmenovitý příkonsvětlovacího systému; HRNominalnasnaga sustava za osvjetljavanje; MTI-qawwanominali tas-sistemat-tidwil;ROPutereanominală a sistemului de iluminat; ELΟνομαστικήισχύς τουσυστήματοςφωτισμού
Averageillumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	**0**	lux	ITIlluminamento medio del sistema di illumi-nazionesulla superficiedi cottura; BGСредноосветлениетонатазисистема;FIValaistusjärjestelmänkeskimääräinenvalais-tusvoimakkuuskeittopinnella ; LVApgaismassistēmas nodrošinātais vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas;PTIluminação média produzidapelo sistema de iluminação na superfíciede cozedura; SVProjekcinaosvetljenostkuhalne površine,ki jo zagotavljasistem za osvetljevanje; FRÉclairementmoyen du système d'éclairagesur la surfacede cuisson ; CSPrůměrné osvětlení varnéhopovrchuvečinouvestémem ; HRProsječnoosvjetljenje sustava za osvjetljavanjenakuhanje ; MTI-luminazzjonimedja tas-sistematt-tidwil fuq il-wiċċjat tat-tisjir; ROIluminareamedie a sistemului de iluminat pe suprafeaţade gătit ; ELΜέσοφωτισμόςτουσυστήματοςφωτισμούστηεπιφάνειαμαγειρέματος

FOGYASZTÓI KAPCSOLATOK Franciaország

További információkért termékeinkről, vagy kapcsolatfelvétel céljából, kérjük:
> keresse fel weboldalunkat:
www.dedietrich-electromenager.com

> keresse fel weboldalunkat:
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

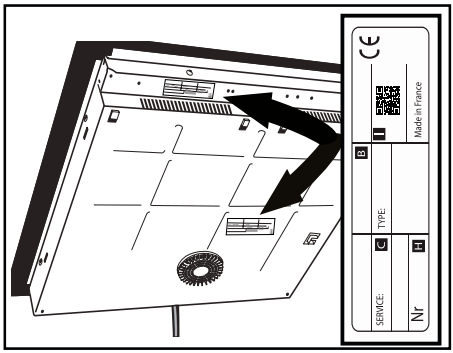
EREDETI ALKATRÉSZEK

Karbantartás során kérje, hogy kizárólag eredeti tanúsítvánnyal ellátott alkatrészeket használjanak fel.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

JAVÍTÁSOK

A készülék esetleges javítását a márkaszerviz által megbízott szakembernek kell végeznie. Hívásakor adja meg készülékének a teljes hivatkozási számát (modell, típus, sorozatszám). Ezek az adatok szerepelnek az adattáblán..



B: Kereskedelmi referenciaszám
C: Szervizreferencia-szám
H: Sorozatszám
I: QR-kód

IT

GENTILE CLIENTE,

Ha appena acquistato un prodotto De Dietrich. Questa scelta rivela la Sua esigenza e il Suo gusto per lo stile francese.
Con la sua tradizione di oltre 300 anni di savoir-faire, le creazioni De Dietrich incarnano la fusione del design, dell'autenticità e della tecnologia al servizio dell'arte culinaria. I nostri apparecchi sono fabbricati con materiali nobili e offrono una qualità di finitura impeccabile.
Abbiamo la certezza che questo prodotto di alta qualità permetterà a chi ama la cucina di esprimere tutti i suoi talenti.
Il servizio clienti De Dietrich è a Sua disposizione per rispondere a tutte le Sue domande e ai suggerimenti per poter soddisfare al meglio le Sue necessità.
Siamo onorati di essere il Suo nuovo partner in cucina e La ringraziamo della Sua fiducia.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Con i suoi stabilimenti in Francia, a Orléans e Vendôme, De Dietrich è alla costante ricerca dell'eccellenza, perpetuando il savoir-faire d'eccezione nella progettazione di prodotti perfettamente rifiniti. Molti dei nostri elettrodomestici sono certificati dal label Origine France Garantie, un riconoscimento che ne attesta la fabbricazione in Francia.
Questo label garantisce non solo la qualità e la durabilità dei nostri apparecchi, ma anche la loro tracciabilità, offrendo un'indicazione chiara e oggettiva della loro provenienza.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SOMMARIO

IT

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI 4

AMBIENTE 6

TUTELA DELL'AMBIENTE 6

Consiglio per risparmiare energia 6

INSTALLAZIONE 7

DISIMBALLAGGIO 7

Incasso nel mobile 8

Collegamento Elettrico 9

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO 15

PANNELLO 15

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO 17

Gestione dei parametri 17

SCELTA DEL RECIPIENTE 17

SELEZIONE DELLA ZONA DI COTTURA 18

ACCENSIONE-SPEGNIMENTO 19

REGOLAZIONE DELLA POTENZA 19

Accesso diretto 20

REGOLAZIONE DEL TIMER 21

BLOCCO DEI COMANDI (sicurezza bambini) 21

FUNZIONI DI COTTURA 22

Funzione Boil 27

Funzione Grill 27

Funzione Sbollentare 27

SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI 30

MANUTENZIONE 32

Manutenzione del piano 32

Manutenzione della cappa 32

SOMMARIO

IT

ANOMALIE E SOLUZIONI 33
Alla messa in servizio 33
All'accensione 33
Durante l’uso 33
TABELLA ECO CONCEPTION 35
SERVIZIO POST-VENDITA 36

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.
Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.

Questo apparecchio è conforme alle direttive e ai regolamenti europei ai quali è soggetto.
L'apparecchio può essere usato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o prive d'esperienza e di competenza, nel caso siano supervisionati e se siano stati correttamente formati o istruiti sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e ne siano stati compresi i rischi potenziali.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
Le pulizia e la cura dell'apparecchio non devono essere effettuati da bambini senza la sorveglianza di un adulto.
I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.
Il piano è dotato di funzione sicurezza bambini che ne blocca l'utilizzo quando è spento o in fase di cottura (vedere capitolo: utilizzo della funzione sicurezza bambini).

L'apparecchio e le sue parti accessibili si scaldano durante l'utilizzo. Devono essere prese precauzioni al fine di evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie poiché possono scaldarsi.

ATTENZIONE: la cottura deve essere supervisionata. Una cottura breve necessita di una supervisione continua.
Rischio d'incendio: non accumulare oggetti sulle superfici di cottura.
Una cottura con olio o con grasso effettuata sul piano senza supervisione può essere pericolosa e provocare un incendio. Non cercare MAI di spegnere un fuoco con acqua, ma interrompere l'alimentazione dell'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiamma.

Se la superficie presenta incrinature, scollegare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.
Non utilizzare più il piano prima di aver cambiato la piastra in vetro.
Questi piani devono essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente

alle regole di installazione in vigore. Un dispositivo di interruzione deve essere incorporato nella canalizzazione fissa. Il piano cottura è previsto per funzionare a una frequenza di 50 Hz o 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) senza alcun intervento particolare da parte vostra.
L'apparecchio deve essere collegato con un cavo di alimentazione normalizzato, il cui numero di conduttore dipende dal tipo di collegamento desiderato (vedere capitolo sull'installazione)
Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal servizio assistenza o da persone qualificate al fine di evitare pericoli.
Assicurarsi che il cavo di alimentazione di un apparecchio elettrico collegato in prossimità del piano non sia in contatto con le zone di cottura.

⚠ **AVVERTENZA**: Affinché non ci siano interferenze tra il piano cottura e un pacemaker è necessario che quest'ultimo sia progettato e regolato in conformità con la regolamentazione che lo riguarda. È necessario informarsi presso il fabbricante del pacemaker o il medico curante.
Utilizzare unicamente protezioni del piano progettate dal fabbricante dell'apparecchio di cottura, indicate come adatte nelle istruzioni d'uso, oppure incluse nell'apparecchio. L'uso di protezioni non adeguate può provocare incidenti.
Evitare gli urti con i recipienti: la superficie in vetroceramica è molto resistente ma non è infrangibile.
Non appoggiare coperchi caldi sul piano cottura. Un effetto "ventosa" rischierebbe di danneggiare la piastra in vetroceramica. Evitare gli attriti di recipienti che alla lunga possono causare il degrado degli elementi estetici della piastra in vetroceramica.
Non utilizzare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai prodotti imballati con l'alluminio o in confezioni d'alluminio sul piano cottura. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe definitivamente il piano cottura.
Non riporre mai prodotti di pulizia o prodotti infiammabili nel mobile situato sotto al piano cottura.
Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del piano.
L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
Dopo l'utilizzo, spegnere il piano cottura tramite il dispositivo di comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

TUTELA DELL'AMBIENTE

Questo simbolo indica che l'apparecchio non deve essere smaltito come un rifiuto urbano. Questo apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Questo simbolo indica che gli apparecchi usurati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani, ma devono essere consegnati in un punto di raccolta autorizzato. È possibile informarsi presso il proprio rivenditore o i servizi tecnici del proprio comune per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio. Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Anche alcuni materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori. La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

Consiglio per risparmiare energia

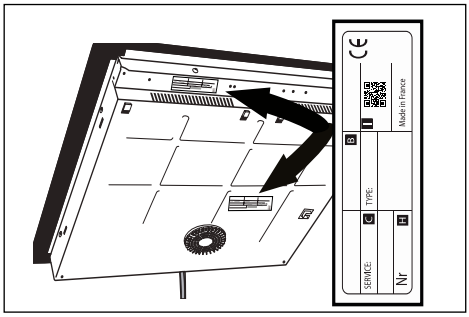
Cucinare con un coperchio della giusta dimensione permette di risparmiare energia. Se viene usato un coperchio in vetro, è possibile controllare perfettamente la cottura.

• 1 INSTALLAZIONE

DISIMBALLAGGIO

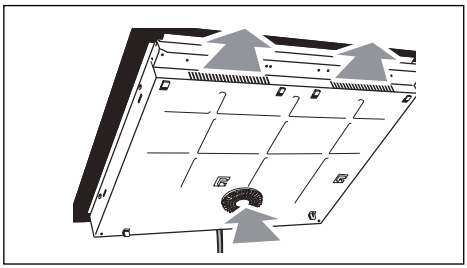
Rimuovere tutti gli elementi di protezione del piano di cottura.
Verificare e rispettare le caratteristiche dell'apparecchio che figurano sulla targhetta segnaletica. Scrivere nel riquadro qui sotto i riferimenti del servizio e del tipo norma indicati sulla targhetta per un utilizzo futuro.

Servizio:	Tipo:

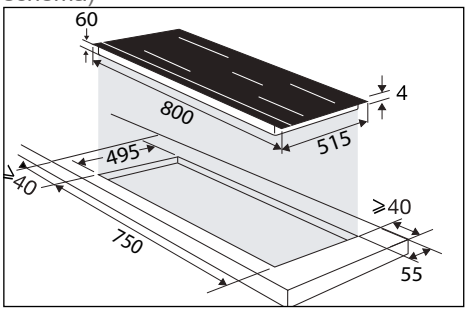


Incasso nel mobile

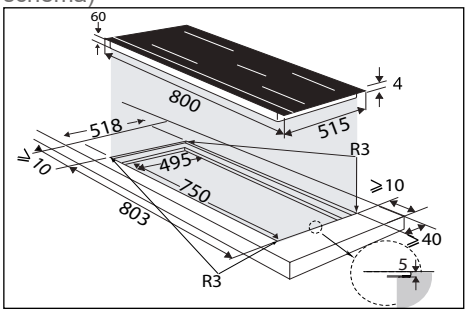
È necessario considerare che il piano necessita di un incasso particolare. Infatti, non si tratta di un piano cottura classico. Dovrà esserci lo spazio per il motore del sistema di aspirazione. Ciò implica quindi di prevedere un mobile realizzato su misura nello spazio sottostante. Generalmente, posizioniamo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



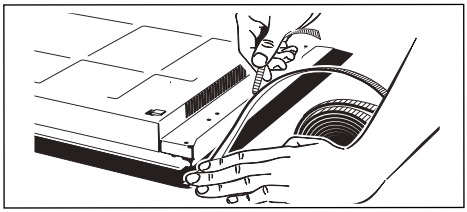
- Incasso nel piano di lavoro (vedere schema)



- Incasso a filo del piano di lavoro (vedere schema)



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

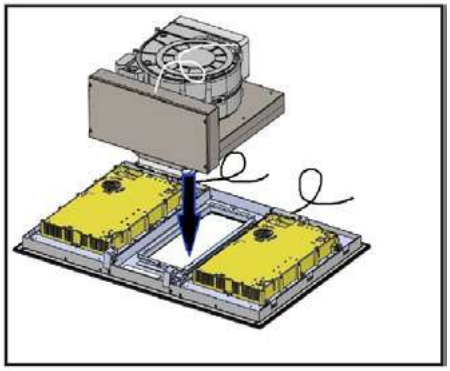


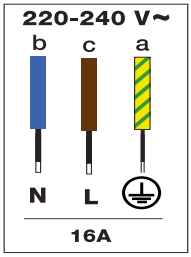
Collegamento Elettrico

Questi piani devono essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alle regole di installazione in vigore. Una disconnessione deve essere incorporata nella tubazione fissa.

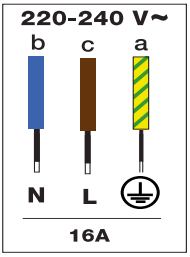
Identificare il tipo di cavo del piano cottura (in funzione del modello), secondo il numero di fili e i colori.

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.

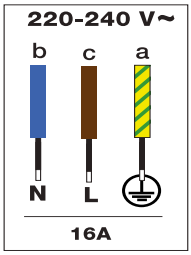




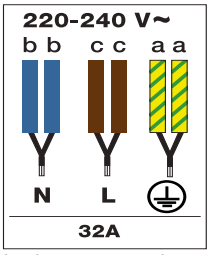
Zona lato sinistro



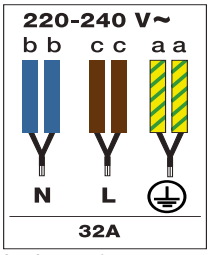
Zona lato destro



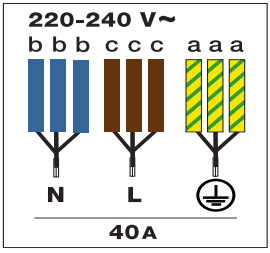
Cappa



Insieme zone destra e sinistra

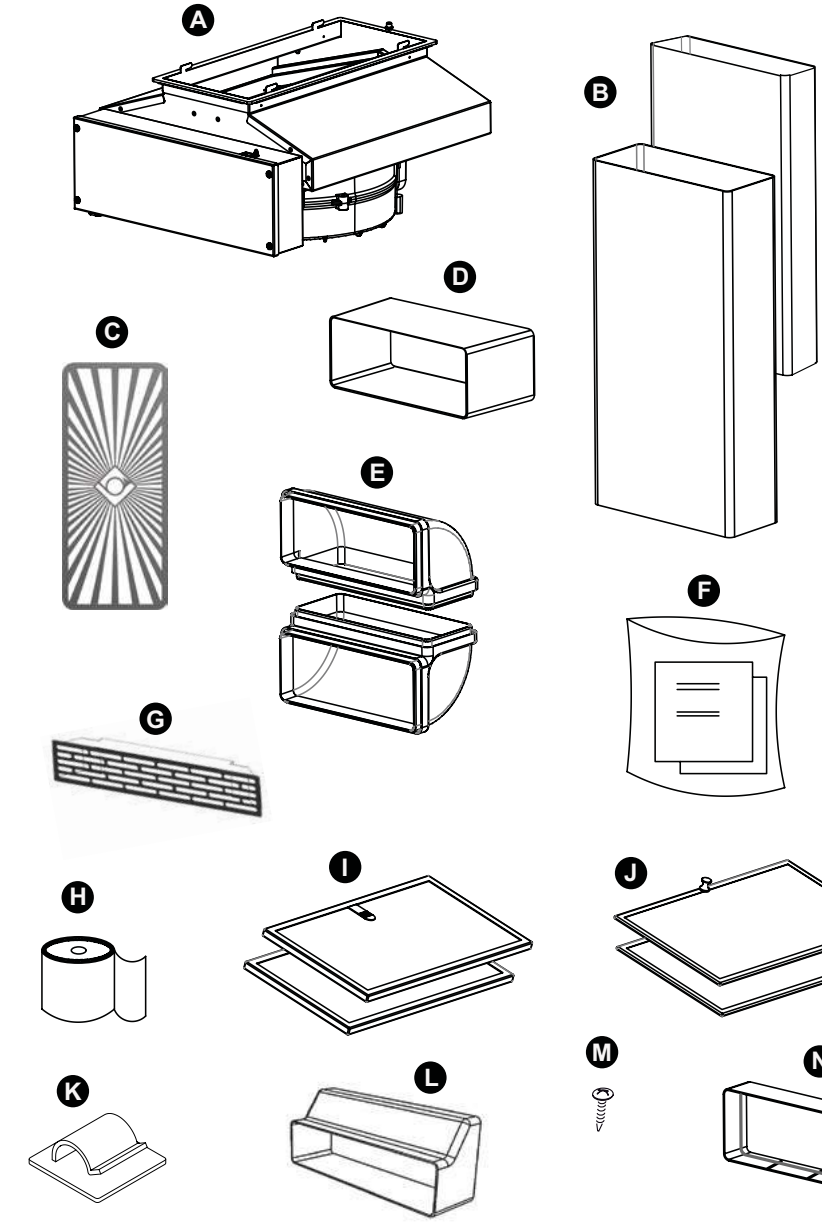


Insieme 1 zona + cappa



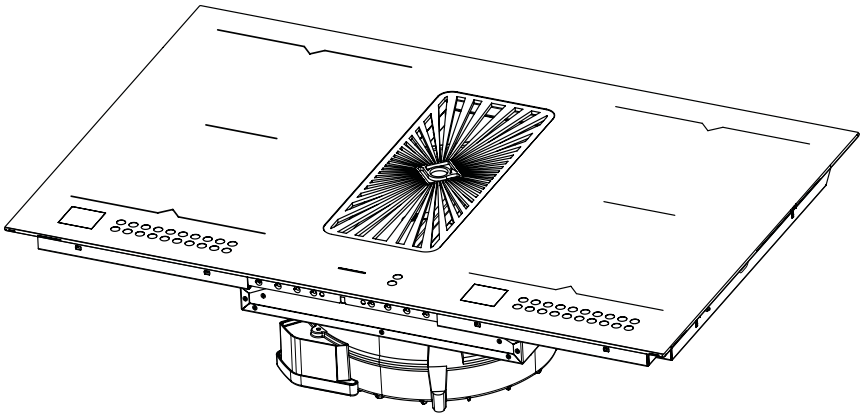
Insieme zone destra, sinistra + cappa

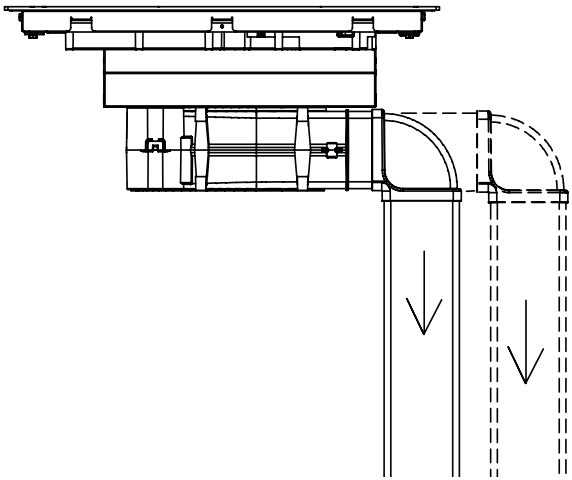
Accessori per cappa



Identificazione

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

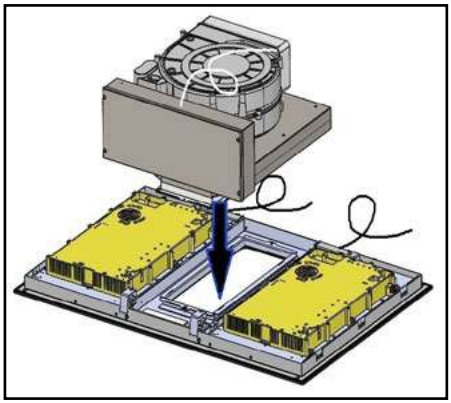




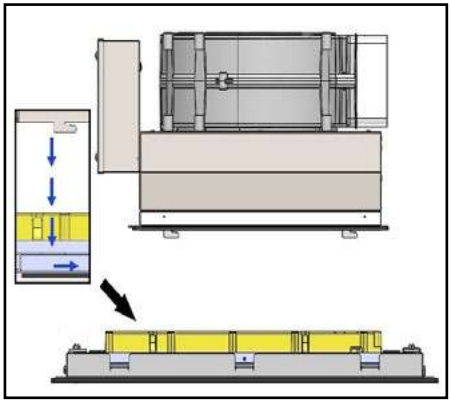
Prima di qualsiasi operazione di installazione assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dall'alimentazione elettrica.

Interventi tecnici

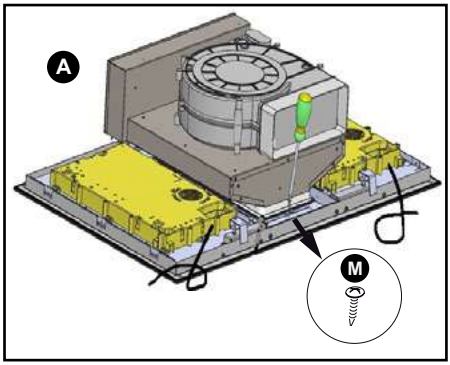
Posizionare il piano cottura rovesciato su una superficie adeguata, evitando che il vetro si graffi. Estrarre la cappa dall'imballaggio e installarla come indicato.



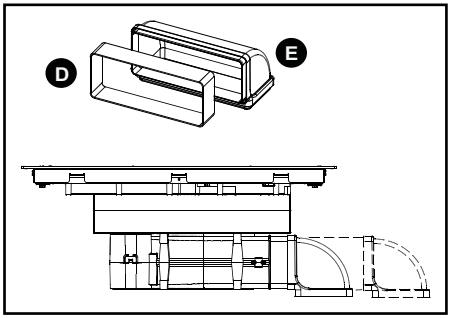
I ganci metallici della cappa filtrante devono essere inseriti nelle fessure specifiche, come indicato.



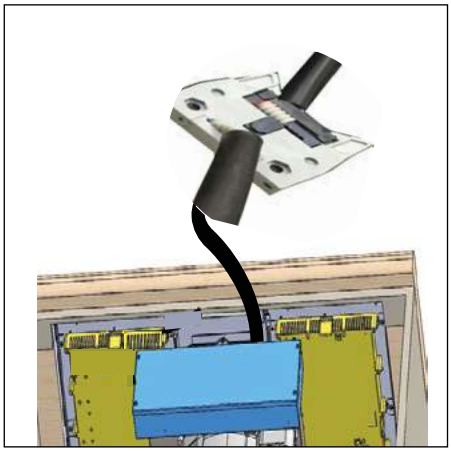
Dopo aver agganciato la cappa (A) al piano cottura, fissarla con la vite metrica (M) fornita, da utilizzare come indicato.



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

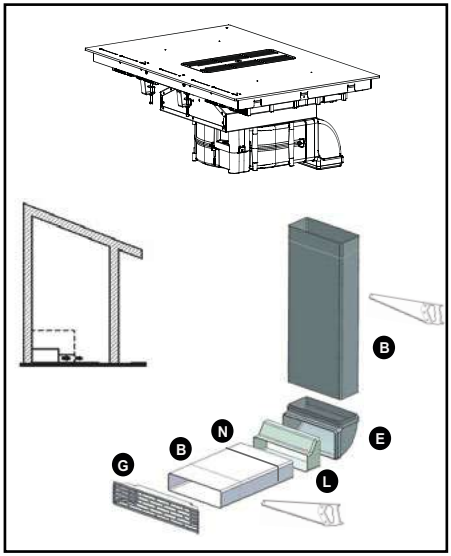


I comandi situati sotto il vetro del piano cottura hanno un cavo, che deve essere collegato alla scatola di comando.

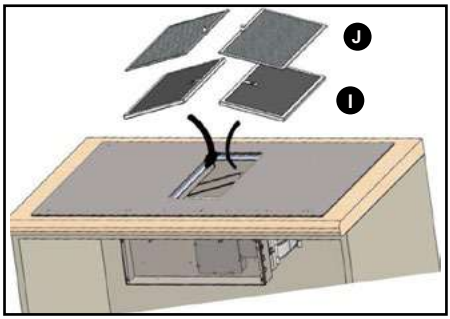


Incassare il piano con la cappa integrata.

In caso di funzionamento in modalità riciclo



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

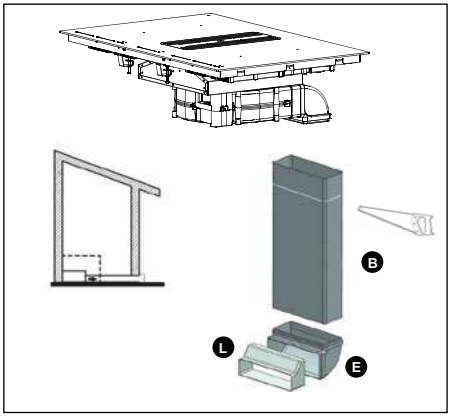


I filtri a carbone (I) sono situati al di sotto dei filtri antigrasso (J) e devono quindi essere installati prima di questi. Un kit di canalizzazione (B) con griglia (G) (all'estremità, da installare nel mobile) è fornito con il prodotto.

Consiglio

Utilizzare una sega per metallo per tagliare le canalizzazioni.

In caso di funzionamento in modalità evacuazione

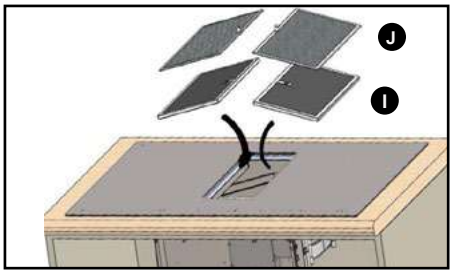


L'uscita d'aria del prodotto deve essere collegata all'esterno della casa. Il condotto da installare tra l'uscita d'aria del prodotto e l'esterno della casa non è fornito con l'apparecchio.
È necessario montare la valvola di ritegno (L) fornita.

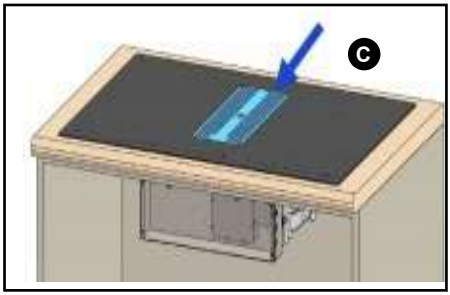
Consiglio
In caso di funzionamento con condotto, il numero di curve deve essere limitato, perché ogni curva diminuisce l'efficacia della canalizzazione di un metro lineare. Evitare qualsiasi cambiamento di direzione brusco nella canalizzazione.
Il condotto collegato all'uscita dell'aria del ventilatore deve avere una sezione costante di 220x90 mm. Il condotto deve essere fabbricato con un materiale approvato dalla regolamentazione in vigore. Il mancato rispetto delle istruzioni indicate sopra può causare problemi di prestazioni e rumori, per i quali non verrà fornita alcuna garanzia.
Consigliamo di incollare i condotti e le curve tra di loro (tranne l'adattatore D all'uscita della cappa) o di usare l'adesivo (H) fornito per facilitare un eventuale intervento del servizio post-vendita.
Il prodotto è dotato di condotti con una sezione di 220 x 90 mm.

Operazioni finali

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

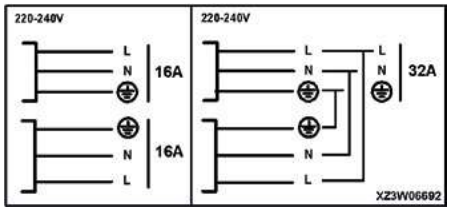


Per chiudere l'apertura centrale del piano cottura, posizionare su questa la griglia metallica (C), come indicato.

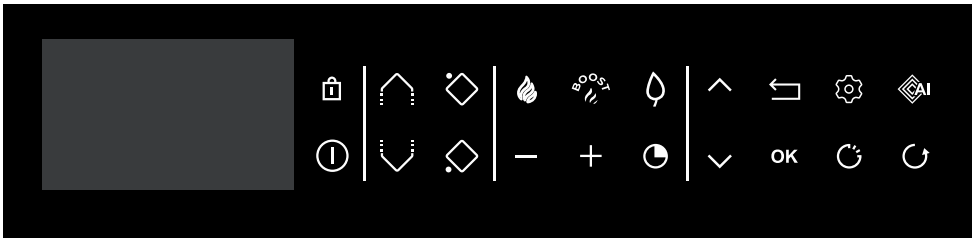


Collegamenti elettrici

Il collegamento del prodotto all'alimentazione elettrica deve essere effettuato nel rispetto delle regolamentazioni internazionali e locali vigenti.
L'interconnessione di ogni parte separata di questo apparecchio può essere effettuata da un tecnico qualificato conformemente alle regole di cablaggio. Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere effettuato tramite una spina e può anche essere realizzato dall'utilizzatore finale.
Insieme al prodotto sono forniti dei ganci adesivi (K) per riporre e ordinare i cavi lungo le pareti del mobile.
Decliniamo qualsiasi responsabilità in caso di incidente causato da una disposizione errata della messa a terra.



PANNELLO



Simboli tastiera

On/Off

Blocco/Clean Lock

Horizone (a seconda dei modelli)

Scelta della zona di cottura

Regolazione potenza/tempo

Timer

Navigazione (alto/basso)

Tornare indietro

OK Conferma/OK

Parametri

Accesso diretto

Potenza

Boost

Funzione

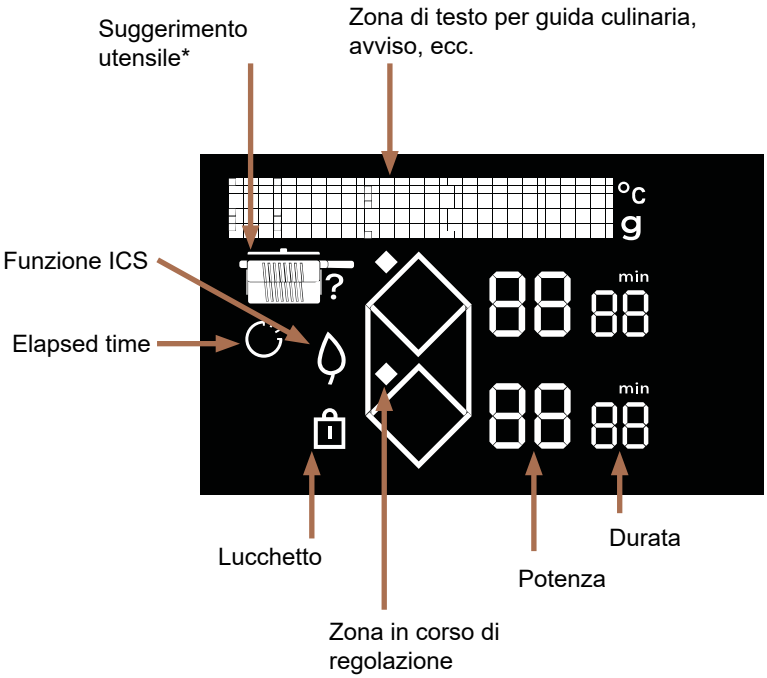
Funzione ICS

Funzione Elapsed time

Assistente culinario

Funzione Recall

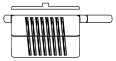
Simboli display

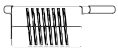


*** Suggerimento utensile**

Padella

Padella con coperchio


Pentola con coperchio


Pentola

3 UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Alla prima accensione del piano cottura è possibile personalizzare differenti funzioni.

GESTIONE DEI PARAMETRI

Premere il tasto per accedere ai parametri:

- **Lingua** (Francese predefinito)
- **Luminosità** (5 livelli possibili)
- **Manutenzione**: In caso di problemi è possibile accedere al menu Manutenzione. Quando si contatta il SPV, è possibile che vengano richiesti i codici prodotti indicati nella diagnostica. L'opzione "Reinizializzare" permette di riportare il forno alle impostazioni di fabbrica.

I tasti e permettono di spostarsi nel menu.

Premere il tasto permette di tornare indietro nel menu senza apportare modifiche.

Premere il tasto **OK** permette di confermare la scelta.

Assicurarsi che la potenza selezionata sia adatta ai fusibili del piano elettrico.

SCELTA DEL RECIPIENTE

La maggior parte dei recipienti è compatibile con l'induzione. Solo il vetro, la terracotta, l'alluminio senza fondo speciale, il rame e alcuni inox non magnetici non funzionano con la cottura a induzione.

Suggeriamo di scegliere recipienti a fondo spesso e piatto. Il calore sarà ripartito in maniera migliore e la cottura sarà più omogenea. Non mettere mai a riscaldare un recipiente vuoto senza supervisione.

Evitare di poggiare i recipienti sulla tastiera di comando.

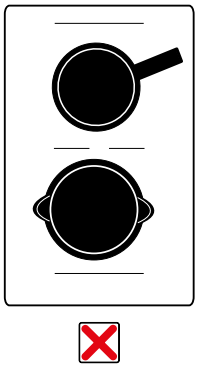
SELEZIONE DELLA ZONA DI COTTURA

L'apparecchio dispone di diverse zone di cottura sulle quali posizionare i recipienti. Selezionare quella più adatta in funzione delle dimensioni del recipiente.

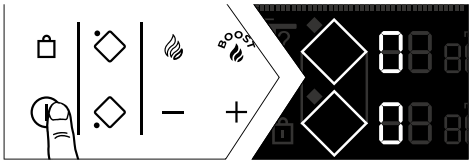
Se la base del recipiente è troppo piccola, l'indicatore di potenza si metterà a lampeggiare e la zona cottura non funzionerà, anche se il materiale del recipiente è idoneo per l'induzione. Fare attenzione a non utilizzare recipienti di diametro inferiore a quello della zona cottura (vedere tabella).

Diametro della zona di cottura (cm)	Potenza max della zona di cottura (Watt)	Diametro del fondo del recipiente (cm)
Horizone	4800	18 - Ovale - pesciera
1/2 zona	2800	11 -22

Durante l'utilizzo simultaneo di più zone cottura, il piano gestisce la distribuzione di potenza per non superare la potenza totale. Quando si usa la potenza massima (Boost) su più zone cottura contemporaneamente, privilegiare il posizionamento migliore dei recipienti evitando le configurazioni di seguito.

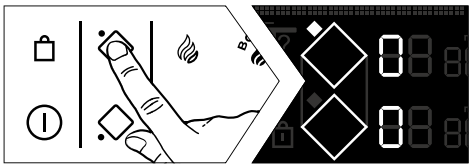


⏻ ACCENSIONE-SPEGNIMENTO

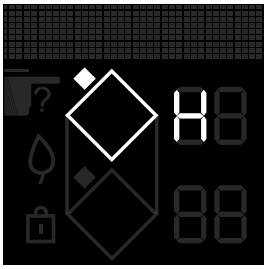


Premere il tasto ⏻.
Uno “0” compare su ogni zona di cottura disponibile per 8 secondi.
Il piano di cottura rileva automaticamente i recipienti.

Quando un recipiente viene rilevato, uno “0” lampeggia con un punto sulla zona rilevata. A questo punto è possibile regolare la potenza desiderata. In assenza di richiesta di potenza, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.
Se non viene rilevato alcun recipiente selezionare la zona cottura:



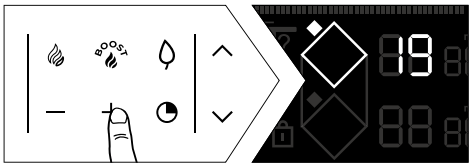
Spegnimento di una zona/piano



Premere a lungo il tasto della zona ◇, viene emesso un lungo bip e il display si spegne, oppure appare il simbolo “H” (calore residuo).
Premere il tasto ⏻ per spegnere completamente il piano.

REGOLAZIONE DELLA POTENZA

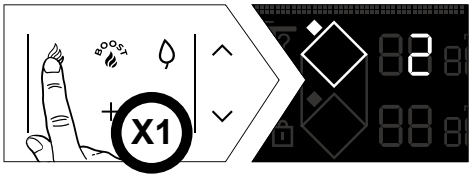
Premere il tasto + o - per regolare il livello di potenza da 1 a 19.

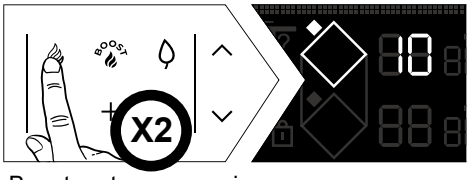


Al momento dell’accensione è possibile passare direttamente alla massima potenza (escluso boost) premendo il tasto “-” della zona.

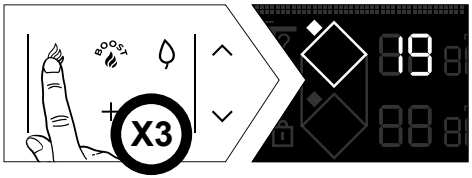
Accesso diretto

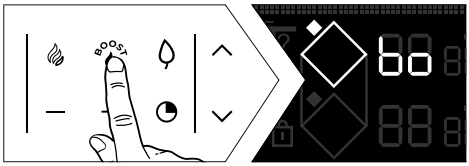
Sono disponibili due tasti per accedere direttamente a livelli di potenza prestabiliti:





Boost: potenza massima





La regolazione della potenza e del timer viene effettuata come per un fornello normale. Questi valori di potenza sono modificabili, a eccezione di quello BOOST.

Procedere come segue:

Il piano cottura deve essere spento e il display acceso:

- Visualizzazione dei due rombi per accedere alle regolazioni degli accessi diretti.

• Prima fase

- Selezionare con una pressione lunga.
- Regolare la nuova potenza compresa tra 1 e 3 (per mantenere al caldo) tramite una pressione sul tasto + o -.
- un bip conferma l'azione.

• Seconda fase

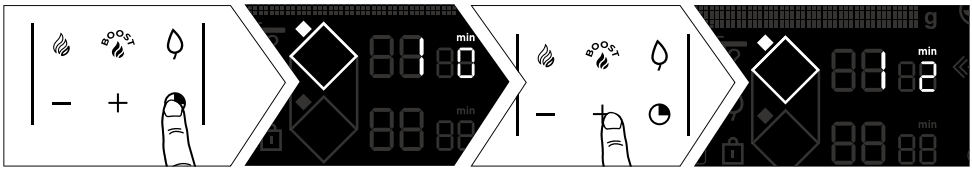
- Ripetere la regolazione precedente
- Regolare la nuova potenza compresa tra 4 e 11 (per cuocere lentamente) tramite una pressione sul tasto + o -.
- un bip conferma l'azione.

• Terza fase

- Ripetere la regolazione precedente
- Regolare la nuova potenza compresa tra 12 e 19 (per cuocere rapidamente) tramite una pressione sul tasto + o -.
- un bip conferma l'azione.

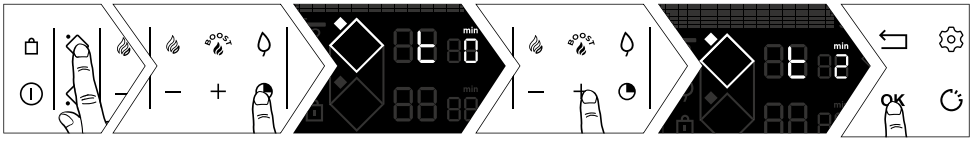
REGOLAZIONE DEL TIMER

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.



Per facilitare la regolazione di un tempo molto lungo, è possibile passare direttamente a 8 ore premendo il tasto -.
Premere nuovamente - per ridurre di un'ora alla volta fino ad arrivare a 2 ore poi 99 minuti.
A fine cottura il display indica 0 e viene emesso un bip. Per spegnere premere qualsiasi tasto di comando della zona cottura interessata. In caso contrario, il bip si spegnerà dopo qualche istante. Per arrestare il timer in corso di cottura premere simultaneamente i tasti + e -.

Timer indipendente
Questa funzione permette di cronometrare un evento senza avviare una cottura selezionando una zona non usata.
È possibile fermare il conto alla rovescia in corso premendo a lungo il tasto di selezione della zona di cottura.



BLOCCO DEI COMANDI (sicurezza bambini)

Il piano cottura possiede un sistema di sicurezza per i bambini che blocca i comandi quando è spento o durante la cottura (per preservare le regolazioni effettuate). Per ragioni di sicurezza solo i tasti di spegnimento e di selezione delle zone restano sempre attivi e autorizzano lo spegnimento del piano o l'interruzione di una zona di riscaldamento.

Blocco
Premere il tasto (lucchetto) fino a quando il simbolo di blocco non appare sul display e fino a quando non viene emesso un bip di conferma dell'operazione.

Piano bloccato durante il funzionamento

Quando vengono premuti i tasti di potenza o del timer delle zone in funzione:
Il simbolo 🔒 inizia a lampeggiare.

Sblocco

Premere il tasto 🔒 fino a quando il simbolo di blocco 🔒 non scompare sul display e fino a quando non viene emesso un bip di conferma dell'operazione.

Funzione CLEAN LOCK

Questa funzione permette il blocco temporaneo del piano durante la pulizia. Per attivare Clean lock :

Fare una breve pressione del tasto 🔒

Viene emesso un bip e il simbolo 🔒 lampeggia sul display.

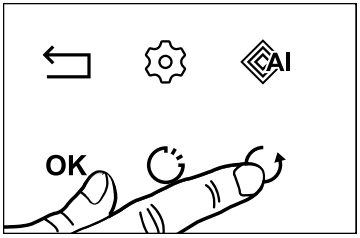
Dopo un tempo predefinito, il blocco sarà automaticamente annullato. Viene emesso un doppio bip. È possibile disattivare la funzione Clean Lock in qualsiasi momento premendo a lungo il tasto 🔒.

FUNZIONI DI COTTURA

↻ Funzione RECALL

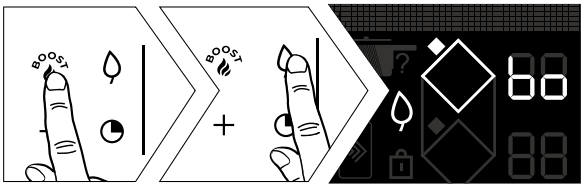
Questa funzione permette di visualizzare le ultime regolazioni "potenza e timer" di tutte le zone di cottura spente da meno di 3 minuti.
Per poter utilizzare questa funzione il piano deve essere sbloccato.
Premere il tasto accensione/spegnimento, poi premere brevemente ↻

Quando il piano è in funzione, questa funzione permette di visualizzare le regolazioni di potenza e di timer della/e zona/e di cottura spenta/e da meno di 30 secondi.
La funzione Recall non funziona "dopo l'arresto del piano".



Funzione ICS (Intelligent Cooking System)

Questa funzione permette di ottimizzare la scelta della zona di cottura in funzione del diametro dei recipienti. Procedere in questo modo:
- posizionare il recipiente su una zona di cottura (esempio: Ø28 cm).
- premere il boost e poi .

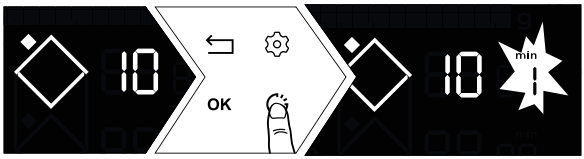


NOTA: Il piano deve essere freddo per poter usare questa funzione.

- o la zona cottura è quella più adatta al recipiente e scompare e vengono visualizzati i parametri di cottura iniziali.
- o la zona cottura non è quella più adatta al recipiente, quindi il display indica la zona cottura più adatta e le regolazioni sono trasmesse automaticamente a questa

Funzione ELAPSED TIME

Questa funzione permette di visualizzare il tempo trascorso dall'ultima modifica di potenza su una zona di cottura scelta.
Per utilizzare questa funzione premere il tasto .
Il tempo trascorso lampeggia sul display del timer della zona cottura selezionata.



Poi, entro 5 secondi, se si desidera che la cottura termini in un tempo definito premere il tasto del timer per incrementare il tempo di cottura che si vuole ottenere. La visualizzazione del tempo trascorso resta fissa per 3 secondi e poi appare il tempo restante. Viene emesso un bip per confermare la scelta.
Questa funzione è disponibile con o senza la funzione timer.

Nota: se viene visualizzato un tempo sul timer, attendere 5 secondi per poter modificare il tempo di cottura
Trascorsi questi 5 secondi, è possibile modificare il tempo.

Funzione assistente culinario
In questa funzione sono raggruppati: Ricette / Boil / Grill / Sbollentare.
Il piano dispone di una guida culinaria che propone una selezione di ricette. Questa modalità di cottura seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare e del suo peso.

Il piano deve essere acceso. Premere per accedere alle differenti funzioni.

Quando si usa il piano in modalità Ricetta, suggeriamo di usare gli utensili di seguito. A seconda della ricetta, lo schermo indicherà un tipo di utensile.

Suggeriamo di scegliere recipienti a fondo spesso e piatto. Il calore sarà ripartito in maniera migliore e la cottura sarà più omogenea. Non mettere mai a riscaldare un recipiente vuoto senza supervisione.

Non poggiare i recipienti sul display di comando per non danneggiare il prodotto

Selezione delle ricette

Per ottenere risultati di cottura ottimali si raccomanda di usare recipienti inox per tutte le ricette, a eccezione delle ricette per crêpe e pancake, che sono state ottimizzate con un utensile con fondo sandwich.

Proponiamo una selezione di alimenti per cui il piano cottura raccomanda e programma automaticamente una potenza e una durata di cottura in funzione del tipo o della quantità desiderata.

Ricetta	Famiglia	Ingrediente	Cottura (se necessario)
	Carne	Manzo	Fine Medio Spesso
		Hamburger	Fresco Surgelato
		Agnello	Costolette
		Maiale	Costata media Costata spessa
		Anatra	Petto Scamone
		Pollame	Bianco Coscia
	Prodotto del mare	Filetto Trancio Bistecca	
		Pesce intero	Piccolo Rotondo Piatto
		Granchi	Cuocere Affogare ECO*
		Gamberetti	Cuocere Affogare ECO* Grigliare
		Cozze	
		Capesante	
	Verdure	Pomodori Zucchine Melanzane Peperoni Cipolle	
		Funghi	Tagliati Interi
		Patate sbollentate	
		Spinaci	

Selezione delle ricette

Ricetta	Famiglia	Ingrediente	Cottura (se necessario)
	Dessert	Cioccolato fuso Crêpe Focaccine Brioche/French toast Caramello	
	Uova	All'occhio di bue Omelette Strapazzate Alla coque Bazzotte Sode Di quaglia	
	Pasta/Riso	Pasta secca Pasta fresca	Penne Penne ECO* Spaghetti Spaghetti ECO* Tagliatelle Tagliatelle ECO* Conchiglie Conchiglie ECO* Integrali
		Riso	Bianco Integrale Venere

* Le ricette ECO si riferiscono alla cottura passiva, che permette di risparmiare energia usando il calore residuo. Grazie al coperchio il calore resta concentrato all'interno della pentola dopo lo spegnimento del piano, permettendo la continuazione della cottura per un tempo predefinito dalla funzione ECO.

Funzione Boil

Questa funzione permette di far bollire una quantità d'acqua e di mantenere l'ebollizione senza fuoriuscite per far cuocere, per esempio, la pasta.
Posizionare il recipiente su una zona cottura.
Impostare la quantità di acqua desiderata (da 0,5 a 6 litri) con i tasti ⌄/⌃.
Il piano propone la zona cottura più adatta.
Confermare premendo **OK**.
La cottura inizia.
Viene emesso un bip quando l'acqua bolle e un messaggio sullo schermo chiede di aggiungere gli ingredienti. Dopo averlo fatto, premere **OK** per confermare.
Compaiono il tempo e la potenza. È possibile comunque regolarli a propria discrezione. Si sente un bip sonoro alla fine della cottura.

NOTA: È importante che l'acqua sia a temperatura ambiente all'inizio della cottura, altrimenti verrebbe falsato il risultato finale.
Per questa funzione non utilizzare recipienti in ghisa o coperchi. Si può utilizzare questa funzione anche per far cuocere qualsiasi alimento che richieda una cottura in acqua bollente.

Funzione Grill

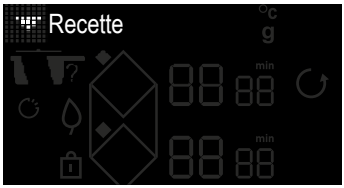
Questa funzione consente di utilizzare l'accessorio grill De Dietrich sulla zona combinata per grigliare gli alimenti evitando la cottura eccessiva e l'eccesso di grassi. L'accessorio grill non è fornito con il piano cottura, è disponibile presso il rivenditore.

Funzione Sbollentare

Questa tecnica di cottura permette di cuocere verdure in acqua portata a ebollizione per qualche minuto, poi di immergerli in acqua ghiacciata per interrompere la cottura.
Questo permette di conservare il colore vivo delle verdure, così come la loro consistenza.
Questa funzione permette di preparare le verdure portandole a ebollizione per 5 minuti al massimo.
Selezionare la quantità d'acqua in cui immergere i legumi.
Posizionare il recipiente con gli ingredienti su una zona cottura.

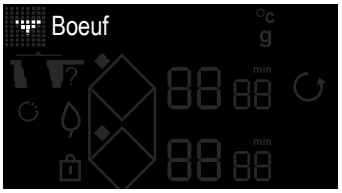
Esempio di ricetta di un pezzo di carne di manzo:

» Accendere il piano ⏻
» Premere il tasto

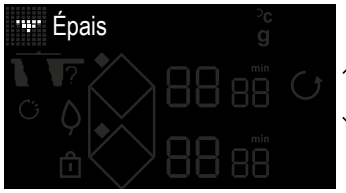


» Selezionare il menu “Ricette” con i tasti ∨/∧
» Confermare la scelta “Ricette” con il tasto **OK**

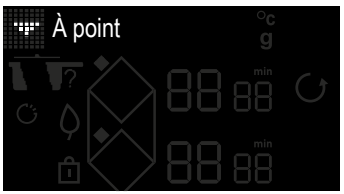
» Selezionare il menu “Carne” con i tasti ∨/∧
» Confermare la scelta “Carne” con il tasto **OK**



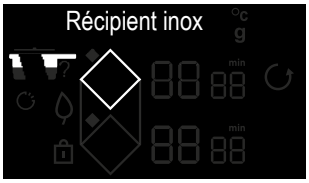
» Selezionare il menu “Manzo” con i tasti ∨/∧
» Confermare la scelta “Manzo” con il tasto **OK**



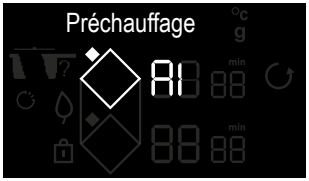
» Selezionare lo spessore del pezzo di carne di manzo con i tasti ∨/∧
» Confermare la scelta dello spessore con il tasto **OK**



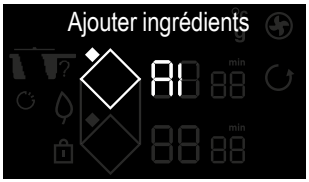
» Selezionare il grado di cottura desiderato con i tasti ∨/∧
» Confermare la scelta del grado di cottura con il tasto **OK**.



» Il display del piano suggerisce il recipiente che permette un risultato di cottura ottimale, così come la zona adatta per effettuare la cottura.
» Confermare con il tasto **OK**.
» Premere il tasto **ON / OFF**.

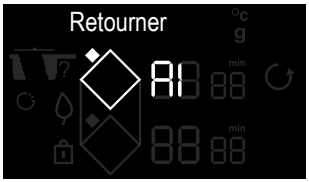


» Dopo il posizionamento dell'utensile sulla zona confermare con il tasto **OK**
» Inizia una fase di preriscaldamento a vuoto.



» Alla fine del preriscaldamento, il display del piano indica di aggiungere il manzo.

» Dopo aver aggiunto l'ingrediente, premere il tasto **OK**
» Il conto alla rovescia del tempo di cottura del primo lato del manzo inizia.



» Al termine di questo tempo il display indica di girare la carne.
» Dopo aver girato la carne, premere il tasto **OK**
» La seconda fase di cottura inizia.

» Alla fine della cottura, il piano emette una serie di bip.
» Premere il tasto ^ permette di aggiungere tempo alla cottura.

SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI

Calore residuo

Dopo un utilizzo intensivo, la zona di cottura che è appena stata utilizzata può restare calda per qualche minuto.

Durante questo periodo di tempo compare il simbolo "H".

Evitare allora di toccare le zone interessate.

Limitatore di temperatura

Ciascuna zona di cottura è dotata di un sensore di sicurezza che sorveglia in permanenza la temperatura del fondo del recipiente. Nel caso venga dimenticato un recipiente su una zona di cottura accesa, il sensore adatta automaticamente la potenza rilasciata dal piano cottura ed evita qualsiasi rischio di deterioramento dell'utensile o del piano cottura.

Protezione in caso di 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"

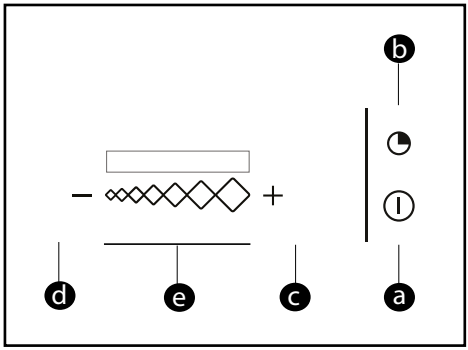
Il piano cottura è dotato di una funzione di sicurezza "Auto-Stop" che, se si dimentica di spegnere una zona di cottura, interrompe automaticamente il funzionamento della zona di cottura dimenticata dopo un tempo predefinito (compreso fra 1 e 10 ore a seconda della potenza utilizzata).

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 testo e viene emesso un segnale sonoro per circa 2 minuti. È sufficiente premere un tasto di comando qualsiasi per interromperlo.

Possono essere prodotti suoni simili a quelli delle lancette di un orologio. Questi rumori si producono quando il piano è in funzione e scompaiono o diminuiscono in funzione della configurazione di riscaldamento. Possono anche prodursi fischi a seconda del modello e della qualità del recipiente. I rumori descritti sono normali, fanno parte della tecnologia a induzione e non indicano anomalie.

Non raccomandiamo dispositivi di protezione del piano cottura.

3 UTILIZZO DELL'APPARECCHIO



Simboli tastiera

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

Accensione

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

Modifica della velocità

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

Ritorno automatico della velocità:

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

Timer

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

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

Saturazione dei filtri

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

Evita di strofinare i contenitori sulla griglia.

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.

MANUTENZIONE DELLA CAPPA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, l'apparecchio deve sempre essere scollegato dall'alimentazione elettrica.
Se il cavo di alimentazione subisce danni, deve essere sostituito solo dal servizio post-vendita o da personale esperto.
Non provare a modificare o a riparare l'apparecchio, in quanto questo può causare un grande pericolo. Le operazioni di manutenzione o di riparazione devono essere effettuate da personale esperto.
In caso di anomalia, l'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica.
Le operazioni di pulizia e manutenzione non dovrebbero essere eseguite da bambini senza sorveglianza.
Una manutenzione precisa è la garanzia di un corretto funzionamento e di buone prestazioni dell'apparecchio nel tempo.
Il filtro antigrasso può essere pulito a mano o in lavastoviglie.
La pulizia dei filtri viene effettuata in funzione dell'uso, ma almeno una volta ogni due mesi.
La sostituzione dei filtri viene effettuata in funzione dell'uso, ma almeno una volta ogni sei mesi.
Il fondo del portafiltro a griglia è dotato di un tappo di scarico per favorire lo scarico dell'acqua accumulata
Si raccomanda di pulire l'apparecchio e la griglia con acqua tiepida e detergente neutro. I prodotti abrasivi devono essere evitati.

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 i primi utilizzi. L'apparecchio è nuovo. Far riscaldare ciascuna zona per mezz'ora con una pentola piena d'acqua.

ALL'ACCENSIONE

Il piano cottura non funziona e i simboli luminosi sulla tastiera restano spenti. L'apparecchio non è alimentato. L'alimentazione o il collegamento sono difettosi. Controllare i fusibili e l'interruttore elettrico.

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

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

Codice anomalia F9 : tensione inferiore a 170 V.

Codice anomalia 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 dei rumori durante la cottura. (vedere Il consiglio "Sicurezze e raccomandazioni"). È normale. Con un certo tipo di recipiente, è il passaggio dell'energia dal piano cottura verso il recipiente.

La ventilazione continua a funzionare dopo lo spegnimento del piano cottura. È normale. Questo permette il raffreddamento dell'elettronica.

In caso di malfunzionamento persistente. Scollegare il piano cottura per 1 minuto. Se il fenomeno persiste, contattare il servizio post-vendita.

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

		Symbol	Value											Unit	FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σύμβολο EN: Symbol ES: Símbolo IT: Simbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol. FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμητική τιμή EN: Value ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värde.
Model identification			LUCE723F	LUCE726F											FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning.
Rating plate															FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskilt DE: Typenschild EL: Πινακίδα στοιχείων EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **												FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** *FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcia SV: Induktion*
Total power			7400	7400										W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	4											FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών καλή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de las fases y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller ytor att laga.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **												FR:Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massive kogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δι ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø												cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στο πλησιέστερο 5 mm EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø												cm	
	3	Ø												cm	
	4	Ø												cm	
	5	Ø												cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	40x23										cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlená na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στο πλησιέστερο 5 mm EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: anchura y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW	40x23	40x23										cm	
	8	LxW												cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	FR:Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na 1kilogram PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Whkg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Whkg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180	180										Whkg	FR:Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky vypočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ProductFichecompliantto commissiondelegatedregulation(EU)No65/2014

9000106600

	Value	Unit	
Supplier'sname ortrademark	**DE DIETRICH**		ITIl nome o il marchiodel fornitore;BGимеили търговскамаркадоставчика;FIvalmistajan nimi tai tavaramerkki;LVjegādātāja nosaukums vai preču zīme; PTnome do fornecedorou marcacomercial;SVLeverantörensnamn ellervarumärke;FRnom du fournisseurou marque;CSnázev nebo obchodní značka výrobce;HRnaziv ili zaštitni znak proizvođača;MTisem il-forniturjewiż-marka kummerċjali tal-feġ̇ħu; ROdenumireasau marcacomercială a furnizorului;ELΟνομακατασκευαστήηεμπορικήσήμανση;
Model identifier	**DPH4840BT-01**		ITmodello; BGидентификаторнамодела;FImalli ; LVjaglādātāja modeļa identifikators;PTidentificadorde modelo; SVLeverantörensmodellbeteckning; FRmodèle; CSmodel; HRmodel; MT-identifikatur tal-mudell tal-fornitur;ROidentificatorul de model al furnizorului;ELΜοντέλο;
AnnualEnergyConsumption- AEChood	**29**	kWh/a	ITIndice di efficienza energetica;BGГодишнатаконсумацияенергия;Fienergiatehokkuusindeksi;LVenergopatēriņšgadā; PTconsumo anual de energia;SVDenårligaenergiförbrukningen;FRconsommation d'énergieannuelle; CSindex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI- konsum annwali tal-enerġija;ROconsumul anual de energie;ELΔείκτηςενεργειακήςαποδοτικότητας;
EnergyEfficiencyClass	**A++**		ITIdasse di efficienza energetica;BGклас по енергийнаефективност;Fienergiatehokkuusluokka;LVenergoefektivitātesklase; PTclasse de eficiência energética;SVEnergieffektivitetsklass;FRdasse d'efficacité énergétique;CSTřídaenergetickéúčinnosti; HRklasa energetskeučinkovitosti; MTI- klassital-effiċjenzaenerġetika;ROclasa de eficienţă energetică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαποδοτικότητας;
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	**37.8**	%	ITefficienza fluidodinamica; BGаеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuus; LVhidrodinamiskāefektivitāte ; PTeficiência da dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska effektiviteten; FRefficacité fluidodynamique ; CSúčinnédynamickéúčinnosti; HRučinkovitost dinamike fluida; MT-effiċjenza fluwidodinamika;ROeficienta fluido-dinamică; ELΔυναμικήτουρευστού;
FluidDynamicEfficiencyclass	**A**		ITdasse di efficienza fluidodinamica; BGклас по аеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuusluokka; LVhidrodinamiskāsefektivitātesklase;PTclasse de eficiência dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska klassen; FRclasse d'efficacité fluidodynamique du modèle; CSTřídaflukční dynamické účinnosti; HRklasa učinkovitosti dinamike fluida; MT-klassital-effiċjenzafluwidodinamika;ROclasa de eficienţă fluido-dinamică;ELΚατηγορίαδυναμικήςαποδοτικότητας;
Light Efficiency- LEhood	**N.A.**	lux/W	ITefficienza luminosa; BGефективносттанасветлината;Fivalotehokkuus; LVgaismasjomuna efektivitāte; PTeficiência de iluminação; SVBelysningseffektivteten;FRefficacité lumineuse; CSsvětelná účinnost; HRučinkovitost svjetla; MT-effiċjenzatal-dawl;ROeficienta iluminării;ELΦωτεινήαπόδοση
Lighting EfficiencyClass	**N.A.**	lux	ITdasse di efficienza luminosa; BGклас по енергийнаефективност;Fivalotehokkuusluokka; LVgaismasjomuna efektivitātesklase; PTclasse de eficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitetsklass;FRdasse d'efficacité lumineuse du modèle; CSTřídasvětelné účinnosti; HRklasa učinkovitosti svjetla; MT-klassital-effiċjenzatal-dawl;ROclasa de eficienţă a iluminării;ELΚατηγορίαφωτεινήςαπόδοσης
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	**75.6**	%	ITefficienza di filtraggiodei grassi;BGефективностнафилтриранемазнини;Firasvansuodatustehokkuus;LVtauku filtrēšanasefektivitāte; PTeficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektiviteten;FRefficacité de filtrationdes graisses;CSúčinnost filtrace tuků; HRučinkovitost filtriranja masnoća; MT-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassi;ROeficienta de filtrare a grăsimilor; ELΑπόδοσημε τηφιλτραρίσματουλαίπους;
GreaseFilteringEfficiencyclass	**C**		ITdasse di efficienza del filtraggiodei grassi;BGклас по ефективностнафилтрирванемазнини;Firasvansuodatustehokkuusluokka; LVtauku filtrēšanasefektivitātesklase; PTclasse de eficiência de filtragem de gorduras;SVFettfiltreringseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité de filtrationdes graisses du modèle; CSTřídaúčinnosti filtracetuků; HRklasa učinkovitosti filtriranjamasnoća; MT-klassital-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROclasa de eficienţă a filtrării grăsimilor; ELΚατηγορίαποδοτικότηταςφιλτραρίσματοςτωνλιπαρών
Minimum AirFlowin normaluse	**350**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza minima; BGдебитътприминималенкапацитет ненормалнаупотреба;Fiilmavirtausminimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie minimālā ātrumanormālātrešā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade mínima; SVLuftflöde vid minimi undernormalbruk;FRdébit d'air à la vitesse minimale ; CSpr ůtokvzduchu přiminimálním výkonu; HRprotokzrakena maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàminima tal-apparat waqtiżu normali;ROdebitul de aer la turaţiaminimă ; ELΡοήαπροσαγωγήςστηνταχύτητα
Maximum AirFlowin normaluse	**500**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza massima; BGдебитътпримаксималнатаскорост нанормалноозвучаване;Fiilmavirtausmaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie maksimālā ātrumanormālātrešā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade máxima; SVLuftflöde vidmaximihastighet undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse maximale ; CSpr ůtokvzduchu přimaximálním výkonu; HRprotokzrakena maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàmassima tal-apparat waqtiżu normali;ROdebitul de aer la turaţiamaximă; ELΡοήαπροσαγωγήςστηνταχύτητα
AirFlowat intensive/boost setting	**680**	m^3/h	ITflusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BGдебитъткъмспециалнатанастройкаинтензивнаексплоатация;Fiilmavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVgaisa plūsmas ātrumsintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTvalordo fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SVluftflöde vid intensiveller boostinställning ; FRle débit d'air en mode intensif ou «boost» ; CSprůtokvzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRprotokzraka u uvjetima intenzivnog korištenja ili pojačanja; MT-fluss tal-arja meta l- apparat ikun qed jitħaddem bl-użu tal-modalità intensiva; RObiletul de aer în modul intensiv sau accelerat; ELΡοήαπροσαγωγήςστηνταχύτητα εντατικήςλειτουργίας/ώσης
A-weightedSoundPowerEmissionat minimum speed	**54**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A del le emissioni di rumore alla potenza minima; BGнивотонаакоустичнозамърсяванепризадвижващия ми нокрив Апри минимална скорост; FImel vpäästöjen A-painotettuäänitehotaso minimiteholla; LVA-izsvarotāskaņuslīmeņa jaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normālā režīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima ; SVLuftburetta ljudnivå vid buller för A-viktad ljudeffektutsläpp vid minimi undernormalbruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse minimale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přiminimálním výkonu; HRponderirana razina zvuka A na minimalnoj snazi; MT-emissjoni tal-ħsiesti tal-ġewwieħed-ħosfl-arja ippeżati għall-frekwenza A fil-veloċità minima; RONiveluri acustice ponderate A ale emisiilor sonore în regim de funcţionare la turaţia minimă disponibilă; EL Σταθμισμένηηχοκατοχήςγιαεκπομπέςαέριουκατάτηνελάχιστηταχύτητα;
A-weightedSoundPowerEmissionat maximum speed	**58**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza massima; BGнивотонаакоустичнозамърсяванепризадвижващия ми нокрив Апри максимална скорост; FImelvpäästöjen A-painotettuäänitehotaso maksimiteholla; LVA-izsvarotāskaņuslīmeņa jaudas emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normālā režīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima ; SVLuftburetta ljudnivå buller för A-viktad ljudeffektutsläpp vid maximi hastighet undernormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse maximale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přimaximálním výkonu; HRponderirana razina zvuka A na maksimalnoj snazi; MT-emissjoni tal-ħsiesti tal-ġewwieħed-ħosfl-arja ippeżati għall-frekwenza A fil-veloċità massima; RONiveluri acustice ponderate A ale emisiilor sonore în regim de funcţionare la turaţia maximă disponibilă; EL Σταθμισμένηηχοκατοχήςγιαεκπομπέςαέριουκατάτημέγιστηταχύτητα;
A-weightedSoundPowerEmissionat intensive orboost speed	**64**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore in condizioni di uso intenso o boost; BGнивотонаакоустичнозамърсяванепризадвижващия ми нокрива Анапри интензивна експлоатация или ускоряване;FImel vpäästöjen A-painotettuäänitehotaso intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVA-izsvarotāskaņuslīmeņa jaudas emisijas gaisā intensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost; SVLuftburetta ljudnivå buller för A-viktad ljudeffektutsläpp vid intensiv-eller boostinställning ; FRles émissions acoustiques de l'air pondérée à la valeur An mode intensif ou «boost» ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRponderiranarazina zvuka A na intenzivnoj korištenjili pojačanju; MT-emissjoni tal-ħsiesti tal-ġewwieħed-ħosfl-arja ippeżati għall-frekwenza A meta l-apparat ikun qed jitħaddem bl-użu tal-modalità tal-intensiva ; RObiletul de aer în modul intensiv sau accelerat;ELΣτάθμισηηχοεκπομπήςαερίωνκατάτηνυψηλήταχύτητα εντατικήςλειτουργίας/ώσης
Powerconsumption off mode - Po	**0.00**	W	ITconsumo di energiain modo spento; BGконсумацияенамощнострежим,когатоеизключен;FIenergiankulutussammutetuna; LVjaudas patēriņšiegādāta režīmā;PTconsumo de energiano modo de desativação; SVeffektförbrukningen i frånläge;FRla consommation d'énergieen mode «arrêt», CSspotřeba energieve vypnutém režimu;HRpotrošnjaenergijeu načinu isključen;MT-konsumtal-enerġija fil-modalità ta' mitfi;ROconsumul de putere în modul oprit;ELΚατανάλωσηρεύματοςσεκατάστασηαπενεργοποίησης
Powerconsumption in standby mode - Ps	**0.49**	W	ITconsumo di energiain modo standby ; BGконсумацияенамощнострежим„готовност“;FIenergiankulutus standby-tilassa; LVjaudas patēriņšgaidstāvēs režīmā;PTconsumo de energia no modo de espera; SVeffektförbrukningen i standby-läge;FRla consommation d'énergieen mode «veille», CSspotřebaenergiev pohotovostním režimu; HRpotrošnjaenergijeu stanju mirovanja; MT-konsumtal-enerġija fil-modalità tas-standby; ELΚατανάλωσηρεύματοςσεκατάστασηαναμονής

AdditionalProductInformationcompliantto commissionregulation(EU)No66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Timeincreasefactor	f	**0.6**		ITFattoredi incrementonel tempo; BGКоефициентнаувеличениевремето;FIAjankorotuskerroin;LVLaika palielinājuma koeficients; PTFatorde aumento de tempo; SVFaktorpovečanja časa; FRFacteurd'accroissementdans le temps; CSKoeficientzvýšení času; HRFaktorpovećanja vremena;MT Fatturtal żieda fi-ħin;ROFactorde creterein timp;ELΠαράγονταςαύξησηςστονχρόνο
EnergyEfficiencyIndex	EEIhood	**32.9**		ITIndice di efficienza energetica;BGИндекснаенергийнаефективност;FIEnergiatehokkuusindeksi;LVEnergoefektivitātesindekss; PTíndice de eficiência energética;SVIndeks energijskeučinkovitosti; FRIndice d'efficacité énergétique;CSIndex energetickéúčinnosti; HRIndeks energetskeučinkovitosti; MTL-indiċi tal-effiċjenzaenerġetika;ROIndice de eficienţă energetică;ELΔείκτηςενεργειακήςαποδοτικότητας
Measured airflowrateat best efficiency point	QBEP	**344.9**	m^3/h	ITPortata d'aria misurata al punto di massima efficienza ; BGДебит ,измерена точкана най-високоефек тивност;FIMitattu ilmavirtaperhaarryhdyssuhteen pi-teessä; LVgaisa plūsma, mērītapunktā pie darbapunktā ; PTDébitode arme dido no ponto de maior eficiência ; SVizmerjen ratostprija pretoka zrakana točki največje učinkovitosti; FRDébit d'air mesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýprůtok vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti ; HRIzmjerenatok zrakaprotokai najvećoj stupnji iskorištenja; MTIl-rata tal-fluss tal-arja mkejla fil-punt tal-effiċjenza massimu; ROFluxulnominal de a măsurat la punctul de eficienţă maximă ; ELΠροσγ/τρέουμεμετρ.μεσημείοαπόδοσηςστομέγιστοβαθμό
Measured airpressurea t best efficiency point	PBEP	**523**	Pa	ITPressione d'ariamisurata al punto di mas simaefficienza ; BGНамерено,измерено точкана най-високоефективност; FIMitattu ilmapaine parhaimmillasuhteen pisteessä ; LVGaisa spiediens, mērītajpunktā pie darbapunkta ; PTPressãode armedida no ponto de maioreficiência ; SVtrycket jrazkrittak na točki največje učinkovitosti;FRPression d'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýtlak vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti; HRIzmjerentlak zrakaprotok najvećoj stupnji iskorištenja; MTIl-pressjoni tal-arja mkejla fil-punt tal-effiċjenza massima ; ROPresiunea aerului măsurată la punctul de eficienţă maximă ; ELΠίεσηατμοσφαιρικού μετρήθηκεστοσημείομέγιστηςαπόδοσης
Maximum airflow	Qmax	**680**	m^3/h	ITFlusso d'ariamassimo; BGМаксималендебит;FIIsuurinilmavirta;LVGaisa maksimālā plūsma; PTDébitode armáximo; SVNajvejhpretokzraka;FRDébit d'airmaximal ; CSMaximální průtokvzduchu; HRNajvećidopušteni protokzraka;MTIl-fluss massimu tal-arja;ROFluxulmaxim de aer;ELΜέγιστη ροήαέρα
Measured electricpowerinput at best efficiency point	WBEP	**132.5**	W	ITPotenza elettrica assorbita al punto di mas simaefficienza ; BGВходнаелектрическа мощностна точкана най-високоефективност; FIMitattu sähkön ottoteho parhaanhyötysuh-teenpisteessä ; LVElektriskāenerģijas jauda, mērītajpunktā pie darbapunktā ; PTPotência eléctrica medida no ponto de maior eficiência ; SVmerjenelnoštna električnamoč na točki največje učinkovitosti; FRPuissance électrique mesurée au point de rendementmaximal ; CSNaměřenýelektrický příkon v bodě nejvyšší účinnosti ; HRIzmjerenaulazna električnasnaga pri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTIl-konsinttutal-enerġjaelettrikimkejjel fil-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPuterea electrică de intrare măsurată la punctul de eficienţă maximă ; ELΗλεκτρικήισχύς που απορροφάταιστοσημείομέγιστηςαπόδοσης
Nominalpowerof the lighting system	WL	**0.0**	W	ITPotenzanominale del sistema di illuminazio ne;BGНоминалнамощностнасветителнатасистема;FIValaistusjärjestelmännimiteho; LVApgaismas sistēmas nominālā jauda; PTpotência nominal do sistema de iluminação; SVNiskvinamot sistema av de sveitjevarje; FRPuissance nominale du système d'éclairage;CSJmenovitý příkon světlovéhosystému; HRNominalnasnaga sustava za osvjetljavanje; MTIl-qawwa nominali tas-sistemat-tidwil; ROPuterea nominală a sistemului de iluminat; ELΟνομαστικήισχύς τουσυστήματοςφωτισμού
Averageillumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	**0**	lux	ITIlluminamento medio del sistema di illumi-nazione sulla superficiedi cottura; BGСредноосветлениетонатасистема,Fil vilaistusjärjestelmänkeskimääräinenvalais-tusvoimakkuuskeittopinnella ; LVApgaismassistēmas nodrošinātais vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas;PTIluminação média produzidapelo sistema de iluminação na superfíciede cozedura; SVProjrečnaosvetljenost kuhalne površine,kjo zagotavlja sistem za osvetljevanje; FRÉclairementmoyen du système d'éclairagesur la surfacede cuisson ; CSPrůměrné osvětlení varnéhopovrchuvešlo-vaným systémem; HRPrijeklosvjetljenje sustava za osvjetljavanjena kuhanje ; MTIl-illuminazzjonimedja tas-sistemat-tidwil fuq il-wiċċ ħaġi tat-tisjir; ROIluminareamedie a sistemului de iluminat pe suprafaţade gătit ; ELΜέσοφωτισμόςτουσυστήματος φωτισμούστηνεπιφάνειαμαγειρέματος

RELAZIONI CON I CONSUMATORI FRANCIA

Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti o per contattarci:

> *consultare il nostro sito:*
www.dedietrich-electromenager.com

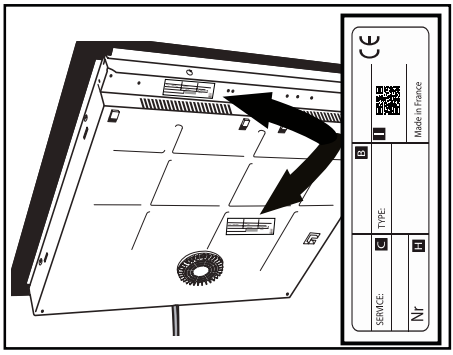
> *scrivere al seguente indirizzo postale:*
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

RICAMBI ORIGINALI

Durante un intervento, richiedere l'uso esclusivo di ricambi originali certificati.

INTERVENTI FRANCIA

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.



B: Riferimento vendite
C: Riferimento del servizio
H: Numero di serie
I: codice QR

NL

GEACHTE CLIËNTE,
GEACHTE CLIENT

U heeft zojuist een De Dietrich product aangeschaft. Deze keuze toont uw veeleisendheid en uw liefde voor de Franse art de vivre.
Met meer dan 300 jaar vakmanschap staan de ontwerpen van De Dietrich voor een combinatie van design, authenticiteit en technologie in dienst van culinaire hoogstandjes. Onze apparaten worden vervaardigd met edele materialen en bieden een afwerking van een onberispelijke kwaliteit.
Wij zijn er zeker van dat deze oerdegelijke productie iedereen die van lekker koken houdt in staat zal stellen zijn talenten te ontplooien.
De Consumentenservice van De Dietrich staat voor u klaar om al uw vragen te beantwoorden en suggesties te doen om altijd zo goed mogelijk aan uw eisen te voldoen.
Wij zijn vereerd uw nieuwe keukenpartner te zijn en danken u voor uw vertrouwen.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

In zijn fabrieken in het Franse Orléans en Vendôme is De Dietrich doorlopend op zoek naar uitmuntendheid, waarbij het merk zijn uitzonderlijke vakmanschap in ere houdt bij het ontwerpen van perfect afgewerkte producten. Een groot deel van onze huishoudelijke apparaten hebben het keurmerk Origine France Garantie, een erkenning die hun vervaardiging in Frankrijk garandeert.
Dit keurmerk verzekert u niet alleen van de kwaliteit en de duurzaamheid van onze apparaten, maar ook van hun traceerbaarheid, met een duidelijke en objectieve aanduiding van hun herkomst.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INHOUDSOPGAVE

NL

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN 4

MILIEU 6

MILIEUBESCHERMING 6

Tip voor energiebesparing 6

INSTALLATIE 7

UITPAKKEN 7

Inbouw 8

Elektrische aansluiting 9

VOORSTELLING VAN UW APPARAAT 15

BEDIENINGSPANEEL 15

GEBRUIK VAN UW APPARAAT 17

Beheer van de parameters 17

KEUZE VAN DE PAN 17

SELECTIE VAN DE KOOKZONE 18

INSCHAKELEN - UITSCHAKELEN 19

INSTELLING VAN HET VERMOGEN 19

Directe toegang 20

INSTELLING VAN DE TIMER 21

VERGRENDELING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN (kinderbeveiliging) 21

BEREIDINGSFUNCTIES 22

De functie Boil 27

Grillfunctie 27

De functie Blancheren 27

VEILIGHEID & AANBEVELINGEN 30

ONDERHOUD 32

Onderhoud van de kookplaat 32

AFZUIGKAP 32

INHOUDSOPGAVE

NL

STORINGEN EN OPLOSSINGEN 33
Bij de ingebruikneming 33
Bij het aanzetten 33
Tijdens het gebruik 33
TABEL ECO-ONTWERP 35
SERVICEDIENST 36

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.
Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Uw apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen en verordeningen waaraan het onderworpen is.
Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen met verminderde geestelijke, zintuiglijke of fysieke vermogens, of mensen zonder voldoende ervaring en kennis, indien zij goed onder toezicht staan of op de juiste wijze zijn ingelicht over het gebruik van dit apparaat en de risico's hiervan begrijpen.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden.
Het apparaat moet buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden, tenzij ze voortdurend in het oog worden gehouden.
Uw fornuis is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging).

Het apparaat en de bereikbare delen worden zeer heet tijdens het gebruik. Voorzorgen moeten worden genomen om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak worden geplaatst omdat deze heet kunnen worden.

OPGELET: het koken moet onder toezicht gebeuren. Een korte bereiding vereist een continu toezicht.
Brandgevaar: geen voorwerpen op de kookzones plaatsen.
Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT om een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam bijvoorbeeld met een deksel of blusdeken.

Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te voorkomen.
Gebruik de kookplaat niet meer voordat de glazen bovenplaat is vervangen.
Deze kookplaten moeten volgens de geldende installatievoorschriften op het spanningsnet worden aangesloten via een meerpolige

stroomonderbreker. Een loskoppelingswijze moet geïntegreerd worden in de vaste leidingen. Uw kookplaat is uitgerust om in normale staat te functioneren bij een frequentie van 50 Hz of 60 Hz (50 Hz / 60 Hz), zonder enige ingreep uwerzijds.
Het apparaat moet worden aangesloten met een standaard voedingskabel waarvan het aantal geleiders afhangt van het gewenste type aansluiting (zie hoofdstuk installatie)
Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.
Zorg ervoor dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat dat in de nabijheid van de kookplaat is aangesloten, niet in contact komt met de kookzones.

⚠ **WAARSCHUWING**: Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker is ontworpen en afgesteld in overeenstemming met de betreffende reglementering. Raadpleeg de fabrikant van de pacemaker of uw behandelend arts.
Gebruik alleen beschermers van de kookplaat ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel, waarnaar in de instructies voor gebruik wordt verwezen als zijnde geschikt, of deel uitmakend van het apparaat. Het gebruik van ongeschikte bescherming kan ongelukken veroorzaken.
Zet de kookpannen niet te hard op de kookplaat neer: de keramische glasplaat is zeer stevig, maar niet onbreekbaar.
Plaats geen heet deksel plat op de kookplaat. Een ‘zuignap’-effect kan het keramisch oppervlak beschadigen. Verschuif de pannen niet over de glasplaat, dat kan op den duur beschadiging veroorzaken van de keramische plaat.
Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie. Zet in aluminium verpakte producten of producten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat. Aluminiumfolie smelt en zou zo onherstelbare schade toebrengen aan uw kookplaat.
Berg geen onderhouds- en ontvlambare producten in het meubel onder de kookplaat op.
Gebruik nooit een stoomreiniger voor het onderhoud van uw fornuis.
Het apparaat is niet bedoeld voor het gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
Stop na het gebruik de werking van de kookplaat met behulp van de bedieningsinstallatie en reken daarbij niet op de pannendetector.

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

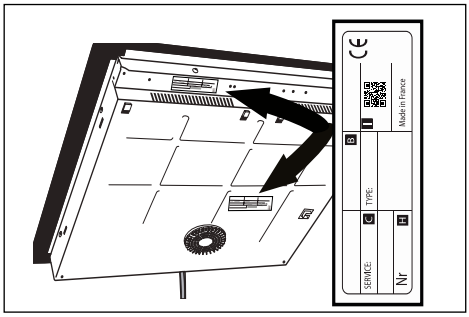
Koken met een goed passend deksel bespaart energie. Indien u een glazen deksel gebruikt, kunt u het koken perfect controleren.

• 1 INSTALLATIE

UITPAKKEN

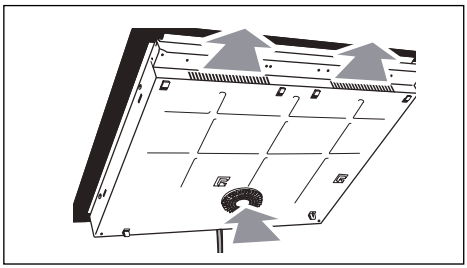
Verwijder alle beschermende elementen van de kookplaat.
Controleer en let op de kenmerken van het apparaat aangegeven op het typeplaatje. Noteer in de onderstaande kaders, voor toekomstig gebruik, de servicereferenties en het standaardtype die u op dit plaatje aantreft.

Service:	Type:

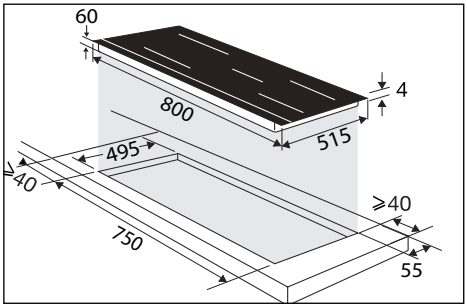


Inbouw

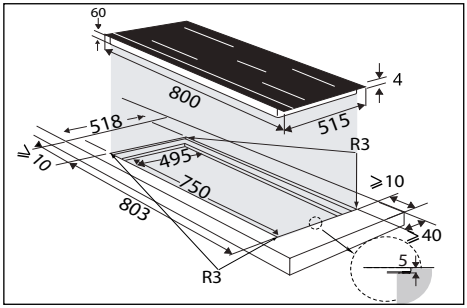
Controleer of de luchtinlaten en -uitlaten vrij zijn. Noteer de afmetingen (in millimeter) van de kast waarin de kookplaat wordt geïnstalleerd. Houd er rekening mee dat uw kookplaat een speciale installatie vereist. Dit is geen conventionele kookplaat. De motor van het afzuigsysteem moet zijn plaats vinden. Dit betekent dat er een op maat gemaakt meubel onder moet worden geplaatst. We plaatsen meestal een meubel met twee lades en een steelpan onder de kookplaat. In dit geval past de bovenste lade niet. De diepte van het meubel zal ook kleiner moeten worden. En een oven past nooit onder dit type apparaat. Maar dit is een punt dat je keukenontwerper je in detail kan uitleggen, afhankelijk van het model dat je hebt gekozen en de meubels die hij in zijn catalogus heeft staan.



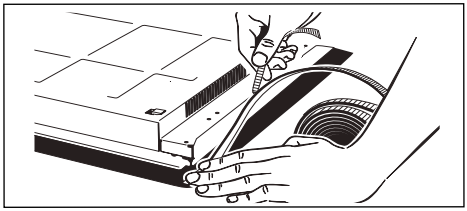
- Ingebouwd op werkblad (zie diagram)



- Verzonken gemonteerd op werkblad (zie diagram)



Lijm de afdichting rond de rand van het kookplaatglas.



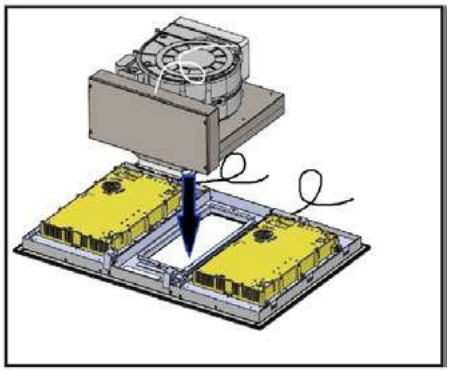
Elektrische aansluiting

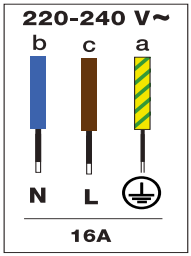
Deze tafels moeten op het netwerk worden aangesloten via een omnipolaire scheidingsinrichting in overeenstemming met de geldende installatieregels. In de vaste bedrading moet een ontkoppelingsvoorziening worden ingebouwd.
Identificeer het type kabel voor uw kookplaat aan de hand van het aantal draden en de kleuren.

a) groen-geel
b) blauw
c) bruin

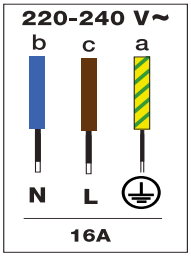
Wanneer uw kookplaat wordt ingeschakeld, of na een langdurige stroomonderbreking, wordt een code weergegeven op het bedieningspaneel (deze weergave is voorbehouden aan uw dienst na verkoop, indien nodig; de gebruiker van de kookplaat moet er geen rekening mee houden).

Deze informatie verdwijnt na ongeveer 30 seconden.

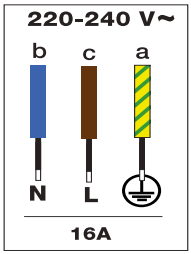




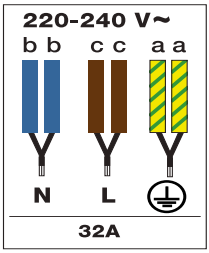
Linkerzijde zone



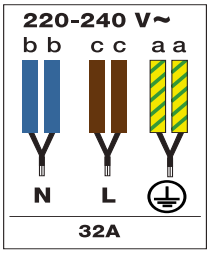
Rechterzijde zone



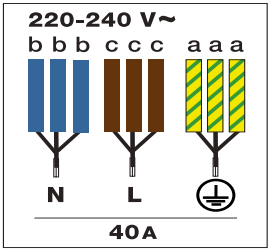
Afzuigkap



Combinatie rechter en linker zone

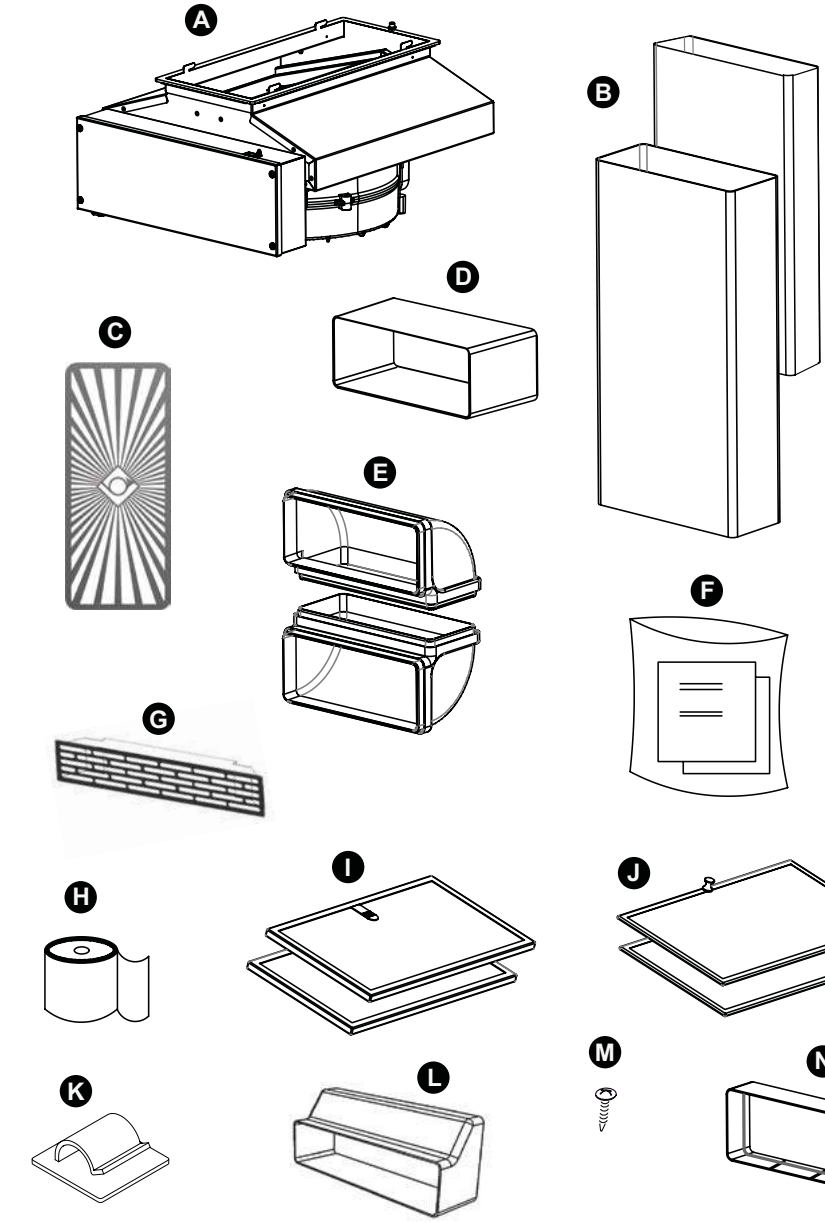


Combinatie 1 zone + afzuigkap



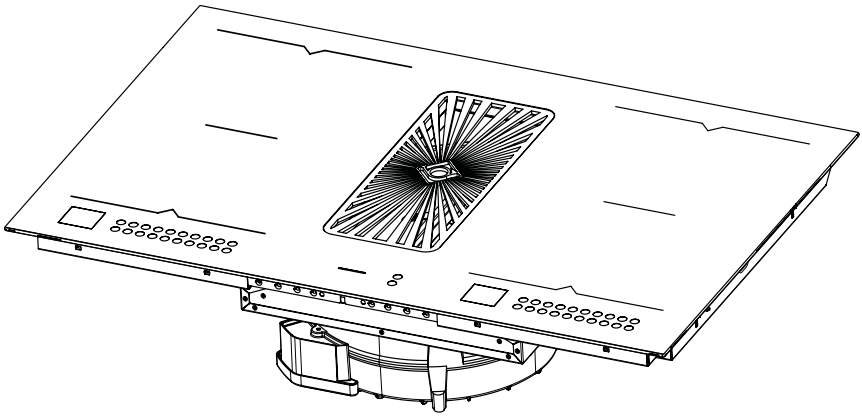
Combinatie rechter, linker zone + afzuigkap

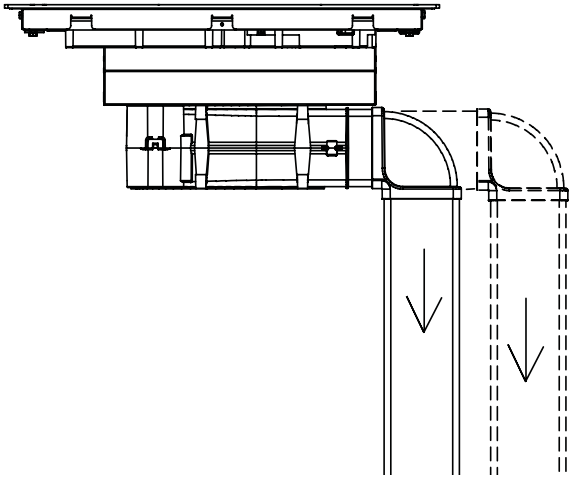
Accessoires voor afzuigkap



Identificatie

A - Motor
B - Leidingen
C - Metalen rooster
D - Adapter
E - Bochten
F - Gebruiksgids
G - Afvoerrooster
H - Kleefband
I - Koolstoffilters
J - Vetfilter
K - Zelfklevende clips
L - Terugslagklep
M - Bevestigingsschroef van de motor
N - Knooppunt

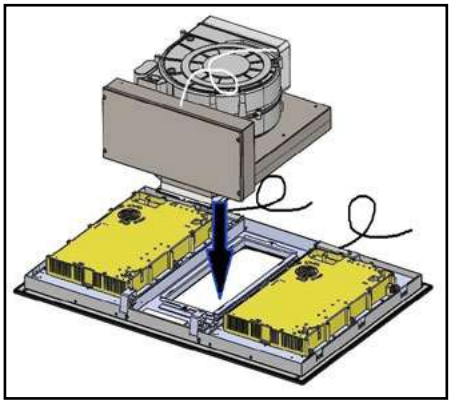




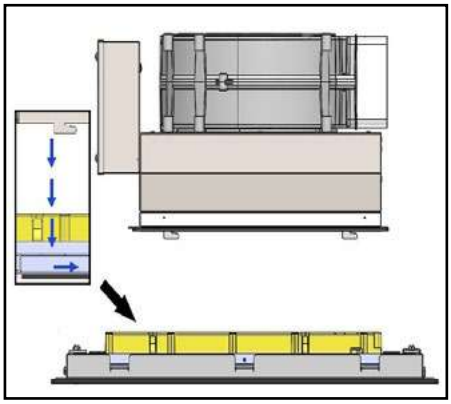
Controleer voor iedere installatiehandeling of de stekker van het toestel uit het stopcontact gehaald is.

Technische handelingen

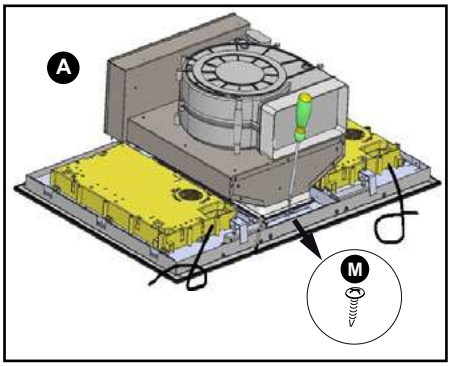
Plaats de kookplaat omgekeerd op een geschikte ondergrond, om het glas tegen krassen te beschermen. Haal de afzuigkap uit de verpakking en installeer deze zoals aangegeven.



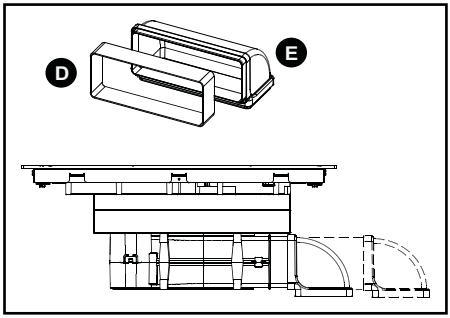
De metalen haakjes van de filtrerende afzuigkap moeten in de hiervoor bedoelde inkepingen geplaatst worden, zoals aangegeven.



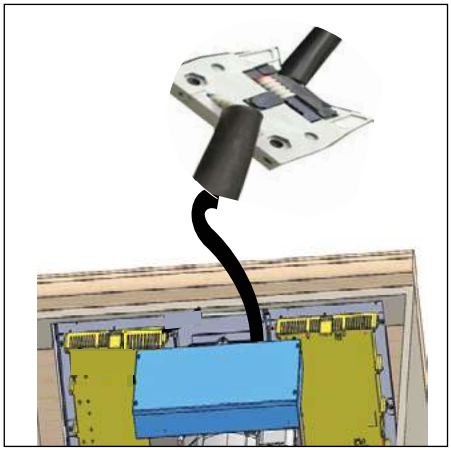
Na de afzuigkap (A) aan de kookplaat gekoppeld te hebben, bevestigt u deze met de meegeleverde metrische schroef (M), te gebruiken zoals aangegeven.



Vervolg met het plaatsen van de adapter (D) en de bocht (E).

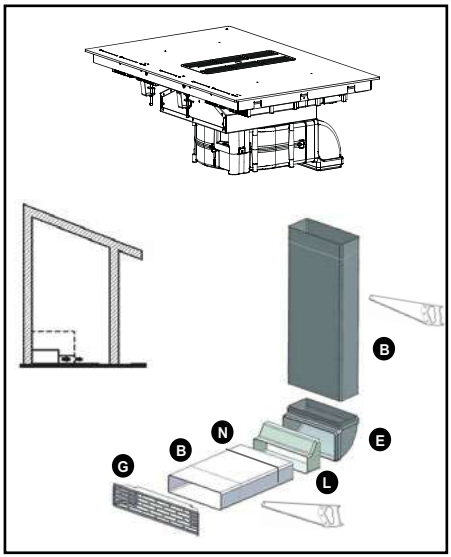


De bedieningselementen onder het glas van de kookplaat hebben een kabel die op het bedieningspaneel moet worden aangesloten.

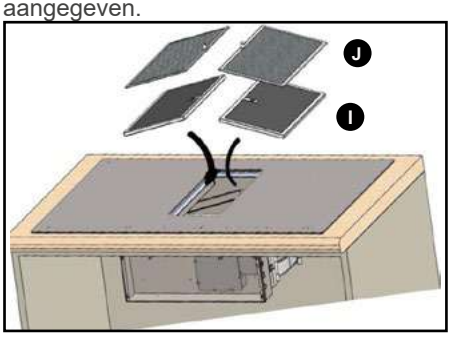


Bouw de kookplaat met de ingebouwde afzuigkap in.

In geval van werking d.m.v. recycling



De luchtuitlaat van het product moet verbonden worden met de opening van het meubel, zodat de in de keuken afgevoerde lucht gerecycled kan worden. In deze configuratie zijn koolstoffilters (I) nodig. Deze moeten geïnstalleerd worden zoals aangegeven.

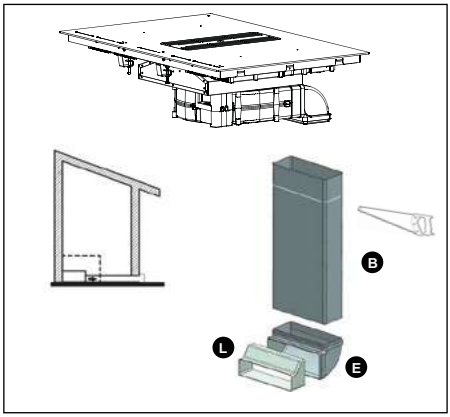


De koolstoffilters (I) bevinden zich net onder de vetfilters (J), deze moeten dus voor de vetfilters geïnstalleerd worden. Er wordt een leidingenset (B) met rooster (G) (aan het uiteinde, te installeren in het meubel) meegeleverd met het product.

Advies

Gebruik een metaalzaag voor de uitsparing voor de leidingen.

In geval van werking d.m.v. afvoer

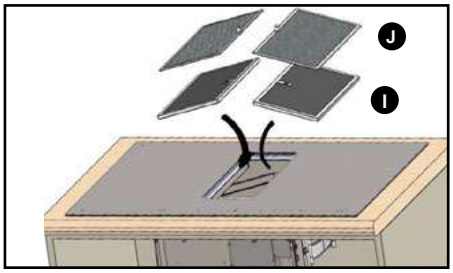


De luchtuitgang van het product moet aangesloten worden aan de buitenkant van het huis. De tussen de luchtuitgang van het product en de buitenkant van het huis te installeren leiding wordt niet met het toestel meegeleverd.
Het monteren van de meegeleverde terugslagklep (L) is verplicht.

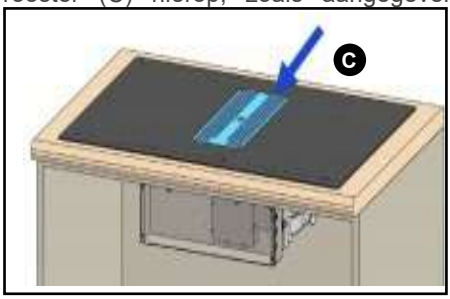
Advies
Bij een werking in een koker moet het aantal bochten beperkt worden, want iedere curve vermindert de doelmatigheid van de leiding per strekkende meter. Vermijd het bruusk veranderen van richting in de leiding.
De op de luchtuitgang van de ventilator aangesloten leiding moet een constante doorsnede hebben van 220x90 mm. De leiding moet vervaardigd zijn van materiaal dat door de geldende regelgeving goedgekeurd wordt. Wanneer bovenvermelde instructies niet gerespecteerd worden, kunnen er problemen met de prestaties of lawaai zijn, waarvoor geen garantie verstrekt wordt.
Wij raden u aan de leidingen en de bochten aan elkaar vast te lijnen (m.u.v. De adapter (D) bij de uitgang van de afzuigkap, of het meegeleverde kleefband (H) te gebruiken om een eventuele ingreep van de servicedienst te vergemakkelijken.
Het product is voorzien van leidingen met een doorsnede van 220 x 90 mm.

De eindhandelingen

Installeer de vetfilters (J) in hun houder en laat ze uitsteken via de centrale opening van de kookplaat.

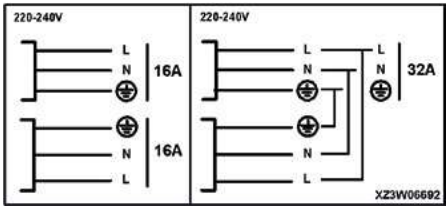


Plaats voor het sluiten van de centrale opening van de kookplaat het metalen rooster (C) hierop, zoals aangegeven.

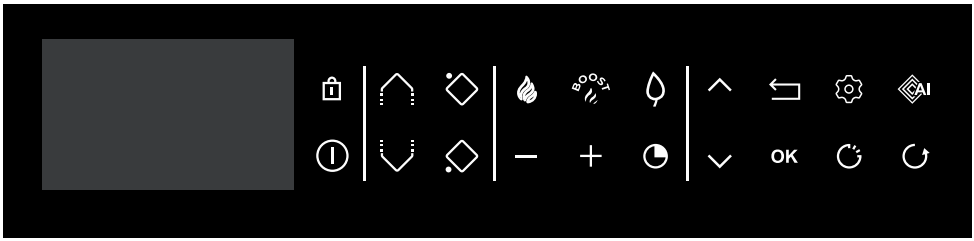


Elektrische aansluitingen

Voor de elektrische aansluitingen van het product moeten de geldende internationale en plaatselijke regelgevingen gerespecteerd worden.
De verbinding tussen alle van dit toestel gescheiden onderdelen kan uitgevoerd worden door een vakbekwame technicus volgens de toepasselijke bekabelingsvoorschriften.
De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd met behulp van een stekker en kan ook door de eindgebruiker worden verzorgd.
U vindt bij de producten zelfklevende clips (K) waarmee de kabels langs de wanden van het meubel kunnen worden opgeborgen en gerangschikt.
In geval van ongevallen als gevolg van het verkeerd plaatsen van de aarding of verkeerd aansluiten kan geen aansprakelijkheid aanvaard worden.



BEDIENINGSPANEEL



Terminologie toetsenbord

On / Off

Vergrendeling / Clean Lock

Horizone (afhankelijk van het model)

Keuze kookzone

Instelling vermogen / Tijd

Timer

Navigatie (omhoog / omlaag)

Terugkeren

OK Valideren / OK

Parameters

Directe toegang

Vermogen

BOOST Boost

Functie

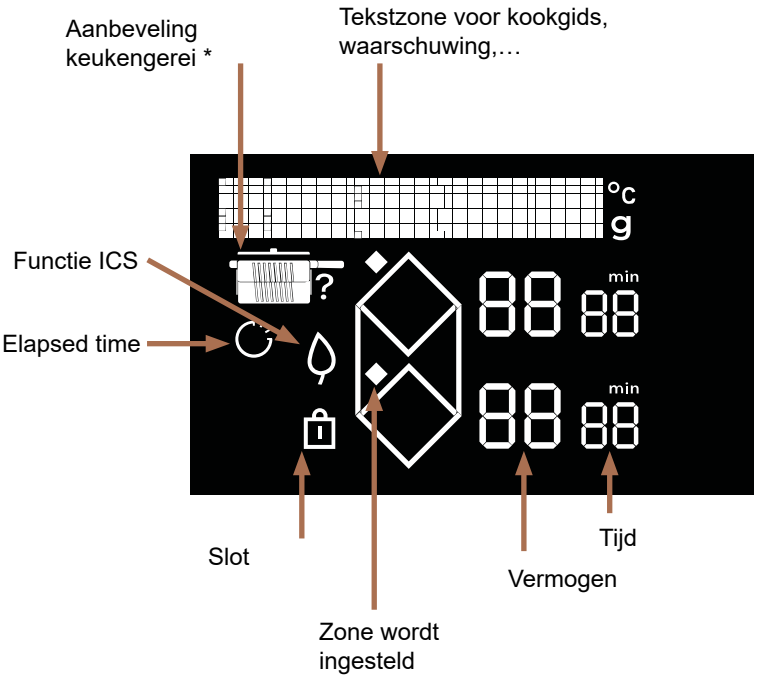
Functie ICS

Functie Elapsed time

AI Kookwizard

Functie Recall

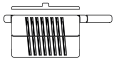
Terminologie display

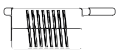


*** Aanbeveling keukengerei**

Koekenpan

Koekenpan met deksel


Steelpan met deksel


Steelpan

3 GEBRUIK VAN UW APPARAAT

De eerste keer dat u uw kookplaat inschakelt, kunt u verschillende functies aanpassen.

BEHEER VAN DE PARAMETERS

Druk op de toets voor toegang tot de parameters:

- **Taal** (standaard is dat Frans)
- **Lichtsterkte** (keuze uit 5 niveaus)
- **Onderhoud**: In geval van problemen heeft u toegang tot het menu Onderhoud. Wanneer u contact opneemt met de servicedienst, is het mogelijk dat men u vraagt welke codes in de diagnose worden weergegeven. Met de optie “Reset” kunt u uw apparaat terugzetten in zijn fabrieksinstelling.

Met de toetsen en kunt u zich in het menu verplaatsen.

Met een druk op de toets kunt u zonder wijziging teruggaan in het menu.

Met een druk op OK kunt u uw keuze valideren.

Controleer of het geselecteerde vermogen compatibel is met de zekeringen van het schakelbord.

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.

We raden u aan voor pannen te kiezen met een dikke en 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.

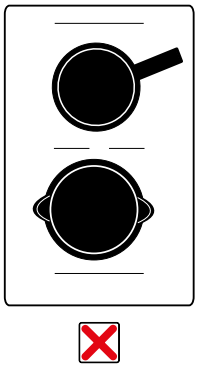
SELECTIE VAN DE KOOKZONE

U kunt uw pannen op meerdere kookzones zetten. Selecteer de meest geschikte kookzone aan de hand van de grootte van de pan.

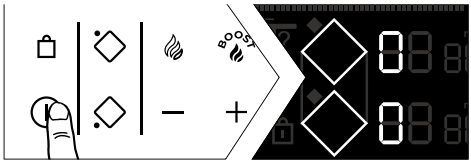
Als de bodem van de pan te klein is, zal de vermogensindicator knipperen en zal de kookzone niet werken, zelfs als het materiaal van de pan van het aanbevolen type voor inductie is. Gebruik geen pannen waarvan de diameter kleiner is dan die van de kookzone (zie tabel).

Diameter van de kookzone (cm)	Max. vermogen van de kookzone (Watt)	Diameter van de panbodem (cm)
Horizone	4800	18 - Ovaal - vispan
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 onderstaande configuraties vermijden.

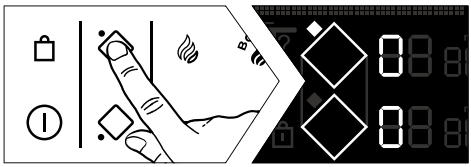


⏻ INSCHAKELEN - UITSCHAKELEN

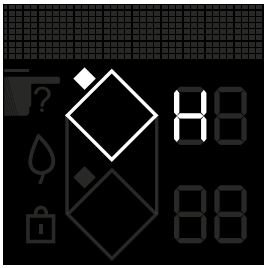


Druk op de toets ⏻.
Gedurende 8 seconden wordt op elke kookzone een "0" weergegeven.
De kookplaat detecteert automatisch de pannen.

Wanneer pan gedetecteerd wordt, knippert de "0" met een punt op de gedetecteerde kookzone. U kunt nu het gewenste kookvermogen instellen; als u geen kookvermogen instelt, zal de kookzone automatisch worden uitgeschakeld.
Als er geen enkele pan gedetecteerd wordt selecteer dan uw kookzone:



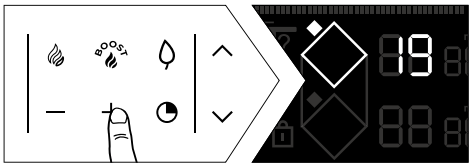
Uitschakelen van een zone / kookplaat



Druk lang op de toets van de zone ◇, een lange pieptoon weerklinkt en het display wordt uitgeschakeld of het symbool “H” (restwarmte) verschijnt.
Druk op de toets ⏻ om de kookplaat volledig uit te schakelen.

INSTELLING VAN HET VERMOGEN

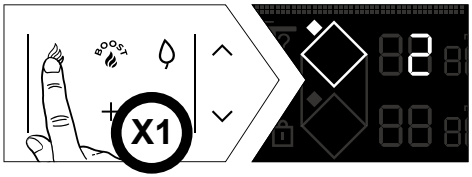
Druk op de toets + of - om uw vermogensniveau in te stellen tussen 1 en 19.

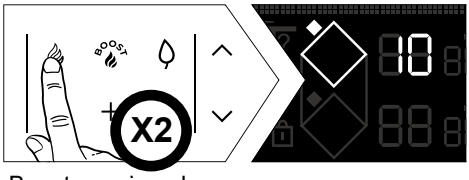


Bij het inschakelen kunt u rechtstreeks het maximale vermogensniveau (behalve boost) instellen door op de toets "-" van de zone te drukken.

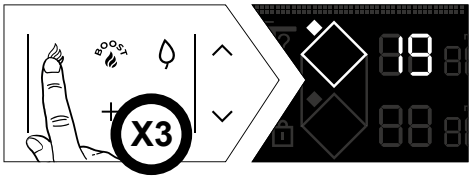
Directe toegang

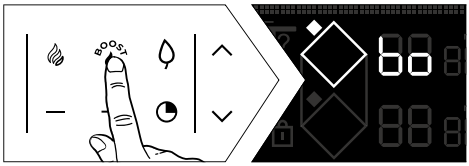
Er zijn twee toetsen beschikbaar voor rechtstreekse toegang tot de vooraf ingestelde vermogensniveaus:





Boost: maximaal vermogen





De instelling van het vermogen en de timer gebeurt net zoals voor een gewone kookzone.
De vermogenswaarden kunnen gewijzigd worden, behalve de BOOST.

Ga als volgt te werk:
De kookplaat moet uitgeschakeld zijn, het display moet werken:
- Weergave van de twee ruiten voor toegang tot de instelling van de rechtstreekse toegang.

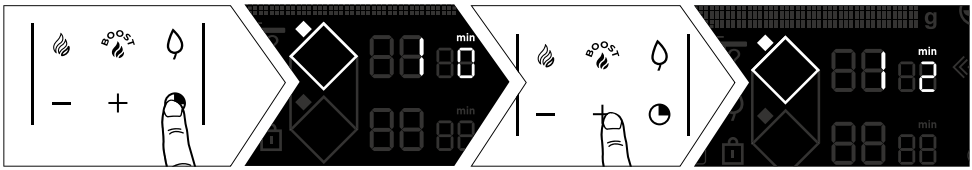
• Eerste stap
- Selecteer door lang hierop te drukken.
- Stel het nieuwe vermogen in tussen 1 en 3 (voor warmhouden) door een druk op de toets + of - .
- een pieptoon valideert uw actie.

• Tweede stap
- Herhaal de vorige instelling
- Stel het nieuwe vermogen in tussen 4 en 11 (voor sudderen) door een druk op de toets + of - .
- een pieptoon valideert uw actie.

• Derde stap
- Herhaal de vorige instelling
- Stel het nieuwe vermogen in tussen 12 en 19 (voor aanbraden) door een druk op de toets + of - .
- een pieptoon valideert uw actie.

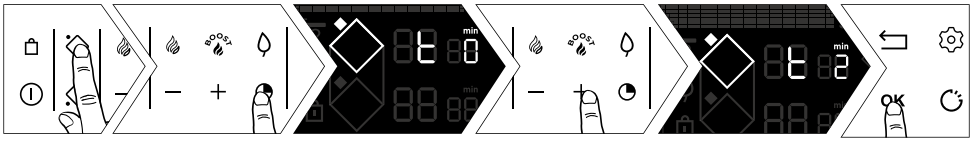
INSTELLING VAN DE TIMER

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.



Om de instelling van heel lange tijden te vereenvoudigen, kunt u direct naar 8 uur gaan door vanaf het begin te drukken op de toets -.
Door nogmaals op - te drukken, neemt het aantal uren af tot 2 uur en daarna tot 99 minuten. Aan het einde van de kooktijd verschijnt een 0 en hoort u een pieptoon. Voor uitschakeling drukt u op een willekeurige bedieningstoetsen van de betreffende kookzone. Doet u dit niet, dan stopt de pieptoon na enkele ogenblikken vanzelf. Om de timer tijdens het koken te stoppen, drukt u tegelijk op de toetsen + en - .

Onafhankelijke timer
Met deze functie kunt u de tijd van een evenement opnemen zonder te koken door een ongebruikte zone te selecteren.
U kunt het aftellen stoppen door lang op de toets voor het selecteren van de kookzone te drukken.



VERGRENDELING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN (kinderbeveiliging)

Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (om de instellingen niet te wijzigen). Uit veiligheidsoverwegingen blijven alleen de stoptoets en de toetsen voor het kiezen van de kookzone altijd actief, zodat de kookplaat of een kookzone uitgeschakeld kan worden.

Vergrendeling
Druk op de toets (hangslot) totdat het vergrendelingssymbool op het display verschijnt en een pieptoon uw actie bevestigt.

Vergrendelde plaat tijdens de werking

Wanneer u op de toetsen van het vermogen of de timer van de ingeschakelde kookzones drukt, Het symbool begint te knipperen.

Ontgrendeling

Druk op de toets totdat het vergrendelingssymbool van het display verdwijnt en een pieptoon uw actie bevestigt.

CLEAN LOCK functie

Met deze functie kunt u uw kookplaat tijdelijk tijdens het reinigen vergrendelen. Om Clean lock te activeren:

Druk kort op de toets

Er klinkt een pieptoon en het symbool knippert op het display.

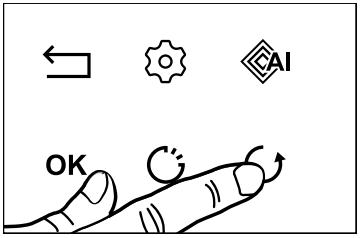
Na een vooraf ingestelde tijd zal de vergrendeling automatisch ophouden. Er klinkt een dubbele pieptoon. U kunt de Clean lock op ieder moment stopzetten door lang op de toets te drukken.

BEREIDINGSFUNCTIES

Functie RECALL

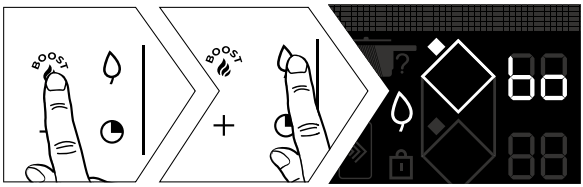
Deze functie geeft de laatste instellingen weer van "vermogen en timer" van alle kookzones die zijn uitgeschakeld sinds minder dan 3 minuten.
Om deze functie te gebruiken, moet de kookplaat ontgrendeld zijn.
Druk op de toets Aan / Uit en druk daarna op

Wanneer de kookplaat werkt, kunt u met deze functie de vermogensinstellingen en de timer van de kookzone(s) die minder dan 30 seconden geleden is/zijn uitgeschakeld, terugroepen.
De functie Recall werkt niet “na uitschakeling van de kookplaat”.



Functie ICS (Intelligent Cooking System)

Met deze functie kunt u de keuze van de kookzone optimaliseren aan de hand van de diameter van de gebruikte pannen. Ga als volgt te werk:
- zet de pan op een kookzone (bijv.: Ø 28 cm).
- druk op boost en daarna op .

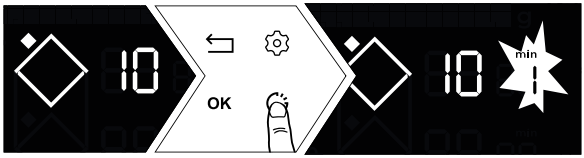


LET OP: De kookplaat moet koud zijn om deze functie te gebruiken.

- ofwel de gekozen kookzone is de meest geschikte voor de pan en verdwijnt en de oorspronkelijke kookparameters verschijnen.
- ofwel de gekozen kookzone is niet de meest geschikte voor de pan, het display geeft dan de meest geschikte kookzone aan en de instellingen worden automatisch overgebracht naar die kookzone

Functie ELAPSED TIME

Met deze functie kunt u de tijd weergeven die is verstreken na de laatste vermogensaanpassing van een gekozen zone.
Om deze functie te gebruiken, drukt u op de toets .
De verstreken tijd knippert in de timerdisplay van de gekozen zone.



Als u wilt dat de zone na een bepaalde tijd wordt uitgeschakeld, drukt u op de toets en vervolgens binnen 5 seconden op + van de timer om de tijd in te stellen die u wenst. De verstreken tijd wordt gedurende 3 seconden vast weergegeven, vervolgens wordt de resterende tijd getoond. U hoort een pieptoon die uw keuze bevestigt.
Deze functie bestaat met of zonder de timerfunctie.

Opmerking: als er een tijd is weergegeven op de timer, wacht dan 5 seconden om de kooktijd te kunnen wijzigen
Na deze 5 seconden kan de tijd gewijzigd worden.

Functie kookwizard

Deze functie bundelt: Recepten / Boil / Grill / Blancheren.
Uw kookplaat beschikt over een kookgids met daarin een selectie recepten. Deze modus kiest voor u de juiste bereidingsparameters aan de hand van het te bereiden voedingsmiddel.

De kookplaat moet ingeschakeld zijn, druk op voor toegang tot de verschillende functies.

Wij raden u aan om tijdens het gebruik van uw kookplaat in de modus Recepten het onderstaande keukengerei te gebruiken. Afhankelijk van het recept wordt het type keukengerei op het scherm aanbevolen.

We raden u aan voor pannen te kiezen met een dikke en platte bodem. De warmte wordt beter verspreid en het kookproces verloopt gelijkmatiger. Laat tijdens het verwarmen een lege pan nooit onbewaakt achter.

Plaats geen pannen op het bedieningsscherm, dit zou het product beschadigen

Recepten selecteren

Voor een optimaal resultaat verdient het de voorkeur om voor alle recepten roestvrij stalen pannen te gebruiken, met uitzondering van de recepten voor flensjes en pancakes, die optimaal werken met een pan met een sandwichbodem.

Wij tonen u een selectie voedingsmiddelen voor welke de kookplaat automatisch een vermogen en een bereidingstijd aanbeveelt en programmeert aan de hand van het type of de gewenste hoeveelheid.

Recept	Familie	Ingrediënt	Resultaat (indien nodig)
	Vlees	Rundvlees	Einde Gemiddeld Dik
		Gehakt	Vers Diepgevroren
		Lam	Varkens-
		koteletten	Middeldik ribstuk Dik ribstuk
		Eend	Eendenfilet Reepjes
		Gevogelte	Wit Bout
	Zeeproducten	Filet Moot met middengraat Moot zonder middengraat	
		Volledige vis	Klein Rond Plat
		Krab	Pocheren Pocheren ECO*
		Garnalen	Pocheren Pocheren ECO* Grillen
		Mosselen	
		Sint-Jakobsnoten	
	Groenten	Tomaten Courgettes Aubergines Paprika's Uien	
		Champignons	Gesneden Heel
		Geblancheerde aardappelen	
		Spinazie	

Recepten selecteren

Recept	Familie	Ingrediënt	Resultaat (indien nodig)
	Desserts	Gesmolten chocolade Pannenkoeken Pancakes Brioche / Wentelteefjes Karamel	
	Eieren	Spiegelei Omelet Roerei Zachtgekookt met vloeibare dooier Zachtgekookt Hardgekookt Kwarteleitjes	
	Pasta / Rijst	Gedroogde pasta Verse pasta	Penne Penne ECO* Spaghetti Spaghetti ECO* Tagliatelle Tagliatelle ECO* Elleboogmacaroni Elleboogmacaroni ECO* Volkoren
		Rijst	Wit Volkoren Zwarte rijst

* De recepten ECO verwijzen naar passief koken, waarmee energie bespaard kan worden door gebruik te maken van de restwarmte. Dankzij de deksel blijft na het uitschakelen van de kookplaat de warmte geconcentreerd in de pan, waardoor het koken gedurende een vooringestelde tijd voortgezet kan worden door middel van de functie ECO.

De functie Boil

Met deze functie u een hoeveelheid water koken en aan de kook houden zonder overkoken, bijvoorbeeld voor het bereiden van pasta.
Plaats uw pan op een kookzone.
Stel de gewenste hoeveelheid water (0.5 tot 6 liter) in met de toetsen ⌄ / ⌃.
De kookplaat stelt u de meest geschikte kookzone voor.
Valideer door een druk op **OK**.
Het bereiden gaat van start.
Er klinkt een pieptoon wanneer het water begint te koken en een bericht op het scherm vraagt u de ingrediënten toe te voegen. Wanneer u dat gedaan heeft, drukt u op **OK** om te valideren.
De tijd en het vermogen worden weergegeven. U kunt deze echter naar wens aanpassen.
Er weerklinkt een pieptoon aan het einde van het kookproces.

N.B.: Het is belangrijk dat bij het starten van het kookproces de temperatuur van het water op kamertemperatuur is, zodat het eindresultaat niet vervalst wordt.
Gebruik voor deze functie geen gietijzeren pan en geen deksel. U kunt deze functie ook gebruiken om voedsel te bereiden waarvoor een kookproces in kokend water nodig is.

Grillfunctie

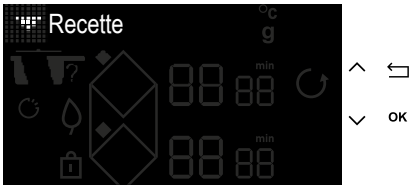
Met deze functie kunt u het De Dietrich grillaccessoire gebruiken op de gekoppelde zone om voedsel te grillen zonder overkoken en overtollig vet. Het grillaccessoire wordt niet meegeleverd met de kookplaat, het is verkrijgbaar bij uw dealer.

De functie Blancheren

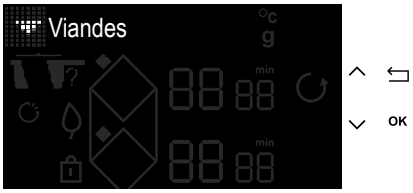
Deze techniek bestaat uit het enkele minuten in het water tegen de kook aanhouden van groenten, waarna u deze in ijskoud water dompelt om het koken te onderbreken.
De groenten behouden zo niet alleen hun kleur, maar ook hun textuur. Met deze functie kunt u groenten bereiden door deze maximaal 5 minuten tegen de kook aan te houden.
Selecteer de hoeveelheid water waarin de groenten ondergedompeld worden.
Plaats uw pan met de ingrediënten op een kookzone.

Voorbeeld van een recept met een stuk rundvlees:

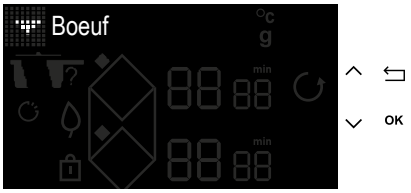
» Schakel de kookplaat in ⏻
» Druk op



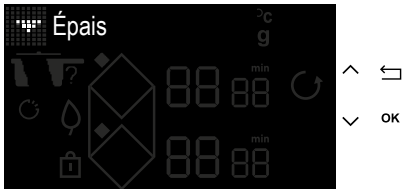
» Selecteer het menu “Recepten” met behulp van de toetsen ⌄ / ⌃
» Valideer de keuze “Recepten” met de toets **OK**



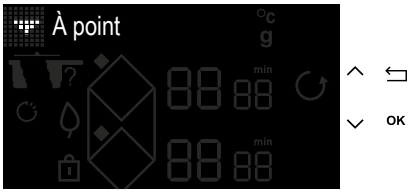
» Selecteer het menu “Vlees” met behulp van de toetsen ⌄ / ⌃
» Valideer de keuze “Vlees” met behulp van de toets **OK**



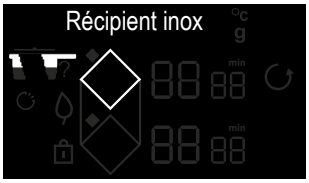
» Selecteer het menu “Rundvlees” met behulp van de toetsen ⌄ / ⌃
» Valideer de keuze “Rundvlees” met behulp van de toets **OK**



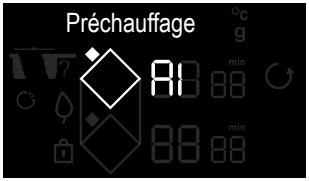
» Selecteer de dikte van uw stuk rundvlees met behulp van de toetsen ⌄ / ⌃
» Valideer de keuze van de dikte met de toets **OK**



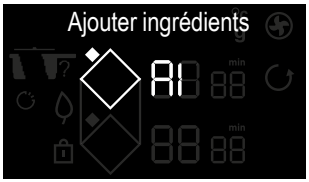
» Selecteer het gewenste resultaat met de toetsen ⌄ / ⌃
» Valideer de keuze van het resultaat met de toets **OK**.



» Het display van de kookplaat beveelt u de pan aan waarmee u een optimaal resultaat zult behalen, plus de juiste kookzone.
» Bevestigen met de **OK**-toets.
» Druk op de **ON / OFF**-toets.

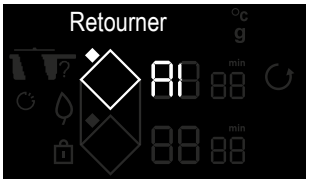


» Na de pan op de kookzone geplaatst te hebben, valideert u met de toets **OK**
» Er begint een voorverwarmingsfase met een lege pan.



» Na het voorverwarmen vraagt het display van de kookplaat u het stuk rundvlees in de pan te leggen.

» Na het plaatsen van het ingrediënt drukt u op de toets **OK**
» Het aftellen van de tijd voor de bereiding van de eerste zijde van het stuk rundvlees begint.



» Aan het einde van deze tijd vraagt het display u het vlees om te keren.
» Na het vlees omgekeerd te hebben, drukt u op de toets **OK**
» De tweede bereidingsfase begint.

» Aan het einde van deze fase laat de kookplaat een serie pieptonen horen.
» Door een druk op ^ kunt u extra tijd toevoegen.

N.B.: Voor het einde van de bereidingstijd kunt u, als “min” knippert, de bereidingstijden aanpassen door te drukken op ◔ en daarna op + of -.

VEILIGHEID & AANBEVELINGEN

Restwarmte

Na intensief gebruik kan de door u gebruikte kookzone nog enkele minuten heet blijven.
Dit wordt weergegeven met een “H”.
Raak de betreffende zones dan niet aan.

Temperatuurbegrenzer

Elke kookzone is uitgerust met een veiligheidssensor die voortdurend de temperatuur van de bodem van de pan controleert. Als u een lege pan op een ingeschakelde kookzone laat staan, zal deze sensor automatisch de temperatuur van de kookplaat aanpassen, om de risico's van beschadiging van uw keukengerei of de kookplaat te beperken.

Bescherming bij overkoken

In de volgende 3 gevallen kan de kookplaat uitgeschakeld worden:
- Overkoken waarbij de bedieningstoetsen worden bedekt.
- Natte doek op de toetsen.
- Metalen voorwerp op de bedieningstoetsen.

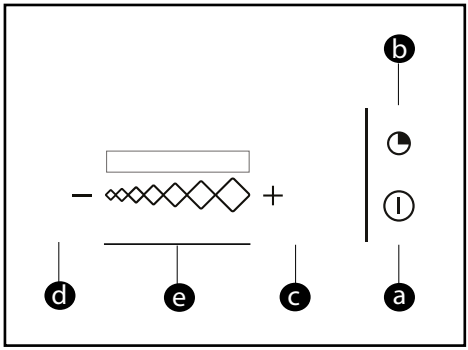
Verwijder het voorwerp of maak de bedieningstoetsen schoon en droog en start de bereiding opnieuw.
In deze gevallen wordt het symbool ➖ weergegeven, vergezeld door een pieptoon.

Systeem “Auto-stop”

Uw kookplaat is uitgerust met een veiligheidsfunctie “Auto-Stop”. Indien u vergeet een pan van de kookzone te halen, zal deze functie de vergeten kookzone automatisch uitzetten na een vooraf ingestelde tijd (tussen 1 en 10 uur naargelang van het gebruikte vermogen).
Wanneer deze veiligheidsfunctie wordt gestart, wordt de onderbreking van de kookzone aangekondigd met de weergave "AS" in de tekstzone en hoort u ongeveer 2 minuten lang een pieptoon. Door op een willekeurige toets van de bedieningselementen te drukken, maakt u hieraan een einde.

Er kunnen geluiden optreden die lijken op het geluid van de wijzers van een uurwerk.
Deze geluiden treden op wanneer de kookplaat in werking is en verdwijnen of nemen af naargelang van de verwarmingsconfiguratie. U kunt ook fluitende geluiden horen, afhankelijk van het model en de kwaliteit van uw pan. De beschreven geluiden zijn normaal; deze maken deel uit van de inductietechnologie en wijzen niet op storingen.

We bevelen een kookplaatbescherming niet aan.



Terminologie toetsenbord

- **a = Inschakelen / Uitschakelen**
- **b = Timer**
- **c = Toets +**
- **d = Toets -**
- **e = Slider wijziging snelheid**

Led display

Inschakelen

Druk op de toets Aan / Uit ⏻. De afzuigkap start bij snelheid 2. Door nogmaals op de Aan/ Uit toets te drukken, ⏻ kan de afzuigkap gestopt worden, ongeacht het vermogensniveau.

Wijziging van de snelheid

Laat uw vinger over de slider glijden om de snelheid van de ventilator te wijzigen. De leds gaan branden aan de hand van de snelheid van de afzuigkap.

Automatische terugkeer snelheid:

Op de maximale snelheid keert de afzuigkap na 9 min automatisch terug naar de lagere snelheid.

Timer

Druk op de toets ◔ om de ventilatie gedurende 10 minuten op de geselecteerde snelheid te laten werken.

Na een continue werking van 4 uur of na 4 uur zonder op een toets gedrukt te hebben, schakelt uw afzuigkap automatisch uit.

Verzadiging van de filters

Na een werking van 30 uur en wanneer alle leds gelijktijdig knipperen, zijn de vetfilters verzadigd en moeten deze gereinigd of vervangen worden. Door lang op de toets ◔ timer te drukken, doven de leds en wordt het proces gereset. Advies

Wrijf de bakjes niet over het rooster.

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.**

AFZUIGKAP

Alvorens het toestel te reinigen of hier onderhoud aan te plegen, moet de stekker uit het stopcontact gehaald worden.
Bij beschadiging van het netsnoer mag dit uitsluitend vervangen worden door de servicedienst of ervaren personeel.
Probeer niet zelf het toestel te wijzigen of te repareren, dit kan voor gevaarlijke situaties zorgen. Het onderhoud en reparaties moeten worden uitgevoerd door ervaren personeel.
In geval van problemen moet de stekker van het toestel uit het stopcontact gehaald worden.
De reiniging en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen die niet onder toezicht staan.
Een nauwkeurig onderhoud is de garantie voor een goede werking en goede prestaties van het toestel in de loop van de tijd.
Het vetfilter kan met de hand of in de vaatwasser gereinigd worden.
Het reinigen van de filters hangt af van het gebruik ervan, maar moet minstens om de twee maanden uitgevoerd worden.
Het vervangen van de koolstoffilters hangt af van het gebruik ervan, maar moet minstens om de zes maanden uitgevoerd worden.
De bodem van de filterhouder van het rooster is voorzien van een afvoerdop om het opgehoopte water te kunnen verwijderen.
Het wordt aanbevolen het toestel en het rooster met lauw water en zachte zeep te reinigen. Schurende producten moeten vermeden worden.

BIJ DE INGEBRUIKNEMING

U observeert een oplichtend display. Dat is normaal. De weergave verdwijnt na 30 seconden.

De stroom is uitgeschakeld of slechts één kant werkt. De aansluiting van uw kookplaat is defect. Controleer de conformiteit (zie hoofdstuk aansluiting).

Er komt een vreemde geur van de kookplaat af bij de eerste keren dat u hem gebruikt. Het apparaat is nieuw. Laat elke zone een half uur verwarmen met een pan vol water.

BIJ HET AANZETTEN

De kookplaat werkt niet en de lichtgevende displays op het bedieningspaneel blijven uit.
Het apparaat krijgt geen stroom. Defecte voeding of foute aansluiting. Controleer de zekeringen en de elektrische hoofdschakelaar.

De kookplaat werkt niet en er verschijnt een ander bericht. De elektronische schakeling werkt slecht. **Neem contact op met de Servicedienst.**

De kookplaat werkt niet, de informatie "blokkeren" wordt weergegeven. Ontgrendel de kinder- beveiliging.

Storingcode F9: spanning lager dan 170 V.

Storingcode 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 plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014

CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014

DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014

DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014

EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014

EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014

ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014

IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014

NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014

PL Informacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014

PT Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014

SK Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014

SV Information om elektriska hällar för hushållbruk - UE n° 66/2014

		Symbol	Value										Unit	
Model identification			LUXZ52F	LUXZ56F										FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σύμβολο EN: Symbol ES: Símbolo IT: Simbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol. FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμητική τιμή EN: Value ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värde. FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentification DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeteckning.
Rating plate														FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskilt DE: Typenschild EL: Πινακίδα στοιχείων EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **											FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** *FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcia SV: Induktion*
Total power			7400	7400									W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	4										FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών καιή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de las fases y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller ytor för tillagning
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **											FR: Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS: Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA: Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massive kogeplader) DE: Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL: Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δι ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN: Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES: Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT: Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL: Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL: Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT: Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK: Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV: Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø											cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA: For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL: Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στο πλησιέστερο 5 mm EN: For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL: Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK: V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV: För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø											cm	
	3	Ø											cm	
	4	Ø											cm	
	5	Ø											cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	40x23									cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA: For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL: Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στο πλησιέστερο 5 mm. EN: For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL: Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK: V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV: För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW	40x23	40x23									cm	
	8	LxW											cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$											Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS: Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA: Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES: Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT: Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL: Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL: Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na 1kilogram PT: Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK: Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV: Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$											Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$											Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$											Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$											Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2									Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2									Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$											Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180	180									Wh/kg	FR: Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS: Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA: Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption for the hob calculated per kg ES: Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT: Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL: Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL: Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT: Consumo de energia da placa calculado por kg SK: Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV: Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ProductFichecompliant to commission delegated regulation (EU) No 65/2014

9000106600

	Value	Unit	
Supplier's name or trademark	**DE DIETRICH**		ITIl nome o il marchiodel fornitore;BGИмеили търговскамаркадоставчика;Flvalmistajan nimi tai tavaramerkki;LVjegādātāja nosaukums vai preču zīme; PTnome do fornecedor ou marca comercial;SVLeverantörensnamn ellervarumärke;FRnom du fournisseur ou marque;CSnázev nebo obchodní značka výrobce;HRnaziv ili zaštitni znak proizvođača;MTisem il-fornitur jew il-marka kummerċjali tiegħu; RO denumirea sau marca comercială a furnizorului;ELΟνομασία ή εμπορικό σήμα του προμηθευτή;
Model identifier	**DPH4840BT-01**		ITmodello; BGидентификаторнамодела;FImalli; LVjaudātāja modeļa identifikators;PTidentificador de modelo; SVLeverantörensmodellbeteckning; FRmodèle; CSmodel; HRmodel; MT-identifikatur tal-mudell tal-fornitur; RO identificatorul de model al furnizorului; ELΜοντέλο;
AnnualEnergyConsumption- AEChood	**29**	kWh/a	ITIndice di efficienza energetica;BGГодишнатаконсумацияенергия;Fiaenergiatehokkuusindeksi;LVenergopatēriņšgadā; PTconsumo anual de energia;SVDenårligaenergiförbrukningen;FRconsommation d'énergie annuelle; CSindex energetické účinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI- konsum annwali tal-enerġija; RO consumul anual de energie; ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης;
EnergyEfficiencyClass	**A++**		ITClasse di efficienza energetica;BGКласът е енергийнаефективност;Fienergiatehokkuusluokka;LVenergoefektivitātesklase; PTclasse de eficiência energética;SVEnergieffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité énergétique;CSTřídaenergetickéúčinnosti; HRklasa energetskeučinkovitosti; MTI- klassital-effiċjenzaenerġetika;RO clasa de eficienă energetică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαπόδοσης;
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	**37.8**	%	ITefficienza fluidodinamica; BGаеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuus; LVhidrodinamiskāefektivitāte ; PTeficiência da dinâmica dos fluidos ; SVflödesdynamiska effektiviteten; FRefficacité fluidodynamique ; CSúčinnádynamickéúčinnosti; HRučinkovitost dinamike fluida; MT-effiċjenza fluwidodinamika;ROeficiena fluido-dinamică; ELΔυναμικήτουρευστού;
FluidDynamicEfficiencyclass	**A**		ITclasse di efficienza fluidodinamica; BGклас от каеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuusluokka; LVhidrodinamiskāsefektivitātes klase; PTclasse de eficiência dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska klassen; FRclasse d'efficacité fluidodynamique du modèle; CSTřídafluidní dynamické účinnosti; HRklasa učinkovitosti dinamike fluida; MT-klassital-effiċjenzafluwidodinamika;ROclasa de eficienă fluido-dinamică;ELΚατηγορίαρευστοδυναμικήςαπόδοσης;
Light Efficiency- LEhood	**N.A.**	lux/W	ITefficienza luminosa; BGефективносттанасветяване;Fivalotehokkuus; LVgaismasjaumas efektivitāte; PTeficiência de iluminação; SVBelysningseffektivteten;FRefficacité lumineuse; CSsvětelná účinnost; HRučinkovitost svjetla; MT-effiċjenzatal-dawl;ROeficiena iluminăr;ELΦωτεινήαπόδοση
Lighting EfficiencyClass	**N.A.**	lux	ITclasse di efficienza luminosa; BGклас от енергийнаефективност;Fivalotehokuokka; LVgaismasjauma efektivitātes klase; PTclasse de eficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité lumineuse du modèle; CSTřídasvětelné účinnosti; HRklasa učinkovitosti svjetla; MT-klassital-effiċjenzatal-dawl;ROclasa de eficienă a iluminării;ELΚατηγορίαφωτεινήςαπόδοσης
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	**75.6**	%	ITefficienza di filtraggiodel grasso;BGефективностнафилтриранемазнини;Firasvansuodatustehokkuus;LVtauku filtrēšanasefektivitāte; PTeficiência de filtragem de gordura;SVFettfiltreringseffektiviteten;FRefficacité de filtrage des graisses;CSúčinnost filtrace tuků; HRučinkovitost filtriranja masnoća; MT-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassi jet;ROeficiena de filtrare a grăsimilor; ELΑπόδοσημε τροφίμωνστουςλίπους
GreaseFilteringEfficiencyclass	**C**		ITclasse di efficienza del filtraggiodel grasso;BGклас от енергийнаефективностнафилтрирванемазнини;Firasvansuodatuksentehokkuusluokka; LVtauku filtrēšanasefektivitātes; PTclasse de eficiência de filtragem de gordura;SVFettfiltreringseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité de filtration des graisses du modèle; CSTřídaúčinnosti filtrace tuků; HRklasa učinkovitosti filtriranja masnoća; MT-klassital-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassi jet;ROclasa de eficienă a filtrării grăsimilor; ELΚατηγορίαπόδοσηςτουφίλτραρίσματοςτουλίπους
Minimum AirFlowin normaluse	**350**	m^3/h	ITflusso d'aria alla potenza minima; BGдебитът при минималенскорост ънаработа;Filmavirtausminimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumupie minimālā ātrumanormālātrežīmā;PTvalordo fluxo de ar na regulação de velocidade mínima; SVLuftflöde vid minimi undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse minimale ; CSpůtokvzduchu přiminimálním výkonu; HRprotokrzraka minimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàminima tal-apparat waqt użu normali;ROdebitul de aer la turaţia minimă ; ELΡοήμαστονελάχιστογεγονότος.
Maximum AirFlowin normaluse	**500**	m^3/h	ITflusso d'aria alla potenza massima; BGдебитът при максималнатаскорост ънаработа;Filmavirtausmaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumupie maksimālā ātrumanormālātrežīmā;PTvalordo fluxo de ar na regulação de velocidade máxima; SVLuftflöde vid maximalt hastighet undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse maximale ; CSpůtokvzduchu přimaximálním výkonu; HRprotokrzraka maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàmassima tal-apparat waqt użu normali;ROdebitul de aer la turaţia maximă; ELΡοήμαστονμέγιστογεγονότος.
AirFlowat intensive/boost setting	**680**	m^3/h	ITflusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BGдебит ънапаканезатова интензивенежим; Filmavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVgaisa plūsmas ātrumu intensīvajā vai pastiprinātajā režīmā;PTvalordo fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SVLuftflöde vid intensiveller boostinställning ; FRle débit d'air en mode intensif ou «boost» ; CSpůtokvzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRprotokzraka u uvjetima intenzivnog korištenja ili pojačanja; MT-fluss tal-arjafl-imsaħħat - apparat ikun qed jitħaddem bl-użu tal-modalità intensiva; RO debitul de aer în modul intensiv sau accelerat.; ELΡοήμαστονσε συνθήκεςέντονηςεπιτεταγμένηςχρήσης.
A-weighted SoundPowerEmissionat minimum speed	**54**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A della emissioni di rumore alla potenza minima; BGнивотехническисъставянивонаеквивалентнозвуковомощностпри минимална скорост; Filmeljudästyrkan A-painotettuäänitehotasomiminimiteholla; LVA-izsvērotāskaļuma līmeņa jauda emisijas gaisā pie minimālā ātruma normālā režīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima ; SVLuftburet akustiskt bullernivå A-viktat ljudeffektutsläpp vid minimi undernormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse minimale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přiminimálním výkonu; HRponderirana zvučna snaga A razine buke na minimalnoj snazi; MT-emissjoni jekkatustici tal-ġewwata f'livell A ippeżati għall-frekwenza A fil-veloċità minima; RO puterea acustică ponderată A a emisiilor sonore în regim minim la turaţia minimă disponibilă; EL Σταθμισμένηπαραγωγήηχητικής Α τωνεκπομπώνθορύβουστην ελάχιστητιμή.
A-weighted SoundPowerEmissionat maximum speed	**58**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza massima; BGчислотонаемоществата на чаенизазвучащуншум по кривая A при максимална скорост; Filmeljudästyrkan A-painotettuäänitehotaso maksimiteholla; LVA izsvērotāskaļuma līmeņa jauda emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normālā režīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima ; SVLuftburet akustiskt bullernivå A-viktad ljudeffektutsläpp vid maximi hastighet undernormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse maximale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přimaximálním výkonu; HRponderirana zvučna snaga A razine buke na maksimalnoj snazi; MT-emissjoni jekkatustici tal-ġewwata f'livell A ippeżati għall-frekwenza A fil-veloċità massima; RO puterea acustică ponderată A a emisiilor sonore în regim maxim la turaţia maximă disponibilă; EL Σταθμισμένηπαραγωγήηχητικής Α τωνεκπομπώνθορύβουστη μέγιστητιμή.
A-weighted SoundPowerEmissionat intensive or boost speed	**64**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore in condizioni di uso intenso o boost; BGчислотонаемоществатачаенизазвучащуншум по кривая A при интензивна експлоатация или ускоряване; Filmeljudästyrkan A-painotettuäänitehotaso intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVA izsvārtāskaļuma līmeņa jaudas emisijas gaisā intensīvajā vai pastiprinātajā režīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost; SVLuftburet akustiskt bullernivå A-viktad ljudeffektutsläpp vid intensiv-eller boostinställning ; FRles émissions acoustiques de l'air pondérée à la valeur A en mode intensif ou «boost» ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRponderirana razina zvuka snaga A razine buke u uvjetima intenzivnog korištenja ili pojačanja; MT-emissjoni jekkatustici tal-ġewwata f'livell A ippeżati għall-frekwenza A meta l-apparat ikun qed jitħaddem bl-użu tal-modalità intensiva ; RO puterea acustică ponderată A a emisiilor sonore în regim de modul intensiv sau accelerat;ELΣτάθμισμένηαγωγήηχητικήςισχύοςΑτωνεκπομπώνθορύβουστο συνήθεςτο τονισμένο επίπεδο μέγιστης.
Powerconsumption off mode - Po	**0.00**	W	ITconsumo di energia in modo spento; BGконсумациявнаежимаизключен;Fienergiankulutussammutetuna; LVjaudas patēriņš izslēgtā režīmā;PTconsumo de energia no modo de standby desligado; SVeffektförbrukningen i frånläge;FRa consommation d'énergie en mode «arrêt», CSspotřeba energieve vypnutém režimu;HRpotrošnjaenergijeu načinu rada isključen; MT-konsumtal-enerġija fil-mod tal-istennija; RO consumul de putere în modul oprit;ELΚατανάλωσηρεύματοςστηνκατάσταση
Powerconsumption in standby mode - Ps	**0.49**	W	ITconsumo di energia in modo standby ; BGконсумациявчакащосъстояние;Fienergiankulutustila-standby-tilassa; LVjaudas patēriņš gaidstāvēšanas režīmā;PTconsumo de energia no modo de espera; SVeffektförbrukningen i standby-läge;FRla consommation d'énergie en mode «veille», CSspotřebaenergiev pohotovostním režimu; HRpotrošnjaenergijeu stanju mirovanja; MT-konsumtal-enerġija fil-mod tal-istennija; RO consumul de putere în modul standby ; ELΚατανάλωσηρεύματοςστηνκατάσταση αναμονής

AdditionalProductInformation compliant to commission regulation (EU) No 66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Time increase factor	f	**0.6**		ITFattore di incrementonel tempo; BGКоефициентнаувеличениевремето;FIAjankorotuskerroin;LVLaika palielinājuma koeficients; PTFatorde aumento de tempo; SVFaktor pov ecanja tasa; FRFacteur d'accroissement dans le temps; CSKoeficient z výšení času; HRFaktor povećanja vremena; MT Fattur tal-żieda fl-ħin; RO Factorde creterein timp; ELΠαράγονταςαύξησηςστονχρόνο
Energy Efficiency Index	EEIhood	**32.9**		ITIndice di efficienza energetica;BGИндекснаенергийнаефективност;FIEnergiatehokkuusindeksi;LVEnergoefektivitātesindekss; PTíndice de eficiência energética;SVIndeks energijskeučinkovitosti; FRIndice d'efficacité énergétique;CSIndex energetickéúčinnosti; HRIndeks energetskeučinkovitosti; MTL-indiċi tal-effiċjenzaenerġetika;RO Indice de eficienă energetică;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης
Measured airflow rate at best efficiency point	QBEP	**344.9**	m^3/h	ITPortata d'aria misurata al punto di massima efficienza ; BGДебит ,измерена точкана най-високоефек- тивност;FIMitattu ilmavirtaparhaarihydysteen pi-teessä; LVGaisa plūsma, mērītaplīmēlajā darbapunktā ; PTDébitode arme dido no ponto de maior eficiência ; SVUtrmejerat strömvid bästa verkningsgrad ; FRDébit d'air mesuré au point de rendement maximal ; CSNaměřenýprůtok vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti ; HRIzmjerena protokazrakaprotokbi najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-rata tal-fluss tal-arja misjuba fil-punt tal-effiċjenza massimu; RO Fluxul nominal de a măsurat la punctul de eficienă maximă ; ELΠροςγράψτοποσό μετρούνταιστοσημείομεγίστηςαπόδοσης
Measured air pressure at best efficiency point	PBEP	**523**	Pa	ITPressione del'aria misurata al punto di mas- simaefficienza ; BGНаеизмерено точкана най-високоефективност; FIMitattu ilmanpaine parhaimmillä suhteen pisteessä ; LVGaisa spiediens, mērītajoplīmēlajā darbapunktā ; PTPressãode arme dida no ponto de maioreficiência ; SVtrmejen zrådnitlek na točki največje učinkovitosti;FRPression d'air mesurée au point de rendement maximal ; CSNaměřenýtlak vzduchu v bodě nejvyšší účin-nosti; HRIzmjerentlak zrakaprotok najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-pressjoni tal-arja misjuba fil-punt tal-effiċjenza massima ; ROPresiunea aerului măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠίεσηαεροῦμετράταιστοσημείομεγίστηςαπόδοσης
Maximum airflow	Qmax	**680**	m^3/h	ITFlusso d'aria massimo; BGМаксималендебит;FISuurinilmavirta;LVGaisa maksimālā plūsma; PTDébitode arme máximo; SVNäjvejdretokarat;FRDébit d'air maximal; CSMaximální průtok vzduchu; HRNajvećidopušteni protokzraka;MTI-fluss massimu tal-arja;RO Fluxul maxim de aer;ELΜέγιστη ροήαέρα
Measured electric power input at best efficiency point	WBEP	**132.5**	W	ITPotenzaelettrica assorbita al punto di mas-simaefficienza ; BGВходнаелектрическа мощностна точкана най-високоефективност; FIMitattu sähkön ottoteho parhaanhyötysuh-teenpisteessä ; LVElektriskāsieejas jauda, mērītajoplīmēlajā darbapunktā ; PTPotência elétrica medida no ponto de maior eficiência ; SVtrmejerune lvndna elektriskmoč na točki največje učinkovitosti; FRPuissance électrique prise au point de rendement maximal ; CSNaměřenýelektrický příkon v bodě nejvyšší účinnosti; HRIzmjerenaulazna električnasnaga protoki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-konsinttutal-enerġjaelettrikmkejjel fl-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPuterea electrică de intrare măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΗλεκτρικήεισαγόμενη ισχύς στο σημείομέγιστηςαπόδοσης
Nominal power of the lighting system	WL	**0.0**	W	ITPotenzanominale del sistema di illuminazio ne;BGНоминалнамощностнасветителната система;FIValaistusjärjestelmännimiteho; LVApgaismas sistēmas nominālā jauda; PTPotência nominal do sistema de iluminação; SVNärvarande nominell effekt av belysningssystemet; FRPuissance nominale du système d'éclairage;CSJmenovitý příkon světelného vzdělávacího systému; HRNominalnasnaga sustava za osvjetljavanje; MTI-qawwanominali tas-sistemat-tad-dawl; RO Puterea nominală a sistemului de iluminat; ELΟνομαστικήισχύς τουσυστήματοςφωτισμού
Average illumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	**0**	lux	ITIlluminamento medio del sistema di illumi-nazionesulla superficiedi cottura; BGСредноосветлениетонатазисистема;FIValaistusjärjestelmänkeskimääräinenvalais-tusvoimakkuusketopinnella ; LVApgaismassistēmas nodrošinātais vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas;PTIluminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura; SVPovprečnaosvetljenost kuhalne površine,kjo zagotavlja sistem za osvetljevanje; FRÉclairement moyen du système d'éclairage sur la surface de cuisson ; CSPrůměrné osvětlení varného povrchuvolitelného vestavěnými systémem; HRProsječnoosvjetljenje sustava za osvjetljavanjenakuhanje ; MT-illuminazzjonimedja tas-sistemat-tad-dwal fuq il-wiċċ tat-tisjir; RO Iluminareamedie a sistemului de iluminat pe suprafaţade gătit ; ELΜέσοφωτισμόςτουσυστήματος φωτισμούστηνεπιφάνειαμαγειρέματος

CONSUMENTEN-DIENST FRANKRIJK

Voor meer informatie over onze producten of om met ons contact op te nemen, kunt u:

> *terecht op onze website:*
www.dedietrich-electromenager.com

> *ons schrijven op het volgende adres:*
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

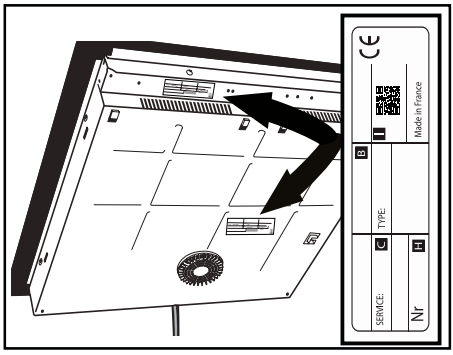
ORIGINELE ONDERDELEN

Vraag tijdens een interventie om het exclusieve gebruik van gecertificeerde originele reserveonderdelen.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

INTERVENTIES FRANKRIJK

Eventuele interventies aan uw apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, moet u de volledige referentie van uw apparaat (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer) bij de hand houden. Deze informatie staat vermeld op het identificatieplaatje.



B: Verkoopreferentie
C: Dienstreferentie
H: Serienummer
I: QR-code

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

På sine produksjonsanlegg i Frankrike, i Orléans og Vendôme, jobber De Dietrich konstant med å forbedre sine produkter og faglige ekspertise for å utvikle perfekte produkter ned til minste detalj. En rekke av våre husholdningsapparater er sertifisert av opprinnelsesmerket *Origine France Garantie* som bekrefter at de er produsert i Frankrike.
Dette merket er et bevis på at våre apparater holder høy kvalitet og har lang levetid. I tillegg garanterer det sporbarhet og gir klar og objektiv informasjon om deres opprinnelse.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INNHOLDSFORTEGNELSE

NO

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER 4

MILJØ 6

MILJØVERN 6

Råd for energisparing 6

INSTALLASJON 7

UTPAKKING 7

Elektrisk tilkobling 9

PRESENTASJON AV APPARATET 15

KONTROLLPANEL 15

BRUKE APPARATET 17

Innstillinger 17

VELGE KOKEUTSTYR 17

VELGE KOKEPLATE 18

SLÅ AV OG PÅ 19

INNSTILLE STYRKE 19

Direkte tilgang 20

INNSTILLING AV TIDSURET 21

TASTELÅS (barnesikring) 21

MATLAGINGSFUNKSJONER 22

Funksjon Boil 27

Funksjon Grill 27

Funksjon Forvelle 27

SIKKERHET OG ANBEFALINGER 30

VEDLIKEHOLD 32

Vedlikehold av platetoppen 32

Vedlikehold av vifte 32

INNHOLDSFORTEGNELSE

NO

FEIL OG LØSNINGER 33
Ved igangsetting 33
Ved oppstart 33
Ved bruk 33
TABELL MED SPESIFIKASJONER 35
KUNDESERVICE 36

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. MÅ LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR SENERE BRUK.
Denne brukerveiledningen kan lastes ned på nettstedet til merket.

Apparatet er i overensstemmelse med europeiske direktiver og forskrifter som gjelder for det.
Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten erfaring eller kunnskaper, så lenge de får tilstrekkelig tilsyn eller har fått tilfredsstillende informasjon og opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer.
Barn skal ikke leke med apparatet.
Rengjøring og vedlikehold som skal utføres av brukeren, må ikke utføres av barn uten tilsyn.
Barn yngre enn 8 år bør holdes på avstand, med mindre de holdes under tilsyn hele tiden.
Platetoppen har en barnesikring som sperrer bruk av den når den er slått av eller under koking (se kapittelet: bruke barnesikringen).

Apparatet og de tilgjengelige delene blir varme under bruk. Det er viktig å unngå å berøre kokeplatene.
Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler og lokk må ikke settes på platetoppen fordi de kan bli varme.

VIKTIG: Du må holde øye med komfyren når du lager mat. Du må holde kokekarene under konstant tilsyn når tilberedningen tar kort tid.
Brannfare: gjenstander må ikke oppbevares på kokeplatene.
Det kan være farlig å steke med olje uten å holde tilsyn med induksjonstoppen, og det kan forårsake brann. Forsøk ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk til flammen med f.eks. et lokk eller et brannteppe.

Hvis overflaten er sprukket, må apparatet frakobles for å unngå risiko for elektrisk støt.
Platetoppen må ikke brukes igjen før glassplaten er skiftet ut.
Disse platetoppene skal kobles til strømnettet via en sikring/effektbryter i samsvar med gjeldende installasjonsregler. En frakoplingsmetode må være installert i det faststående ledningsrøret. Din koketopp er

beregnet på å fungere med en frekvens på 50 Hz eller 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) uten at du trenger å gjøre endringer i apparatet.
Apparatet skal tilkobles ved hjelp av en godkjent strømledning. Antall ledere i ledningen avhenger av hva slags tilkobling man ønsker (se kapittelet Installasjon).
Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetshensyn erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner.
Sjekk at strømledningen til andre elektriske apparater koblet til veggkontakten i nærheten av platetoppen, ikke er i kontakt med kokeplatene.

⚠ **ADVARSEL**: For at det ikke skal oppstå interferens mellom platetoppen og en hjertestimulator, må stimulatoren være utformet og innstilt i samsvar med regelverket som gjelder for den. Henvend deg til produsenten eller din fastlege.
Det må kun brukes beskyttelser til toppen som er produsert av toppens produsent, og som bruksanvisningen omtaler som egnede beskyttelser, eller som er innfelt i toppen. Bruk av uegnede beskyttelser kan fremkalle ulykker.
Unngå slag med kjeler og stekepanner: overflaten av glasskeramikk er svært holdbar, men den er allikevel ikke uknuselig.
Ikke sett et varmt lokk flatt ned på platetoppen. Det vil oppstå en sugeeffekt som vil kunne skade glasskeramikkplaten. Unngå å gni kasserollene mot platetoppen ettersom dette kan skade glasskeramikkens overflate.
Når du bruker kokeplatene, må du aldri bruke aluminiumsfolie. Aldri sett produkter innpakket i aluminium eller en aluminiumsform på platetoppen. Aluminiumet vil da smelte og skade platetoppen for alltid.
Rengjøringsmidler eller brennbare produkter må ikke settes inn i skapet under platetoppen.
Bruk aldri en damprenser til å rense platetoppen.
Dette apparatet er ikke laget for å fungere med et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
Etter bruk må platetoppen slås av med av/på-tasten. Du må ikke regne med at kjelesensoren slår av platen.

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

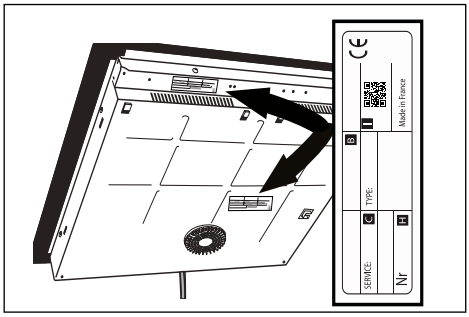
Du sparer energi ved å bruke et passende lokk. Hvis du bruker et glasslokk, er det enklere å kontrollere innholdet i kjelen.

• 1 INSTALLASJON

UTPAKKING

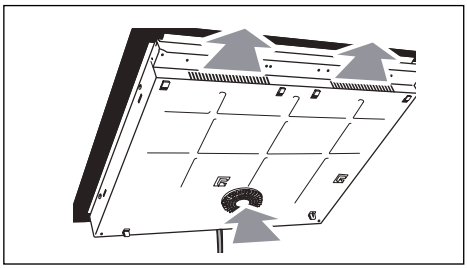
Fjern all emballasje og beskyttelse fra platetoppen.
Kontroller og ta hensyn til apparatets karakteristikker som står på merkeskiltet. Skriv servicereferansene og standarden som står på dette merkeskiltet, i rutene nedenfor for fremtidig bruk.

Service:	Type:

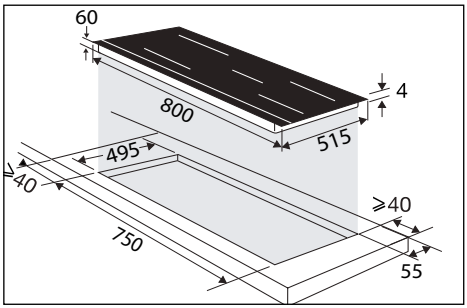


Innfelt montering

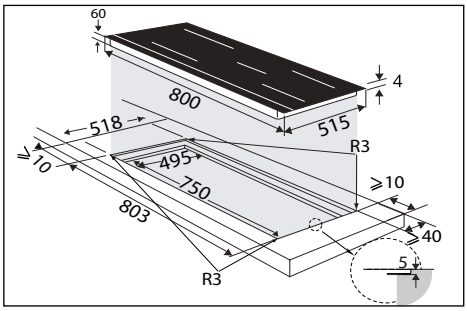
Kontroller at luftinntakene og -utløpene er frie. Noter målene (i millimeter) på skapet der platetoppen skal installeres.
Vær oppmerksom på at platetoppen krever en spesiell installasjon. Dette er ikke en vanlig platetopp. Motoren til avtrekkssystemet må finne sin plass. Det betyr at det må monteres et spesialtilpasset møbel under. Vanligvis plasserer vi et møbel med to skuffer og en kasserolle under platetoppen. I dette tilfellet får ikke den øverste skuffen plass. Dybden på skapet må også reduseres. Og en stekeovn vil aldri få plass under denne typen apparat. Men dette er noe kjøkkendesigneren din vil kunne forklare deg i detalj, avhengig av hvilken modell du har valgt og hvilke møbler han har i katalogen sin.



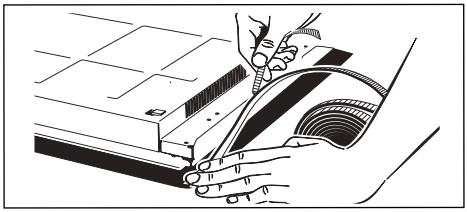
- Innebygd benkeplate (se diagram)



- Innebygd på benkeplaten (se diagram)



Lim fast forseglingen rundt kanten av platetoppglasset.



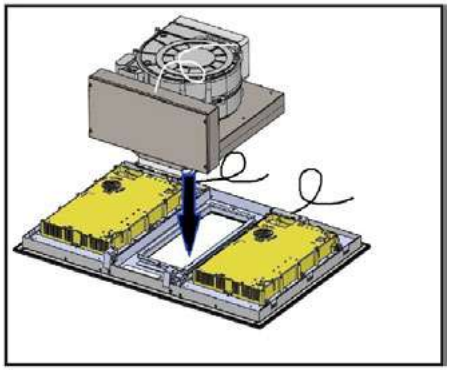
Elektrisk tilkobling

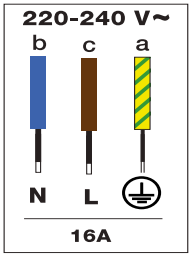
Disse bordene må kobles til nettverket via en omnipolar frakoblingsenhet i samsvar med gjeldende installasjonsregler. En frakoblingsanordning må være integrert i det faste ledningsnettet. Identifiser kabeltypen til platetoppen din i henhold til antall ledninger og farger.

a) grønn-gul
b) blå
c) brun

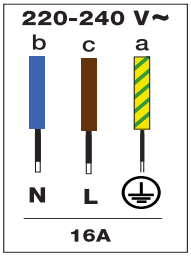
Når platetoppen slås på, eller etter et lengre strømbrudd, vises en kode på betjeningspanelet (denne visningen er forbeholdt kundeservice, hvis det er nødvendig; brukeren av platetoppen må ikke ta hensyn til den).

Denne informasjonen forsvinner etter ca. 30 sekunder.

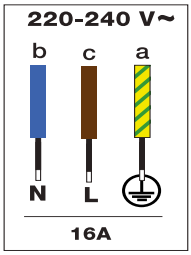




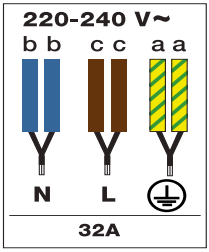
Venstre side sone



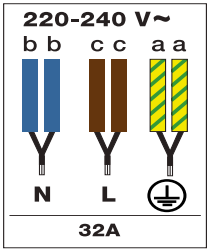
Høyre side sone



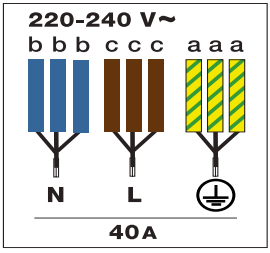
Fritthengende ventilator



Samling høyre og venstre sone

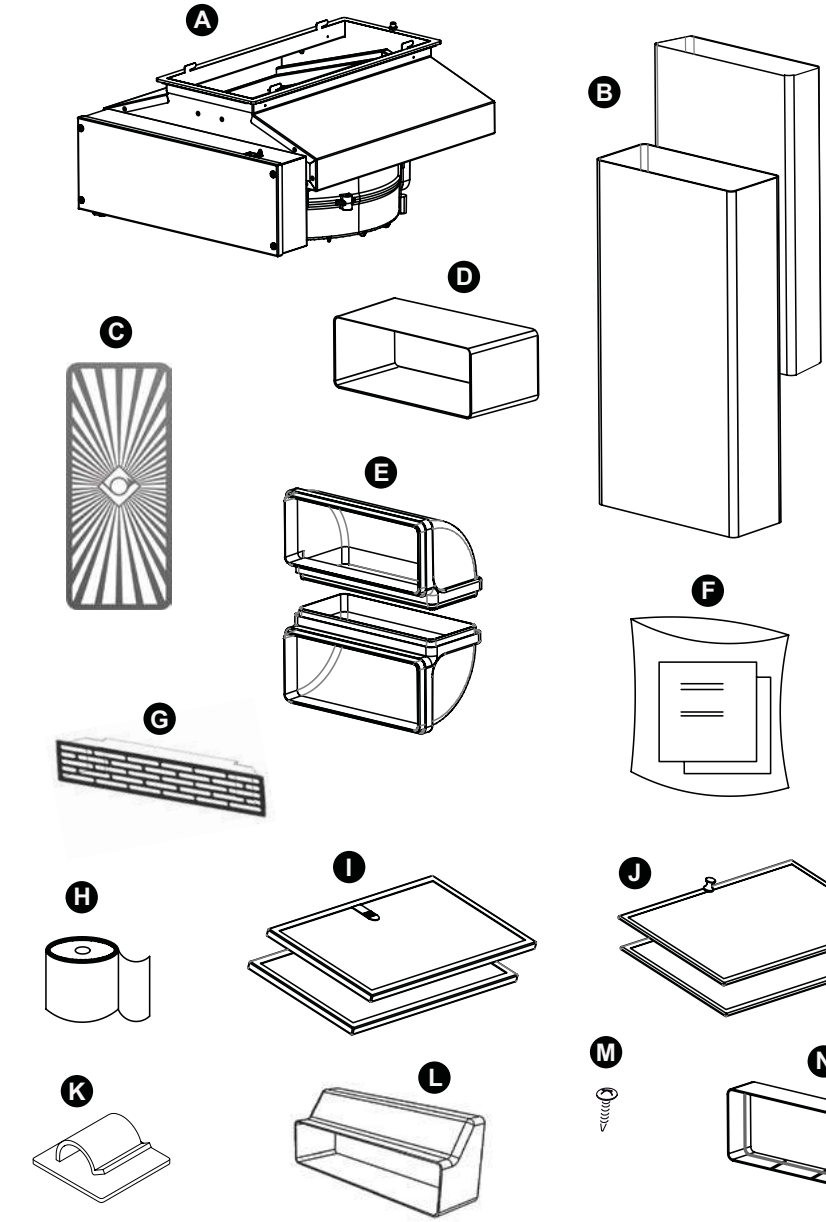


Samling 1 sone + fritthengende ventilator



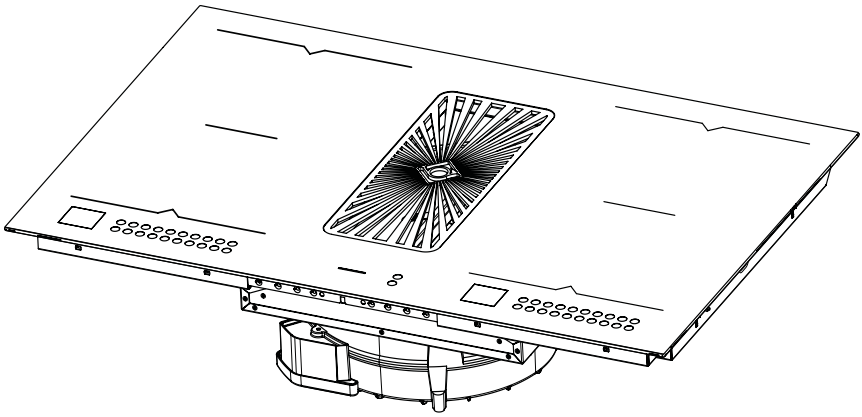
Samling høyre, venstre sone + fritthengende ventilator

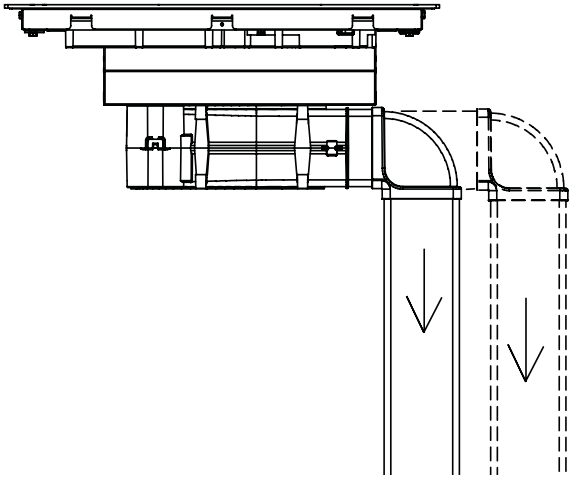
Tilbehør til kjøkkenvifte



Forklaring

A - Motor
B - Rør
C - Metallrist
D - Adapter
E - Bender
F - Bruksanvisning
G - Utluftrist
H - Teip
I - Kullfitre
J - Fettfilter
K - Klebende festeklipser
L - Tilbakeslagsventil
M - Festeskruer til motoren
N - Kryss

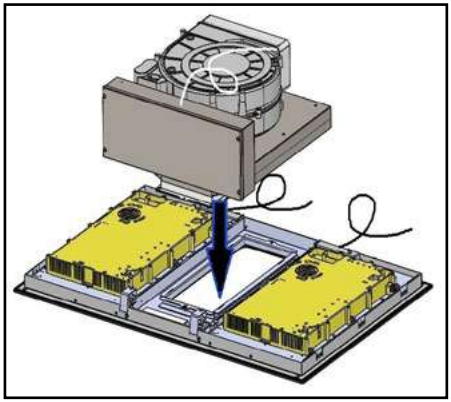




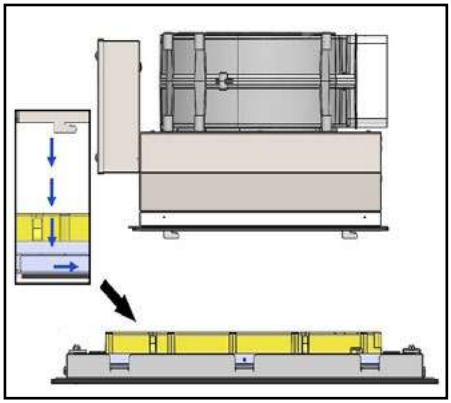
Før du tar fatt på installasjonen, sørg for at apparatet er frakoblet strøm.

Teknisk arbeid

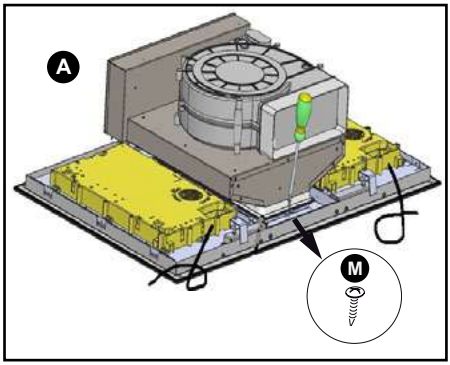
Sett platetoppen opp ned på en egnet overflate. Pass på at glasset ikke får riper. Ta viften ut av emballasjen og installer den som anvist.



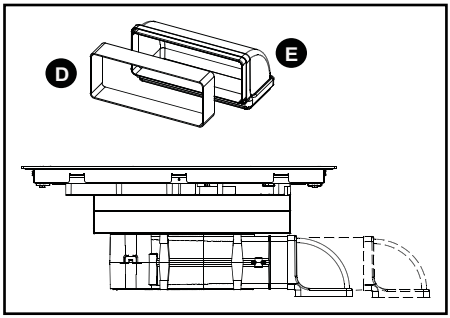
Metallkrokene til viften med filteret skal settes inn i sprekkene som anvist.



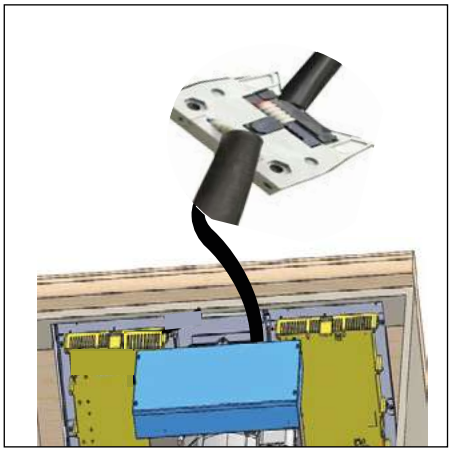
Fest først viften (A) til platetoppen, fest den deretter med medfølgende metriske skrue (M) som anvist.



Fortsett ved å sette på plass adapteren (D) og bendet (E).

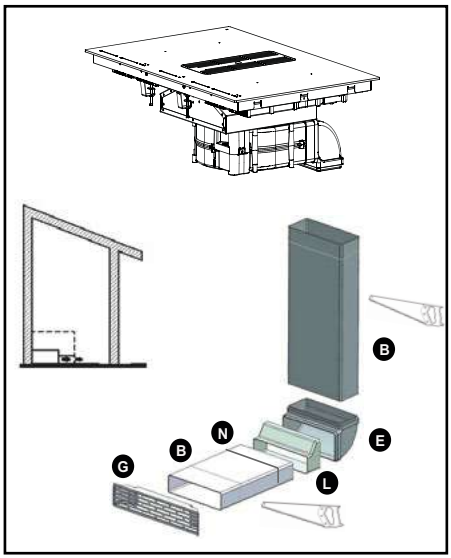


Betjeningene under glasset på platetoppen er tilkoblet en kabel som skal kobles til betjeningsboksen.

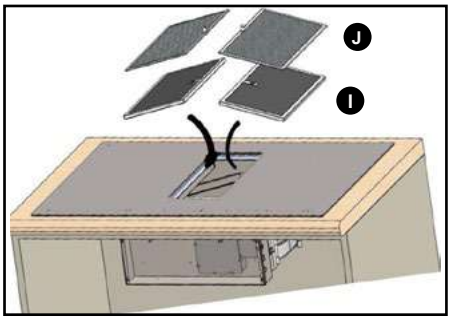


Fell inn toppen med den integrerte viften.

Montering av vifte med kullfilter



Produktets luftutløp skal kobles til åpningen i skapet for å resirkulere avtrekksluften på kjøkkenet. Det må brukes flere kullfiltre når viften monteres slik. De må installeres som anvist.

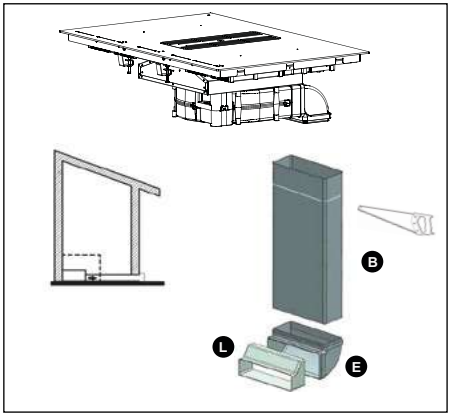


Kullfiltrene (I) ligger rett under fettfiltrene (J). De må derfor settes på plass før fettfiltrene. Et sett med rør (B) og en rist (G) (enden skal installeres i skapet) følger med produktet.

Råd

Bruk en metallsag for å skjære rørene.

Montering av vifte med utluft



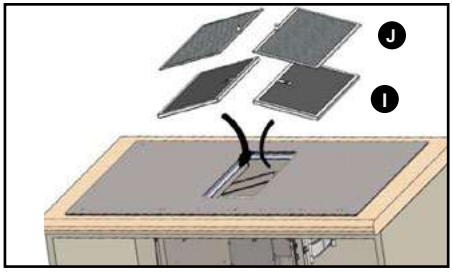
Produktets luftutløp skal kobles til en åpning ut av huset. Røret som skal installeres mellom produktets luftutløp og utsiden av huset, medfølger ikke apparatet.
Det er nødvendig å installere medfølgende tilbakeslagsventil (L).

Råd

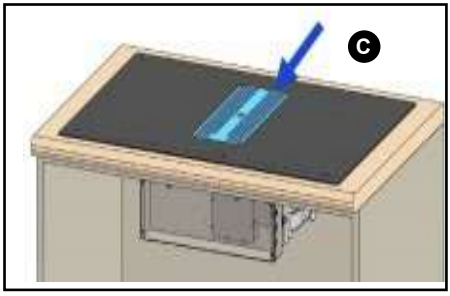
Hvis apparatet fungerer med utluft, må antall bender begrenses fordi hver bend minsker rørets effektivitet med én lengdemeter. Unngå at røret plutselig endrer retning.
Røret tilkoblet viftens luftutløp, skal ha et konstant tverrsnitt på 220 x 90 mm. Røret skal være laget av et materiell som er i samsvar med gjeldende regler. Manglende overholdelse av anvisningene ovenfor, kan medføre problemer med ytelsen eller støy som det ikke gis garanti mot.
Vi anbefaler å lime rørene og bendene til hverandre (unntatt adapteren (D) til viftens utløp) eller bruke den medfølgende teipen (H) for å gjøre det enklere å eventuelt ta dem fra hverandre senere.
Produktets rør har et tverrsnitt på 220 x 90 mm.

Sluttarbeid

Sett på plass fettfiltrene (J) gjennom hovedåpningen på platetoppen.

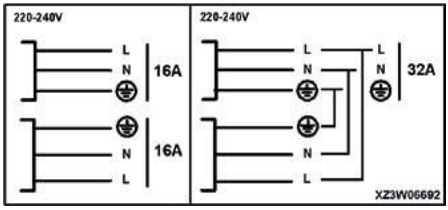


Sett metallristen (C) på platetoppen som anvist for å lukke hovedåpningen på platetoppen.

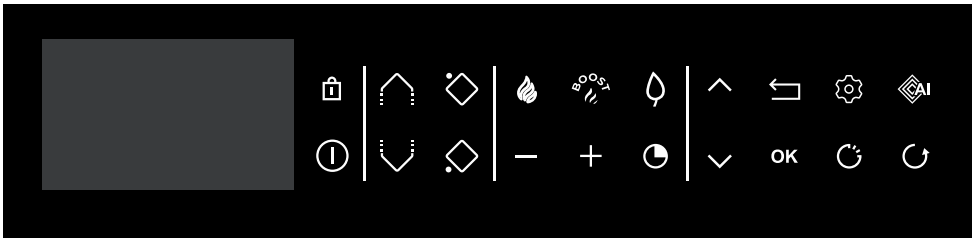


Elektriske koblinger

Produktet må kobles til strømnettet i tråd med gjeldende internasjonale og lokale forskrifter.
Koblinger mellom alle separate deler av dette apparatet kan utføres av en kvalifisert fagperson i samsvar med kablingsreglene.
Det kan brukes et støpsel til å koble produktet til strømnettet. Dette kan også utføres av sluttbrukeren.
Sammen med produktene finner du klebende festeklipser (K) som brukes til å ordne og organisere kablene langs skapsiden.
Hvis det skjer en ulykke på grunn av feil jordkobling eller feil med jordsystemet, fraskriver produsenten seg herved ethvert ansvar.



KONTROLLPANEL



Forklaring på symbolene

On / Off

Tastelås / Clean Lock

Horizone (avhengig av modell)

Velge kokeplate

Innstille styrke/varighet

Tidsur

Navigering (opp/ned)

: Tilbake

OK Bekrefte / OK

Innstillinger

Direkte tilgang

Styrke

Boost

Funksjon

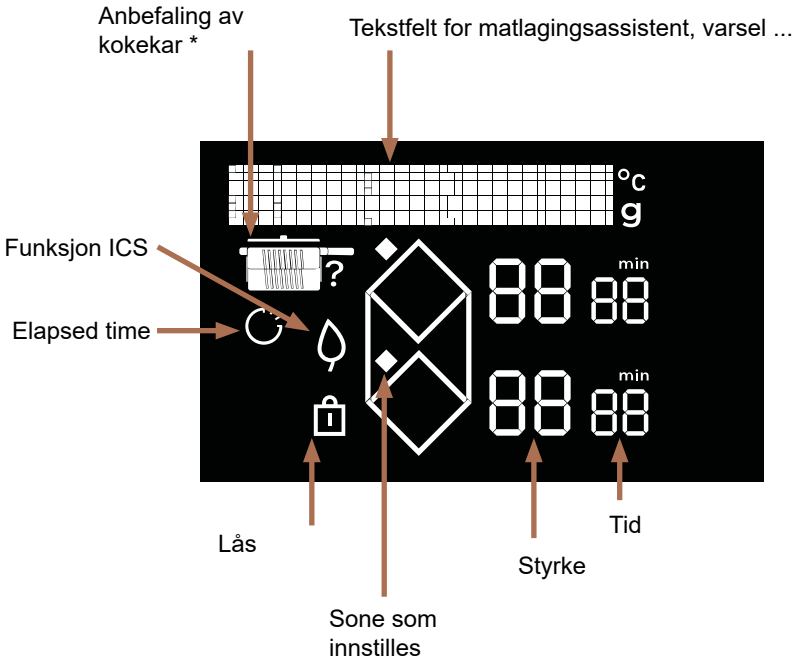
Funksjon ICS

Funksjon Elapsed time

Matlagingsassistent

Funksjon Recall

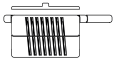
Forklaring på displayet

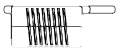


*** Anbefaling av kokekar**

Stekepanne

Stekepanne med lokk

 Kjele med lokk

 Kjele

3 BRUKE APPARATET

Den første gangen du bruker koketoppen, kan du innstille flere funksjoner.

INNSTILLINGER

Trykk på tasten for å få tilgang til innstillingene:

- **Språk** (fransk som standard)
- **Lysstyrke** (5 styrkenivåer)
- **Vedlikehold**: Hvis du får problemer, har du tilgang til menyen Vedlikehold. Når du kontakter kundeservice, kan du bli bedt om å oppgi kodene som vises i denne modusen. Bruk valget "Nullstille" til å gå tilbake til fabrikkinnstillingene.

Tastene og brukes til å bla gjennom menyen.

Trykk på tasten for å gå tilbake i menyen uten å endre noe.

Et trykk på **OK** bekrefter valget ditt.

Kontroller at valgt effekt er tilpasset sikringene i sikringsskapet.

VELGE KOKEUTSTYR

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.

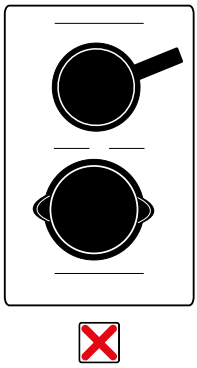
VELGE KOKEPLATE

Induksjonstoppen har flere kokeplater. Velg den som egner seg best avhengig av størrelsen på kokekaret.

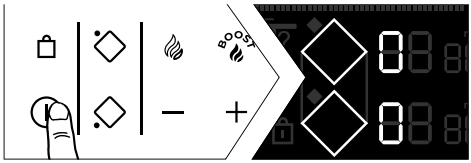
Hvis bunnen på kokekaret er for liten, vil styrkeindikatoren blinke og kokeplaten vil ikke fungere selv om materialet i kokekaret egner seg til induksjon. Bunnen på kokekaret skal ikke være mindre enn diameteren på kokeplaten (se tabell).

Diameter kokeplate (cm)	Max. styrke kokeplate (watt)	Kokekarets bunndiameter (cm)
Horizone	4800	18 - Oval - fiskepanne
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.

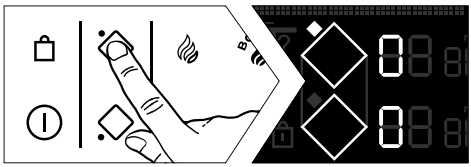


⏻ SLÅ AV OG PÅ

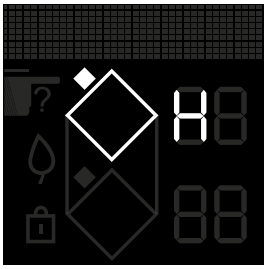


Trykk på tasten ⏻.
Tallet "0" vises på hver kokeplate i 8 sekunder.
Koketoppen registrerer kokekarene automatisk.

Når kokekaret er registrert, blinker "0" med et punktum på den registrerte kokeplaten. Da kan du stille inn styrken. Hvis du ikke innstiller styrken, vil kokeplaten slås av automatisk.
Hvis platen ikke registrerer kokekaret, velg kokeplaten:



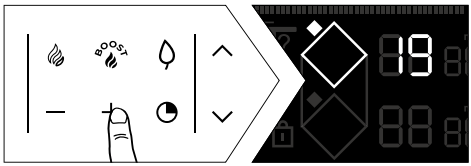
Slå av en kokeplate / toppen



Trykk lenge på tasten til kokeplaten ◇, du hører et langt lydsignal og displayet slukkes eller symbolet "H" (restvarme) vises.
Trykk på tasten ⏻ for å slå av hele toppen.

INNSTILLE STYRKE

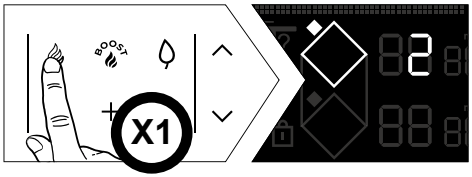
Trykk på tasten + eller - for å innstille styrken fra 1 til 19.

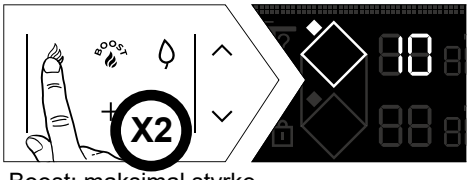


Når du slår på toppen, kan du innstille maksimal styrke (uten boost) med en gang ved å trykke på tasten "-" for kokeplaten.

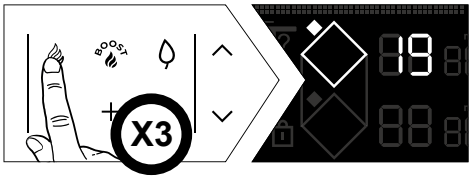
Direkte tilgang

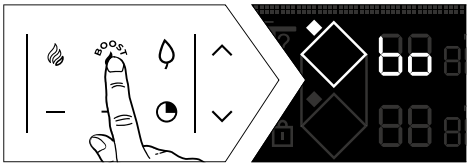
To taster kan brukes til å innstille styrken på ulike forhåndsinnstilte grader av styrke:





Boost: maksimal styrke





Du innstiller styrken og tidsuret på samme måte som for en normal kokeplate.
Disse styrkegradene kan endres, unntatt BOOST.

Slik gjør du det:
Koketoppen må være slått av, displayet må være slått på.
- To ruter (plater) må vises for å gå til innstillingene med direkte tilgang.

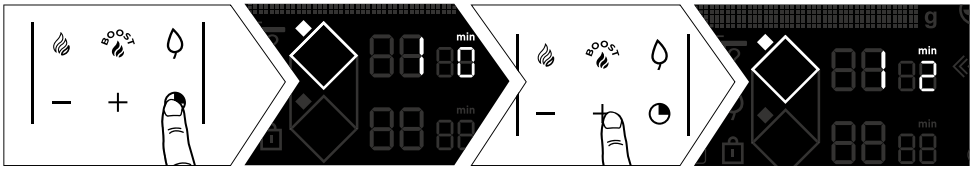
• Trinn 1
- Trykk lenge på .
- Still inn den nye styrken mellom 1 og 3 (holde varm) med et trykk på tasten + eller -.
- en pipelyd bekrefter innstillingen.

• Trinn 2
- Gjenta forrige innstilling
- Still inn den nye styrken mellom 4 og 11 (småkoke) med et trykk på tasten + eller -.
- en pipelyd bekrefter innstillingen.

• Trinn 3
- Gjenta forrige innstilling
- Still inn den nye styrken mellom 12 og 19 (sprøsteke) med et trykk på tasten + eller -.
- en pipelyd bekrefter innstillingen.

INNSTILLING AV TIDSURET

Hver kokeplate har et eget tidsur. Tidsuret kan innstilles så snart kokeplaten er slått på. Du slår den på eller endrer tiden ved å trykke på tidsurtasten .



For å gjøre det enklere å stille inn en lang varighet kan du vise 8 timer direkte ved å begynne med å trykke på tasten -.

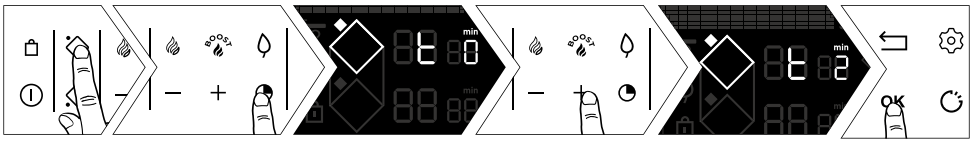
Et nytt trykk på - reduserer timetallet med 1 time om gangen inntil 2 timer, og deretter 99 minutter.

Når tiden er ute, viser displayet 0 og du varsles med et lydsignal. For å slå den av trykker du på en tilfeldig betjeningstast for den valgte kokeplaten. Hvis ikke, vil pipelyden stoppe etter kort tid. For å stoppe tidsuret under tilberedningen må du trykke samtidig på tastene + og -.

Uavhengig tidsur

Denne funksjonen lar deg ta tiden uten å starte en tilberedning. Da velger du en ubrukt kokesone.

Du kan stoppe nedtellingen med et langt trykk på tasten for kokeplaten.



TASTELÅS (barnesikring)

Platetoppen har en barnesikring som låser tastene når toppen er slått av eller når maten tilberedes (for å beholde innstillingene dine). Av sikkerhetshensyn er av-tasten og tastene for valg av kokeplate alltid aktive slik at toppen eller en kokeplate kan slås av.

Låse tastene

Trykk på tasten (hengelås) inntil låsesymbolet vises på displayet og et lydsignal bekrefter valget ditt.

Platetopp som er låst under drift

Når du trykker på styrketastene eller tidsuret for kokeplatene i drift:
Symbolet 🔒 begynner å blinke.

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 🔒

Du hører et lydsignal og symbolet 🔒 blinker på displayet.

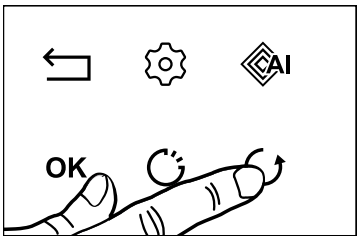
Etter en viss tid vil platen automatisk låses opp. Du hører et dobbelt lydsignal. Du kan stoppe Clean Lock når som helst med et langt trykk på tasten 🔒.

MATLAGINGSFUNKSJONER

↻ Funksjon RECALL

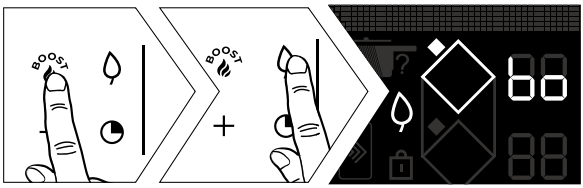
Denne funksjonen brukes til å vise de siste innstillingene "styrke og tidsur" for alle kokeplatene som har blitt slått av de siste 3 minuttene.
For å bruke denne funksjonen må tastelåsen ikke være aktivert.
Trykk på av/på-tasten og trykk på tasten ↻

Når toppen er i bruk, brukes funksjonen til å vise innstillingene av styrke og tidsur for kokeplaten(e) som har blitt slått av de siste 30 sekundene.
Funksjonen Recall fungerer ikke etter at toppen er slått av.



Funksjon ICS (Intelligent Cooking System)

Denne funksjonen brukes til å velge den best egnede kokeplaten i forhold til kokekarets bunndiameter. Slik gjør du:
- sett kokekaret på en kokeplate (f.eks.: Ø 28 cm).
- trykk på boost og deretter på .

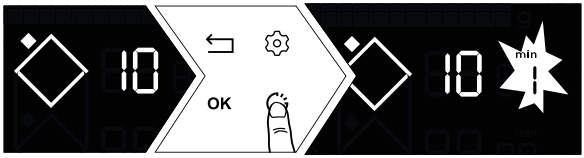


NB: Toppen må være kald for å bruke denne funksjonen.

- enten er kokeplaten best egnet til kokekaret og forsvinner fra displayet som da viser de opprinnelige innstillingene.
- eller så er kokeplaten ikke den best egnede til kokekaret, og displayet indikerer da den best egnede kokeplaten, og innstillingene overføres automatisk til denne platen

Funksjon ELAPSED TIME

Denne funksjonen brukes til å vise tiden som har gått siden den siste endringen av styrken en kokeplate.
For å bruke denne funksjonen må du trykke på tasten .
Medgått tid blinker på tidsdisplayet til den valgte kokeplaten.



Hvis du vil at kokeplaten stopper etter en viss tid, trykk på tasten og, innen 5 sekunder, trykk på + på tidsuret for å innstille ønsket resttid. Medgått tid vises fast på displayet i 3 sekunder, så vises resttiden. Et lydsignal bekrefter valget ditt.
Denne funksjonen finnes med eller uten tidsurfunksjonen.

Merknad: hvis tidsuret viser en tid, må du vente 5 sekunder før du kan endre tilberedningstiden
Etter disse 5 sekundene, kan tiden endres.

Matlagingsassistent
Her finner du valgene nedenfor: Oppskrifter / Koke / Grill / Forvelle.
Koketoppen har en innebygget matlagingsassistent som foreslår et utvalg av av oppskrifter. Denne modusen velger innstillingene som egner seg for retten du vil lage.

Koketoppen må være slått på. Trykk på for å få tilgang til de ulike funksjonene.

Når du bruker koketoppen i modusen Oppskrift, anbefaler vi at du bruker redskapene nedenfor. Avhengig av oppskriften vil typen redskap anbefales på skjermen.

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.

Ikke sett kokekar eller redskaper på betjeningsskjermen da det skader produktet

Velge oppskrift

Du oppnår best resultat når du bruker kokekar i rustfritt stål for alle oppskriftene unntatt oppskriften for tynne og tykke pannekaker. Da egner det seg best om du bruker en panne med påstøpt bunn.

Vi foreslår et utvalg av matvarer som koketoppen automatisk anbefaler og programmerer en styrke for, og en varighet avhengig av type eller ønsket mengde.

Oppskrift	Familie	Ingrediens	Stekeresultat (om nødvendig)
	Kjøtt	Okse	Tynn Middels Tykk
		Burger	Fersk Frossen
		Lam	Koteletter
		Svin	Medium kotelett Tykk kotelett
		And	Bryst Små skiver
		Fjærkre	Bryst Lår
	Sjømat	Filet Skive Filetstykke	
		Hel fisk	Liten Rund Matrett
		Krabber	Posjert Posjert ECO*
		Reker	Posjert Posjert ECO* Ristet
		Blåskjell	
		Kamskjell	
	Grønnsaker	Tomater Squash Auberginer Paprika Løk	
		Sopp	Oppstykket Hele
		Forvellede poteter	
		Spinat	

Velge oppskrift

Oppskrift	Familie	Ingrediens	Stekeresultat (om nødvendig)
	Desserter	Smeltet sjokolade Pannekaker Små pannekaker Brioche/arme riddere Karamell	
	Egg	Stekt Omelett Eggerøre Bløtkokt Middels bløtkokt Hardkokt Vaktelegg	
	Pasta / ris	Tørr pasta Fersk pasta	Pastarør Pastarør ECO* Spagetti Spagetti ECO* Tagliatelle Tagliatelle ECO* Makaroni Makaroni ECO* Fullkorn
		Ris	Hvit Fullkorn Fiolett

* Oppskriftene merket med ECO, betyr at tilberedningen foregår passivt. Denne metoden gjør at du sparer energi ved å bruke restvarmen. Lokket gjør at varmen konsentreres inne i kjelen etter at kokeplaten er slått av, slik at innholdet fortsetter tilberedningen i den tiden som er forhåndsdefinert av ECO-funksjonen.

Funksjon Boil

Denne funksjonen brukes til å koke opp en mengde vann og fortsette å koke uten å koke over, f.eks. for å koke pasta.
Sett kokekaret på kokeplaten.
Innstill ønsket mengde vann (fra 0,5 til 6 liter) med tastene ⌄ / ⌃.
Koketoppen foreslår den best egnede platen.
Trykk på **OK** for å bekrefte
Oppvarmingen starter.
Du hører et lydsignal når vannet når kokepunktet, og en melding på displayet viser at du må tilsette ingredienser. Når det er gjort, trykk på **OK** for å bekrefte.
Tiden og styrken vises. Du kan justere dette som du vil. Du hører et lydsignal ved slutten av koketiden.

NB: Det er viktig at vannet holder romtemperatur når det skal varmes opp, ellers vil sluttiden feilberegnes.
Ikke bruk en jerngryte eller et lokk med denne funksjonen. Du kan også bruke denne funksjonen for å lage alle typer matvarer som må koke i vann.

Funksjon Grill

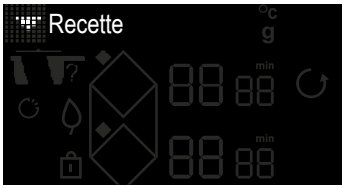
Denne funksjonen gjør det mulig å bruke De Dietrich grilltilbehøret på den sammenkoblede sonen for å grille mat uten overkoking og unødig fett. Grilltilbehøret er ikke inkludert med platetoppen, men det er tilgjengelig hos din forhandler.

Funksjon Forvelle

Denne funksjonen brukes til å tilberede grønnsaker i kokende vann i noen minutter før de dyppes i iskaldt vann for å stoppe kokeprosessen.
Forvelling bevarer den friske fargen på grønnsakene, men også konsistensen. Funksjonen Forvelle brukes til å tilberede grønnsaker i kokende vann i maksimalt 5 minutter.
Velg vannmengden som grønnsakene skal dyppes i.
Sett kokekaret med matvarene på kokeplaten.

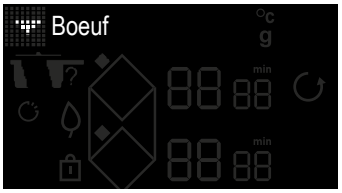
Eksempel på oppskriften med et biffstykke:

» Slå på toppen ⏻
» Trykk på

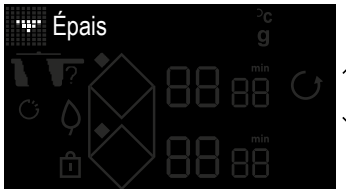


» Velg menyen "Oppskrifter" med tastene ⌄ / ⌃
» Bekreft valget "Oppskrifter" med tasten **OK**

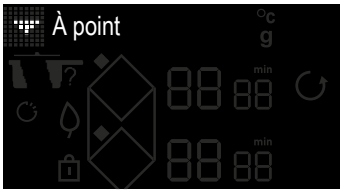
» Velg menyen "Kjøtt " med tastene ⌄ / ⌃
» Bekreft valget "Kjøtt" med tasten **OK**



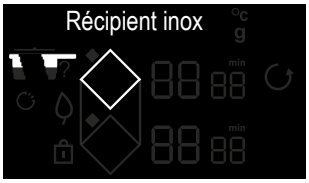
» Velg menyen "Okse" med tastene ⌄ / ⌃
» Bekreft valget "Okse" med tasten **OK**



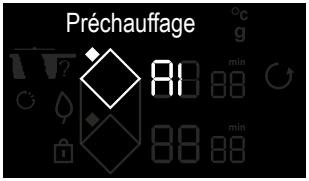
» Velg tykkelsen på biffstykket med tastene ⌄ / ⌃
» Bekreft valget av tykkelsen med tasten **OK**



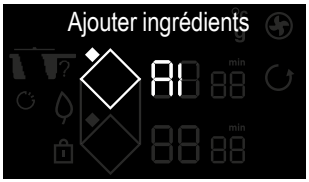
» Velg ønsket stekegrad med tastene ⌄ / ⌃
» Bekreft valget av stekegrad med tasten **OK**.



» Displayet på koketoppen anbefaler et kokekar som gir optimalt resultat, samt den best egnede kokeplaten.
» Bekreft med **OK**-tasten.
» Trykk på **ON / OFF**-tasten.

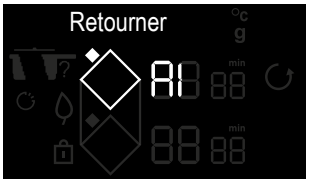


» Når kokekaret er plassert på kokeplaten, bekreft med tasten **OK**
» Først starter en forvarming uten matvarer.



» Etter forvarmingen vil displayet på koketoppen be deg om å legge biffstykket i pannen.

» Når matvaren er lagt i pannen, trykk på tasten **OK**
» Nå starter nedtellingen av den første siden av biffstykket.



» Når denne tiden er ute, viser displayet at du må snu kjøttet.
» Når du har snudd det, trykk på tasten **OK**
» Nå starter nedtellingen av den andre siden.

» Når tiden er ute, hører du flere lydsignaler.
» Trykk på ^ for å legge til ekstra tilberedningstid.

Merknad: Ved slutten av tilberedningen, hvis "min" blinker, kan du justere tilberedningstiden ved å trykke på ◔ og på + eller -.

SIKKERHET OG ANBEFALINGER

Restvarme

Etter intensiv bruk kan kokeplaten du nettopp har brukt, være varm i noen minutter.

Da står det "H" på visningen.

Unngå å berøre de varme områdene så lenge "H" vises.

Temperaturbegrensning

Hver kokeplate er utstyrt med en sikkerhetssensor som kontinuerlig overvåker temperaturen på bunnen av kokekaret. Hvis du glemmer et tomt kokekar på kokeplaten mens den står på, tilpasser sensoren automatisk styrken på kokeplaten og begrenser på denne måten skader på redskapet eller toppen.

Innretning mot overkoking

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 tastene før du slår på platen igjen.

Når dette skjer, vises symbolet ⛔ og du hører et lydsignal.

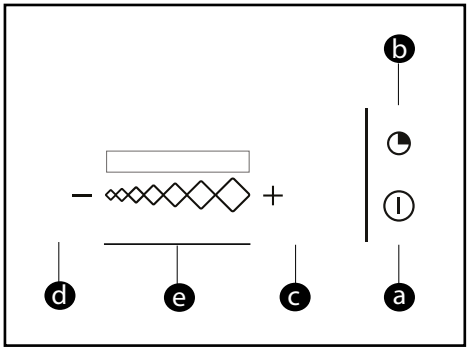
"Auto-Stop"-system

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 bare 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.



Forklaring på symbolene

- **a = Av/På**
- **b = Tidsur**
- **c = Tast +**
- **d = Tast -**
- **e = Skyvetast for endring av hastighet LED-lys**

Oppstart

Trykk på av/på-tasten ⏻. Viften starter på hastighet 2. Slå av viften ved å trykke på nytt på av/på-knappen ⏻, uansett hvilken hastighet den står på.

Endring av hastighet

Gli fingeren på skyvetasten for å endre viftens hastighet. LED-lysene tennes og viser hastigheten.

Automatisk senking av hastigheten:

På maksimal hastighet går viften automatisk ned til lavere hastighet etter 9 minutter.

Tidsur

Trykk lenge på tasten ◔ for å la viften fungere i 10 minutter på den valgte hastigheten.

Etter at viften har stått på i 4 timer, eller 4 timer etter at du har trykket på en tast, slår viften seg av automatisk.

Fullt filter

Etter 30 timers drift og når alle LED-lysene blinker samtidig, er fettfiltrene fulle. Da må de rengjøres eller skiftes ut. Trykk lenge på tidsurtasten ◔ for å slukke LED-lysene og nullstille prosessen.

Råd

Unngå å dra kokekarene over risten.

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.

VEDLIKEHOLD AV VIFTE

Før du rengjør eller vedlikeholder viften, må den alltid frakobles strømtilførselen.
Hvis strømledningen er skadet, må den kun skiftes ut av kundeservice eller en erfaren fagperson.
Ikke forsøk å endre eller reparere apparatet, da det kan medføre stor risiko. Vedlikehold eller reparasjoner må utføres av en erfaren fagperson.
Dersom det oppstår feil, må apparatet skal koples fra strømnettet.
Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
Presist vedlikehold er en garanti for at apparatet fungerer som det skal i lang tid.
Fettfilteret kan rengjøres enten for hånd eller i oppvaskmaskinen.
Filtrene rengjøres avhengig av hvor mye viften blir brukt, men minst én gang hver andre måned.
Kullfiltrene skiftes ut avhengig av hvor mye viften blir brukt, men minst én gang hver sjette måned.
Bunnen på filterholderen til risten har en tømmekork du kan bruke til å tømme oppsamlet vann.
Det anbefales å rengjøre apparatet og risten med lunkent vann og mild såpe. Slipende midler må unngås.

• 5 FEIL OG LØSNINGER

VED IGANGSETTING

Displayet lyser. Det er normalt. Det forsvinner etter
etter 30 sekunder.

Strømmen blir brutt eller kun én side fungerer. Toppen er
feilkoblet. Sjekk samsvaret
(se kapittelet om tilkobling).

Det kommer lukt fra toppen de første gangene den brukes. Toppen er ny. La hver kokeplate gå i en halv time med en kjele vann.

VED OPPSTART

Toppen fungerer ikke og displayene på panelet lyser ikke.
Apparatet er ikke tilkoblet strøm. Strømtilførselen eller tilkoblingen er feil. Sjekk sikringene og effektbryteren.

Toppen fungerer ikke og en annen melding vises. Den elektroniske kretsen fungerer dårlig. **Kontakt kundeservice.**

Toppen fungerer ikke, informasjonen «bloc» vises. Slå av
barnesikringen.

Feilkode F9: spenning under 170 V.

Feilkode D1: temperatur under 5°C.

VED BRUK

Toppen fungerer ikke, displayet viser – og du hører et lydsignal.
Noe har kokt over eller en gjenstand ligger på tastene. Rengjør eller fjern gjenstanden og start opp igjen.

Koden F7 vises.
Strømkretsene er overopphetet
(se kapittelet om nedfelling).

Når en kokeplate er slått på, blinker alltid lysindikatorene på tastaturet.
Kokekaret egner seg ikke til platetoppen.

Det kommer lyder fra kokekarene og toppen lager klikkelyder ved bruk (se anbefalingen i "Sikkerhet og anbefalinger"). Det er normalt. Med en viss type kokekar, er dette lyden av energien som overføres fra toppen til kokekaret.

Viften fortsetter å gå etter at toppen er slått av.
Det er normalt. Dette avkjøler elektronikken.

Ved vedvarende funksjonsfeil.
Ta ut støpselet fra toppen i 1 minutt. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE nr° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014

IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om elektriska hällar för hushållbruk - UE n° 66/2014

		Symbol	Value											Unit	FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σύμβολο EN: Symbol ES: Símbolo IT: Simbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol. FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμητική τιμή EN: Value ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värde.
Model identification			LHX7C25F	LHX7C25F											FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeteckning.
Rating plate															FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskilt DE: Typenschild EL: Πινακίδα στοιχείων EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **												FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** *FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion*
Total power			7400	7400										W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	4											FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogesoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών καιή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller ytor att laga
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **												FR:Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δι ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø												cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektrický ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στο πλησιέστερο 5 mm EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø												cm	
	3	Ø												cm	
	4	Ø												cm	
	5	Ø												cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	40x23										cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlená na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλεμένα στο πλησιέστερο 5 mm EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW	40x23	40x23										cm	
	8	LxW												cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	FR:Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na 1kilogram PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180	180										Wh/kg	FR:Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky vypočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ProductFichecompliantto commissiondelegatedregulation(EU)No65/2014

9000106600

	Value	Unit	
Supplier'sname ortrademark	**DE DIETRICH**		ITIl nome o il marchiodel fornitore;BGИмеили търговскамаркадоставчика;FIvalmistajan nimi tai tavaramerkki;LVpiegādātāja nosaukums vai preču zīme; PTnome do fornecedorou marcacomercial;SVLeverantörensnamn ellervarumärke;FRnom du fournisseurou marque;CSnázev nebo obchodní značka výrobce;HRnaziv ili zaštitni znak proizvođača;MTisem il-forniturjewil-marka kummerċjali tiegħu; RO denumireasau marcacomercială a furnizorului;ELΟνομακατασκευαστήηεμπορικήεπωνυμία;
Model identifier	**DPH4840BT-01**		ITmodello; BGидентификаторнамодела;FImalli; LVpiegādātāja modeļa identifikators;PTidentificadorde modelo; SVLeverantörensmodellbeteckning; FRmodèle; CSmodel; HRmodel; MT-identifikatur tal-mudell tal-fornitur; RO identificatorul de model al furnizorului; ELΜοντέλο;
AnnualEnergyConsumption- AEChood	**29**	kWh/a	ITIndice di efficienza energetica;BGГодишнатаконсумативнаенергия;FIenergiatehokkuusindeksi;LVenergopatēriņšgadā; PTconsumo anual de energia;SVDenårligaenergiförbrukningen;FRconsommation d'énergieannuelle; CSindex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI- konsum annwaltal-enerġija;ROconsumul anual de energie;ELΔείκτηςενεργειακήςαποδοτικότητας;
EnergyEfficiencyClass	**A++**		ITclasse di efficienza energetica;BGкласпо енергийнаефективност;FIenergiatehokkuusluokka;LVenergoefektivitātesklase; PTclasse de eficiência energética;SVEnergieffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité énergétique;CSTřídaenergetickéúčinnosti; HRklasa energetskeučinkovitosti; MTI- klassital-effiċjenzaenerġetika;ROclasa de eficienţă energetică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαποδοτικότητας
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	**37.8**	%	ITefficienza fluidodinamica; BGаеродинамичнаефективност;FInestedynaaminen tehokkuus; LVhidrodinamiskāefektivitāte ; PTeficiência da dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska effektiviteten; FRefficacité fluidodynamique ; CSúčinnédynamickéúčinnosti; HRučinkovitost dinamike fluida; MT-effiċjenza fluwidodinamika;ROeficienta fluido-dinamică; ELΔυναμικήτουρευστού;
FluidDynamicEfficiencyclass	**A**		ITclasse di efficienza fluidodinamica; BGклас от каталодинамичнаефективност;FInestedynaaminen tehokkuusluokka; LVhidrodinamiskāsefektivitātes klase; PTclasse de eficiência dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska klassen; FRclasse d'efficacité fluidodynamique du modèle; CSTřídaflukční dynamické účinnosti; HRklasa učinkovitosti dinamike fluida; MT-klassital-effiċjenzafluwidodinamika;ROclasa de eficienţă fluido-dinamică;ELΚατηγορίαρευστοδυναμικήςαποδοτικότητας
Light Efficiency- LEhood	**N.A.**	lux/W	ITefficienza luminosa; BGефективносттанасветяване;FIvalotehokkuus; LVgaismas plūsmas efektivitāte; PTeficiência de iluminação; SVBelysningseffektiviteten;FRefficacité lumineuse; CSsvětelná účinnost; HRučinkovitost svjetla; MT-effiċjenzatal-tidwil;ROeficienta iluminării;ELΦωτεινήαπόδοση
Lighting EfficiencyClass	**N.A.**	lux	ITclasse di efficienza luminosa; BGкласпо ефективностнасветяване;FIvalotehokuokka; LVgaismasmēruma efektivitātes klase; PTclasse de eficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité lumineuse du modèle; CSTřídasvětelné účinnosti; HRklasa učinkovitosti svjetla; MT-klassital-effiċjenzatal-tidwil;ROclasa de eficienţă a iluminării;ELΚατηγορίαφωτεινήςαπόδοσης
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	**75.6**	%	ITefficienza di filtraggiodi grassi;BGефективностнафилтриранемазнини;FIrasvansuodatustehokkuus;LVtauku filtrēšanasefektivitāte; PTeficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektiviteten;FRefficacité de filtrationdes graisses;CSúčinnost filtrace tuků; HRučinkovitost filtriranja masnoća; MT1-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROeficienta de filtrare a grăsimilor; ELΑπόδοσημετρούμενηστουςλίπους.
GreaseFilteringEfficiencyclass	**C**		ITclasse di efficienza del filtraggiodi grassi;BGкласът наефективностнафилтрирането намазнини;FIrasvansuodatustehokkuusluokka; LVtauku filtrēšanasefektivitātes; PTclasse de eficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité de filtrationdes graisses du modèle; CSTřídaúčinnosti filtracetuků; HRklasa učinkovitosti filtriranjamasnoća; MT1-klassital-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROclasa de eficienţă a filtrării grăsimilor; ELΚατηγορίαποδοτικότηταςγιατοφιλτράρισμάτων
Minimum AirFlowin normaluse	**350**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza minima; BGдебитът при минималенкапацитет нанормалноизползване;FImaltavirtausminimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie minimālā ātrumanormālātrešā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade mínima; SVLuftflöde vid minimi undernormalbruk;FRdébit d'air à la vitesse minimale ; CSpr ůtokvzduchu přiminimálním výkonu; HRprotokzrakena minimalnoj snazi; MT1-fluss tal-arjafl-veloċitàminima tal-apparat waqtiuż u normali;ROdebitul de aer la turaţia minimă ; ELΡοήαέρατοςστηνελάχιστηταχύτητα.
Maximum AirFlowin normaluse	**500**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza massima; BGдебитът при максималенкапацитет нанормалноизползване;FImaltavirtausmaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie maksimālā ātrumanormālātrešā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade máxima; SVLuftflöde vidmaximihastighet undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse maximale ; CSpr ůtokvzduchu přimaximálním výkonu; HRprotokzrakena maksimalnoj snazi; MT1-fluss tal-arjafl-veloċitàmassima tal-apparat waqtiuż u normali;ROdebitul de aer la turaţia maximă; ELΡοήαέρατοςστηνυψηλήταχύτητα.
AirFlowat intensive/boost setting	**680**	m^3/h	ITflusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BGдебит ъпълноценнатаинтензивнамфункционираненарежим;FImaltavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVgaisa plūsmas ātrumsintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTvalordo fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SVluftflöde vid intensiveller boostinställning ; FRle débit d'air en mode intensif ou «boost» ; CSprůtokvzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRprotokzraka u uvjetima intenzivnog korištenja ili pojačanja; MT-fluss tal-arja meta t- apparat ikun qed jitħaddem bl-użu tal-modalità tal-intensiva; RO debitul de aer în modul intensiv sau accelerat; ELΡοήαέρατοσε συνθήκεςέντονηςεπιτάχυνσηςλειτουργίας
A-weightedSoundPowerEmissionat minimum speed	**54**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A del le emissioni di rumore alla potenza minima; BGмощностнаакустичнотоналягане на звуковиятип при минимална скорост; FImel ypäästöjen A-painotettuäänitehotaso minimiteholla; LVA-izsvērotāskaņas līmeņa jaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normālā režīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima ; SVLuftburet akustisk bullernivå vid lägsta hastighet på minsta undernormalbruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse minimale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přiminimálním výkonu; HRponderirana razina zvuka A na brzini minimalne snage; MT-emissjoni tal-ħoss tal-ħsejjes akustiċi tal-qawwa tal-ħoss fl-arja ppeżati għal-frekwenza A fil-veloċità minima; RO puterea acustică ponderată A a emisiilor sonore în regimul de funcţionare la viteza minimă; EL ΣταθμισμένηακουστικήσχέσηΑτων εκπομπώναέρουβουητώνγιαελάχιστηταχύτητα.
A-weightedSoundPowerEmissionat maximum speed	**58**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza massima; BGмощностнаакустичнотоналягане на звуковиятип при максимална скорост; FImel ypäästöjen A-painotettuäänitehotaso maksimiteholla; LVA-izsvērotāskaņas līmeņa jaudas emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normālā režīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima ; SVLuftburet akustisk bullernivå vid maximal hastighet undernormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse maximale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přimaximálním výkonu; HRponderirana razina zvuka A na brzini maksimalne snage; MT-emissjoni tal-ħoss tal-ħsejjes akustiċi tal-qawwa tal-ħoss fl-arja ppeżati għal-frekwenza A fil-veloċità massima; RO puterea acustică ponderată A a emisiilor sonore în regimul de funcţionare la viteza maximă; EL ΣταθμισμένηακουστικήσχέσηΑτων εκπομπώναέρουβουητώνγιαμέγιστηταχύτητα.
A-weightedSoundPowerEmissionat intensive orboost speed	**64**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore in condizioni di uso intenso o boost; BGмощностнаакустичнотоналягане на звуковиятип при максимална скорост в интензивенрежим или при ускорение; FImel ypäästöjen A-painotettuäänitehotaso intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVA-izsvērotāskaņas līmeņa jaudas emisijas gaisā intensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost; SVluftburet akustisk bullernivå vid intensiv- eller boostinställning ; FRles émissions acoustiques de l'air pondérée à la valeur A n o mode intensif ou «boost» ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRponderirana razina zvuka A na brzini u uvjetima intenzivnog korištenja ili pojačanja; MT-emissjoni tal-ħoss tal-ħsejjes akustiċi tal-qawwa tal-ħoss fl-arja ppeżati għal-frekwenza A meta l-apparat ikun qed jitħaddem bl-użu tal-modalità tal-intensiva ; RO puterea acustică ponderată A a emisiilor sonore în regimul intensiv sau accelerat; EL ΣταθμισμένηακουστικήσχέσηΑτων εκπομπώναέρουβουητώνσυνθηκώνέντονηςεπιτάχυνσηςλειτουργίας
Powerconsumption off mode - Po	**0.00**	W	ITconsumo di energiain modo spento; BGконсумацияенамощностврежим,когатоеизключен;FIenergiankulutusammutetuna; LVjaudas patēriņšiegādāts režīmā;PTconsumo de energiano modo de desativação; SVeffektförbrukningen i frånläge;FRla consommation d'énergieen mode «arrêt» ; CSspotřeba energieve vypnutém režimu;HRpotrošnjaenergijeu načinu isključen; MT-konsumtal-enerġija fil-mod tal-MITI; RO consumul de putere în modul oprit; EL Κατανάλωσηηλεκτρικήςενέργειαστηνκατάσταση

KUNDESERVICE FRANKRIKE

For mer informasjon om våre produkter eller for å kontakte oss:
> *gå til vår hjemmeside:*
www.dedietrich-electromenager.com

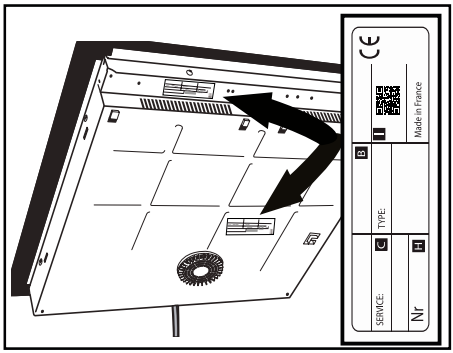
> *skriv til følgende adresse:*
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

ORIGINALE DELER

Under en intervensjon, be om eksklusiv bruk av sertifiserte originale reservedeler.

REPARASJONER FRANKRIKE

Eventuelle reparasjoner på apparatet må utføres av en fagperson som er kvalifisert til å reparere merket. Når du kontakter kundeservice, går det raskere å behandle henvendelsen din hvis du oppgir alle apparatets referanser (salgsreferanse, servicereferanse, serienummer). Disse referansene står på merkeplaten.



B: Kommersiell referanse
C: Tjenestereferanse
H: Serienummer
I: QR-kode

PL

SZANOWNI KLIENCI!

Właśnie dokonali Państwo zakupu produktu De Dietrich. Ten wybór świadczy zarówno o Państwa wymaganiach, jak i upodobaniu do francuskiego stylu życia.
Produkty De Dietrich to kontynuacja ponad 300 lat tradycji i umiejętności – stanowią one połączenie designu, autentyczności i technologii w służbie sztuki kulinarnej. Nasze urządzenia są wykonane ze szlachetnych materiałów i charakteryzują się nienaganną jakością wykończenia.
Jesteśmy pewni, że te produkty wysokiej jakości pozwolą miłośnikom kuchni wyrazić wszystkie posiadane talenty.
Dział obsługi klienta De Dietrich jest do Państwa dyspozycji w razie wszelkich pytań i sugestii – wszystko po to, aby za każdym razem jeszcze lepiej spełniać Państwa wymagania.
Jesteśmy zaszczyceni, że możemy być Państwa nowym partnerem w kuchni i dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Dzięki swoim zakładom produkcyjnym we francuskich miastach – Orleanie i Vendôme – De Dietrich nieustannie dąży do doskonałości, wykorzystując swoją wyjątkową wiedzę w celu projektowania doskonale wykończonych produktów. Wiele naszych urządzeń gospodarstwa domowego posiada certyfikat „Origine France Garantie", stanowiący o ich francuskim pochodzeniu.
Etykieta ta zapewnia nie tylko jakość i trwałość naszych urządzeń, ale także zapewnia ich identyfikowalność poprzez jasne i obiektywne wskazanie ich pochodzenia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SPIS TREŚCI

PL

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI 4

OCHRONA ŚRODOWISKA 7

- OCHRONA ŚRODOWISKA 7
- Porada dotycząca oszczędności energii 7

INSTALACJA 8

- ROZPAKOWANIE 8
- Zabudowa w meblu 9
- Podłączenia elektryczne 10

PREZENTACJA URZĄDZENIA 16

- PASEK 16

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA 18

- Zarządzanie parametrami 18
- WYBÓR NACZYNIA 18
- WYBÓR PALNIKA 19
- WŁĄCZANIE – WYŁĄCZANIE 20
- REGULACJA MOCY 20
- Dostęp bezpośredni 21
- REGULACJA MINUTNIKA 22
- BLOKOWANIE PRZYCISKÓW STEROWANIA (blokada rodzicielska) 22
- FUNKCJE PIECZENIA 23
- Funkcja Gotowania w wodzie 28
- Funkcja Grilla 28
- Funkcja Blanszowanie 28
- WSKAZÓWKI I ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA 31

KONSERWACJA 33

- Konserwacja płyty 33
- OKAP KUCHENNY 33

SPIS TREŚCI

PL

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 34
Podczas podłączania 34
Podczas włączania 34
Podczas używania 34
TABELA DOTYCZĄCA EKOPROJEKTOWANIA..... 36
SERWIS PO SPRZEDAŻY..... 37

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – TĘ CZĘŚĆ NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.
Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Urządzenie jest zgodne z dyrektywami i rozporządzeniami europejskimi, których przepisom podlega.
Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 r.ż. i osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli pozostają one pod nadzorem i otrzymały wcześniej instrukcje dotyczące obsługi urządzenia lub zostały w odpowiedni sposób przeszkolone i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.
Urządzenie nie jest zabawką.
Przeprowadzane przez użytkownika prace dotyczące czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.
Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
Płyta jest wyposażona w zabezpieczenie przed dziećmi, które blokuje możliwość jej użycia kiedy jest wyłączona lub podczas gotowania (patrz rozdział używanie zabezpieczenia przed dziećmi).

Urządzenie i jego elementy dostępne stają się gorące w trakcie użytkowania. Należy zachować ostrożność, by nie dotykać elementów grzewczych.
Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie należy umieszczać na płycie grzewczej, gdyż mogą się nagrzewać.

UWAGA: nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. W razie krótkiego gotowania należy przez cały czas nadzorować urządzenie.
Zagrożenie pożarowe: nie przechowywać przedmiotów w strefach gotowania.
Podczas wykorzystywania na płycie indukcyjnej oleju lub tłuszczu, pozostawienie urządzenia pracującego bez nadzoru może stanowić niebezpieczeństwo pożaru. Nie wolno NIGDY próbować gasić ognia

wodą, ale należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

Jeżeli powierzchnia jest popękana, odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego.
Nie używać płyty grzewczej do czasu wymiany blatu szklanego.
Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej. Płyta jest zaprojektowana do pracy z częstotliwością 50 Hz lub 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) bez konieczności podejmowania specjalnych działań ze strony użytkownika.
Urządzenie należy podłączyć znormalizowanym kablem zasilającym, którego liczba żył zależy od rodzaju pożądanego połączenia (patrz rozdział dotyczący instalacji)
Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
Sprawdzić, czy przewód zasilania urządzeń elektrycznych podłączonych w pobliżu płyty nie styka się ze strefami grzewczymi.

⚠ **OSTRZEŻENIE**: Aby uniknąć interferencji między płytą a rozrusznikiem serca, musi on być zaprojektowany i ustawiony zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami. Należy uzyskać odpowiednie informacje u jego producenta lub swojego lekarza prowadzącego.
Należy używać wyłącznie elementów zabezpieczających opracowanych przez producenta urządzenia, wymienionych w instrukcji obsługi jako właściwe lub wbudowanych w urządzenie. Używanie nieodpowiednich zabezpieczeń może spowodować wypadki.
Unikać uderzania naczyniami: powierzchnia z tworzywa szklano-ceramicznego jest bardzo wytrzymała, jednakże może ulec rozbiciu.
Nie kłaść gorących pokrywek na płasko na płycie grzewczej. 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 umiesz-

czać na płycie grzewczej produktów opakowanych w aluminium ani na aluminiowych tackach. Aluminium może się stopić i nieodwracalnie uszkodzić płytę grzewczą.
Nie wkładać do szafki pod płytą grzewczą środków czystości ani produktów łatwopalnych.
Nigdy nie stosować do konserwacji płyty urządzenia czyszczącego za pomocą pary wodnej.
Urządzenie nie jest przeznaczone do funkcjonowania wraz z zewnętrznym minutnikiem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania.
Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć płytę grzewczą za pomocą jej elementów sterowania, a nie liczyć w tym zakresie na zadziałanie detektora naczyń.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Symbol ten oznacza, że urządzenia nie wolno wyrzucać razem z odpadami gospodarstwa domowego. Urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do recyklingu. Jest ono więc oznaczone symbolem, który oznacza, że wycofane z użytkowania urządzenia należy oddawać do uprawnionego punktu odbioru. W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki wycofanych z użytkowania urządzeń należy zwrócić się do sprzedawcy lub służb technicznych władz lokalnych. Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Niektóre materiały opakowaniowe tego urządzenia również nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska. Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

Porada dotycząca oszczędności energii

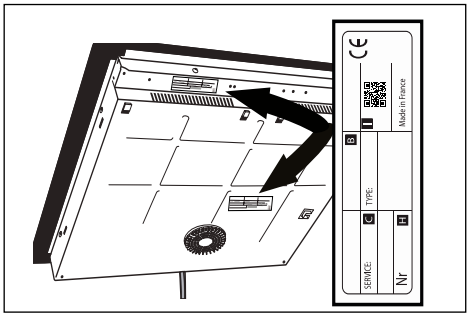
Użycie pokrywki podczas gotowania zapewnia oszczędność energii. Użycie pokrywki szklanej umożliwia doskonałe kontrolowanie gotowania.

• 1 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.

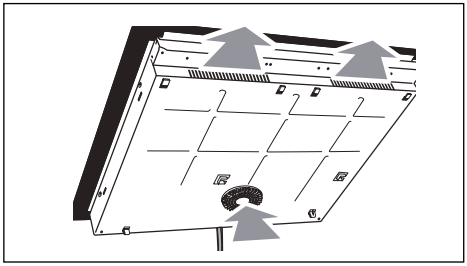
Serwis:	Typ:



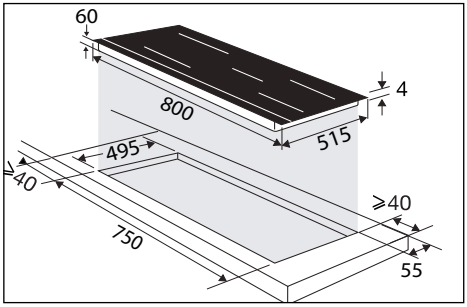
Zabudowa w meblu

Upewnić się, że wlotowe i wylotowe otwory powietrza nie są zasłonięte. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących wymiarów (w milimetrach) mebla, w którym płyta ma być wbudowana.

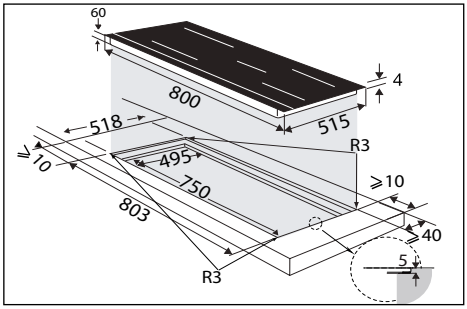
Należy pamiętać, że płyta wymaga specjalnego wbudowania. Nie jest to klasyczna płyta kuchenna. Należy pamiętać o konieczności znalezienia miejsca na silnik systemu zasysania. Oznacza to zatem konieczność jego umieszczenia pod specjalnym meblem wykonanym na miarę. Zazwyczaj pod płytą umieszczany jest element z dwiema szufladami i szafka na naczynia kuchenne. Należy pamiętać, że w takim przypadku górna szuflada zostanie zablokowana. Ponadto głębokość mebla musi zostać zmniejszona. Piekarnik nie może w żadnym wypadku być montowany pod urządzeniem tego rodzaju. Projektant kuchni może szczegółowo określić sposób montażu w zależności od wybranego modelu, a także mebli, którymi dysponuje w swoim katalogu.



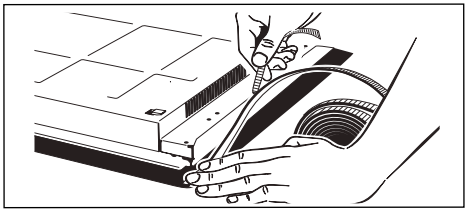
- Zabudowa w blacie roboczym (patrz schemat)



- Zabudowa na wysokości blatu roboczego (patrz schemat)



Przykleić uszczelkę na całym obwodzie szklanego elementu płyty.

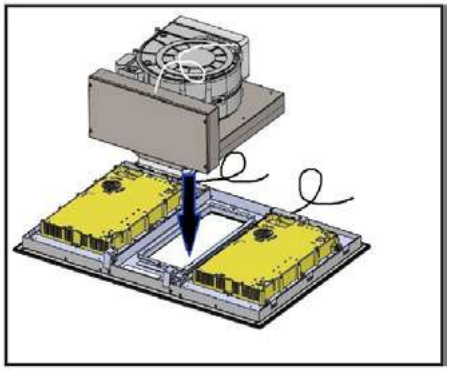


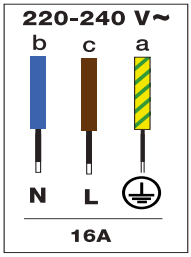
Podłączenia elektryczne

Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej.

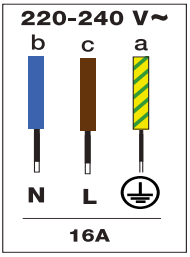
Należy określić typ przewodu zasilającego płyty (w zależności od modelu) na podstawie liczby żył oraz ich kolorów.

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.

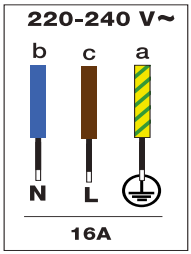




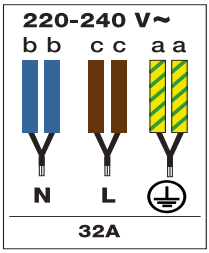
Strefa lewa strona



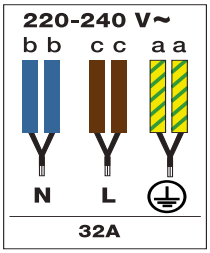
Strefa prawa strona



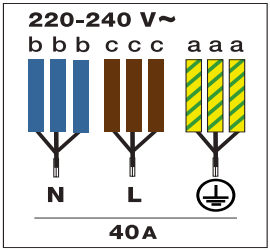
Okap



Zestaw strefy prawej i lewej

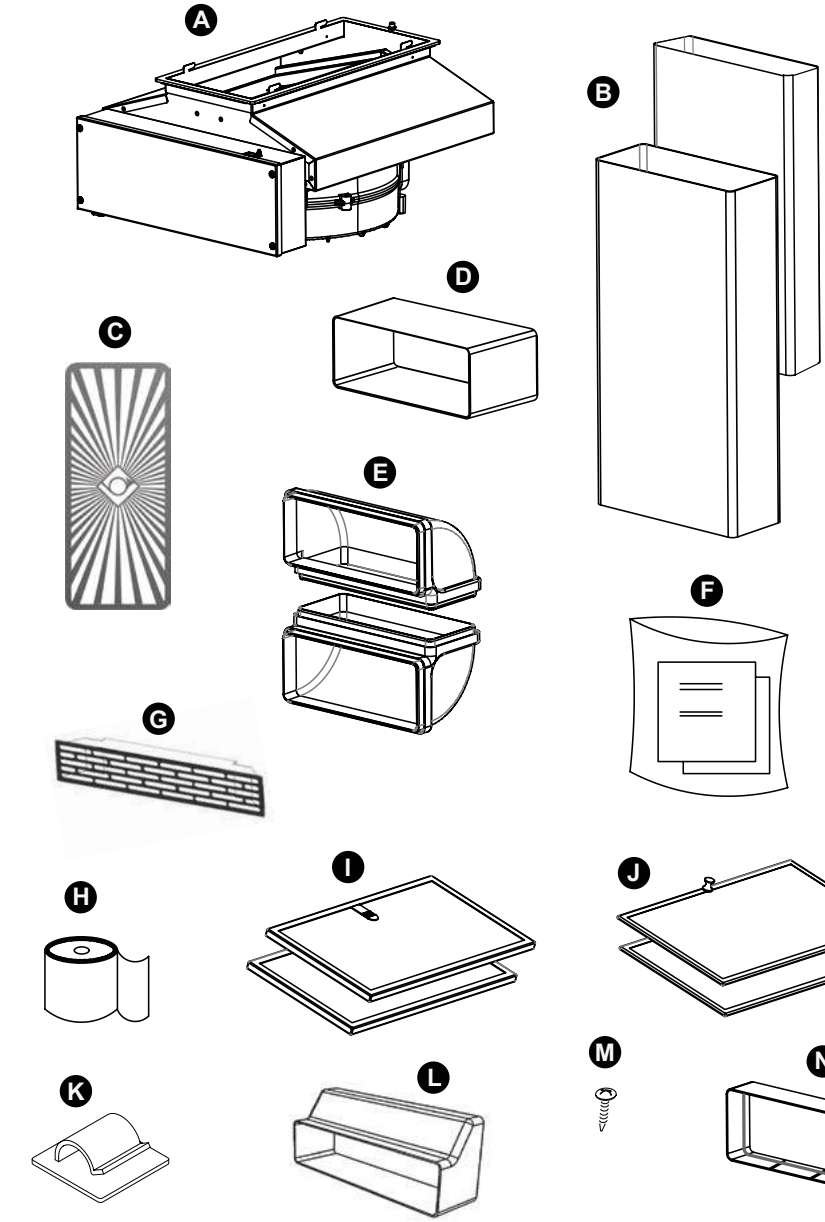


Zestaw 1 strefa + okap



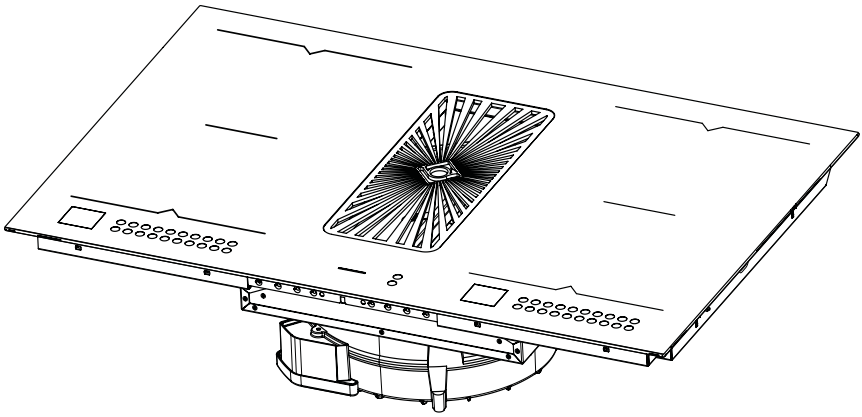
Zestaw strefy prawej, lewej + okap

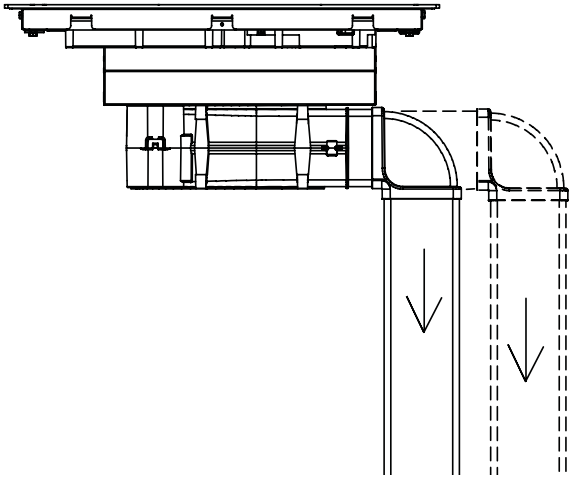
Akcesoria do okapu



Identyfikacja

A - Silnik
B - Przewody rurowe
C - Kratka metalowa
D - Adapter
E - Kolanka
F - Instrukcja obsługi
G - Kratka ewakuacyjna
H - Klej
I - Filtry węglowe
J - Filtr przeciwtłuszczowy
K - Klipsy samoprzylepne
L - Zawór zwrotny
M - Śruba mocująca silnika
N - Węzeł

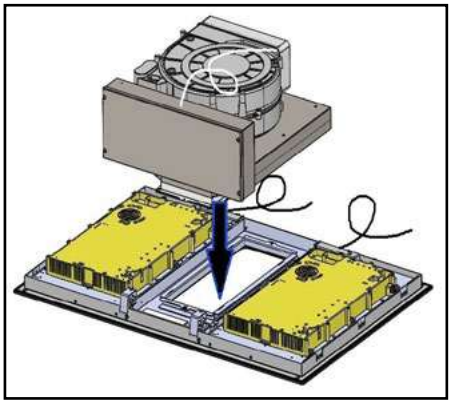




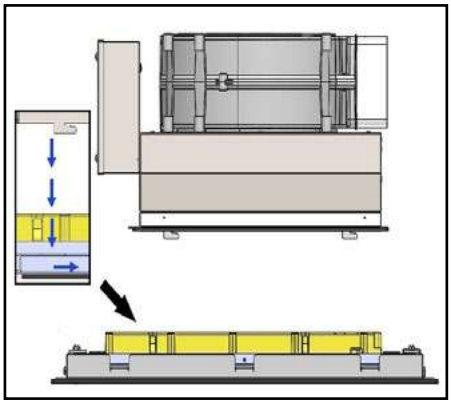
Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.

Czynności techniczne

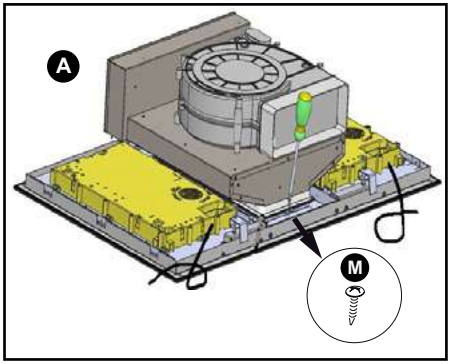
Połóż płytę do góry nogami na odpowiedniej powierzchni, chroniąc szkło przed zarysowaniami. Wyjmij okap z opakowania i zainstaluj go, jak pokazano na ilustracji.



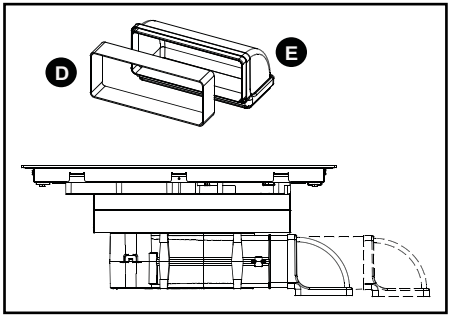
Metalowe haczyki osłony filtra należy włożyć w odpowiednie szczeliny, jak pokazano na ilustracji.



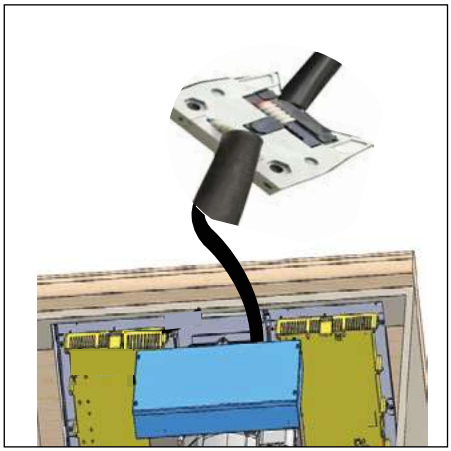
Po zaczepieniu okapu (A) do płyty należy przymocować go za pomocą dostarczonej śruby metrycznej (M), której należy używać w sposób pokazany na ilustracji.



Kontynuować, zakładając adapter (D) i kolanko (E) .

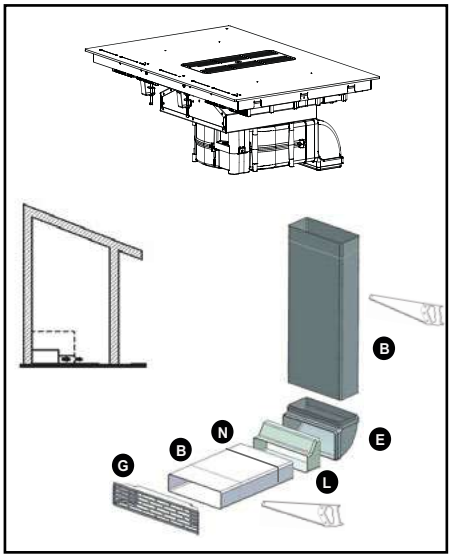


Elementy sterujące znajdujące się pod szklaną płytą kuchenną mają kabel, który należy podłączyć do skrzynki sterowniczej.

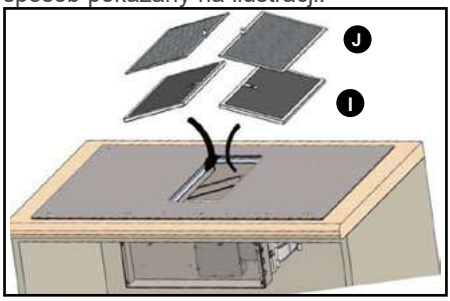


Umieścić płytę z zamocowanym okapem w zabudowie.

W przypadku działania w trybie recyrkulacji



Wylot powietrza produktu musi być podłączony do otworu szafki w celu recyrkulacji wywiewanego powietrza w kuchni. W tej konfiguracji wymagane są filtry węglowe (I). Muszą one zostać zainstalowane w sposób pokazany na ilustracji.

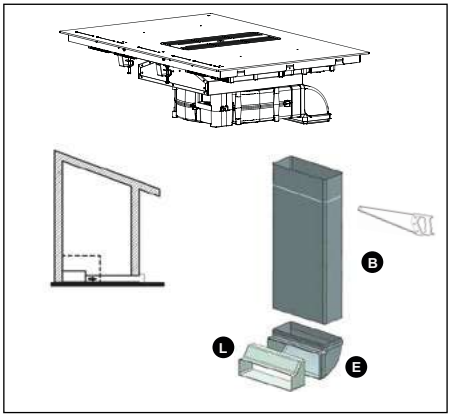


Filtry węglowe (I) znajdują się tuż pod filtrami tłuszczu (J), dlatego muszą zostać zamontowane przed filtrami tłuszczu. W zestawie z produktem dostarczany jest zestaw przewodów rurowych (B) z kratką (G) (na końcu do zainstalowania w szafce).

Porada

Należy użyć piły do metalu, aby przeciąć rury.

W przypadku działania w trybie odprowadzania

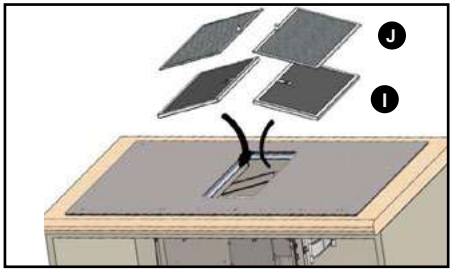


Wylot powietrza produktu musi być podłączony na zewnątrz domu. Kanał, który ma być zainstalowany pomiędzy wylotem powietrza z produktu a zewnętrzną częścią domu, nie jest dostarczany wraz z urządzeniem.
Należy koniecznie zamontować dostarczony zawór zwrotny (L).

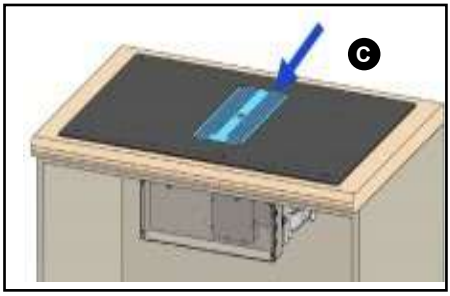
Porada
W razie pracy w kanale ilość kolanek powinna być ograniczona, ponieważ każde zakrzywienie zmniejsza wydajność przewodów rurowych o jeden metr bieżący. Należy unikać nagłych zmian kierunku przewodów rurowych.
Kanał podłączony do wylotu powietrza wentylatora musi mieć stały przekrój 220 × 90 mm. Kanał musi być wykonany z materiału dopuszczonego przez obowiązujące przepisy. Niezastosowanie się do powyższych instrukcji może spowodować problemy dotyczące wydajności lub hałasu, które nie są objęte gwarancją.
Zalecamy sklejenie kanałów i kolanek (z wyjątkiem adaptera (D) na wylocie okapu) lub użycie dostarczonego kleju (H) w celu ułatwienia ewentualnych prac serwisu posprzedażnego.
Produkt wyposażony jest w kanały o przekroju 220 × 90 mm.

Czynności końcowe

Zamontować filtry przeciwtłuszczowe (J) w ich uchwycie, przeprowadzając je przez środkowy otwór płyty kuchennej.

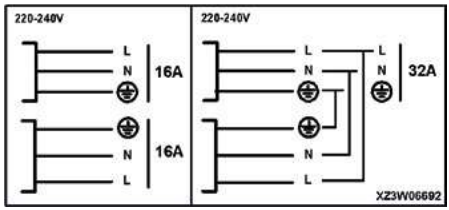


Aby zamknąć środkowy otwór płyty, należy umieścić na nim metalową kratkę (C) w sposób pokazany na ilustracji.

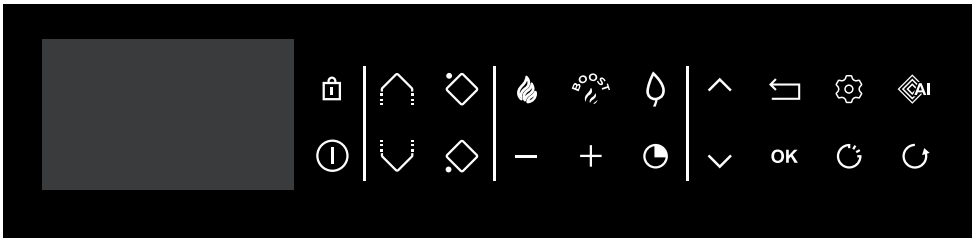


Połączenia elektryczne

Podłączenie produktu do zasilania musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi i lokalnymi.
Połączenie jakiejkolwiek oddzielnej części tego urządzenia musi zostać wykonane przez wykwalifikowanego technika zgodnie z zasadami okablowania.
Podłączenie do zasilania musi być wykonane za pomocą odpowiedniej wtyczki i może zostać wykonane przez użytkownika końcowego.
Dołączone do produktu klipsy samoprzylepne (K) służą do przechowywania i poprowadzenia kabli wzdłuż ścian szafki.
Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie wypadku spowodowanego nieprawidłowym wykonaniem połączenia uziemiającego lub jego niewłaściwym ułożeniem.



PASEK



Objaśnienia dotyczące klawiatury

Wł./Wył.

Blokowanie / funkcja Clean Lock

Funkcja Horizone (w zależności od modelu)

Wybór palnika

Ustawienie mocy/czasu

Minutnik

Nawigacja (góra/dół)

Cofanie

OK Zatwierdzenie/OK

Parametry

Dostęp bezpośredni

mocy

BOOST Boost

Funkcja

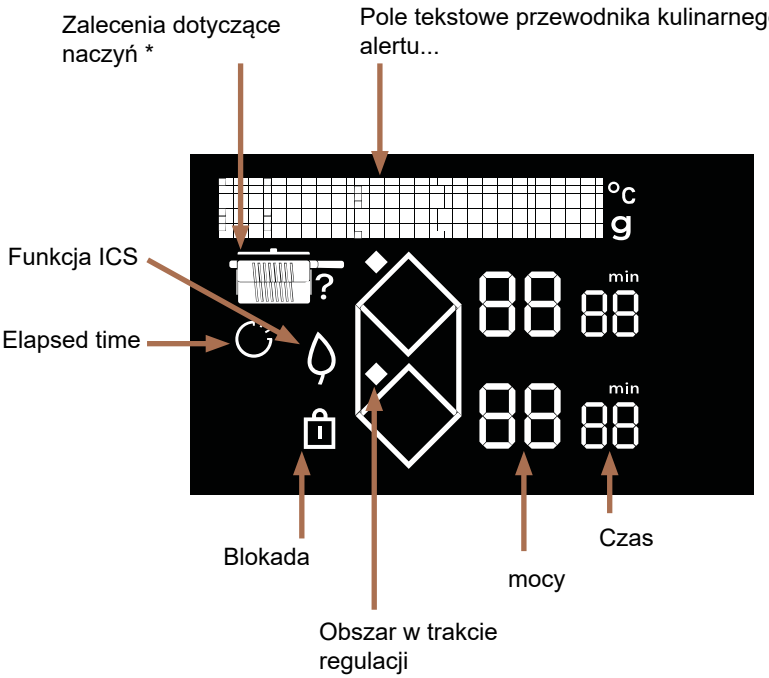
Funkcja ICS

Funkcja Elapsed Time

AI Asystent kulinarny

Funkcja Recall

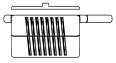
Objaśnienia dotyczące wyświetlacza

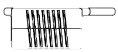


*** Zalecenia dotyczące naczyń**

Patelnia

Patelnia z pokrywką


Garnek z pokrywką


Garnek

3 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Po pierwszym włączeniu płyty można spersonalizować różne funkcje.

ZARZĄDZANIE PARAMETRAMI

Nacisnąć przycisk ⚙, aby przejść do parametrów:

- **Język** (domyślnie francuski)
- **Jasność** (5 możliwych poziomów)
- **Konserwacja**: W razie problemu można skorzystać z menu Konserwacja. Podczas kontaktu z serwisem naprawczym konieczne będzie podanie kodów wyświetlonych w diagnostyce. Opcja „Resetuj" umożliwia przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia.

Przyciski ⌄ i ⌃ umożliwiają poruszanie się po menu.

Naciśnięcie przycisku ⮌ umożliwiają powrót do poprzedniego menu bez modyfikacji.

Naciśnięcie przycisku **OK** umożliwia zatwierdzenie wyboru.

⚠ **Należy upewnić się, że wybrana moc jest odpowiednia dla bezpieczników w szafie elektrycznej.**

WYBÓR NACZYNIA

Do gotowania na płycie indukcyjnej można używać większości naczyń. Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadaje się jedynie szkło, glina, naczynia aluminiowe bez specjalnego dna, miedź oraz pewne odmiany stali nierdzewnej, które nie są magnetyczne.

🔍 **Sugerujemy wybór naczyń o grubym i płaskim dnie. Ciepło w takich naczyniach lepiej się rozkłada i gotowanie jest bardziej jednorodne. Nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać podgrzewanego pustego naczynia bez nadzoru.**

⚠ **Nie należy ustawiać naczyń na klawiaturze sterującej.**

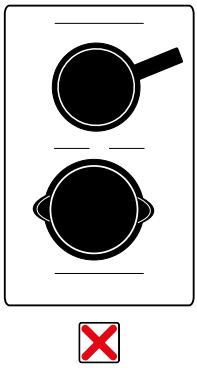
WYBÓR PALNIKA

Naczynia mogą być ustawiane na różnych palnikach urządzenia. Należy wybrać odpowiedni palnik w zależności od rozmiarów naczynia.

Jeżeli dno naczynia jest zbyt małe, wskaźnik mocy zacznie migać, a palnik nie będzie działać, nawet jeżeli materiał naczynia jest właściwy dla płyty indukcyjnej. Nie należy używać naczyń o średnicy mniejszej od średnicy palnika (patrz tabela).

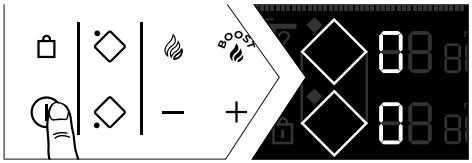
Średnica palnika (cm)	Maks. moc palnika (W)	Średnica dna naczynia (cm)
Horizone	4800	18 - Owalne - Naczynie do gotowania ryb
1/2 strefy	2800	11 -22

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) na kilku palnikach równocześnie należy pamiętać o jak najlepszym ustawieniu naczyń, unikając konfiguracji wymienionych poniżej.



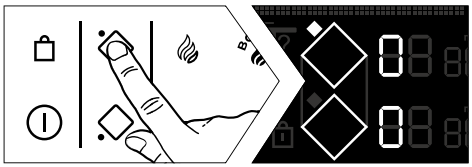
3 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

⏻ WŁĄCZANIE – WYŁĄCZANIE

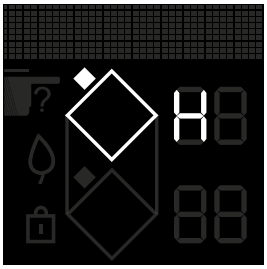


Wcisnąć przycisk ⏻.
Symbol „0” wyświetli się na każdym dostępnym palniku przez 8 sekund.
Płyta kuchenna automatycznie wykrywa naczynia.

Po wykryciu naczynia miga cyfra „0” i na wykrytej strefie pojawia się kropka. Można wówczas ustawić pożądaną moc – bez ustawienia mocy strefa gotowania wyłączy się automatycznie po kilku sekundach.
Jeżeli nie zostanie wykryte żadne naczynie, należy wybrać palnik:



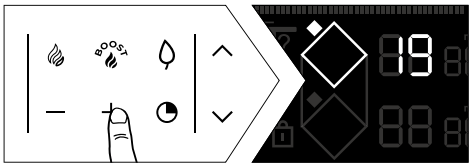
Wyłączanie strefy gotowania/płyty



Wcisnąć i przytrzymać przycisk strefy ◇– włączy się długi sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zostanie wyłączony lub pojawi się symbol „H” (ciepło resztkowe).
Nacisnąć przycisk ⏻, aby całkowicie wyłączyć płytę.

REGULACJA MOCY

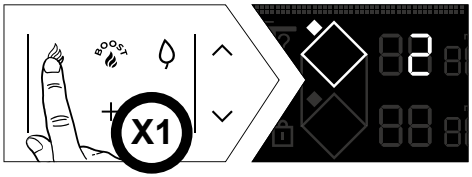
Za pomocą przycisku + lub - ustawić poziom mocy w zakresie od 1 do 19.

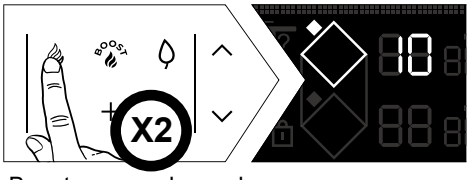


Podczas włączania można bezpośrednio ustawić moc maksymalną (z wyjątkiem funkcji BOOST), wciskając przycisk „-” strefy.

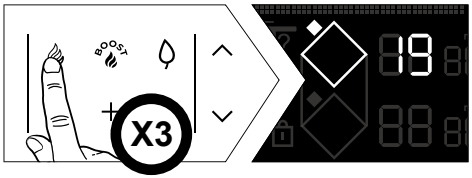
Dostęp bezpośredni

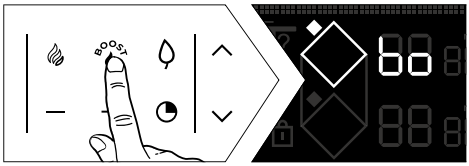
Dwa przyciski umożliwiają bezpośrednie ustawienie wybranych poziomów mocy:





Boost: moc maksymalna





Ustawienie mocy i minutnika jest przeprowadzane w taki sam sposób, jak dla normalnego palnika. Wymienione powyżej wartości ustawienia mocy mogą być modyfikowane (z wyjątkiem funkcji BOOST).

Należy postąpić w następujący sposób:

Płyta musi być wyłączona, a wyświetlacz musi być włączony:

- wyświetlane są dwa elementy w kształcie rombu, umożliwiające przejście do ustawień bezpośredniego dostępu.

• Pierwszy etap

- Wybrać , przytrzymując wciśnięty przycisk.
- Ustawić nową moc w zakresie od 1 do 3 (dla funkcji utrzymywania w cieple), naciskając przycisk + lub -.
- Sygnał dźwiękowy potwierdza wykonanie czynności.

• Drugi etap

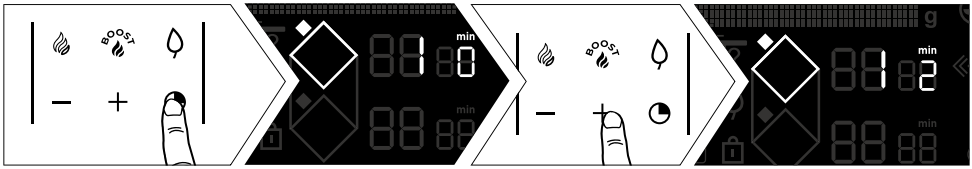
- Powtórzyć poprzednie ustawienie.
- Ustawić nową moc w zakresie od 4 do 11 (dla funkcji duszenia), naciskając przycisk + lub -.
- Sygnał dźwiękowy potwierdza wykonanie czynności.

• Trzeci etap

- Powtórzyć poprzednie ustawienie.
- Ustawić nową moc w zakresie od 12 do 19 (dla funkcji przypiekania), naciskając przycisk + lub -.
- Sygnał dźwiękowy potwierdza wykonanie czynności.

REGULACJA MINUTNIKA

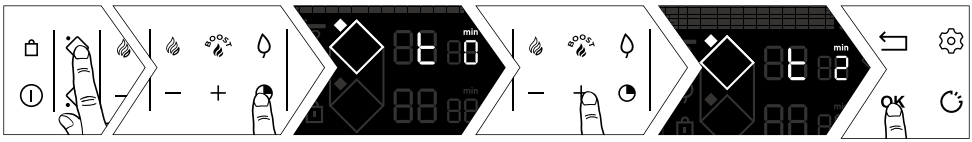
Każda strefa gotowania posiada własny minutnik. Można go ustawić natychmiast po włączeniu danej strefy.
Włączanie i zmiana ustawień są wykonywane za pomocą przycisku minutnika.



Aby ułatwić ustawianie bardzo długich czasów, można przejść bezpośrednio do 8 godzin, naciskając na samym początku przycisk -.
Naciśnięcie przycisku - ponownie umożliwia zmniejszenie wartości godzin aż do 2 godzin, a następnie 99 minut.
Po zakończeniu gotowania minutnik pokazuje 0 i włącza się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk sterowania daną strefą gotowania. W przeciwnym wypadku sygnał dźwiękowy wyłączy się po chwili. Aby wyłączyć minutnik podczas gotowania, należy wcisnąć równocześnie przyciski + i -.

Niezależny minutnik

Ta funkcja umożliwia ustawienie minutnika dla określonego zdarzenia bez rozpoczynania gotowania, poprzez wybranie nieużywanej strefy.
Możliwe jest zatrzymanie trwającego już odliczania poprzez dłuższe naciśnięcie przycisku wyboru palnika.



BLOKOWANIE PRZYCISKÓW STEROWANIA (blokada rodzicielska)

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, która umożliwia zablokowanie elementów sterowania, kiedy urządzenie nie pracuje lub podczas gotowania (aby zachować wybrane ustawienia). Ze względów bezpieczeństwa jedynie przyciski wyłączania oraz wyboru stref są zawsze aktywne, umożliwiając wyłączenie płyty lub odcięcie strefy gotowania.

Blokowanie

Wcisnąć przycisk (kłódka) aż do chwili, kiedy symbol zablokowania pojawi się na wyświetlaczu i włączy się sygnał dźwiękowy potwierdzający wykonanie czynności.

Płyta zablokowana podczas działania

Po wciśnięciu przycisków ustawienia mocy lub minutnika działających stref gotowania:
Symbol 🔒 zaczyna migać.

Odblokowanie

Wciskać przycisk 🔒 aż do chwili, kiedy symbol zablokowania 🔒 zniknie z wyświetlacza i włączy się sygnał dźwiękowy potwierdzający wykonanie czynności.

Funkcja CLEAN LOCK

Funkcja ta pozwala na czasowe zablokowanie płyty podczas czyszczenia. Aby aktywować Clean lock:

Przycisnąć przez krótki czas przycisk 🔒

Włączy się sygnał dźwiękowy i symbol 🔒 będzie migać na wyświetlaczu.

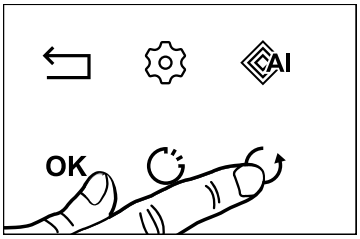
Po upłynięciu wcześniej określonego czasu nastąpi automatyczne odblokowanie się urządzenia. Emitowany jest podwójny sygnał dźwiękowy. Aby w dowolnej chwili wyłączyć funkcję Clean lock, wystarczy wcisnąć i przytrzymać przycisk 🔒.

FUNKCJE PIECZENIA

↻ Funkcja RECALL

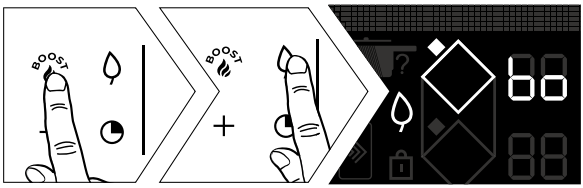
Funkcja umożliwia wyświetlenie ostatnich ustawień „mocy i minutnika" dla wszystkich palników zgaszonych w czasie krótszym niż 3 minuty.
Aby możliwe było skorzystanie z tej funkcji, płyta musi być odblokowana.
Wcisnąć przycisk Włączanie/Wyłączanie, a następnie wcisnąć ↻

Kiedy płyta pracuje, funkcja umożliwia wyświetlenie ustawień mocy i minutnika palnika (-ów) zgaszonego(-ych) w czasie krótszym niż 30 sekund.
Funkcja Recall nie działa po wyłączeniu płyty.



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).
- nacisnąć przycisk boost, a następnie .

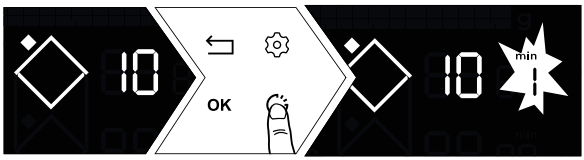


UWAGA: Aby możliwe było skorzystanie z tej funkcji, płyta musi być zimna.

- jeżeli wybrany palnik jest najlepszy dla naczynia, symbol gaśnie i wyświetlane są początkowe parametry gotowania.
- jeżeli wybrany palnik nie jest najlepszy dla naczynia, wyświetlacz wskazuje najbardziej odpowiedni palnik, a ustawienia są automatycznie przenoszone do niego.

Funkcja Elapsed TIME

Funkcja ta pozwala na wyświetlenie czasu, jaki upłynął od ostatniej zmiany mocy w wybranej strefie gotowania.
Aby użyć tej funkcji, należy wcisnąć przycisk .
Czas, jaki upłynął, miga na wyświetlaczu minutnika wybranej strefy gotowania.



Jeśli gotowanie ma zakończyć się w określonym czasie, należy nacisnąć przycisk , a następnie w ciągu 5 sekund nacisnąć przycisk „+" minutnika, aby ustawić żądany czas pieczenia. Wyświetlanie czasu przestaje migać na 3 sekundy, a następnie wyświetla się czas, jaki pozostał. Sygnał dźwiękowy potwierdza dokonanie wyboru.
Funkcja ta działa z użyciem funkcji minutnika lub bez niej.

Uwaga: jeśli na minutniku wyświetlany jest czas, należy odczekać 5 sekund, aby móc zmienić czas gotowania
Po upływie 5 sekund możliwa będzie zmiana czasu.

Funkcja asystenta kulinarnego

Funkcja obejmuje następujące elementy: Przepisy / Gotowanie w wodzie / Grilla / Blanszowanie.
Płyta jest dostarczana z przewodnikiem kulinarnym, zawierającym różne przepisy. Ten tryb gotowania umożliwia dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.

Płyta musi być włączona. Nacisnąć , aby przejść do poszczególnych funkcji.

Podczas korzystania z płyty w trybie Przepisy zalecamy używanie naczyń wymienionych poniżej. W zależności od przepisu na ekranie zostanie zalecony rodzaj naczynia.

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 ekranie sterowania, ponieważ spowoduje to uszkodzenie produktu

Wybór przepisów

Aby uzyskać optymalne rezultaty pieczenia, do wszystkich przepisów należy używać pojemników ze stali nierdzewnej, z wyjątkiem przepisów na naleśniki, które zostały zoptymalizowane dla naczynia z dołączonym dnem.

Proponujemy wybór potraw, dla których płyta automatycznie zaleca i programuje moc oraz czas pieczenia, w zależności od żądanego rodzaju lub ilości.

Receptura	Rodzina	Składnik	Wypieczenie (w razie potrzeby)
	Mięsa	Wołowina	Cienki Średni Gruby
		Kotlet mielony	Świeże Mrożone
		Jagnięcina	Kotlety
		Wieprzowina	Żeberka średnie Żeberka grube
		Kaczka	Pierś Szpadki
		Drób	Białe Udka
	Owoce morza	Filety Dzwonka Kostki	
		Ryba w całości	Małe Okrągłe Potrawa
		Kraby	Gotowanie Gotowanie EKO*
		Krewetki	Gotowanie Gotowanie EKO* Grillowanie
		Małże	
		Przegrzebki	
	Warzywa	Pomidory Cukinie Bakłażany Papryka Cebule	
		Grzyby	Cięte Całe
		Ziemniaki blanszowane	
		Szpinak	

Wybór przepisów

Receptura	Rodzina	Składnik	Wypieczenie (w razie potrzeby)
	Desery	Czekolada roztopiona Naleśniki Pankejki Brioszka/Tosty francuskie Karmel	
	Jajka	Jajka sadzone Omlet Jajecznica Jajka gotowane Na miękko Na twardo Przepiórcze	
	Makaron/Ryż	Makaron suchy Makaron świeży	Penne Penne EKO* Spaghetti Spaghetti EKO* Tagliatelle Tagliatelle EKO* Makaron muszelki Muszelki EKO* Pełne
		Ryż	Białe Pełny Ryż czarny

* Przepisy EKO opierają się na gotowaniu pasywnym, zapewniającym oszczędzanie energii dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego. Dzięki pokrywce, po wyłączeniu płyty ciepło pozostaje skoncentrowane w naczyniu, dzięki czemu gotowanie może być kontynuowane przez czas zdefiniowany przez funkcję EKO.

Funkcja Gotowania w wodzie

Ta funkcja umożliwia zagotowanie wody i utrzymywanie jej wrzenia bez wykipienia w celu ugotowania np. makaronu.
Ustawić naczynie na palniku.
Wybrać odpowiednią ilość wody (w zakresie od 0,5 do 6 litrów) za pomocą przycisków ⌄ /⌃.
Płyta proponuje najbardziej odpowiedni palnik.
Zatwierdzić wybór, wciskając przycisk **OK**.
Gotowanie rozpoczyna się.
Gdy woda się zagotuje, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się komunikat z prośbą o dodanie składników. Po zakończeniu nacisnąć **OK**, aby zatwierdzić.
Wyświetlany jest czas i moc. Można je jednak dostosować do własnych upodobań. Po zakończeniu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy.

UWAGA: ważne jest, aby temperatura wody nie była zbyt wysoka lub zbyt niska na początku gotowania, gdyż fałszuje to wynik końcowy.
W przypadku tej funkcji nie należy używać naczyń żeliwnych ani pokrywek. Z funkcji tej można również korzystać do gotowania dowolnych potraw we wrzącej wodzie.

Funkcja Grilla

Funkcja ta umożliwia użycie akcesorium grillowego De Dietrich na połączonej strefie w celu grillowania potraw, unikając nadmiernego gotowania i nadmiaru tłuszczu. Akcesorium grillowe nie jest dostarczane z płytą, jest dostępne u Twojego sprzedawcy.

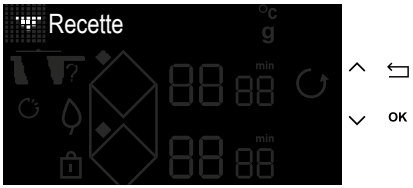
Funkcja Blanszowanie

Ta technika gotowania umożliwia gotowanie warzyw we wrzącej wodzie przez kilka minut, a następnie zanurzenie ich w lodowatej wodzie, aby zatrzymać gotowanie.
Pomaga to zachować jasny żywy kolor warzyw, a także ich teksturę. Ta funkcja umożliwia przygotowanie warzyw we wrzącej wodzie maksymalnie przez 5 minut.
Wybrać ilość wody, w której mają być zanurzone warzywa.
Ustawić naczynie ze składnikami na palniku.

3 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Przykładowy przepis na wołowinę:

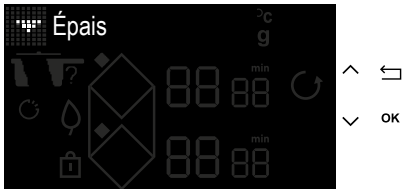
» Włączyć płytę ⏻
» Nacisnąć ◈



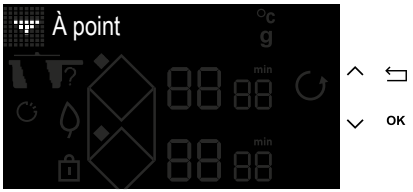
» Wybrać menu „Przepisy” za pomocą przycisków ⌄ / ⌃
» Zatwierdzić wybór „Przepisy” za pomocą przycisków **OK**

» Wybrać menu „Mięsa” za pomocą przycisków ⌄ / ⌃
» Zatwierdzić wybór „Mięsa” za pomocą przycisków **OK**

» Wybrać menu „Wołowina” za pomocą przycisków ⌄ / ⌃
» Zatwierdzić wybór „Wołowina” za pomocą przycisków **OK**

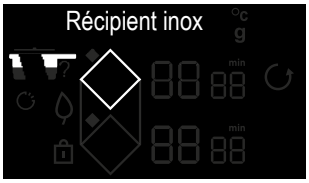


» Wybrać grubość kawałka mięsa wołowego za pomocą przycisków ⌄ / ⌃
» Zatwierdzić wybór grubości za pomocą przycisków **OK**

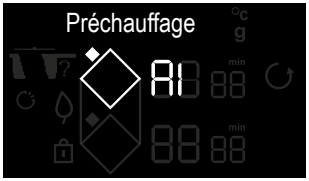


» Wybrać żądane wypieczenie za pomocą przycisków ⌄/⌃
» Zatwierdzić wybór wypieczenia za pomocą przycisku **OK**.

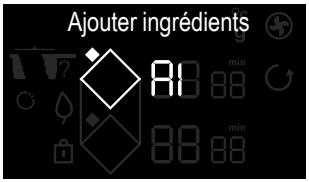
3 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA



» Wyświetlacz płyty zaleca naczynie zapewniające optymalne rezultaty gotowania, a także odpowiednią strefę gotowania.
» Zatwierdź przyciskiem **OK**.
» Naciśnij przycisk **ON / OFF**.

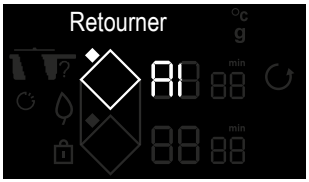


» Po umieszczeniu naczynia w wybranej strefie zatwierdzić przyciskiem **OK**
» Rozpoczyna się faza nagrzewania na pusto.



» Po zakończeniu nagrzewania na wyświetlaczu płyty pojawia się komunikat przypominający o ułożeniu kawałka wołowiny.

» Po umieszczeniu składnika nacisnąć przycisk **OK**
» Rozpocznie się odliczanie czasu pieczenia wołowiny po pierwszej stronie.



» Po upływie tego czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat wskazujący na konieczność obrócenia mięsa.
» Po obróceniu nacisnąć przycisk **OK**
» Rozpocznie się druga faza pieczenia.

» Po zakończeniu pieczenia płyta wyemituje serię sygnałów dźwiękowych.
» Naciśnięcie ^ umożliwia zwiększenie czasu pieczenia.

Uwaga: Jeśli przed zakończeniem pieczenia miga komunikat „min”, można dostosować czas pieczenia, naciskając przyciski ◔ , a następnie + lub -.

3 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

WSKAZÓWKI I ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Ciepło resztkowe

Strefa gotowania, która była używana przez dłuższy czas, może pozostawać gorąca przez kilka minut.

Przez ten czas wyświetlany jest symbol „H”.

Należy unikać dotykania tych stref.

Ogranicznik temperatury

Każda strefa gotowania wyposażona jest w czujnik bezpieczeństwa kontrolujący w sposób ciągły temperaturę dna naczynia. W przypadku pozostawienia pustego naczynia w strefie gotowania czujnik automatycznie dostosowuje moc generowaną przez płytę i zapobiega w ten sposób uszkodzeniu naczynia lub płyty.

Ochrona w przypadku rozlania się płynu

Płyta może zostać wyłączona w następujących 3 przypadkach:

- Rozlanie płynu zalewające przyciski sterowania.
- Położenie mokrej ścierki na przyciskach.
- Położenie metalowego przedmiotu na przyciskach.

Zdjąć położony przedmiot lub wyczyścić i wysuszyć przyciski sterowania, a następnie wznowić gotowanie.

W takim przypadku symbol ━ jest wyświetlany wraz z sygnałem dźwiękowym.

System „Auto-Stop”

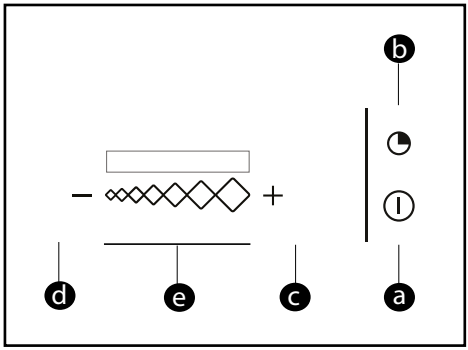
Dla ochrony przed zapomnieniem o wyłączeniu płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję zabezpieczającą „Auto-Stop system”, która automatycznie wyłącza zapomnianą strefę gotowania po określonym czasie (od 1 do 10 godzin w zależności od używanej mocy).

W przypadku zadziałania tego zabezpieczenia wyłączenie strefy gotowania jest sygnalizowane wyświetleniem symbolu „AS” w strefie tekstowej i przez ok. 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk sterowania.

Mogą pojawić się również dźwięki przypominające wskazówki zegara. Występują one jedynie wtedy, kiedy płyta jest włączona i znikają lub zmniejszają się w zależności od konfiguracji nagrzewania. W zależności od modelu i jakości wykorzystywanego naczynia mogą pojawić 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.

3 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA



Objaśnienia dotyczące klawiatury

- **a = Włączanie / Wyłączanie**
- **b = Minutnik**
- **c = Przycisk +**
- **d = Przycisk -**
- **e = Suwak modyfikacji prędkości**

Wyświetlacz LED

Włączanie

Wcisnąć przycisk Włączanie / Wyłączanie ⏻. Okap uruchamia się z prędkością 2. Ponowne naciśnięcie przycisku Włączania / Wyłączania ⏻ umożliwia zatrzymanie okapu niezależnie od poziomu mocy.

Modyfikacja prędkości

Przesunąć palcem po suwaku, aby zmienić prędkość wentylatora. Diody LED zapalają się w zależności od prędkości okapu.

Automatyczny powrót do poprzedniej prędkości:

Po ustawieniu prędkości maksymalnej okap automatycznie powraca do niższej prędkości po upływie 9 minut.

Timer

Należy nacisnąć przycisk timera ◔, aby utrzymać wentylację przez 10 minut przy wybranej prędkości.

Po 4 godzinach ciągłej pracy lub jeśli przez 4 godziny nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, okap wyłączy się automatycznie.

Nasycenie filtrów

Po 30 godzinach pracy i gdy wszystkie diody LED migają jednocześnie, oznacza to, że filtry tłuszczu są nasycone, należy je wyczyścić lub wymienić. Przytrzymanie wciśniętego przycisku timera ◔ umożliwia wyłączenie diod LED i zresetowanie procesu.

Porada

Należy unikać pocierania naczyniami o kratkę.

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.**

OKAP KUCHENNY

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją urządzenie należy zawsze odłączyć je od zasilania.
Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, może zostać wymieniony na nowy wyłącznie przez serwis posprzedażny lub doświadczonych pracowników.
Nie należy próbować modyfikować ani naprawiać urządzenia, ponieważ może to spowodować poważne niebezpieczeństwo. Czynności konserwacyjne lub naprawcze muszą być wykonywane wyłącznie przez doświadczony personel.
W przypadku jakichkolwiek nieprawidłowości urządzenie należy odłączyć od zasilania.
Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.
Dokładna konserwacja to gwarancja prawidłowego działania i utrzymania wysokiej wydajności urządzenia w miarę upływu czasu.
Filtr przeciwtłuszczowy może być czyszczony ręcznie lub myty w zmywarce.
Filtry powinny być czyszczone w zależności od wykorzystania, ale nie rzadziej niż raz na dwa miesiące.
Wymiana filtrów węglowych powinna być przeprowadzana w zależności od wykorzystania, ale nie rzadziej niż raz na sześć miesięcy.
Dno uchwytu filtra siatkowego jest wyposażone w korek spustowy, który umożliwia odprowadzenie nagromadzonej wody.
Zalecane jest czyszczenie urządzenia i kratki letnią wodą z łagodnym mydłem. Należy unikać produktów ściernych.

• 5 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PODCZAS PODŁĄCZANIA

Na wyświetlaczu pojawiają się symbole. Jest to normalne, znikną one po upływie 30 sekund.

Instalacja wyłącza się automatycznie lub działa tylko jedna strona. Podłączenie płyty jest nieprawidłowe. Sprawdzić poprawność
(patrz rozdział dotyczący podłączania).

Płyta wydziela dziwny zapach podczas pierwszych gotowań. Urządzenie jest nowe. Podgrzać w każdej strefie przez pół godziny garnek napełniony wodą.

PODCZAS WŁĄCZANIA

Płyta nie działa i wyświetlacze na przyciskach nie świecą.
Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. Zasilanie lub podłączenie jest nieprawidłowe. Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik.

Płyta nie działa i wyświetla się inny komunikat. Obwód elektroniczny działa nieprawidłowo. **Wezwać serwis.**

Płyta nie działa, wyświetla się komunikat „blok.”. Odblokować zabezpieczenie przed dziećmi.

Kod usterki F9: napięcie niższe niż 170 V.

Kod usterki 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.

Naczynia hałasują, a płyta emituje trzaskające dźwięki podczas gotowania (patrz
porada „Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa”). Jest to normalne. W przypadku niektórych rodzajów naczyń ma miejsce przekazywanie energii z płyty do naczynia.

Wentylacja działa nadal po zatrzymaniu się płyty.
Jest to normalne. Zapewnia to schłodzenie elementów elektronicznych.

Jeżeli problem występuje nadal.
Wyłączyć płytę na 1 minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014

IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações relativas a placas eléctricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om elektriska hällar för hushållbruk - UE n° 66/2014

		Symbol	Value											Unit	FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σύμβολο EN: Symbol ES: Símbolo IT: Símbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol. FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμητική τιμή EN: Value ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värde. FR: Unité CS: Jednotka DA: Enhed DE: Einheit EL: Μονάδα EN: Unit ES: Unidad IT: Unità di misura NL: Eenheid PL: Jednostka PT: Unidade SK: Jednotka SV: Enhet.
Model identification			LHZ623F	LHZ623F											FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeteckning.
Rating plate															FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskilt DE: Typenschild EL: Πινακίδα στοιχείων EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **												FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** *FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcia SV: Induktion*
Total power			74.00	74.00										W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	4											FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών μαγειρέματος και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller ytor för tillagning
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **												FR: Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS: Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA: Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massive kogeplader) DE: Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL: Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δι' ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN: Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES: Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT: Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL: Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL: Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT: Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK: Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV: Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø												cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektrický ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA: For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL: Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στο πλησιέστερο 5 mm. EN: For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL: Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK: V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV: För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø												cm	
	3	Ø												cm	
	4	Ø												cm	
	5	Ø												cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	40x23										cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlená na nejbližších 5 mm DA: For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL: Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στο πλησιέστερο 5 mm. EN: For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción no circulares: anchura y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL: Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida electricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK: V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV: För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW	40x23	40x23										cm	
	8	LxW												cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS: Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA: Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES: Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT: Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL: Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL: Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na 1kilogram PT: Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK: Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV: Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180	180										Wh/kg	FR: Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS: Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA: Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption for the hob calculated per kg ES: Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT: Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL: Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL: Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT: Consumo de energia da placa calculado por kg SK: Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV: Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ProductFichecompliantto commissiondelegatedregulation(EU)No65/2014

9000106600

	Value	Unit	
Supplier'sname ortrademark	**DE DIETRICH**		ITIl nome o il marchiodel fornitore;BGИмеили търговскамаркадоставчика;Flvalmistajan nimi tai tavaramerkki;LVjegādātāja nosaukums vai preču zīme; PTnome do fornecedorou marcacomercial;SVLeverantörensnamn ellervarumärke;FRnom du fournisseurou marque;CSnázev nebo obchodní značka výrobce;HRnaziv ili zaštitni znak proizvođača;MTisem il-forniturjewwi-marka kummerċjali tiegħu; RÓsenumireasau marcacomercialăa furnizorului;ELΟνομακατασκευαστήηεμπορικήεπωνυμία;
Model identifier	**DPH4840BT-01**		ITmodello; BGидентификаторнамодела;FImalli ; LVjegādātāja modeļa identifikators;PTIdentificadorde modelo; SVLeverantörensmodellbeteckning; FRmodèle; CSmodel; HRmodel; MTI-identifikatur tal-mudell tal-fornitur;ROidentificatorul de model al furnizorului;ELΜοντέλο;
AnnualEnergyConsumption- AEChood	**29**	kWh/a	ITIndice di efficienza energetica;BGГодишнатаконсумацияенергия;Fienergiatehokkuusindeksi;LVenergopatēriņšgadā; PTconsumo anual de energia;SVDenårligaenergiförbrukningen;FRconsommation d'énergieannuelle; CSindex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI- konsum annwali-enerġija;ROconsumul anual de energie;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης;
EnergyEfficiencyClass	**A++**		ITclasse di efficienza energetica;BGкласпо енергийнаефективност;Fienergiatehokkuusluokka;LVenergoefektivitātesklase; PTclasse de eficiência energética;SVEnergieffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité énergétique;CSTřídaenergetickéúčinnosti; HRklasa energetskeučinkovitosti; MTI- klassital-effiċjenzaenerġetika;ROclasa de eficienă energetică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	**37.8**	%	ITefficienza fluidodinamica; BGаеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuus; LVhidrodinamiskāefektivitāte ; PTeficiência da dinâmica dos fluidos; SVflödestekniskeffektivitet; FRefficacité fluidodynamique ; CSúčinnédynamickéúčinnosti; HRučinkovitost dinamike fluida; MTI-effiċjenza fluwidodinamika;ROeficiena fluido- dinamică; ELΔυναμικήρευστοδυναμικήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiencyclass	**A**		ITclasse di efficienza fluidodinamica; BGкласпо аеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuusluokka; LVhidrodinamiskāsefektivitātes klase; PTclasse de eficiência dinâmica dos fluidos; SVflödestekniskklass; FRclasse d'efficacité fluidodynamique du modèle; CSTřídaflužní dynamické účinnosti; HRklasa učinkovitosti dinamike fluida; MTI-klassital-effiċjenzafluwidodinamika;ROclasa de eficienă fluido-dinamică;ELΚατηγορίαρευστοδυναμικήςαπόδοσης
Light Efficiency- LEhood	**N.A.**	lux/W	ITefficienza luminosa; BGефективносттанасветяване;Fivalotehо; LVgaismasjauma efektivitāte; PTeficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitet;FRefficacité lumineuse; CSsvětelná účinnost; HRučinkovitost svjetla; MTI-effiċjenzatal-dawl;ROeficiena iluminăr;ELΦωτεινήαπόδοση
Lighting EfficiencyClass	**N.A.**	lux	ITclasse di efficienza luminosa; BGкласпо ефективносттанасветяване;Fivalotehokkoka; LVgaismasjauma efektivitātes klase; PTclasse de eficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité lumineuse du modèle; CSTřídasvětelné účinnosti; HRklasa učinkovitosti svjetla; MTI-klassital-effiċjenzatal-dawl;ROclasa de eficienă a iluminării;ELΚατηγορίαφωτεινήςαπόδοσης
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	**75.6**	%	ITefficienza di filtraggiodi grassi;BGефективностнаспиранетомазнини;Firasvansuodatustehokkuus;LVtauku filtrēšanasefektivitāte; PTeficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektivitet;FRefficacité de filtrationdes graisses; CSúčinnost filtrace tuků; HRučinkovitost filtriranja masnoća; MTI-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROeficiena de filtrare a grăsimilor; ELΑπόδοσηήχρησιμοποιούμενουλίπους
GreaseFilteringEfficiencyclass	**C**		ITclasse di efficienza del filtraggiodi grassi;BGкласът наефективносттанаспиранетомазнини;Firasvansuodatuksentehokkuusluokka; LVtauku filtrēšanasefektivitātes; PTclasse de eficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité de filtrationdes graisses du modèle; CSTřídaúčinnosti filtracetuků; HRklasa učinkovitosti filtriranjamasnoća; MTI-klassital-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROclasa de eficienă a filtrării grăsimilor; ELΚατηγορίαπόδοσηςτουφίλτραγιαλίπαηδικαιοσύνης
Minimum AirFlowin normaluse	**350**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza minima; BGдебитът при минималенстакторност нанормалноизползване;Flilmavirtausminimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumapie minimālā ātrumanormālātrežimā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade mínima; SVLuftflöde vid minimi undernormalbruk;FRdébit d'air à la vitesse minimale ; CSpůtokvzduchu přiminimálním výkonu; HRprotokzrakena minimalnoj snazi; MTI-flusstal-arjalil-veloċitàminima tal-apparat waqtiżu normali;ROdebitul de aer la turaţieminimă ; ELΡεύμαηχαμηλήςταχύτητας
Maximum AirFlowin normaluse	**500**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza massima; BGдебитът при максималнататорност нанормалноизползване;Flilmavirtausmaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumapie maksimālā ātrumanormālātrežimā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade máxima; SVLuftflöde vidmaximihastighet undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse maximale ; CSpůtokvzduchu přimaximálním výkonu; HRprotokzrakena maksimalnoj snazi; MTI-flusstal-arjalil-veloċitàmassima tal-apparat waqtiżu normali;ROdebitul de aer la turaţiemaximă; ELΡεύμαηχαμηλήςταχύτητας
AirFlowat intensive/boost setting	**680**	m^3/h	ITflusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BGдебит ипълномощията за интензивния форсаж при ръчна експлоатация;Flilmavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVgaisa plūsmas ātrumaintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTvalordo fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SVluftflöde vid intensiveller boostinställning ; FRle débit d'air en mode intensif ou «boost» ; CSpůtokvzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRprotokzraka u uvjetima intenzivnog korištenja ili pojačanja; MTI-flusstal-arjametal- apparatt ikun qed jitħaddem bl-użu tal-modalità intensiva; RObiletul de aer în modul intensiv sau accelerat; ELΡεύμαηχαμηλήςταχύτηταςσεσυνθήκεςεντάσεωςήαύξησης
A-weightedSoundPowerEmissionat minimum speed	**54**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata dell'A della emissioni di rumore alla potenza minima; BGмощностнаакустичнотоналягане,взависимостотнивото на звуковатамощност при минимална скорост;Flmelupäästöjen A-painotettualäänitehotaso minimiteholla; LVA-izsvērotāskaļuma līmeņa jaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normālārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima ; SVLuftburetakustiskt bullerförA-viktadeljudeffektutsläpp vid minimi undernormalbruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse minimale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přiminimálním výkonu; HRpondenirana zvučna snaga A razine buke na minimalnoj snazi; MTI-emissjonijietkustiċi tal-ġewwata' ħoss fil-arja ippeżati għall-frekwenza A għal-veloċità minima; ROputereaacustică ponderată A a emisiilorsonore transmise prin aer la turaţia minimă disponibilă; EL ΣταθμισμένηπρισματικήσχέσηΑτων εκπομπώνθορύβουστην ελάχιστηταχύτητα.
A-weightedSoundPowerEmissionat maximum speed	**58**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata dell'A della emissioni di rumore alla potenza massima; BGмощностнаакустичнотоналягане,взависимостотнивото на звуковатамощност при максимална скорост;Flmelupäästöjen A-painotettualäänitehotaso maksimiteholla; LVA-izsvērotāskaļuma līmeņa jaudas emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normālārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima ; SVLuftburetakustiskt bullerförA-viktadeljudeffektutsläpp vid maximihastighet undernormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse maximale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přimaximálním výkonu; HRpondenirana zvučna snaga A razine buke na maksimalnoj snazi; MTI-emissjonijietkustiċi tal-ġewwata' ħoss fil-arja ippeżati għall-frekwenza A għal-veloċità massima; ROputereaacustică ponderată A a emisiilorsonore transmise prin aer la turaţia maximă disponibilă; EL ΣταθμισμένηπρισματικήσχέσηΑτων εκπομπώνθορύβουστην μέγιστηταχύτητα.
A-weightedSoundPowerEmissionat intensive orboost speed	**64**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata dell'A della emissioni di rumore in condizioni di uso intenso o boost; BGмощностнаакустичнотоналягане,взависимостотнивото на звуковатамощност при интензивния форсаж;Flmelupäästöjen A-painotettualäänitehotaso intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVA-izsvārotāskaļuma līmeņa jaudas emisijas gaisā intensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost; SVluftburetakustiskt bullerförA-viktadeljudeffektutsläpp vid intensiv-ellerboostinställning ; FRles émissions acoustiques de l'air pondérée à la valeur A n mode intensif ou «boost» ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRpondenirana zvučna snaga A razine buke u uvjetima intenzivnog korištenja ili pojačanja; MTI-emissjonijietkustiċi tal-ġewwata' ħoss fil-arja ippeżati għall-frekwenza A meta l-apparat ikun qed jitħaddem bl-użu tal-modalità intensiva ; ROputereaacustică ponderată A a emisiilorsonore transmise prin modul intensiv sau accelerat; EL ΣταθμισμένηπρισματικήσχέσηΑτων εκπομπώνθορύβουστην ανθηκτική ή τονική επιτάχυνση ή στην ταχύτητα υπερφόρτωσης
Powerconsumption off mode - Po	**0.00**	W	ITconsumo di energiain modo spento; BGконсумацияенамощноств режим„изключен“;Fienergiankulutussammutetuna; LVjaudas patēriņšiegādāts režīmā;PTconsumo de energiano modo de desativação; SVeffektförbrukningen i frånläge;FRla consommation d'énergieen mode «arrêt», CSspotřeba energieve vypnutém režimu;HRpotrošnjeenergijeu načinu isključen; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalità fil; ROconsumul de puterein modul oprit;ELΚατανάλωσηρεύματοςστηνκατάσταση«κατάσβεση»
Powerconsumption in standby mode - Ps	**0.49**	W	ITconsumo di energiain modo standby ; BGконсумацияенамощноств режим„готовност“;Fienergiankulutusstandby-tilassa; LVjaudas patēriņšiegādātsnes režīmā;PTconsumo de energiano modo de espera; SVeffektförbrukningeni standby-läge;FRla consommation d'énergieen mode «veille», CSspotřebaenergiev pohotovostním režimu; HRpotrošnjeenergijeu stanju mirovanja; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalità fis-stennija;ROconsumul de puterein modul standby ; ELΚατανάλωσηρεύματοςστηνκατάσταση«αναμονή»

AdditionalProductInformationcompliantto commissionregulation(EU)No66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Timeincreasefactor	f	**0.6**		ITFattoredi incrementonel tempo; BGКоефициентнаувеличениевремето;FIAjankorotuskerroin;LVLaika palielinājuma koeficients; PTFatorde aumento de tempo; SVFaktorpovečanja tasa; FRFacteurd'accroissementdans le temps; CSKoeficientz výšení času; HRFaktorpovećanja vremena;MT Fattur tal żieda fl-ħin;ROFactorde creterein timp; ELΠαράγονταςαύξησηςστονχρόνο
EnergyEfficiencyIndex	EEIhood	**32.9**		ITIndice di efficienza energetica;BGИндекснаенергийнаефективност;FIEnergiatehokkuusindeksi;LVEnergoefektivitātesindekss; PTIndice de eficiência energética;SVIndeks energijskeučinkovitosti; FRIndice d'efficacité énergétique;CSIndex energetickéúčinnosti; HRIndeks energetskeučinkovitosti; MTI-indiċi tal-effiċjenzaenerġetika;ROIndice de eficienă energetică;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης
Measured airflowrateat best efficiency point	QBEP	**344.9**	m^3/h	ITPortata d'ariamisurata al punto di massima efficienza ; BGДебит ,измерена точкана най-високоефек- тивност;FIMitattu ilmavirtaperhaarihyötysuhteen pis-teessä; LVgaisa plūsma, mērītapozīmijā ar darbaprātā ; PTDébitode arnedido no ponto de maioreficiência ; SVizmerjenaresotpria pretoka zrakana točki največje učinkovitosti; FRDébitd'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýprůtok vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti ; HRIzmjerenatok zrakapri točki najveće stupnja iskorištenja; MTI-rata tal-flussat-arjamiekla fil-punt tal-effiċjenza massimu; ROFluxulnominal de a măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠορογήτηςμετρημένηςαεροπαροχήςστοσημείομεγίστηςαπόδοσης
Measured airpressureat best efficiency point	PBEP	**523**	Pa	ITPressionedell'ariamisurata al punto di mas-simaefficienza ; BGНаемнарежим,измерено точкана най-високоефективност; FIMitattu ilmanpaine parhaimmillysuhteen pistessä ; LVGaisa spiediens, mērītapozīmijā darbapunktā ; PTPressãode armedida no ponto de maioreficiência ; SVtrycken i zrakvid ka-no točki največje učin-kovitosti;FRPressiond'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýtlak vzduchu v bodě nejvyšší účin-nosti; HRIzmjerentlak zrakapri točki najveće stupnja iskorištenja; MTI-pressjonital-arjamiekla fl-punttal-effiċjenzamassima; ROPresiunea aerului măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠίεσηατμοσφαίρας μετρημένηστο μέγιστοσημείοαπόδοσης
Maximum airflow	Qmax	**680**	m^3/h	ITFlusso d'ariamassimo; BGМаксималендебит;FIIsoinilmavirta;LVGaisa maksimālā plūsma; PTDébitode arnmáximo; SVNaivejhastighetsluft;FRDébitd'airmaximal; CSMaximální průtokvzduchu; HRNajvećidopušteni protokzraka;MTI-fluss massimu tal-arja;ROFluxulmaxim de aer;ELΜέγιστηροήαέρα
Measured electricpowerinput at best efficiency point	WBEP	**132.5**	W	ITPotenzaelettrica assorbita al punto di mas-simaefficienza ; BGВходяванетрическа мощностна точката на най-високоефективност; FIMitattu sähkön ottoteho parhaanhyötysuh-teenpisteessä ; LVElektriskāenerģijas jauda, mērītapozīmijāpēc darbapunktā ; PTPotência eléctrica medida no ponto de maior eficiência ; SVmerjenavärdna elektriskmoc na točki največje učinkovitosti; FRPuissanceélectrique à l'entréemesurée au point de rendementmaximal ; CSNaměřenýelektrický příkonv bodě nejvyšší účinnosti ; HRIzmjerenaulazna električnasnaga pri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-konttributtal-enerġjaelettrikmkejjel fl-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPuterea electrică de intrare măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΗλεκτρικήισχύς που απορροφάται στο σημείο της μέγιστης απόδοσης
Nominalpowerof the lighting system	WL	**0.0**	W	ITPotenzanominale del sistema di illuminazio-ne;BGНоминалнамощностна осветителната система;FIValaistusjärjestelmännimiteho; LVApgaismas sistēmas nominālā jauda; PTPotência nominal do sistema de iluminação; SVNaivärmot sistema av de utrustningen; FRdéclarée;CSJmenovitý příkonosvětlovacího systému; HRNominalnasnaga sustava za osvjetljavanje; MTI-qawwamominal tas-sistemat-tad-dawl; ROPuterea nominală a sistemului de iluminat; ELΟνομαστικήισχύς του συστήματος φωτισμού
Averageillumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	**0**	lux	ITIlluminamento medio del sistema di illumi-nazionesulla superficiedi cottura; BGСредноосветяванетонастъпалотонагряване;FIValaistusjärjestelmänkeskimääräinenvalais-tusvoimakkuuskeittopinnella ; LVApgaismassistēmas nodrošinātais vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas;PTIluminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura; SVPovprečnaosvetljenost kuhalne površine;kjo zagotavljasistem za osvetljevanje; FRÉclairementmoyen du système d'éclairagesur la surfacede cuisson ; CSPrůměrné osvětlení varnéhopovrchuvečinou vestavnýmsystémem; HRProsječnoosvjetljenje sustava za osvjetljavanjenakuhanje ; MTI-illuminazzjonimedja tas-sistemattal-tisfija fl-wiċċ ħat-tisjir; ROIluminareamedie a sistemului de iluminat pe suprafaţade gătit ; ELΜέσοςφωτισμόςτουσυστήματος φωτισμούστηνεπιφάνειαμαγειρέματος

DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA WE FRANCJI

Aby uzyskać więcej informacji na temat naszych produktów lub skontaktować się z naszą firmą, można:

> odwiedzić naszą witrynę internetową:
www.dedietrich-electromenager.com

> napisać do nas na następujący adres pocztowy:

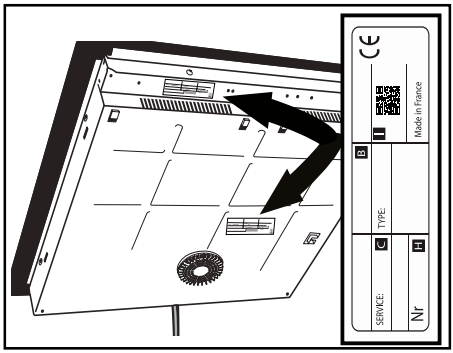
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

CZĘŚCI GENUALNE

Podczas serwisowania należy poprosić o stosowanie wyłącznie oryginalnych certyfikowanych części zamiennyc.

SERWIS NAPRAWCZY WE FRANCJI

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



B: Odniesienie handlowe
C: Odniesienie do usługi
H: Numer seryjny
I: Kod QR

PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE

Acaba de adquirir um produto De Dietrich. Esta escolha revela a sua exigência e bom gosto pela arte de viver à francesa.
Com um legado de mais de 300 anos de conhecimento prático, as criações De Dietrich encarnam a fusão do design, autenticidade e tecnologia ao serviço da arte culinária. Os nossos aparelhos são fabricados com materiais nobres e oferecem uma qualidade de acabamentos irrepreensível.
Temos a certeza de que esta confeção de alta qualidade permitirá aos amantes da cozinha expressar todos os seus talentos.
O serviço de apoio ao consumidor De Dietrich está à sua disposição para responder a todas as questões e sugestões para melhor satisfazer as suas exigências.
Ficamos honrados por sermos os seus novos parceiros na cozinha e agradecemos a sua confiança.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Com os seus fabricos em França, Orléans e Vendôme, a De Dietrich cultiva uma busca constante de excelência, perpetuando o conhecimento prático de exceção na conceção de produtos com acabamentos perfeitos. Vários dos nossos eletrodomésticos estão certificados pelo rótulo Origine France Garantie, um reconhecimento que atesta o seu fabrico em França.
Este rótulo assegura não só a qualidade e a durabilidade dos aparelhos, mas também garante o seu rastreio, oferecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ÍNDICE

PT

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES 4

MEIO AMBIENTE 7

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE 7

Conselho de economia de energia 7

INSTALAÇÃO 8

REMOÇÃO DA EMBALAGEM 8

Encastramento em móvel 9

Ligação elétrica 10

APRESENTAÇÃO DO APARELHO 16

PAINEL 16

UTILIZAÇÃO DO APARELHO 18

Gestão dos parâmetros 18

SELEÇÃO DO RECIPIENTE 18

SELEÇÃO DE FOCO 19

LIGAR-DESLIGAR 20

AJUSTE DA POTÊNCIA 20

Acesso direto 21

CONFIGURAÇÃO DO TEMPORIZADOR 22

BLOQUEIO DOS COMANDOS (segurança para crianças) 22

FUNÇÃO DE COZEDURA 23

Função “Boil” 28

Função “Grill” 28

Função “Blanchir” 28

SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES 31

MANUTENÇÃO 33

Conservação da placa 33

Conservação da EXAUSTOR 33

ÍNDICE

PT

ANOMALIAS E SOLUÇÕES 34
Durante a colocação em serviço 34
Quando a placa é ligada 34
Durante a utilização 34
PLACA DE CONCEÇÃO ECOLÓGICA 36
SERVIÇO PÓS-VENDA 37

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.
Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

O seu aparelho está em conformidade com as diretivas e regulamentações europeias às quais está sujeito.
Este aparelho pode ser utilizado por crianças de pelo menos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou pessoas sem experiência e conhecimento, se tiverem sido corretamente supervisionadas ou informadas ou formadas na utilização do aparelho em toda a segurança e que compreendam os riscos resultantes.
As crianças não devem brincar com o aparelho.
A limpeza e a conservação pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.
A sua placa de cozinha possui um dispositivo de segurança para crianças, que bloqueia a sua utilização à paragem ou durante a cozedura (ver o capítulo: utilização da segurança crianças).

O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Devem ser tomadas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície, pois podem ficar quentes.

ATENÇÃO: a cozedura deve ser supervisionada. Uma cozedura curta necessita de um supervisionamento contínuo.
Risco de incêndio: não armazenar objetos sobre as zonas de cozedura.
Uma cozedura com óleo ou outra matéria gorda efetuada sobre uma placa e sem supervisão pode ser perigosa e dar lugar a um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; deve cortar a alimentação do aparelho antes de cobrir a chama com, por exemplo, uma tampa ou uma cobertura anti-incêndio.

Se a superfície estiver fissurada, desconectar o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.
Não utilize a sua placa de cozinha antes de ter substituído a parte superior em vidro.
Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte multipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa. A vossa placa de cozedura serve para funcionar sob uma frequência de 50 Hz ou 60 Hz (50 Hz / 60 Hz), sem nenhuma intervenção particular da sua parte.
O aparelho deve ser ligado com um cabo de alimentação normalizado em que o número de condutores depende do tipo de ligação desejado (ver o capítulo sobre a instalação)
Se o cabo de alimentação elétrica estiver deteriorado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço Pós-Venda ou por pessoas de qualificação similar, para evitar um perigo.
Certifique-se de que o cabo de alimentação de qualquer aparelho elétrico, ligado à proximidade da placa de cozinha, não está em contato com as zonas de cozedura.

⚠ **ADVERTÊNCIA** : Para que não haja interferências entre a sua placa de cozinha e um estimulador cardíaco, é preciso que este tenha sido concebido em conformidade com a regulamentação aplicável. Informe-se junto do seu fabricante ou do seu médico.
Utilize unicamente proteções de placas concebidas pelo fabricante do aparelho de cozedura, referenciadas no aviso de utilização como tendo sido adaptadas ou incorporadas no aparelho. A utilização de proteções não apropriadas pode provocar acidentes.
Evite impactos com os recipientes, a superfície de vidro vitrocerâmico é muito resistente, mas não é no entanto inquebrável.
Não colocar uma tampa quente em contacto direto com a sua placa de cozinha. Um efeito de "ventosa" poderia deteriorar a superfície vitrocerâmica. Evite as fricções de recipientes que podem com o tempo provocar uma degradação da decoração da superfície vitrocerâmica.
Para a cozedura, nunca utilize folhas de papel de alumínio. Nunca coloque produtos embalados com alumínio, ou em bandejas de alu-

mínio, sobre a sua placa de cozedura. O alumínio fundiria e deterioraria definitivamente o seu aparelho de cozedura.
Não guarde no móvel situado sob a sua placa de cozedura os seus produtos de limpeza ou produtos inflamáveis.
Nunca utilize limpadores a vapor para a conservação da sua placa.
Este aparelho não se destina a ser posto em funcionamento através de um dispositivo de temporização externo ou de um sistema de comando à distância separado.
Após a utilização, interromper o funcionamento da placa de cozedura através do dispositivo de comando e não contar com o sensor de tachos.

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Este símbolo indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico. O seu aparelho contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados devem ser colocados num ponto de recolha apropriado. Informe-se junto do seu revendedor ou de serviços técnicos da sua cidade para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais perto do seu domicílio. A reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.
Alguns materiais de embalamento deste aparelho são também recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores previstos para o efeito. Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

Conselho de economia de energia

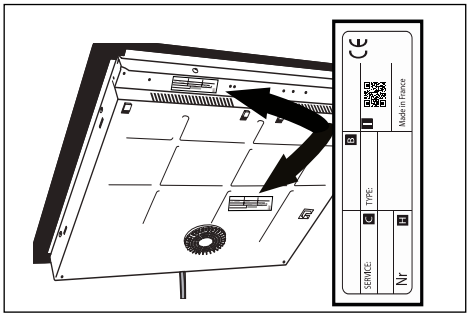
Cozinhar com uma tampa bem ajustada economiza energia. Se utilizar uma tampa de vidro, poderá controlar perfeitamente a cozedura.

• 1 INSTALAÇÃO

REMOÇÃO DA EMBALAGEM

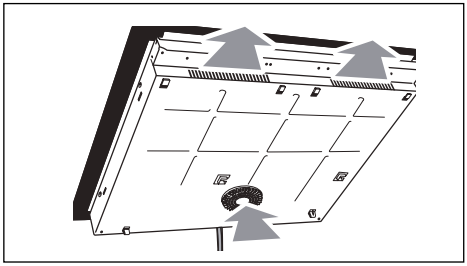
Retire todos os elementos de proteção da placa de cozedura.
Verifique e respeite as características do aparelho constantes na placa de identificação. Queira anotar nos quadros abaixo as referências de serviço e tipo de norma que figuram nesta placa, para uma futura utilização.

Serviço:	Tipo:

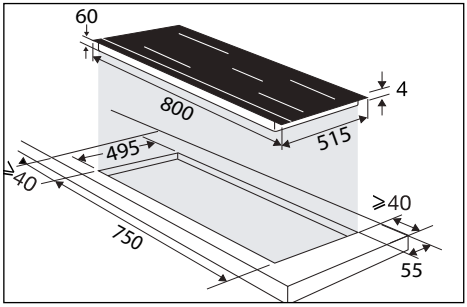


Encastramento em móvel

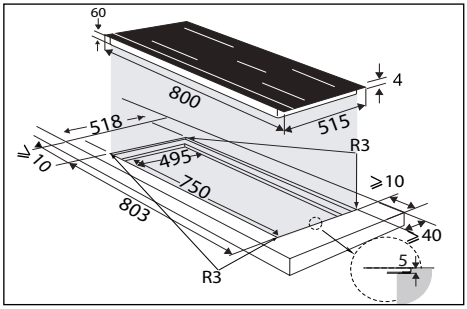
Verifique se as entradas e saídas de ar estão desobstruídas. Tenha em conta as indicações relativas às dimensões (em milímetros) do móvel destinado a receber a placa de cozinha.
A placa requer um encastramento particular. Na verdade, não é uma placa de cozedura clássica. Deve lembrar-se de que o motor do sistema de aspiração deverá estar no local adequado. Isto implica a previsão de um móvel à medida por baixo. Geralmente, colocamos um elemento com duas gavetas e armário para tachos por baixo da placa de cozedura. No presente caso, a gaveta superior será bloqueada. Além disso, a profundidade do móvel deverá ser reduzida. Assim, nunca poderá ter um forno por baixo deste tipo de aparelho. Mas este é um ponto que o seu especialista em cozinhas saberá explicar em detalhe em função do modelo selecionado bem como em relação aos móveis disponíveis no catálogo.



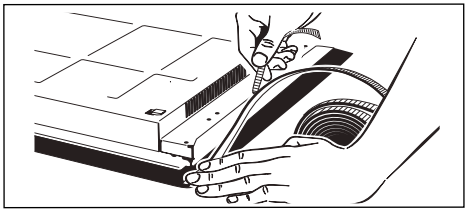
- Encastramento sobre o tampo (ver esquema)



- Encastramento nivelado com a superfície do tampo (ver esquema)



Cole a junta de estanqueidade no perímetro do vidro da placa de cozedura

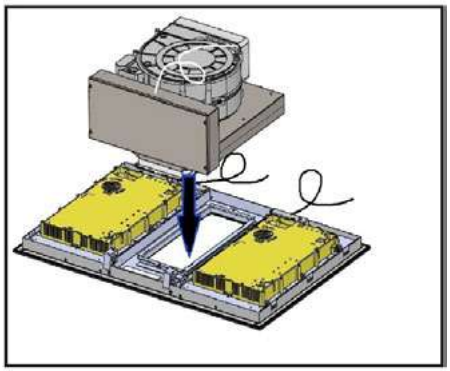


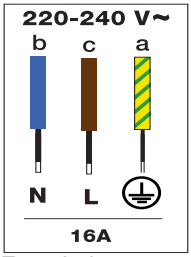
Ligação elétrica

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 ncorporado na canalização fixa.

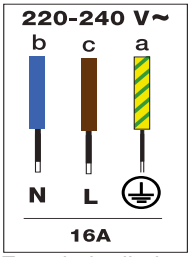
Identifique o tipo de cabo da sua placa de cozedura (conforme o modelo), conforme o número de fios e cores.

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.

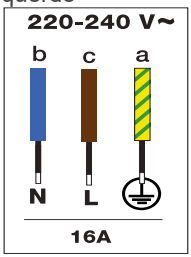




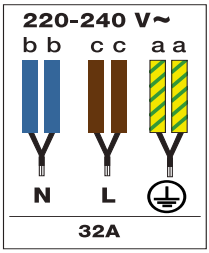
Zona lado esquerdo



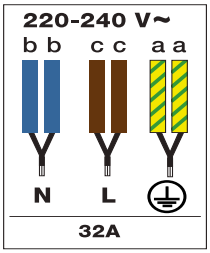
Zona lado direito



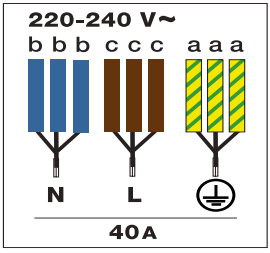
Exaustor



Conjunto zonas direita e esquerda

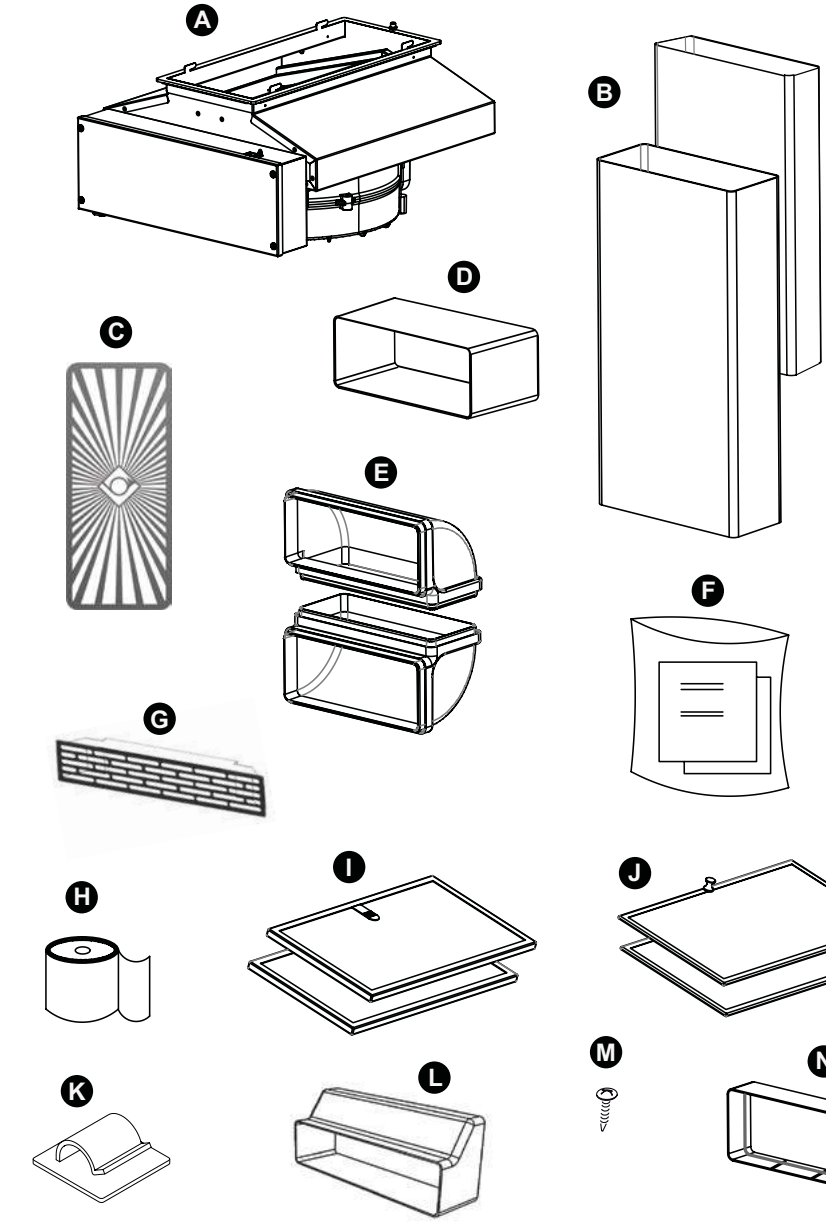


Conjunto 1 zona + exaustor



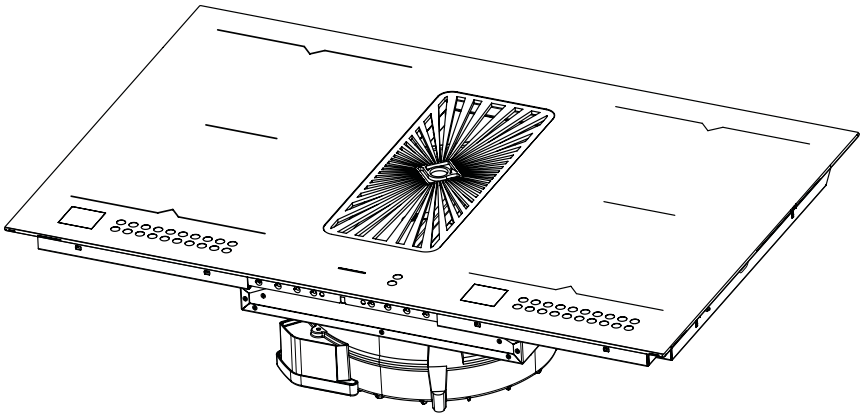
Conjunto zonas direita, esquerda + exaustor

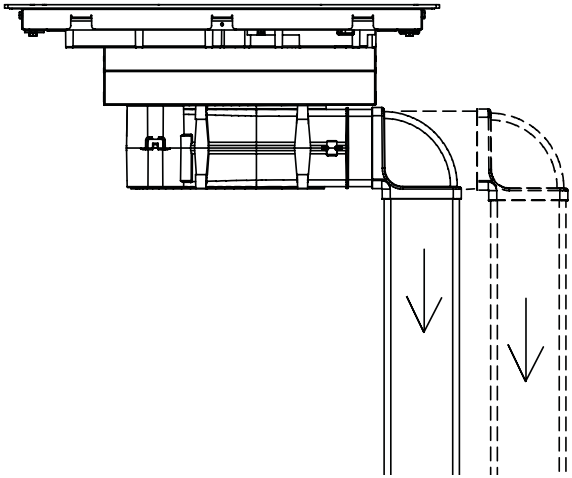
Acessórios para exaustor



Identificação

A - Motor
B - Canalização
C - Grelha metálica
D - Adaptador
E - Cotovelos
F - Guia de utilização
G - Grelha de evacuação
H - Adesivo
I - Filtros de carbono
J - Filtro de gordura
K - Clipes adesivos
L - Válvula antirretorno
M - Parafuso de fixação do motor
N - Junção

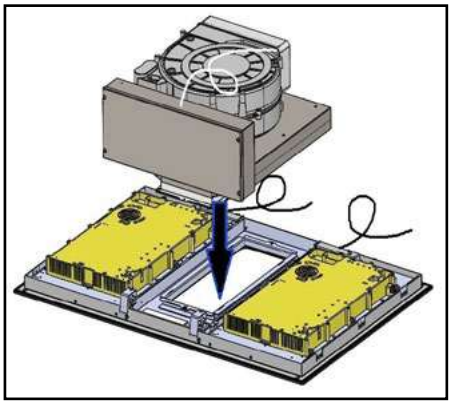




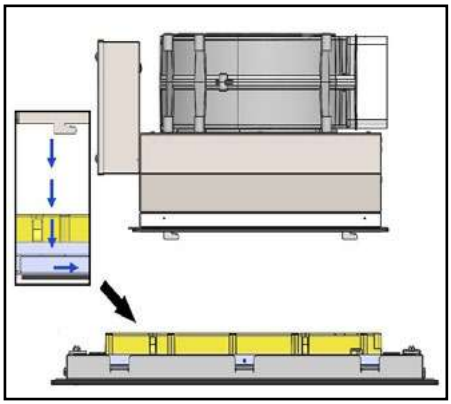
Antes de qualquer operação de instalação, garanta que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.

Operações técnicas

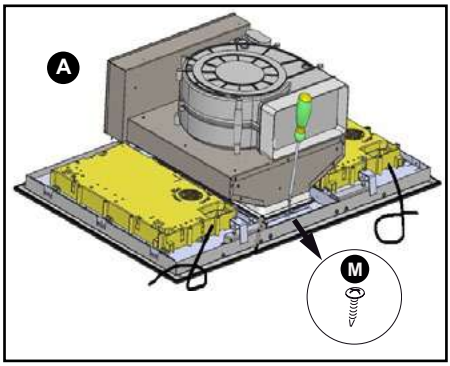
Coloque a placa de cozedura virada ao contrário sobre uma superfície adequada, preservando o vidro de todas as faixas. Retire o exaustor da embalagem e instale conforme indicado.



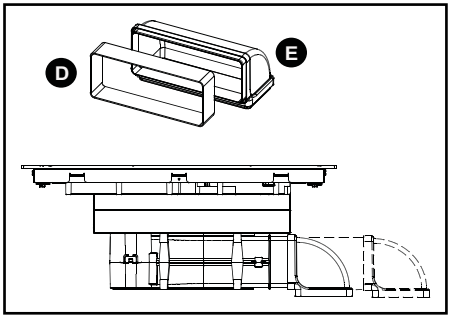
Os ganchos metálicos do exaustor de filtração devem ser inseridos nas ranhuras específicas, conforme indicado.



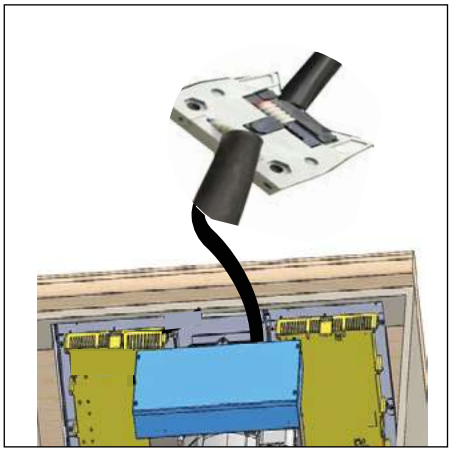
Depois de ter engatado o exaustor (A) à placa de cozedura, fixe com a ajuda do parafuso métrico (M) fornecido, utilizado conforme indicado.



Continue colocando o adaptador (D) e o cotovelo (E) .

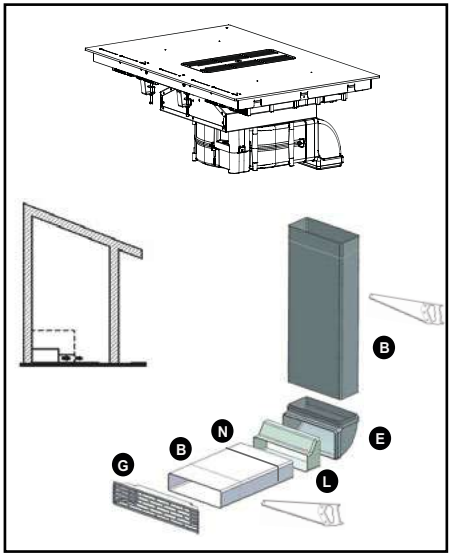


Os comandos situados sob o vidro da placa de cozedura têm um cabo, que deve ser ligado à caixa de comando..

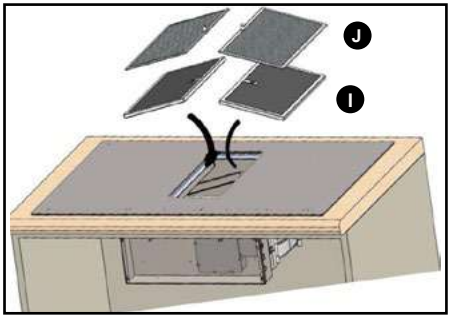


Encastre a placa com o exaustor integrado.

Em caso de funcionamento por reciclagem



A saída de ar do produto deve ser ligada à abertura do móvel para reciclar o ar evacuado na cozinha. São necessários filtros de carbono (I) nesta configuração. Devem ser instalados conforme indicado.

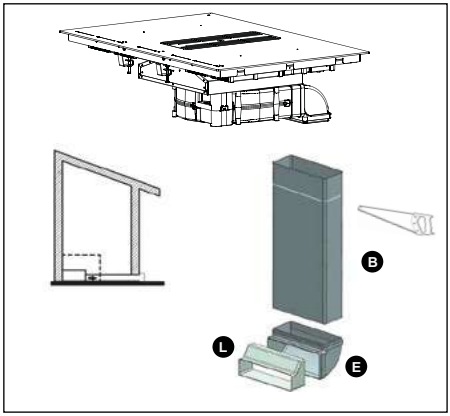


Os filtros de carbono (I) estão situados mesmo abaixo dos filtros de gordura (J) e devem ser instalados antes dos filtros de gordura. É fornecido um kit de canalização (B) com grelha (G) (na extremidade a instalar no móvel) com o produto.

Conselho

Utilize uma serra de metal para efetuar o corte das canalizações.

Em caso de funcionamento por evacuação

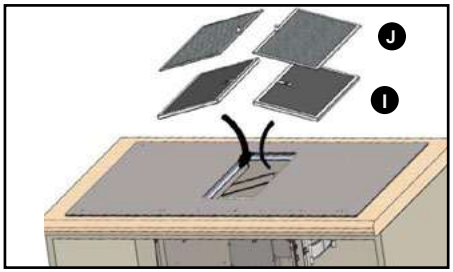


A saída de ar do produto deve ser ligada ao exterior da casa. A conduta a instalar entre a saída de ar do produto e o exterior da casa não é fornecida com o aparelho.
É imperativo montar a válvula antirretorno (L) fornecida.

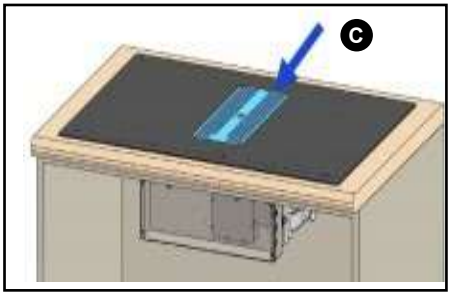
Conselho
Em caso de funcionamento com conduta, o número de cotovelos deve ser limitado, pois cada curva diminui a eficácia da canalização em um metro linear. Evite qualquer mudança brusca de direção na canalização.
A conduta ligada à saída de ar do ventilador deve ter uma secção constante de 220 x 90 mm. A conduta deve ser fabricada num material aprovado pela regulamentação em vigor. O desrespeito das instruções mencionadas acima pode levar a problemas no desempenho ou ruído, para os quais não será fornecida nenhuma garantia.
Aconselhamos colar condutas e cotovelos entre eles (salvo o adaptador (D) à saída do exaustor) ou utilizar o adesivo (H) fornecido para facilitar uma eventual intervenção pós-venda.
O produto vem equipado com condutas de secção de 220 x 90 mm.

Operações finais

Instale os filtros de gordura (J) nos suportes, deixando-os passar pela abertura central da placa de cozedura.

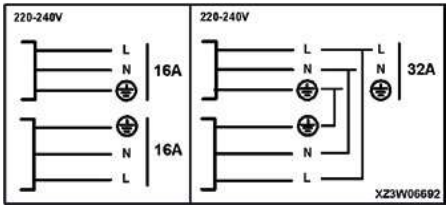


Para fechar a abertura central da placa de cozedura, coloque a grelha metálica (C) sobre a mesma, conforme indicado.



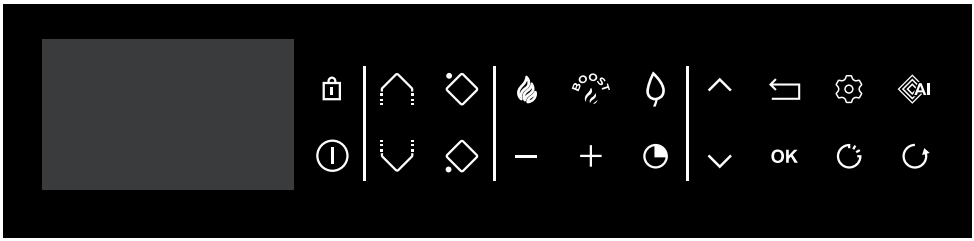
Ligações elétricas

A ligação do produto à alimentação elétrica deve ser efetuada respeitando as regulamentações internacionais e locais em vigor.
A interligação de todas as partes separadas deste aparelho pode ser efetuada por um técnico qualificado conforme as regras de ligação de cabos.
A ligação à alimentação elétrica deve ser feita por meio de uma ficha e pode também ser efetuada pelo utilizador final.
Junto encontrará os produtos dos clipes adesivos (K) para arrumar e ordenar os cabos ao longo das paredes do móvel.
Qualquer responsabilidade em caso de acidente causado por uma disposição incorreta da ligação à terra ou por uma disposição incorreta da mesma é rejeitada pelo presente.



• 2 APRESENTAÇÃO DO APARELHO

PAINEL



Léxico do teclado

On/Off

Bloqueio / “Clean Lock”

Horizone (conforme o modelo)

Escolha da zona de cozedura

Ajuste potência / tempo

Temporizador

Navegação (alto / baixo)

Voltar atrás

OK Validação / OK

Parâmetros

Acesso direto

Potência

Boost

Função

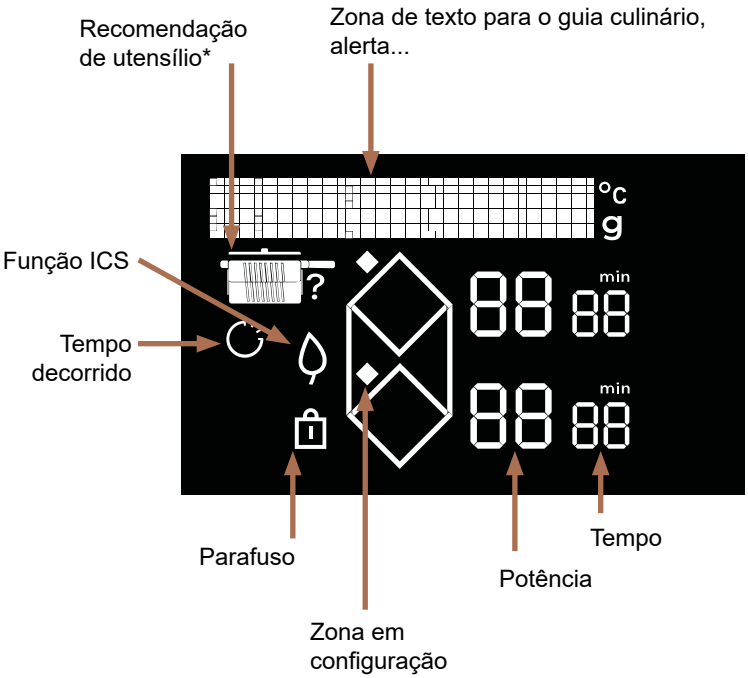
Função ICS

Função Elapsed Time

Assistente culinário

Função Recall

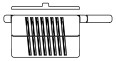
Léxico do visor

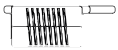


*** Recomendação de utensílios**

Frigideira

Frigideira com tampa


Tacho com tampa


Tacho

• 3 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Na primeira ligação da sua placa, pode personalizar diferentes funções.

GESTÃO DOS PARÂMETROS

Pressionar o botão para aceder aos parâmetros:

- **Idioma** (francês por predefinição)
- **Luminosidade** (5 níveis possíveis)
- **Manutenção** : No caso de um problema, tem acesso ao menu de Manutenção. Durante um contacto com o serviço pós-venda, os códigos de produto indicados no diagnóstico poderão ser pedidos. A opção de “Reiniciar” permite repor as definições do aparelho.

Os botões e permitem deslocar-se no menu.

Uma pressão no botão permite voltar atrás no menu sem modificações.

Uma pressão em **OK** permite validar a sua escolha.

Assegurar-se que a potência selecionada é adaptada aos fusíveis do quadro elétrico.

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 homogénea. Nunca colocar um recipiente vazio a aquecer sem vigilância.

Evite colocar os recipientes sobre o teclado de comando.

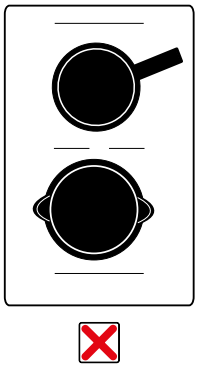
SELEÇÃO DE FOCO

Vários focos estão à sua disposição para posicionar os seus recipientes. Selecione o mais conveniente, em função do tamanho do recipiente.

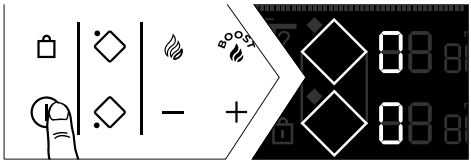
Se a base do recipiente for demasiado pequena, o indicador de potência começa a piscar e o foco não funciona, mesmo se o material do recipiente for indicado para indução. Assegure-se de nunca utilizar recipientes de um diâmetro inferior ao diâmetro do foco (ver tabela).

Diâmetro do foco (cm)	Potência máxima do foco (Watts)	Diâmetro do fundo do recipiente (cm)
Horizone	4800	18 - Oval - travessas para peixe
1/2 zona	2800	11 / -22

Na utilização simultânea de vários focos, a placa gere a repartição da potência para não ultrapassar a potência total da mesma. Quando usa a potência máxima (Boost) em vários focos ao mesmo tempo, deve privilegiar o melhor posicionamento dos recipientes e evitar as configurações em baixo.

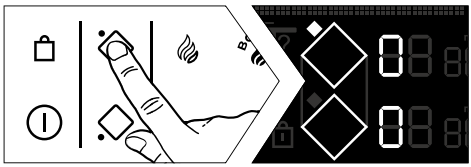


⏻ LIGAR-DESLIGAR

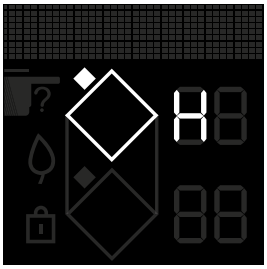


Prima o botão ⏻.
Aparece um “0” em cada foco disponível durante 8 segundos.
A placa de cozedura deteta automaticamente os recipientes.

Quando é detetado um recipiente, o “0” pisca com um ponto na zona detetada. Pode então escolher a potência desejada. Se não selecionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.
Se não for detetado nenhum recipiente, selecione o foco:



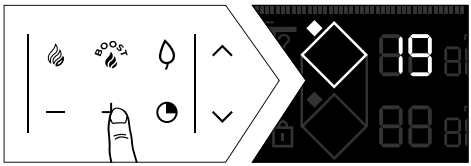
Desligamento de uma zona / placa



Efetue uma pressão longa no botão da zona ◇, soa um sinal sonoro longo e o visualizador apaga-se ou aparece o símbolo “H” (calor residual).
Pressione o botão ⏻ para desligar completamente a placa.

AJUSTE DA POTÊNCIA

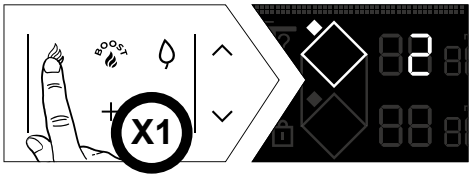
Pressione o botão + ou - para ajustar o nível de potência de 1 a 19.

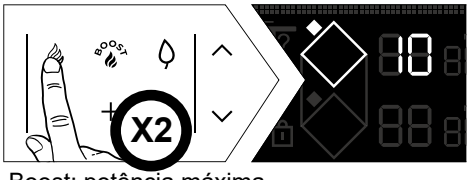


Durante a ligação pode passar diretamente para a potência máxima (exceto o Boost) pressionando o botão «-» da zona .

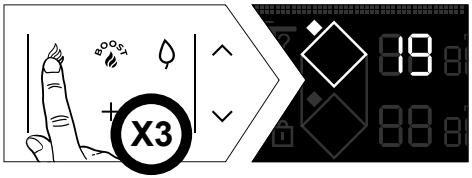
Acesso direto

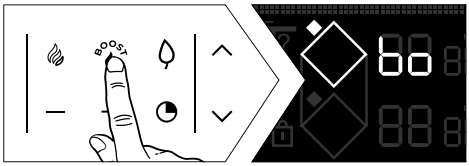
Há dois botões à sua disposição para aceder diretamente aos níveis de potência pré-estabelecidos:





Boost: potência máxima





O ajuste da potência e do temporizador efetua-se como para um foco normal.
Estes valores de potência são modificáveis, exceção feita para o BOOST.

Proceda da seguinte maneira:
A placa de cozedura deve ser desligada, o visor deve ser ligado:
- Visualização de dois losangos para aceder aos ajustes de acesso diretos

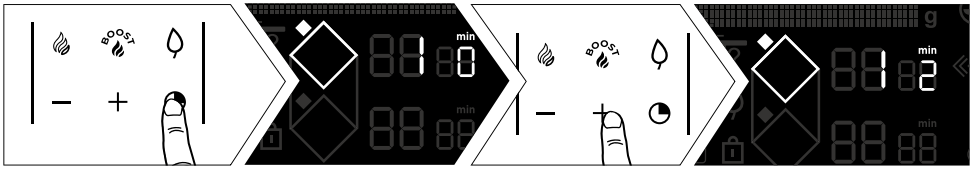
• Primeira etapa
- Selecione efetuando uma pressão longa aqui.
- Ajuste a nova potência entre 1 e 3 (para manter a quente) pressionando o botão + ou -.
- Um bip valida a sua ação.

• Segunda etapa
- Repetir o ajuste precedente
- Ajuste a nova potência entre 4 e 11 (para cozedura lenta) pressionando o botão + ou -.
- Um bip valida a sua ação.

• Terceira etapa
- Repetir o ajuste precedente
- Ajuste a nova potência entre 12 e 19 (para cozedura lenta) pressionando o botão + ou -.
- Um bip valida a sua ação.

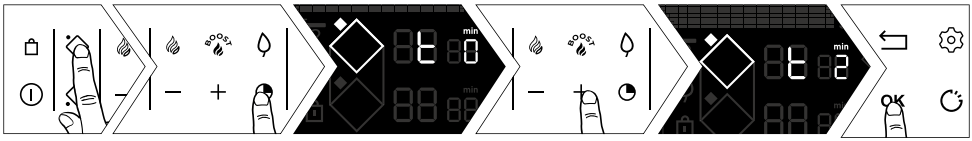
CONFIGURAÇÃO DO TEMPORIZADOR

Cada zona de cozedura possui um temporizador próprio. Este pode ser acionado se a respetiva zona de aquecimento estiver em funcionamento.
Para a ligar ou modificar, pressione o botão temporizador.



Para facilitar o ajuste do tempo demasiado longo, pode aceder diretamente às 8 horas pressionando desde o início o botão -.
Uma pressão em "-" reduz as horas em horas até às 2 horase depois, em 99 minutos.
O final da cozedura é indicado pelo aparecimento do número 0 e por um sinal sonoro. Para desligar, pressione qualquer botão de comando da zona de cozedura em causa. Por defeito, o bip para depois de alguns instantes. Para parar o temporizador durante a cozedura, pressione simultaneamente os botões + e -.

Temporizador independente
Esta função permite temporizar um evento sem iniciar a cozedura selecionando uma zona não utilizada.
Pode parar uma contagem decrescente em curso efetuando uma pressão longa no botão de seleção do foco.



BLOQUEIO DOS COMANDOS (segurança para crianças)

A sua placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando esta está parada ou em funcionamento (para preservar os seus ajustes). Por razões de segurança, só o botão "desligar" e os botões de seleção estão sempre ativos e autorizam a paragem da placa ou o corte de uma zona de aquecimento.

Bloqueio
Pressione o botão (cadeado), até que o símbolo de bloqueio apareça no visor e um sinal sonoro confirme a sua manobra.

Placa bloqueada em funcionamento

Ao premir os botões de potência ou do temporizador das zonas em funcionamento:
O símbolo começa a piscar.

Desbloqueio

Pressione o botão até que o símbolo de bloqueio desapareça do visor e um sinal sonoro confirme a 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

Soa um sinal sonoro e o símbolo pisca no visor.

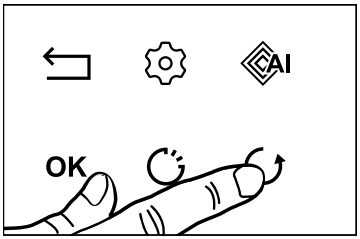
Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. Soa um sinal sonoro duplo. Pode parar o Clean Lock a qualquer momento efetuando uma pressão longa no botão.

FUNÇÃO DE COZEDURA

Função RECALL

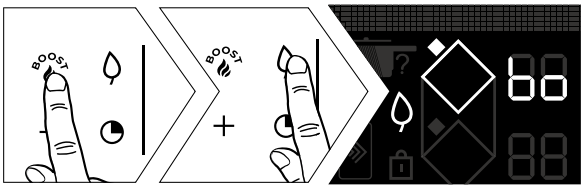
Esta função permite visualizar os últimos ajustes "potência e temporizador" de todos os focos apagados desde há menos de 3 minutos.
Para utilizar esta função, a placa deve estar desbloqueada.
Pressione o botão ligar/desligar e depois, faça uma pressão curta em

Quando a placa funcionar, a função permite de recuperar os ajustes de potência e temporizador do (ou dos) foco(s) apagado(s) há menos de 30 segundos.
A função Recall não funciona "após desligar a placa".



Função ICS (Intelligent Cooking System)

Esta função permite otimizar a escolha do foco em função do diâmetro dos recipientes usados. Proceda assim:
Coloque o recipiente sobre um foco (ex: Ø28 cm).
- Pressione o boost e depois, .

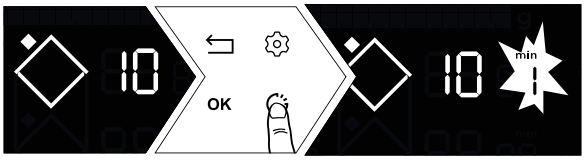


NOTA: A placa deve estar fria para utilizar esta função.

- o foco escolhido é o mais adaptado para o recipiente e desaparece para deixar aparecer os parâmetros de cozedura iniciais.
- o foco escolhido não é o mais adaptado ao recipiente, o visor indica então o foco mais adaptado e os ajustes são transferidos automaticamente a este

Função ELAPSED TIME

Esta função permite apresentar o tempo decorrido desde a última modificação de potência de um foco escolhido.
Para utilizar esta função, pressione o botão .
O tempo decorrido pisca no visor do temporizador do foco seleccionado.



Se quiser que a cozedura termine num tempo definido, pressione o botão e depois, em 5 segundos, pressione + no temporizador para incrementar o tempo de cozedura que quer obter. A apresentação do tempo decorrido fica fixa durante 3 segundos e depois a apresentação do tempo restante aparece. É emitido um som para confirmar a sua escolha. Esta função existe com ou sem a função do temporizador.

Nota: se aparecer um tempo no temporizador, aguarde 5 segundos para poder modificar o tempo de cozedura.
Passados esses 5 segundos, poderá modificar o tempo.

Função de assistente culinário
Sob esta função, são reagrupados: Receitas / Ferver / Grill / Blanchir.
A placa dispõe de um guia culinário que propõe uma seleção de receitas. Este modo de cozedura seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar.

A placa deve estar ligada, deve fazer uma pressão em AI para aceder às diferentes funções.

Durante a utilização da sua placa no modo Receita, recomendamos que utilize os utensílios recomendados a seguir. Em função da receita, o tipo de utensílio será recomendado no ecrã.

Sugerimos que escolha recipientes com fundo espesso e plano. Desta forma, o calor será bem repartido e a cozedura mais homogénea. Nunca colocar um recipiente vazio a aquecer sem vigilância.

Nunca colocar recipientes no ecrã de comando pois isto danifica o seu produto.

Seleção de receitas

Para obter resultados de cozedura ideais, convém utilizar recipientes inox para todas as receitas tirando a receita dos crepes e panquecas que foram otimizadas com um utensílio de fundo anexo.

Propomos uma seleção de alimentos para os quais a placa recomenda e programa automaticamente uma potência e uma duração de cozedura em função do tipo ou da quantidade desejada.

Receita	Família	Ingrediente	Acabamento (se necessário)
	Carnes	Vaca	Fino Médio Grosso
		Carne picada	Fresco Congelado
		Borrego	Costeletas
		Porco	Costeleta média Costeleta grossa
		Pato	Magrê Tiras
		Aves	Branco Coxa
	Frutos do mar	Lombo Posta Filete	
		Peixe inteiro	Pequeno Redondo Plano
		Canivetes	Escalfar Escalfar ECO*
		Camarões	Escalfar Escalfar ECO* Grelhar
		Mexilhões	
		Vieiras	
	Legumes	Tomate Curgete Beringela Pimento Cebola	
		Cogumelos	Cortados Inteiros
		Cozedura rápida de batatas	
		Espinafres	

Seleção de receitas

Receita	Família	Ingrediente	Acabamento (se necessário)
	Sobremesas	Chocolate derretido Crepes Panquecas Brioche/rabanada Caramelo	
	Ovos	No prato Omelete Mexidos Na concha Mal cozidos Cozidos Coalhar	
	Massa/arroz	Massa seca Massa fresca	Penne Penne ECO* Esparguete Esparguete ECO* Tagliatelle Tagliatelle ECO* Conchas Conchas ECO* Integrais
		Arroz	Branco Integral Venere

* As receitas ECO fazem referência à cozinha passiva, que permite poupar energia usando o calor residual. Graças à tampa, o calor fica concentrado no interior do tacho depois de desligar a placa, o que permite efetuar a cozedura durante um tempo predefinido pela função ECO.

Função “Boil”

A função permite ferver uma quantidade de água e de manter a sua ebulição sem derramar para cozinhar massas, por exemplo.
Posicione o recipiente sobre um foco.
Ajuste a quantidade de água desejada (de 0,5 a 6 litros) através dos botões ⌄ / ⌃.
A placa propõe o foco que estiver melhor adaptado.
Valide pressionando **OK**
A cozedura começa.
Soa um sinal sonoro quando a água atinge a ebulição e aparece uma mensagem no ecrã que pede para acrescentar os ingredientes. Quando isto for feito, pressione **OK** para validar. O tempo e a potência aparecem. Pode ajustá-los da forma mais conveniente para si. Um sinal sonoro é ouvido ao fim da cozedura.

NOTA : É importante que a temperatura da água esteja à temperatura ambiente no início da cozedura, pois isso influenciaria no resultado final.
Para esta função, não utilize o recipiente de ferro fundido, nem tampa. Também pode utilizar esta função para cozer qualquer alimento que requeira uma cozedura em água fervente.

Função “Grill”

Esta função permite utilizar o acessório grill De Dietrich na zona combinada para grelhar alimentos, evitando o excesso de cozimento e de gordura. O acessório grill não está incluído com a placa, está disponível no seu revendedor.

Função “Blanchir”

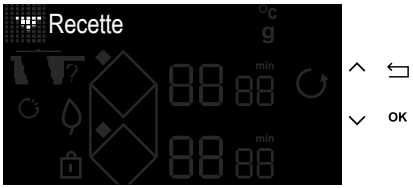
Esta técnica permite preparar os legumes na água a ferver durante alguns minutos e depois, mergulhá-los em água gelada para interromper a cozedura.
Isto permite conservar a cor viva dos legumes, mas também a sua tectura. Esta função permite preparar os legumes levando-os à ebulição 5 minutos no máximo.
Selecione a quantidade de água em que mergulha os legumes.
Posicione o recipiente com os ingredientes sobre um foco.

3 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Exemplo de receita de uma peça de carne de vaca:

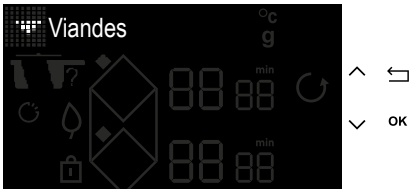
» Acender a placa ⏻

» Efetuar uma pressão em



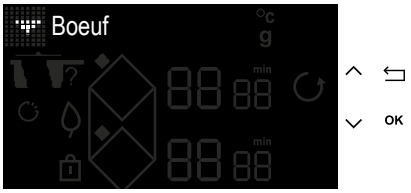
» Selecionar o menu “Receitas” com a ajuda dos botões ⌄ / ⌃

» Validar a escolha “Receitas” com a ajuda dos botões **OK**



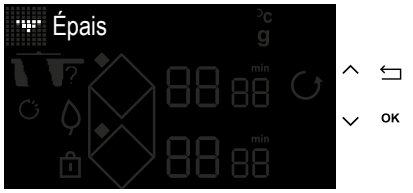
» Selecionar o menu “Carnes” com a ajuda dos botões ⌄ / ⌃

» Validar a escolha de “Carnes” com a ajuda dos botões **OK**



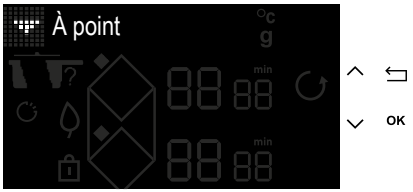
» Selecionar o menu “Carne de vaca” com a ajuda dos botões ⌄ / ⌃

» Validar a escolha “Carne de vaca” com a ajuda dos botões **OK**



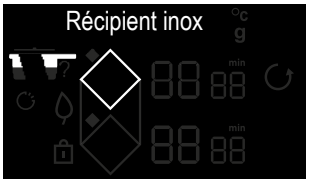
» Selecionar a espessura da peça de carne de vaca com a ajuda dos botões ⌄ / ⌃

» Validar a escolha da espessura com os botões **OK**

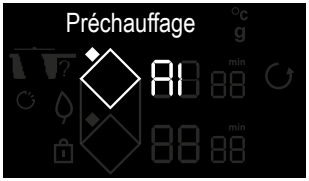


» Selecionar o acabamento da cozedura desejada com a ajuda dos botões ⌄ / ⌃

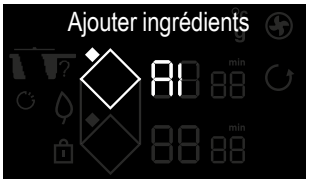
» Validar a escolha do acabamento com o botão **OK**.



»O visualizador da placa recomenda o recipiente que permita um resultado de cozedura ideal, bem como a zona adequada para efetuar a cozedura.
» Valide com a tecla **OK**.
» Pressione a tecla **ON / OFF**.

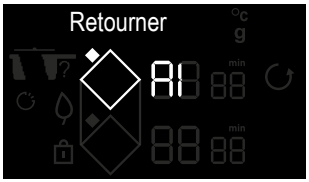


» Após a colocação do utensílio na zona, validar com o botão **OK**
» Inicia-se uma fase de pré-aquecimento em vazio.



» No fim do pré-aquecimento, o visor da placa convida a colocar a peça de carne de vaca.

» Depois de colocar o ingrediente, pressionar o botão **OK**
» O tempo de cozedura da primeira face da peça de carne começa a descontar.



» No fim do tempo, o visor convida a dar a volta à carne.
» Depois de dar a volta, pressione o botão **OK**
» Começa a segunda fase da cozedura.

» No fim da cozedura, a placa emite uma série de sinais sonoros..
» Uma pressão em ^ permite adicionar tempo à cozedura.

Nota: Antes do fim da cozedura, se “min” piscar, pode ajustar o tempo de cozedura pressionando ◔ e depois, em + ou -.

SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES

Calor residual

Após o uso intensivo, a zona de aquecimento que acabou de utilizar pode ficar quente durante alguns minutos.

Um "H" aparece durante este período.

Evite tocar nas zonas em questão.

Limitador de temperatura

Cada zona de aquecimento está equipada com um sensor de segurança que controla constantemente a temperatura do fundo do recipiente. Em caso de esquecimento de um recipiente vazio numa zona de aquecimento acesa, este sensor adapta automaticamente a potência da placa e limita assim qualquer risco de deterioração do recipiente ou da placa.

Proteção em caso de derrame

A paragem da placa pode ser desencadeada nos 3 casos seguintes:

- Derrame por cima dos botões de comando .
- Pano molhado colocado em cima dos botões.
- Objeto metálico colocado em cima dos botões de comando.

Retire o objeto ou limpe e seque os botões de comando e depois reinicie a cozedura.

Neste caso, o símbolo ➖ aparece acompanhado por um sinal sonoro.

Sistema “Auto-Stop”

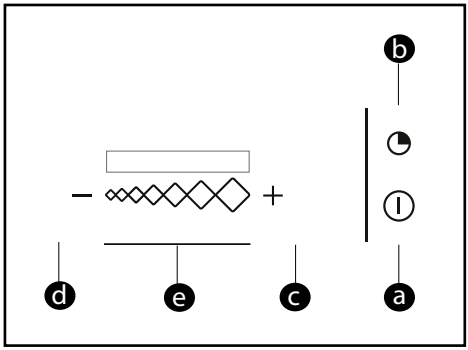
No caso de se esquecer de desligar um cozinhado, esta placa está equipada com uma função de segurança denominada “Auto-Stop” que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, após um tempo predefinido (compreendido entre 1 e 10 horas, consoante a potência utilizada).

Se esta segurança for ativada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização “AS” na zona de comando e um sinal sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Para o desativar, basta premir um botão qualquer dos comandos.

Sons semelhantes aos do mecanismo de um relógio podem se produzir. Estes ruídos intervêm somente quando a placa está em funcionamento e desaparecem ou diminuem em função da configuração de aquecimento. Silvos também podem aparecer segundo o modelo e a qualidade do seu recipiente. Os ruídos descritos são normais, fazem parte da tecnologia de indução e não indicam uma avaria.

Não recomendamos dispositivos de proteção da placa.

3 UTILIZAÇÃO DO APARELHO



Léxico do teclado

- **a = Ligação / Desligamento**
- **b = Temporizador**
- **c = Botão +**
- **d = Botão -**
- **e = Deslizar para modificar a velocidade Visualização LED**

Ligar

Pressione o botão de ligar/desligar ⏻. O exaustor arranca na velocidade 2. Uma nova pressão do botão Ligar/Desligar ⏻ permite desligar o exaustor, seja qual for o nível de potência.

Modificação da velocidade

Faça deslizar o dedo no deslizador para modificar a velocidade do ventilador. Os LEDs iluminam-se em função da velocidade do exaustor.

Retorno automático de velocidade:

Na velocidade máxima, o exaustor efetua um retorno automático à velocidade inferior depois de 9 minutos.

Temporizador

Pressione o botão ◔ do temporizador para manter a ventilação durante 10 minutos na velocidade selecionada.

Após 4 horas de funcionamento contínuo, ou depois de 4 horas sem ter feito uma ação com um botão, o exaustor desliga-se automaticamente.

Saturação dos filtros

Depois de 30 horas de funcionamento e quando todos os LEDs piscarem ao mesmo tempo, os filtros de gordura ficam saturados, e devem ser limpos ou trocados. Uma pressão longa do botão ◔ do temporizador permite desligar os LEDs e reiniciar o processo.

Conselho

Evite esfregar os recipientes na grade.

• 4 MANUTENÇÃO

CONSERVAÇÃO DA PLACA

Para sujidade ligeira, utilize um esfregão. Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar.
Para uma acumulação de sujidades recozidas, derrames com açúcar, plástico derretido, utilize uma esponja sanitária ou um raspador especial para vidro. Deve molhar bem a zona a limpar com água quente, utilizar um raspador especial para vidros para desbastar, acabar com um esfregão e secar.
Para auréolas e marcas de calcário, aplicar vinagre branco quente sobre a mancha, deixar agir e secar com um pano macio.
Para cores metálicas brilhantes e a conservação semanal, utilizar um produto especial para vidro vitrocerâmico. Aplicar o produto especial (que contenha silicone e tenha de preferência um efeito protetor) sobre o vidro vitrocerâmico.

Observação importante: não utilizar pó nem esponja abrasiva. Privilegie os cremes e as esponjas especiais para louça delicada.

CONSERVAÇÃO DA EXAUSTOR

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou de conservação, o aparelho deve ser sempre desligado da alimentação elétrica.
Se o cabo de alimentação sofrer danos, apenas pode ser substituído pelo serviço pós-venda ou por pessoal experiente.
Não tente modificar ou reparar o aparelho, pois isto pode representar um perigo grave. As operações de conservação ou reparação devem ser efetuadas por pessoal experiente.
Em caso de anomalia, o aparelho deve ser desligado da alimentação elétrica.
As operações de limpeza e conservação não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância.
Uma conservação precisa é a garantia de um bom funcionamento e de um bom desempenho do aparelho com o passar do tempo.
O filtro de gordura pode ser limpo à mão, ou na máquina de lavar a loiça.
A limpeza dos filtros é feita em função da utilização, mas pelo menos uma vez a cada dois meses.
A substituição dos filtros de carbono é feita em função da utilização, mas pelo menos uma vez a cada seis meses.
A parte inferior do suporte do filtro da grade está equipada com um tampão de drenagem para ajudar a drenar a água acumulada
Recomenda-se a limpeza do aparelho e da grelha com água tépida e sabonete suave. Os produtos abrasivos devem ser evitados.

• 5 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

DURANTE A COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

Constata que aparece uma indicação luminosa. Isto é normal. Desaparecerá depois
de 30 segundos.

A sua instalação dispara ou funciona apenas um lado da placa. A ligação da sua placa
está defeituosa. Verifique a sua conformidade
(ver o capítulo sobre a ligação).

A placa liberta um cheiro durante as primeiras cozeduras. O aparelho é novo. Faça aquecer cada zona durante uma meia hora com um tacho cheio de água.

QUANDO A PLACA É LIGADA

A placa não funciona e os indicadores luminosos do teclado estão apagados.
O aparelho não tem alimentação de energia. A alimentação ou ligação estão defeituosas. Inspecione os fusíveis e o disjuntor elétrico.

A placa não funciona e aparece outra mensagem. O circuito eletrónico funciona mal. **Contate o Serviço Pós-Venda.**

A placa não funciona, aparece a informação "bloqueio". Desative a segurança para
crianças.

Código de avaria F9 : tensão inferior a 170 V.

Código de avaria 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 emitem um ruído e a placa emite um "clique" durante a cozedura (ver
o conselho "Seguranças e recomendações"). É normal. Com certo tipos de recipientes, isto deve-se à passagem de energia da placa para o recipiente.

A ventilação continua a funcionar depois da paragem da sua placa.
É normal. Isto permite o arrefecimento da parte eletrónica.

No caso de avaria persistente.
Desligue a placa durante 1 minuto. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.

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

		Symbol	Value											Unit	FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σύμβολο EN: Symbol ES: Símbolo IT: Simbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol. FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμητική τιμή EN: Value ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värde. FR: Unité CS: Jednotka DA: Enhed DE: Einheit EL: Μονάδα EN: Unit ES: Unidad IT: Unità di misura NL: Eenheid PL: Jednostka PT: Unidade SK: Jednotka SV: Enhet.
Model identification			LHZ7Z52F	LHZ7Z56F											FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeteckning.
Rating plate															FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskilt DE: Typenschild EL: Πινακίδα στοιχείων EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **												FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** *FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcia SV: Induktion*
Total power			7400	7400										W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύς EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	4											FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών καιή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **												FR:Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massive kogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δι ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø												cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στο πλησιέστερο 5 mm EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø												cm	
	3	Ø												cm	
	4	Ø												cm	
	5	Ø												cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	40x23										cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlená na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στο πλησιέστερο 5 mm EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW	40x23	40x23										cm	
	8	LxW												cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	FR:Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na 1kilogram PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Whkg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Whkg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180	180										Whkg	FR:Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ProductFichecompliantto commissiondelegatedregulation(EU)No65/2014

9000106600

	Value	Unit	
Supplier'sname ortrademark	**DE DIETRICH**		ITIl nome o il marchiodel fornitore;BGИмеили търговскамаркадоставчика;FRLa marqueou le nomdu fournisseur;SVLeverantörensnamn ellervarumärke;FRNom du fournisseurou marque;CSNázev nebo obchodní značka výrobce;HRnaziv ili zaštitni znak proizvođača;MTIsem il-fornitur jew il-marka kummerċjali tiegħu; RONumeleoasau marcacomercială a furnizorului;ELΟνομασία ή εμπορικό σήμα του προμηθευτή;
Model identifier	**DPH4840BT-01**		ITmodello; BGидентификаторнамодела;FImalli ; LViegādātāja modeļa identifikators;PTIdentificadorde modelo; SVLeverantörensmodellbeteckning; FRModèle; CSmodel; HRmodel; MTI-identifikatur tal-mudell tal-fornitur;ROidentificatorul de model al furnizorului;ELΜοντέλο;
AnnualEnergyConsumption- AEChood	**29**	kWh/a	ITIndice di efficienza energetica;BGГодишнатаконсумативнаенергия;FIEnergiatehokkuusindeksi;LVenergopatēriņšgadā; PTconsumo anual de energia;SVDenårligaenergiförbrukningen;FRConsommation d'énergieannuelle; CSindex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI- konsum annwali-enerġija;ROconsumul anual de energie;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης;
EnergyEfficiencyClass	**A++**		ITclasse di efficienza energetica;BGкласпо енергийнаефективност;FIenergiatehokkuusluokka;LVenergoefektivitātesklase; PTclasse de eficiência energética;SVEnergieffektivitetsklass;FRClasse d'efficacité énergétique;CSTřídaenergetickéúčinnosti; HRklasa energetskeučinkovitosti; MTI- klassital-effiċjenzaenerġetika;ROclasa de eficienă energetică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	**37.8**	%	ITefficienza fluidodinamica; BGаеродинамичнаефективност;FInestedynaaminen tehokkuus; LVhidrodinamiskāefektivitāte ; PTeficiência da dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska effektiviteten; FRefficacité fluidodynamique ; CSúčinnédynamickéúčinnosti; HRučinkovitost dinamike fluida; MTI-effiċjenza fluwidodinamika;ROeficiena fluido-dinamică; ELΔυναμικήρευστοδυναμικήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiencyclass	**A**		ITclasse di efficienza fluidodinamica; BGклас от каеродинамичнаефективност;FInestedynaaminen tehokkuusluokka; LVhidrodinamiskāsefektivitātes klase; PTclasse de eficiência dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska klassen; FRclasse d'efficacité fluidodynamique du modèle; CSTřídaúčinnédynamickéúčinnosti; HRklasa učinkovitosti dinamike fluida; MTI-klassital-effiċjenza fluwidodinamika;ROclasa de eficienă fluido-dinamică;ELΚατηγορίαρευστοδυναμικήςαπόδοσης
Light Efficiency- LEhood	**N.A.**	lux/W	ITefficienza luminosa; BGефективносттанасветяване;FIvalotehokkuus; LVgaismasjaumas efektivitāte; PTeficiência de iluminação; SVBelysningseffektiviteten;FRefficacité lumineuse; CSsvětelná účinnost; HRučinkovitost svjetla; MTI-effiċjenzatal-dawl;ROeficiena iluminăr;ELΦωτεινήαπόδοση
Lighting EfficiencyClass	**N.A.**	lux	ITclasse di efficienza luminosa; BGклас от енергийнаефективност;FIvalotehokkuusluokka; LVgaismasjaumas efektivitātes klase; PTclasse de eficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitetsklass;FRClasse d'efficacité lumineuse du modèle; CSTřídasvětelné účinnosti; HRklasa učinkovitosti svjetla; MTI-klassital-effiċjenzatal-dawl;ROclasa de eficienă a iluminării;ELΚατηγορίαφωτεινήςαπόδοσης
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	**75.6**	%	ITefficienza di filtraggiodelle grassi;BGефективностнафилтриранемазнини;FIrasvansuodatustehokkuus;LVtauku filtrēšanasefektivitāte; PTeficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektiviteten;FRefficacité de filtrationdes graisses;CSúčinnost filtrace tuků; HRučinkovitost filtriranja masnoća; MTI-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassi;ROeficiena de filtrare a grăsimilor; ELΑπόδοσημε τροφίμοπου τουλίπους
GreaseFilteringEfficiencyclass	**C**		ITclasse di efficienza del filtraggiodelle grassi;BGклас от енергийнаефективностнафилтрирането;FIrasvansuodatustehokkuusluokka; LVtauku filtrēšanasefektivitātes klase; PTclasse de eficiência de filtragem de gorduras;SVFettfiltreringseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité de filtrationdes graisses du modèle; CSTřídaúčinnosti filtracetuků; HRklasa učinkovitosti filtriranjamasnoća; MTI-klassital-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROclasa de eficienă a filtrării grăsimilor; ELΚατηγορίαπόδοσηςτωνλιπαρώνστουςτύπους
Minimum AirFlowin normaluse	**350**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza minima; BGдебитътприминималенкласорост нанормалноизползване;FIIlmavirtausminimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie minimālā ātrumanormālātrežīmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade mínima; SVLuftflöde vid minimi undernormalbruk;FRdébit d'air à la vitesse minimale ; CSpr ůtokvzduchu přiminimálním výkonu; HRprotokzrakena minimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàminima tal-apparat waqtiużu normali;ROdebitul de aer la turaţieminimă ; ELΡοήμεγίστηςτιμήςγωνίας
Maximum AirFlowin normaluse	**500**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza massima; BGдебитътпримаксималнатакласорост нанормалноизползване;FIlmavirtausmaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie maksimālā ātrumanormālātrežīmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade máxima; SVLuftflöde vidmaximihastighet undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse maximale ; CSpr ůtokvzduchu přimaximálním výkonu; HRprotokzrakena maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàmassima tal-apparat waqtiużu normali;ROdebitul de aer la turaţiemaximă ; ELΡοήμεγμέγιστηςγωνίας
AirFlowat intensive/boost setting	**680**	m^3/h	ITflusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BGдебитът напосочената интензивенили форсиранрежим;дво инвитация;FIIlmavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVgaisa plūsmas ātrumsintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTvalordo fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SVLuftflöde vid intensiveller boostinställning ; FRle débit d'air en mode intensif ou «boost» ; CSprůtokvzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRprotokzraka u uvjetima intenzivnog korištenjaili pojačanja; MTI-fluss tal-arjamet al- apparat kien qeġħaddem bl-użutal-modalità intensiva; ROdebitul de aer în modul intensiv sau accelerat; ELΡοήμεγμέγιστηςτιμήςγωνίας
A-weightedSoundPowerEmissionat minimum speed	**54**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A della emissioni di rumore alla potenza minima; BGнивотоначовешносъставянетв минималнаскорост;FImelvpäästöjen A-painotettuäänitehotaso minimiteholla; LVA-izsvarotāskaluteknēs jaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normalitāršanā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima ; SVLuftburetts akustiskt bullernivå vid lägsta hastighet vid normal användning ;FRémissions acoustiques de l'air pondérées à la vitesse minimale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přiminimálním výkonu; HRponderirana razina zvuka A za minimalnu snagu; MTI-emissjoni tal-ħsieb tal-ħsejjes tal-arja ippeżati għal-livell ta' veloċità minima; ROputere sau acustică ponderată A a emisiilor sonore în regim de funcţionare minimă; ELΣταθμισμένηακουστικήισχύς Α των εκπομπών αέριου θορύβου στην ελάχιστη ταχύτητα;
A-weightedSoundPowerEmissionat maximum speed	**58**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza massima; BGнивотонаакустичнатамощност,излъчвана при максимална скорост;FImelvpäästöjen A-painotettuäänitehotaso maksimiteholla; LVA-izsvarotāskaluteknēs jaudas emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normālā režīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima ; SVLuftburetts akustiskt bullernivå vid maximal hastighet undernormal bruk ;FRémissions acoustiques de l'air pondérées à la vitesse maximale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přimaximálním výkonu; HRponderirana razina zvuka A za maksimalnu snagu; MTI-emissjoni tal-ħsieb tal-ħsejjes tal-arja ippeżati għal-frekwenza Amilvelocità massima; ROputere sau acustică ponderată A a emisiilor sonore în regim de funcţionare maximă disponibilă; ELΣταθμισμένηακουστικήισχύς Α των εκπομπών αέριου θορύβου στην ελάχιστη ταχύτητα;
A-weightedSoundPowerEmissionat intensive orboost speed	**64**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore in condizioni di uso intenso o boost; BGнивотонаакустичнатамощност,излъчвана при максимална скорост в интензивенили форсиранрежим;дво инвитация;FImelvpäästöjen A-painotettuäänitehotaso intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVA-izsvarotāskaluteknēs jaudas emisijas gaisā intensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost; SVLuftburetts akustiskt bullernivå vid intensiv- eller boostinställning ; FRles émissions acoustiques de l'air pondérées à la valeur A en mode intensif ou «boost» ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRponderirana razina zvuka A za način rada u uvjetima intenzivnog korištenjaili pojačanja; MTI-emissjoni tal-ħsieb tal-ħsejjes tal-arja ippeżati għal-frekwenza A meta l-apparat kien qiegħeddiem bl-użutal-modalità intensiva ; ROputere sau acustică ponderată A a emisiilor sonore în regim de funcţionare intensiv sau accelerat; ELΣτάθμισμένηακουστικήισχύς Α των εκπομπών αέριου θορύβου στην ελάχιστη ταχύτητα στο μέγιστο ή στην επιτάχυνση;
Powerconsumption off mode - Po	**0.00**	W	ITconsumo di energiain modo spento; BGконсумацияванежащосъстояние, изключен";FIenergiankulutusammutetuna; LVjaudas patēriņšiegāztā režīmā;PTconsumo de energiano modo de desativação; SVeffektförbrukningen i frånläge;FRla consommation d'énergieen mode «arrêt» ; CSspotřeba energieve vypnutém režimu;HRpotrošnjaenergijeu načinu rada isključen; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalità Mitfi; ROconsumul de putere în modul oprit;ELΚατανάλωσηρεύματοςστηνκατάσταση
Powerconsumption in standby mode - Ps	**0.49**	W	ITconsumo di energiain modo standby ; BGконсумацияванежащосъстояние в режим„готовност";FIenergiankulutusstandby-tilassa; LVjaudas patēriņšgaidstāvēs režīmā;PTconsumo de energiano modo de espera; SVeffektförbrukningeni standby-läge;FRla consommation d'énergieen mode «veille» ; CSspotřebaenergiev pohotovostním režimu; HRpotrošnjaenergijeu stanju mirovanja; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalità stenju; ROconsumul de putere în modul standby ; ELΚατανάλωσηρεύματοςστηνκατάσταση αναμονής

AdditionalProductInformationcompliantto commissionregulation(EU)No66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Timeincreasefactor	f	**0.6**		ITFattoredi incrementonel tempo; BGКоефициентнаувеличениевремето;FIAjankorotuskerroin;LVLaika palielinājuma koeficients; PTFatorde aumento de tempo; SVFaktorpovečanja tasa; FRFacteurd'accroissementdans le temps; CSKoeficientz času; HRFaktorpovećanja vremena;MT Fattur ż żieda fl-ħin;ROFactorde creterein timp;ELΠαράγονταςαύξησηςστονχρόνο
EnergyEfficiencyIndex	EEIhood	**32.9**		ITIndice di efficienza energetica;BGИндекснаенергийнаефективност;FIEnergiatehokkuusindeksi;LVEnergoefektivitātesindekss; PTIndice de eficiência energética;SVIndeks energijskeučinkovitosti; FRIndice d'efficacité énergétique;CSIndex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI-indiċi tal-effiċjenzaenerġetika;ROIndice de eficienă energetică;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης
Measured airflowrateat best efficiency point	QBEP	**344.9**	m^3/h	ITPortata d'ariamisurata al punto di massima efficienza ; BGДебит ,измерена точкаи наней-високоефек- тивност;FIMitattu ilmavirtaperhaarihyötysuhteen pis-teessä; LVGaisa plūsma, mērītapunktāpēj darbapunktā ; PTDébitode arnedido no ponto de maiorefi ciência ; SVUtrmejerastorpja pretoka zrakana točki največje učinkovitosti; FRDébit d'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýprůtokvzduchu v bodě nejvyšší účinnosti ; HRIzmjerenatok zrakaprotok akaprotoknajvećeg stupnja iskorištenja; MTI-rata tal-fluss tal-arjamiżjuta fil-punt tal-effiċjenza massimu; ROFluxulnominal de a emisarul a punctul de eficienă maximă ; ELΠορευτήρατομέτρο μετρητικοστοιχείοστο σημείο
Measured airpressureat best efficiency point	PBEP	**523**	Pa	ITPressionedell'ariamisurata al punto di mas-simaefficienza ; BGНамерено,измерено точкана най-високоефективност; FIMitattu ilmanpaine parhaimmillasuhteen pisteessä ; LVGaisa spiediens, mērītspunktāpēj darbapunktā ; PTPressãode armedida no ponto de maioreficiência ; SVtrmejen zračnitlak na točki največje učin-kovitosti;FRPression d'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýtlak vzduchu v bodě nejvyšší účin-nosti; HRIzmjerentlak zrakaprotok anajvećeg stupnja iskorištenja; MTI-pressjoni tal-arjamisjuta fil-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPresiunea aerului măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠίεσηαεριούμετρο μετρητικοστοιχείοστο σημείο
Maximum airflow	Qmax	**680**	m^3/h	ITFlusso d'ariamassimo; BGМаксимален дебит;FIIlmavirtaMeviira; LVGaisa maksimālā plūsma; PTDébitode armáximo; SVNaivejdyretokrate;FRDébit d'airmaximal ; CSMaximální průtokvzduchu; HRNajvećidopušteni protokrake;MTI-fluss massimu tal-arja;ROFluxulmaxim de aer;ELΜέγιστη ροήαέρα
Measured electricpowerinput at best efficiency point	WBEP	**132.5**	W	ITPotenzaelettrica assorbita al punto di mas-simaefficienza ; BGВходяванетрическа мощностна точката на най-високоефективност; FIMitattu sähkön ottoteho parhaanhyötysuh-teenpisteessä ; LVElektriskāieejas jauda, mērītapunktāpēj darbapunktā ; PTPotência elétrica medida no ponto de maior eficiência ; SVtrmejenelvnätna elektriskmoc na točki največje učinkovitosti; FRPuissance électrique l'entrémesurée au point de rendementmaximal ; CSNaměřenýelektrický příkonv bodě nejvyšší účinnosti ; HRIzmjerenaulazna električnasnaga protoki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-konsinjtutal-enerġjaelettrikmkejjel fi-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPuterea electrică de intrare măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΗλεκτρικήισχύς που απορροφάται στο σημείο μέγιστης απόδοσης
Nominalpowerof the lighting system	WL	**0.0**	W	ITPotenzanominale del sistema di illuminazio-ne;BGНоминалнамощностна осветителната система;FIValaistusjärjestelmännimiteho; LVApgaismas sistēmas nominālā jauda; PTPotência nominal do sistema de iluminação; SVNaivärdet för systemet för belysning;FRPuissance nominale du système d'éclairage;CSJmenovitý příkonsvětlovacího systému; HRNominalnasnaga sustava za osvjetljavanje; MTI-qawwanominali tas-sistemat-tad-dawl;ROPuterea nominală a sistemului de iluminat; ELΟνομαστικήισχύς τουσυστήματοςφωτισμού
Averageillumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	**0**	lux	ITIlluminamento medio del sistema di illumi-nazionesulla superficiedi cottura; BGСредноосветяванетонаосветителната система върхуварената повърхност;FIValaistusjärjestelmänkeskimääräinenvalais-tusvoimakkuuskeittopinnella ; LVApgaismassistēmas nodrošinātais vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas;PTIluminação média produzidapelo sistema de iluminação na superfície de cozedura; SVPovprečnaosvetljenost kuhalne površine;kjo zagotavlja sistem za osvetljevanje; FRÉclairementmoyen du système d'éclairagesur la surfacede cuisson ; CSPrůměrné osvětlení varnéhpovrchuvečeřadlo-vacímsystémem; HRPrajeknosvjetljenje sustava za osvjetljavanjenakuhanje ; MTI-illuminazzjonimedja tas-sistemat-tad-dwal fuq il-wiċċjat tal-tisjir; ROIluminareamedie a sistemului de iluminat pe suprafaţade gătit ; ELΜέσοφωτισμόςτουσυστήματος φωτισμούστηνεπιφάνειαμαγειρέματος

RELAÇÕES COM OS CONSUMIDORES EM FRANÇA

Para mais informações sobre os nossos produtos ou para entrar em contacto connosco, pode:

> *consultar o nosso site:*
www.dedietrich-electromenager.com

> escrever-nos ao seguinte endereço postal:

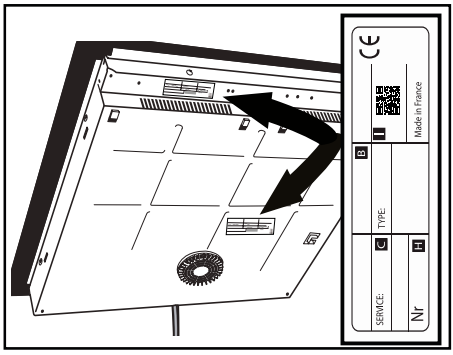
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção, peça para utilizar exclusivamente peças de substituição certificadas de origem..

INTERVENÇÕES EM FRANÇA

As eventuais intervenções no aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.



B: Referência de vendas
C: Referência de serviço
H: Número de série
I: Código QR

RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА,

Вы приобрели изделие De Dietrich. Ваш выбор демонстрирует вашу взыскательность и стремление наслаждаться жизнью по-французски.
Компания De Dietrich, использующая технологические наработки за 300 лет, создает изделия, сочетающие в себе красивый дизайн, аутентичность и ноу-хау, ради развития кулинарного искусства. Наши приборы производятся из благородных материалов и имеют отделку безупречного качества.
Мы уверены, что это высококачественное изделие позволит поклонникам кулинарии применить все свои таланты.
Отдел по работе с клиентами компании De Dietrich готов ответить на все ваши вопросы и предложения, ведь удовлетворенность клиентов — это наш приоритет.
Благодарим за доверие и надеемся, что наше изделие станет вашим верным помощником на кухне.

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BVCert.6011825

Компания De Dietrich стремится постоянно совершенствовать свое производство во Франции, а именно в Орлеане и Вандоме, увековечивая эксклюзивную технологию в изделиях превосходного качества. Большинство наших электроприборов имеет сертифицированный логотип Origine France Garantie (гарантированное место происхождения товара — Франция). Это знак, который подтверждает, что изделие было изготовлено во Франции.
Он гарантирует не только качество и долговечность наших приборов, но и их отслеживаемость, то есть указывает точное и четкое место их происхождения.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

СОДЕРЖАНИЕ

RU

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 4

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА 7

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 7

Рекомендации в отношении экономии энергии 7

УСТАНОВКА 8

РАСПАКОВЫВАНИЕ 8

РАСПАКОВЫВАНИЕ 9

Электрическое подключение 10

ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА 16

ПАНЕЛЬ 16

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ 18

Управление параметрами 18

ВЫБОР ПОСУДЫ 18

ВЫБОР КОНФОРКИ 19

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ 20

НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ 20

Непосредственный доступ 21

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА 22

БЛОКИРОВКА КНОПОК (защита детей) 22

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 23

Функция кипячения (Boil) 28

Функция гриля (Grill) 28

Функция бланширования (Blanchir) 28

БЕЗОПАСНОСТЬ И РЕКОМЕНДАЦИИ 31

УХОД 33

Сервисное обслуживание плиты 33

Обслуживание вытяжки 33

СОДЕРЖАНИЕ

RU

НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ 34
Во время ввода в эксплуатацию 34
Во время включения 34
Во время работы 34
ТАБЛИЦА ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РАСЧЕТОВ 36
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 37

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Эту инструкцию можно скачать на веб-сайте компании.

Плита соответствует требованиям европейских директив и правил, которые на нее распространяются.

Эта плита может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, людьми с сенсорными, умственными или физическими отклонениями, а также людьми без достаточного опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были обучены правилам безопасного использования плиты и понимают все риски, связанные с ее использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Не разрешайте детям выполнять очистку и обслуживание плиты без присмотра старших.

Дети младше 8 лет могут находиться возле плиты только под постоянным наблюдением взрослых.

Ваша плита оборудована блокировкой для обеспечения безопасности детей, которая блокирует ее использование в отключенном состоянии или во время приготовления пищи (см главу «Безопасность детей»).

Плита и ее доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам.

Во избежание нагрева металлические предметы, например ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на поверхности плиты.

ВНИМАНИЕ! Приготовление пищи требует постоянного контроля. В случае непродолжительного процесса приготовления контролируйте его непрерывно.

Опасность пожара: не оставляйте предметы на конфорках.

Приготовление пищи с применением жира или масла на плите без присмотра может представлять опасность и приводить к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой; необходи-

мо выключить плиту и накрыть ее, например крышкой или негорючим покрывалом.

Если поверхность плиты растрескалась, отключите ее от электропитания во избежание поражения электрическим током. Не пользуйтесь плитой до замены стеклянной столешницы.

Эту плиту следует подключить к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки. Плита для приготовления пищи будет исправно работать при частоте 50 или 60 Гц (50 Гц / 60 Гц) без какого-либо вмешательства с вашей стороны.

Устройство следует подключать через стандартный кабель питания, количество жил которого зависит от типа выполняемого подключения (см. главу «Установка»).

Если повредился кабель электропитания, то во избежание опасных ситуаций его замену должен выполнять технический персонал производителя, персонал Службы послепродажного обслуживания или лицо с соответствующей квалификацией.

Убедитесь, что кабель питания электрического устройства, подключенного возле плиты, не касается конфорок.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ. Чтобы плита не вызывала помех в работе кардиостимулятора, последний должен быть разработан и настроен в соответствии с надлежащими требованиями. Свяжитесь с его производителем или вашим лечащим врачом.

Для защиты плиты используйте только встроенные производителем защитные устройства или защитные устройства, разработанные ее производителем или рекомендованные производителем в инструкции по эксплуатации как пригодные для данной плиты. Использование несоответствующих защитных устройств может привести к выходу плиты из строя.

Избегайте ударов посудой: стекло-керамическая поверхность обладает высокой прочностью, однако не является небьющейся.

Не кладите горячие крышки плашмя на плиту. Эффект «присоски» может привести к повреждению керамической поверхности.

Избегайте взаимного трения между плитой и посудой, так как это может привести к повреждению декора на стекло-керамической поверхности.
Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи на этой плите. Никогда не ставьте на плиту продукты, обернутые алюминиевой фольгой, или в алюминиевом лотке. Алюминий может расплавиться и нанести непоправимый ущерб вашей плите.
Не храните в шкафчике под плитой чистящие средства или легковоспламеняющиеся продукты.
Никогда не используйте пароочиститель для чистки плиты.
Данный прибор не предназначен для включения при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
После использования выключайте плиту с помощью регулятора; не следует полностью полагаться на детектор кастрюль.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Этот символ показывает, что прибор не относится к бытовым отходам. Прибор содержит также большое количество материалов, пригодных для вторичной переработки. Поэтому на нем имеется маркировка, согласно которой использованный и подлежащий утилизации прибор должен быть доставлен в специальный пункт сбора технических отходов. Узнать о ближайших к вашему дому пунктах сбора технических отходов можно у продавца техники или в городских центрах технического обслуживания. Таким образом, утилизация прибора будет производиться в полном соответствии с требованиями изготовителя и требованиями Европейской директивы об утилизации электрического и электронного оборудования.

Некоторые материалы упаковки прибора пригодны для вторичной переработки. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, – помещайте их в соответствующие муниципальные контейнеры. Благодарим вас за содействие в защите окружающей среды.

Рекомендации в отношении экономии энергии

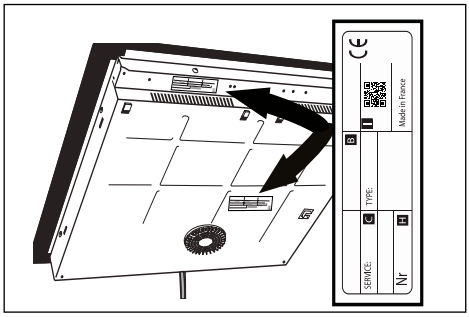
Процесс приготовления с хорошо подобранной крышкой экономит энергию. Если вы используете стеклянную крышку, вы можете отлично контролировать процесс приготовления.

• 1 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:

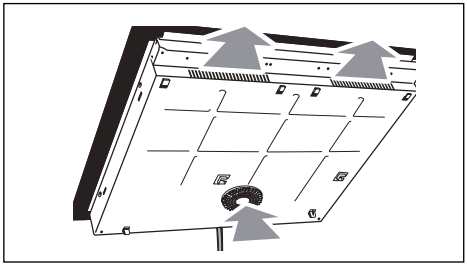


1 УСТАНОВКА

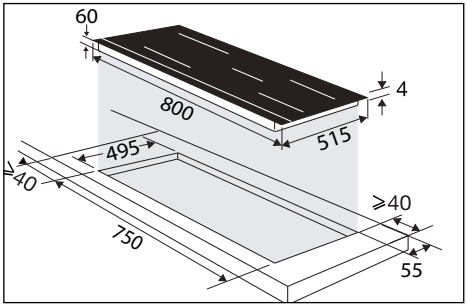
РАСПАКОВЫВАНИЕ

Убедитесь, что входы и выходы воздуха хорошо очищены. Учитывайте указания по размерам (в миллиметрах) шкафа, предназначенного для установки варочной панели.

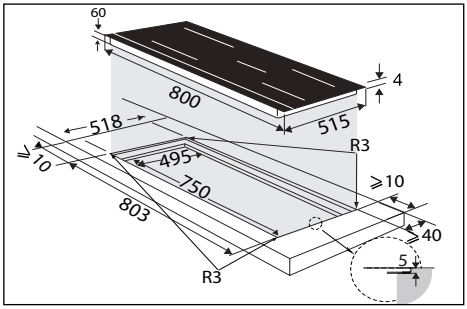
Следует помнить, что ваша плита требует особого встраивания. Действительно, это не классическая варочная панель. Учтите, что двигатель системы вытяжки также должен быть установлен. Это означает, что необходимо предусмотреть специальный шкаф под панель. Обычно мы устанавливаем элемент с двумя ящиками и отсеком для кастрюль под варочной панелью. В данном случае знайте, что верхний ящик будет заблокирован. Кроме того, глубина шкафа должна быть уменьшена. Также под этим типом устройства не может быть установлена духовка. Но это — момент, который ваш дизайнер кухни сможет подробно объяснить, исходя из выбранной модели и мебели, представленной в его каталоге.



- Встраивание на рабочую поверхность (см. схему)



- Встраивание вровень с рабочей поверхностью (см. схему)



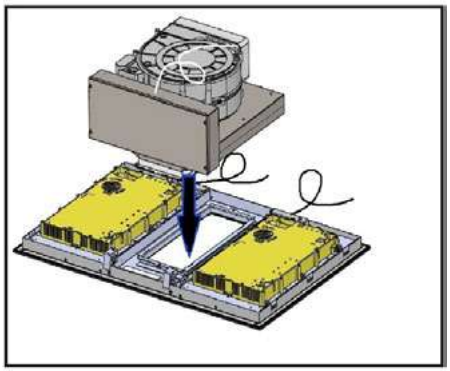
Наклейте уплотнительную ленту по периметру стекла варочной панели.

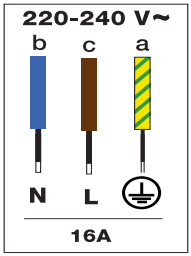
Электрическое подключение

Эти плиты должны быть подключены к сети через устройство с полным разрывом цепи в соответствии с действующими правилами установки. Средство отключения должно быть встроено в фиксированную проводку. Определите тип кабеля вашей плиты по количеству проводов и их цвету.

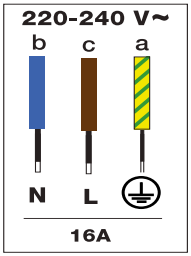
a) зелёно-жёлтый
b) синий
c) коричневый

При включении плиты или после длительного отключения питания на панели управления появится код (это отображение предназначено для вашего сервисного центра, пользователю плиты не следует на него обращать внимание). Эта информация исчезнет примерно через 30 секунд.

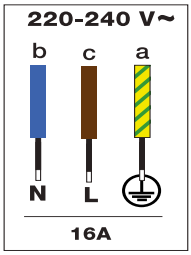




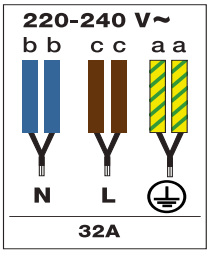
Область слева



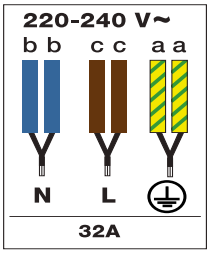
Область справа



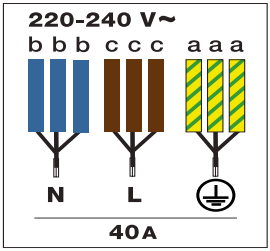
Вытяжка



Комплект правая и левая область

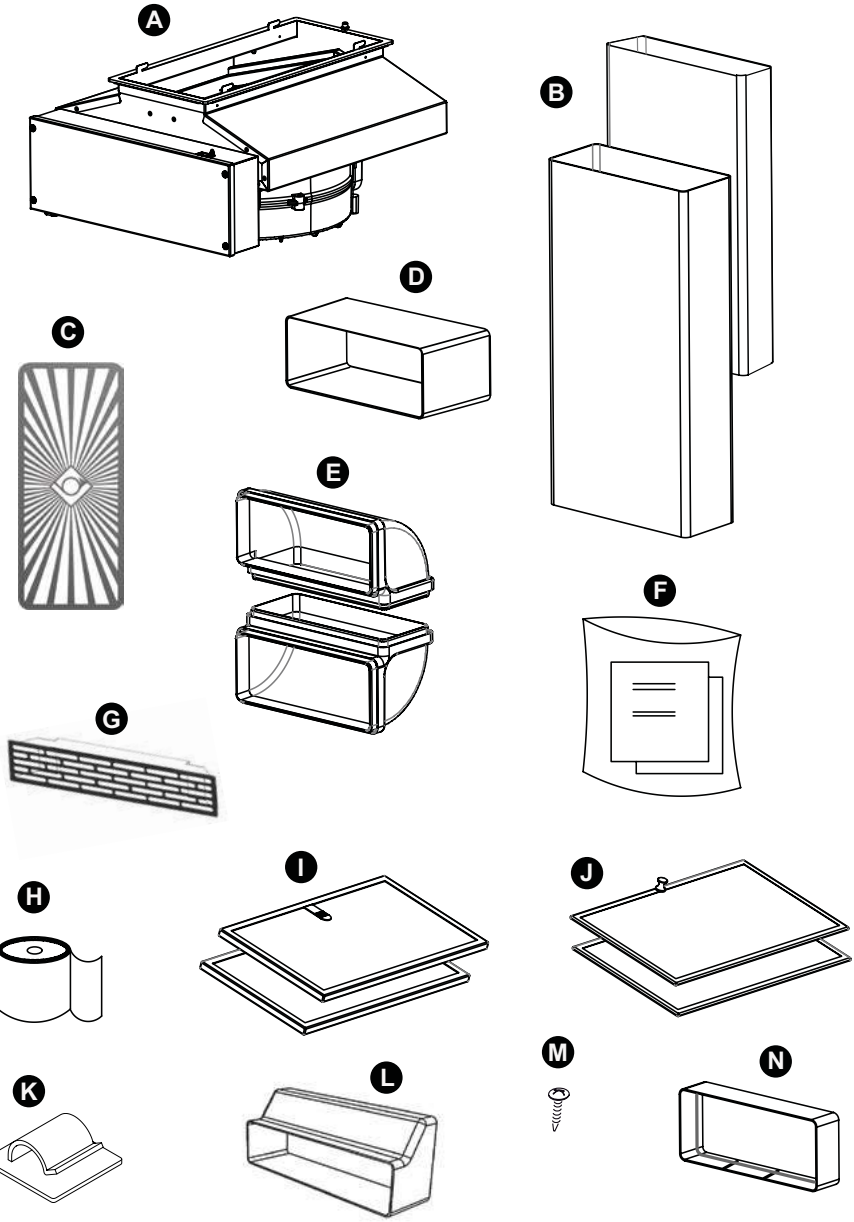


Комплект 1 область + вытяжка



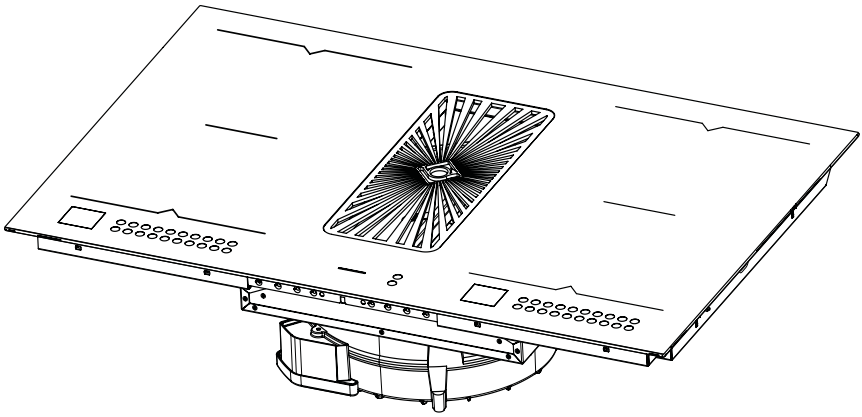
Комплект правая, левая область + вытяжка

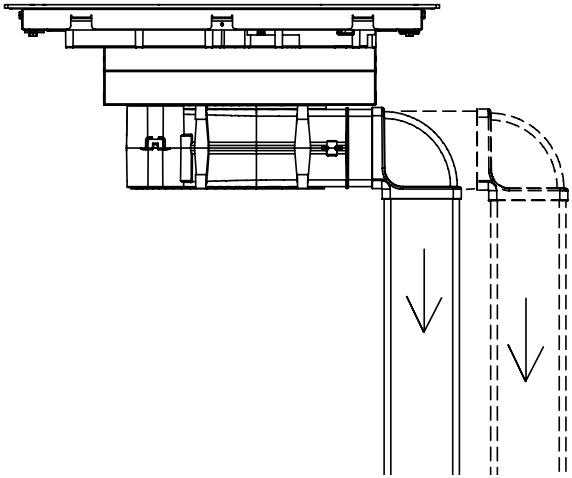
Аксессуары вытяжки



Идентификация

A - Двигатель
B - Канал
C - Металлическая решётка
D - Адаптер
E - Колени
F - Руководство пользователя
G - Вытяжная решётка
H - Клейкая лента
I - Угольные фильтры
J - Жировой фильтр
K - Клейкие зажимы
L - Переходник
M - Винты крепления двигателя
N - Соединение



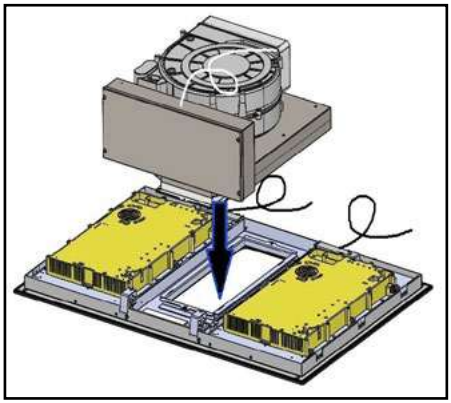


• 1 УСТАНОВКА

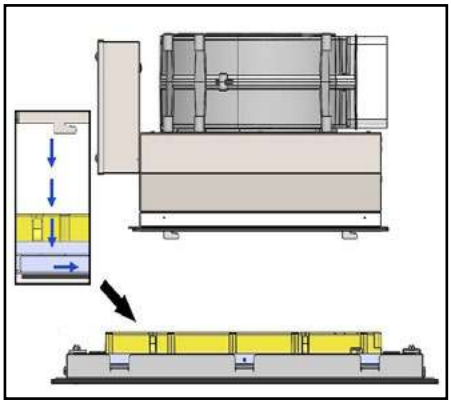
Перед началом установки убедитесь, что устройство отключено от электросети.

Технические операции

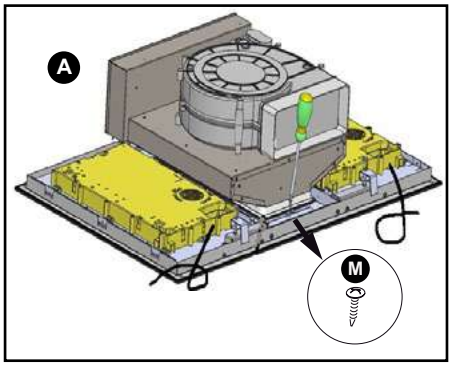
Поместите варочную поверхность на подходящую поверхность, избегая царапин на керамическом стекле. Извлеките вытяжку из упаковки и установите её в соответствии с инструкциями.



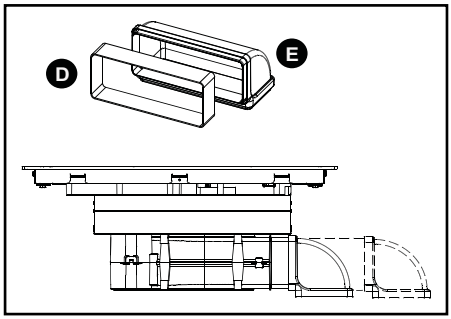
Металлические крючки вытяжки должны быть вставлены в соответствующие прорези, как указано.



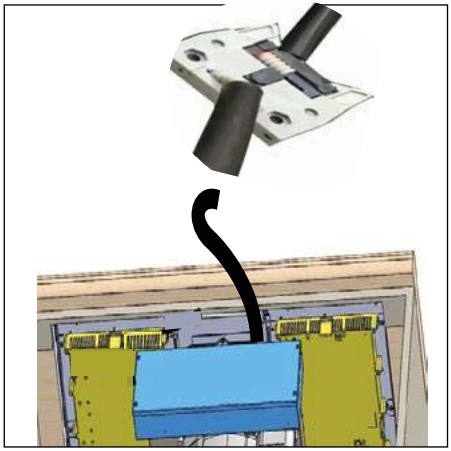
После того как вы подвесите вытяжку (A) на варочную поверхность, закрепите её с помощью предоставленных метрических винтов (M) в соответствии с инструкциями.



Продолжите установку адаптера (D) и угла (E).

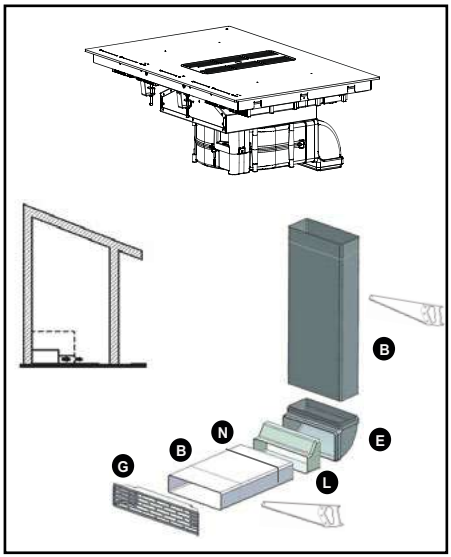


Элементы управления, расположенные под стеклокерамическим стеклом варочной панели, имеют электрический кабель, который необходимо подключить к управляющему блоку.



Установите варочную панель с встраиваемым вытяжным устройством.

В случае работы с рециркуляцией воздуха



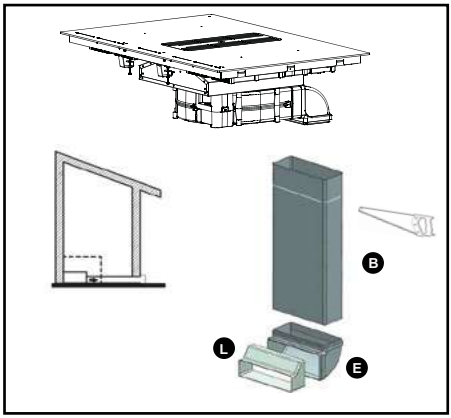
Воздуховыпуск продукта должен быть подключен к открытию в шкафу, чтобы рециркулировать воздух, удаляемый из кухни. В этой конфигурации необходимы угольные фильтры (I). Они должны быть установлены, как показано.

Угольные фильтры (I) расположены прямо под жировыми фильтрами (J), поэтому их необходимо установить перед жировыми фильтрами. В комплекте с продуктом поставляется комплект воздуховодов (B) с решеткой (G) (для установки на конце в шкафу).

Совет

Используйте ножовку по металлу для резки воздуховодов.

В случае работы с удалением воздуха



Выход воздуха устройства должен быть подключен к внешней стороне дома. Канал, который необходимо установить между выходом воздуха устройства и внешней стороной дома, не входит в комплект устройства. Обязательно установите предоставленный обратный клапан (L).

Совет

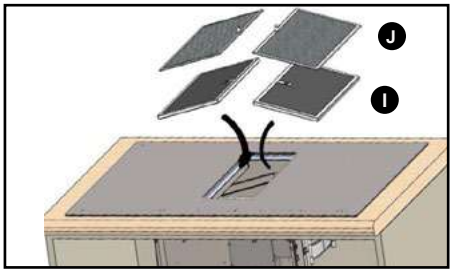
При работе через воздуховод количество поворотов должно быть минимальным, так как каждый поворот снижает эффективность воздуховода на один метр. Избегайте резких изменений направления в воздуховоде.

Воздуховод, подключенный к выходу воздуха вентилятора, должен иметь постоянное сечение 220×90 мм. Воздуховод должен быть изготовлен из материала, одобренного действующими нормативами. Несоблюдение указанных выше инструкций может привести к проблемам с производительностью или шуму, на которые гарантия не распространяется.

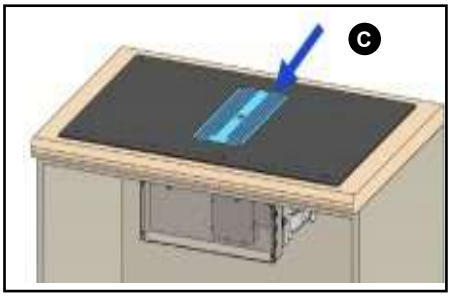
Рекомендуется склеивать воздуховоды и углы (кроме адаптера (D) на выходе вытяжки) или использовать предоставленную липкую ленту (H) для облегчения возможного вмешательства службы послепродажного обслуживания. Устройство комплектуется воздуховодами с сечением 220×90 мм и 220×55 мм.

Заключительные операции

Установите жировые фильтры (J) в их держатели через центральное отверстие индукционной плиты.



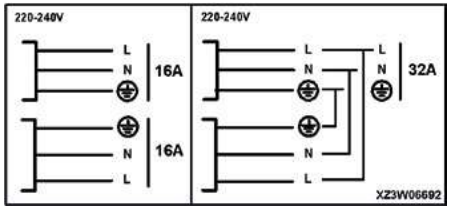
Для закрытия центрального отверстия плиты поместите металлическую решетку (C) на отверстие, как указано.



Электрические соединения

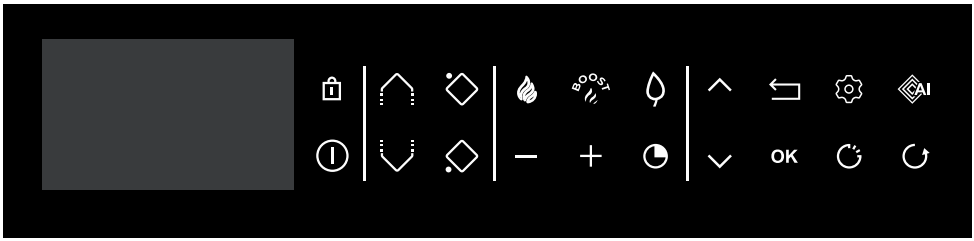
Подключение устройства к электрической сети должно выполняться в соответствии с действующими международными и местными нормами. Соединение любой отдельной части устройства может быть выполнено только квалифицированным специалистом в соответствии с правилами электрической проводки. Подключение к электрической сети должно производиться через розетку, и также может быть выполнено конечным пользователем.

В комплекте с устройством прилагаются липкие зажимы (K) для укладки и упорядочивания кабелей вдоль стенок шкафа. Любая ответственность за несчастные случаи, вызванные неправильным подключением заземления или его неправильным размещением, настоящим снимается.



2 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ



Условные обозначения на панели управления

включение и выключение.

блокировка и блокировка для очистки Clean Lock.

Horizone (в зависимости от модели)

выбор варочной зоны.

Настройка мощности и времени

Таймер

Навигация (верхнее и нижнее меню)

возврат назад.

OK Подтверждение/OK

Параметры

Непосредственный доступ

Мощность

Турбо

Функция

функция умной системы приготовления пищи ICS.

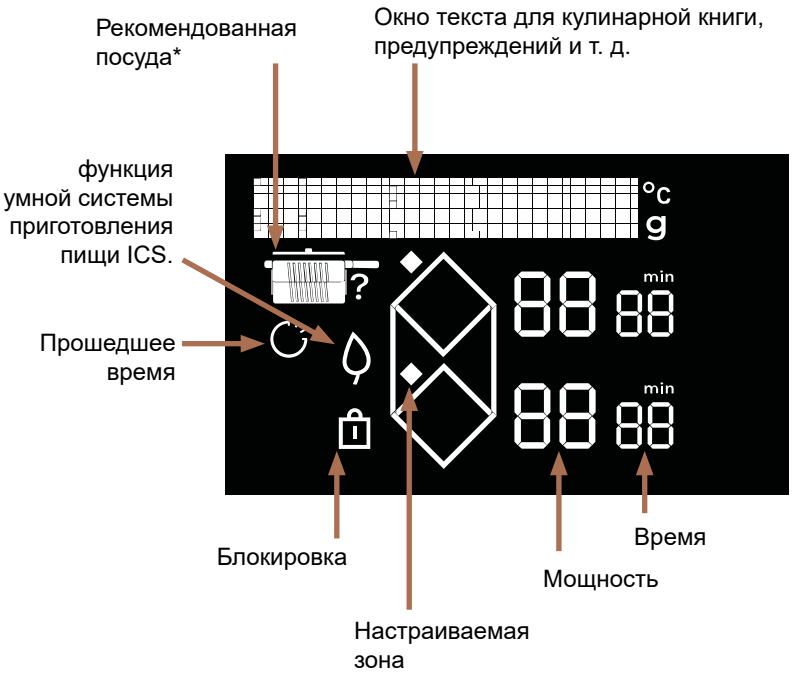
функция индикации истекшего времени Elapsed time.

кулинарный помощник.

функция Recall

2 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

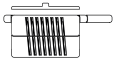
Условные обозначения на дисплее

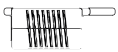


*** Рекомендованная посуда**

Сковорода

Сковорода с крышкой


Кастрюля с крышкой


Кастрюля

3 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Во время первого включения плиты в сеть можно персонализировать разные функции.

УПРАВЛЕНИЕ ПАРАМЕТРАМИ

Нажмите кнопку , чтобы открыть приведенные ниже параметры.

- **Язык** (по умолчанию французский).
- **Яркость** (пять возможных уровней).
- **Техническое обслуживание**: в случае возникновения проблемы вы можете перейти в меню «Техническое обслуживание». При обращении в службу послепродажного обслуживания вам нужно будет предоставить коды, отображаемые на экране диагностики. Функция «Перезапуск» позволяет вернуть устройство к заводским настройкам.

Кнопки ⌄ и ⌃ позволяют перемещаться в меню.

Нажатие кнопки ⮌ позволяет вернуться на предыдущую страницу меню без изменений.

Нажатие на **OK** позволяет подтвердить выбор.

⚠ Убедитесь в том, что выбранная мощность соответствует предохранителям распределительного щита.

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 предлагаем вам выбрать 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.

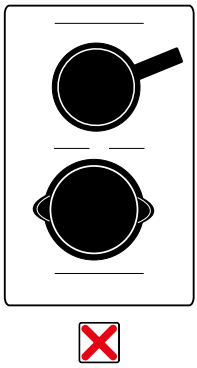
ВЫБОР КОНФОРКИ

В вашем распоряжении несколько конфорок, на которые вы можете ставить посуду. В зависимости от размера посуды выберите ту, которая вам подходит.

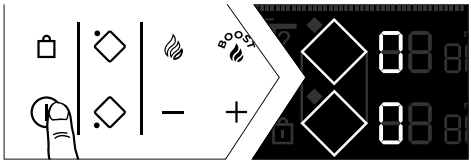
Если дно посуды слишком маленькое, индикатор мощности начнет мигать и конфорка не будет работать, даже если материал, из которого сделана посуда, подходит для приготовления пищи на индукционной плите. Следите за тем, чтобы не использовать посуду с диаметром дна меньше диаметра конфорки (см.таблицу).

Диаметр конфорки (см)	Макс. мощность конфорки (ватты)	Диаметр дна посуды (см)
Зона Horizone	4800	18, овальная, для приготовления рыбы
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 показанных ниже конфигураций.

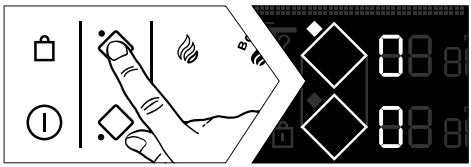


⏻ ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

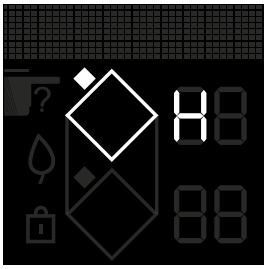


Нажмите кнопку ⏻.
На каждой доступной конфорке в течение 8 секунд отображается 0.
Индукционная плита автоматически обнаруживает посуду.

Когда посуда обнаружена, в зоне обнаружения мигает 0 с точкой. Вы также можете настроить необходимую мощность. Если мощность не будет выбрана, варочная зона выключится автоматически.
Если посуда не обнаружена, выберите конфорку вручную:



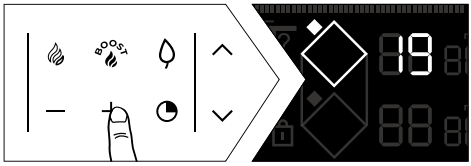
Отключение зоны / плиты



Выполните длительное нажатие на кнопку зоны ◇, прозвучит длительный звуковой сигнал, и дисплей погаснет или появится символ «H» (остаточный нагрев).
Для полного отключения плиты нажмите кнопку ⏻.

НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

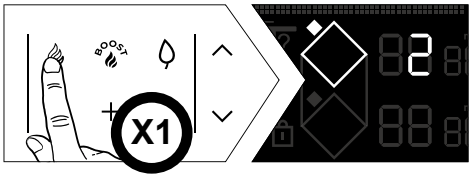
Нажмите кнопку + или – для настройки уровня мощности от 1 до 19.

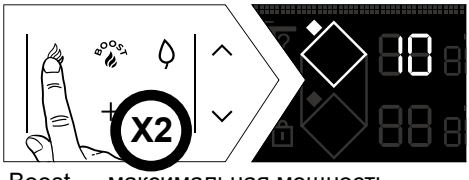


При включении вы можете сразу перейти к максимальной мощности (кроме режима Boost), нажав кнопку – зоны.

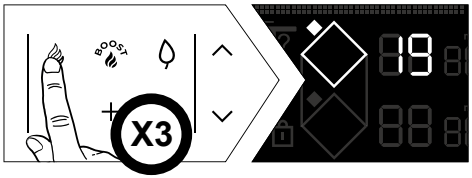
Непосредственный доступ

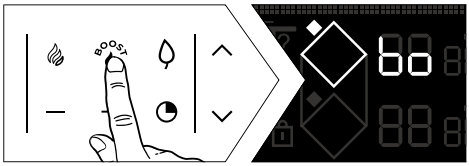
В вашем распоряжении две кнопки для прямого доступа к предварительно установленным уровням мощности:





Boost — максимальная мощность





Настройка мощности и таймера выполняется как для обычной конфорки.
Данные значения мощности можно изменять, за исключением BOOST.

Поступайте следующим образом:
Плита должна быть выключена, а дисплей должен быть включен.
- Отображаются два ромба для доступа к настройкам прямого доступа.

• Первый этап

- Выберите долгим нажатием кнопки.
- Настройте новую мощность от 1 до 3 (для поддержания тепла) нажатием на кнопку + или –.
- Ваше действие будет подтверждено звуковым сигналом.

• Второй этап

- Выполните предыдущую настройку еще раз.
- Настройте новую мощность от 4 до 11 (для тушения) нажатием на кнопку + или –.
- Ваше действие будет подтверждено звуковым сигналом.

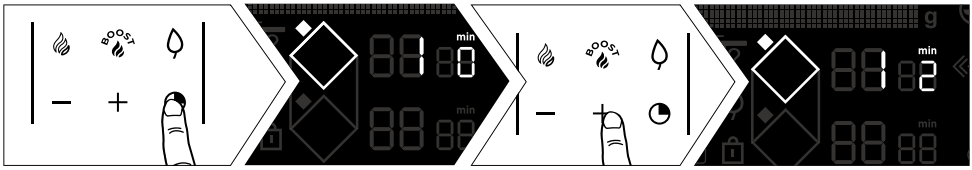
• Третий этап

- Выполните предыдущую настройку еще раз.
- Настройте новую мощность от 12 до 19 (для обжаривания) нажатием на кнопку + или –.
- Ваше действие будет подтверждено звуковым сигналом.

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Каждая конфорка имеет специальный таймер. Он может начать работать, когда соответствующая варочная зона включена.

Чтобы его запустить или изменить, нажмите кнопку таймера .



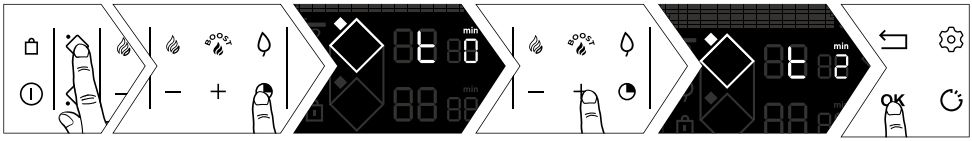
Для облегчения программирования длительного промежутка времени можно напрямую перейти к восьми часам, нажав сразу кнопку –.

Нажатие на кнопку уменьшает время на час до двух часов, затем устанавливает 99 минут. В конце приготовления на дисплее отображается 0, и звуковой сигнал предупреждает вас об окончании. Для выключения нажмите любую кнопку управления соответствующей варочной зоны. В противном случае звуковой сигнал выключится через несколько секунд. Для отключения таймера во время приготовления нажмите одновременно на кнопки + и –.

Независимый таймер

Эта функция позволяет запланировать процесс, не начиная приготовление, в результате выбора неиспользованной зоны.

Вы можете остановить обратный отсчет длительным нажатием кнопки выбора конфорки.



БЛОКИРОВКА КНОПОК (защита детей)

В вашей плите установлена система безопасности детей, блокирующая панель управления при отключении или во время приготовления (для сохранения ваших настроек). В целях безопасности только кнопка выключения и кнопки выбора зоны всегда активны и позволяют отключать плиту или зону нагрева.

Блокировка

Удерживайте кнопку (замок) до появления на дисплее символа блокировки и подтверждения вашего действия звуковым сигналом.

Функционирующая заблокированная плита

При нажатии на кнопки мощности или таймера работающих зон:
Символ 🔒 начнет мигать.

Разблокирование

Удерживайте кнопку 🔒 до исчезновения с дисплея символа блокировки 🔒 и подтверждения вашего действия звуковым сигналом.

Функция БЛОКИРОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ

Эта функция позволяет временно заблокировать плиту на время очистки. Чтобы включить блокировку для чистки плиты Clean lock, выполните приведенные ниже действия.

Выполните короткое нажатие кнопки 🔒.

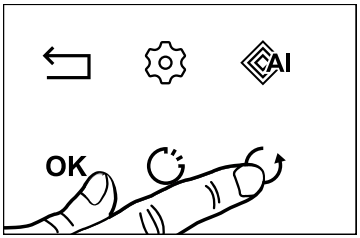
Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее замигает символ 🔒.

По истечении заданного времени блокировка отключается автоматически. Раздастся двойной звуковой сигнал. У вас имеется возможность остановить функцию Блокировка для очистки в любое время долгим нажатием на кнопку 🔒.

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

↻ Функция установки настроек из памяти RECALL

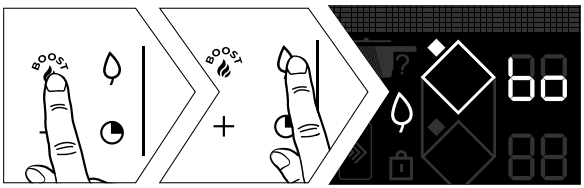
Эта функция позволяет отображать последние настройки мощности и таймера всех конфорок, отключенных менее 3 минут назад.
Для использования этой функции плита должна быть разблокирована.
Нажмите кнопку включения и выключения, затем нажмите ↻



Если плита работает, функция позволяет вызвать из памяти настройки мощности и таймера конфорки или конфорок, отключенных менее 30 секунд назад.
Функция установки настроек из памяти Recall не работает после выключения плиты.

Умная система приготовления пищи ICS (Intelligent Cooking System)

Эта функция позволяет оптимизировать выбор конфорки в зависимости от диаметра используемой посуды. Выполните приведенные ниже действия.
- Поставьте посуду на конфорку (напр. Ø28 см).
- Нажмите на Boost, затем на .

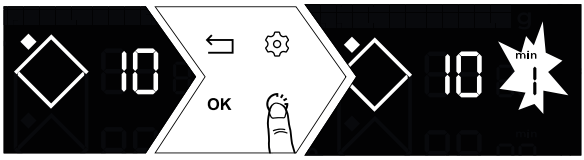


ПРИМЕЧАНИЕ: Для использования этой функции плита должна быть холодной.

- Либо выбранная конфорка соответствует посуде и исчезает, а на его месте появятся начальные параметры приготовления пищи;
- либо выбранная конфорка не соответствует посуде, и тогда дисплей указывает на самую подходящую для этой посуды конфорку, и настройки автоматически переносятся на нее.

Функция 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, подождите пять секунд, чтобы изменить время приготовления.
По истечении 5 секунд время можно изменять.

Функция кулинарного помощника
Эта функция имеет такие режимы: готовые рецепты, кипячение, гриля, бланширование. Ваша плита имеет кулинарную книгу, в которой представлены различные рецепты. Этот режим приготовления выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить.

Плита должна быть включена. Нажмите на , чтобы получить доступ к различным функциям.

Во время использования плиты в режиме готовых рецептов следует использовать посуду, приведенную ниже. В зависимости от рецепта рекомендованный тип посуды отобразится на экране.

Мы предлагаем вам выбрать посуду с толстым и плоским дном. Это обеспечивает оптимальное однородное распределение тепла. Никогда не нагревайте пустую посуду без присмотра.

Не ставьте посуду на экран управления, так как это повредит прибор.

Выбор рецептов

Для получения оптимальных результатов приготовления следует использовать посуду из нержавеющей стали для всех рецептов, кроме рецептов блинов и оладий, которые были оптимизированы для посуды с многослойным дном.

Мы предлагаем вам ряд продуктов питания, для которых плита рекомендует и автоматически программирует мощность и продолжительность приготовления в зависимости от типа или желаемого количества.

Рецепт	Тип	Ингредиент	Готовность (при необходимости)
	Мясо	Говядина	Тонкий Средний Толстый
		Рубленый стейк	Свежий Замороженный
		Баранина	Мясо на кости
		Свинина	Среднее ребро Толстое ребро
		Утка	Утиное филе Грудинка
		Птица	Белое мясо Бедро
	Морепродукты	Филе Стейк Вырезка	
		Рыба целиком	Мелкие части Круглая Плоская
		Крабы	Пошировать Пошировать ЭКО*
		Креветки	Пошировать Пошировать ЭКО* Гриль
		Мидии	
		Морские гребешки	
	Овощи	Помидоры Кабачок Баклажаны Перцы Лук	
		Грибы	Нарезанные Целиком
		Бланшированный картофель	
		Шпинат	

Выбор рецептов

Рецепт	Тип	Ингредиент	Готовность (при необходимости)
	Десерты	Растопленный шоколад Блины Оладьи Французский тост из бриоши Карамель	
	Яйца	Яичница Омлет Яичница-глазунья Вареные Всмятку Сваренные вкрутую Перепелиные	
	Паста, рис	Паста Домашняя паста	Пенне Пенне ЭКО* Спагетти Спагетти ЭКО* Тальятелле Тальятелле ЭКО* Ракушки Ракушки ЭКО* Цельнозерновые
		Рис	Белый Бурый Черный

* Рецепты ЭКО относятся к пассивному приготовлению, которое позволяет сэкономить электроэнергию, используя остаточное тепло. Благодаря крышке тепло остается внутри кастрюли после выключения плиты, продолжая приготовление в течение времени, определенном функцией ЭКО.

Функция кипячения (Boil)

Эта функция позволяет довести до кипения определенное количество воды и поддерживать кипение без переливания воды через край кастрюли, чтобы приготовить, например, макаронные изделия.
Поставьте посуду на конфорку.
Установите нужное количество воды (от 0,5 до 6 литров) с помощью кнопок ⌄ и ⌃.
Плита предлагает вам самую подходящую конфорку.
Подтвердите выбор, нажав **OK**
Начинается приготовление.
Когда вода закипит, раздастся звуковой сигнал, а на экране отобразится сообщение о необходимости добавить ингредиенты. После того как вы это сделаете, нажмите **OK**, чтобы подтвердить выбор.
Отобразятся время и мощность. Тем не менее вы можете их отрегулировать по своему усмотрению. По окончании приготовления раздается звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: Важно, чтобы перед приготовлением пищи температура воды была комнатной, так как в противном случае может исказиться конечный результат. Для этой функции не используйте чугунную посуду, а также крышку. Эту функцию можно использовать также для приготовления любой пищи, требующей для приготовления кипящую воду.

Функция гриля (Grill)

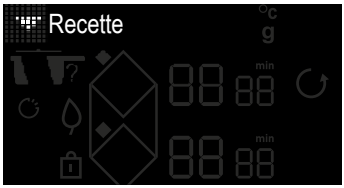
Эта функция позволяет использовать аксессуар для гриля De Dietrich на объединённой зоне для приготовления блюд на гриле, избегая пережаривания и избытка жира. Аксессуар для гриля не входит в комплект варочной панели, он доступен у вашего дилера.

Функция бланширования (Blanchir)

Этот способ приготовления заключается в приготовлении овощей в доведенной до кипения воде в течение нескольких минут, затем их погружения в ледяную воду для остановки приготовления.
Это позволяет сохранить яркий цвет овощей, а также их текстуру. Эта функция позволяет приготовить овощи в кипящей воде в течение пяти минут.
Выберите количество воды, в которое нужно погрузить овощи.
Поставьте посуду с ингредиентами на конфорку.

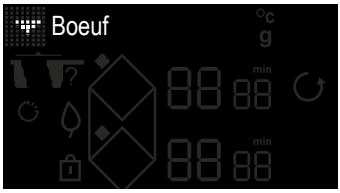
Пример рецепта приготовления куска говядины

» Включите плиту ⏻
» Нажмите

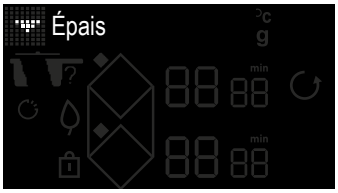


» Выберите меню «Рецепты» с помощью кнопок ∨ и ∧
» Подтвердите выбор «Рецепты» с помощью кнопки **OK**

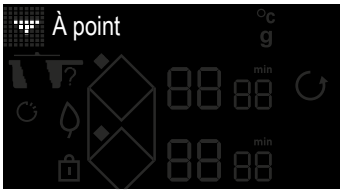
» Выберите меню «Мясо» с помощью кнопок ∨ и ∧
» Подтвердите выбор «Мясо» с помощью кнопки **OK**



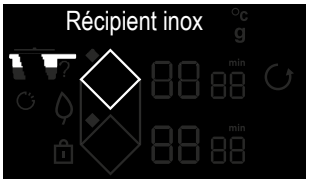
» Выберите меню «Говядина» с помощью кнопок ∨ и ∧
» Подтвердите выбор «Говядина» с помощью кнопки **OK**



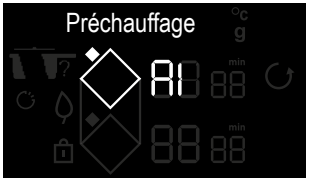
» Выберите толщину куска говядины с помощью кнопок ∨ и ∧
» Подтвердите выбор толщины с помощью кнопки **OK**



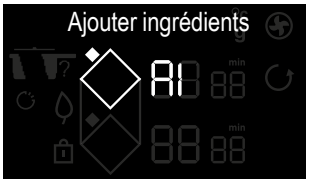
» Выберите желаемую степень готовности с помощью кнопок ∨ и ∧
» Подтвердите выбор степени готовности с помощью кнопки **OK**.



» На дисплее плиты отобразится рекомендованная посуда для оптимального результата приготовления, а также подходящая зона для приготовления.
» Подтвердите клавишей **OK**.
» Нажмите клавишу **ON / OFF**.

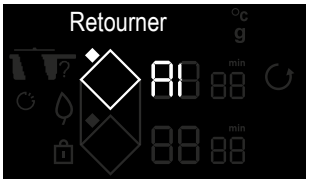


» После установки посуды на зону подтвердите с помощью кнопки **OK**
» Начнется предварительный нагрев.



» По завершении предварительного нагрева на дисплее плиты вам будет предложено поместить в посуду кусок мяса.

» После помещения продукта нажмите кнопку **OK**
» Начнется время отсчета для приготовления одной стороны куска говядины.



» По завершении этого времени на дисплее вам будет предложено перевернуть мясо.
» Перевернув мясо, нажмите кнопку **OK**
» Начинается второй этап приготовления.

» По окончании приготовления плита издаст несколько звуковых сигналов.
» Нажатие кнопки ^ позволит добавить время приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед окончанием приготовления, если мигает «мин», вы можете отрегулировать время приготовления, нажав ◔ , затем + или –.

3 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

БЕЗОПАСНОСТЬ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Остаточный нагрев

После интенсивного использования варочная зона, которой вы только что пользовались, остается горячей в течение нескольких минут.

В течение этого периода на дисплее отображается обозначение «H».

Не прикасайтесь к неостывшим конфоркам.

Ограничитель температуры

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

Защита от проливания на плиту

Отключение плиты может произойти в следующих 3 случаях:

- пролилась жидкость и попала на кнопки панели управления;
- влажная тряпка лежит на кнопках;
- на кнопках панели управления стоит металлический предмет.

Удалите предмет или очистите и высушите кнопки панели управления, затем возобновите приготовление пищи.

В этих случаях отображается символ ━ , сопровождаемый звуковым сигналом.

Система «Автостоп» (Auto-Stop)

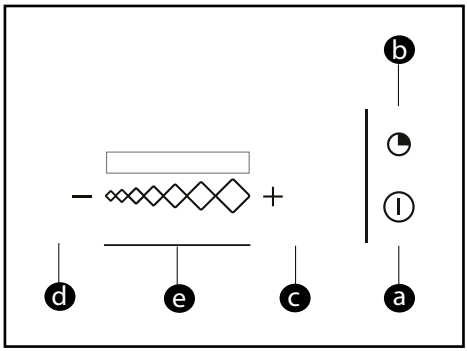
Если вы забыли выключить ваше блюдо, ваша плита оснащена функцией защиты системой «Авто-стоп», которая автоматически отключает забытую конфорку по прошествии заданного времени (от 1 до 10 часов соответственно используемому режиму мощности).

В случае срабатывания этой системы безопасности отключение конфорки отображается на дисплее символом «AS» в окне текста, и сигнал звучит в течение примерно 2 минут. Вам достаточно нажать любую кнопку на панели управления, чтобы остановить его.

Возможно появление звуков, напоминающих звуки хода стрелок часов. Эти звуки раздаются только тогда, когда плита находится в рабочем режиме, и прекращают звучать или становятся тише в зависимости от конфигурации нагрева. Также могут раздаваться посвистывания в зависимости от модели и качества вашей посуды. Описанные звуки нормальны, они являются частью технологии индукции и не свидетельствуют о неисправности.

Мы не рекомендуем использовать защитное устройство для плиты.

3 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ



Клавиатура (обозначения кнопок)

a = Включение / Выключение
b = Таймер
c = Кнопка +
d = Кнопка -
e = Слайдер изменения скорости
Светодиодный дисплей (LED)

Включение
Нажмите кнопку Включение/Выключение ⏻. Вытяжка начнет работать на второй скорости.
Повторное нажатие на кнопку Включение/Выключение ⏻ остановит вытяжку, независимо от уровня мощности.

Изменение скорости:
Проведите пальцем по слайдеру чтобы изменить скорость вентилятора. Светодиоды загораются в зависимости от скорости вытяжки.

Автоматическое снижение скорости:
При максимальной скорости вытяжка автоматически снизит скорость через 9 минут.

Таймер
Нажмите кнопку таймера ◔ чтобы поддерживать вентиляцию на выбранной скорости в течение 10 минут.

Через 4 часа непрерывной работы или если в течение 4 часов не была нажата ни одна кнопка, вытяжка автоматически выключится.

Сигнал о загрязнении фильтров
Через 30 часов работы все индикаторы начнут одновременно мигать, указывая на то, что жировые фильтры загрязнены и их необходимо очистить или заменить. Длительное нажатие на кнопку таймера ◔ выключит светодиоды и сбросит процесс.

Совет
Избегайте тереть посуду о решетку.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

Для очистки легких загрязнений используйте губку. Хорошо смочите теплой водой очищаемую поверхность, затем насухо вытрите.
При накоплении запекшихся загрязнений, расплескавшихся сладких напитков, расплавленного пластика используйте для чистки губку и/или специальный скребок для стекла. Хорошо смочите теплой водой очищаемую поверхность, с помощью специального скребка для стекла очистите большие накопления загрязнений, протрите губкой для очистки, затем вытрите насухо.
Для очистки разводов и накипи смочите загрязнение теплым спиртовым уксусом, через некоторое время вытрите насухо мягкой тканью.
Для чистки блестящих металлических покрытий и еженедельного ухода используйте специальное средство для стекло-керамики. Нанесите специальное средство (которое содержит силикон и, желательно, имеет защитные свойства) на стекло-керамическую поверхность.

Важное примечание. Не используйте абразивный порошок или губку. Предпочтительны кремы и специальные губки для деликатных вещей.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

Перед выполнением любых операций по очистке или обслуживанию всегда необходимо отключать прибор от электросети.
Если шнур питания поврежден, его может заменить только служба поддержки или квалифицированный специалист.
Не пытайтесь изменить или отремонтировать прибор, так как это может представлять серьезную опасность. Работы по обслуживанию или ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом.
В случае неисправности прибор должен быть отключен от электросети.
Операции по очистке и обслуживанию не должны выполняться детьми без присмотра.
Точное обслуживание гарантирует хорошую работу и производительность прибора на протяжении длительного времени.
Жировой фильтр можно очищать вручную или в посудомоечной машине.
Очистка фильтров производится в зависимости от частоты использования, но не реже одного раза каждые два месяца.
Замена угольных фильтров производится в зависимости от частоты использования, но не реже одного раза каждые шесть месяцев.
Дно держателя фильтра решетки оснащено сливной пробкой, чтобы позволить слить накопившуюся воду.
Рекомендуется очищать прибор теплой водой и мягким мылом. Избегайте использования абразивных средств.
Не мойте решетку в посудомоечной машине.

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 пищи. Плита новая. Прогрейте каждую конфорку в течение получаса с кастрюлей, заполненной водой.

ВО ВРЕМЯ ВКЛЮЧЕНИЯ

Плита не работает, и световая индикация на панели не загорается.
На устройство не подается питание. Питание или подключение неисправны. Проверьте предохранители и автоматический выключатель.

Плита не работает , и появляется другое сообщение на дисплее. Электронная плата не работает. **Вызовите Службу послепродажного обслуживания.**

Плита не работает, появляется сообщение Bloc на дисплее. Разблокируйте защиту детей.

Код ошибки F9: напряжение ниже 170 В.

Код ошибки D1: температура ниже 5 °C.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Плита не работает, отображается символ ➡ , и звучит сигнал.
Произошел пролив жидкости или предмет находится на панели управления. Очистите или удалите предметы, а затем снова включите плиту.

Отображается код F7.
Электронные платы перегрелись (см. главу об установке).

Во время работы одной конфорки световые индикаторы панели всегда мигают.
Используемая посуда не подходит.

Посуда производит звуки, и ваша плита дребезжит во время приготовления пищи (см. главу «Безопасность и рекомендации»). Это нормально. В случае некоторых типов посуды это переход энергии от плиты к посуде.

Вентиляция продолжает работать после выключения плиты.
Это нормально. Это обеспечивает охлаждение электронных устройств.

В случае повторяющихся нарушений работы.
Отключите вашу плиту от электропитания на 1 минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014

IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações relativas a placas eléctricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om elektriska hällar för hushållbruk - UE n° 66/2014

		Symbol	Value												Unit	FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σύμβολο EN: Symbol ES: Símbolo IT: Simbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol. FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμητική τιμή EN: Value ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värde. FR: Unité CS: Jednotka DA: Enhed DE: Einheit EL: Μονάδα EN: Unit ES: Unidad IT: Unità di misura NL: Eenheid PL: Jednostka PT: Unidade SK: Jednotka SV: Enhet.
Model identification			LHX7C23F	LHX7C28F												FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning.
Rating plate																FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskilt DE: Typenschild EL: Πινακίδα στοιχείων EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **													FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** *FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcia SV: Induktion*
Total power			7400	7400											W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύς EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	4												FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de las fases y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller ytor att laga.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **													FR:Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massive kogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δι' ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø													cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektrický ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στο πλησιέστερο 5 mm EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø													cm	
	3	Ø													cm	
	4	Ø													cm	
	5	Ø													cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	40x23											cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στο πλησιέστερο 5 mm EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida electricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW	40x23	40x23											cm	
	8	LxW													cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$													Wh/kg	FR:Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$													Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$													Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$													Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$													Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2											Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2											Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$													Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180	180											Wh/kg	FR:Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky vypočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ProductFichecomplianttocommissiondelegatedregulation(EU)No65/2014

9000106600

	Value	Unit	
Supplier'sname ortrademark	**DE DIETRICH**		ITIl nome o il marchiodel fornitore;BGИмеили търговскамаркадоставчика;FIvalmistajan nimi tai tavaramerkki;LVpiegādātāja nosaukums vai preču zīme; PTnome do fornecedoreou marcacomercial;SVLeverantörensnamn ellervarumärke;FRnom du fournisseurou marque;CSnázev nebo obchodní značka výrobce;HRnaziv ili zaštitni znak proizvođača;MTisem il-forniturjewwi-marka kummerċjali tal-fejgħu; ROdenumireasau marcacomercială a furnizorului;ELΟνομακατασκευαστήηεμπορικήσήμανση;
Model identifier	**DPH4840BT-01**		ITmodello; BGидентификаторнамодела;FImalli ; LVpiegādātāja modeļa identifikators;PTidentificadorde modelo; SVLeverantörensmodellbeteckning; FRmodèle; CSmodel; HRmodel; MT-identifikatur tal-mudell tal-fornitur;ROidentificatorul de model al furnizorului;ELΜοντέλο;
AnnualEnergyConsumption- AEChood	**29**	kWh/a	ITIndice di efficienza energetica;BGГодишнатаконсумативнаенергия;Fienergiatehokkuusindeksi;LVenergopatēriņšgadā; PTconsumo anual de energia;SVDenårligaenergiförbrukningen;FRconsommation d'énergieannuelle; CSindex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI- konsum annwalital-enerġija;ROconsumul anual de energie;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης;
EnergyEfficiencyClass	**A++**		ITclasse di efficienza energetica;BGкласпо енергийнаефективност;Fienergiatehokkuusluokka;LVenergoefektivitātesklase; PTclasse de eficiência energética;SVEnergieffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité énergétique;CSTřídaenergetickéúčinnosti; HRklasa energetskeučinkovitosti; MTI- klassital-effiċjenzaenerġetika;ROclasa de eficienţă energetică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	**37.8**	%	ITefficienza fluidodinamica; BGаеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuus; LVhidrodinamiskāefektivitāte ; PTeficiência da dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska effektiviteten; FRefficacité fluidodynamique ; CSúčinnédynamickéúčinnosti; HRučinkovitost dinamike fluida; MT-effiċjenza fluwidodinamika;ROeficiena fluido- dinamică; ELΔυναμικήρευστοδυναμικήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiencyclass	**A**		ITclasse di efficienza fluidodinamica; BGклассъпоаеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuusluokka; LVhidrodinamiskāsefektivitātes klase; PTclasse de eficiência dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska klassen; FRclasse d'efficacité fluidodynamique du modèle; CSTřídafluidní dynamické účinnosti; HRklasa učinkovitosti dinamike fluida; MT-klassital-effiċjenzafluwidodinamika;ROclasa de eficienă fluido-dinamică;ELΚατηγορίαρευστοδυναμικήςαπόδοσης
Light Efficiency- LEhood	**N.A.**	lux/W	ITefficienza luminosa; BGефективносттанасветяване;Fivalotehо; LVgaismasjauma efektivitāte; PTeficiência de iluminação; SVBelysningseffektivteten;FRefficacité lumineuse; CSsvětelná účinnost; HRučinkovitost svjetla; MTI-effiċjenzatal-tidwil;ROeficiena iluminăr;ELΦωτεινήαπόδοση
Lighting EfficiencyClass	**N.A.**	lux	ITclasse di efficienza luminosa; BGкласпо ефективностнасветяване;Fivalotehokoikka; LVgaismasjauma efektivitātes klase; PTclasse de eficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité lumineuse du modèle; CSTřídasvětelné účinnosti; HRklasa učinkovitosti svjetla; MT-klassital-effiċjenzatal-tidwil;ROclasa de eficienă a iluminării;ELΚατηγορίαφωτεινήςαπόδοσης
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	**75.6**	%	ITefficienza di filtraggiodei grassi;BGефективностнафилтриранемазнини;Firasvansuodatustehokkuus;LVtauku filtrēšanasefektivitāte; PTeficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektiviteten;FRefficacité de filtrationdes graisses;CSúčinnost filtrace tuků; HRučinkovitost filtriranja masnoća; MTI-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassi;ROeficiena de filtrare a grăsimilor; ELΑπόδοσημε τροφίμωνστουςΆντιους.
GreaseFilteringEfficiencyclass	**C**		ITclasse di efficienza del filtraggiodei grassi;BGкласът наефективностнафилтрирането намазнини;Firasvansuodatuksentehokkuusluokka; LVtauku filtrēšanasefektivitātes; PTclasse de eficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité de filtrationdes graisses du modèle; CSTřídaúčinnosti filtracetuků; HRklasa učinkovitosti filtriranjamasnoća; MTI-klassital-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROclasa de eficienă a filtrării grăsimilor; ELΚατηγορίαπόδοσηςτωνλιπαρώνστουςτύπους
Minimum AirFlowin normaluse	**350**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza minima; BGдебитътприминималенкласорост нанормалноизползване;Filmavirtausminimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie minimālā ātrumanormālātrežīmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade mínima; SVLuftflöde vid minimi undernormalbruk;FRdébit d'air à la vitesse minimale ; CSpr ůtokvzduchu přiminimálním výkonu; HRprotokzrakena minimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàminima tal-apparat waqtiuż-żu normali;ROdebitul de aer la turaţieminimă ; ELΡοήαέρατοςστηνελάχιστηταχύτητα
Maximum AirFlowin normaluse	**500**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza massima; BGдебитътпримаксималнатасорост нанормалноизползване;Filmavirtausmaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie maksimālā ātrumanormālātrežīmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade máxima; SVLuftflöde vidmaximihastighet undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse maximale ; CSpr ůtokvzduchu přimaximálním výkonu; HRprotokzrakena maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàmassima tal-apparat waqtiuż-żu normali;ROdebitul de aer la turaţiemaximă ; ELΡοήαέρατοςστηνυψηλότερηταχύτητα
AirFlowat intensive/boost setting	**680**	m^3/h	ITflusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BGдебитът напроцесиилирежим на форсиранеработа;Filmavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVgaisa plūsmas ātrumsintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTvalordo fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SVluftflöde vid intensiveller boostinställning ; FRle débit d'air en mode intensif ou «boost» ; CSprůtokvzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRprotokzraka u uvjetima intenzivnog korištenjailipojačanja; MTI-flussital-arjametà ' apparatikun qieġħed fl-ustal-modalità intensiva; ROdebitul de aer în modul intensiv sau accelerat; ELΡοήαέρατοσε συνθήκεχρήσηςέντονηςεπιτάχυνσηςλειτουργίας
A-weightedSoundPowerEmissionat minimum speed	**54**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonoraponderata'Adelle emissioni di rumorealla potenza minima; BGмощностнаозвучаване,претеглена'А'приминимална скорост; Finelpäästöjen A-painotettuäänitehotaso minimiteholla; LVA-izsvērotāskaļuslīmeņa jaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normālārežīmā;PTnível de potência sonoracom ponderação'A'com a regulação de velocidade mínima ; SVLuftburetaksutskt bullernivå vid lägsthastighet undernormalbruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse minimale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přiminimálním výkonu; HRponderirana zvučna snaga Arazine buke na minimalnoj snazi; MTI-emissjonijietaħsustiċi tal-ġewwata' ħosfl-arja ippeżati għall-frekwenza'A'-veloċitàminima; ROputereaacustică ponderată'A'a emisiilorsonore transmise prin aer la turaţieminimă disponibilă; EL ΣταθμισμένηπρισματικήσχέσηΑ'τωνεκπομπώνθορύβουστην ελάχιστηταχύτητα.
A-weightedSoundPowerEmissionat maximum speed	**58**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonoraponderata'Adelle emissioni di rumorealla potenza massima; BGмощностнаозвучаване,претеглена'А'при максимална скорост; Finelpäästöjen A-painotettuäänitehotaso maksimiteholla; LVA-izsvērotāskaļuslīmeņa jaudas emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normālārežīmā;PTnível de potência sonoracom ponderação'A'com a regulação de velocidade máxima ; SVLuftburetaksutskt bullernivå vid maximihastighet undernormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse maximale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přimaximálním výkonu; HRponderirana zvučna snaga Arazine buke na maksimalnoj snazi; MTI-emissjonijietaħsustiċi tal-ġewwata' ħosfl-arja ippeżati għall-frekwenza'A'-veloċitàmassima; ROputereaacustică ponderată'A'a emisiilorsonore transmise prin aer la turaţiemaximă disponibilă; EL ΣταθμισμένηπρισματικήσχέσηΑ'τωνεκπομπώνθορύβουστην μέγιστηταχύτητα.
A-weightedSoundPowerEmissionat intensive orboost speed	**64**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonoraponderata'Adelle emissioni di rumorein condizioni di uso intenso o boost; BGмощностнаозвучаване,претеглена'А'при режим на форсираработа;Finelpäästöjen A-painotettuäänitehotaso intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVA-izsvērotāskaļuslīmeņa jaudas emisijas gaisāintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTnível de potência sonoracom ponderação'A'no modo intensivo ou boost; SVluftburetaksutskt bullernivå vid intensiv-ellerboostinställning ; FRles émissions acoustiques de l'air pondérée à la valeur A n mode intensif ou «boost» ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRponderiranazvučna snaga Arazinebuke u uvjetima intenzivnog korištenjailipojačanja; MT-emissjonijietaħsustiċi tal-ġewwata' ħosfl-arja ippeżati għall-frekwenza'A'meta l-apparat kun qiegħed fil-mod bl-użu tal-modalità intensiva ; ROputereaacustică ponderată'A'a emisiilorsonore transmise prin modul intensiv sau accelerat; EL ΣταθμισμένηπρισματικήσχέσηΑ'τωνεκπομπώνθορύβουστηνένταση ή στηνεπιτάχυνσηλειτουργίας
Powerconsumption off mode - Po	**0.00**	W	ITconsumo di energiain modo spento; BGконсумацияенамощностврежим„изключен“;Fienergiankulutussammutetuna; LVjaudas patēriņšiegāžotrežīmā;PTconsumo de energiano modo de desativação; SVeffektförbrukningeni frånläge;FRla consommation d'énergieen mode «arrêt» ; CSspotřeba energieve vypnutém režimu;HRpotrošnjaenergijeu načinu rada isključen; MTI-konsumtal-enerġijafl-modalitàmitfi; ROconsumul de puterein modul oprit;ELΚατανάλωσηρεύματοςστηνκατάσταση«κατάσβεση»
Powerconsumption in standby mode - Ps	**0.49**	W	ITconsumo di energiain modo standby ; BGконсумацияенамощностврежим„готовност“;Fienergiankulutusstandby-tilassa; LVjaudas patēriņšiegādātiesvēlrežīmā;PTconsumo de energiano modo de espera; SVeffektförbrukningeni standby-läge;FRla consommation d'énergieen mode «veille» ; CS spotřebaenergiev pohotovostním režimu; HRpotrošnjaenergijeu stanju mirovanja; MTI-konsumtal-enerġijafl-modalitàstenjiża;ROconsumul de puterein modul standby ; ELΚατανάλωσηρεύματοςστηνκατάστασηαναμονής

AdditionalProductInformationcompliantto commissionregulation(EU)No66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Timeincreasefactor	f	**0.6**		ITFattoredi incrementonel tempo; BGКоефициентнаувеличениевремето;FIAjankorotuskerroin;LVLaika palielinājuma koeficients; PTFatorde aumento de tempo; SVFaktorpovečanja časa; FRFacteurd'accroissementdans le temps; CSKoeficientz výšení času; HRFaktorpovećanja vremena;MT Fatturtal żieda fl-ħin;ROFactorde creterein timp;ELΠαράγονταςαύξησηςστονχρόνο
EnergyEfficiencyIndex	EEIhood	**32.9**		ITIndice di efficienza energetica;BGИндексенаенергийнаефективност;FIEnergiatehokkuusindeksi;LVEnergoefektivitātesindekss; PTíndice de eficiência energética;SVIndeks energijskeučinkovitosti; FRIndice d'efficacité énergétique;CSIndex energetickéúčinnosti; HRIndeks energetskeučinkovitosti; MTL-indiċital-effiċjenzaenerġetika;ROIndice de eficienă energetică;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης
Measured airflowrateat best efficiency point	QBEP	**344.9**	m^3/h	ITPortata d'ariamisurataal punto di massima efficienza ; BGДебит ,измереначочкатана най-високоефек- тивност;FIMitattu ilmavirtaperhaarihyötysuhteen pis-teessä; LVgaisa plūsma, mērītospilnākajā darbapunktā ; PTDébitode armedido no ponto de maioreficiência ; SVUtrmejnerastorpa pretoka zrakana točki največje učinkovitosti; FRDébitd'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýprůtokvzduchu v bodě nejvyšší účinnosti ; HRIzmjerenatok zrakapri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-rata tal-fluss tal-arjamiżmiela fil-punt tal-effiċjenza massimu; ROFluxulnominal de a măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠρογραμμένηροήαέρατοςστο μέγιστοσημείοαπόδοσης
Measured airpressureat best efficiency point	PBEP	**523**	Pa	ITPressionedell'ariamisurata al punto di mas-simaefficienza ; BGНаемнатовъздушнаенергиявточката на най-високоефективност; FIMitattu ilmanpaine parhaanhyötysuhteen pisteessä ; LVGaisa spiediens, mērītospilnākajā darbapunktā ; PTPressãode armedida no ponto de maioreficiência ; SVtrmejen zračnitlak na točki največje učin-kovitosti;FRPression d'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýtlak vzduchu v bodě nejvyšší účin-nosti; HRIzmjerentlak zrakapri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-pressjonital-arjamiżmiela fil-punt tal-effiċjenzamassima; ROPresiunearuleiului măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠίεσηστροχαλίαςμετρημένηστονβαθμόαπόδοσης
Maximum airflow	Qmax	**680**	m^3/h	ITFlusso d'ariamassimo; BGМаксималендебит;FIMaksimi ilmavirta;LVGaisa maksimālā plūsma; PTDébitode armáximo; SVNajvejprotokzraka;FRDébitd'airmaximal; CSMaximální průtokvzduchu; HRNajvećidopušteni protokzraka;MTI-fluss massimu tal-arja;ROFluxulmaxim de aer;ELΜέγιστη ροήαέρα
Measured electricpowerinput at best efficiency point	WBEP	**132.5**	W	ITPotenzaelettrica assorbitaal punto di mas-simaefficienza ; BGВходнаелектрическа мощностна точката на най-високоефективност; FIMitattu sähkön ottoteho parhaanhyötysuh-teenpisteessä ; LVElektriskāieejas jauda, mērītospilnākajā darbapunktā ; PTPotência eléctrica medida no ponto de maior eficiência ; SVtrmejnena vhodna električnamoč na točki največje učinkovitosti; FRPuissance électrique à l'entrémesurée au point de rendementmaximal ; CSNaměřenýelektrický příkon v bodě nejvyšší účinnosti ; HRIzmjerenaulazna električnasnaga pri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-konttributal-enerġijaelettrikimkejjel fl-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPuterea electrică de intrare măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΗλεκτρικήισχύς που απορροφάταιστο σημείοαπόδοσης
Nominalpowerof the lighting system	WL	**0.0**	W	ITPotenzanominale del sistema di illuminazio-ne;BGНоминалнамощностнасветителната система;FIValaistusjärjestelmännimiteho; LVApgaismas sistēmas nominālā jauda; PTPotência nominal do sistema de iluminação; SVNazivnamoč sistema za osvetljevanje; FRPuissance nominale du système d'éclairage;CSJmenovitý příkon světelného systému; HRNominalnasnaga sustava za osvjetljavanje; MTI-qawwanominali tas-sistemat-tad-dawl;ROPuterea nominală a sistemului de iluminat; ELΟνομαστικήισχύς τουσυστήματοςφωτισμού
Averageillumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	**0**	lux	ITIlluminamento medio del sistema di illumi-nazionesulla superficiedi cottura; BGСредноосветлениетонасветителната система;FIValaistusjärjestelmänkeskimääräinenvalais-tusvoimakkuuskeittopinnella ; LVApgaismassistēmas nodrošinātais vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas;PTIluminação média produzidapelo sistema de iluminação na superfíciede cozedura; SVPovprečnaosvetljenost kuhalne površine;kjo zagotavljasistem za osvetljevanje; FRÉclairementmoyen du système d'éclairagesur la surfacede cuisson ; CSPrůměrné osvětlení varnéhopovrchuvečinou vestavěnýmsystémem; HRProsjećnoosvjetljenje sustava za osvjetljavanjena površinikuhanje ; MTI-illuminazzjonimedja tas-sistemattal-tisfija fuq il-wiċċjat tal-tisjir; ROIluminareamedie a sistemului de iluminat pe suprafaţade gătit ; ELΜέσοφωτισμόςτουσυστήματος φωτισμούστηεπιφάνειαμαγειρέματος

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ВО ФРАНЦИИ

Дополнительные сведения о наших продуктах можно получить указанными ниже способами, а также связавшись с нами.

> *посетите наш веб-сайт:*
www.dedietrich-electromenager.com

> *напишите по почте, по следующему адресу:*

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

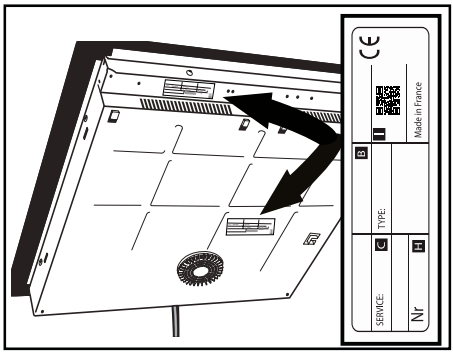
ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ

При проведении обслуживания требуйте использования исключительно сертифицированных оригинальных запчастей.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ВО ФРАНЦИИ

Техническое обслуживание вашего прибора должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашего духового шкафа, во время звонка сообщите его идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



B: Коммерческая справка
C: Ссылка на сервис
H: Серийный номер
I: QR-код

SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK,

Práve ste si zakúpili výrobok De Dietrich. Tento výber je prejavom vašich vysokých nárokov a lásky k francúzskemu spôsobu života.
Výrobky spoločnosti De Dietrich, ktoré sú výsledkom viac ako 300-ročného know-how, stelesňujú spojenie dizajnu, autenticity a technológie v službách kuchárskeho umenia. Naše zariadenia sú vyrobené z tých najlepších materiálov a majú bezchybnú povrchovú úpravu.
Sme presvedčení, že táto vysoká kvalita spracovania umožní milovníkom prípravy jedál uplatniť svoj talent.
V neustálej snahe lepšie uspokojovať vaše požiadavky oddelenie služieb zákazníkom spoločnosti De Dietrich odpovie na všetky vaše otázky a návrhy.
Je nám cťou byť vaším novým partnerom v kuchyni. Ďakujeme vám za prejavenú dôveru.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Spoločnosť De Dietrich, ktorá má výrobné závody vo Francúzsku, Orléans a Vendôme, sa pri navrhovaní svojich výnimočných výrobkov neustále snaží o dokonalosť a zachováva si výnimočné know-how. Mnohé z našich zariadení sú certifikované označením Origine France Garantie, ktoré potvrdzuje, že sú vyrobené vo Francúzsku.
Toto označenie zaručuje kvalitu a dlhú životnosť našich zariadení a zároveň zaručuje ich vysledovateľnosť, pretože poskytuje jasný a objektívny údaj o ich pôvode.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

OBSAH

SK

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA 4

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE 6

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA 6

Rady na úsporu energie 6

INŠTALÁCIA 7

VYBALENIE 7

Zabudovanie do linky 8

Pripojenie k elektrickej sieti 9

PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA 15

PANEL 15

POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA 17

Správa nastavení 17

VÝBER NÁDOBY 17

VÝBER VARNEJ ZÓNY 18

ZAPNUTIE - VYPNUTIE 19

NASTAVENIE VÝKONU 19

Priamy prístup 20

NASTAVENIE ČASOVAČA 21

ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV (detská poistka) 21

FUNKCIE VARENIA 22

Funkcia Boil 27

Funkcia grilu 27

Funkcia blanšírovania 27

BEZPEČNOSŤ A ODPORÚČANIA 30

ÚDRŽBA 32

Rozmery platne 32

DIGESTOR 32

OBSAH

SK

PORUCHY A RIEŠENIA 33
Pri uvádzaní do prevádzky 33
Pri zapínaní 33
Počas používania 33
TABUĽKA EKO KONCEPCIA 35
POPREDAJNÝ SERVIS 36

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.
Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Tento spotrebič je vyrobený v súlade s európskymi smernicami a predpismi, ktoré sa ho týkajú.
Toto zariadenie môžu používať deti mladšie ako 8 rokov, ako aj osoby, ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti alebo vedomosti, ak sú pod riadnym dohľadom, alebo ak budú poučené o bezpečnom používaní tohto zariadenia a rizikách, ktoré z toho vyplývajú, alebo ak budú vyškolené na jeho používanie.
Dbajte na to, aby sa so zariadením nehrali deti.
Čistenie a údržbu, ktorú vykonáva používateľ, nesmú vykonávať deti bez dozoru.
Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú k zariadeniu približovať, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.
Detská poistka: varná platňa je vybavená detskou poistkou, ktorá zablokuje jej ovládacie prvky, keď je vypnutá alebo počas varenia (pozri kapitolu: používanie detskej poistky).

Spotrebič a jeho dostupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu. Preto je nutné prijať potrebné opatrenia, aby sa zabránilo možnému kontaktu s časťami, ktoré sa ohrievajú.
Na varnú plochu neklaďte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, keďže sa môžu ohriať na vysokú teplotu.

POZOR: varenie musí prebiehať pod dohľadom. Krátke varenie si vyžaduje neustály dohľad.
Riziko požiaru: Na varných zónach neskladujte žiadne predmety.
Ak sa pri varení na tejto varnej platni používa olej alebo iné tuky, ponechanie varnej platne bez dozoru môže byť nebezpečné a môže dôjsť k požiaru. Oheň NIKDY nehaste vodou, ale vypnite napájanie spotrebiča a plameň zakryte napríklad pokrievkou alebo protipožiarnou prikrývkou.

V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič odpojte od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom.
Varnú platňu nepoužívajte, pokiaľ nie je vymenený vrchná sklenená časť.

Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Pevné káblové pripojenie musí obsahovať odpojovacie zariadenie. Vaša varná platňa je navrhnutá tak, aby fungovala s frekvenciou 50 Hz alebo 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) bez akéhokoľvek špeciálneho zásahu z vašej strany.
Zariadenie je potrebné pripojiť štandardizovaným napájacím káblom, ktorého počet vodičov závisí od požadovaného typu pripojenia (pozri kapitolu Inštalácia)
Ak je napájací kábel poškodený, je potrebné, aby ho vymenil výrobca, jeho popredajný servis alebo osoby s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
Uistite sa, že napájací kábel elektrického spotrebiča, ktorý je zapojený v blízkosti varnej platne, sa nedotýka varných zón.

⚠ **VAROVANIE**: Aby nedošlo k interferencii medzi varnou platňou a srdcovým stimulátorom, je potrebné, aby bol stimulátor zhotovený a nastavený v súlade s príslušnými predpismi. Poraďte sa s výrobcom stimulátora alebo ošetrujúcim lekárom.
Používajte iba ochranné prvky pre varné platne navrhnuté výrobcom varného zariadenia, ktoré sú uvedené v návode na použitie ako vhodné alebo integrované do zariadenia. Použitie nevhodných ochranných prvkov môže viesť k úrazu.
Dbajte na to, aby nedošlo k nárazom nádob: sklokeramický povrch je veľmi odolný, avšak nie je nerozbitný.
Teplú pokrievku neklaďte na varnú platňu. Efekt „prísavky“ by mohol poškodiť sklokeramický povrch. Nádoby nešúchajte, pretože časom by sa mohla znehodnotiť úprava sklokeramického povrchu.
Na varenie nikdy nepoužívajte alobal. Na varnú platňu nikdy nedávajte výrobky zabalené do alobalu alebo v hliníkovej tácke. Hliníková fólia by sa rozpustila a natrvalo by poškodila varnú platňu.
Do skrinky umiestnenej pod varnou platňou nedávajte čistiace prostriedky ani horľavé výrobky.
Na údržbu varnej platne nikdy nepoužívajte parný čistič.
Tento spotrebič sa nesmie uvádzať do prevádzky pomocou externého časového spínača ani pomocou samostatného diaľkového ovládacieho systému.
Po použití vypnite varnú platňu pomocou príslušného ovládacieho prvku – nespoliehajte sa na detektor hrncov.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Tento symbol označuje, že spotrebič sa nesmie vyhadzovať do domového odpadu. Tento elektrický spotrebič obsahuje mnoho recyklovateľných materiálov. Preto je označený týmto symbolom, ktorý znamená, že opotrebované zariadenia je nutné zaniesť na špecializované zberné miesto. Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od predajcu alebo na oddelení komunálnych služieb mestského úradu. Výrobca bude zariadenia recyklovať za najlepších podmienok v súlade s európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.
Taktiež niektoré obalové materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia – zaneste tieto materiály do kontajnerov určených na tento účel. Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

Rady na úsporu energie

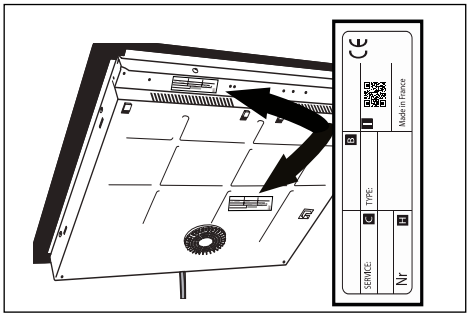
Varenie so správne položenou pokrievkou šetrí energiu. Ak používate sklenenú pokrievku, môžete dokonale kontrolovať varenie.

• 1 INŠTALÁCIA

VYBALENIE

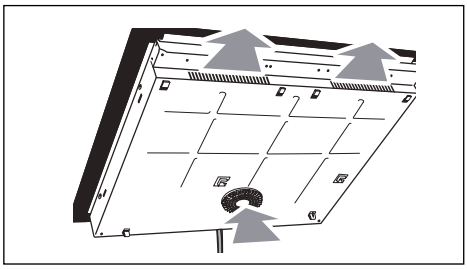
Z varnej platne odstráňte všetky ochranné prvky.
Skontrolujte vlastnosti zariadenia uvedené na výrobnom štítku a dodržiavajte ich. Do nižšie uvedených rámčekov si poznačte referencie servisu a typu, ktoré sa nachádzajú na tomto štítku, pre budúce použitie.

Servis:	Typ:

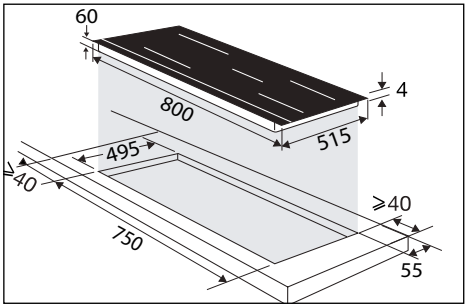


Zabudovanie do linky

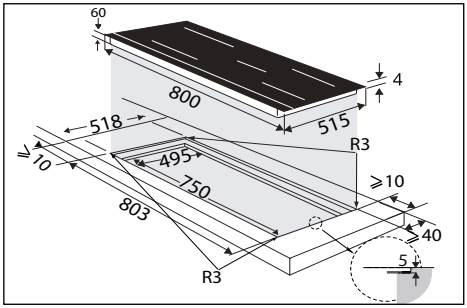
Skontrolujte, či sú vstupy a výstupy vzduchu uvoľnené. Berte do úvahy indikácie rozmerov (v milimetroch) linky, do ktorej má byť varná platňa zabudovaná.
Treba si uvedomiť, že vaša doska si vyžaduje špeciálne zabudovanie. Skutočne nejde o klasickú varnú dosku. Treba si uvedomiť, že je potrebný priestor na motor systému odsávania. To znamená, že zospodu je potrebné zabezpečiť skrinku na mieru. Pod varnú dosku zvyčajne umiestnime prvok s dvoma zásuvkami a priehradku pre hrnce. V tomto prípade si uvedomte, že priestor hornej zásuvky bude obsadený. Okrem toho je potrebné znížiť hĺbku skrinky. Rovnako pod týmto typom spotrebiča nikdy nemôže byť inštalovaná rúra. O tomto vás ale bude podrobne informovať váš dodávateľ kuchyne na základe zvoleného modelu a nábytku, ktorý má vo svojom katalógu.



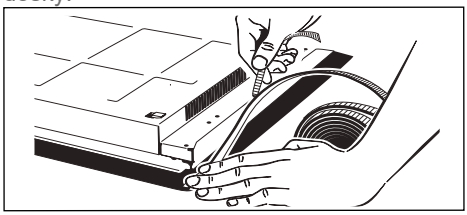
- Montáž na pracovnú dosku (pozri schému)



- Zapustenie do pracovnej dosky (pozri schému)



Prilepte tesnenie okolo okraja skla varnej dosky.

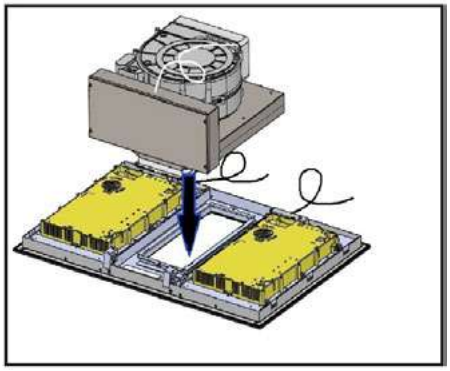


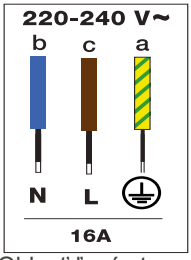
Pripojenie k elektrickej sieti

Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Odpojovací systém musí byť zabudovaný do pevného vedenia.

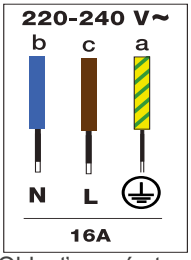
Zistite typ kábla varnej dosky (podľa modelu) podľa počtu vodičov a farieb.

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.

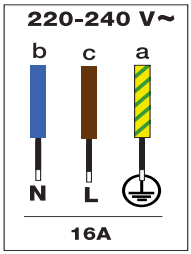




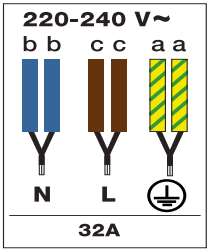
Oblasť ľavá strana



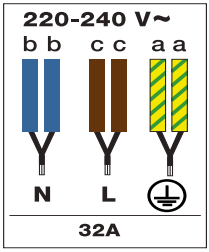
Oblasť pravá strana



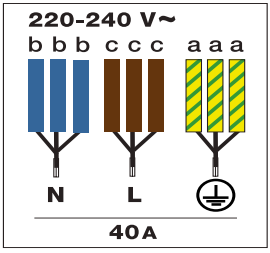
Odsávač



Celok pravá a ľavá oblasť

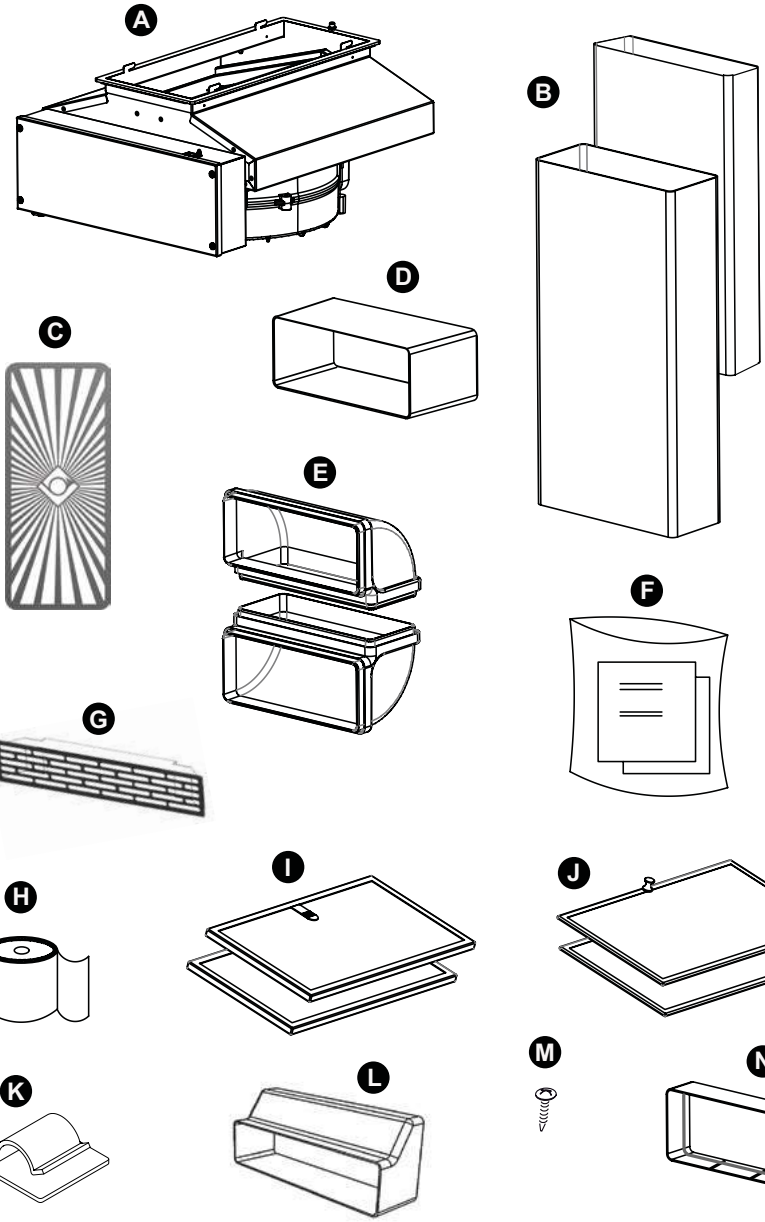


Celok 1 oblasť + odsávač



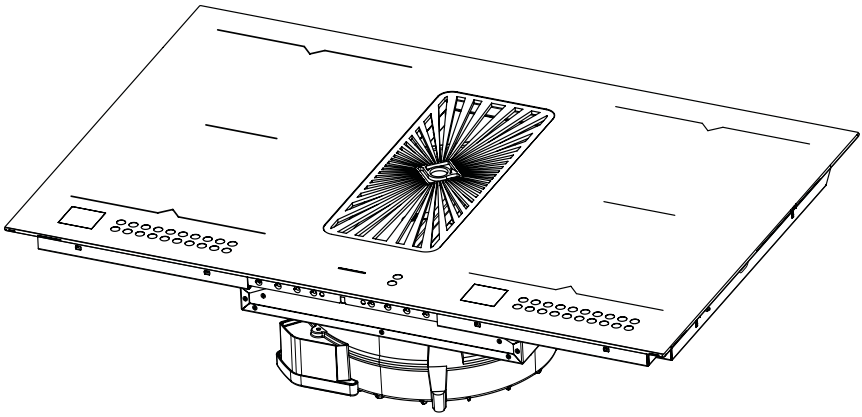
Celok pravá, ľavá oblasť + odsávač

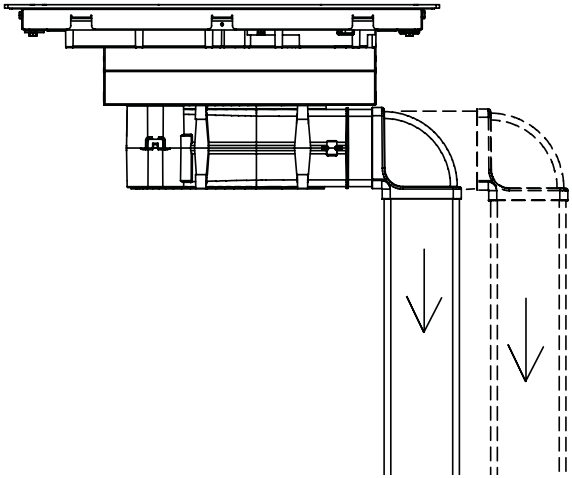
Príslušenstvo k digestoru



Identifikácia

A - Motor
B - Potrubie
C - Kovová mriežka
D - Adaptér
E - Kolená
F - Návod na použitie
G - Mriežka odvádzania
H - Lepidlo
I - Uhlíkové filtre
J - Tukový filter
K - Lepiace spony
L - Spätný ventil
M - Upevňovacia skrutka motora
N - Križovatka

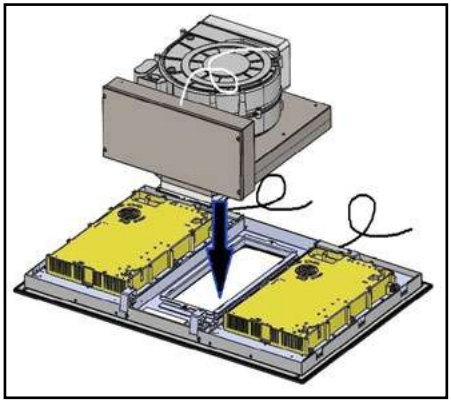




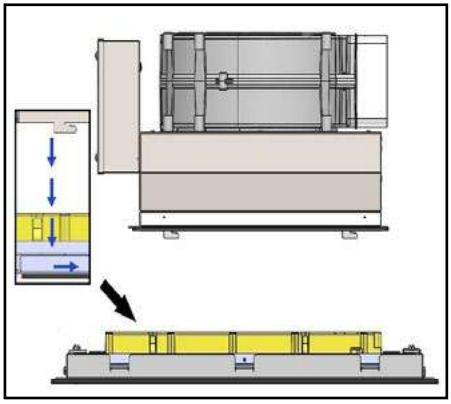
Pred inštaláciou skontrolujte, či je spotrebič odpojený od napájania.

Technické operácie

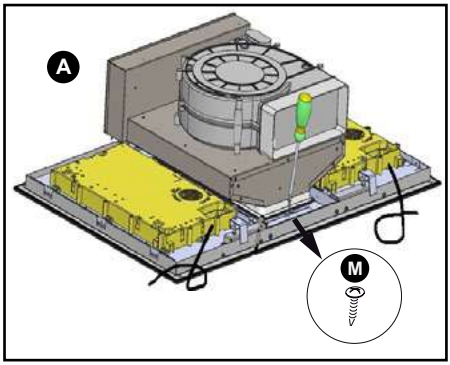
Položte varnú dosku obrátene na vhodný povrch tak, aby bolo sklo chránené pred poškriabaním. Vyberte digestor z obalu a nainštalujte ho podľa obrázku.



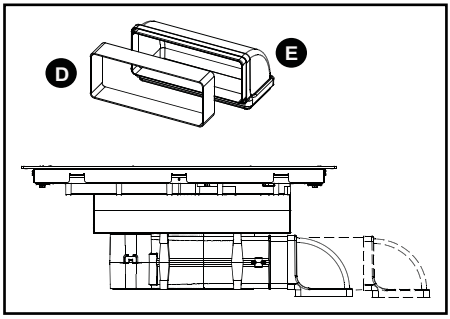
Kovové háčiky digestora musia byť zasunuté do príslušných štrbín, ako je znázornené.



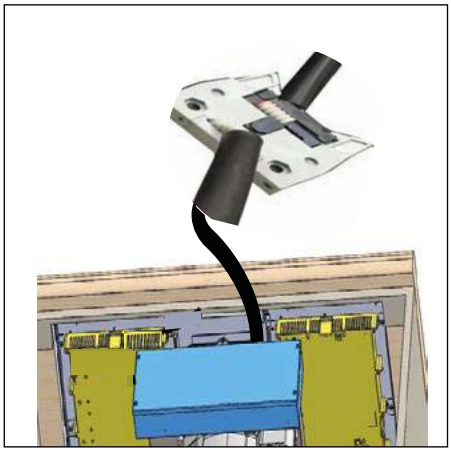
Po zavesení digestora (A) na varnú dosku ho pripevnite pomocou dodanej skrutky s metrickým závitom (M) použitej podľa obrázku.



Pokračujte nasadením adaptéra (D) a kolena (E).

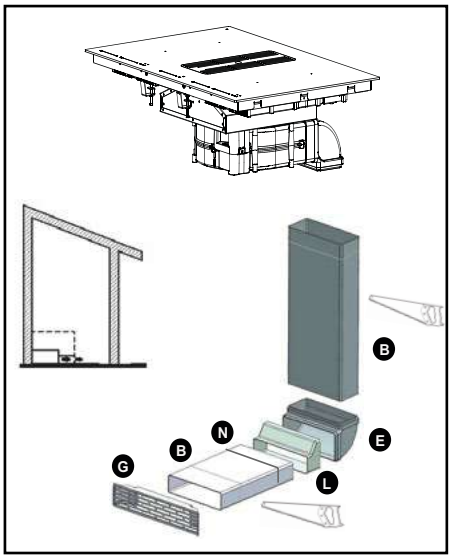


Ovládacie prvky umiestnené pod sklom varnej dosky majú kábel, ktorý je potrebné pripojiť k riadiacej skrini.

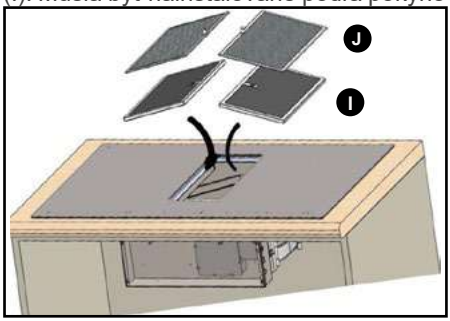


Namontujte stôl s integrovaným digestorom na pracovnú dosku.

V prípade prevádzky recykláciou



Výstup vzduchu z výrobku musí byť pripojený k otvoru v skrini, aby sa v kuchyni mohol recyklovať odvádzaný vzduch. V tejto konfigurácii sú potrebné uhlíkové filtre (I). Musia byť nainštalované podľa pokynov.

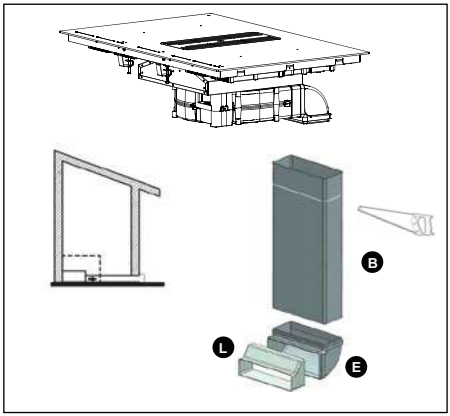


Uhlíkové filtre (I) sa nachádzajú tesne pod tukovými filtrami (J), preto by mali byť nainštalované pred tukovými filtrami. S výrobkom sa dodáva súprava potrubí (B) s mriežkou (G) (s koncom, ktorý sa má nainštalovať do skrinky).

Odporúčanie

Na rezanie potrubia použite pílu na kovy.

V prípade prevádzky s odvádzaním

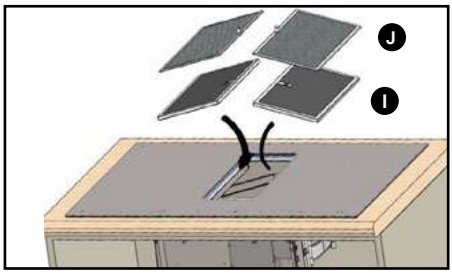


Výstup vzduchu z výrobku musí byť pripojený k vonkajšej časti domu. Potrubie, ktoré má byť inštalované medzi výstupom vzduchu výrobku a vonkajšou časťou domu, nie je dodávané so spotrebičom.
Musí sa namontovať dodaný spätný ventil (L).

Odporúčanie
V prípade prevádzke s potrubím musí byť počet kolien obmedzený, pretože každé koleno znižuje účinnosť potrubia o jeden lineárny meter. Vyhnite sa akejkoľvek náhlej zmene smeru potrubia.
Potrubie pripojené k výstupu vzduchu z ventilátora musí mať konštantný prierez 220 × 90 mm. Potrubie musí byť vyrobené z materiálu, ktorý povoľujú platné predpisy. Nedodržanie vyššie uvedených pokynov môže mať za následok problémy s výkonom alebo hlukom, na ktoré sa nevzťahuje záruka.
Odporúčame vám prilepiť kusy potrubia a kolená dohromady (okrem adaptéra (D) na výstupe digestora) alebo použiť priložené lepidlo (H), aby sa uľahčil prípadný zásah popredajného servisu.
Výrobok je vybavený potrubím s prierezom 220 × 90 mm.

Záverečné operácie

Nainštalujte tukové filtre (J) na ich držiak tak, že ich vložíte stredovým otvorom varnej dosky.



Na uzavretie stredového otvoru varnej dosky použite kovovú mriežku (C), ako je znázornené na obrázku.

Elektrické pripojenia

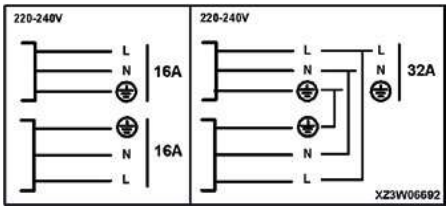
Pripojenie výrobku k zdroju napájania musí byť vykonané v súlade s platnými medzinárodnými a miestnymi predpismi.

Prepojenie akejkoľvek samostatnej časti tohto zariadenia môže vykonať kvalifikovaný technik v súlade s pravidlami zapojenia.

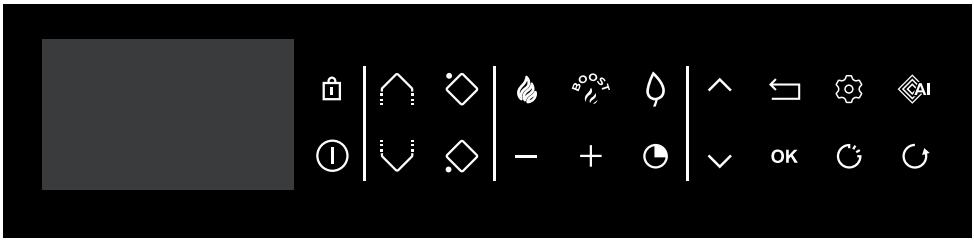
Pripojenie k zdroju napájania sa musí vykonať pomocou zástrčky a môže ho vykonať aj koncový používateľ.

K výrobku sú pripevnené lepiace spony (K) na uloženie a usporiadanie káblov pozdĺž stien skrinky.

Za prípadnú nehodu spôsobenú nesprávnym uzemnením alebo pripojením nezodpovedá dodávateľ.



PANEL



Legenda ovládacieho panela

Zap. / Vyp.

Zamknutie / Clean lock

Horizone (v závislosti od modelu)

Výber varnej zóny

Nastavenie výkonu / času

Časovač

Navigácia (hore / dole)

Krok späť

OK Potvrdenie / OK

Nastavenia

Priamy prístup

výkonu

BOOST Boost

Funkcia

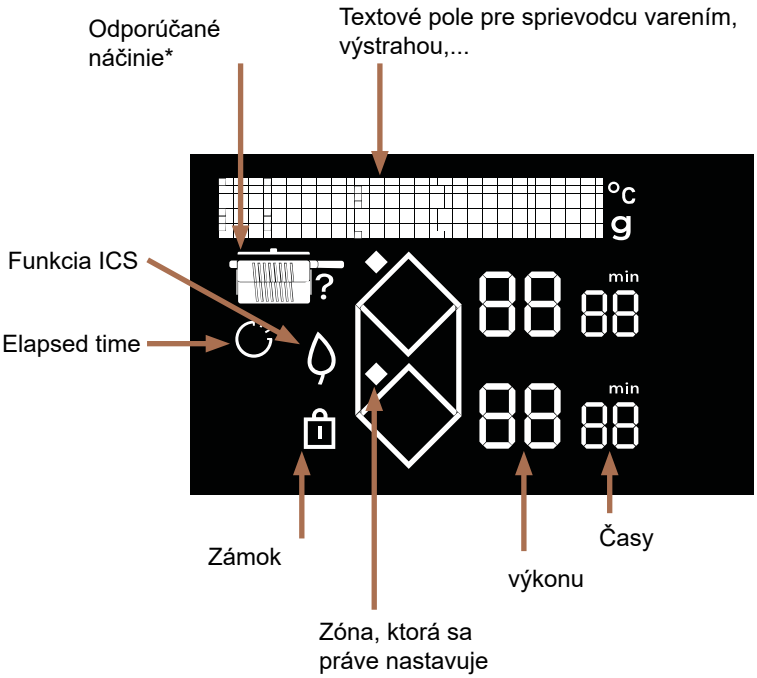
Funkcia ICS

Funkcia Elapsed time

AI Asistent pečenia

Funkcia Recall

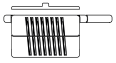
Legenda displeja

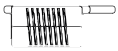


***Odporúčané náčinie**

Panvica

Panvica s pokrievkou


Hrniec s pokrievkou


Hrniec

• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

Po prvom uvedení stola pod napätie si môžete prispôsobiť rôzne funkcie.

SPRÁVA NASTAVENÍ

Krátko stlačte tlačidlo pre prístup k nastaveniami:

- **Jazyk** (prednastavená je francúzština)
- **Jas** (5 možných stupňov)
- **Údržba**: V prípade problému môžete vojsť do ponuky Údržba. Ak budete kontaktovať záručný servis, môžete byť požiadaní o kódy výrobkov, ktoré sa zobrazujú v diagnostike. Možnosť „Reštart“ vám umožní obnoviť pôvodné nastavenia spotrebiča.

Tlačidlá a umožňujú pohyb v menu.

Stlačením tlačidla krok späť v menu bez úpravy.

Stlačením **OK** svoju voľbu potvrdíte.

Skontrolujte, či nastavený výkon vyhovuje poistkám elektrickej siete.

VÝBER NÁDOBY

Väčšina nádob je kompatibilná s indukčnou technológiou. Len sklo, hlina, hliník bez špeciálneho dna, meď a niektoré nemagnetické nehrdzavejúce ocele nie sú kompatibilné s indukčnou technológiou.

Odporúčame vám používať nádoby s hrubým a rovným dnom. Teplo sa bude lepšie šíriť a varenie bude rovnomernejšie. Na varnej platni nikdy nenechávajte prázdnu nádobu bez dozoru.

Zabráňte ukladaniu nádob na ovládaciu klávesnicu.

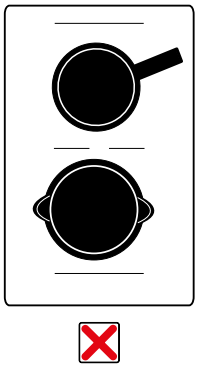
VÝBER VARNEJ ZÓNY

K dispozícii je niekoľko varných zón, na ktoré je možné ukladať varné nádoby. Vyberte tú, ktorá najviac vyhovuje v závislosti od veľkosti nádoby.

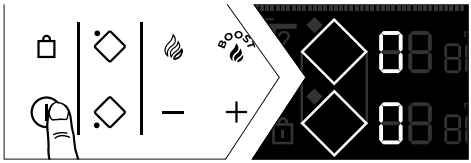
Ak je dno nádoby veľmi malé, indikátor výkonu začne blikať a varná zóna nebude fungovať, ani napriek tomu, že je materiál varnej nádoby vhodný pre indukčnú platňu. Dbajte na to, aby ste nepoužívali nádoby s priemerom menším ako je varná zóna (pozri tabuľku).

Priemer varnej zóny (cm)	Max. výkon varnej zóny (Wattov)	Priemer dna nádoby (cm)
Horizone	4800	18 - Ovál - nádoba na prípravu rýb
1/2 zóny	2800	11 -22

Ak súčasne používate viacero varných zón, varná doska rozdeľuje výkon tak, aby sa neprekročil celkový výkon. Keď používate maximálny výkon (Boost) na viacerých varných doskách súčasne, dbajte na to, aby ste umiestnili nádoby do najvhodnejšej polohy a vyhli sa nižšie uvedeným konfiguráciám.

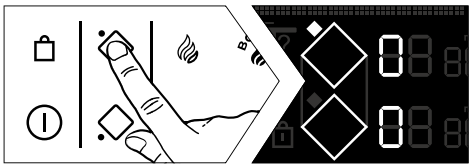


⏻ ZAPNUTIE - VYPNUTIE

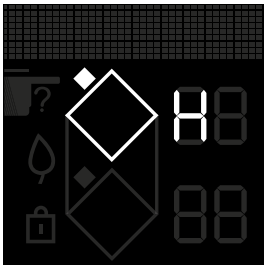


Stlačte tlačidlo ⏻.
Pri každej varnej zóne sa zobrazí „0“ po dobu 8 sekúnd.
Varná doska automaticky rozpozná nádoby.

Po zistení nádoby bude „0“ blikať s jednou bodkou v zistenej zóne. Vtedy môžete nastaviť požadovaný výkon. Bez nastavenia výkonu sa varná zóna automaticky vypne.
Ak nedôjde k detekcii nádoby, vyberte si varnú zónu:



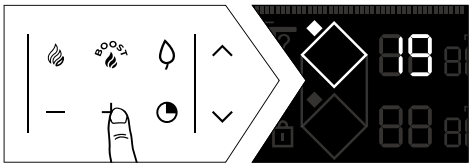
Vypnutie varnej zóny/varnej platne



Dlho stlačte tlačidlo varnej zóny ◇, zaznie dlhé zvukové znamenie a displej zhasne alebo sa zobrazí symbol „H“ (zvyškové teplo).
Stlačením tlačidla ⏻ sa vypne celá varná platňa.

NASTAVENIE VÝKONU

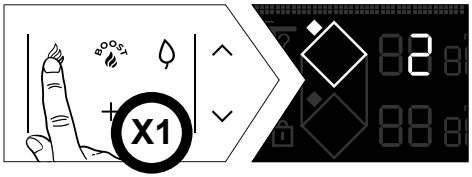
Stlačte tlačidlo + alebo - pre nastavenie požadovanej úrovne od 1 do 19.



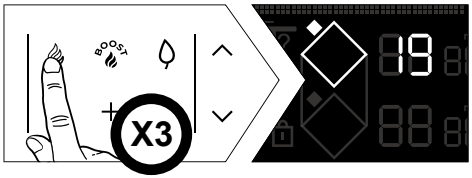
Pri zapnutí môžete prejsť priamo na maximálny výkon (okrem funkcie boost) stlačením tlačidla „-“ varnej zóny.

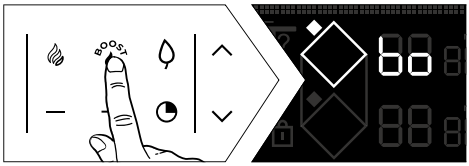
Priamy prístup

K dispozícii sú štyri tlačidlá na priamy prístup k predvoleným úrovniam výkonu:



Boost: maximálny výkon





Nastavenie výkonu a časovača sa vykonáva ako pri normálnej varnej zóne.
Tieto hodnoty výkonu je možné upraviť, s výnimkou funkcie BOOST.

Postup:

Varná platňa musí byť vypnutá, displej zapnutý:
- Zobrazenie dvoch kosoštvorcov pre prístup k nastaveniu priameho prístupu.

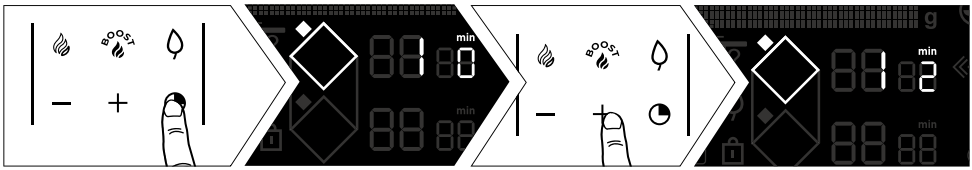
• Prvý krok
- Jedným dlhým stlačením vyberte .
- Nastavte nový výkon v rozsahu 1 až 3 (pre udržiavanie tepla) stlačením tlačidla + alebo - .
- zvukový signál váš krok potvrdí.

• Druhý krok
- Zopakujte predošlé nastavenie
- Nový výkon nastavte v rozsahu 4 až 11 (pre pomalé varenie) stlačením tlačidiel + alebo -.
- zvukový signál váš krok potvrdí.

• Tretí krok
- Zopakujte predošlé nastavenie
- Nový výkon nastavte v rozsahu 12 až 19 (pre opekanie) stlačením tlačidiel + alebo -.
- zvukový signál váš krok potvrdí.

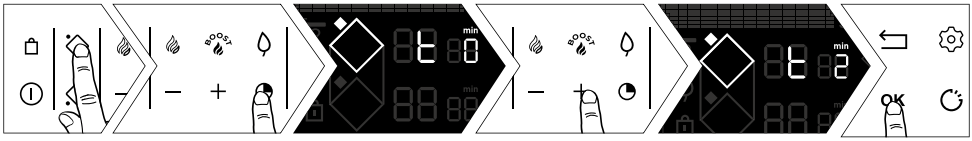
NASTAVENIE ČASOVAČA

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.



Ak chcete zjednodušiť nastavenie veľmi dlhej doby, môžete priamo hneď na začiatku zadať 8 hodín stlačením tlačidla -.
Stlačením tlačidla - budete postupne hodiny znižovať až na 2 hodiny a potom na 99 minút.
Na konci varenia sa na časovači zobrazí 0 a zaznie zvukové znamenie. Ak ju chcete vypnúť, stlačte v príslušnej varnej zóne ľubovoľné ovládacie tlačidlo. V opačnom prípade sa zvukové hlásenie zakrátko zastaví. Ak chcete vypnúť časovať v priebehu varenia, stlačte zároveň tlačidlá + a -.

Nezávislý časovač
Táto funkcia umožňuje načasovať udalosť bez spustenia varenia výberom nepoužívanej zóny.
Prebiehajúce odpočítavanie môžete zastaviť dlhým stlačením tlačidla výberu na varnej zóne.



ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV (detská poistka)

Táto varná platňa je vybavená detskou bezpečnostnou poistkou, ktorá blokuje ovládače pri vypnutí alebo v priebehu varenia (na zachovanie nastavení). Z bezpečnostných dôvodov sú aktívne iba tlačidlo vypnutia a tlačidlá na výber varných zón a umožňujú vypnutie varnej platne alebo vypnutie varnej zóny.

Zamknutie
Tlačidlo (zámok) stláčajte dovtedy, kým sa symbol zamknutia nezobrazí na displeji a kým tento krok nepotvrdí zvukové znamenie.

Zamknutá zapnutá varná platňa

Pri stlačení tlačidiel výkonu alebo časovača používaných varných zón:
Symbol 🔒 začne blikať.

Odomknutie

Stláčajte tlačidlo 🔒, až kým symbol uzamknutia 🔒 z displeja nezmizne a pípnutie tento krok nepotvrdí.

Funkcia CLEAN LOCK (Zamknutie pri čistení)

Táto funkcia slúži na dočasné zamknutie varnej platne počas čistenia. Aktivácia funkcie Clean lock (Zamknutie pri čistení):

Krátko stlačte tlačidlo 🔒

Zaznie zvukové znamenie a symbol 🔒 bude blikať na displeji.

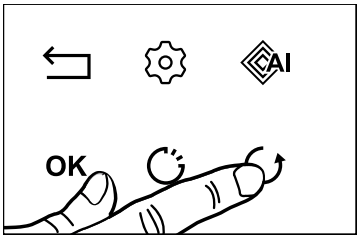
Po uplynutí vopred definovanej doby sa zamknutie automaticky zruší. Zaznie dvojité zvukové znamenie. Funkciu Clean lock (Zamknutie pri čistení) je možné vypnúť kedykoľvek dlhým stlačením tlačidla 🔒.

FUNKCIE VARENIA

↻ Funkcia RECALL

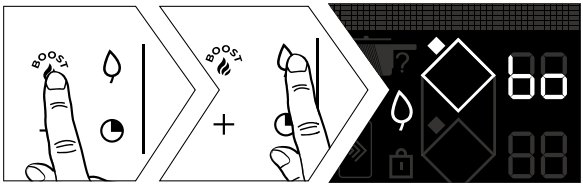
Táto funkcia slúži na zobrazenie posledných nastavení „výkonu a časovača“ všetkých varných zón vypnutých minimálne 3 minúty.
Používanie tejto funkcie si vyžaduje odomknutie varnej platne.
Stlačte tlačidlo Zapnúť/Vypnúť a potom krátko stlačte tlačidlo ↻.

Keď je varná platňa zapnutá, táto funkcia slúži na obnovenie nastavení výkonu a časovača varných zón vypnutých minimálne 30 sekúnd.
Funkcia Recall je nedostupná „po vypnutí varnej platne“.



Funkcia ICS (Intelligent Cooking System)

Táto funkcia slúži na optimalizáciu výberu varnej zóny v závislosti od priemeru používaných nádob. Postupujte nasledovne:
- nádobu položte na varnú zónu (napríklad: Ø 28 cm).
- stlačte tlačidlo boost, potom .

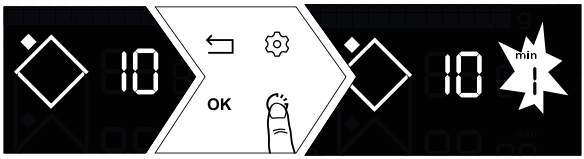


POZNÁMKA: Na to, aby ste mohli používať túto funkciu, musí byť platňa studená.

- buď je zvolená varná zóna najvhodnejšia pre danú nádobu a zmizne, aby sa zobrazili počiatočné varné parametre.
- alebo vybratá varná zóna nie je najvhodnejšia pre danú nádobu a na displeji sa zobrazí najvhodnejšia varná zóna a nastavenia sa automaticky prenesú na ňu

Funkcia ELAPSED TIME

Táto funkcia umožňuje zobrazenie času, ktorý uplynul od poslednej zmeny výkonu vo vybranej varnej zóne.
Používanie tejto funkcie stlačte tlačidlo .
Uplynutý čas bude blikať na displeji časovača zvolenej varnej zóny.



Ak chcete, aby sa varenie skončilo v rámci nastaveného času, stlačte tlačidlo potom do 5 sekúnd stlačte + na časovači, aby ste požadovaný čas varenia predĺžili na požadovanú dobu. Uplynulá doba sa bude zobrazovať 3 sekundy a následne sa zobrazí zvyšná doba. Zvukové znamenie potvrdí vaše nastavenie.
Táto funkcia je k dispozícii s funkciou časovača alebo bez nej.

Poznámka: ak sa na časovači zobrazí čas, počkajte 5 sekúnd, kým budete môcť čas varenia upraviť
Po uplynutí týchto 5 sekúnd sa čas dá upravovať.

Funkcia asistent varenia
Pod touto funkciu nájdete: Recepty / Varenie / Grilu / Blanšírovanie.
Vaša varná doska je vybavená sprievodcom varenia, ktorý vám ponúka výber receptov. Tento režim varenia za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti.

Varná doska musí byť zapnutá, stlačte čím získate prístup k jednotlivých funkciám.

Pri používaní varnej dosky v režime Recept odporúčame používať náčinie uvedené nižšie. Typ náčinia sa zobrazí na obrazovke v závislosti od receptu.

Odporúčame vám používať nádoby s hrubým a rovným dnom. Teplo sa bude lepšie šíriť a varenie bude rovnomernejšie. Na varnej platni nikdy nenechávajte prázdnu nádobu bez dozoru.

Na ovládací displej neumiestňujte žiadne nádoby, pretože by sa tým váš výrobok poškodil.

Voľba receptov

S cieľom dosiahnutia optimálnych výsledkov varenia by sa mal na všetky recepty používať riad z nehrdzavejúcej ocele okrem receptov na palacinky a lievance, ktoré boli optimalizované na použitie s náčiním s vystuženým dnom.

Ponúkame vám výber potravín, pre ktoré varná doska automaticky odporučí a naprogramuje výkon a čas varenia podľa druhu alebo požadovaného množstva.

Recept	Druh	Ingrediencia	Dokončovanie (v prípade potreby)
	Mäso	Hovädzie mäso	Tenký Stredne Hrubý
		Mletý steak	Čerstvé Zmrazené
		Jahňacie	Kotlety
		Bravčové	Stredné rebro Hrubé rebro
		Kačka	Prsia Mäso nakrájané na dlhé prúžky
		Hydina	Biele mäso Stehno
	Morské plody	Filet Plátok Kocka	
		Celá ryba	Malé Okrúhla Jedlo
		Kraby	Pošírovanie Pošírovanie EKO
		Krevety	Pošírovanie Pošírovanie EKO Grilovanie
		Slávky	
		Hrebenatka obrovská	
	Zelenina	Paradajky Cuketa Baklažán Paprika Cibuľa	
		Šampiňóny	Naporciované Celé
		Blanšírované zemiaky	
		Špenát	

Voľba receptov

Recept	Druh	Ingrediencia	Dokončovanie (v prípade potreby)
	Dezerty	Roztopená čokoláda Palacinky Lievance Brioška / Francúzsky toast Karamel	
	Vajcia	Volské oko Omeleta Miešané Na mäkko Na hniličku Na tvrdo Prepeličie	
	Cestoviny / ryža	Suché cestoviny Čerstvé cestoviny	Penne Penne EKO* Špagety Špagety EKO* Tagliatelle Tagliatelle EKO* Kolienka Kolienka EKO* Celozrnné cestoviny
		Ryža	Biele mäso Celozrnná Čierna

*Recepty ECO sa týkajú pasívneho varenia, ktoré šetrí energiu využívaním zvyškového tepla. Vďaka pokrievke zostáva teplo sústredené v panvici aj po vypnutí varnej dosky, to znamená, že varenie môže pokračovať počas nastaveného času pomocou funkcie ECO.

Funkcia Boil

Táto funkcia slúži na prevarenie istého množstva vody a udržiavanie varu bez vykypenia, napríklad pri varení cestovín.
Nádobu položte na varnú zónu.
Nastavte požadované množstvo vody (0,5 až 6 litrov) pomocou tlačidiel ⌄ / ⌃.
Varná doska vám ponúkne tú najvhodnejšiu varnú zónu.
Potvrďte stlačením tlačidla **OK**.
Spustí sa varenie.
Keď voda dosiahne bod varu, hlásenie na obrazovke vás vyzve, aby ste pridali prísady. Po dokončení, stlačte tlačidlo **OK** pre potvrdenie.
Zobrazí sa čas a výkon. Môžete ich však upraviť podľa vlastného uváženia. Na konci varenia zaznie zvukové znamenie.

POZNÁMKA: Je dôležité, aby mala voda na začiatku varenia teplotu prostredia, pretože sa tým môže ovplyvniť konečný výsledok.
Pri tejto funkcii nepoužívajte zliatinové nádoby, ani pokrievku. Táto funkcia sa môže používať aj na varenie akýchkoľvek potravín vyžadujúcich varenie vo vriacej vode.

Funkcia grilu

Táto funkcia umožňuje používanie grilovacieho príslušenstva De Dietrich na spojenej zóne, aby sa jedlá grilovali bez prepečenia a nadmerného množstva tuku. Grilovacie príslušenstvo nie je súčasťou varnej dosky, je dostupné u vášho predajcu.

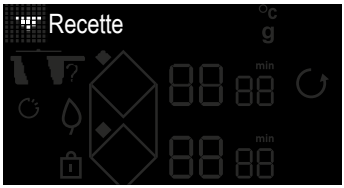
Funkcia blanšírovania

Táto technika umožňuje prípravu zeleniny vo vode, privedenej do varu, a následne sa namočí do ľadovej vody, aby sa proces varenia prerušil.
Umožní vám to zachovať živú farbu zeleniny, rovnako ako jej textúru. Táto funkcia umožňuje prípravu zeleniny varením po dobu maximálne 5 minút.
Zvoľte si množstvo vody, do ktorej sa má zelenina ponoriť.
Nádobu s ingredienciami položte na varnú zónu.

Príklad pre recept jednej porcie Hovädziny:

» Zapnite varnú dosku ⏻

» Stlačte .

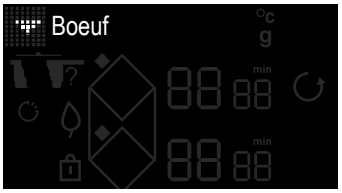


» V menu zvoľte „Recepty“ pomocou tlačidiel ⌄ / ⌃

» Voľbu „Receptov“ potvrďte pomocou tlačidiel **OK**

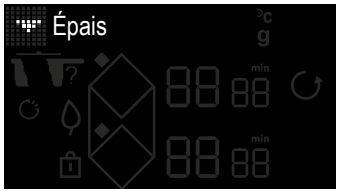
» V menu zvoľte „Mäso“ pomocou tlačidiel ⌄ / ⌃

» Voľbu „Mäso“ potvrďte pomocou tlačidiel **OK**



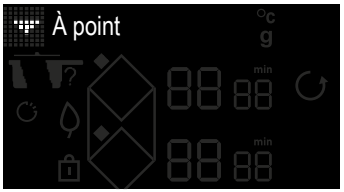
» V menu zvoľte „Hovädzie mäso“ pomocou tlačidiel ⌄ / ⌃

» Voľbu „Hovädzie mäso“ potvrďte pomocou tlačidiel **OK**



» Zvoľte hrúbku porcie Hovädziny pomocou tlačidiel ⌄ / ⌃

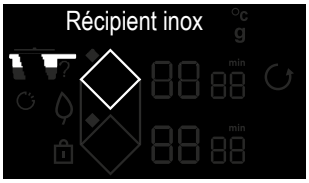
» Voľbu potvrďte pomocou tlačidiel **OK**



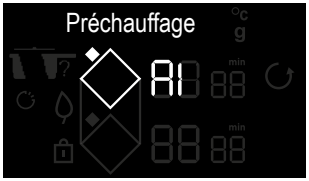
» Zvoľte finálnu úpravu varenia pomocou tlačidiel ⌄ / ⌃

» Voľbu potvrďte pomocou tlačidla **OK**.

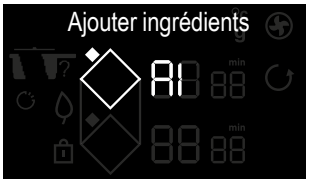
3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA



» Displej varnej dosky vám doporučí najlepšiu nádobu na varenie ako aj najvhodnejšiu zónu na varenie.
» Potvrďte tlačidlom **OK**.
» Stlačte tlačidlo **ON / OFF**.

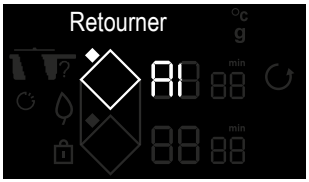


» Po umiestnení náčinia na varnú zónu potvrďte tlačidlom **OK**
» Spustí sa predohrev na prázdno.



» Po dokončení predohrevu vás displej vyzve, aby ste hovädzie mäso položili na varnú dosku.

» Po pridaní ingrediencie stlačte tlačidlo **OK**
» Začne sa odpočítavať čas na prípravu prvej strany porcie hovädzieho mäsa.



» Po uplynutí tohto času vás displej vyzve, aby ste mäso obrátili.
» Po obrátení stlačte tlačidlo **OK**
» Začína druhá fáza varenia.

» Na konci varenia varná doska vydá zvukové hlásenie.
» Stlačením ^ môžete pridať čas varenia.

Poznámka: Ak pred koncom varenia bliká „min“, môžete čas varenia upraviť stlačením tlačidla a potom + alebo -.

BEZPEČNOSŤ A ODPORÚČANIA

Zvyškové teplo

Po intenzívnom používaní môže byť varná zóna, ktorú ste použili, teplá ešte niekoľko minút po vypnutí.

V tomto čase sa zobrazí „H“.

Dotyčných zón sa nedotýkajte.

Regulátor teploty

Každá varná zóna je vybavená bezpečnostným snímačom, ktorý neustále kontroluje teplotu dna nádoby. V prípade zabudnutia prázdnej nádoby na zapnutej varnej zóne tento snímač automaticky prispôsobí výkon platne,čím sa predíde riziku poškodenia riadu alebo varnej platne.

Ochrana v prípade preliatia

K vypnutiu varnej platne môže dôjsť v 3 nasledujúcich prípadoch:

- Vykypenie, ktoré pokryje ovládacie tlačidlá.
- Mokrá utierka položená na tlačidlách,
- Kovový predmet položený na ovládacích tlačidlách.

Predmet odstráňte alebo ovládacie tlačidla očistite a utrite a následne pokračujte vo varení.

V tomto prípade sa zobrazí symbol ━ spolu so zvukovým znamením.

Systém „Auto-Stop“

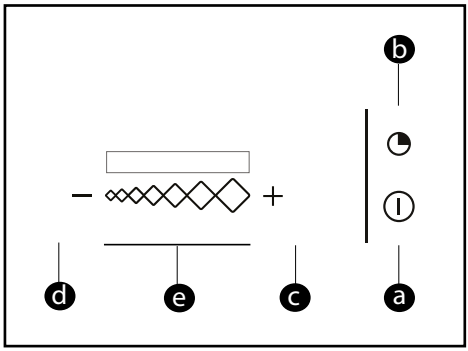
Ak zabudnete vypnúť varnú zónu pod nádobou s jedlom, táto varná platňa je vybavená bezpečnostnou funkciou „Auto-Stop“ (Automatické vypnutie), ktorá po uplynutí vopred stanovenej doby (1 až 10 hodín, v závislosti od používaného výkonu) automaticky vypne zabudnutú varnú zónu.

V prípade aktivácie tejto bezpečnostnej funkcie sa vypnutie varnej zóny signalizuje zobrazením „AS“ ovládanej zóny a zvukovým znamením, ktoré je aktivované približne 2 minúty. Stačí stlačiť ktorékoľvek tlačidlo a zvukové znamenie sa vypne.

Môžete počuť zvuky podobné tikajúcim hodinám.
Varná platňa vydáva tieto zvuky vtedy, keď je zapnutá. Tieto zvuky zmiznú alebo sa ich intenzita zníži v závislosti od nastavenia ohrevu. V závislosti od modelu a kvality nádoby je možné počuť aj syčanie. Opísané zvuky sú normálnym javom a sú súčasťou technológie indukčnej varnej platne a nesignalizujú poruchu.

Neodporúčame ochranné prvky na ochranu varnej platne.

3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA



Legenda ovládacieho panela

- **a = Zapnutie/vypnutie**
- **b = Časovač**
- **c = Tlačidlo +**
- **d = Tlačidlo –**
- **e = Posuvník na úpravu rýchlosti**

LED displej

Zapnutie

Stlačte tlačidlo Zapnúť/Vypnúť ⏻. Digestor sa spustí pri rýchlosti 2. Ďalšie stlačenie tlačidla Zapnúť/Vypnúť ⏻ umožňuje vypnúť digestor bez ohľadu na úroveň výkonu.

Zmena rýchlosti

Prstom posuňte posuvník na zmenu rýchlosti ventilátora. LED diódy sa rozsvietia podľa rýchlosti digestora.

Automatické vrátenie rýchlosti:

Pri maximálnej rýchlosti sa digestor po 9 minútach automaticky vráti na nižšiu rýchlosť.

Časovač

Stlačte tlačidlo ◔ časovača na udržanie ventilácie 10 minút pri zvolenej rýchlosti.

Po 4 hodinách nepretržitej prevádzky alebo po 4 hodinách bez stlačenia tlačidla sa digestor automaticky vypne.

Nasýtenie filtrov

Po 30 hodinách prevádzky a keď súčasne blikajú všetky LED diódy, znamená to, že tukové filtre sú nasýtené, je potrebné ich vyčistiť alebo vymeniť. Dlhým stlačením tlačidla ◔ časovača môžete vypnúť LED a resetovať postup.

Odporúčanie

Vyhnite sa treniu nádob o mriežku.

ROZMERY PLATNE

Pri miernom znečistení používajte sanitárnu špongiu. Teplou vodou dobre navlhčite varnú zónu, ktorú chcete čistiť, a potom ju utrite.
V prípade nahromadenia nečistôt, ich pripečenia, vyliatia sladkých jedál, roztaveného plastu používajte sanitárnu špongiu a/alebo špeciálnu škrabku na sklo. Teplou vodou dobre navlhčite varnú zónu, ktorú chcete čistiť, použite špeciálnu škrabku na sklo na väčšie nečistoty, ukončite sanitárnej špongie a potom ju utrite.
V prípade kruhových stôp a nánosov vodného kameňa nečistoty navlhčite teplým bielym octom, nechajte pôsobiť a utrite jemnou handričkou.
Pri lesklom kovovom sfarbení a týždennej údržbe používajte špeciálny prípravok na sklokeramickú varnú platňu. Na sklokeramickú varnú platňu naneste špeciálny prípravok (ktorý obsahuje silikón a ktorý má podľa možnosti ochranný účinok).

Dôležitá poznámka: **nepoužívajte prášky ani drsné špongie. Uprednostňujte krémy a špeciálne špongie na jemný riad.**

DIGESTOR

Pred každým čistením alebo údržbou musí byť spotrebič vždy odpojený od napájania.
Ak je napájací kábel poškodený, môže ho vymeniť iba popredajný servis alebo skúsení pracovníci.
Nepokúšajte sa zariadenie upravovať alebo opravovať, pretože tým môžete spôsobiť veľké nebezpečenstvo. Údržbu alebo opravy musia vykonávať skúsení pracovníci.
V prípade poruchy musí byť zariadenie odpojené od napájania.
Deti nesmú bez dozoru vykonávať čistenie a údržbu.
Precízna údržba je zárukou dlhodobej správnej prevádzky a dobrého výkonu.
Tukový filter môžete čistiť ručne alebo v umývačke riadu.
Filtre sa čistia podľa použitia, najmenej však raz za dva mesiace.
Uhlíkové filtre sa vymieňajú podľa použitia, najmenej však raz za šesť mesiacov.
Spodná časť držiaka filtra mriežky je vybavená vypúšťacou zátkou, ktorá umožňuje vypustenie nahromadenej vody.
Zariadenie a gril sa odporúča čistiť vlažnou vodou a jemným mydlom. Je potrebné sa vyhnúť abrazívnym výrobkom.

• 5 PORUCHY A RIEŠENIA

PRI UVÁDZANÍ DO PREVÁDZKY

Zistili ste, že sa rozsvietil svetelný displej Ide o normálny jav, ktorý sa do 30 sekúnd vytratí.

Vaša inštalácia sa vypína alebo funguje iba jedna strana Pripojenie vašej platne je chybné. Skontrolujte jej súlad (pozri kapitolu pripojenia).

Varná platňa doska zapácha priprvom 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 spustite varenie.

Zobrazí sa kód F7.
Elektronické obvody sa prehriali.
(pozri kapitolu osadenie).

Počas používania varnej zóny kontrolné svetlá na ovládacom paneli vždy blikajú.
Použitá nádoba nie je vhodná.

Nádoby pri varení vydávajú hluk a vaša platňa vydáva zvuky rinčania (pozri rada „Bezpečnosť a odporúčania“). Ide o normálny jav. Pri niektorých typoch nádob to spôsobuje prechod energie z varnej platne do nádoby.

Ventilácia pokračuje niekoľko minút po vypnutí varnej platne.
Ide o normálny jav. Týmto spôsobom sa chladí elektronický systém.

V prípade pretrvávajúceho problému.
Varnú platňu odpojte od napájania po dobu 1 minúty. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE nr° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014

IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om elektriska hällar för hushållbruk - UE n° 66/2014

		Symbol	Value											Unit	
Model identification			LHX7C25F	LHX7C25F											FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σύμβολο EN: Symbol ES: Símbolo IT: Símbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol. FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμητική τιμή EN: Value ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värde. FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning.
Rating plate															FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskilt DE: Typenschild EL: Πινακίδα στοιχείων EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **												FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** *FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcia SV: Induktion*
Total power			7400	7400										W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	4											FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los fogos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller ytor för tillagning
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **												FR:Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massive kogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δι' ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø												cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στο πλησιέστερο 5 mm EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø												cm	
	3	Ø												cm	
	4	Ø												cm	
	5	Ø												cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	40x23										cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlená na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλεμένα στο πλησιέστερο 5 mm EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW	40x23	40x23										cm	
	8	LxW												cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	FR:Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na 1kilogram PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180	180										Wh/kg	FR:Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky vypočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ProductFichecomplianttocommissiondelegatedregulation(EU)No65/2014

9000106600

	Value	Unit	
Supplier'sname ortrademark	**DE DIETRICH**		ITIl nome o il marchiodel fornitore;BGИмеили търговскамаркадоставчика;Flvalmistajan nimi tai tavaramerkki;LVjegādātāja nosaukums vai preču zīme; PTnome do fornecedorou marcacomercial;SVLeverantörensnamn ellervarumärke;FRnom du fournisseurou marque;CSnázev nebo obchodní značka výrobce;HRnaziv ili zaštitni znak proizvođača;MTisem il-forniturjewk-marka kummerċjali tal-fegħu; RO denumireasau marcacomercială a furnizorului;ELΟνομακατασκευαστήηεμπορικήεπωνυμία;
Model identifier	**DPH4840BT-01**		ITmodello; BGидентификаторнамодела;Fimalli ; LVjegādātāja modeļa identifikators;PTIdentificadorde modelo; SVLeverantörensmodellbeteckning; FRmodèle; CSmodel; HRmodel; MT-identifikatur tal-mudell tal-fornitur;ROidentificatorul de model al furnizorului;ELΜοντέλο;
AnnualEnergyConsumption- AEChood	**29**	kWh/a	ITIndice di efficienza energetica;BGГодишнатаконсумацияенергия;Fienergiatehokkuusindeksi;LVenergopatēriņšgadā; PTconsumo anual de energia;SVDenårligaenergiförbrukningen;FRconsommation d'énergieannuelle; CSindex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI- konsum annwalital-enerġija;ROconsumul anual de energie;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης;
EnergyEfficiencyClass	**A++**		ITclasse di efficienza energetica;BGкласпо енергийнаефективност;Fienergiatehokkuusluokka;LVenergoefektivitātesklase; PTclasse de eficiência energética;SVEnergieffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité énergétique;CSTřídaenergetickéúčinnosti; HRklasa energetskeučinkovitosti; MTI- klassital-effiċjenzaenerġetika;ROclasa de eficienă energetică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαπόδοσης;
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	**37.8**	%	ITefficienza fluidodinamica; BGаеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuus; LVhidrodinamiskāefektivitāte ; PTeficiência da dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska effektiviteten; FRefficacité fluidodynamique ; CSúčinnédynamickéúčinnosti; HRučinkovitost dinamike fluida; MT-effiċjenza fluwidodinamika;ROeficiena fluido- dinamică; ELΔυναμικήρευστοδυναμικήςαπόδοσης;
FluidDynamicEfficiencyclass	**A**		ITclasse di efficienza fluidodinamica; BGклас от каталодинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuusluokka; LVhidrodinamiskāsefektivitātes klase; PTclasse de eficiência dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska klassen; FRclasse d'efficacité fluidodynamique du modèle; CSTřídafluidní dynamické účinnosti; HRklasa učinkovitosti dinamike fluida; MT-klassital-effiċjenzafluwidodinamika;ROclasa de eficienă fluido-dinamică;ELΚατηγορίαρευστοδυναμικήςαπόδοσης;
Light Efficiency- LEhood	**N.A.**	lux/W	ITefficienza luminosa; BGефективносттанасветяване;Fivalotehokkuus; LVgaismasjomuna efektivitāte; PTeficiência de iluminação; SVBelysningseffektiviteten;FRefficacité lumineuse; CSsvětelná účinnost; HRučinkovitost svjetla; MT-effiċjenzatal-tidwil;ROeficiena iluminăr;ELΦωτεινήαπόδοση
Lighting EfficiencyClass	**N.A.**	lux	ITclasse di efficienza luminosa; BGкласпо ефективносттанасветяване;Fivalotehokkuusklassi; LVgaismasjomuna efektivitātes klase; PTclasse de eficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité lumineuse du modèle; CSTřídasvětelné účinnosti; HRklasa učinkovitosti svjetla; MT-klassital-effiċjenzatal-tidwil;ROclasa de eficienă a iluminării;ELΚατηγορίαφωτεινήαπόδοσης
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	**75.6**	%	ITefficienza di filtraggiodel grassi;BGефективностнафилтриранемазнини;Firasvansuodatustehokkuus;LVtauku filtrēšanasefektivitāte; PTeficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektiviteten;FRefficacité de filtrationdes graisses;CSúčinnost filtrace tuků; HRučinkovitost filtriranja masnoća; MT-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassi;ROeficiena de filtrare a grăsimilor; ELΑπόδοσηφίλτραρισματοςτουλίπους
GreaseFilteringEfficiencyclass	**C**		ITclasse di efficienza del filtraggiodel grassi;BGкласът наефективносттанафилтрирананамазнини;Firasvansuodatuksentehokkuusluokka; LVtauku filtrēšanasefektivitātes; PTclasse de eficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité de filtrationdes graisses du modèle; CSTřídaúčinnosti filtracetuků; HRklasa učinkovitosti filtriranjamasnoća; MT-klassital-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROclasa de eficienă a filtrării grăsimilor; ELΚατηγορίαπόδοσηςτουφίλτραρίσματοςτουλίπους
Minimum AirFlowin normaluse	**350**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza minima; BGдебитът при минималенстакторот нанормалноизползване;Filmavirtausminimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumupie minimālā ātrumanormālātrešumā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade mínima; SVLuftflöde vid minimi undernormalbruk;FRdébit d'air à la vitesse minimale ; CSpůtokvzduchu přiminimálním výkonu; HRprotokzraka minimalnoj snazi; MTI-flusstal-arjalil-veloċitàminima tal-apparat waqtiuża normali;ROdebitul de aer la turaţiaminimă ; ELΡοήμαστηνελάχιστηταχύτητα
Maximum AirFlowin normaluse	**500**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza massima; BGдебитът при максималенстакторот нанормалноизползване;Filmavirtausmaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumupie maksimālā ātrumanormālātrešumā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade máxima; SVLuftflöde vidmaximihastighet undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse maximale ; CSpůtokvzduchu přimaximálním výkonu; HRprotokzraka maksimalnoj snazi; MTI-flusstal-arjalil-veloċitàmassima tal-apparat waqtiuża normali;ROdebitul de aer la turaţiamaximă; ELΡοήμαστηνμέγιστηταχύτητα
AirFlowat intensive/boost setting	**680**	m^3/h	ITflusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BGдебит в/на режим на усилена работа;Filmavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVgaisa plūsmas ātrumu intensīvajā vai pastiprinātajā režīmā;PTvalordo fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SVluftflöde vid intensiveller boostinställning ; FRle débit d'air en mode intensif ou «boost» ; CSpůtokvzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRprotokzraka u uvjetima intenzivnog korištenja ili pojačanja; MT-fluss tal-arja meta t - apparat ikun qed jiħaddem bl-użu tal-modalità intensiva; RO debitul de aer în modul intensiv sau accelerat; ELΡοήμαστονσυνθήκεςεντονισμένηςεπιτάχυνσηςλειτουργίας
A-weightedSoundPowerEmissionat minimum speed	**54**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A della emissioni di rumore alla potenza minima; BGнивотонаакустосъставянатежаняващудушещ ум,по криваАпри минималнатескорост; FImel upäästöjen A-painotettuäänitehotaso minimitiheillä; LVA-izsvērotāskaļuma līmeņa jaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normālā režīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima ; SVLuftburet akustiskt bullernivå vid hastighet undernormal bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse minimale ; CSvážená hladina emisi hluku akustického výkonu přiminimálním výkonu; HRponderirana zvučna snaga A razine buke na minimalnoj snazi; MT-emissjoni tal-aktustiċi tal-ġewwata l-ħoss fl-arja, ippeżati għal-frekwenza A fil-veloċità minima; RO puterea sonoară ponderată A a emisiilor sonore în atmosfera în regim de funcţionare la turaţia minimă disponibilă; EL Σταθμισμένηηχοκατοχήςτης Α τωνεκπομπώνθορύβουστην ελάχιστηταχύτητα.
A-weightedSoundPowerEmissionat maximum speed	**58**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza massima; BGнивотонаакустосъставянатежаняващудушещ ум,по криваАпри максималнатескорост; FImel upäästöjen A-painotettuäänitehotaso maksimiteholla; LVA-izsvērotāskaļuma līmeņa jaudas emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normālā režīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima ; SVLuftburet akustiskt bullernivå vid maximihastighet undernormal bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse maximale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přimaximálním výkonu; HRponderirana zvučna snaga A razine buke na maksimalnoj snazi; MT-emissjoni tal-aktustiċi tal-ġewwata l-ħoss fl-arja, ippeżati għal-frekwenza A fil-veloċità massima; RO puterea acustică ponderată A a emisiilor sonore în atmosfera în regim de funcţionare la turaţia maximă disponibilă; EL Σταθμισμένηηχοκατοχήςτης Α τωνεκπομπώνθορύβουστηνμέγιστηταχύτητα.
A-weightedSoundPowerEmissionat intensive orboost speed	**64**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore in condizioni di uso intenso o boost; BGнивотонаакустосъставянатежаняващудушещ ум,по криваАнаинтензивната интенсивния функционален режим или на режим «усилване»;Finel upäästöjen A-painotettuäänitehotaso intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVA-izsvērotāskaļuma līmeņa jaudas emisijas gaisā intensīvajā vai pastiprinātajā režīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost; SVLuftburet akustiskt bullernivå vid intensiv- eller boostinställning ; FRles émissions acoustiques de l'air pondérée à la valeur An mode intensif ou «boost» ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRponderirana zvučna snaga A razine buke u uvjetima intenzivnog korištenja ili pojačanja; MT-emissjoni tal-aktustiċi tal-ġewwata l-ħoss fl-arja ippeżati għal-frekwenza A meta l-apparat ikun qed jiħaddem bl-użu tal-modalità intensiva ; RO puterea acustică ponderată A a emisiilor sonore în atmosfera în modul intensiv sau accelerat; EL Σταθμισμένηηχοκατοχήςτης Α τωνεκπομπώνθορύβουστηνέντονηεπιτάχυνσηλειτουργίας.
Powerconsumption off mode - Po	**0.00**	W	ITconsumo di energiain modo spento; BGконсумацияенаенергиавъввида на режим, изключен"; Fienergiankulutusammutetunna; LVjaudas patēriņšiegādātā režīmā; PTconsumo de energiano modo de desativação; SVeffektförbrukningen i frånläge; FRla consommation d'énergieen mode «arrêt» ; CSspotřeba energieve vypnutém režimu; HRpotrošnjeenergijeu načinu isključen; MT-konsumtal-enerġijafil-modalità fejn; RO consumul de putere în modul oprit; EL Κατανάλωσηρεύματοςστηνκατάσταση«κατάσβεση»
Powerconsumption in standby mode - Ps	**0.49**	W	ITconsumo di energiain modo standby ; BGконсумацияенаенергиавъввида на режим „готовност"; Fienergiankulutusstandby-tilassa; LVjaudas patēriņšiegādātāstāvēš režīmā; PTconsumo de energia no modo de espera; SVeffektförbrukningen i standby-läge; FRla consommation d'énergieen mode «veille» ; CSspotřebaenergiev pohotovostním režimu; HRpotrošnjeenergijeu stanju mirovanja; MT-konsumtal-enerġijafil-modalità tas-sriep; RO consumul de putere în modul standby ; EL Κατανάλωσηρεύματοςστηνκατάσταση«αναμονή»

AdditionalProductInformationcompliantto commissionregulation(EU)No66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Timeincreasefactor	f	**0.6**		ITFattoredi incrementonel tempo; BGКоефициентнаувеличениевремето;FIAjankorotuskerroin;LVLaika palielinājuma koeficients; PTFatorde aumento de tempo; SVFaktorpovečanja tasa; FRFacteurd'accroissementdans le temps; CSKoeficientz výšení času; HRFaktorpovećanja vremena;MT Fatturtal żieda fi-ħin;ROFactorde creterein timp;ELΠαράγονταςαύξησηςστονχρόνο
EnergyEfficiencyIndex	EEIhood	**32.9**		ITIndice di efficienza energetica;BGИндекснаенергийнаефективност;FIEnergiatehokkuusindeksi;LVEnergoefektivitātesindekss; PTIndice de eficiência energética;SVIndeks energijskeučinkovitosti; FRIndice d'efficacité énergétique;CSIndex energetickéúčinnosti; HRIndeks energetskeučinkovitosti; MTL-indiċi tal-effiċjenzaenerġetika;ROIndice de eficienă energetică;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης
Measured airflowrateat best efficiency point	QBEP	**344.9**	m^3/h	ITPortata d'ariamisurata al punto di massima efficienza ; BGДебит ,измерена точкаи наней-високоефек- тивност; FIMitattu ilmavirtaperhaarihyötysuhteen pis-teessä; LVGaisa plūsma, mērītospilnākajā darbapunktā ; PTDébitode arnedido no ponto de maioreficiência ; SVUtmätprestanspå maximal verkningsgrad ; FRdébit d'air mesuré au point de rendementmaximal ; CSNaměřenýprůtok vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti ; HRIzmjerenatok zraka na točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-rata tal-fluss tal-arja mkejla fil-punt tal-effiċjenza massimu; ROFluxulnominal de a emăsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠροσγείωμένηροήαέραστοσημείομέγιστηςαπόδοσης
Measured airpressureat best efficiency point	PBEP	**523**	Pa	ITPressione dell'ariamisurata al punto di mas-simaefficienza ; BGНамерено,измерено точкаи наней-високоефективност; FIMitattu ilmanpaine parhaimmillä suhteen pisteessä ; LVGaisa spiediens, mērītospilnākajā darbapunktā ; PTPressãode armedida no ponto de maioreficiência ; SVtrycken på nästa-kvotvid bästa verkningsgrad ; FRpression d'airmesurée au point de rendementmaximal ; CSNaměřenýtlak vzduchu v bodě nejvyšší účin-nosti; HRzmjerentlak zrakapri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-pressjoni tal-arjamkejla fil-punt tal-effiċjenza massima ; RO Presiunea aerului măsurată la punctul de eficienă maximă ; EL Πίεσηαέραστοσημείομέγιστηςαπόδοσης
Maximum airflow	Qmax	**680**	m^3/h	ITFlusso d'ariamassimo; BGМаксималендебит;FIIsuurinilmavirta;LVGaisa maksimālā plūsma; PTDébitode arnáximo; SVNivåpå prototokrake;FRDébit d'air maximal ; CSMaximální průtok vzduchu; HRNajvećidopušteni protokzraka;MTIl-fluss massimu tal-arja;ROFluxulmaxim de aer;ELΜέγιστηροήαέρα
Measured electricpowerinput at best efficiency point	WBEP	**132.5**	W	ITPotenzaelettrica assorbita al punto di mas-simaefficienza ; BGВходяванетрическа мощностна точката на най-високоефективност; FIMitattu sähkön ottoteho parhaanhyötysuh-teenpisteessä ; LVElektriskāsieejas jauda, mērītospilnākajā darbapunktā ; PTPotência eléctrica medida no ponto de maior eficiência ; SVmätt elförbrukning vid bästa verkningsgrad ; FRpuissance électrique mesurée au point de rendementmaximal ; CSNaměřenýelektrický příkon v bodě nejvyšší účinnosti; HRIzmjerenaulazna električnasnaga pri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-konsum tal-enerġjaelettrikmkejjel fil-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPuterea electrică de intrare măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΗλεκτρικήεισροήπου απορροφάταιστοσημείομέγιστηςαπόδοσης
Nominalpower of the lighting system	WL	**0.0**	W	ITPotenzanominale del sistema di illuminazio-ne;BGНоминалнамощностнасветителната система;FIValaistusjärjestelmännimiteho; LVApgaismas sistēmas nominālā jauda; PTPotência nominal do sistema de iluminação; SVNiså nmavärde i systemet för belysning ; FRpuissance nominale du système d'éclairage;CSJmenovitý příkon světlovéhosystému; HRNominalnasnaga sustava za osvjetljavanje; MTIl-qawwa nominali tas-sistema tad-dawl; RO Puterea nominală a sistemului de iluminat; ELΟνομαστικήισχύς τουσυστήματοςφωτισμού
Averageillumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	**0**	lux	ITIlluminamento medio del sistema di illumi-nazionesulla superficiedi cottura; BGСредноосветяванетонасистематанаосветление; FIValaistusjärjestelmänkeskimääräinenvalais-tusvoimakkuuskeittopinnella ; LVApgaismassistēmas nodrošinātais vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas;PTIluminação média produzidapelo sistema de iluminação na superfície de cozedura; SVPoprečnasvetljenost kuhalne površine,koji zagotavlja sistem za osvetljevanje; FRÉclairementmoyen du système d'éclairagesur la surfacede cuisson ; CSPrůměrné osvětlení varnéhopovrchuvolby vaším systémem ; HRPrajeknosvjetljenje sustava za osvjetljavanjena površini za kuhanje ; MTI-luminazzjonimedja tas-sistema tad-dawl fuq il-wiċċ tat-tisjir; RO Iluminareamedie a sistemului de iluminat pe suprafaţade gătit ; EL Μέσοφωτισμόςστηνεπιφάνειαμαγειρέματος

• 7 POPREDAJNÝ SERVIS

VZŤAHY SO SPOTREBITEĽMI VO FRANCÚZSKU

Ak potrebujete ďalšie informácie o našich výrobkoch alebo ak sa na nás chcete obrátiť, môžete:

> pozrieť si našu stránku:
www.dedietrich-electromenager.com

> napíšte nám na nasledujúcu poštovú adresu:

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

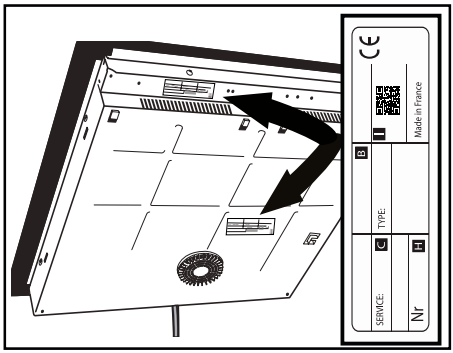
ORIGINÁLNE DIELY

Počas zásahu požiadajte o výhradné použitie certifikovaných originálnych náhradných dielov.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

ZÁSAHY VO FRANCÚZSKU

Prípadné zásahy do zariadenia musí vykonať kvalifikovaný, značkou autorizovaný odborník. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodné údaje, údaje servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.



B: Obchodný odkaz
C: Odkaz na službu
H: Sériové číslo
I: Kód QR

SV

KÄRA KUND,

Du har köpt en produkt från De Dietrich. Det är ett val som visar både att du har högt ställda krav och en känsla för det franska sättet att leva.
Produkter från De Dietrich faller tillbaka på 300 år av kunnande och är ett uttryck för en förening av design, autenticitet och teknik i kokkonstens tjänst. Våra apparater tillverkas av de ädlaste material och ger en oklanderlig kvalitet i utförandet.
Vi är övertygade om att dess utförande i högsta standard ger den som älskar att laga mat möjlighet att ge uttryck för all sin talang.
De Dietrich kundtjänst står beredd att svara på alla era frågor och reagera på alla era förslag för att i ständigt högre grad motsvara era krav.
Vi är hedrade av att bli din nya partner i köket och vill tacka för förtroendet.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Med sina tillverkningsanläggningar i Orléans och Vendôme i Frankrike, strävar De Dietrich ständigt efter att göra sitt yttersta och upprätthålla ett kunnande utan motstycke om hur man konstruerar perfekta slutprodukter. Ett flertal av våra hushållsapparater är märkta med Origine France Garantie – en utmärkelse som styrker att de tillverkats i Frankrike.
Denna märkning garanterar inte bara att våra apparaters höga kvalitet och att de är hållbara, utan säkrar också att de är spårbara, med tydligt och objektivt angivet ursprung.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SV

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER 4

MILJÖ 6

RESPEKTERA MILJÖN 6

Energispartips 6

INSTALLATION 7

UPPACKNING 7

Elanslutning 9

PRESENTATION AV APPARATEN 15

REGLAGEPANEL 15

ANVÄNDA APPARATEN 17

Göra inställningar 17

VÄLJA KOKKÄRL 17

VÄLJA KOKZON 18

START/STOPP 19

STÄLLA IN EFFEKTEN 19

Direkt åtkomst 20

STÄLLA IN TIMERN 21

LÅSA REGLAGEN (barnlås) 21

TILLAGNINGSFUNKTIONER 22

Boil-funktionen 27

Grill-funktionen 27

Blanchera-funktionen 27

SÄKERHET OCH REKOMMENDATIONER 30

UNDERHÅLL 32

Underhåll av spishällen 32

Underhåll av KÖKSFLÄKT 32

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SV

PROBLEM OCH LÖSNINGAR 33
Vid idriftsättning 33
Vid start 33
Under användning 33
EKODESIGN-TABELL 35
KUNDSERVICE 36

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ATT LÄSA NOGGRANT OCH SPARA FÖR SENARE BRUK.

Detta dokument finns tillgängligt för nedladdning på märkets webbplats.

Din enhet överensstämmer med de europeiska direktiv och bestämmelser den är underkastad.

Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga jämte personer utan erfarenhet och kunskap, om de vederbörligen informerats om eller undervisats i hur apparaten ska användas på ett tryggt sätt och förstår de risker som följer därav.

Barn får inte leka med apparaten.

Rengöring och underhåll av användare får inte utföras av barn utan tillsyn.

Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.

Din spishäll är försedd med ett barnlås som spärrar dess användning i avstängt eller tillagningsläge (se avsnittet om hur barnlåset används).

Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Försiktighet måste iakttas för att undvika kontakt med varma delar.

Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på ytan, då de kan bli varma.

OBS! Tillagning ska ske under tillsyn. Korta tillagningar kräver ständig tillsyn.

Brandfara: förvara inte föremål på kokzonerna.

Tillagning med fett eller olja på en spishäll utan övervakning kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök ALDRIG släcka en brand med vatten utan bryt apparatens strömförsörjning och täck lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

Undvik risk för elstöt genom att bryta apparatens strömförsörjning om ytan är sprucken.

Använd inte spishällen igen förrän glasytan bytts ut.

Dessa hällar ska anslutas till elnätet via en allpolig frånskiljningsan-

ordning som uppfyller gällande installationsbestämmelser. En frånkopplingsanordning ska finnas inbyggd i den fasta elinstallationen. Din spishäll är avsedd att fungera i nuvarande skick med en frekvens på 50 eller 60 Hz (50 Hz / 60 Hz), utan att du behöver vidta några särskilda åtgärder.
Apparaten ska anslutas med en standardnätsladd vars antal ledare beror på önskad typ av anslutning (se kapitlet Installation).
För att undvika risk ska nätsladden om den är skadad bytas av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller av någon med motsvarande behörighet.
Försäkra dig om att matningssladdar till elektriska apparater som är anslutna i närheten av spishällen inte kommer i kontakt med kokzonerna.

⚠ **VARNING**: För att undvika störningar mellan spishällen och en pacemaker måste den senare vara konstruerad och inställd enligt de bestämmelser som gäller för den. Samråd med pacemakerns tillverkare eller din läkare.
Använd endast skydd för spishällar som konstruerats av spishällens tillverkare och som hänvisas till i bruksanvisningen för att de är lämpliga för eller inbyggda i apparaten. Används olämpliga skydd kan det medföra olyckshändelse.
Undvik att stöta kokkärl mot ytan: ytan i glaskeramik är mycket tålig, men kan ändå gå sönder.
Lägg inte varma lock platt på spishällen. Sugkoppseffekten kan skada glaskeramikytan. Undvik att dra kokkärl över ytan. Med tiden kan det skada den glaskeramiska ytans dekor.
Använd aldrig aluminiumfolie för att tillaga mat. Lägg aldrig produkter inslagna i aluminium eller aluminiumförpackningar på spishällen. Aluminiumet skulle smälta och oåterkalleligt skada din spishäll.
Förvara inte underhålls- eller brandfarliga produkter i möbeln under spishällen.
Använd aldrig ångtvättmaskin för att göra ren spishällen.
Apparaten är inte avsedd att slås på via en extern timer eller en separat fjärrkontroll.
Stäng efter användning av spishällens funktion med hjälp av dess reglage och lita inte på kastrullavkännaren.

RESPEKTERA MILJÖN

Denna symbol anger att denna apparat får inte hanteras som hushållsavfall. Apparaten innehåller mycket material som kan återvinnas. För att ange att en uttjänt apparat ska lämnas till en återvinningscentral är den därför märkt med denna logotyp. Vänd dig till din återförsäljare eller till kommunens tekniska avdelning för information om vilket uppsamlingsställe för uttjänta apparater som befinner sig närmast din bostad. I enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter, kan då den återvinning av apparaten som anordnas av tillverkaren genomföras på bästa sätt.
Även en del av denna apparats förpackningsmaterial kan återvinnas. Bidra till att det återvinns och därmed till att skydda miljön, genom att lämna det i härför avsedd kommunal container. Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

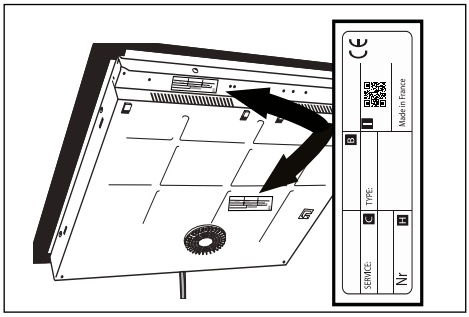
Energispartips

Spara energi genom att koka med ett lock som passar väl. Med ett glaslock har man perfekt koll på tillagningen.

UPPACKNING

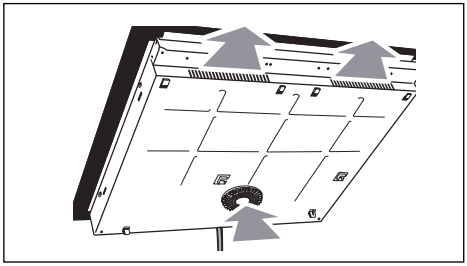
Ta bort allt skyddsemballage runt spishällen.
Verifiera och respektera de specifikationer för apparaten som återfinns på märkplåten.
Ange för framtida bruk i rutorna nedan de referensnummer för service och typnorm som återfinns på märkplåten.

Service:	Typ:

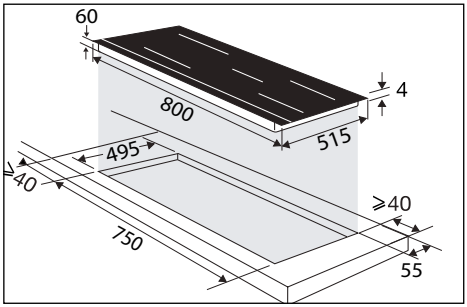


Inbyggnad i möbel

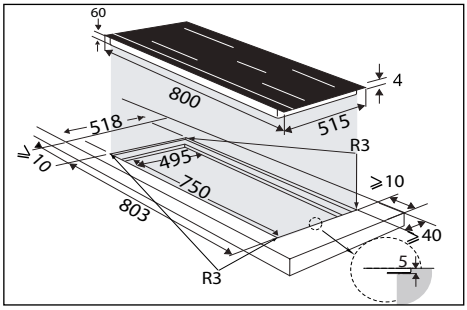
Verifiera att det inte finns några hinder för luftens in- och utlopp. Beakta måttangivelserna (i millimeter) för den möbel i vilken spishällen är avsedd att byggas in.
Tänk på att hällen kräver en särskild inbyggnad. Det rör sig i själva verket inte om en klassisk spishäll. Man måste tänk på att hitta en plats för motorn till utsugssystemet. Det innebär alltså att man måste ha en måttbeställd möbel under den. Vi placerar i allmänhet en möbel med två lådor och en kastrullåda under spishällen. Tänk i föreliggande fall på att den översta lådan inte kan användas. Vidare måste möbeln vara mindre djup. Liksom på att en ugn aldrig får placeras under detta slags apparat. Men detta är något din köksspecialist kan lämna mer information om, beroende på vilken modell man väljer och vilka möbler denne har i sin katalog.



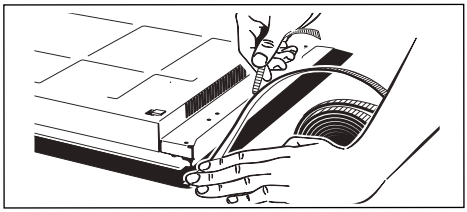
– Inbyggnad på köksbänk (se ritning)



– Inbyggnad infälld i köksbänken (se ritning)



Limma fast tätningslisten runt hela spishällens omkrets.

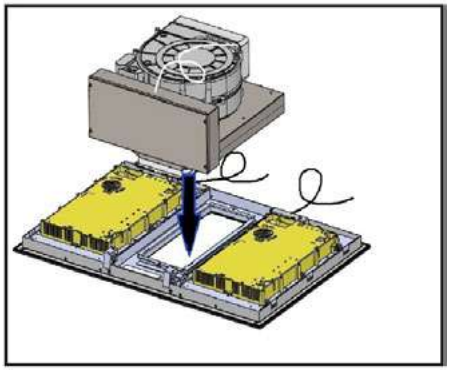


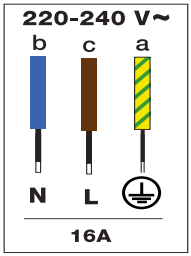
Elanslutning

Dessa hällar ska anslutas till elnätet via en allpolig frånskiljningsanordning som uppfyller gällande installationsbestämmelser. En frånkopplingsanordning ska finnas inbyggd i den fasta elinstallationen.

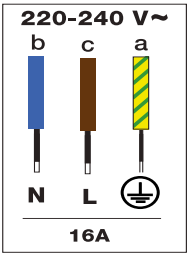
Identifiera vilken typ av kabel din spishäll har (beroende på modell), beroende på antalet ledare och deras färg.

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.

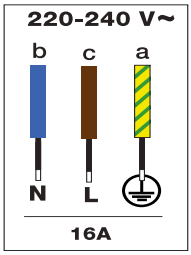




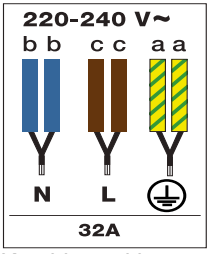
Vänster sida zon



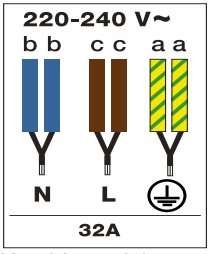
Höger sida zon



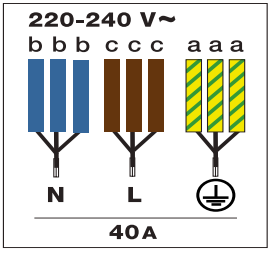
Fläkt



Kombinerad höger och vänster zon

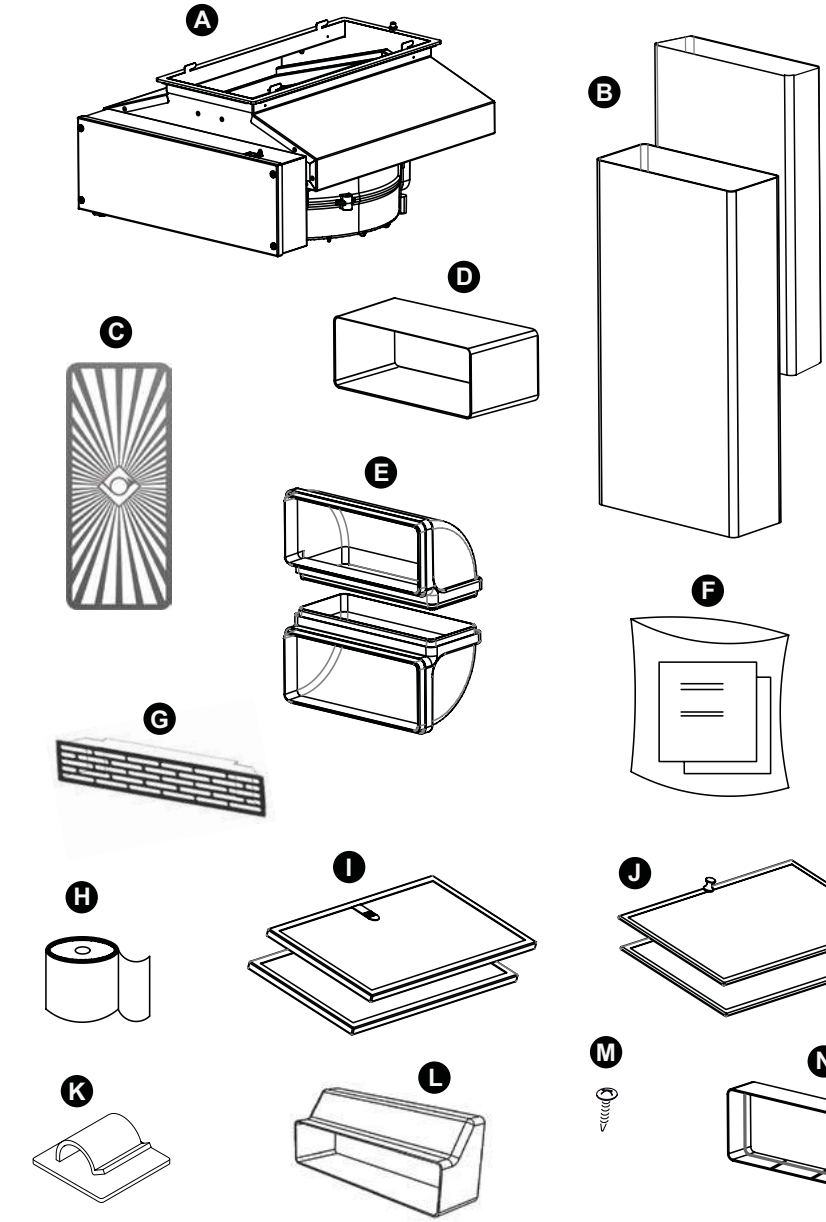


Kombinerad 1 zon + fläkt



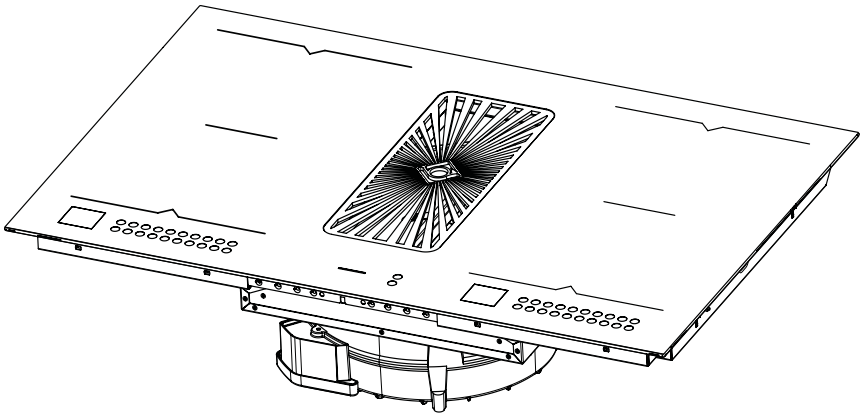
Kombinerad höger, vänster zon + fläkt

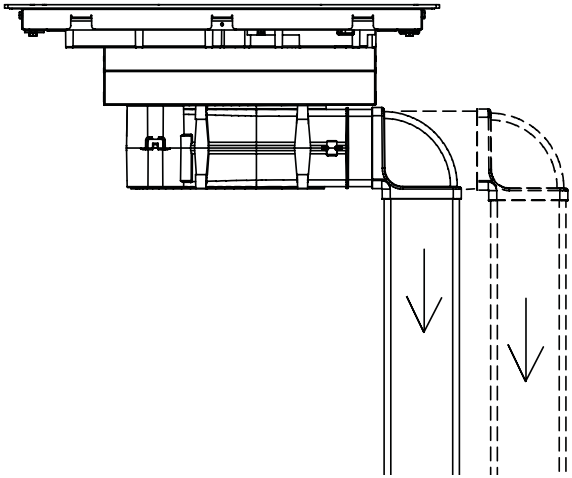
Tillbehör till köksfläkt



Märkning

A - Motor
B - Ledning
C - Metallgaller
D - Adapter
E - Böjar
F - Användarvägledning
G - Frånluftgaller
H - Fästmedel
I - Kolfilter
J - Fettfilter
K - Självhäftande clips
L - Backventil
M - Skruv för att fästa motorn
N - Križovatka

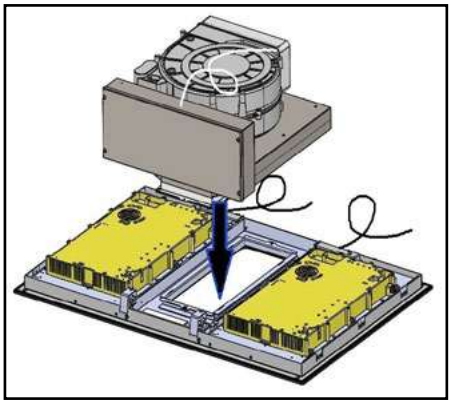




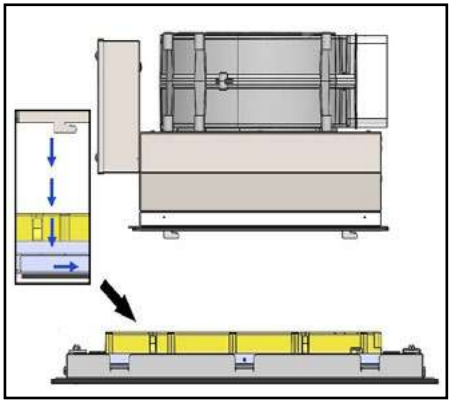
Säkerställ före allt installationsarbete att apparaten har kopplats från strömförsörjningen.

Ekniska åtgärder

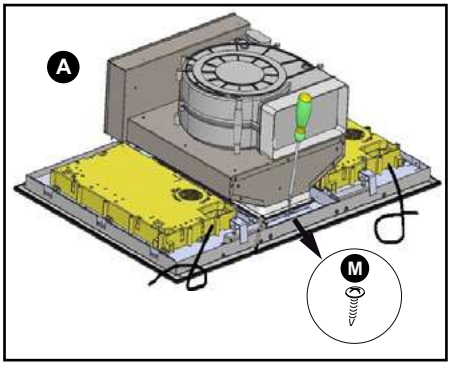
Lägg köksfläkten upp och ned på lämpligt underlag för att glaset inte ska repas. Ta ut köksfläkten ur förpackningen och installera den som visas.



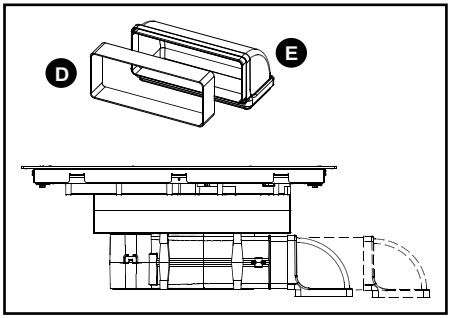
Filterfläktens metallhakar ska föras in i de särskilda springorna som visas.



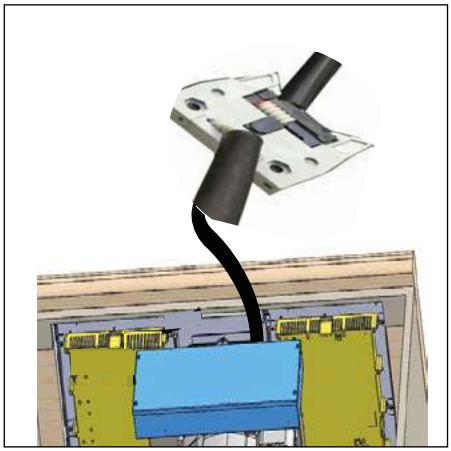
Efter att ha hakat fast köksfläkten (A) på spishällen, fästs den med hjälp av den medföljande M-skruven, som används såsom visas



Montera därefter adaptern (D) och böjen (E).

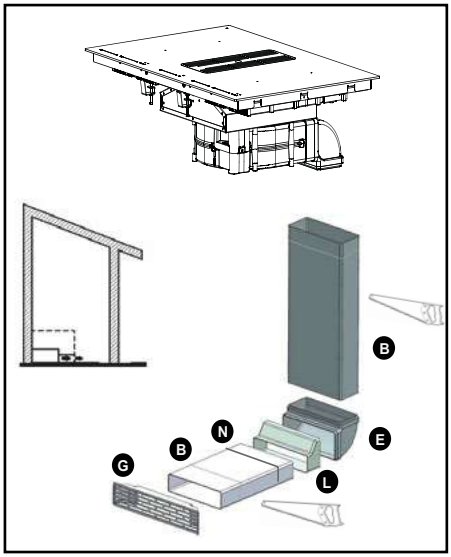


Reglagen som sitter under spishällens glasplatta har en kabel som ska anslutas till manöverboxen.

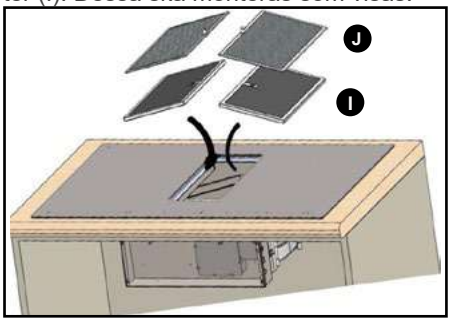


Bygg in hällen med den inbyggda köksfläkten.

Vid drift med återcirkulation



Produktens luftutlopp ska anslutas till öppningen i möbeln för att den luft som sugs ut ska återcirkulera i köket. Vid denna konfigurering krävs kolfilter (I). Dessa ska monteras som visas.

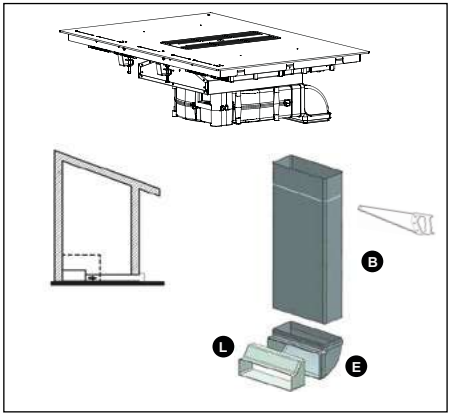


Kolfiltren (I) sitter strax under fettfiltren (J) och måste alltså installeras före fettfiltren. Ett ledningsset (B) med galler (G) (längst ut; ska installeras i möbeln) medföljer produkten.

Tips

Använd en metallsåg för att skära till ledningarna.

Vid drift med frånluft



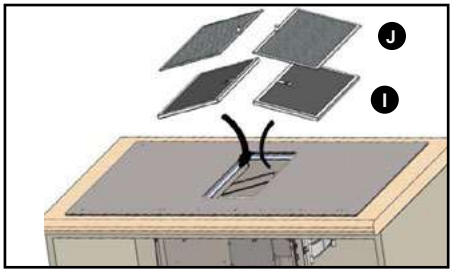
Produktens luftutlopp måste anslutas husets yttervägg. Den ledning som måste monteras mellan produktens luftutlopp och husets yttervägg medföljer inte apparaten.
Den medföljande backventilen (L) måste alltid monteras.

Tips

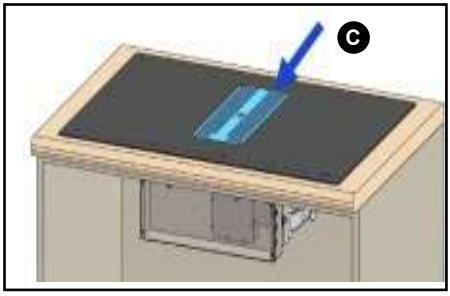
Vid drift med frånluftkanal måste antalet böjar vara minsta möjliga, eftersom varje böj reducerar kanalens verkan med en meter. Undvik skarpa riktningsändringar i kanalen. Den ledning som är ansluten till fläkten måste ha ett tvärsnitt längs hela sin sträckning på 220 x 90 mm. Ledningen ska vara tillverkad i ett material som är godkänt enligt gällande bestämmelser. Bristande respekt för anvisningarna ovan kan medföra problem med prestanda eller buller som inte omfattas av garantin.
Vi rekommenderar att man limmar ihop ledningar och böjar (utom adaptern (D) vid utloppet från köksfläkten) eller använder medföljande fästmedel (H), för att underlätta eventuella servicearbeten.
Produkt är försedd med ledningar med ett tvärsnitt på 220 x 90 mm.

Avslutande åtgärder

Montera fettfiltren (J) i sitt fäste genom att föra dem genom öppningen mitt i spishällen.

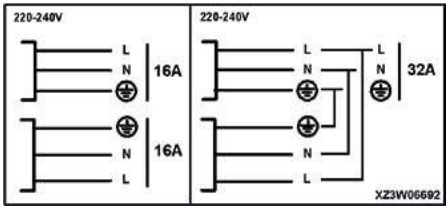


Stäng öppningen i spishällens mitt genom att lägga metallgallret (C) på den som visas.

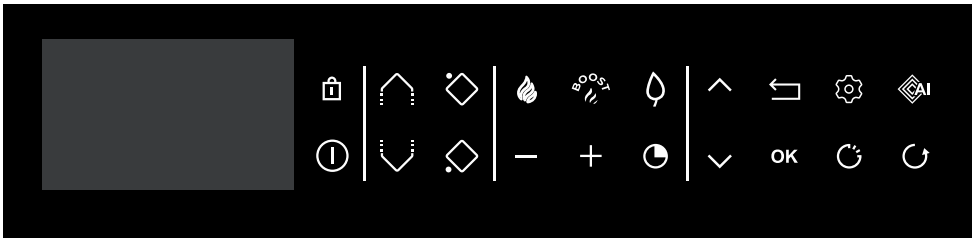


Elanslutningar

Gällande internationella och lokala bestämmelser ska respekteras när produkten ansluts till elnätet.
Behörig tekniker kan koppla samman apparatens olika delar enligt reglerna för kabeldragning.
Anslutning till elnätet ska göras med en elkontakt och kan även göras av slutanvändaren.
Med produkterna följer självhäftande clips (K) som används för att föra och ordna kablarna längs möbelns väggar.
Vi frånsäger oss allt ansvar för olyckshändelse som orsakas av att jordanslutningen gjort



REGLAGEPANEL



Ordlista för manöverpanelen

On/Off

Låsa/Clean Lock

Horizone (beroende på modell)

Välja kokzon

Ställa in effekt/Tid

Timer

Navigering (uppåt/nedåt)

Gå tillbaka

OK Bekräfta/OK

Inställningar

Direkt åtkomst

Effekt

Boost

Funktion

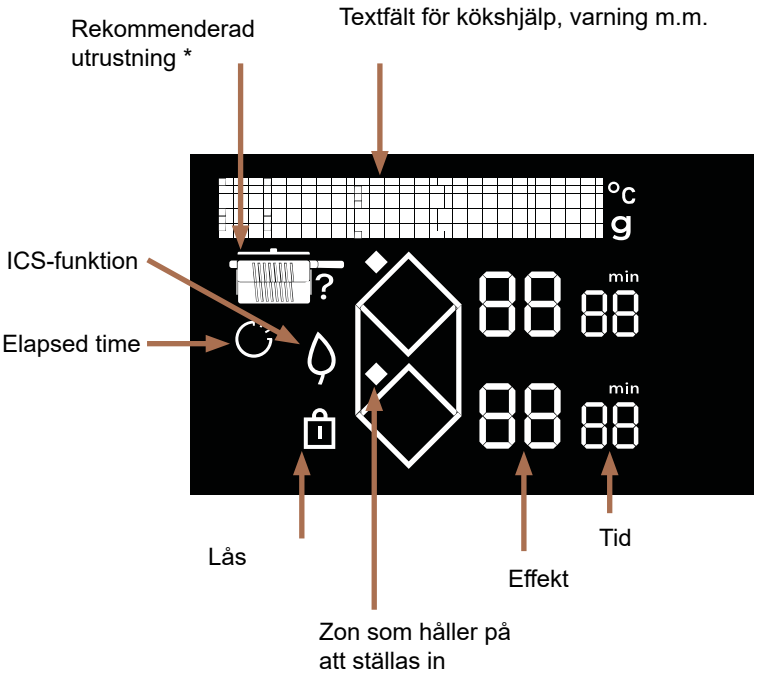
ICS-funktion

Elapsed time-funktion

Kökshjälp

Recall-funktion

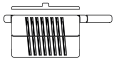
Displayens funktioner

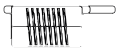


*** Rekommenderad utrustning**

Stekpanna

Stekpanna med lock


Kastrull med lock


Kastrull

• 3 ANVÄNDA APPARATEN

Första gången hällen strömsätts kan man göra olika personliga inställningar.

GÖRA INSTÄLLNINGAR

Tryck en gång på knappen för att gå till inställningar:

- **Språk** (som standard svenska)
- **Ljusstyrka** (fem nivåer finns)
- **Service**: Om problem uppstår finns menyn Service.Tar du kontakt med kundtjänst kan de komma att fråga efter de produktkoder som visas vid en felsökning. Med alternativet Ominitiera kan man återställa apparaten till fabriksinställningar.

Med knapparna ⌄ och ⌃ kan man navigera i menyn.

Med en tryckning på knappen ⮌ kan du gå tillbaka i menyn utan några ändringar.

Bekräfta ditt val med en tryckning på **OK**.

⚠ Säkerställ att vald effekt lämpar sig för elskåpets säkringar.

VÄLJA KOKKÄRL

De flesta kärl är kompatibla med induktion. Endast glas, keramik, aluminium utan särskild botten, koppar och vissa typer av icke-magnetiskt rostfritt stål fungerar inte med induktionstillagning.

Vi rekommenderar att man väljer kärl med tjock och platt botten. Värmen fördelas då bättre och tillagningen blir jämnare. Värm aldrig ett tomt kärl utan tillsyn.

⚠ Undvik att ställa kärl på manöverpanelen.

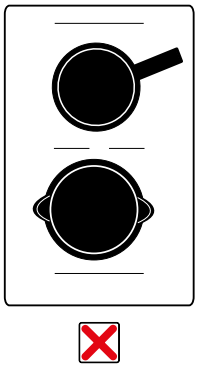
VÄLJA KOKZON

Det finns flera kokzoner att ställa kärlen på. Välj en som passar till kärlets storlek.

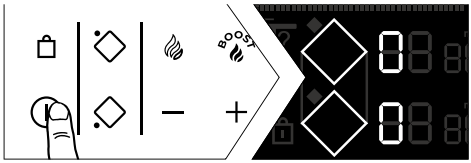
Är kärlets botten för liten kommer effektindikatorn att blinka och kokzonen fungerar inte, även om kärlets material lämpar sig för induktion. Var noga med att inte använda kärl med en diameter som är mindre än kokzonens (se tabell).

Kokzonens diameter (cm)	Kokzonens maxeffekt (Watt)	Kärlets bottendiameter (cm)
Horizone	4 800	18 cm – Oval – fiskfat
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 nedanstående konfigureringar när du använder maxeffekt (Boost) på flera kokzoner samtidigt:

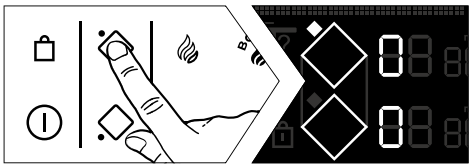


START/STOPP

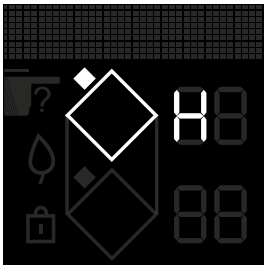


Tryck på knappen ⏻.
0 visas för alla tillgängliga kokzoner i åtta sekunder.
Spishällen känner automatiskt av kärlen.

När ett kärl känns av blinkar 0 med en punkt för den zon som har känt av det. Du kan då ställa in önskad effekt. Väljer man inget effektläge stängs kokzonen av automatiskt.
Välj kokzon om inget kärl känns av:



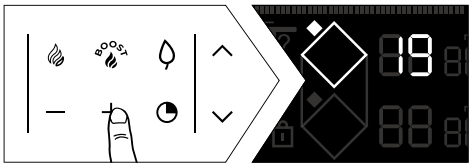
Stoppa en zon/spishällen



Tryck länge på kokzonens knapp ◇ tills en lång ljudsignal hörs och displayen slocknar eller visar symbolen H (restvärme).
Tryck på knappen ⏻ för att stänga av hällen helt.

STÄLLA IN EFFEKTEN

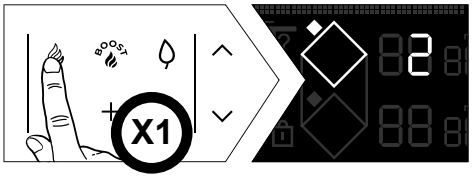
Tryck på knappen + eller - för att ställa in effekten på 1-19.

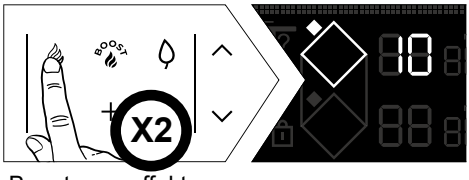


Vid start kan man direkt gå till maxeffekt (utom Boost) genom att trycka på knappen - för relevant zon.

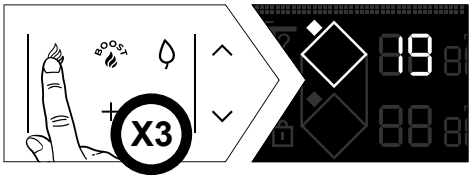
Direkt åtkomst

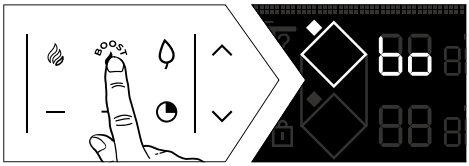
Två knappar finns för att gå direkt till förinställda effektlägen:





Boost: maxeffekt





Effekt och timer ställs in som för vanliga kokzoner.
Dessa effektvärden kan ändras, utom för Boost.

Gör så här:

Spishällen ska vara påslagen, displayen ska vara på:
– Två romber visas för att gå till inställningarna för direkt åtkomst.

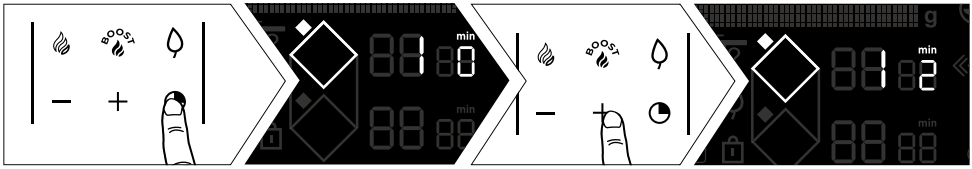
• Steg 1
– Välj genom en lång tryckning på den.
– Ställ in den nya effekten på 1-3 (för att varmhålla) genom att trycka på knappen + eller -.
– Åtgärden bekräftas med en ljudsignal.

• Steg 2
– Upprepa föregående inställning
– Ställ in den nya effekten på 4-11 (för att sjuda) genom att trycka på knappen + eller -.
– Åtgärden bekräftas med en ljudsignal.

• Steg 3
– Upprepa föregående inställning
– Ställ in den nya effekten på 12-19 (för att steka) genom att trycka på knappen + eller -.
– Åtgärden bekräftas med en ljudsignal.

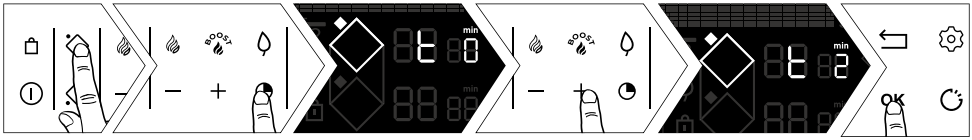
STÄLLA IN TIMERN

Alla kokzoner har en egen timer. De kan startas så snart respektive zon används.
Tryck på timerknappen för att starta eller ändra timern,



För att lättare ställa in mycket långa tider kan man direkt gå till åtta timmar genom att redan från början trycka på knappen -.
En tryckning på - minskar tiden i steg om en timme, ned till två timmar och sedan 99 minuter. När tillagningen är klar visas 0 på displayen och en ljudsignal avges. Stäng av genom att trycka på vilken reglageknapp som helst för kokzonen i fråga. Som standard upphör ljudsignalen efter några ögonblick.Tryck samtidigt på knapparna + och - för att stoppa timern under pågående tillagning.

Oberoende timer
Med denna funktion kan man ta tiden för en händelse utan att tillaga något, genom att välja en kokzon som inte används.
En nedräkning som pågår kan avbrytas genom en lång tryckning på knappen för att välja kokzon.



LÅSA REGLAGEN (barnlås)

Din spishäll är försedd med ett barnlås som låser reglagen i avstängt läge eller under tillagning (för att dina inställningar inte ska ändras). Av säkerhetsskäl är bara stoppknappen och knapparna för att välja zon fortfarande aktiva och gör att man kan stänga av hällen eller stoppa en kokzon.

Låsa
Tryck på knappen (hänglås) tills symbolen för låsning visas på displayen och en ljudsignal bekräftar din åtgärd.

Hällen låst under användning

När man trycker på knapparna för effekt eller timer för de zoner som används
Symbolen 🔒 börjar blinka.

Låsa upp

Tryck på knappen 🔒 tills symbolen för låsning 🔒 försvinner från displayen och en ljudsignal bekräftar åtgärden.

CLEAN LOCK-funktion

Denna funktion används för att tillfälligt låsa hällen under rengöring. Gör så här för att slå på Clean Lock:

Gör en kort tryckning på knappen 🔒

En ljudsignal avges och symbolen 🔒 blinkar på displayen.

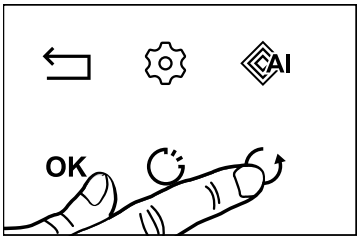
Efter en förinställd tid försvinner låset automatiskt. En dubbel ljudsignal avges. Man kan när som helst avbryta Clean Lock genom en lång tryckning på knappen 🔒.

TILLAGNINGSFUNKTIONER

↻ Recall-funktion

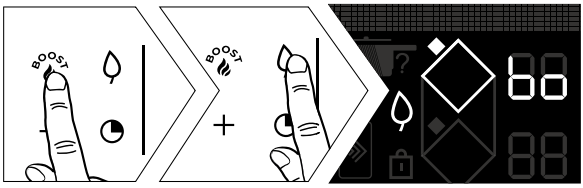
Med denna funktion kan man visa de senaste effekt- och timerinställningarna för alla kokzoner som stängts av de senaste tre minuterna.
För att kunna använda denna funktion måste hällen vara upplåst.
Tryck på knappen Start/Stopp och gör sedan en kort tryckning på ↻

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.
Recall-funktionen fungerar inte efter att hällen stoppats.



ICS-funktion (Intelligent Cooking System)

Med denna funktion kan man optimera valet av kokzon beroende på diametern på det kärl som används.Gör så här:
– ställ kärlet på en kokzon (t.ex. Ø 28 cm).
– tryck på Boost och sedan på .

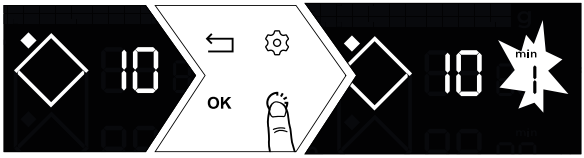


OBS! För att kunna använda denna funktion måste hällen vara kall.

– antingen är den kokzon du valt den bäst lämpade för kärlet och försvinner så att de ursprungliga inställningarna för tillagningen visas, eller
– är den kokzon som valts inte den som passar bäst för kärlet, i vilket fall den lämpligaste kokzonen visas på displayen och inställningarna förs automatiskt över till denna.

Elapsed time-funktion

Med denna funktion kan man visa hur lång tid som har gått sedan effekten senast ändrades för en viss kokzon.
För att använda denna funktion trycker man på knappen .
Hur lång tid som har gått visas på timerdisplayen för den kokzon som valts.



Vill man att tillagningen ska vara klar inom en viss tid trycker man på knappen och sedan, inom fem sekunder, på knappen + till timern, för att stegvis förlänga önskad tillagningstid. Visningen av hur lång tid som gått står stilla i tre sekunder och sedan visas återstående tid. En ljudsignal avges för att bekräfta valet.
Denna funktion finns med och utan timer-funktion.

OBS! Vänta fem sekunder innan du kan ändra tillagningstiden om en tid visas på timern
När dessa fem sekunder gått kan tiden ändras.

Kökshjälp-funktion
Under denna funktion samlas följande: Recept / Boil / Grill / Blanchera.
Hällen har en matlagningsguide med ett urval av recept. Detta tillagningssätt väljer lämpliga inställningar för tillagningen, beroende på vilken matvara som ska lagas till.

Spishällen ska vara på. Tryck en gång på för att slå på de olika funktionerna.

När man använder spishällen i Recept-läge rekommenderar vi att man använder nedanstående utrustning. Beroende på recept rekommenderas typen av utrustning på skärmen.

Vi rekommenderar att man väljer kärl med tjock och platt botten. Värmen fördelas då bättre och tillagningen blir jämnare. Värm aldrig ett tomt kärl utan tillsyn.

Ställ inga kärl på reglageskärmen. Produkten skulle ta skada

Välja recept.

För att uppnå optimal tillagning är det bäst att använda kärl i rostfritt för alla recept utom recept på crèpe och pannkakor, som optimerats för att använda kärl med tjock botten.

Vi föreslår ett sortiment av matvaror för vilka hällen automatiskt rekommenderar och programmerar en effekt och en tillagningstid beroende på typ eller önskad mängd.

Recept	Grupp	Ingrediens	Grad av tillagning (vid behov)
	Kött	Nötkött	Tunn Medel Tjock
		Köttfärsbiff	Färsk Djupfryst
		Lamm	Kotletter
		Fläskkött	Mellantjock kotlett Tjock kotlett
		Anka	Bröstfilé Strimlor
		Fågel	Vit Lår
	Fisk och skaldjur	Filé Skiva Stycke	
		Hel fisk	Liten Rund Fat
		Krabba	Pochera Pochera EKO *
		Räkor	Pochera Pochera EKO * Grilla
		Musslor	
		Pilgrimsmusslor	
	Grönsaker	Tomater Zucchini Auberginer Paprika Lökar	
		Svamp	Skurna Hela
		Förvälld potatis	
		Spenat	

Välja recept.

Recept	Grupp	Ingrediens	Grad av tillagning (vid behov)
	Desserter	Smält choklad Crêpe Pannkakor Brioche/Fattiga riddare Karamell	
	Ägg	Platt Omelett Äggröra Med skal Mjukkokt Hårdkokt Vaktelägg	
	Pasta/Ris	Torkad pasta Färsk pasta	Penne Penne EKO * Spaghetti Spaghetti EKO * Tagliatelle Tagliatelle EKO * Makaroner Makaroner EKO * Fullkorn
		Ris	Vit Hel Svart

* EKO betecknar recept med passiv tillagning, som gör att man kan spara energi genom att använda restvärme. Tack vare locket hålls värmen kvar samlad i kastrullen efter att hällen stoppats, så att tillagningen kan fortsätta under en tid som i förväg bestämts i EKO-funktionen.

Boil-funktionen

Med denna funktion kan man koka upp en viss mängd vatten och hålla det kokande utan att koka över, för att t.ex. koka pasta.
Ställ kärlet på en kokzon.
Ställ in önskad mängd vatten (0,5-6 liter) med knapparna ⌄ / ⌃.
Hällen föreslår vilken zon som passar bäst.
Bekräfta genom att trycka på **OK**
Tillagningen startar.
En ljudsignal avges när vattnet börjar koka och ett meddelande på skärmen ber dig att tillsätta ingredienserna. När det är gjort trycker du på **OK** för att bekräfta.
Tid och effekt visas. Men du kan justera dem efter egna önskemål. En ljudsignal hörs när tillagningen är klar.

OBS! Det är viktigt att vattnet håller rumstemperatur när tillagningen startar, då slutresultat annars kan bli fel.
Använd inga kärl i gjutjärn och inget lock för denna funktion. Man kan även använda denna funktion för att tillaga andra livsmedel i kokande vatten.

Grill-funktionen

Denna funktion gör det möjligt att använda De Dietrichs grilltillbehör på den sammanlänkade zonen för att grilla mat utan att överkoka och med minskat fett. Grilltillbehöret ingår inte med hällen, utan finns tillgängligt hos din återförsäljare.

Blanchera-funktionen

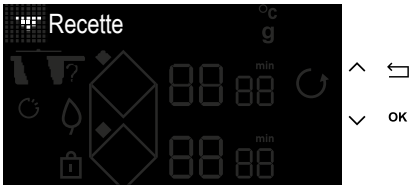
Denna tillagningsmetod består i att laga till grönsaker i kokande vatten i några minuter, för att sedan sänka ned dem i iskallt vatten för att avbryta tillagningen.
Det gör att grönsakerna både behåller sina fräscha färger och sin textur Med Blanchera-funktionen kan du laga till grönsaker genom att koka upp dem i högst fem minuter.
Välj i vilken mängd vatten grönsakerna sänks ned.
Ställ kärlet med ingredienserna på en kokzon.

• 3 ANVÄNDA APPARATEN

Exempel på ett recept med en bit nötkött:

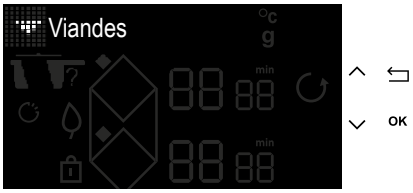
» Slå på spishällen ⏻

» Tryck en gång på



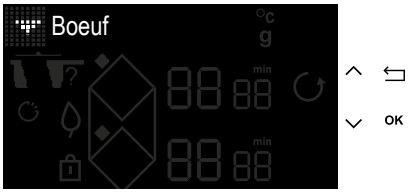
» Välj menyn Recept med knapparna ⌄ / ⌃

» Bekräfta valet Recept med knapparna **OK**



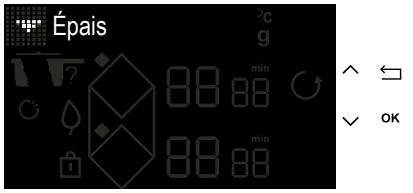
» Välj menyn Kött med knapparna ⌄ / ⌃

» Bekräfta valet Kött med knapparna **OK**



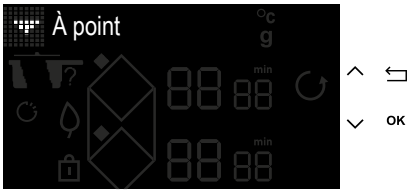
» Välj menyn Nötkött med knapparna ⌄ / ⌃

» Bekräfta valet Nötkött med knapparna **OK**



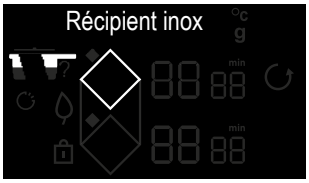
» Välj tjocklek på stycket med nötkött med knapparna ⌄ / ⌃

» Bekräfta valet av tjocklek med knapparna **OK**

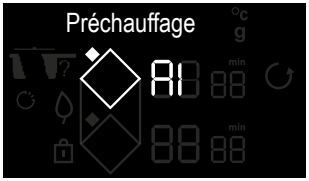


» Välj önskad grad av tillagning med knapparna ⌄ / ⌃

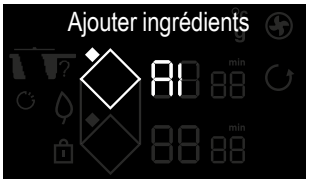
» Bekräfta valet av tillagningsgrad med knappen **OK**.



» På hällens display rekommenderas det kärl som skulle ge optimalt tillagningsresultat och vilken kokzon som är lämplig för tillagningen.
» Bekräfta med **OK**-knappen.
» Tryck på **ON / OFF**-knappen.

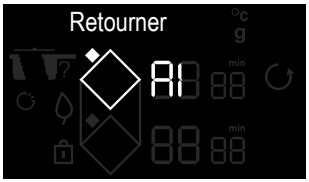


» Efter att ha ställt kärlet på zonen bekräftar du med knappen **OK**
» Ett steg med förvärmning tom börjar.



» Efter förvärmningen uppmanar hällens display dig att lägga i köttstycket.

» När du lagt i köttstycket trycker du på knappen **OK**
» Tillagningstiden för köttstyckets första sida börjar löpa.



» När den tiden har gått uppmanas du av displayen att vända på köttstycket.
» När du vänt på det trycker du på knappen **OK**
» Det andra steget av tillagningen börjar löpa.

» Efter avslutad tillagning avger hällen en rad ljudsignaler.
» Med en tryckning på ^ kan du förlänga tillagningstiden.

Anmärkning! Blinkar ”min” efter avslutad tillagning kan man justera tillagningstiden genom att trycka på ◔ och sedan på + eller -.

SÄKERHET OCH REKOMMENDATIONER

Restvärme

Efter intensiv användning kan den kokzon man just har använt fortfarande vara varm i några minuter.

Så länge en kokzon är varm visas ett H på displayen.

Undvik då att röra vid de aktuella kokzonerna.

Temperaturbegränsning

Alla kokzoner har en skyddsgivare som hela tiden känner av temperaturen vid kärlets botten. Om man skulle glömma ett tomt kärl på en påslagen kokzon anpassar denna givare automatiskt hällens effekt, vilket gör att man undviker eventuell risk för att kärlet eller hällen skadas.

Skydd mot överkokning

Ett stopp av hällen kan utlösas i följande tre fall:

– Överkokning så att reglageknapparna täcks.

– Fuktig trasa som läggs på knapparna.

– Metallföremål som ställs på reglageknapparna.

Ta bort föremålet respektive gör rent och torka av reglagen och starta sedan om tillagningen.

I dessa fall visas symbolen ➖, åtföljd av en ljudsignal.

Auto-Stop-system

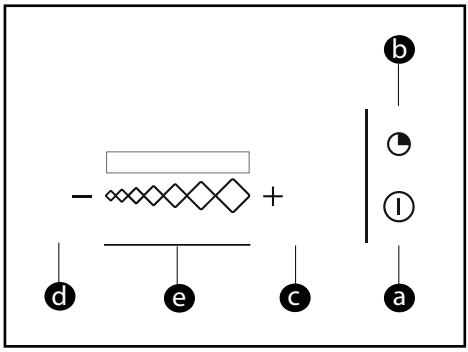
Glömmer man att stänga av en tillagning har spishällen en säkerhetsfunktion, Auto-Stop, som efter en viss förinställd tid (efter 1-10 timmar, beroende på vilken effekt som används) automatiskt stänger av den kokzon man har glömt.

Skulle denna säkerhetsfunktion lösas ut indikeras avstängningen av kokzonen genom att AS visas i textområdet och en ljudsignal avges i c:a två minuter. Du behöver bara trycka på vilken reglageknapp som helst för att avbryta den.

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.

3 ANVÄNDA APPARATEN



Ordlista för manöverpanelen

- a = Slå på/stänga av
- b = Timer
- c = Knapp +
- d = Knapp -
- e = Skjutreglage för att ändra varvtal LED-display

Start

Tryck på knappen Start/Stopp ⏻. Köksfläkten startar med varvtal 2. Med en ny tryckning på knappen Start/Stopp ⏻ stoppar man köksfläkten, oavsett effektläge.

Ändra varvtalet

För ett finger längs skjutreglaget för att ändra fläktens varvtal. LED-lamporna lyser beroende på fläktens varvtal.

Automatisk återgång av varvtal:

Med maxvarvtal återgår köksfläkten automatiskt till det låga varvtalet efter nio minuter.

Timer

Tryck en gång på knappen ◔ timer för att i tio minuter hålla fläkten på valt varvtal.

Köksfläkten stängs av automatiskt efter fyra timmars drift utan avbrott eller efter fyra timmar utan att ha rört någon knapp.

Igensatta filter

Efter 30 timmars drift och när alla LED blinkar samtidigt, indikeras att fettfiltren är igensatta och behöver rengöras eller bytas. Med en lång tryckning på knappen ◔ timer släcker man lysdioderna och initierar om processen.

Tips

Undvik att låta kärl gnida mot gallret.

UNDERHÅLL AV SPISHÄLLEN

Använd en kökssvamp vid lätt nedsmutsning. Fukta det ställe som ska rengöras väl med varmt vatten och torka av.
Använd en kökssvamp och/eller en skrapa speciellt avsedd för glas för ansamlingar av brända rester, sött spill eller smält plast. Fukta det ställe som ska rengöras väl med varmt vatten, använd en särskild skrapa för glas och skrapa av, avsluta med en kökssvamp och torka sedan av.
Badda fläckar och avlagringar av kalk med varm vinäger och låt verka. Torka därefter av med en mjuk trasa.
Använd ett specialmedel för glaskeramik för metallskimrande fläckar och underhåll varje vecka. Applicera specialmedlet (som innehåller silikon och som helst har en skyddande verkan) på den glaskeramiska ytan.

Viktig anmärkning: **använd inte skurpulver eller svamp med slipverkan. Använd helst specialmedel och särskilda svampar för finporslin.**

UNDERHÅLL AV KÖKSFLÄKT

Apparaten måste alltid frånkopplas elnätet före allt rengörings- eller servicearbete.
Är nätsladden skadad måste den bytas av serviceavdelningen eller erfaren personal.
Försök inte ändra eller reparera apparaten, det kan medföra stor fara. Service- och reparationsarbete måste utföras av erfaren personal.
Vid onormal funktion måste apparaten frånkopplas elnätet.
Rengörings- och servicearbete får inte utföras av barn utan tillsyn.
Omsorgsfullt underhåll garanterar att apparaten fungerar och presterar väl under lång tid.
Fettfiltret kan diskas för hand eller i diskmaskin.
Filtren ska rengöras beroende på hur mycket de används, men minst varannan månad.
Kolfiltren ska bytas beroende på hur mycket de används, men minst var sjätte månad.
I bottnen till gallerfiltrets hållare finns en plugg för att kunna tömma ut vatten som ansamlas.
Vi rekommenderar att apparaten och gallret rengörs med ljummet vatten och mild tvållösning.
Repande eller frätande produkter ska undvikas.

• 5 PROBLEM OCH LÖSNINGAR

VID IDRIFTSÄTTNING

Du ser att ett meddelande visas på displayen. Det är normalt. Det försvinner efter 30 sekunder.

Installationen löser ut överbelastningsskyddet eller bara en sida fungerar. Hällen är felaktigt ansluten. Verifiera att anslutningen är rätt gjord (se kapitlet Anslutningar).

Hällen avger obehaglig lukt de första gångerna den används. Apparaten är ny. Värm alla zoner i en halvtimme med en kastrull full med vatten.

VID START

Hällen fungerar inte och displayerna på panelen förblir släckta.
Apparaten saknar strömförsörjning. Fel på strömförsörjning eller anslutning. Kontrollera säkringar och jordfelsbrytare.

Hällen fungerar inte och ett annat meddelande visas. Elektronikkretsen fungerar inte som den ska. **Kontakta kundservice.**

Hällen fungerar inte. Meddelandet spärr visas. Lås upp barnlåset.

Felkod F9: spänningen lägre än 170 V.

Felkod 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 plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014

CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014

DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014

DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014

EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014

EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014

ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014

IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014

NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014

PL Informacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014

PT Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014

SK Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014

SV Information om elektriska hällar för hushållbruk - UE n° 66/2014

		Symbol	Value											Unit	
Model identification			LHZ623F	LHZ625F											FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σύμβολο EN: Symbol ES: Símbolo IT: Simbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol. FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμητική τιμή EN: Value ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värde. FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentification DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning.
Rating plate															FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskilt DE: Typenschild EL: Πινακίδα στοιχείων EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **												FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** *FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcia SV: Induktion*
Total power			7400	7400										W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	4											FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de las fases y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller ytor för tillagning
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **												FR: Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS: Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA: Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massive kogeplader) DE: Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL: Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δι' ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN: Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES: Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT: Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL: Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL: Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT: Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK: Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV: Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø												cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA: For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL: Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στο πλησιέστερο 5 mm EN: For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL: Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK: V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV: För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø												cm	
	3	Ø												cm	
	4	Ø												cm	
	5	Ø												cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	40x23										cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlená na nejbližších 5 mm DA: For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL: Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στο πλησιέστερο 5 mm. EN: For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL: Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK: V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV: För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW	40x23	40x23										cm	
	8	LxW												cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS: Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA: Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES: Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT: Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL: Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL: Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT: Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK: Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV: Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$												Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180	180										Wh/kg	FR: Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS: Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA: Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption for the hob calculated per kg ES: Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT: Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL: Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL: Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT: Consumo de energia da placa calculado por kg SK: Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV: Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ProductFichecompliantto commissiondelegatedregulation(EU)No65/2014

9000106600

	Value	Unit	
Supplier'sname ortrademark	**DE DIETRICH**		ITIl nome o il marchiodel fornitore;BGИмеили търговскамаркадоставчика;FIvalmistajan nimi tai tavaramerkki;LVjegādātāja nosaukums vai preču zīme; PTnome do fornecedorou marcacomercial;SVLeverantörensnamn ellervarumärke;FRnom du fournisseurou marque;CSnázev nebo obchodní značka výrobce;HRnaziv ili zaštitni znak proizvođača;MTisem il-forniturjewiż-marka kummerċjali tal-feġ̇ħu; ROdenumireasau marcacomercială a furnizorului;ELΟνομακατασκευαστήηεμπορικήσήμανση;
Model identifier	**DPH4840BT-01**		ITmodello; BGидентификаторнамодела;FImalli; LVjēgādātāja modeļa identifikators;PTidentificadorde modelo; SVLeverantörensmodellbeteckning; FRmodèle; CSmodel; HRmodel; MT-identifikatur tal-mudell tal-fornitur;ROidentificatorul de model al furnizorului;ELΜοντέλο;
AnnualEnergyConsumption- AEChood	**29**	kWh/a	ITIndice di efficienza energetica;BGГодишнатаконсумативнаенергия;Fienergiatehokkuusindeksi;LVenergopatēriņšgadā; PTconsumo anual de energia;SVDenårligaenergiförbrukningen;FRconsommation d'énergieannuelle; CSindex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI- konsum annwali tal-enerġija;ROconsumul anual de energie;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης;
EnergyEfficiencyClass	**A++**		ITclasse di efficienza energetica;BGкласпо енергийнаефективност;Fienergiatehokkuusluokka;LVenergoefektivitātesklase; PTclasse de eficiência energética;SVEnergieffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité énergétique;CSTřídaenergetickéúčinnosti; HRklasa energetskeučinkovitosti; MTI- klassital-effiċjenzaenerġetika;ROclasa de eficienţă energetică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	**37.8**	%	ITefficienza fluidodinamica; BGаеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuus; LVhidrodinamiskāefektivitāte ; PTeficiência da dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska effektiviteten; FRefficacité fluidodynamique ; CSúčinnédynamickéúčinnosti; HRučinkovitost dinamike fluida; MT-effiċjenza fluwidodinamika;ROeficienta fluido-dinamică; ELΔυναμικήρευστοδυναμικήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiencyclass	**A**		ITclasse di efficienza fluidodinamica; BGкласпо аеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuusluokka; LVhidrodinamiskāsefektivitātesklase; PTclasse de eficiência dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska klassen; FRclasse d'efficacité fluidodynamique du modèle; CSřídaflukční dynamické účinnosti; HRklasa učinkovitosti dinamike fluida; MTI-klassital-effiċjenzafluwidodinamika;ROclasa de eficienţă fluido-dinamică;ELΚατηγορίαρευστοδυναμικήςαπόδοσης
Light Efficiency- LEhood	**N.A.**	lux/W	ITefficienza luminosa; BGефективносттанасветяване;Fivalotehokkuus; LVgaismasjomuna efektivitāte; PTeficiência de iluminação; SVBelysningseffektivteten;FRefficacité lumineuse; CSsvětelná účinnost; HRučinkovitost svjetla; MTI-effiċjenzatat-tidwil;ROeficienta iluminării;ELΦωτεινήαπόδοση
Lighting EfficiencyClass	**N.A.**	lux	ITclasse di efficienza luminosa; BGкласпо ефективносттанасветяване;Fivalotehokuokka; LVgaismasjomuna efektivitātesklase; PTclasse de eficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité lumineuse du modèle; CSřídasvětelné účinnosti; HRklasa učinkovitosti svjetla; MT-klassital-effiċjenzatat-tidwil;ROclasa de eficienţă a iluminării;ELΚατηγορίαφωτεινήαπόδοσης
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	**75.6**	%	ITefficienza di filtraggiodel grassi;BGефективностнатафилтрираненамазнини;Firasvansuodatustehokkuus;LVtauku filtrēšanasefektivitāte; PTeficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektiviteten;FRefficacité de filtrationdes graisses;CSúčinnost filtrace tuků; HRučinkovitost filtriranja masnoća; MTI-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROeficienta de filtrare a grăsimilor; ELΑπόδοσηήχρησιμοποίησηςλίπους
GreaseFilteringEfficiencyclass	**C**		ITclasse di efficienza del filtraggiodel grassi;BGкласът наефективносттанафилтрираненамазнини;Firasvansuodatuksentehokkuusluokka; LVtauku filtrēšanasefektivitātesklase; PTclasse de eficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité de filtrationdes graisses du modèle; CSřídaúčinnosti filtracetuků; HRklasa učinkovitosti filtriranjamasnoća; MTI-klassital-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROclasa de eficienţă a filtrării grăsimilor; ELΚατηγορίαπόδοσηςτουφίλτρουλίπους
Minimum AirFlowin normaluse	**350**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza minima; BGдебитътприминималенкласоргост нанормалноизползване;Filmavirtausminimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie minimālā ātrumanormālātrezīmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade mínima; SVLuftflöde vid minimi undernormalbruk;FRdébit d'air à la vitesse minimale ; CSpr ůtokvzduchu přiminimálním výkonu; HRprotokzrakena maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàminima tal-apparat waqtiżu normali;ROdebitul de aer la turaţia minimă ; ELΡοήαέρατοςστηνελάχιστηταχύτητα
Maximum AirFlowin normaluse	**500**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza massima; BGдебитътпримаксималнатакласоргост нанормалноизползване;Filmavirtausmaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie maksimālā ātrumanormālātrezīmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade máxima; SVLuftflöde vidmaximihastighet undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse maximale ; CSpr ůtokvzduchu přimaximálním výkonu; HRprotokzrakena maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàmassima tal-apparat waqtiżu normali;ROdebitul de aer la turaţia maximă; ELΡοήαέρατοςστηνυψηλότερηταχύτητα
AirFlowat intensive/boost setting	**680**	m^3/h	ITflusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BGдебитът напоследнатапозиция интензивнаексплоатация,ако инсталациятаразполага с функцияза форсиранеили интензивно изсмукване;Filmavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVgaisa plūsmas ātrumsintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTvalordo fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SVLuftflöde vid intensiveller boostinställning ; FRle débit d'air en mode intensif ou «boost» ; CSprůtokvzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRprotokzraka u uvjetima intenzivnog korištenja ili pojačanja; MTI-flussital-arjamet-l- apparatt kun qed jitħaddem bl-użu tal-modalità tal-intensiva; ROdebitul de aer în modul intensiv sau accelerat; ELΡοήαέρατοσ σεκατάστασηέντασησ ήτουπερώσεωσ/εντατικήσ
A-weightedSoundPowerEmissionat minimum speed	**54**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A del le emissioni di rumore alla potenza minima; BGнивотонаакустичнотоналягане,взависимостотнивотонаакустичноторазпространение при минимална честота;Fimel upääsitjen A-painotettuäänitehotaso minimiteholla; LVA-izsvarotāskaņuslīmeņa jaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normālārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima ; SVLuftburetalsuktbullerförA-viktadeljudeffektutsläpp vid minimi undernormalbruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse minimale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přiminimálním výkonu; HRponderirana zvučna snaga A na zinskoj brzini; MT-emissjonijietkustiċi tal-ġewwa tal-ħoss fl-arja ippeżati għal-frekwenza A fil-veloċità minima; ROputere acustică ponderată A a emisiilor sonore în regim staţionar la turaţia minimă disponibilă; EL Σταθμισμένηηχοσυστήσεωςγιατιςεκλυόμενεςηχητικέςεκπομπέςστηνελάχιστηταχύτητα
A-weightedSoundPowerEmissionat maximum speed	**58**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza massima; BGнивотонаакустичнотоналягане,взависимостотнивотонаакустичноторазпространение при максимална честота;Fimel upääsitjen A-painotettuäänitehotaso maksimiteholla; LVA-izsvarotāskaņuslīmeņa jaudas emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normālārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima ; SVLuftburetalsuktbullerförA-viktadeljudeffektutsläpp vid maximi hastighet undernormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse maximale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přimaximálním výkonu; HRponderirana zvučna snaga A na zinskoj brzini; MT-emissjonijietkustiċi tal-ġewwa tal-ħoss fl-arja ippeżati għal-frekwenza A fil-veloċità massima; ROputere acustică ponderată A a emisiilor sonore în regim staţionar la turaţia maximă disponibilă; EL Σταθμισμένηηχοσυστήσεωςγιατιςεκλυόμενεςηχητικέςεκπομπέςστηνυψηλότερηταχύτητα
A-weightedSoundPowerEmissionat intensive orboost speed	**64**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore in condizioni di uso intenso o boost; BGнивотонаакустичнотоналягане,взависимостотнивотонаакустичноторазпространение при интензивнаексплоатация или форсиранеили интензивно изсмукване;Filmavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVA-izsvarotāskaņuslīmeņa jaudas emisijas gaisā intensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost; SVLuftburetalsuktbullerförA-viktadeljudeffektutsläpp vid intensiv-eller boostinställning ; FRles émissions acoustiques de l'air pondérée à la valeur A n mode intensif ou «boost» ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRponderirana zvučna snaga A na zinskoj brzini ili pojačanju; MT-emissjonijietkustiċi tal-ġewwa tal-ħoss fl-arja ippeżati għal-frekwenza A meta l-apparat kun qed jitħaddem bl-użu tal-modalità tal-intensiva ; ROputere acustică ponderată A a emisiilor sonore în regim de modul intensiv sau accelerat; EL Σταθμισμένηηχοσυστήσεωςγιατιςεκλυόμενεςηχητικέςεκπομπέςστηνυψηλότερηταχύτητα ενεργοποίησηςήεντατικήσ
Powerconsumption off mode - Po	**0.00**	W	ITconsumo di energiain modo spento; BGконсумацияенамощноств режим,изключен";Fienergiankulutussammutetuna; LVjaudas patēriņšiegādāta režīmā;PTconsumo de energiano modo de desativação; SVeffektförbrukningeni frånläge;FRla consommation d'énergieen mode «arrêt», CSspotřeba energiive vypnutém režimu;HRpotrošnjaenergijeu načinu rada isključen; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalità fejn ma tkunx qed tintuża;ROconsumul de putere în modul oprit;ELΚατανάλωσηρεύματοςστηνκατάστασηαπενεργοποίησης
Powerconsumption in standby mode - Ps	**0.49**	W	ITconsumo di energiain modo standby ; BGконсумацияенамощноств режим,готовност";Fienergiankulutustila-valmiustilassa; LVjaudas patēriņšiegādātsavas režīmā;PTconsumo de energia no modo de espera; SVeffektförbrukningeni standby-läge;FRla consommation d'énergieen mode «veille», CSspotřebaenergiev pohotovostním režimu; HRpotrošnjaenergijeu stanju mirovanja; MTI-konsumtal-enerġijafil-modalità tal-istennija;ROconsumul de putere în modul standby ; ELΚατανάλωσηρεύματοςστηνκατάστασηαναμονής

AdditionalProductInformationcompliantto commissionregulation(EU)No66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Timeincreasefactor	f	**0.6**		ITFattoredi incrementonel tempo; BGКоефициентнаувеличениевремето;FIAjankorotuskerroin;LVLaika palielinājuma koeficients; PTFatorde aumento de tempo; SVFaktorpovečanja tasa; FRFacteurd'accroissementdans le temps; CSKoeficientz výšení času; HRFaktorpovećanja vremena;MT Fatturtal żieda fi-ħin;ROFactorde creterein timp;ELΠαράγονταςαύξησηςστονχρόνο
EnergyEfficiencyIndex	EEIhood	**32.9**		ITIndice di efficienza energetica;BGИндекснаенергийнаефективност;FIEnergiatehokkuusindeksi;LVEnergoefektivitātesindekss; PTíndice de eficiência energética;SVIndeks energijskeučinkovitosti; FRIndice d'efficacité énergétique;CSIndex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTL-indiċi tal-effiċjenzaenerġetika;ROIndice de eficienţă energetică;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης
Measured airflowrateat best efficiency point	QBEP	**344.9**	m^3/h	ITPortata d'aria misurata al punto di massima efficienza ; BGДебит ,измерена точкана най-високоефек- тивност;FIMitattu ilmavirtaparhaanhyötysuhteen pis-teessä; LVgaisa plūsma, mērītapatīmākajā darbapunktā ; PTDébitode arme dido no ponto de maioreficiência ; SVUtrmejnerastorpja pretoka zrakana točki največje učinkovitosti; FRDébitd'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýprůtokvzduchu v bodě nejvyšší účinnosti; HRIzmjerenatok zraka pri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-rata tal-flussital-arjamiżjuta fil-punt tal-effiċjenza massimu; ROFluxulnominal de a măsurat la punctul de eficienţă maximă ; ELΠαροχήαέρατοσμε μετρ ήσιστοσημείομέγιστηςαπόδοσης
Measured airpressurea t best efficiency point	PBEP	**523**	Pa	ITPressionedell'ariamisurata al punto di mas-simaefficienza ; BGНаляганеизмерено точкана най-високоефективност; FIMitattu ilmanpaine parhaanhyötysuhteen pistees sä ; LVGaisa spiediens, mērītspatīmākajā darbapunktā ; PTPressãode armedida no ponto de maioreficiência ; SVtrmejen zračnitlak na točki največje učinkovitosti;FRPressionde l'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýtlak vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti; HRIzmjerentlak zrakapri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-pressjonital-arjamiżjuta fil-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPresiunea aerului măsurată la punctul de eficienţă maximă ; ELΠίεσηαέρατοσμε μετρ ήσιστοσημείομέγιστηςαπόδοσης
Maximum airflow	Qmax	**680**	m^3/h	ITFlusso d'ariamassimo; BGМаксималендебит;FIIsuurinilmavirta;LVGaisa maksimālā plūsma; PTDébitode armáximo; SVNajvejhpretokzraka;FRDébitd'airmaximal; CSMaximální průtokvzduchu; HRNajvećidopušteni protokzraka;MTI-fluss massimu tal-arja;ROFluxulmaxim de aer;ELΜέγιστηροήαέρα
Measured electricpowerinput at best efficiency point	WBEP	**132.5**	W	ITPotenzaelettrica assorbita al punto di mas-simaefficienza ; BGВходяванетрическа мощностна точкана най-високоефективност; FIMitattu sähkön ottoteho parhaanhyötysuh-teenpisteessä ; LVElektriskāieejas jauda, mērītapatīmākajā darbapunktā ; PTPotência elétrica medida no ponto de maior eficência ; SVtrmejenelvnednja električnemoč na točki največje učinkovitosti; FRPuissanceélectrique l'entréemesurée au point de rendementmaximal ; CSNaměřenýelektrický příkon v bodě nejvyšší účinnosti; HRIzmjerenaulazna električna snaga na točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-konsinttutal-enerġjaelettrikimkejjel fi-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPuterea electrică de intrare măsurată la punctul de eficienţă maximă ; ELΗλεκτρικήισχύς που απορροφάταιστοσημείομέγιστηςαπόδοσης
Nominalpowerof the lighting system	WL	**0.0**	W	ITPotenzanominale del sistema di illuminazio ne;BGНоминалнамощностна осветителната система;FIValaistusjärjestelmännimiteho; LVApgaismas sistēmas nominālā jauda; PTPotência nominal do sistema de iluminação; SVNärvalnomi-nell effekt av belysningssystemet; RFPuissancenominale du système d'éclairage;CSJmenovitý příkon světlového systému; HRNominalnasnaga sustava za osvjetljavanje; MTI-qawwanominali tas-sistemat-tad-dawl; ROPuterea nominală a sistemului de iluminat; ELΟνομαστικήισχύς τουσυστήματοςφωτισμού
Averageillumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	**0**	lux	ITIlluminamento medio del sistema di illumi-nazione sulla superficiedi cottura; BGСредноосветяванетонастъпалкатанаготвареното;FIValaistusjärjestelmänkeskimääräinenvalais-tusvoimakkuuskeittopinnella ; LVApgaismassistēmas nodrošinātais vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas;PTIluminação média produzidapelo sistema de iluminação na superfície de cozedura; SVPovprečnaosvetljenost kuhalne površine,kjo zagotavlja sistem za osvetljevanje; FRÉclairementmoyen du système d'éclairagesur la surfacede cuisson ; CSPrůměrné osvětlení varnéhopovrchuvolbou vacímsystémem; HRPrječnaosvijetljenje sustava za osvjetljavanjena kuhanje ; MTI-luminazzjonimedja tas-sistemat-tad-dawl fuq il-wiċċ ħat-tisjir; ROIluminareamedie a sistemului de iluminat pe suprafaţa de gătit ; ELΜέσοφωτισμόσυστήματοςφωτισμούστηνεπιφάνειαμαγειρέματος

KONSUMENTKONTAKT

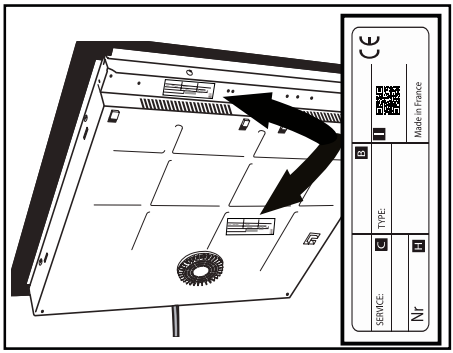
Om du vill veta mer om våra produkter eller kontakta oss:

> *besök vår webbplats:*
www.dedietrich-electromenager.com

> *skriv till oss på denna postadress:*
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

SERVICE FRANKRIKE

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommersiell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkplåten.



B: Kommersiell referens
C: Referens för tjänsten
H: Serienummer
I: QR-kod

ÄRKLIGA BYTE DELAR

Under underhållsarbete ska du begära att endast certifierade originaldelar används.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

UK

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТЕ!

Ви придбали виріб компанії De Dietrich. Такий вибір свідчить про вашу вимогливість і смак до французького мистецтва життя.
Вироби компанії De Dietrich завдяки більш ніж 300-річному досвіду втілюють майстерно розроблений дизайн, самобутність і технологічні досягнення для служіння кулінарному мистецтву. Для пристроїв ми використовуємо матеріали відмінної якості й гарантуємо бездоганну якість виготовлення.
Ми переконані, що така висока якість виробництва сприяє розкриттю талантів поціновувачів кулінарного мистецтва.
Служба підтримки клієнтів компанії De Dietrich завжди готова відповісти на всі ваші запитання та вислухати пропозиції, які допомагатимуть нам ще краще задовольняти ваші потреби.
Для нас честь стати вашим новим партнером на кухні. Дякуємо за довіру.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

На заводах у Франції, в Орлеані й Вандомі, компанія De Dietrich безупинно працює над досягненням досконалості, увічнюючи виняткову майстерність у дизайні бездоганної кінцевої продукції. Наші електропобутові пристрої відзначено сертифікатом Origine France Garantie, який засвідчує їх французьке виробництво.
Цей знак гарантує не тільки якість і довговічність наших пристроїв, але і їх відстежуваність, надаючи чітке та об'єктивне свідчення про їх походження.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ЗМІСТ

UK

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ 4

НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ 7

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА 7

Порада зі збереження енергії 7

УСТАНОВЛЕННЯ 8

РОЗПАКУВАННЯ 8

Вбудовування 9

Електричне підключення 10

ОПИС ПРИСТРОЮ 16

ПАНЕЛЬ 16

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ 18

Керування параметрами 18

ВИБІР ЄМНОСТІ 18

ВИБІР КОНФОРКИ 19

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ 20

НАЛАШТУВАННЯ ПОТУЖНОСТІ 20

Безпосередній доступ 21

НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА 22

БЛОКУВАННЯ КНОПОК КЕРУВАННЯ (для захисту дітей) 22

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ 23

Функція Boil 28

Функція гриль 28

Функція бланшування 28

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ 31

ДОГЛЯД 33

Обслуговування варильної поверхні 33

Технічне обслуговування витяжки 33

ЗМІСТ

UK

НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ 34
Після введення в експлуатацію 34
Після ввімкнення 34
Під час експлуатації 34
КЛАС ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ 36
СЕРВІСНЕ ОСЛУГОВУВАННЯ 37

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ — УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ Й ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.
Цей посібник користувача можна завантажити з вебсайту компанії.

Цей пристрій відповідає європейським директивам і нормам, які на нього поширюються.
Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особи, які не володіють достатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під належним наглядом, якщо вони були належним чином проінформовані або проінструктовані щодо безпечного використання пристрою та якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
Дітям заборонено гратися з пристроєм.
Діти можуть брати участь в очищенні й обслуговуванні пристрою тільки під наглядом дорослих.
Дітей віком до 8 років заборонено підпускати до пристрою без нагляду батьків.
Варильну поверхню обладнано блокуванням від дітей, яке запобігає її використанню у вимкненому стані або під час приготування їжі (див. розділ «Використання блокування від дітей»).

Під час експлуатації пристрій і його досяжні деталі нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрівальних елементів.
Металеві предмети, наприклад ножі, виделки, ложки та кришки, не можна класти на поверхню, оскільки вони можуть нагріватися.

УВАГА!Під час приготування їжі необхідно стежити за процесом. Якщо процес приготування нетривалий, не відходьте від пристрою.
Є ризик виникнення пожежі: не зберігайте жодні предмети на зонах приготування.
Приготування їжі з використанням олії або жиру на варильній поверхні без нагляду може бути небезпечним і може призвести до пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся гасити вогонь водою, натомість вимкніть пристрій, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

Якщо на поверхні утворилися тріщини, вимкніть пристрій, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
Не вмикайте пристрій, доки не буде замінено скляну поверхню.
Варильні поверхні слід під'єднувати до електромережі за допомогою багатополюсного вимикача відповідно до чинних правил установлення. Пристрій відключення треба вбудувати у фіксований кабелепровід. Цю варильну поверхню призначено для роботи з частотою 50 Гц або 60 Гц (50 Гц / 60 Гц) без будь-якого спеціального втручання користувача.
Пристрій слід під'єднувати за допомогою стандартного кабелю живлення, кількість жил якого залежить від типу необхідного під'єднання (див. розділ «Встановлення»).
У разі пошкодження шнур живлення повинен замінити виробник, служба післяпродажного обслуговування або особи з відповідною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
Переконайтеся в тому, що кабель живлення електричного пристрою, під'єднаного поблизу варильної поверхні, не контактує із зонами приготування.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ Для того щоб запобігти виникненню перешкод між варильною поверхнею і кардіостимулятором, він має бути спроєктований і відрегульований згідно з відповідними нормами. Проконсультуйтеся з виробником або лікарем.
Для захисту варильної поверхні використовуйте тільки захисні засоби, розроблені виробником цього пристрою й зазначені в посібнику з експлуатації як дозволені для використання або вмонтовані безпосередньо в пристрій. Використання невідповідних засобів захисту може призвести до нещасних випадків.
Уникайте ударів посудом: склокерамічна поверхня виконана з дуже міцного, але не з небиткого матеріалу.
Не кладіть на варильну поверхню гарячі кришки. Утворюваний ефект вакууму може призвести до пошкодження склокерамічної поверхні. Уникайте контактного тертя каструль і сковорідок, оскільки з часом це може призвести до пошкодження декоративного оздоблення на склокерамічній поверхні.
Заборонено використовувати алюмінієву фольгу для приготу-

вання їжі. Заборонено ставити на варильну поверхню продукти в алюмінієвій обгортці або в алюмінієвих контейнерах. Алюміній розплавиться, що призведе до незворотного пошкодження пристрою.
Не зберігайте засоби для чищення або легкозаймисті речовини в шафі під варильною поверхнею.
Для очищення варильної поверхні не використовуйте пароочисник.
Цей пристрій не розраховано на керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
Після використання вимкніть варильну поверхню за допомогою пристрою керування. Не слід покладатися на датчик розпізнавання посуду.

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.

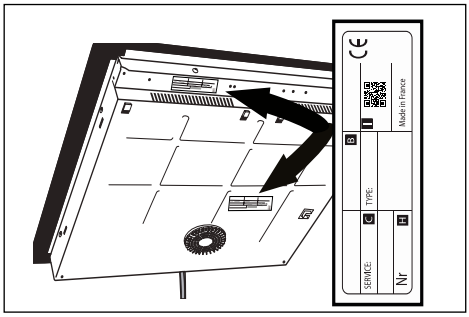
Порада зі збереження енергії

Готуючи страви зі щільно закритою кришкою, ви економите енергію. Використання скляних кришок дозволяє точно контролювати процес приготування.

1 УСТАНОВЛЕННЯ

РОЗПАКУВАННЯ

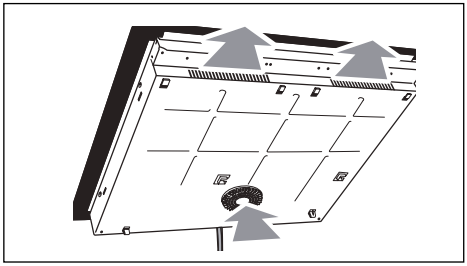
Зніміть усі захисні елементи з варильної поверхні.
Ознайомтеся з технічними характеристиками пристрою, наведеними на табличці з технічними даними, й обов'язково дотримуйтеся їх. Запишіть на полях під табличкою контактні дані сервісних служб і стандарти, зазначені на табличці, для подальшого використання.



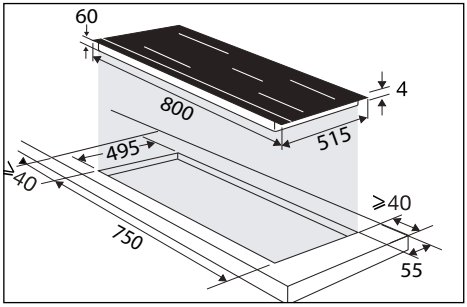
Послуга:	Тип:

Вбудовування

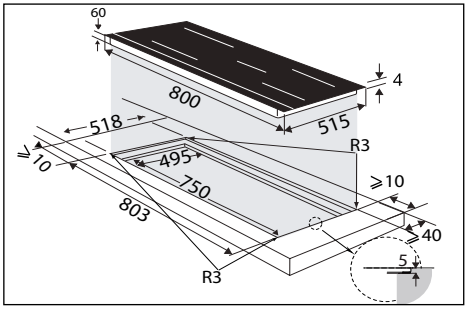
Переконайтеся, що повітряні входи та виходи добре очищені. Зверніть увагу на вказівки щодо розмірів (у міліметрах) шафи, призначеної для встановлення варильної панелі.
Необхідно врахувати, що ваша плита потребує особливого вбудовування. Насправді це не звичайна варильна панель. Слід мати на увазі, що двигун витяжної системи також має знайти своє місце. Це означає, що потрібно передбачити спеціально виготовлену шафу під плитою. Зазвичай ми встановлюємо елемент з двома шухлядами та відділенням для каструль під варильною поверхнею. У даному випадку слід знати, що верхня шухляда буде заблокована. Крім того, глибина шафи має бути зменшена. Також духовка не зможе бути встановлена під цим типом пристрою. Але це питання, яке ваш дизайнер кухні зможе детально пояснити, виходячи з обраної моделі та меблів, наявних у його каталозі.



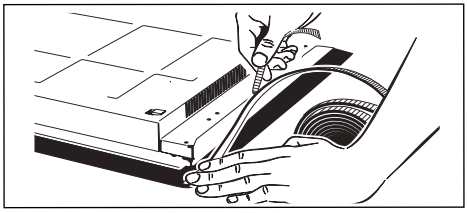
- Вбудовування на робочу поверхню (див. схему)



- Вбудовування врівень із робочою поверхнею (див. схему)



Наклейте ущільнювальну стрічку по периметру скла варильної панелі.

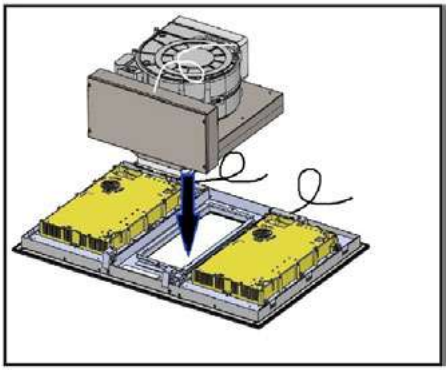


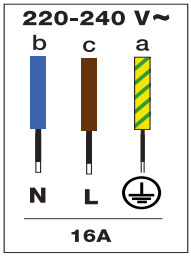
Електричне підключення

Ці плити повинні бути підключені до мережі через пристрій з повним розривом ланцюга відповідно до чинних правил установки. Вимикач має бути інтегрований у фіксовану проводку. Визначте тип кабелю вашої плити за кількістю проводів і їх кольором.ç

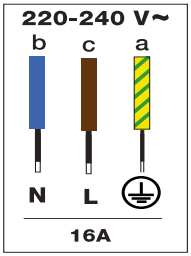
а) зелено-жовтий
б) синій
в) коричневий

Під час увімкнення плити або після тривалої відключення електроенергії на панелі управління з'явиться код (це відображення призначене для вашого сервісного центру, користувачеві плити не слід звертати на нього уваги). Ця інформація зникне приблизно через 30 секунд.

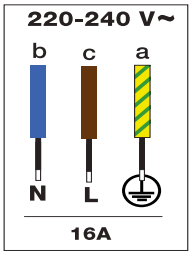




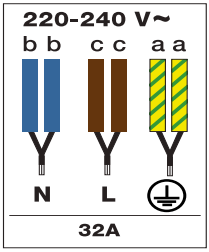
Зона лівий бік



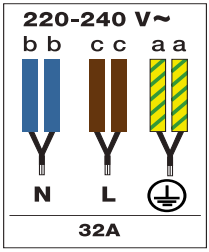
Зона правий бік



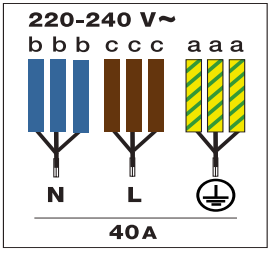
Витяжка



Комплект правий і лівий зони

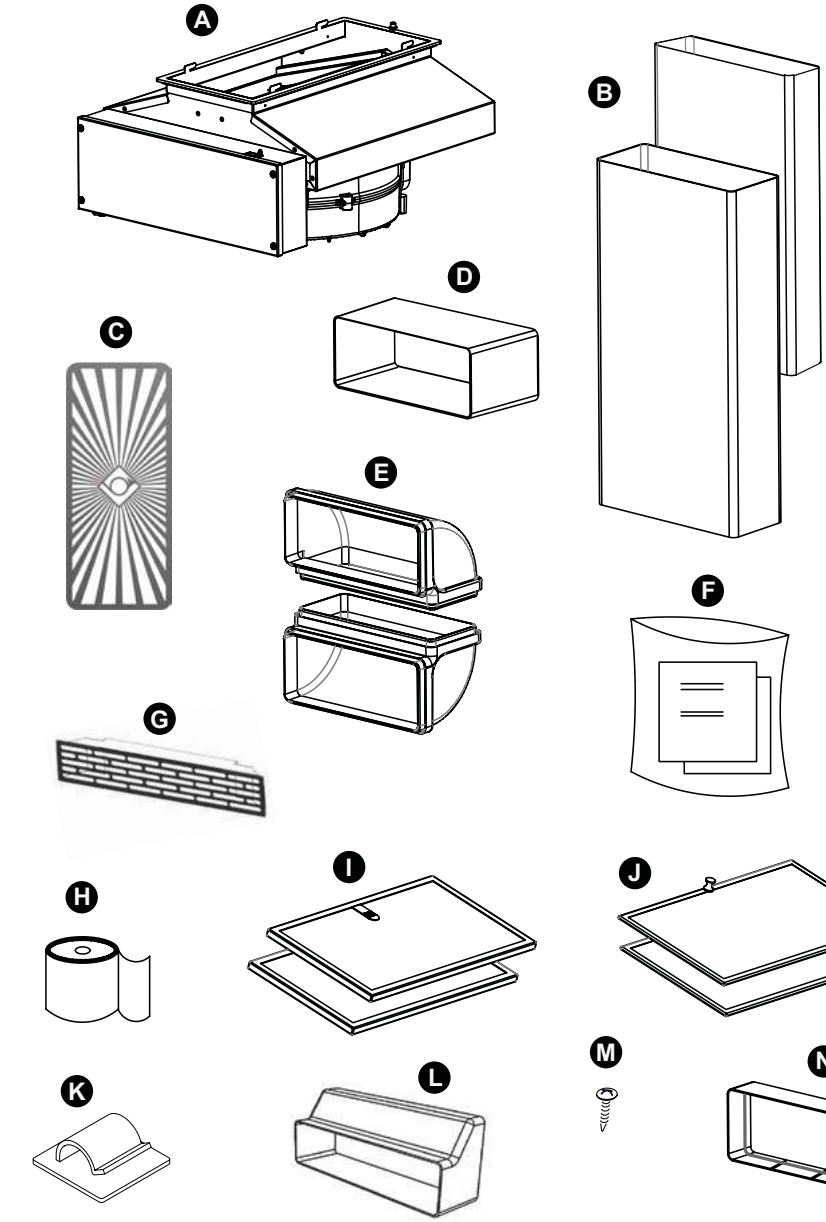


Комплект 1 зона + витяжка



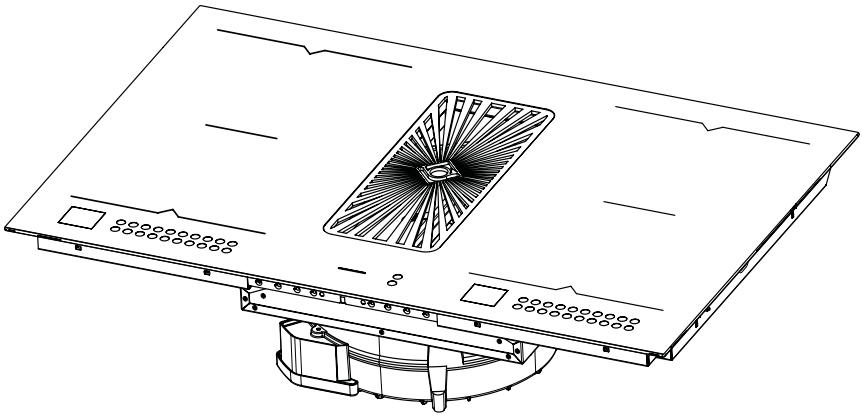
Комплект правий, лівий зони + витяжка

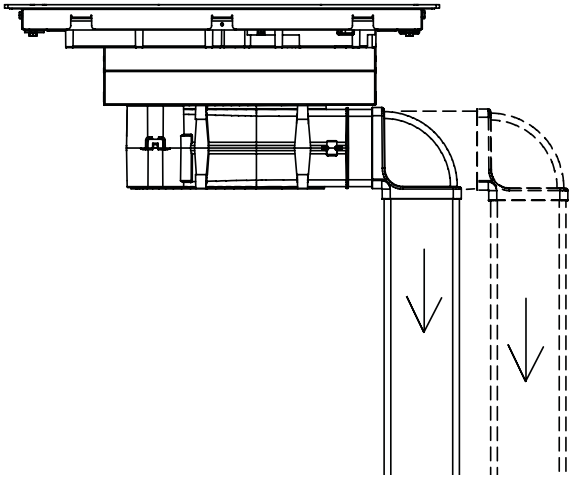
Аксесуари витяжки



Ідентифікація

A - Двигун
B - Канал
C - Металева решітка
D - Адаптер
E - Коліна
F - Керівництво користувача
G - Випускна решітка
H - Клейка стрічка
I - Вугільні фільтри
J - Жировий фільтр
K - Клейкі затискачі
L - Перехідник
M - Гвинти кріплення двигуна
N - З'єднання



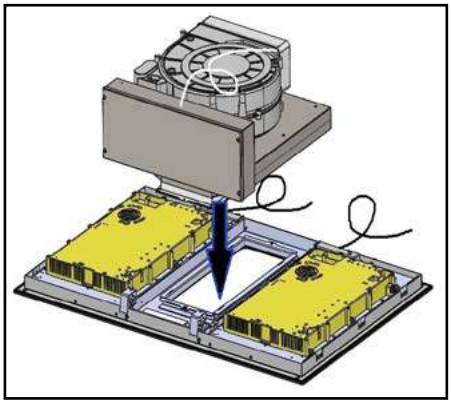


• 1 УСТАНОВЛЕННЯ

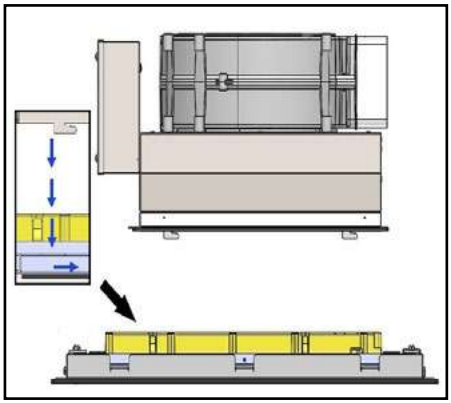
Перед будь-якою установкою переконайтеся, що прилад відключено від електроживлення.

Технічні операції

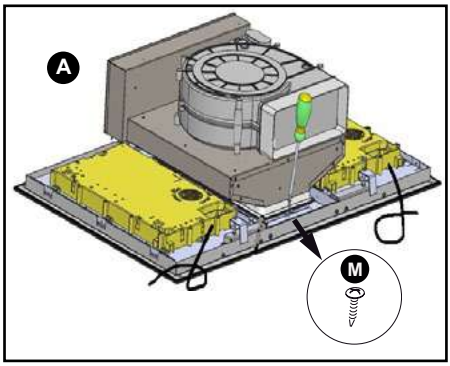
Помістіть варильну поверхню на відповідну поверхню, щоб уникнути подряпин на керамічному склі. Вийміть витяжку з упаковки та встановіть її відповідно до інструкцій.



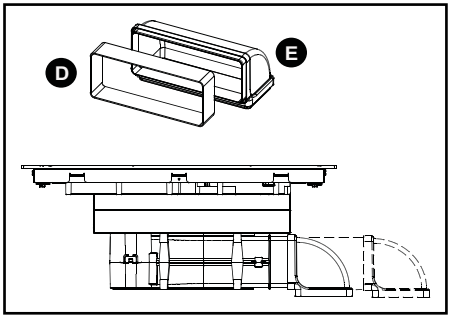
Металеві гачки витяжки повинні бути вставлені в відповідні прорізи, як зазначено.



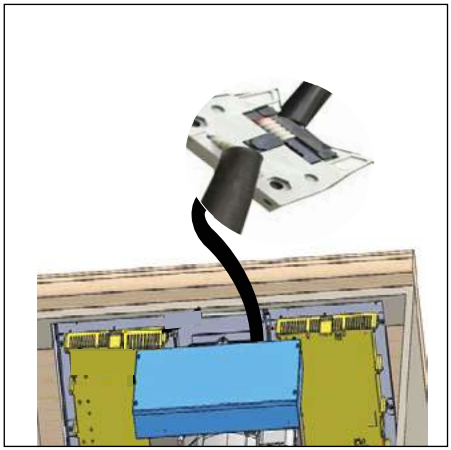
Після того як ви підвісьте витяжку (A) на варильну поверхню, закріпіть її за допомогою наданих метричних гвинтів (M), як зазначено.



Продовжте установку адаптера (D) та кута (E).

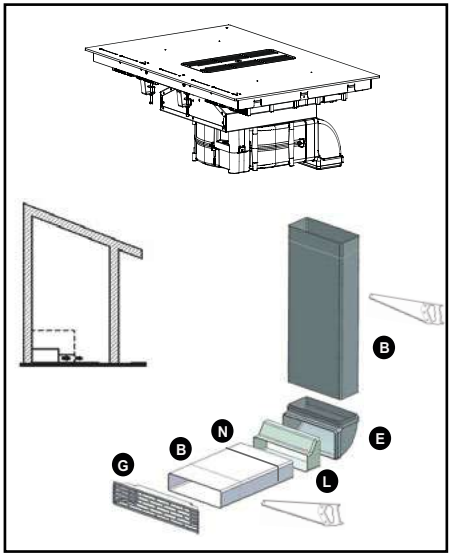


Елементи керування, розташовані під склокерамічним склом варильної панелі, мають електричний кабель, який потрібно підключити до блока управління.



Вмонтуйте варильну панель з вбудованою витяжкою.

У разі роботи в режимі рециркуляції повітря



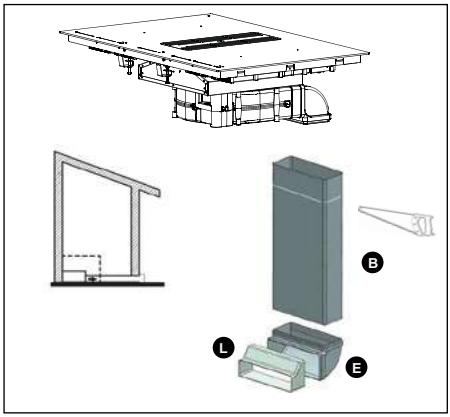
Вихід повітря продукту повинен бути підключений до отвору в шафі, щоб рециркулювати повітря, яке видаляється з кухні. У цій конфігурації необхідні вугільні фільтри (I). Їх слід встановити відповідно до показаного.

Вугільні фільтри (I) розташовані безпосередньо під жировими фільтрами (J), тому їх потрібно встановити перед жировими фільтрами. У комплекті з продуктом постачається комплект повітропроводів (B) з решіткою (G) (для установки на кінці в шафі).

Порада

Використовуйте ножівку по металу для різання повітропроводів.

У разі роботи в режимі відведення повітря



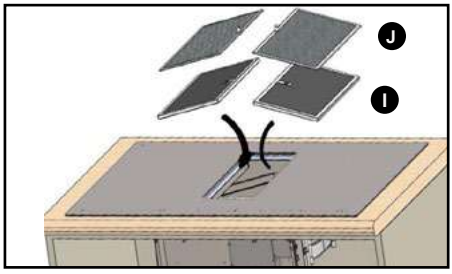
Вихід повітря пристрою повинен бути підключений до зовнішньої частини будинку. Канал, який потрібно встановити між виходом повітря пристрою і зовнішньою частиною будинку, не входить до комплекту пристрою. Обов'язково встановіть наданий зворотний клапан (L).

Рекомендація

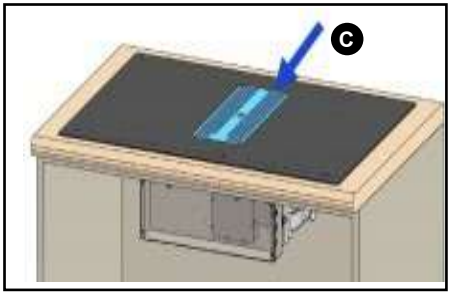
У випадку роботи через повітропровід кількість вигинів повинна бути мінімальною, оскільки кожен вигин знижує ефективність повітропроводу на один метр. Уникайте різких змін напрямку в повітропроводі. Повітропровід, підключений до виходу повітря вентилятора, повинен мати постійний переріз 220×90 мм. Повітропровід повинен бути виготовлений з матеріалу, схваленого чинними нормативами. Недотримання вищезазначених інструкцій може призвести до проблем з продуктивністю або шумом, на які гарантія не поширюється. Рекомендується склеювати повітропроводи та кути між собою (крім адаптера (D) на виході витяжки) або використовувати надану клейку стрічку (H) для полегшення можливого втручання сервісного обслуговування. Пристрій укомплектований повітропроводами з перерізом 220×90 мм і 220×55 мм.

Останні операції

Вставте жирові фільтри (J) у їхні утримувачі через центральний отвір індукційної плити.



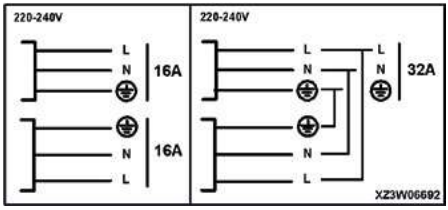
Щоб закрити центральний отвір плити, помістіть металеву решітку (C) на отвір, як зазначено.



Електричні підключення

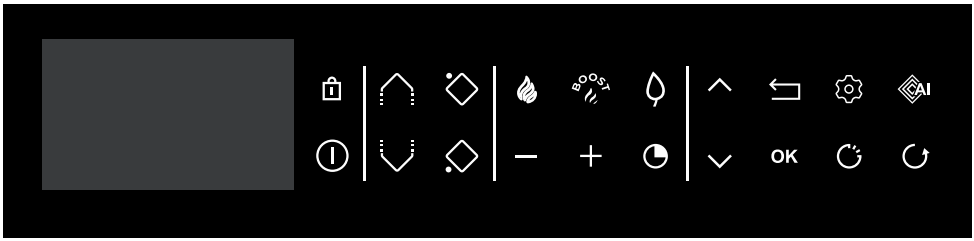
Підключення пристрою до електричної мережі має здійснюватися відповідно до чинних міжнародних і місцевих норм. Підключення будь-якої окремої частини пристрою може здійснюватися лише кваліфікованим техніком відповідно до правил електропроводки. Підключення до електричної мережі має здійснюватися через розетку і також може бути виконано кінцевим користувачем.

З пристроєм постачаються липкі кліпси (K) для укладання та упорядкування кабелів уздовж стінок шафи. Будь-яка відповідальність за нещасні випадки, що виникають через неправильне розташування заземлення або неправильне його розташування, цим документом знімається.



2 ОПИС ПРИСТРОЮ

ПАНЕЛЬ



Позначення на клавіатурі

- On/Off (увімкнення/вимкнення)
- блокування / функція Clean Lock
- Зона Horizone (залежить від моделі)
- вибір зони приготування
- Налаштування потужності/часу
- Таймер
- Навігація (уверх/униз)
- назад
- OK Підтвердження/OK
- Параметри

Безпосередній доступ

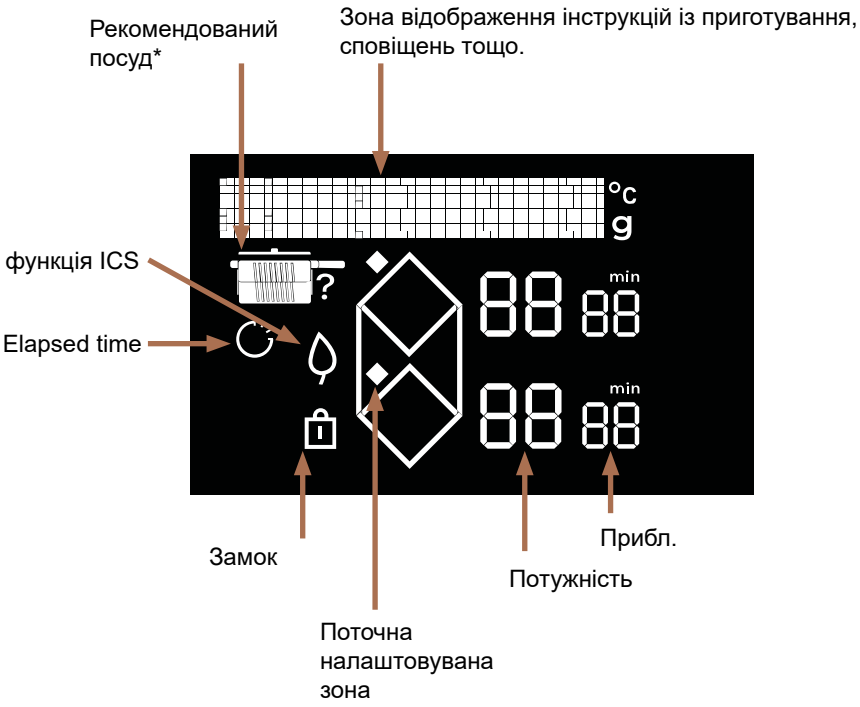
- Потужність
- BOOST «Бустер»

Функція

- функція ICS
- функція Elapsed time
- AI помічник із приготування
- функція Recall

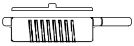
• 2 ОПИС ПРИСТРОЮ

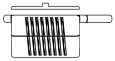
Позначення на дисплеї

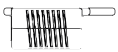


*** Рекомендований посуд**

Сковорідка


Сковорідка з кришкою


Каструля з кришкою


Каструля

• 3 ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

Під час першого ввімкнення варильної поверхні можна налаштувати різні функції.

КЕРУВАННЯ ПАРАМЕТРАМИ

Натисніть кнопку ⚙, щоб перейти до параметрів.

- **Мова** (за замовчуванням вибрано французьку мову).
- **Яскравість** (5 можливих рівнів).
- **Технічне обслуговування** У разі виникнення проблем можна отримати доступ до меню діагностики. У разі звернення до служби післяпродажного обслуговування вас можуть попросити надати коди, які відображаються в меню діагностики. За допомогою параметра Réinitialiser (Скидання) можна відновити заводські налаштування пристрою.

Кнопки ∨ і ∧ призначено для переміщення між пунктами меню.

Натисніть кнопку ⮌, щоб повернутися назад у меню без внесення змін.

Натисніть **OK**, щоб підтвердити вибір.

⚠ **Переконайтеся в тому, що вибране значення потужності відповідає значенням для запобіжників, зазначеним у таблиці.**

ВИБІР ЄМНОСТІ

Більшість ємностей сумісні з індукційною варильною поверхнею. З індукційною варильною поверхнею не сумісні тільки скло, фаянс, алюміній без спеціальної основи, мідь і деякі немагнітні види неіржавної сталі.

🔍 **Рекомендується вибирати ємності з товстим і пласким дном. Тепло буде краще розподілятися, а приготування буде рівномірнішим. Ніколи не залишайте порожній посуд без нагляду.**

⚠ **Не ставте посуд на панель керування.**

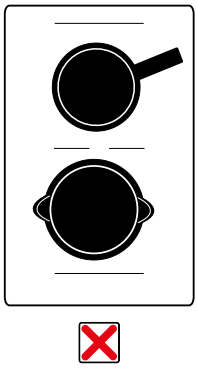
ВИБІР КОНФОРКИ

Ємності можна ставити на декілька конфорок. Виберіть ту, яка вам найбільше підходить, залежно від розміру ємності.

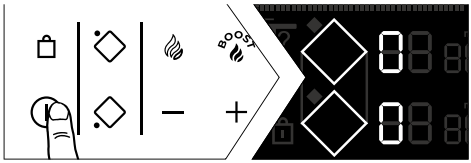
Якщо дно ємності замале, індикатор потужності бликатиме, а конфорка не працюватиме, навіть якщо матеріал ємності рекомендований для використання з індукційною варильною поверхнею. Не використовуйте ємності, діаметр яких менший за діаметр конфорки (див. таблицю).

Діаметр конфорки (см)	Максимальна потужність конфорки (Вт)	Діаметр дна ємності (см)
Horizone	4800	18 — овальна ємність, для риби
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 розміщені в найкращому положенні, і уникайте конфігурацій, зображених нижче.

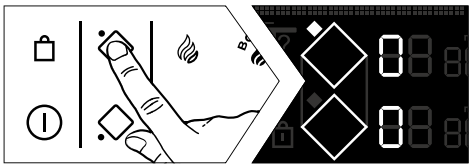


⏻ УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ

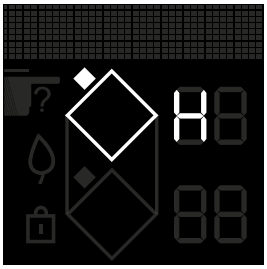


Натисніть кнопку ⏻.
На кожній конфорці протягом 8 секунд відображатиметься символ «0».
Варильна поверхня автоматично розпізнає ємності.

Якщо ємність виявлено, на виявленій зоні миготить символ «0» із крапкою. Тепер можна вибрати бажаний рівень потужності. Якщо не вибрати бажаний рівень потужності, конфорка вимкнеться автоматично.
Якщо жодної ємності не буде виявлено, виберіть конфорку:



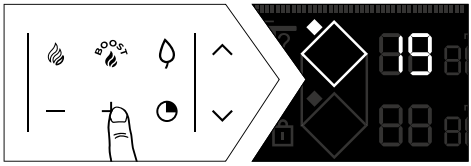
Вимкнення зони/поверхні



Натисніть і утримуйте кнопку зони ◇, пролунає тривалий звуковий сигнал, і дисплей вимкнеться або з'явиться символ H (залишкове тепло).
Натисніть кнопку ⏻, щоб повністю вимкнути варильну поверхню.

НАЛАШТУВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

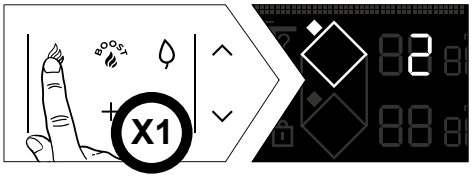
Натисніть кнопку «+» або «–», щоб налаштувати рівень потужності від 1 до 19.

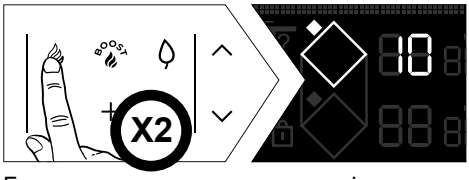


Під час увімкнення можна одразу установити максимальний рівень потужності (за винятком функції «Бустер»), натиснувши для цього кнопку «–» зони.

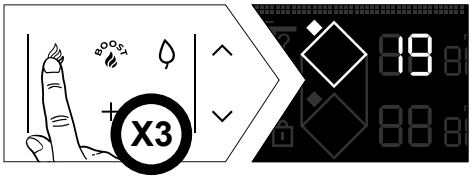
Безпосередній доступ

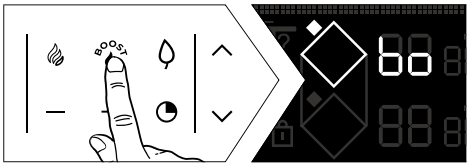
Для безпосереднього доступу до попередньо вибраних рівнів потужності доступні дві кнопки:





Бустер — максимальна потужність.





Налаштування потужності й таймера такі самі, як і для звичайної конфорки.
Ці значення потужності можна змінювати, за винятком функції БУСТЕР.

Виконайте описані нижче дії.
Варильна поверхня повинна бути вимкнена, дисплей повинен бути ввімкнений.
- Відображення двох ромбів для доступу до налаштувань безпосереднього доступу.

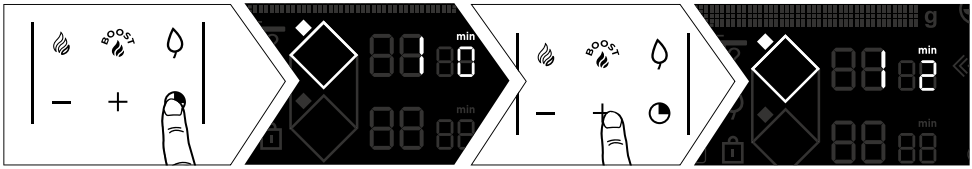
• Перший етап
- Натисніть і утримуйте .
- Установіть нове значення потужності на рівні між 1 і 3 (для підтримання тепла), натиснувши кнопку «+» або «–».
- Звуковий сигнал є підтвердженням вашої дії.

• Другий етап
- Повторіть попереднє налаштування
- Установіть нове значення потужності на рівні між 4 і 11 (для тушкування), натиснувши кнопку «+» або «–».
- Звуковий сигнал є підтвердженням вашої дії.

• Третій етап
- Повторіть попереднє налаштування
- Установіть нове значення потужності на рівні між 12 і 19 (для обсмажування), натиснувши кнопку «+» або «–».
- Звуковий сигнал є підтвердженням вашої дії.

НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

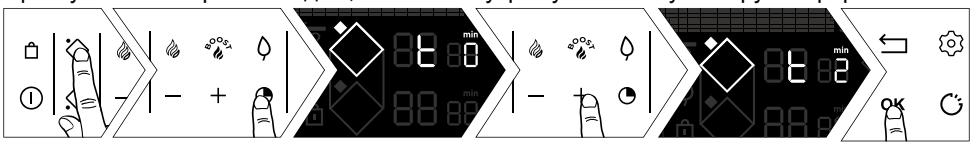
Кожну зону приготування оснащено спеціальним таймером. Його можна ввімкнути одразу після ввімкнення відповідної зони приготування.
Щоб увімкнути його або змінити значення, натисніть кнопку таймера .



Щоб спростити налаштування тривалого часу приготування, можна безпосередньо перейти до значення «8 годин», натиснувши одразу «–».
Натискання кнопки «–» дозволяє зменшувати час погодинно до 2 годин, а потім до 99 хвилин.
Після завершення приготування на дисплеї відобразиться значення «0» і пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути, натисніть будь-яку кнопку керування на відповідній зоні приготування. В іншому випадку звуковий сигнал припиниться через кілька секунд.
Щоб зупинити таймер під час приготування, натисніть одночасно кнопки «+» і «–».

Незалежний таймер

Цю функцію призначено для визначення часу події без власне приготування їжі з вибором зони, що не використовується.
Щоб зупинити зворотний відлік, натисніть і утримуйте кнопку вибору конфорки.



БЛОКУВАННЯ КНОПОК КЕРУВАННЯ (для захисту 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 та кнопки вибору зони, за допомогою яких можна вимкнути поверхню або вимкнути зону нагрівання.

Блокування

Натискайте кнопку (символ замка), доки на дисплеї не з’явиться символ блокування і не пролунає звуковий сигнал, що підтверджує дію.

Варильну поверхню заблоковано під час експлуатації

Після натискання кнопок потужності або таймера під час роботи зон:
Починає миготіти символ 🔒.

Розблокування

Натискайте кнопку 🔒, доки символ блокування 🔒 не зникне з дисплея і не пролунає звуковий сигнал, що підтверджує дію.

Функція CLEAN LOCK

Цю функцію призначено для тимчасового блокування поверхні під час чищення. Щоб увімкнути функцію Clean lock, виконайте наведені нижче дії.

Короткочасно натисніть кнопку 🔒

Пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї почне миготіти символ 🔒.

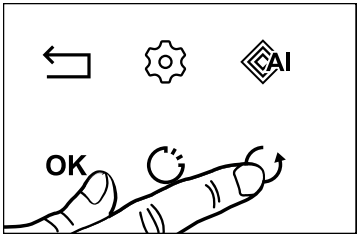
Після того як мине заданий час, блокування буде автоматично скасовано. Пролунає подвійний звуковий сигнал. Функцію Clean (Очищення) можна вимкнути в будь-який момент, натиснувши й утримуючи кнопку 🔒.

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

↻ Функція RECALL

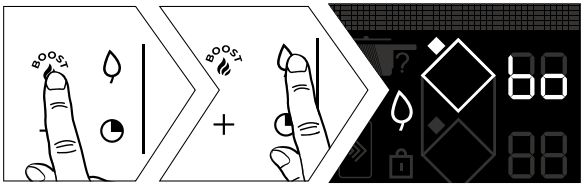
Ця функція відображає останні налаштування «Потужність і таймер» усіх конфорок, які було вимкнено менше ніж на 3 хвилини.
Щоб скористатися цією функцією, поверхня має бути розблокована.
Натисніть кнопку «Увімкнення/вимкнення», а потім натисніть ↻.

Під час роботи варильної поверхні за допомогою цієї функції можна викликати налаштування потужності й таймера для конфорок, які було вимкнено менше ніж на 30 секунд.
Функція Recall не працює після вимкнення варильної поверхні.



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);
- натисніть бустер, а потім ;

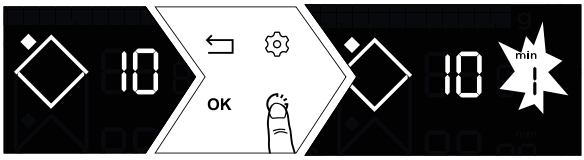


ПРИМІТКА. Для використання цієї функції поверхня повинна бути холодною.

- якщо вибрана конфорка підходить для ємності, символ зникне та з'являться початкові параметри приготування;
- якщо вибрана конфорка не підходить для ємності, на дисплеї з'явиться інформація про найбільш придатну конфорку, і налаштування автоматично застосуються до неї.

Функція ELAPSED TIME

Ця функція відображає час, що минув із моменту останньої зміни потужності вибраної конфорки.
Щоб використовувати цю функцію, натисніть кнопку .
Значення часу, що минув, блимає на дисплеї таймера вибраної конфорки.



Якщо необхідно, щоб приготування завершилося в зазначений час, натисніть кнопку , а потім, за 5 секунд, натисніть кнопку «+» на таймері, щоб збільшити бажане значення часу приготування. Значення часу, що минув, блиматиме протягом 3 секунд, а потім відобразиться час, що залишився. Вибране значення підтвердиться звуковим сигналом.
Ця функція доступна як з функцією таймера, так і без неї.

Примітка. Якщо на таймері відображається час, зачекайте 5 секунд, перш ніж змінювати час приготування.
Через 5 секунд значення часу буде змінено.

Помічник із приготування

Ця функція має такі режими: Recettes (Рецепти), Boil (Варіння), Grill (гриль), Blanchir (Бланшування).
До варильної поверхні додається інструкція з приготування, у якій наведено рецепти. У цьому режимі приготування можна вибрати необхідні параметри приготування залежно від страви.

Варильна поверхня має бути вимкнена. Натисніть , щоб перейти до різноманітних функцій.

Під час використання варильної поверхні в режимі Recette (Рецепт) рекомендується використовувати посуд, наведений нижче. На екрані буде відображатися рекомендований тип посуду для цього рецепту.

Рекомендується вибирати ємності з товстим і пласким дном. Тепло буде краще розподілятися, а приготування буде рівномірнішим. Ніколи не залишайте порожній посуд без нагляду.

Не ставте ємності на дисплей керування, адже це може пошкодити пристрій.

Вибір рецептів

Щоб досягти оптимальних результатів приготування, необхідно використовувати ємності з неіржавної сталі для всіх рецептів, окрім млинців і оладків, які були оптимізовані для використання з посудом із потовщеним дном.

Пропонуємо вам добірку продуктів, для яких варильна поверхня автоматично рекомендує та програмує потужність, а також час приготування відповідно до типу або кількості необхідних продуктів.

Рецепт	Група	Інгредієнт	Готовність (якщо необхідно)
	М'ясо	Яловичина	Делікатес Середній Густий
		Рубаний біфштекс	Свіжий Заморожений
		Ягня	Відбивні
		Свинина	Середнє ребро Товсте ребро
		Качка	Грудка Тонкий шматочок
		Птиця	Білий Стегно
	Морепродукти	Філе Рибний стейк Стейк	
		Ціла риба	Маленький Кругла Пласка
		Краби	Поширування Поширування ECO*
		Креветки	Поширування Поширування ECO* Смаження на грилі
		Мідії	
		Морські гребінці	
	Овочі	Помідори Цукіні Баклажани Перець Цибуля	
		Гриби	Порізані Цілі
		Бланшована картопля	
		Шпинат	

Вибір рецептів

Рецепт	Група	Інгредієнт	Готовність (якщо необхідно)
	Десерти	Шоколадний соус Млинці Оладки Бріош / французький тост Карамель	
	Яйця	Яєчня Омлет Яєчня-бовтанка Яйце в мішечок Некруто зварене яйце Круто зварене яйце Перепел	
	Паста/рис	Суха паста Свіже тісто	Пене Пене ECO* Спагеті Спагеті ECO* Тальятеле Тальятеле ECO* Ріжки Ріжки ECO* Повнозернові
		Рис	Білий Коричневий Чорний

* Рецепти ECO відносяться до пасивного приготування, яке дозволяє зберігати енергію за рахунок використання залишкового тепла. Завдяки кришці тепло залишається всередині каструлі після вимкнення варильної поверхні, що дозволяє продовжувати готувати протягом заданого часу, встановленого функцією ECO.

Функція Boil

Це функція для кип'ятіння і підтримання температури кипіння об'єму води без перекипання, наприклад для приготування макаронних виробів.
Поставте ємність на конфорку.
Виберіть кількість води (від 0,5 до 6 літрів) за допомогою кнопок ⌄ / ⌃.
Варильна поверхня запропонує найбільш придатну конфорку.
Підтвердьте, натиснувши **OK**.
Розпочнеться процес приготування.
Коли вода закипить, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться повідомлення з підказкою додати інгредієнти. Після цього натисніть **OK** для підтвердження.
На дисплеї відобразиться час і потужність. Проте ці значення можна налаштувати за власним бажанням. Після закінчення часу приготування пролунає звуковий сигнал.

ПРИМІТКА. Важливо, щоб на початку приготування вода була кімнатної температури, оскільки це може викривити кінцевий результат.
Для цієї функції не використовуйте чавунну ємність або кришку. До того ж цю функцію можна використовувати для приготування будь-яких страв, які потребують кип'ятіння води.

Функція гриль

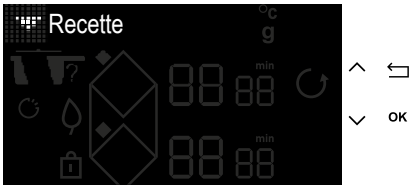
Ця функція дозволяє використовувати аксесуар для гриля De Dietrich на об'єднаній зоні для приготування їжі на грилі, уникаючи переварювання та надмірної кількості жиру. Аксесуар для гриля не постачається з варильною панеллю, він доступний у вашого дилера.

Функція бланшування

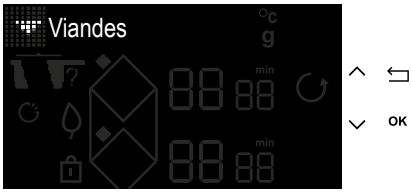
Ця технологія приготування їжі дозволяє готувати овочі в киплячій воді протягом декількох хвилин із наступним їх зануренням у крижану воду, щоб зупинити процес приготування.
Це дозволяє зберегти яскравий колір і текстуру овочів. Цю функцію призначено для приготування овочів у киплячій воді впродовж не більше 5 хвилин.
Виберіть об'єм води, у який будуть занурюватися овочі.
Установіть ємність із продуктами на конфорку.

Приклад рецепту для яловичини

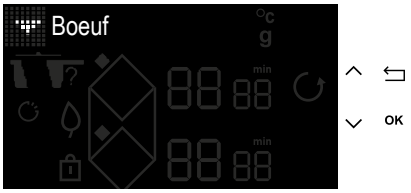
» Увімкніть варильну поверхню ⏻.
» Натисніть .



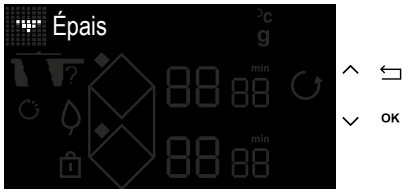
» Виберіть меню Recettes (Рецепти) за допомогою кнопок ⌄ / ⌃.
» Підтвердьте вибір меню Recettes (Рецепти) за допомогою кнопки **OK**.



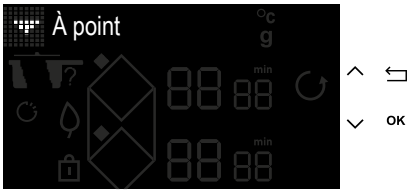
» Виберіть меню Viandes (М'ясо) за допомогою кнопок ⌄ / ⌃.
» Підтвердьте вибір меню Viandes (М'ясо) за допомогою кнопки **OK**.



» Виберіть меню Boeuf (Яловичина) за допомогою кнопок ⌄ / ⌃.
» Підтвердьте вибір Boeuf (Яловичина) за допомогою кнопок **OK**

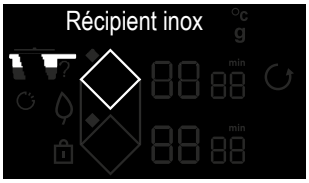


» Виберіть товщину шматка яловичини за допомогою кнопок ⌄ / ⌃.
» Підтвердьте вибір товщини за допомогою кнопок **OK**.

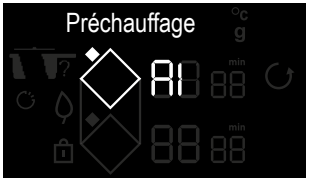


» Виберіть бажаний ступінь готовності за допомогою кнопок ⌄ / ⌃.
» Підтвердьте вибір ступеню готовності за допомогою кнопки **OK**.

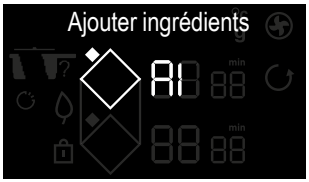
3 ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ



» На дисплеї варильної поверхні відобразиться інформація про рекомендовану ємність для досягнення оптимального результату приготування, а також рекомендована зона приготування.
» Підтвердьте клавішею **OK**.
» Натисніть клавішу **ON / OFF**.

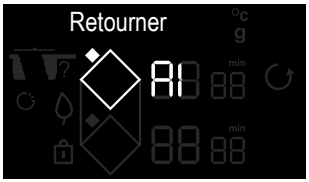


» Після розміщення посуду на зоні підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.
» Розпочнеться етап порожнього підігрівання.



» Після завершення підігріву на дисплеї варильної поверхні відобразиться підказка помістити м’ясо.

» Після розміщення продуктів натисніть кнопку **OK**.
» Розпочнеться зворотний відлік часу приготування першої сторони м’яса.



» Після закінчення цього часу на дисплеї з’явиться підказка перевернути м’ясо на інший бік.
» Перевернувши м’ясо, натисніть кнопку **OK**.
» Розпочнеться другий етап приготування.

» Після закінчення приготування пролунає серія звукових сигналів.
» Натисніть ^, щоб збільшити час приготування.

Примітка. Перед закінченням приготування, якщо миготітиме напис min (хв.), можна налаштувати час приготування, натиснувши ◔, а потім «+» або «–».

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ

Залишкове тепло

Після інтенсивного використання зона приготування, яка щойно використовувалася, може залишатися гарячою протягом кількох хвилин.

Протягом цього часу на дисплеї відображатиметься символ H.

Не торкайтеся відповідних зон.

Обмежувач температури

Кожну зону приготування оснащено датчиком безпеки, який постійно контролює температуру дна ємності. Якщо на увімкненій зоні приготування залишається порожня ємність, цей датчик автоматично регулює потужність варильної поверхні, обмежуючи таким чином ризик пошкодження посуду або поверхні.

Захист від переливання

Варильну поверхню можна вимкнути в таких 3 випадках:

- у разі переливання на кнопки керування;
- на кнопках лежить волога ганчірка;
- на кнопках керування знаходиться металевий предмет.

Приберіть предмет або очистьте й висушіть кнопки керування, потім перезапустіть процес приготування.

У цьому разі відобразиться символ ━ і пролунає звуковий сигнал.

Система «Автостоп»

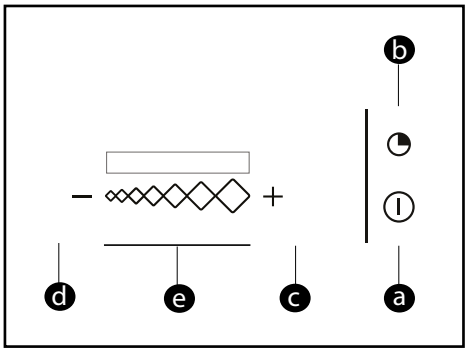
Варильну поверхню оснащено захисною функцією «Автостоп», яка, якщо ви забули її вимкнути, автоматично вимикає конфорку через заданий час (від 1 до 10 годин, залежно від використовуваної потужності).

У разі спрацьовування цієї функції безпеки конфорка вимикається, про що свідчить символ AS у зоні відображення тексту, а також звуковий сигнал, що лунає протягом приблизно 2 хвилин. Щоб вимкнути, натисніть будь-яку кнопку на панелі керування.

Можуть виникати звуки, схожі на звук стрілок годинника.
Ці звуки виникають лише під час роботи поверхні та зникають або стишуються залежно від конфігурації нагріву. Залежно від моделі та якості ємності можуть виникати свистячі звуки. Ці звуки є нормальними; вони є частиною індукційної технології і не є ознакою несправності.

Не рекомендується використовувати захисний пристрій для варильної поверхні.

3 ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ



Словник клавіатури

a = Увімкнення / Вимкнення
b = Таймер
c = Кнопка +
d = Кнопка -
e = Слайдер для зміни швидкості
Світлодіодний дисплей (LED)

Увімкнення
Натисніть кнопку Увімкнення/Вимкнення ⏻. Витяжка починає працювати на другій швидкості.
Повторне натискання на кнопку Увімкнення/Вимкнення ⏻ вимикає витяжку, незалежно від рівня потужності.

Зміна швидкості
Проведіть пальцем по слайдеру щоб змінити швидкість вентилятора. Світлодіоди засвітяться відповідно до обраної швидкості витяжки.

Автоматичне зниження швидкості:
На максимальній швидкості витяжка автоматично знижує швидкість через 9 хвилин.

Таймер
Натисніть кнопку таймера ◔ щоб підтримувати вентиляцію на вибраній швидкості протягом 10 хвилин.

Після 4 годин безперервної роботи або якщо протягом 4 годин не було натиснуто жодної кнопки, витяжка автоматично вимкнеться.

Індикатор забруднення фільтрів
Через 30 годин роботи всі індикатори почнуть одночасно блимати, вказуючи на те, що жирові фільтри забруднені та потребують очищення або заміни. Довге натискання на кнопку таймера ◔ вимикає світлодіоди та скидає процес.

Порада
Уникайте тертя посуду об решітку.

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.**

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВИТЯЖКИ

Перед виконанням будь-яких робіт з очищення або технічного обслуговування, прилад завжди слід відключати від електроживлення.
Якщо шнур живлення пошкоджено, його може замінити лише сервісна служба або досвідчений персонал.
Не намагайтеся змінювати або ремонтувати прилад, оскільки це може призвести до великої небезпеки. Роботи з технічного обслуговування або ремонту мають виконуватися досвідченим персоналом.
У разі несправності прилад слід відключити від електроживлення.
Роботи з очищення та технічного обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.
Точне обслуговування є гарантією належного функціонування та гарних показників роботи приладу протягом тривалого часу.
Жировий фільтр можна очищати вручну або в посудомийній машині.
Очищення фільтрів виконується залежно від частоти використання, але принаймні один раз на два місяці.
Заміна вугільних фільтрів здійснюється залежно від частоти використання, але принаймні один раз на шість місяців.
Дно тримача фільтра решітки обладнано зливною пробкою, яка дозволяє зливати накопичену воду.
Рекомендується очищати прилад теплою водою і м'яким милом. Слід уникати абразивних засобів.
Не мийте решітку в посудомийній машині.

5 НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

ПІСЛЯ ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

На дисплеї з'явиться світловий індикатор. Це нормально. Він вимкнеться через 30 секунд.

Установку від'єднано, або працює тільки один бік. Під'єднання поверхні несправне. Перевірте правильність під'єднання
(див. розділ «Під'єднання»).

Під час першого приготування від варильної поверхні йде неприємний запах. Цей пристрій новий. Нагрійте кожну зону протягом пів години з установленою на ній заповненою водою каструлею.

ПІСЛЯ ВВІМКНЕННЯ

Панель не працює, і світлові індикатори на панелі керування не світяться.
Пристрій не під'єднано до мережі. Відсутнє живлення або несправне під'єднання. Перевірте запобіжники й електричний вимикач.

Поверхня не працює, з'являється тільки повідомлення. Електричний контур несправний. **Зверніться до відділу післяпродажного обслуговування.**

Варильна поверхня не працює, відображається повідомлення про блокування Bloc. Зніміть блокування від дітей.

Код помилки F9: напруга нижче 170 В.

Код помилки D1: температура нижче 5 °C.

ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Варильна поверхня не працює, на дисплеї відображається символ – і лунає звуковий сигнал.
Відбулося переливання, або якийсь предмет заблокував панель керування. Очистьте або приберіть цей предмет і запустіть процес приготування.

Відображається код F7.
Електричні контури перегрілися
(див. розділ «Убудовування»).

Під час роботи зони нагрівання світлові індикатори на панелі керування продовжують блимати.
Використовувана ємність не підходить.

Ємності шумлять, і панель видає дзвінкі звуки під час приготування (див.
пораду в розділі «Правила техніки безпеки й рекомендації»). Це нормально. Для певного типу ємностей це результат передачі енергії від панелі до ємності.

Вентилятор продовжує працювати після вимкнення панелі.
Це нормально. Це необхідно для того, щоб охолодити електронні компоненти.

Дії в разі, якщо несправність не вдалося усунути.
Вимкніть панель на 1 хвилину. Якщо несправність не зникла, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014

IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om elektriska hällar för hushållbruk - UE n° 66/2014

		Symbol	Value										Unit	FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σύμβολο EN: Symbol ES: Símbolo IT: Simbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol. FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμητική τιμή EN: Value ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värde. FR: Unité CS: Jednotka DA: Enhed DE: Einheit EL: Μονάδα EN: Unit ES: Unidad IT: Unità di misura NL: Eenheid PL: Jednostka PT: Unidade SK: Jednotka SV: Enhet.
Model identification			LHX7C25F	LHX7C25F										FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeteckning.
Rating plate														FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskilt DE: Typenschild EL: Πινακίδα στοιχείων EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **											FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** *FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcia SV: Induktion*
Total power			7400	7400									W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύς EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	4										FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών καιή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller ytor att laga.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **											FR:Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massive kogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δι ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø											cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektrický ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στο πλησιέστερο 5 mm EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø											cm	
	3	Ø											cm	
	4	Ø											cm	
	5	Ø											cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	40x23									cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlená na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στο πλησιέστερο 5 mm EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: anchura y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW	40x23	40x23									cm	
	8	LxW											cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$											Wh/kg	
	2	$EC_{electric\ cooking}$											Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$											Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$											Wh/kg	FR:Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	5	$EC_{electric\ cooking}$											Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2									Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2									Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$											Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180	180									Wh/kg	FR:Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ProductFichecomplianttocommissiondelegatedregulation(EU)No65/2014

9000106600

	Value	Unit	
Supplier'sname ortrademark	**DE DIETRICH**		ITIl nome o il marchiodel fornitore;BGИмеили търговскамаркадоставчика;FIvalmistajan nimi tai tavaramerkki;LVjegādātāja nosaukums vai preču zīme; PTnome do fornecedorou marcacomercial;SVLeverantörensnamn ellervarumärke;FRnom du fournisseurou marque;CSnázev nebo obchodní značka výrobce;HRnaziv ili zaštitni znak proizvođača;MTisem il-forniturjewk-marka kummerċjali tal-fegħu; RO denumireasau marcacomercială a furnizorului;ELΟνομακατασκευαστήoυεμπορικόσήμα;
Model identifier	**DPH4840BT-01**		ITmodello; BGидентификаторнамодела;FImalli ; LVjegādātāja modeļa identifikators;PTidentificadorde modelo; SVLeverantörensmodellbeteckning; FRmodèle; CSmodel; HRmodel; MT-identifikatur tal-mudell tal-fornitur;ROidentificatorul de model al furnizorului;ELΜοντέλο;
AnnualEnergyConsumption- AEChood	**29**	kWh/a	ITIndice di efficienza energetica;BGГодишнатаконсумацияенергия;Fienergiatehokkuusindeksi;LVenergopatēriņšgadā; PTconsumo anual de energia;SVDenårligaenergiförbrukningen;FRconsommation d'énergieannuelle; CSindex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI- konsum annwalital-enerġija;ROconsumul anual de energie;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης;
EnergyEfficiencyClass	**A++**		ITclasse di efficienza energetica;BGкласпо енергийнаефективност;Fienergiatehokkuusluokka;LVenergoefektivitātesklase; PTclasse de eficiência energética;SVEnergieffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité énergétique;CSTřídaenergetickéúčinnosti; HRklasa energetskeučinkovitosti; MTI- klassital-effiċjenzaenerġetika;ROclasa de eficienă energetică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	**37.8**	%	ITefficienza fluidodinamica; BGаеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuus; LVhidrodinamiskāefektivitāte ; PTeficiência da dinâmica dos fluidos ; SVflödesdynamiska effektiviteten; FRefficacité fluidodynamique ; CSúčinnédynamickéúčinnosti; HRučinkovitost dinamike fluida; MT-effiċjenza fluwidodinamika;ROeficiena fluido- dinamică; ELΔυναμικήρευστοδυναμικήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiencyclass	**A**		ITclasse di efficienza fluidodinamica; BGклассът нааеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuusluokka; LVhidrodinamiskāsefektivitātes klase; PTclasse de eficiência dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska klassen; FRclasse d'efficacité fluidodynamique du modèle; CSTřídafluidní dynamické účinnosti; HRklasa učinkovitosti dinamike fluida; MTI-klassital-effiċjenzafluwidodinamika;ROclasa de eficienă fluido-dinamică;ELΚατηγορίαρευστοδυναμικήςαπόδοσης
Light Efficiency- LEhood	**N.A.**	lux/W	ITefficienza luminosa; BGефективносттанасветяване;Fivalotehokkuus; LVgaismasjomas efektivitāte; PTeficiência de iluminação; SVBelysningseffektiviteten;FRefficacité lumineuse; CSsvětelná účinnost; HRučinkovitost svjetla; MTI-effiċjenzatal-dawl;ROeficiena iluminăr;ELΦωτεινήαπόδοση
Lighting EfficiencyClass	**N.A.**	lux	ITclasse di efficienza luminosa; BGкласпо ефективносттанасветяване;Fivalotehokkuusluokka; LVgaismasjomas efektivitātes klase; PTclasse de eficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité lumineuse du modèle; CSTřídasvětelné účinnosti; HRklasa učinkovitosti svjetla; MTI-klassital-effiċjenzatal-dawl;ROclasa de eficienă a iluminării;ELΚατηγορίαφωτεινήςαπόδοσης
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	**75.6**	%	ITefficienza di filtraggiodel grassi;BGефективностнафилтриранемазнини;Firasvansuodatustehokkuus;LVtauku filtrēšanasefektivitāte; PTeficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektiviteten;FRefficacité de filtrationdes graisses;CSúčinnost filtrace tuků; HRučinkovitost filtriranja masnoća; MTI-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassi;ROeficiena de filtrare a grăsimilor; ELΑπόδοσημε τροφίμωνστουςτύπους
GreaseFilteringEfficiencyclass	**C**		ITclasse di efficienza del filtraggiodi grassi;BGкласпо ефективносттанафилтриранемазнини;Firasvansuodatuksentehokkuusluokka; LVtauku filtrēšanasefektivitātes klase; PTclasse de eficiência de filtragem de gorduras;SVFettfiltreringseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité de filtrationdes graisses du modèle; CSTřídaúčinnosti filtracetuků; HRklasa učinkovitosti filtriranjamasnoća; MTI-klassital-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROclasa de eficienă a filtrării grăsimilor; ELΚατηγορίαποσότηταςφιλτραρίσματος τουλίπους
Minimum AirFlowin normaluse	**350**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza minima; BGдебитътприминималенкласоност нанормалноизползване;Fiilmavirtausminimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie minimālā ātrumanormālātrešā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade mínima; SVLuftflöde vid minimi undernormalbruk;FRdébit d'air à la vitesse minimale ; CSpr ůtokvzduchu přiminimálním výkonu; HRprotokzraka na minimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàminima tal-apparat waqtiżu normali;ROdebitul de aer la turaţieminimă ; ELΡοήμαστηνελάχιστηταχύτητα
Maximum AirFlowin normaluse	**500**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza massima; BGдебитътпримаксималнатакласоност нанормалноизползване;Fiilmavirtausmaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumspie maksimālā ātrumanormālātrešā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade máxima; SVLuftflöde vidmaximihastighet undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse maximale ; CSpr ůtokvzduchu přimaximálním výkonu; HRprotokzraka na maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàmassima tal-apparat waqtiżu normali;ROdebitul de aer la turaţiemaximă; ELΡοήμαστηνμέγιστηταχύτητα
AirFlowat intensive/boost setting	**680**	m^3/h	ITflusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BGдебитът напазителната интензивнияфункционален режим;Fiilmavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVgaisa plūsmas ātrumsintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTvalordo fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SVluftflöde vid intensiveller boostinställning ; FRle débit d'air en mode intensif ou «boost» ; CSprůtokvzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRprotokzraka u uvjetima intenzivnog korištenja ili pojačanja; MTI-flussital-arjamet-l- apparatkun qieġ ifhaddem bl-użu tal-mod alitàintensiva; ROdebitul de aer în modul intensiv sau accelerat; ELΡοήματουσε συνθήκεςέντονηςεπιτεχνικήςυπερφόρτισης
A-weightedSoundPowerEmissionat minimum speed	**54**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A del le emissioni di rumore alla potenza minima; BGмощностнаакустичнотоизлъчванепринаминимална скорост;Fimelpäästöjen A-painotettualäänitehotaso minimiteholla; LVA-izsvērotāskaļumāslīdzjaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normālā režīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima ; SVLuftburetalskt bullernivå vid lägsta hastighet vid minimi undernormalbruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse minimale ; CSsložená hladina emisí hluku akustického výkonu přiminimálním výkonu; HRponderirana razina zvuka A na najnižoj brzini; MT-emissjonijietukustiċi tal-ġewwata f'dak l-arja, ippeżati għall-frekwenza A għal-veloċità minima; RO putereaacustică ponderată A a emisiilorsonore în regimul de turaţie minimă disponibilă; EL Σταθμισμένηακουστικήισχύς Α των εκπομπώνθορύβουστην ελάχιστη ταχύτητα
A-weightedSoundPowerEmissionat maximum speed	**58**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza massima; BGмощностнаакустичнотоизлъчванепринамаксимална скорост;Fimelupäästöjen A-painotettualäänitehotaso maksimiteholla; LVA-izsvērotāskaļuma jaudas emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normālā režīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima ; SVLuftburetalskt bullerförA-viktadeljudeffektvid lägsta hastighet undernormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse maximale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přimaximálním výkonu; HRponderirana razina zvuka A na najvišoj brzini; MT-emissjonijietukustiċi tal-ġewwata f'dak l-arja, ippeżati għall-frekwenza A għal-veloċità massima; RO putereaacustică ponderată A a emisiilorsonore în regimul de turaţie maximă disponibilă; EL Σταθμισμένηακουστικήισχύς Α των εκπομπώνθορύβουστην μέγιστη ταχύτητα
A-weightedSoundPowerEmissionat intensive orboost speed	**64**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore in condizioni di uso intenso o boost; BGмощностнаакустичнотоизлъчванепри употребанаинтензивенили форсиранрежим;Finelupäästöjen A-painotettualäänitehotaso intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVA-izsvērotāskaļuma jaudas emisijas gaisāintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost; SVluftburetalskt bullerförA-viktadeljudeffektvid lägsta hastighet undernormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la valeur A en mode intensif ou «boost» ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRponderirana razina zvuka A na najvišoj brzini; MT-emissjonijietukustiċi tal-ġewwata f'dak l-arja, ippeżati għall-frekwenza A meta l-apparat kun qiegħed fil-mod bl-użu tal-mod alitàintensiva ; ROputereaacustică ponderată A a emisiilorsonore în regimul de turaţie intensiv sau accelerat; EL Σταθμισμένηακουστικήισχύς Α των εκπομπώνθορύβουστην ενισχυμένη ταχύτητα ή στην ταχύτητα ενίσχυσης
Powerconsumption off mode - Po	**0.00**	W	ITconsumo di energiain modo spento; BGконсумацияенамощностна режим„изключен“;Fienergiankulutussammutetuna; LVjaudas patēriņšiegādāts režīmā;PTconsumo de energiano modo de desativação; SVeffektförbrukningen i frånläge;FRla consommation d'énergieen mode «arrêt», CSspotřeba energieve vypnutém režimu;HRpotrošnjaenergijeu načinu isključen; MT-konsumtal-enerġijafil-modalità fil; ROconsumul de putereîn modul oprit;ELΚατανάλωσηρεύματοςστηνκατάσταση«κατάσβεση»
Powerconsumption in standby mode - Ps	**0.49**	W	ITconsumo di energiain modo standby ; BGконсумацияенамощностна режим„готовност“;Fienergiankulutusstandby-tilassa; LVjaudas patēriņšiegādātsnes režīmā;PTconsumo de energiano modo de espera; SVeffektförbrukningen i standby-läge;FRla consommation d'énergieen mode «veille», CSspotřebaenergiev pohotovostním režimu; HRpotrošnjaenergijeu stanju mirovanja; MT-konsumtal-enerġijafil-modalità tas-sti; ROconsumul de putereîn modul standby ; ELΚατανάλωσηρεύματοςστηνκατάσταση«αναμονή»

AdditionalProductInformationcompliantto commissionregulation(EU)No66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Timeincreasefactor	f	**0.6**		ITFattoredi incrementonel tempo; BGКоефициентнаувеличениевремето;FIAjankorotuskerroin;LVLaika palielinājuma koeficients; PTFatorde aumento de tempo; SVFaktorpovečanja časa; FRFacteurd'accroissementdans le temps; CSKoeficientz výšení času; HRFaktorpovećanja vremena;MT Fatturtal żieda fi-ħin;ROFactorde creterein timp;ELΠαράγονταςαύξησηςστονχρόνο
EnergyEfficiencyIndex	EEIhood	**32.9**		ITIndice di efficienza energetica;BGИндекснаенергийнаефективност;FIEnergiatehokkuusindeksi;LVEnergoefektivitātesindekss; PTíndice de eficiência energética;SVIndeks energijskeučinkovitosti; FRIndice d'efficacité énergétique;CSIndex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTL-indiċital-effiċjenzaenerġetika;ROIndice de eficienă energetică;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης
Measured airflowrateat best efficiency point	QBEP	**344.9**	m^3/h	ITPortata d'aria misurata al punto di massima efficienza ; BGДебит ,измерена точкана най-високоефек- тивност;FIMitattu ilmavirtaperhaarihyötysuhteen pis-teessä; LVgaisa plūsma, mērītapunktā pie darbapunktā ; PTDébitode arme dido no ponto de maioreficiência ; SVUtrmejnerastorpa pretoka zrakana točki največje učinkovitosti; FRDébitd'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýprůtok vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti; HRIzmjerenatok zrakapri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-rata tal-flussital-arjamiżjuta fil-punt tal-effiċjenza massimu; ROFluxulnominal de a emăsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠροσγμένηροήαέρα μετρούμενησεσημείομέγιστηςαπόδοσης
Measured airpressurea t best efficiency point	PBEP	**523**	Pa	ITPressionedell'aria misurata al punto di mas-simaefficienza ; BGНаляворанеизмерено точкана най-високоефективност; FIMitattu ilmanpaine parhaimmillysuhteen pistees sä ; LVGaisa spiediens, mērītajpunktā pie darbapunktā ; PTPressãode armedida no ponto de maioreficiência ; SVtrmejen zračnitlak na točki največje učin-kovitosti;FRPressionde l'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýtlak vzduchu v bodě nejvyšší účin-nosti; HRzmjerentlak zrakapri točki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-pressjonital-arjamiżjuta fil-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPresiunea aerului măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠίεσηαεροῦμετρέταιστοσημείομέγιστηςαπόδοσης
Maximum airflow	Qmax	**680**	m^3/h	ITFlusso d'ariamassimo; BGМаксималендебит;FIIsuurinilmavirta;LVGaisa maksimālā plūsma; PTDébitode armáximo; SVNajvejhpretokzraka;FRDébitd'airmaximal; CSMaximální průtokvzduchu; HRNajvećidopušteni protokzraka;MTIl-fluss massimu tal-arja;ROFluxulmaxim de aer;ELΜέγιστη ροήαέρα
Measured electricpowerinput at best efficiency point	WBEP	**132.5**	W	ITPotenzaelettrica assorbita al punto di mas-simaefficienza ; BGВходнаелектрическа мощностна точкана най-високоефективност; FIMitattu sähkön ottoteho parhaanhyötysuh-teenpisteessä ; LVElektriskāieejas jauda, mērītajpunktā pie darbapunktā ; PTPotência eléctrica medida no ponto de maior eficiência ; SVtrmejenelvnoteka eleklričnamoč na točki največje učinkovitosti; FRPuissanceélectriquea l'entréemesurée au point de rendementmaximal ; CSNaměřenýelektrický příkonv bodě nejvyšší účinnosti ; HRIzmjerenaulazna električnasnaga pritoki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-konsmtuttal-enerġjaelettrikmkejel fi-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPuterealaelectricăde intraremăsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΗλεκτρικήισχύς που απορροφάται στο σημείο μέγιστης απόδοσης
Nominalpower of the lighting system	WL	**0.0**	W	ITPotenzanominale del sistema di illuminazio ne;BGНоминалнамощностна осветителната система;FIValaistusjärjestelmännimiteho; LVApgaismas sistēmas nominālā jauda; PTPotência nominal do sistema de iluminação; SVNaz inamoč sistema za osvetljevanje; CSJmenovitý příkonsvětlovacího systému; HRNominalnasnaga sustava za osvjetljavanje; MTI-qawwamnominali tas-sistemat-tad-dawl; ROPuterea nominală a sistemului de iluminat; ELΟ νομοτικήςισχύς τουσυστήματοςφωτισμού
Averageillumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	**0**	lux	ITIlluminamento medio del sistema di illumi-nazionesulla superficiedi cottura; BGСредноосветеностнасветителната система върхуварената повърхност;FIValaistusjärjestelmänkeskimääräinenvalais-tusvoimakkuuskeittopinnella ; LVApgaismassistēmas nodrošinātais vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas;PTIluminação média produzidapelo sistema de iluminação na superfíciede cozedura; SVPovprečnaosvetljenost kuhalne površine;kjo zagotavlja sistem za osvetljevanje; FRÉclairementmoyen du système d'éclairagesur la surfacede cuisson ; CSPrůměrné osvětlení varnéhopovrchuvečinou vestavěnýmsystémem; HRProsjećnoosvjetljenje sustava za osvjetljavanjenakuhanje ; MTI-luminazzjonimedja tas-sistemat-tad-dwal fuq il-wiċċ ħat-tisjir; ROIluminareamedie a sistemului de iluminat pe suprafaţade gătit ; ELΜέσοφωτισμόςτουσυστήματος φωτισμούστηνεπιφάνειαμαγειρέματος

• 7 СЕРВІСНЕ ОСЛУГОВУВАННЯ

СПОЖИВАЧІ ВІДНОСИНИ Франція

Щоб дізнатися більше про наші продукти або зв'язатися з нами, ви можете:
> відвідати наш сайт:
www.dedietrich-electromenager.com

> написати нам за наступною поштовою адресою:

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

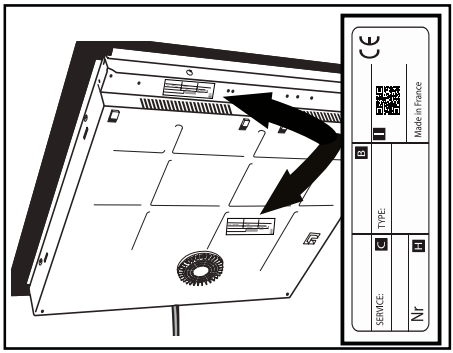
ОРИГІНАЛЬНІ ЗАПЧАСТИНИ

При технічному обслуговуванні вимагайте використовувати виключно сертифіковані оригінальні запасні частини.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ФРАНЦІЇ

Будь-які можливі ремонтні роботи з пристроєм повинен виконувати кваліфікований спеціаліст компанії. Щоб полегшити обробку вашого запиту, під час телефонного дзвінка вкажіть всю необхідну інформацію про пристрій (комерційні реквізити, експлуатаційні дані та серійний номер). Ці дані зазначено на заводській табличці.



B : Комерційний номер
C : Номер сервісу
H : Серійний номер
I : QR-код

HE

לקוחה יקרה,
לקוח יקר,

זה עתה רכשת מוצר של דה דיטריש. בחירה זו מעידה על רמת הדרישות שלך וכמו כן על הערכתך את סגנון החיים הצרפתי.
עם מורשת של למעלה מ-300 שנה, היצירות של דה דיטריש מגלמות את השילוב בין עיצוב, אותנטיות וטכנולוגיה לשירות אומנות הבישול. המכשירים שלנו עשויים מחומרים אצילים ומציעים איכות של גימור מושלמת.
אנו משוכנעים כי מוצר איכותי זה יעניק לאוהבי הבישול הזדמנות להביע את מלוא כישרונותיהם.
שירות הלקוחות של דה דיטריש עומד לרשותכם, עונה לכל השאלות וההצעות על מנת למלא אחר דרישותיכם על הצד הטוב ביותר.
אנו מעריכים את האמון שלכם ושמחים שבחרתם בנו כפרטנר שלכם במטבח.

במפעלים שלה בצרפת, בערים אורליאן וונדום, דה דיטריש מטפחת מסורת של חיפוש אחר מצוינות, תוך שימוש בידע מקצועי ייחודי ליצירת מוצרים בעלי גימור מושלם. מכשירי חשמל ביתיים רבים שלנו זכו לתו תקן Origine France Garantie המעיד על כך שיוצרו בצרפת.
תקן זה הוא הוכחה לאיכות וקיימות של המכשירים שלנו והבטחה לעקיבות בתהליך הייצור, המספקת מידע ברור ואובייקטיבי לגבי מדינת הייצור.

ORIGINE FRANCE GARANTIE® BVCert.6011825

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

תוכן עניינים

בטיחות וכללים חשובים 4

איכות הסביבה 6

שמירה על איכות הסביבה 6
עצה לחיסכון באנרגיה 6
הוצאה מהאריזה 7
התקנה 8

התקנה 9

חיבור חשמלי 9
אביזרי איוורור 10
זיהוי 11
פעולות טכניות 12
במקרה של תפעול במצב מיחזור אוויר 13
במקרה של תפעול במצב פינוי אוויר 13
פעולות סופיות 14
חיבורים חשמליים 14

הצגת המכשיר 15

לוח הבקרה 15

שימוש במכשיר 17

ניהול הגדרות 17
בחירת כלי בישול 17
בחירת אזור בישול 18
כיוון העוצמה 19
הפעלה - כיבוי 19
גישה ישירה 20
כוונון הטיימר 21
נעילת מקשים (בטיחות לילדים) 21
פונקציות הבישול 22
הפונקציה Boil 27
פונקציית גריל 27
פונקציית החליטה 27
אמצעי בטיחות והמלצות 30

תוכן עניינים

תחזוקה 32
תחזוקה 32
תחזוקת הקולט אדים 32
תקלות ופתרונות 33
בהפעלה ראשונה 33
בהפעלה ראשונה 33
במהלך השימוש 33
שרות לאחר המכירה 36

הוראות בטיחות חשובות - יש לקרוא בעיון ולשמור לשימוש עתידי.
ניתן להוריד את המידע מאתר האינטרנט של המותג.

מכשיר זה תואם את ההנחיות והתקנונים האירופאים התקפים לגביו.
המכשיר ניתן לשימוש על-ידי ילדים מגיל 8 ומעלה, ועל ידי אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות, או חסרי ניסיון וידע, תחת השגחה או לאחר שקיבלו הנחיות מוקדמות מראש בנוגע לשימוש בטוח במכשיר והבינו את הסיכונים הכרוכים בו.
אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר.
הניקיון והאחזקה של המכשיר לא יבוצעו על-ידי ילדים ללא השגחה.
יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 מהתנור אלא אם הם תחת השגחה מתמדת.
הכיריים מצוידות במנגנון בטיחות לילדים הנועל את השימוש בכיריים במהלך בישול או כאשר הכיריים אינן בשימוש (ראה פרק: שימוש במנגנון הבטיחות לילדים).

המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש לנקוט באמצעי זהירות כדי להימנע מנגיעה בגופי החימום.
אין להניח חפצים ממתכת כגון סכינים, מזלגות, כפות ומכסים של סירים על המשטח מחשש להתחממותם.

אזהרה: נדרשת השגחה על תהליך הבישול. בישול קצר דורש השגחה רציפה.
סכנת דליקה: אין לאחסן חפצים על גבי אזורי הבישול.
בישול בשמן או שומן על הכיריים וללא השגחה עלול להיות מסוכן ולגרום לשרפה.
<u>לעולם</u> אין לנסות לכבות אש עם מים. נתקו את החיבור לחשמל וכסו לאחר מכן את הלהבה עם מכסה או שמיכת כיבוי אש.

אם המשטח נסדק, יש לנתק את המכשיר מחשמל כדי למנוע התחשמלות.
אין להשתמש בכיריים לפני החלפת המשטח מזכוכית.
חובה לחבר את הכיריים לרשת החשמל באמצעות התקן מפסק אומניפולארי בהתאם לכללי ההתקנה שבתוקף. יש לשלב את התקן הניתוק בחיווט הקבוע.
הכיריים מתוכננים לפעולה בתדר 50Hz או 60Hz (50Hz/60Hz)) ללא כל התערבות נוספת.

יש לחבר את המכשיר עם כבל מתח תקני שמספר המוליכים שלו תלוי בסוג החיבור הרצוי (ראה פרק התקנה"
אם נגרם נזק לכבל החשמל, הוא יוחלף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות או אנשים מוסמכים אחרים - למניעת כל סכנה.
יש לוודא שכבל החשמל של מכשיר חשמלי המחובר בקרבת הכיריים אינו נוגע באזורי הבישול.

בטיחות וכללים חשובים

⚠ **אזהרה** : על מנת למנוע הפרעות בין הכיריים לקוצב לב, על קוצב הלב להיות מתוכנן ומתוכנת בהתאם לתקנות החלות עליו. שאל את יצרן קוצב הלב או את רופא המשפחה שלך.
יש להשתמש רק במגני כיריים של היצרן, כפי שמפורט בהוראות השימוש או באלה המשולבים במכשיר. השימוש במגנים שאינם מתאימים עלול לגרום לתאונות.
יש להימנע מזעזועים עם כלי הבישול: למרות שמשטח הזכוכית הוויטרו קרמי עמיד מאוד הוא עדיין שביר.
אין להניח מכסה חם על הכיריים. אפקט "יניקה" עלול להזיק לציפוי הוויטרוקרמי.
יש להימנע מחיכוך המשטח עם כלי בישול. החיכוך עלול לפגוע בטווח הארוך בגימור הדקורטיבי בחלק העליון הוויטרוקרמי.
אין להשתמש בנייר אלומיניום במהלך הבישול. לעולם אין להניח על הכיריים מוצרים עטופים בנייר אלומיניום או ארוזים בכלי אלומיניום. האלומיניום יימס ויזיק לצמיתות למכשיר.
אין לאחסן תכשירי ניקוי וחומרים דליקים בארון שמתחת לכיריים.
לעולם אין להשתמש במכשיר ניקוי באדים לתחזוקת הכיריים.
המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת הפעלה מרחוק נפרדת.
בתום השימוש, יש לכבות את הכיריים באמצעות לוח הפיקוד ולא לסמוך על פונקציית זיהוי הסירים האוטומטי.

איכות הסביבה

שמירה על איכות הסביבה

הסמל מעיד כי אין להשליך את המכשיר עם הפסולת הביתית הרגילה. המכשיר מכיל כמות גדולה של חומר הניתן למיחזור. החומר הניתן למיחזור מסומן בסמך זה שפירושו שיש להשליך את המכשירים המשומשים בנקודות איסוף מורשות. נא לפנות לרשות המקומית או למפיץ לגבי נקודות איסוף מכשירי החשמל המשומשים הקרובות. כך מיחזור המכשירים המאורגן על ידי היצרן יעשה בתנאים הטובים ביותר, בהתאם לצו האיחוד האירופי על פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני.
גם מספר חומרי האריזה של המכשיר ניתנים למיחזור. ניתן לסייע למיחזור המכשיר ולהגנה על איכות הסביבה על ידי מסירתו בנקודת האיסוף העירונית המיועדת לכך. אנו מודים לך על שיתוף הפעולה לשמירה על איכות הסביבה.

עצה לחיסכון באנרגיה

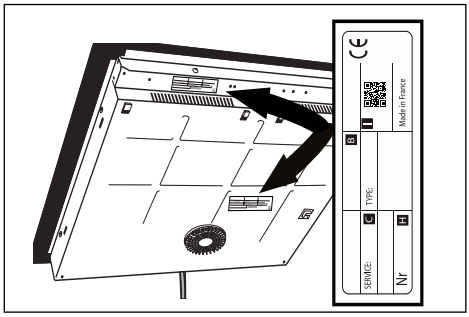
עצה לחיסכון באנרגיה
בישול עם מכסה תואם היטב לסיר חוסך באנרגיה. השימוש במכסה מזכוכית מאפשר שליטה מלאה בבישול.

1 • התקנה

הוצאה מהאריזה

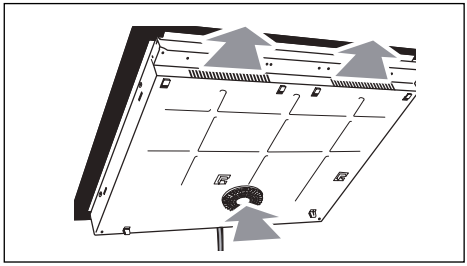
הסירו את כל חלקי האריזה המגנים על הכיריים. בדקו והקפידו על כל המאפיינים של המכשיר המופיעים על לוחית הנתונים של המכשיר. רשמו במשבצות להלן את הסימוכין של שירות וסוג תקן המופיעים על לוחית הנתונים לשימוש עתידי.

שירות:	סוג:

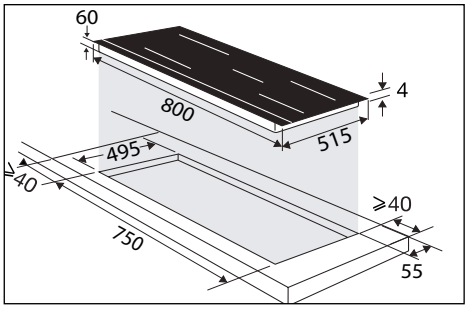


התקנה

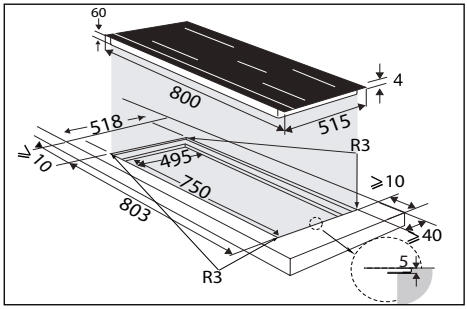
בדקו שהכניסות והיציאות של האוויר פתוחות. יש להתחשב בהנחיות לגבי המידות (במילימטרים) של הארון המיועד להכיל את הכיריים.
יש לזכור שהכיריים שלכם דורשות התקנה ייחודית. למעשה, לא מדובר בכיריים רגילות.
יש לקחת בחשבון שהמנוע של מערכת האוורור יצטרך גם הוא מקום. משמעות הדבר היא שעליכם לתכנן ארון בהתאמה אישית מתחת לכיריים.
בדרך כלל אנו מתקינים יחידה עם שתי מגירות וארונית לכלי בישול מתחת לכיריים. במקרה זה, חשוב לדעת שהמגירה העליונה תיחסם. בנוסף, העומק של הארון יצטרך להיות מופחת. כמו כן, לא ניתן להתקין תנור מתחת למכשיר מסוג זה.
עם זאת, זהו נושא שהמעצב שלכם יוכל לפרט על פי הדגם שתבחרו ועל פי הארונות הזמינים בקטלוג שלו.



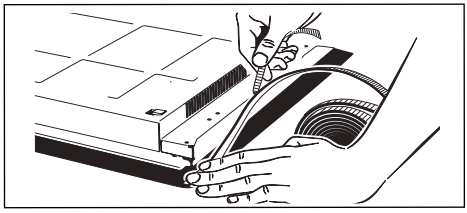
- התקנה על משטח העבודה (ראו תרשים)



- התקנה בגובה פני משטח העבודה (ראו תרשים)



הדביקו את אטם האיטום סביב היקף זכוכית הכיריים.

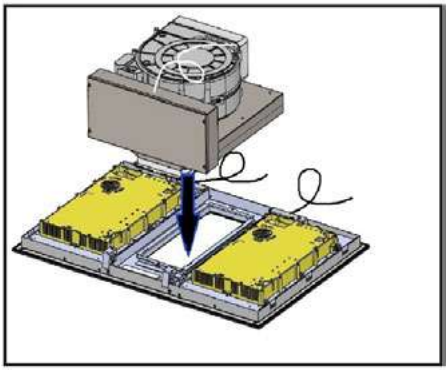


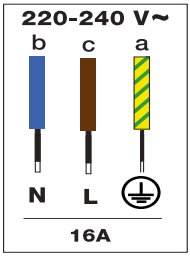
חיבור חשמלי

הכיריים הללו צריכות להתחבר לרשת באמצעות מכשיר עם ניתוק רב-קוטבי בהתאם לחוקי ההתקנה הקיימים. אמצעי ניתוק צריך להיות משולב בקו הקבוע.
זהה את סוג הכבל של כיריים שלך לפי מספר החוטים וצבעיהם.

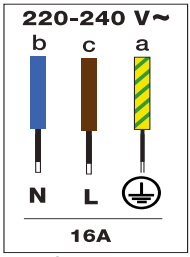
א) ירוק-צהוב
ב) כחול
ג) חום

בעת הפעלת הכיריים או לאחר הפסקת חשמל ממושכת, תצא הודעה על לוח הבקרה (ההודעה מיועדת לשירות הלקוחות שלך, ואין למשתמש להתייחס אליה).
המידע ייעלם לאחר כ-30 שניות.

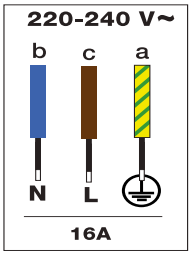




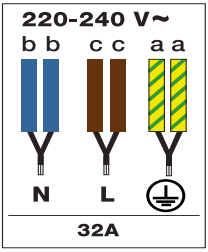
אזור צד ימין



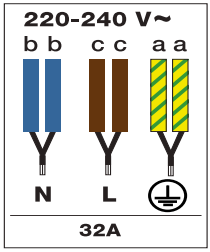
אזור צד שמאל



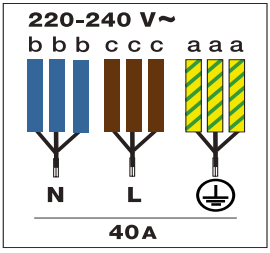
מנקה אוויר



סט 1 אזור +
מנקה אוויר

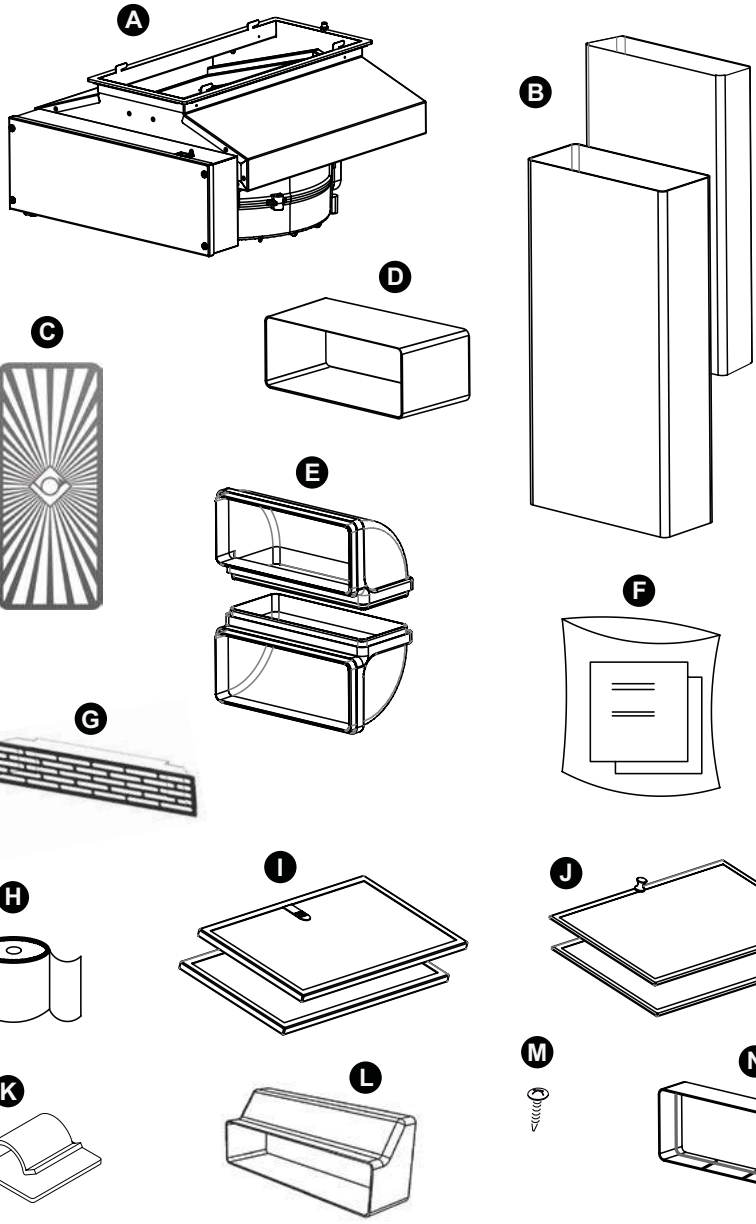


סט אזורים ימין ושמאל



סט אזורים ימין, שמאל +
מנקה אוויר

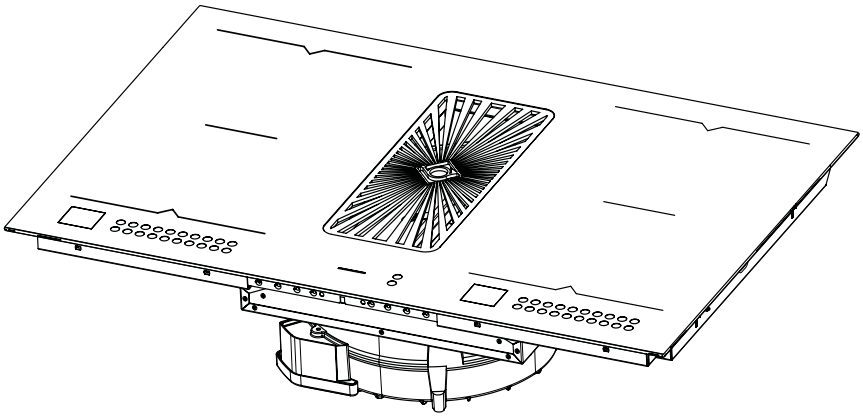
אביזרי איוורור

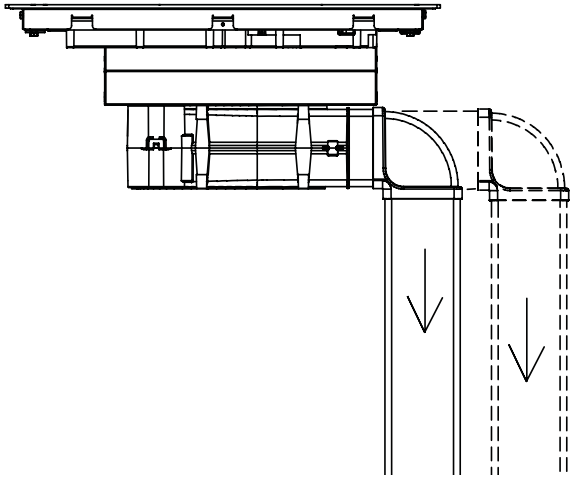


1 התקנה

זיהוי

A - מנוע
B - צינור
C - רשת מתכתית
D - מתאם
E - פיתולים
F - מדריך למשתמש
G - רשת פלטה
H - סרט דבק
I - פילטרים פחמניים
J - פילטר שומן
K - קליפים דביקים
L - מפחית
M - ברגי חיבור המנוע
N - חיבור



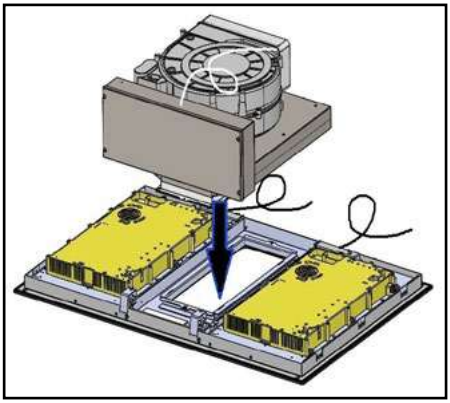


1 התקנה

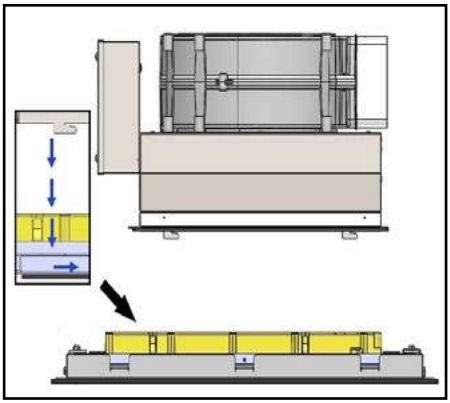
לפני כל פעולה של התקנה, ודאו שהמכשיר מנותק מהחשמל.

פעולות טכניות

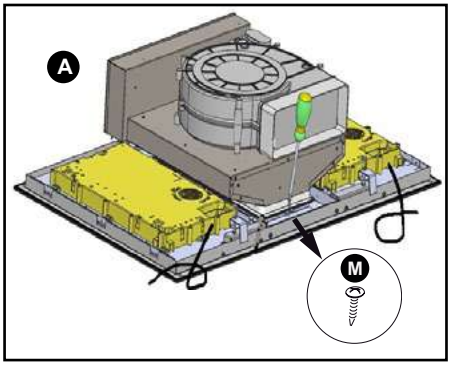
הניחו את לוח הבישול על משטח מתאים, תוך שמירה על זכוכית הקרמיקה מפני שריטות. הוציאו את המנדף מהאריזת הוציאה אותו והתקינו אותו בהתאם להוראות.



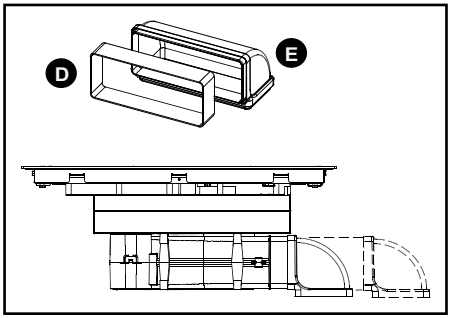
המתלים המתכתיים של המנדף צריכים להיכנס לחריצים המתאימים, כפי שמצוין.



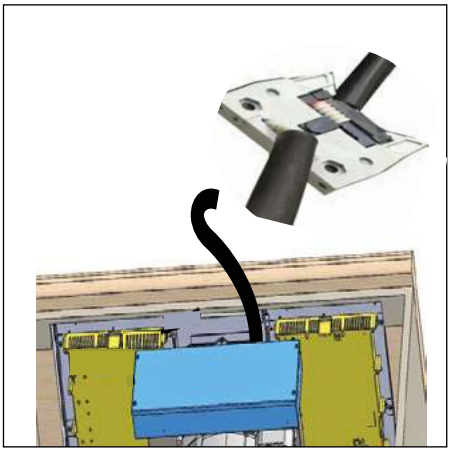
לאחר שתלו את המנדף (A) על לוח הבישול, הדק אותו באמצעות הברגים המטריים (M) שנמסרו, כפי שנכתב.



המשיכו בהתקנת המתאם (D) והזווית (E).

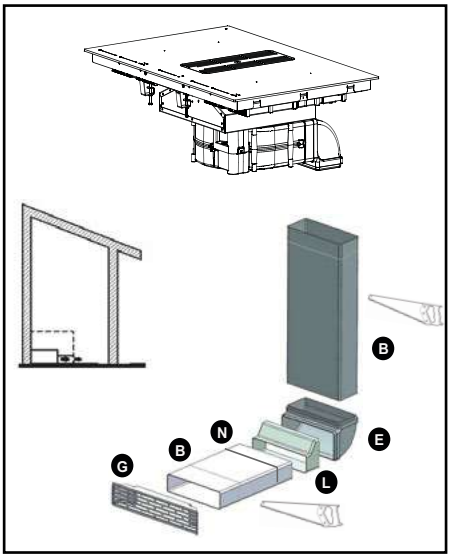


הבקרות שנמצאות מתחת לזכוכית הווירטו-קראמית של הכיריים מכילות כבל חשמלי שצריך לחברו ליחידת הבקרה.

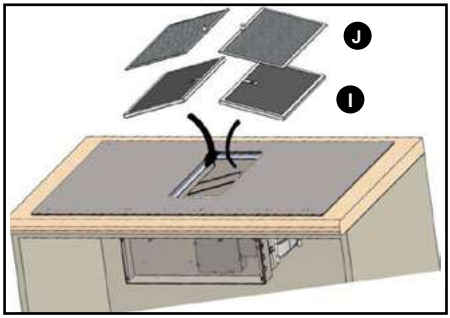


התקינו את הכיריים עם המפוח המובנה.

במקרה של תפעול במצב מיחזור אוויר



יציאת האוויר של המוצר צריכה להתחבר לפתיחה בארון כדי למחזר את האוויר המפונה למטבח. נדרשים מסנני פחם (I) בתצורה זו. יש להתקינם כפי שמוצג.

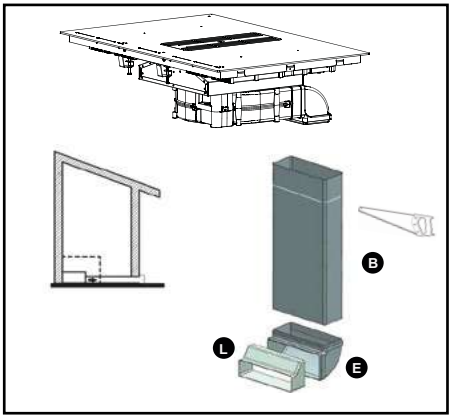


מסנני הפחם (I) ממוקמים בדיוק מתחת למסנני השומן (J), לכן יש להתקינם לפני מסנני השומן. עם המוצר מסופק ערכת צינורות (B) עם רשת (G) (להתקנה בקצה בארון).

עצה

השתמשו בפטיש מתכת כדי לחתוך את צינורות האוויר.

במקרה של תפעול במצב פינוי אוויר



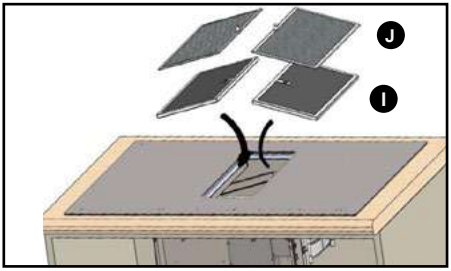
היציאה של האוויר מהמכשיר צריכה להיות מחוברת לחלק החיצוני של הבית. הצינור שצריך להתקין בין היציאה של האוויר מהמכשיר לבין החלק החיצוני של הבית אינו כלול במכשיר.
יש להתקין את שסתום ההחזרה (L) שסופק.

טיפ

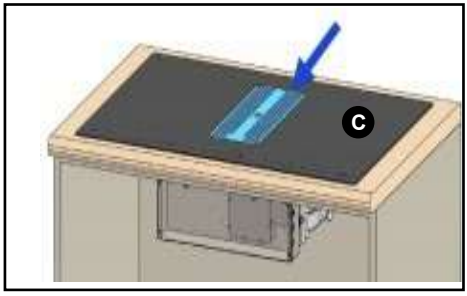
במקרה של פעולה באמצעות תעלה, מספר הפיתולים צריך להיות מינימלי, מכיוון שכל פיתול מקטין את היעילות של התעלה באורך מטר אחד. הימנע משינויים חדים בכיוון בתעלה.
הצינור המחובר ליציאת האוויר של המאוורר צריך להיות בעל חתך קבוע של 220×90 מ"מ. הצינור צריך להיות עשוי מחומר המאושר על ידי התקנות הקיימות. אי-עמידה בהוראות לעיל עלולה לגרום לבעיות בביצועים או רעש, עליהם לא תינתן אחריות מומלץ להדביק את הצינורות ואת הפיתולים זה לזה (למעט המתאם (D) ביציאת המאגר) או להשתמש בדבק שסופק (H) כדי להקל על התערבות אפשרית של שירות הלקוחות.
המכשיר מגיע עם צינורות בגודל 220×90 מ"מ ו-220×55 מ"מ.

פעולות סופיות

התקן את מסנני השומנים (J) בתושבותיהם דרך הפתח המרכזי של הכיריים אינדוקציה.

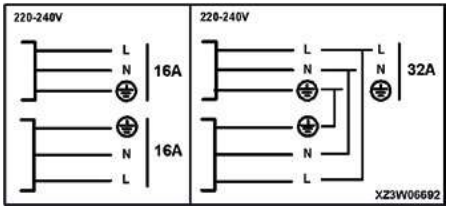


לסגירת הפתח המרכזי של הכיריים, הנח את הרשת המתכתית (C) על הפתח, כפי שמצוין.

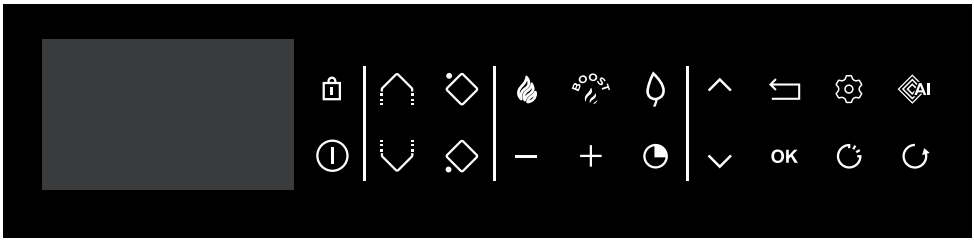


חיבורים חשמליים

חיבור המכשיר לרשת החשמל צריך להתבצע בהתאם לתקנות בינלאומיות ומקומיות בתוקף. חיבור כל חלק מבודד של המכשיר יכול להתבצע רק על ידי טכנאי מוסמך בהתאם לחוקי חיווט החשמל. החיבור לרשת החשמל צריך להתבצע באמצעות שקע וניתן גם על ידי המשתמש הסופי.
עם המכשיר מסופקים קליפסים דביקים (K) לסידור והארגון של הכבלים לאורך קירות הארון. כל אחריות במקרה של תאונות הנגרמות כתוצאה מהנחת קרקע לא נכונה או הנחה לא נכונה שלה, נמחקת בזה.



לוח הבקרה



מילון מונחים ללוח הבקרה

- On / Off
- נעילה/ Clean Lock
- הורייזון (בהתאם לדגם)
- בחירת אזור הבישול
- הגדרת עוצמה / זמן
- טיימר
- ניווט (למעלה / למטה)
- חזרה
- OK אישור / OK
- הגדרות

גישה ישירה

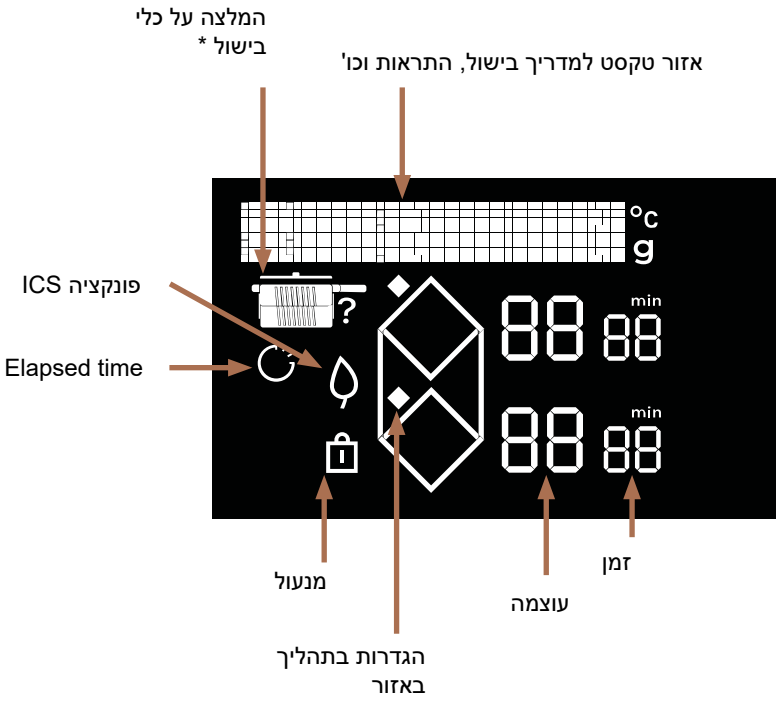
- עוצמה
- Boost

פונקציה

- פונקציה ICS
- פונקציה Elapsed time
- עוזר אישי
- פונקציה Recall

2. הצגת המכשיר

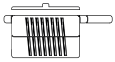
מילון מונחים לצג

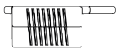


*** המלצה על כלי בישול**

מחבת

מחבת עם מכסה


סיר עם מכסה


סיר

3. שימוש במכשיר

במהלך החיבור הראשון לחשמל ניתן לבצע התאמה אישית לפונקציות מסוימות.

ניהול הגדרות

לחצו על מקש ⚙ כדי להגיע להגדרות:

- **שפה** (ברירת מחדל צרפתית)
- **תאורה** (5 דרגות)
- **תחזוקה**: אם נתקלתם בבעיה, ניתן לגשת לתפריט תחזוקה. במהלך קשר עם מחלקת שירות לקוחות, יתכן ותתבקשו למסור את הקודים של אבחון הבעיה. האופציה "אתחול" מחזירה את המכשיר להגדרות המפעל.

המקשים ⌄ ו-⌃ מאפשרים ניווט בתפריט.

לחיצה על מקש ⮌ מחזירה אחורה בתפריט בלי ביצוע שינוי.

לחיצה על מקש **OK** מאשרת את הבחירה שלכם.

⚠ **ודאו כי ההספק שנבחר מתאים לנתיכים של לוח החשמל.**

בחירת כלי בישול

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 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.**

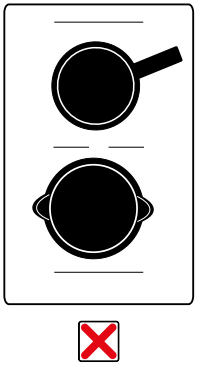
בחירת אזור בישול

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).

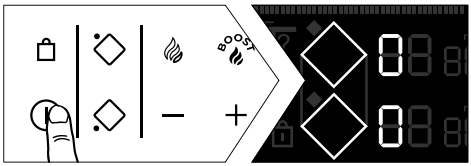
קוטר אזור הבישול (בס"מ)	עוצמה מרבית של האזור (וואט)	קוטר תחתית הסיר (בס"מ)
הוריזון	4800	18 - אובאלי - סיר לבישול דג
1/2 אזור	2800	11-22

בעת שימוש במספר אזורי בישול בו-זמנית, הכיריים ינהלו את חלוקת ההספק כדי לא לחרוג מההספק הכולל שלהן. בעת שימוש בהספק מרבי (Boost) במספר אזורי בישול בו-זמנית, יש לתת עדיפות למיקום המיטבי של הסירים ולהימנע מהתצורות הלא מומלצות כמוצג להלן.



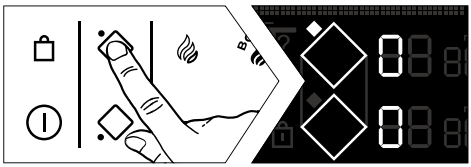
3. שימוש במכשיר

הפעלה - כיבוי

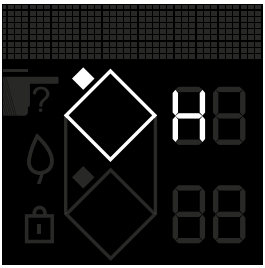


לחצו על מקש ⏻.
על אזורי הבישול הפנויים יוצג "0" למשך 8 שניות.
הכיריים יזהו את כלי הבישול באופן אוטומטי.

אם הכיריים מזהות כלי בישול, ה-"0" יהבהב עם נקודה על האזור שזוהה. לאחר מכן תוכלו להגדיר את העוצמה הרצויה. אם לא תציינו את העוצמה, אזור הבישול יכבה באופן אוטומטי.
אם לא זוהה כלי בישול, בחרו את אזור הבישול:



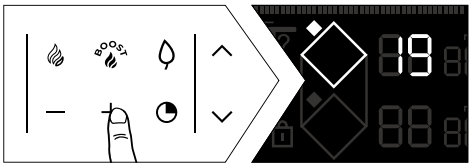
עצירת אזור / הכיריים



לחצו לחיצה ממושכת על מקש האזור ◇, נשמע צליל ארוך והצג נכבה או סמל H (חום שיורי) מופיע.
לחצו על מקש ⏻ לכיבוי מלא של הכיריים.

כיוון העוצמה

הקישו על מקש + או - כדי לכוון את דרגת העוצמה, מ-1 עד 19.

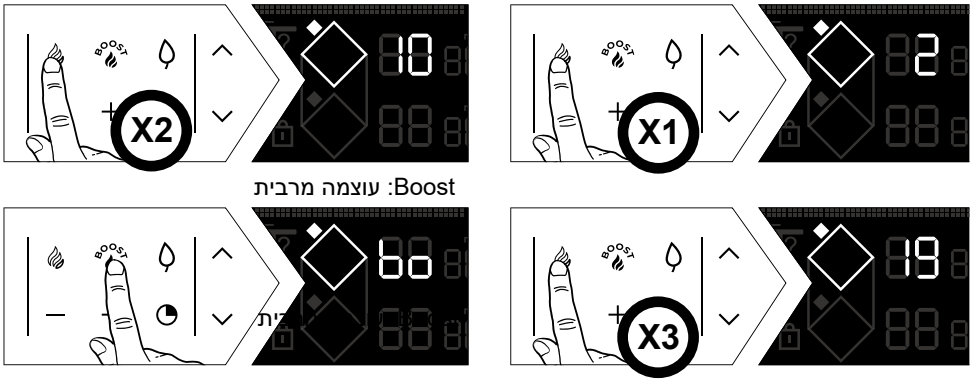


בתחילת הפעלת המכשיר אפשר לעבור ישירות לעוצמה מרבית (פרט ל-boost) על ידי לחיצה על מקש "-" של האזור .

3. שימוש במכשיר

גישה ישירה

ארבעה מקשים עומדים לרשותכם כדי לעבור ישירות לדרגות עוצמה שנקבעו מראש:



Boost: עוצמה מרבית

הגדרת העוצמה והטיימר מתבצעת כמו עבור אזור רגיל.
ניתן לשנות ערכים אלה, למעט עבור BOOST.

דרך הפעולה:

הכיריים חייבים להיות כבויים והצג חייב להיות דלוק:
- יוצגו שני מעוינים כדי לעבור להגדרות הגישה הישירה.

• <u>שלב ראשון</u>
- בחרו על-ידי לחיצה ארוכה על מקש זה.
- הגדירו את העוצמה החדשה, בדרגה שבין 1 ל-3 (לצורך שמירה על החום) על ידי לחיצה על המקש + או -.
- יישמע צליל המאשר כי הפעולה בוצעה.

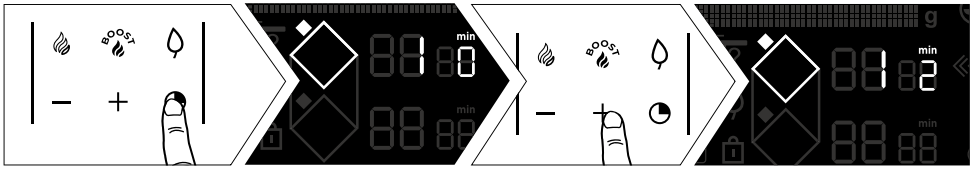
• <u>שלב שני</u>
- חזרו על ההגדרה הקודמת.
- הגדירו את העוצמה החדשה, בדרגה שבין 4 ל-11 (לצורך בישול איטי) על ידי לחיצה על המקש + או -.
- יישמע צליל המאשר כי הפעולה בוצעה.

• <u>שלב שלישי</u>
- חזרו על ההגדרה הקודמת.
- הגדירו את העוצמה החדשה, בדרגה שבין 12 ל-19 (לצורך טיגון קצר/צריבה) על ידי לחיצה על המקש + או -.
- יישמע צליל המאשר כי הפעולה בוצעה.

3. שימוש במכשיר

כוונון הטיימר

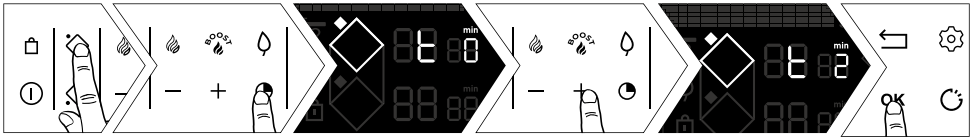
לכל אזור בישול יש טיימר ייעודי. ניתן להפעיל אותו מיד כאשר אזור הבישול מתחיל לפעול.
להפעלה או שינוי, הקישו על מקש טיימר.



כדי להקל על הגדרת פרק זמן ממושך מאוד, ניתן להגיע ישירות ל-8 שעות על ידי לחיצה על על המקש "-" מההתחלה.
לחיצה מחדש על "-" תפחית את מספר השעות בהדרגה עד לשעתיים, ולאחר מכן ל-99 דקות.
בסיום הבישול מופיע 0 על הצג ונשמע צליל. כדי לכבות, לחצו על כל מקש פיקוד באזור הבישול הרלוונטי.
אחרת, הצליל ייפסק לאחר מספר רגעים. כדי לעצור את הטיימר במהלך הבישול, לחצו על המקשים "+" ו-"-" בו-זמנית.

טיימר עצמאי

פונקציה זו מאפשרת לתזמן בישול למועד מאוחר יותר מבלי להתחיל בבישול מיד, על ידי בחירת אזור בישול שאינו בשימוש.



ניתן לעצור ספירה לאחור שנמצאת בעיצומה על ידי לחיצה ארוכה על מקש בחירת אזור הבישול.

נעילת מקשים (בטיחות לילדים)

הכיריים מצוידות במנגנון בטיחות לילדים הנועל את השימוש בכיריים במהלך בישול או כאשר הכיריים אינן בשימוש (כדי לשמר את ההגדרות שלכם). מטעמי בטיחות, רק מקש העצירה ומקשי בחירת האזור נשארים פעילים ומאפשרים את כיבוי הכיריים או ניתוק של אזור חימום.

נעילה

לחצו על מקש (מנעול), עד הופעת סמל הנעילה על הצג ועד הישמע הצליל המאשר את הפעולה.

כיריים נעולות בפעולה

כאשר לוחצים על מקשי העוצמה או הטיימר של אזורי הבישול בפעולה:
הסמל 🔒 מתחיל להבהב.

שחרור נעילה

לחצו על מקש 🔒 עד שסמל הנעילה 🔒 ייעלם מהצג ויישמע צליל המאשר את ביצוע הפעולה.

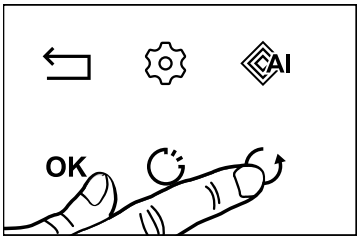
פונקציה CLEAN LOCK

פונקציה זו נועלת את הכיריים זמנית במהלך ניקוי. להפעלת Clean lock:
לחצו לחיצה קצרה על המקש 🔒.
יישמע צליל והסמל 🔒 יהבהב על הצג.
לאחר זמן מוגדר מראש, המנעול יבוטל באופן אוטומטי. נשמע צליל כפול. ניתן להפסיק את פונקציית ה-Clean lock בכל עת על ידי לחיצה ארוכה על מקש 🔒.

פונקציות הבישול
פונקציית RECALL ↻

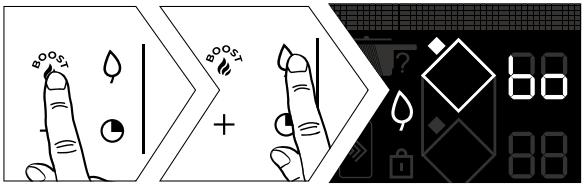
פונקציה זו מאפשרת הצגת הגדרות "עוצמה וטיימר" האחרונות של כל אזורי הבישול שנכבו לפני פחות מ-3 דקות.
לשימוש בפונקציה זו יש לשחרר את נעילת הכיריים.
לחצו על מקש ההפעלה / עצירה ולאחר מכן לחצו על ↻.

כאשר הכיריים פועלות, הפונקציה מאפשרת החזרה של הגדרות העוצמה והטיימר של האזור/ים שנכבה/ו לפני פחות מ-30 שניות.
פונקציית ה-Recall אינה פועלת "לאחר כיבוי הכיריים".



פונקציית ICS (Intelligent Cooking System, "מערכת בישול חכמה").

פונקציה זו מאפשרת למצוא את אזור הבישול הטוב ביותר בהתאם לקוטר כלי הבישול. בצעו את הפעולות הבאות:
- הניחו את הכלי על אזור בישול (לדוגמה: Ø28).
- לחץ על Boost ואז על .

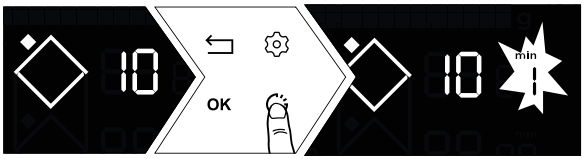


הערה: הכיריים חייבות להיות קרות להפעלת פונקציה זו.

- או שהאזור שנבחר הוא המתאים ביותר לכלי ו- נעלם מהצג ומופיעות במקומו הגדרות בישול מקוריות.
- או שהאזור שנבחר אינו המתאים ביותר לכלי והאזור המתאים ביותר יופיע על הצג. הגדרות הבישול מועברות אליו באופן אוטומטי.

הפונקציה ELAPSED TIME

פונקציה זו מאפשרת תצוגה של הזמן שחלף משינוי העוצמה עבור אזור שנבחר.
להפעלת הפונקציה, לחצו על מקש .
הזמן שחלף מהבהב על צג הטיימר של האזור שנבחר.



אם ברצונכם שהבישול יסתיים בתוך פרק זמן מוגדר, לחצו על מקש ולאחר מכן, בתוך 5 שניות, לחצו על ה-+ של הטיימר כדי להגדיל את זמן הבישול הרצוי. צג הזמן החולף יהפוך לקבוע במשך 3 שניות ולאחר מכן יופיע הזמן הנותר. צליל נשמע לאישור הבחירה שלכם.
הפונקציה הזו קיימת עם או בלי פונקציית הטיימר.

3. שימוש במכשיר

הערה: אם מוצג זמן על הטיימר, חכו 5 שניות כדי שתוכלו לשנות את משך הבישול.
כעבור 5 שניות, ניתן לשנות את הזמן.

פונקציית עוזר אישי

פונקציה זו כוללת: מתכונים / Boil / גריל / חליטה.
מדריך הבישול של הכיריים מציע לכם מבחר מתכונים. מצב זה בוחר עבורכם את כל הגדרות הבישול המתאימות למזון שתרצו להכין.

יש להדליק את הכיריים, ללחוץ על AI כדי לגשת לפונקציות השונות.

כאשר משתמשים בכיריים במצב 'מתכונים', אנו ממליצים להשתמש בכלי הבישול שלהלן. בהתאם למתכון, סוג הכלי המומלץ יוצג על המסך.

אנו ממליצים לבחור כלים עם תחתית עבה ושטוחה. החום יתפזר יותר טוב והבישול יהיה יותר אחיד. לעולם אל תשאירו כלי ריק ללא השגחה.

אין להניח כלים על מסך הבקרה, הדבר עלול לפגוע במכשיר

בחירת מתכונים

לקבלת תוצאות בישול מיטביות, יש להשתמש בכלים מפלדת אל-חלד לכל המתכונים פרט לקרפ ופנקייק שעבורם יש צורך בכלים עם בסיס סנדוויץ'.

אנו מציעים לכם מבחר מאכלים שעבורם הכיריים ממליצות ומתכנתות באופן אוטומטי עוצמה ומשך בישול בהתאם לסוג המזון ולכמות הרצויה.

מתכון	משפחה	מוצר	מידת עשייה (במידת הצורך)
	בשרים	בקר	דק בינונית עבה
		המבורגר	טרי קפוא
		טלה	צלעות
		בשר לבן	צלע בינונית צלע עבה
		ברווז	פילה חזה פילה עוף/ברווז
		עופות	חזה עוף שוק
	מוצרים מן הים	פילה פילה דג עם עצם פילה דג בלי עצם	
		דג שלם	קטן עגול שטוח
		סרטנים	לשלוק לשלוק ECO*
		שרימפס	לשלוק לשלוק ECO* לצלות
		מולים	
		סקאלופ	
	ירקות	עגבניות קישואים חצילים פלפלים בצל	
		פטריות	חתוכים שלמים
		תפוחי אדמה חלוטים	
		תרד	

מתכון	משפחה	מוצר	מידת עשייה (במידת הצורך)
	קינוחים	שוקולד מומס קרפים פנקייקים בריוש / פרנץ' טוסט קרמל	
	ביצים	ביצת עין חביתה מקושקשות רכות חצי קשות קשות שליו	
	פסטה / אורז	פסטה יבשה φρέσκια ζύμη	פנה פנה ECO* ספגטי ספגטי ECO* טליאטלה טליאטלה ECO* צדפים (פסטה) צדפים (פסטה) ECO* מלא
		אורז	לבן מלא שחור

* מתכוני ECO מתייחסים לבישול פסיבי המאפשר חיסכון באנרגיה הודות לשימוש בחום שיורי. בעזרת המכסה, החום מתרכז בסיר לאחר כיבוי הכיריים כך שהבישול ממשיך במשך זמן מוגדר מראש על ידי פונקציית ECO.

הפונקציה Boil

פונקציה זו מאפשרת להרתיח כמות מים ולשמור על הרתיחה ללא גלישה, לשימוש בבישול פסטה לדוגמה.

מקמו את הכלי על אזור בישול.

הגדירו את כמות המים הרצויה (מחצי ליטר עד 6 ליטר בעזרת מקשים ^ / v.

הכיריים מציינות מהו האזור הבישול המתאים ביותר.

אשרו על ידי לחיצה על **OK**

הבישול מתחיל.

כאשר המים רותחים נשמע צליל ומוצגת הודעה על הצג המבקשת מכם להוסיף את המצרכים. אחרי הוספת המצרכים, לחצו על **OK** לאישור.

משך הבישול והעוצמה מופיעים על הצג. עם זאת, תוכלו לעדכן אותם כרצונכם. צליל נשמע בסיום הבישול.

הערה: חשוב שהמים יהיו בטמפרטורת החדר בתחילת הבישול כדי למנוע שיבוש בתוצאה הסופית. לשימוש בפונקציה זו אין להשתמש בסיר יציקה ולא במכסה. ניתן להשתמש בפונקציה זו לבישול כל מזון הדורש מים רותחים.

פונקציית גריל

פונקציה זו מאפשרת שימוש באביזר הגריל של De Dietrich באזור המשולב כדי לצלות מזון מבלי לשרוף אותו וללא עודף שומן. אביזר הגריל אינו מסופק עם הכיריים, הוא זמין אצל המשווק שלך.

פונקציית החליטה

בטכניקה זו, מבשלים ירקות במים רותחים לפרק זמן של מספר דקות, לפני טבילתם במים קפואים כדי לעצור את הבישול.

בתהליך זה נשמר הצבע החי של הירקות וכן המרקם שלהם. פונקציה זו מאפשרת לבשל את הירקות על ידי הרתחתם למשך 5 דקות לכל היותר.

בחרו את כמות המים שבהם טובלים את הירקות.

מקמו את הכלי עם המוצרים על אזור בישול.

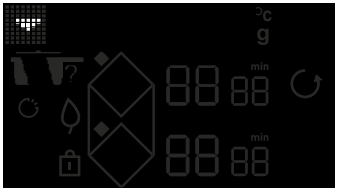
דוגמה למתכון לנתח בקר:

» הדליקו את הכיריים ⏻
» לחצו על מקש

» לחצו על תפריט "מתכונים" בעזרת מקשים ⌄ / ⌃
» אשרו את הבחירה "מתכונים" בעזרת מקשים **OK**

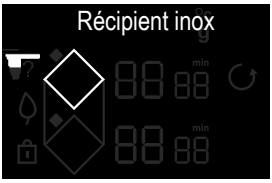
» לחצו על תפריט "בשרים" בעזרת מקשים ⌄ / ⌃
» אשרו את הבחירה "בשרים" בעזרת מקשים **OK**

» לחצו על תפריט "בקר" בעזרת מקשים ⌄ / ⌃
» אשרו את הבחירה "בשר בקר" בעזרת המקשים **OK**



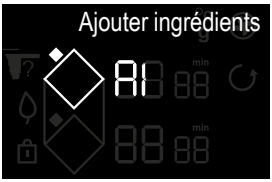
» בחרו את עובי נתח הבקר בעזרת מקשים ⌄ / ⌃
» אשרו את בחירת העובי בעזרת המקשים **OK**

» בחרו את מידת העשייה הרצויה בעזרת המקשים ⌄ / ⌃
» אשרו את בחירת מידת העשייה בעזרת המקש **OK**.

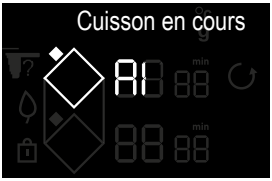


» הכיריים ממליצות על שימוש בכלי אשר יביא לתוצאת הבישול הטובה ביותר וכן על אזור הבישול המתאים ביותר.

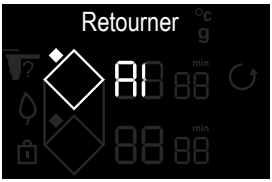
» לאחר הנחת הכלי על אזור הבישול, אשרו בעזרת המקש **OK**
» מתחיל שלב של חימום מקדים ללא הנתח.



» עם סיום שלב החימום, צג הכיריים מזמין אתכם להניח את הבשר.



» לאחר הנחתו, לחצו על מקש **OK**
» מתחילה ספירה לאחור של זמן הבישול של צד אחד של הנתח.



» בתום הזמן הזה, הצג מזמין אתכם להפוך את הנתח.
» לאחר הפיכתו, לחצו על המקש **OK**
»מתחיל שלב הבישול השני.

» עם סיום הבישול נשמעת סדרת צלילים.
» לחצו על ^ כדי להוסיף לזמן הבישול.

אמצעי בטיחות והמלצות

חום שיורי

לאחר שימוש אינטנסיבי, אזור הבישול שהיה בשימוש יכול להישאר חם במשך מספר דקות.
"H" מוצג במהלך פרק הזמן הזה.
יש להימנע מלגעת באזורים הרלוונטיים בפרק הזמן הזה.

הגבלת חום

כל אזור בישול מצויד בחיישן בטיחות הבודק ברציפות את הטמפרטורה של תחתית הסיר. אם נשכח כלי ריק על אזור בישול דולק, החיישן מתאים את העצמה של הכיריים באופן אוטומטי ובכך מגביל את הסיכון לנזקים לסיר או לכיריים.

הגנה מפני גלישה

עצירת פעולת הכיריים ניתנת להפעלה ב-3 המקרים להלן:
- גלישה המכסה את מקשי הפיקוד.
- מטלית רטובה מונחת על המקשים.
- חפץ מתכתי מונח על מקשי הפיקוד.

הסירו את החפץ או נקו וייבשו את מקשי הפיקוד, ולאחר מכן הפעילו שוב את הבישול.
במקרים אלה יוצג הסמל ━ ויישמע צליל.

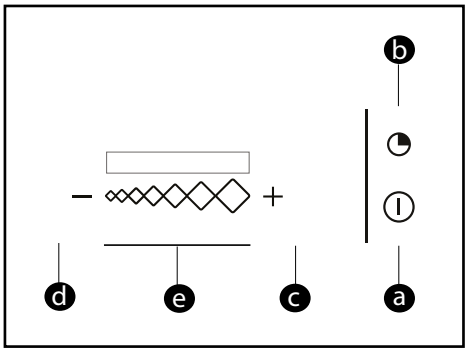
מערכת "Auto-Stop" עצירה אוטומטית

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).
במקרה של הפעלת מנגנון הבטיחות הזה, הודעה על ניתוק אזור הבישול תוצג כ-"AS" באזור הטקסט ויישמע צליל במשך כ-2 דקות. לחצו על כל אחד מהמקשים כדי להפסיק את הצליל.

עשויים להישמע צלילים הדומים לתקתוק של שעון קיר.
צלילים אלה נשמעים רק במהלך פעילות הכיריים ונעלמים או פוחתים בהתאם לתצורת החימום. גם שריקות עשויות להישמע בהתאם לדגם ולאיכות כלי הבישול. רעשים אלה תקניים, הם חלק מטכנולוגיית האינדוקציה והם אינם מעידים על תקלה.

איננו ממליצים להשתמש באביזרי הגנה לכיריים.

3. שימוש במכשיר



לקסיקון מקשים

a = הפעלה / כיבוי
b = טיימר
c = לחצן +
d = לחצן -
e = מחוון לשינוי מהירות
תצוגת LED

הפעלה
לחצו על לחצן ההפעלה/כיבוי ⏻. הקולט מתחיל לפעול במהירות 2.
לחיצה נוספת על לחצן ההפעלה/כיבוי ⏻ תכבה את הקולט, ללא תלות ברמת העוצמה.

שינוי מהירות:
העבירו את אצבעכם על המחוון ◇◇◇◇◇ כדי לשנות את מהירות המאוורר. נוריות ה-LED נדלקות בהתאם למהירות הקולט.

חזרה אוטומטית למהירות:
במהירות המקסימלית, הקולט חוזר באופן אוטומטי למהירות הנמוכה יותר לאחר 9 דקות.

טיימר
לחצו על לחצן הטיימר ◔ כדי לשמור על האוורור במשך 10 דקות במהירות שנבחרה.

לאחר 4 שעות של פעולה רציפה, או לאחר 4 שעות ללא כל לחיצה על לחצן, הקולט יכבה אוטומטית.

התרעת רוויה של הפילטרים
לאחר 30 שעות פעולה, כל הנוריות מהבהבות בו-זמנית כדי להודיע שהפילטרים השומניים רוויים ויש לנקותם או להחליפם. לחיצה ארוכה על לחצן הטיימר ◔ תכבה את נוריות ה-LED ותאפס את ההתרעה.

עצה
הימנעו מלגרור את הכלים על רשת הקולט.

תחזוקה

ללכלוך קל, השתמשו בספוג לניקוי כללי. הרטיבו את האזור לניקוי במים חמים, ונגבו.

להצטברות של לכלוך של בישולים קודמים, גלישה של מוצרים מתוקים, פלסטיק שנמס, השתמשו בספוג לניקוי כללי ו/או מגרדת מיוחדת לזכוכית. יש להרטיב היטב את אזור הבישול במים חמים, השתמשו במגרדת מיוחדת לזכוכית להסרת הלכלוך, השלימו את הניקוי עם ספוג לניקוי כללי ונגבו.

לכתמים וסימני אבנית, שפכו חומץ לבן חם על הלכלוך, המתינו ונגבו עם מטלית רכה.

לשמירה על הברק של צבעי המתכת ולניקוי שבועי, השתמשו בתכשיר מיוחד לזכוכית ויטרו קרמית. מרחו את התכשיר המיוחד (המכיל סיליקון ורצוי עם אפקט הגנה לזכוכית).

הערה חשובה: אין להשתמש באבקות או בספוגים שוחקים. העדיפו קרמים וספוגים מיוחדים לכלים עדינים.

תחזוקת הקולט אדים

לפני ביצוע כל פעולת ניקוי או תחזוקה, יש לנתק תמיד את המכשיר מהחשמל.
אם כבל החשמל נפגע, רק שירות הלקוחות או אנשי מקצוע מנוסים יכולים להחליף אותו.
אין לנסות לשנות או לתקן את המכשיר, שכן הדבר עלול לגרום לסכנה חמורה. פעולות התחזוקה או התיקון חייבות להתבצע על ידי אנשי מקצוע מנוסים.
במקרה של תקלה, יש לנתק את המכשיר מהחשמל.
אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקה ללא השגחה.
תחזוקה מדויקת מבטיחה פעולה נכונה וביצועים טובים של המכשיר לאורך זמן.
ניתן לנקות את מסנן השומן ביד או במדיח כלים.
ניקוי המסננים מתבצע בהתאם לשימוש, אך לפחות פעם אחת כל חודשיים.
החלפת מסנני הפחם מתבצעת בהתאם לשימוש, אך לפחות פעם אחת כל חצי שנה.
תחתית מחזיק המסנן של הרשת מצוידת בפקק ניקוז המאפשר ריקון של הצטברות מים.
מומלץ לנקות את המכשיר במים פושרים ובסבון עדין. יש להימנע ממוצרים שוחקים.
אין לשטוף את הרשת במדיח כלים.

בהפעלה ראשונה

תצוגה מאירה מופיעה. התופעה תקינה. התצוגה תעלם אחרי 30 שניות.

מערכת החשמל מקצרת או רק צד אחד פועל. החיבור של הכיריים לקוי. בדקו את התאימות (ראה פרק חיבורי חשמל).

הכיריים מדיפות ריח במהלך הבישולים הראשונים. המכשיר חדש. חממו כל אזור בישול במהלך חצי שעה עם סיר מלא מים.

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 מרעישים והכיריים משמיעות צליל רשרוש במהלך הבישול (עיין פרק "בטיחות והמלצות"). תופעה תקנית. עם כלי בישול מסוג מסוים, המעבר של האנרגיה מהכיריים לכלי הבישול יוצר את הצליל הזה.

האוורור ממשיך לפעול אחרי כיבוי הכיריים.
תופעה תקנית. זה מה שמאפשר את ההתקררות של הרכיבים האלקטרוניים.

במקרה של תקלה מתמשכת.
כבו את הכיריים במשך דקה. אם התקלה ממשיכה, פנו לשירות לקוחות.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014

IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om elektriska hällar för hushållbruk - UE n° 66/2014

		Symbol	Value											Unit	FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σύμβολο EN: Symbol ES: Símbolo IT: Simbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol. FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμητική τιμή EN: Value ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värde. FR: Unité CS: Jednotka DA: Enhed DE: Einheit EL: Μονάδα EN: Unit ES: Unidad IT: Unità di misura NL: Eenheid PL: Jednostka PT: Unidade SK: Jednotka SV: Enhet.
Model identification			LHZ7Z23F	LHZ7Z63F											FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning.
Rating plate															FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskilt DE: Typenschild EL: Πινακίδα στοιχείων EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **												FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. *** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcia SV: Induktion*
Total power			7400	7400										W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4	4											FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών καιή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de las fases y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **												FR:Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massive kogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δι ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø												cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektrický ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στο πλησιέστερο 5 mm
	2	Ø												cm	EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op
	3	Ø												cm	5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	4	Ø												cm	
	5	Ø												cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23	40x23										cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στο πλησιέστερο 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil
	7	LxW	40x23	40x23										cm	de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru
	8	LxW												cm	grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	FR:Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογιζόμενη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na 1kilogram PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Whkg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180,2	180,2										Whkg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$												Whkg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180	180										Whkg	FR:Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογιζόμενη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

ProductFichecompliantto commissiondelegatedregulation(EU)No65/2014

9000106600

	Value	Unit	
Supplier'sname ortrademark	**DE DIETRICH**		ITIl nome o il marchiodel fornitore;BGИмеили търговскамаркадоставчика;FIvalmistajan nimi tai tavaramerkki;LVjiegādātāja nosaukums vai preču zīme; PTnome do fornecedorou marcacomercial;SVLeverantörensnamn ellervarumärke;FRnom du fournisseurou marque;CSnázev nebo obchodní značka výrobce;HRnaziv ili zaštitni znak proizvođača;MTisem il-forniturjewl-marka kummerċjali tal-feghu; RO denumireasau marcacomercială a furnizorului; ELΟνομακαιήμαεμπορικήςσημ
Model identifier	**DPH4840BT-01**		ITmodello; BGидентификаторнамодела;FImalli; LVjiegādātāja modeļa identifikators;PTIdentificadorde modelo; SVLeverantörensmodellbeteckning; FRmodèle; CSmodel; HRmodel; MT-identifikaturtal-mudell tal-fornitur; ROidentificatorul de model al furnizorului;ELΜοντέλο;
AnnualEnergyConsumption- AEChood	**29**	kWh/a	ITIndice di efficienza energetica;BGГодишнатаконсумацияенергия;Fienergiatehokkuusindeksi;LVenergopatēriņšgadā; PTconsumo anual de energia;SVÅrsförbrukningsenergiförbrukningen;FRconsommation d'énergieannuelle; CSindex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTI- konsum annwalital-enerġija;ROconsumul anual de energie;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης;
EnergyEfficiencyClass	**A++**		ITclasse di efficienza energetica;BGкласпо енергийнаефективност;Fienergiatehokkuusluokka;LVenergoefektivitātesklase; PTclasse de eficiência energética;SVEnergieffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité énergétique;CSTřídaenergetickéúčinnosti; HRklasa energetskeučinkovitosti; MTI- klassital-effiċjenzaenerġetika;ROclasa de eficienă energetică;ELΚατηγορίαενεργειακήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	**37.8**	%	ITefficienza fluidodinamica; BGаеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuus; LVhidrodinamiskāefektivitāte ; PTeficiência da dinâmica dos fluidos ; SVflödesdynamiska effektiviteten; FRefficacité fluidodynamique ; CSúčinnédynamickéúčinnosti; HRučinkovitost dinamike fluida; MT-effiċjenza fluwidodinamika;ROeficiena fluido-dinamică; ELΔυναμικήρευστοδυναμικήςαπόδοσης
FluidDynamicEfficiencyclass	**A**		ITclasse di efficienza fluidodinamica; BGкласпо аеродинамичнаефективност;Finestedynaaminen tehokkuusluokka; LVhidrodinamiskāsefektivitātes klase; PTclasse de eficiência dinâmica dos fluidos; SVflödesdynamiska klassen; FRclasse d'efficacité fluidodynamique du modèle; CSTřídafluidní dynamické účinnosti; HRklasa učinkovitosti dinamike fluida; MTI-klassital-effiċjenzafluwidodinamika;ROclasa de eficienă fluido-dinamică;ELΚατηγορίαρευστοδυναμικήςαπόδοσης
Light Efficiency- LEhood	**N.A.**	lux/W	ITefficienza luminosa; BGефективносттанасветване;Fivalotehokkuus; LVgaismasjauma efektivitāte; PTeficiência de iluminação; SVBelysningseffektivteten;FRefficacité lumineuse; CSsvětelná účinnost; HRučinkovitost svjetla; MTI-effiċjenzatal-tidwil;ROeficiena iluminăr;ELΦωτεινήαπόδοση
Lighting EfficiencyClass	**N.A.**	lux	ITclasse di efficienza luminosa; BGкласпо ефективносттанасветване;Fivalotehokuokka; LVgaismasjauma efektivitātes klase; PTclasse de eficiência de iluminação; SVBelysningseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité lumineuse du modèle; CSTřídasvětelné účinnosti; HRklasa učinkovitosti svjetla; MT-klassital-effiċjenzatal-tidwil;ROclasa de eficienă a iluminării;ELΚατηγορίαφωτεινήαπόδοσης
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	**75.6**	%	ITefficienza di filtraggiodel grassi;BGефективностнафилтриранемазнини;Firasvansuodatustehokkuus;LVtauku filtrēšanasefektivitāte; PTeficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektiviteten;FRefficacité de filtrationdes graisses;CSúčinnost filtrace tuků; HRučinkovitost filtriranja masnoća; MTI-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROeficiena de filtrare a grăsimilor; ELΑπόδοσημε τροφίμοπουτου λίπους
GreaseFilteringEfficiencyclass	**C**		ITclasse di efficienza del filtraggiodel grassi;BGкласпо ефективносттанафилтриранемазнини;Firasvansuodatustehokkuusluokka; LVtauku filtrēšanasefektivitātes; PTclasse de eficiência de filtragemde gorduras;SVFettfiltreringseffektivitetsklass;FRclasse d'efficacité de filtrationdes graisses du modèle; CSTřídaúčinnosti filtracetuků; HRklasa učinkovitosti filtriranjamasnoća; MTI-klassital-effiċjenzatal-filtrazzjonital-grassijiet;ROclasa de eficienă a filtrării grăsimilor; ELΚατηγορίαπόδοσηςτουφίλτρουμέσουτου λίπους
Minimum AirFlowin normaluse	**350**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza minima; BGдебитътприминималенскоростнанекорективнаупотреба; Fiilmavirtausminimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumupie minimālā ātrumanormālātrež īmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade mínima; SVLuftflöde vid minimi undernormalbruk;FRdébit d'air à la vitesse minimale ; CSpr ůtokvzduchu přiminimálním výkonu; HRprotokzraka minimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàminima tal-apparat waqtiuża normali;ROdebitul de aer la turaţieminimă ; ELΡρ ροήαέρατοχαμηλήτα
Maximum AirFlowin normaluse	**500**	m^3/h	ITflusso d'ariaalla potenza massima; BGдебитътпримаксималнатаскорост нанормалнаупотреба; Fiilmavirtausmaksimiteholla; LVgaisa plūsmas ātrumupie maksimālā ātrumanormālātrež īmā;PTvalordo fluxo de arna regulação de velocidade máxima; SVLuftflöde vidmaximihastighet undernormalt bruk;FRdébit d'air à la vitesse maximale ; CSpr ůtokvzduchu přimaximálním výkonu; HRprotokzraka maksimalnoj snazi; MTI-fluss tal-arjafl-veloċitàmassima tal-apparat waqtiuża normali;ROdebitul de aer la turaţiemaximă; ELΡρ ροήαέρατοςμγ ιστηςτιμή
AirFlowat intensive/boost setting	**680**	m^3/h	ITflusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BGдебитът напроцесиранеза интензивенили форсиранрежим;Aio ilmavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVgaisa plūsmas ātrumuintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTvalordo fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SV luftflöde vid intensiv-ellerboostinställning ; FRle débit d'air en mode intensif ou «boost» ; CSprůtokvzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRprotokzraka u uvjetima intenzivnog korištenjaili pojačanja; MTI-fluss tal-arjamet al- apparat ikun qed jiħaddem bl-użu tal-modalità intensiva; ROdebitul de aer în modul intensiv sau accelerat.;ELΡρ ροήαγια τη λειτουργία εντατικήςλειτουργίας ή ενίσχυσης
A-weightedSoundPowerEmissionat minimum speed	**54**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonoraponderata dBA delle emissioni di rumorealla potenza minima; BGнивотоначающосъставянетв минималнаскорост; Finel ypäästöjen A-painotettuäänitehotaso minimiteholla; LVA-izsvērotāskaņastaisīkās jaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normālāretīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima ; SVLuftburetalsuktbullerförA-viktadeljudeffektutsläpp vid minimi undernormalbruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse minimale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přiminimálním výkonu; HRponderirana zvučna snaga Arazine buke na minimalnoj snazi; MTI-emissjonijietkustiċi tal-ġewwieħed-fuq skala ponderata A-veloċitàminima; ROputereaacustică ponderată A a emisiilor sonore în regimul minim disponibil; EL Σταθμισμένηπροκυκλήσεις Α των κατωτάτωνδυνάμεωνεκπόμπης
A-weightedSoundPowerEmissionat maximum speed	**58**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonoraponderata dBA delle emissioni di rumorealla potenza massima; BGнивотоначающосъставянетв максималнаскорост; Finel ypäästöjen A-painotettuäänitehotaso maksimiteholla; LVA-izsvērotāskaņastaisīkās jaudas emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normālātrež īmā;PTnível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima ; SVLuftburetalsuktbullerförA-viktadeljudeffektutsläpp vid maximihastighet undernormalt bruk; FRémissions acoustiques de l'air pondérée à la vitesse maximale ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu přimaximálním výkonu; HRponderirana zvučna snaga Arazine buke na maksimalnoj snazi; MTI-emissjonijietkustiċi tal-ġewwieħed-fuq skala ponderata A-veloċitàmassima; ROputereaacustică ponderată A a emisiilor sonore în regimul maxim disponibil; EL Σταθμισμένηπροκυκλήσεις Α των κατωτάτωνδυνάμεωνεκπόμπης
A-weightedSoundPowerEmissionat intensive orboost speed	**64**	dB(A) re1pW	ITpotenza sonoraponderata dBA delle emissioni di rumorein condizioni di uso intenso o boost; BGнивотоначающосъставянетв максимална мощност при форсиранрежим;Aio ilmavirtausintensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LVA-izsvārotāskaņastaisīkās jaudas emisijas gaisāintensīvajā vai pastiprinātajārežīmā;PTnível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost; SVluftburetalsuktbullerförA-viktadeljudeffektutsläpp vid intensiv-ellerboostinställning ; FRles émissions acoustiques de l'air pondérée à la valeur A en mode intensif ou «boost» ; CSvážená hladina emisí hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HRponderiranazvučna snaga Arazinebuke u uvjetima intenzivnog korištenjaili pojačanja; MTI-emissjonijietkustiċi tal-ġewwieħed-fuq skala ponderata A-veloċitàintensiva ; ROputereaacustică ponderată A a emisiilor sonore în regimul intensiv sau accelerat;ELΣτάθμισμένηκροκυκλήσεις Α των κατωτάτωνδυνάμεωνεκπόμπης
Powerconsumption off mode - Po	**0.00**	W	ITconsumo di energiain modo spento; BGконсумацияенамощноств режим„изключен“;Fienergiankulutusammutetuna; LVjaudas patēriņšiegādāta režīmā;PTconsumo de energiano modo de desativação; SVeffektförbrukningen i frånläge;FRla consommation d'énergieen mode «arrêt»; CSspotřeba energieve vypnutém režimu;HRpotrošnjaenergijeu načinu isključen; MT-konsumtal-enerġijafil-modalitàmitfi; ROconsumul de putereîn modul oprit;ELΚατανάλωσηηλεκτρικήςενέργειαστηνκατάσταση
Powerconsumption in standby mode - Ps	**0.49**	W	ITconsumo di energiain modo standby ; BGконсумацияенамодсъсготовност“;Fienergiankulutusstandby-tilassa; LVjaudas patēriņšiegādātāsvēršanās režīmā;PTconsumo de energia no modo de espera; SVeffektförbrukningen i standby-läge;FRla consommation d'énergieen mode «veille» ; CS spotřebaenergiev pohotovostním režimu; HRpotrošnjaenergijeu stanju mirovanja; MT-konsumtal-enerġijafil-modalitàstennija;ROconsumul de putereîn modul standby ; ELΚατανάλωσηηλεκτρικήςενέργειαστηνκατάσταση

AdditionalProductInformationcompliantto commissionregulation(EU)No66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Timeincreasefactor	f	**0.6**		ITFattoredi incrementonel tempo; BGКоефициентнаувеличениевремето;FIAjankorotuskerroin;LVLaika palielinājuma koeficients; PTFatorde aumento de tempo; SVFaktorpovečanja tasa; FRFacteurd'accroissementdans le temps; CSKoeficientzvýšení času; HRFaktorpovećanja vremena;MT Fatturtal żieda fl-ħin;ROFactorde creterein timp; ELΠαράγονταςαύξησηςστονχρόνο
EnergyEfficiencyIndex	EEIhood	**32.9**		ITIndice di efficienza energetica;BGИндекснаенергийнаефективност;FIEnergiatehokkuusindeksi;LVEnergoefektivitātesindekss; PTIndice de eficiência energética;SVIndeks energijskeučinkovitosti; FRIndice d'efficacité énergétique;CSIndex energetickéúčinnosti; HRindeks energetskeučinkovitosti; MTL-indiċital-effiċjenzaenerġetika;ROIndice de eficienă energetică;ELΔείκτηςενεργειακήςαπόδοσης
Measured airflowrateat best efficiency point	QBEP	**344.9**	m^3/h	ITPortatad'ariamisurataal punto di massima efficienza ; BGДебит „въздух“на точкана най-високоефек- тивност;FIMitattu ilmavirtaparhaanhyötysuhteen pis-teessä; LVgaisa plūsma, mērītaplīmālajā darbapunktā ; PTDébitode arnedido no ponto de maioreficiência ; SVizmerjenaratosprja pretoka zrakana točki največje učinkovitosti; FRDébitd'airmesuréau point de rendementmaximal ; CSNaměřenýprůtokvzduchu v bodě nejvyšší účinnosti; HRizmjerenatoka protokazrakapritočki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-rata tal-fluss tal-arjamiżjuta fil-punt tal-effiċjenza massimu; ROFluxulmăsurat de o măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠορογ ρόμ ροήαέρατοςστο σημείοτης μέγιστης απόδοσης
Measured airpressureat best efficiency point	PBEP	**523**	Pa	ITPressionedell'ariamisurata al punto di mas-simaefficienza ; BGНаемнивоенавъздушнататочкана най-високоефективност; FIMitattu ilmanpaine parhaanhyötysuhteen pisteessä ; LVGaisa spiediens, mērītajoplīmālajā darbapunktā ; PTPressãode armedida no ponto de maioreficiência ; SVtrycket i luften vid högsta verkningsgrad ; FRPression d'airmesurée au point de rendementmaximal ; CSNaměřenýtlak vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti; HRzmjerenitlak zrakapritočki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-pressjonital-arjamiżjuta fil-punt tal-effiċjenza massima ; ROPresiunearuleului măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΠίεσητουαέρατου μετρήθηκεστο σημείομεγίστηςαπόδοσης
Maximum airflow	Qmax	**680**	m^3/h	ITFlusso d'ariamassimo; BGМаксималендебит;FIIsuurinilmavirta;LVGaisa maksimālā plūsma; PTDébitode arnáximo; SVNaivejluftrotorkraft;FRDébitd'airmaximal; CSMaximální průtokvzduchu; HRNajvećidopušteni protokrake;MTIl-fluss massimu tal-arja;ROFluxulmaxim de aer;ELΜέγιστη ροήαέρα
Measured electricpowerinput at best efficiency point	WBEP	**132.5**	W	ITPotenzaelettrica assorbitaal punto di mas-simaefficienza ; BGВходнаелектрическа мощностна точкана най-високоефективност; FIMitattu sähkön ottoteho parhaanhyötysuh-teenpisteessä ; LVElektriskāieejas jauda, mērītajoplīmālajā darbapunktā ; PTPotência elétrica medida no ponto de maior eficiência ; SVmerjenavärdna elektrisk moc na točki največje učinkovitosti; FRPuissance électrique absorbée mesurée au point de rendementmaximal ; CSNaměřenýelektrický příkon v bodě nejvyšší účinnosti; HRizmjerenaulazna električnasnaga pritočki najvećeg stupnja iskorištenja; MTI-konstitwttal-enerġjaelettrikmkejjel fi-punt tal-effiċjenzamassima ; ROPuterea electrică de intrare măsurată la punctul de eficienă maximă ; ELΗλεκτρική ισχύς που απορροφάται στο σημείο της μέγιστης απόδοσης
Nominalpowerof the lighting system	WL	**0.0**	W	ITPotenzanominale del sistema di illuminazio-ne;BGНоминалнамощностна осветителната система;FIValaistusjärjestelmännimiteho; LVApgaismas sistēmas nominālā jauda; PTPotência nominal do sistema de iluminação; SVNaivärdet i systemet för belysning ; FRla puissance nominale du système d'éclairage;CSJmenovitý příkon světlového systému; HRNominalnasnaga sustava za osvjetljavanje; MTI-qawwamnominali tas-sistemat-tidwil;ROPuterea nominală a sistemului de iluminat; ELΟ ονομαστικός τους τυπωτικούς συστήματος
Averagepowerinput of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	**0**	lux	ITIlluminamento medio del sistema di illumi-nazionesulla superficiedi cottura; BGСредноосветяванетонагатавателната; FIValaistusjärjestelmänkeskimääräinenvalais-tusvoimakkuuskeittopinnella ; LVApgaismassistēmas nodrošinātāsvidējās apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas;PTIluminação média produzidapelo sistema de iluminação na superfície de cozedura; SVPovprečnaoseljenost kuhalne površine,kijo zagotavljasistem za osvetljevanje; FRÉclairementmoyen du système d'éclairagesur la surfacede cuisson ; CSPrůměrné osvětlení varnéhopovrchuvečinou systémem; HRPrajeđenosvjetljenje sustava za osvjetljavanjena površini za kuhanje ; MTI-luminazzjonimedja tas-sistemattal-tisfija fuq il-wiċċjat tal-tisjir; ROIluminareamedie a sistemului de iluminat pe suprafaţade gătit ; ELΜέσοφωτισμόςτουσυστήματος φωτισμούστηεπιφάνειαμαγειρέματος

קשרי צרכנים צרפת

הורד את המדריך למשתמש שלך:

כיצד להוריד את המדריך:

- או על ידי סריקת קוד ה-QR הנמצא על הכריכה באמצעות סמארטפון או טאבלט,

- או על ידי התחברות לאתר:

www.dedietrich-electromenager.com

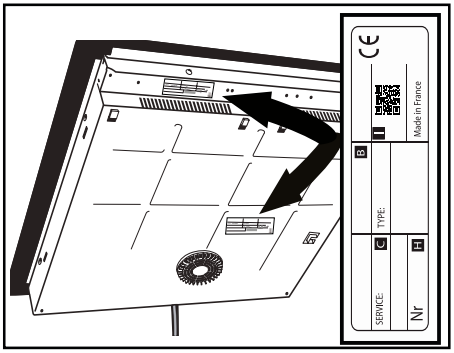
והזנת מספר הדגם של המכשיר.

חלפים מקוריים

במהלך התערבות תחזוקה, דרשו שימוש בחלפים מקוריים מוסמכים בלבד.

התערבויות בצרפת

התערבויות אפשריות על המכשיר שלכם חייבות להתבצע על ידי איש מקצוע מוסמך המורשה מטעם המותג. בעת השיחה שלכם, על מנת להקל על הטיפול בבקשתכם, הכינו מראש את המידע המלא של המכשיר שלכם (הפניה מסחרית, הפניה לשירות, מספר סידורי). מידע זה מופיע על לוחת הזיהוי.



B : מספר מסחרי
C : מספר שירות
H : מספר סידורי
I : קוד QR