

FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE

TABLE INDUCTION

INDUCTION HOB



CHERE CLIENTE, CHER CLIENT

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

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

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

En vous remerciant de votre confiance.

TABLE DES MATIERES

Sécurité et précautions importantes	4
Installation	7
Déballage	7
Encastrement	7
Branchement	9
Utilisation	10
Choix du récipient	10
Description de votre dessus	11
Description de l'afficheur	12
Description des fonctions.....	13
Mise en marche	13
Sélection du foyer	14
Réglage de la puissance	16
Arrêt des foyers - de la table	16
Durée de cuisson.....	17
Minuteur indépendant	18
Elapsed time	19
Fonction Ebullition	20
Fonction Maintien au chaud.....	21
Horizon Play	22
Fonction gril / plancha	22
Réglages	23
Pré-sélection de puissances	23
Luminosité	24
Mode Démo	24
Verrouillage des commandes	25
Fonction «Clean lock»	26
Sécurités et recommandations	26
Entretien	28
Anomalies et solutions	30
Environnement.....	31
Service consommateurs	32
Guide de démarrage rapide (feuillet détachable)	33

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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

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

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

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

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

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

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

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

Une cuisson avec de l'huile ou de la matière grasse effectuée

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

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

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

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

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet «ventouse» risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique. 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.

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

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

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

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

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

• 1 INSTALLATION



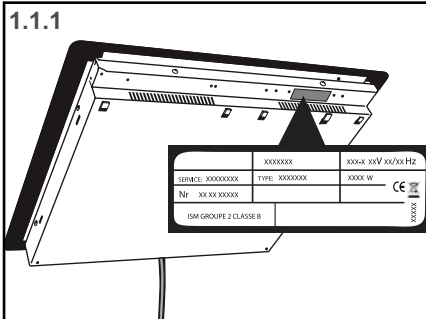
1.1 DEBALLAGE

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

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:

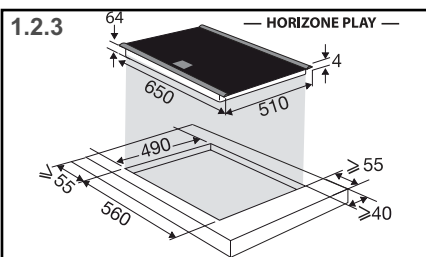
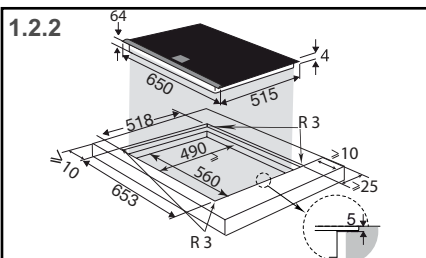
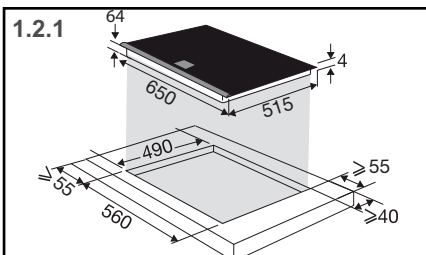


1.2 ENCASTREMENT DANS LE MEUBLE

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

- Encastrement sur plan de travail
Voir schémas (1.2.1 - 1.2.3)

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



• 1 INSTALLATION



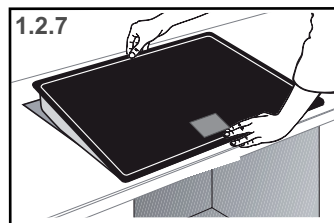
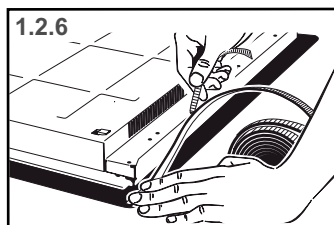
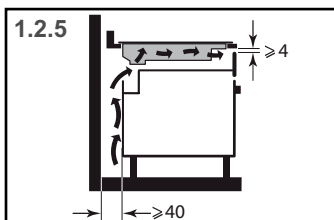
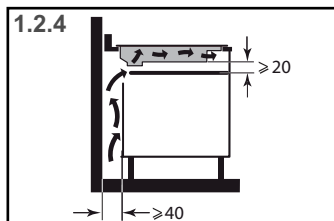
Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.

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

Collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table (1.2.6).

Introduisez la table dans le meuble (1.2.7).

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



• 1 INSTALLATION



1.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

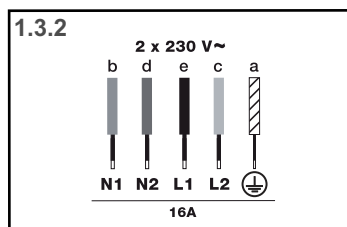
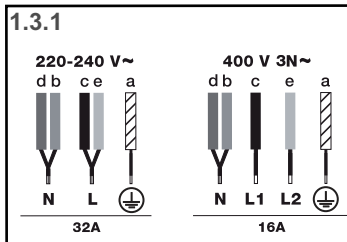
Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur. Une déconnection doit être incorporée dans la canalisation fixe.

Identifiez le câble et les couleurs des fils de votre table de cuisson :

Câble à 5 fils (1.3.1 et 1.3.2)

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

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



• 2 *UTILISATION*



2.1 CHOIX DU RECIPIENT

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



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

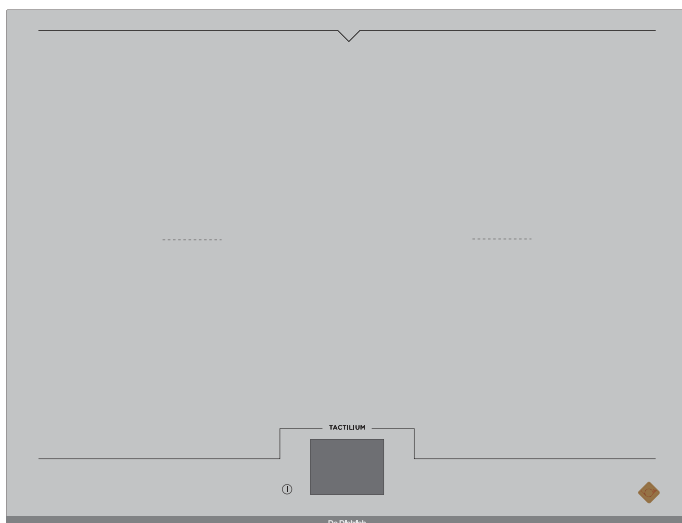


Evitez de poser des récipients sur l'écran de commande.

• 2 UTILISATION

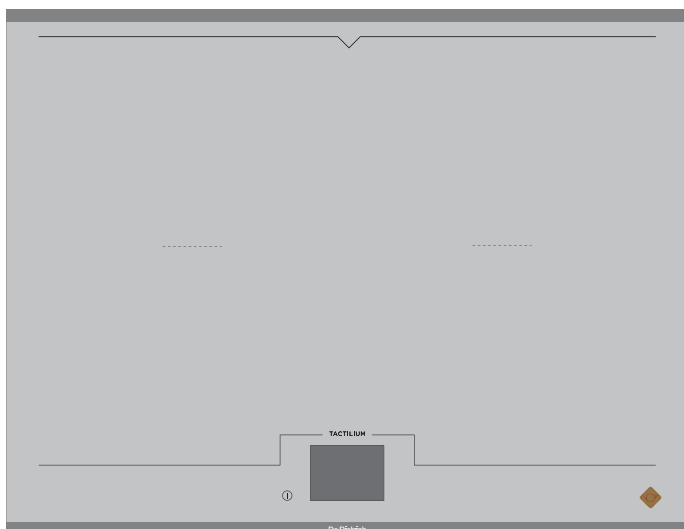


2.2 DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS



Horizone^{tech}

**DPI7698G
DPI7698DG**



Horizone^{play}

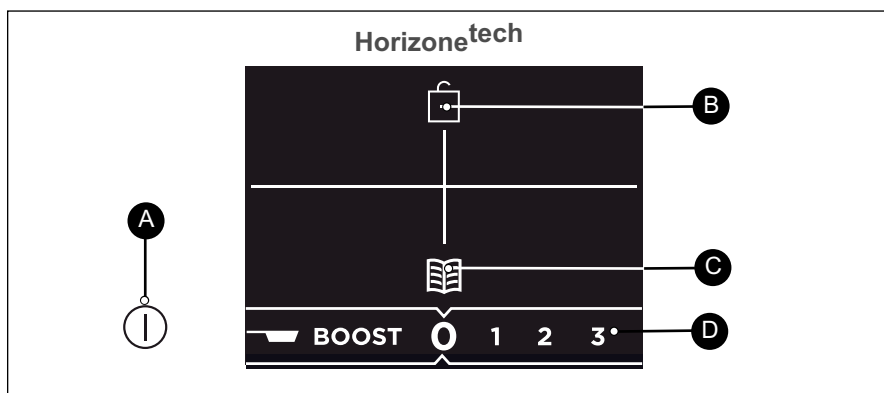
DPI7698GS

• 2 UTILISATION



2.3 DESCRIPTION DE L'AFFICHEUR

Votre clavier est entièrement tactile. Un simple appui sur l'écran permet d'accéder aux commandes une fois la table mise en route. Un bandeau déroulant situé en partie basse de l'afficheur s'utilise en glissant le doigt dessus et permet de choisir la valeur (de puissance) ou les diverses fonctions disponibles.

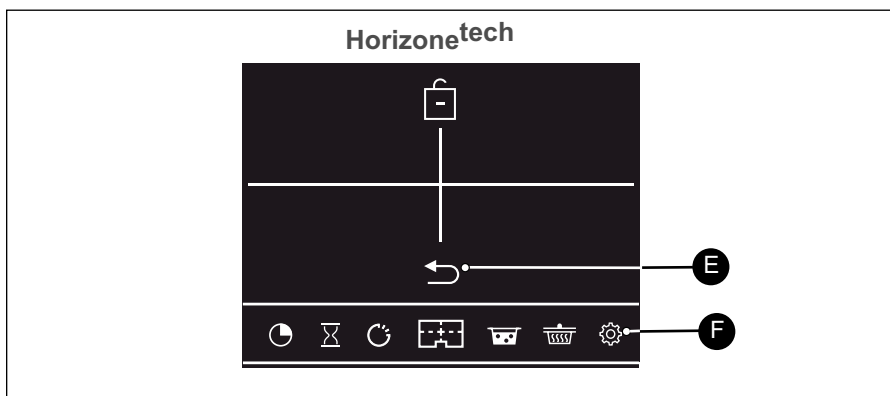


A Marche/Arrêt de la table

C Touche Menu

B Verrouillage du clavier

D Bandeau déroulant (accès aux puissances)



E Touche retour

F Touches de sélection des fonctions

• 2 UTILISATION



2.4 DESCRIPTION DES FONCTIONS



a

b

c

d

e

f

g

h

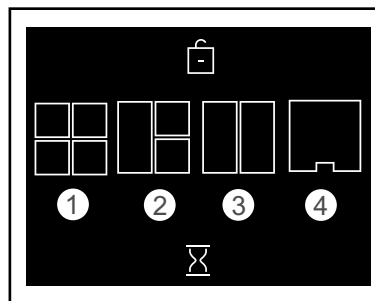
- a** Fonction durée de cuisson (minuterie)
- b** Fonction minuteur indépendant
- c** Fonction «Elapsed time»
- d** Fonction sélection de la zone de cuisson

- e** Fonction ébullition
- f** Fonction maintien au chaud
- g** Fonction réglages
- h** Fonction gril / plancha

2.5 MISE EN MARCHÉ

4 configurations de cuisson apparaissent dans l'afficheur.

- 1 Mode QUATTRO**
4 zones :
pour des récipients ayant un fond de Ø 11 à 22 cm.
- 2 Mode TRIO**
1 espace Horizone^{tech} (à gauche) :
pour un gril, une plancha, une poissonnière ou des récipients ayant un fond de Ø 18 à 24 cm.
+ 2 zones (à droite) :
pour des récipients ayant un fond de Ø 11 à 22 cm.
- 3 Mode DUO**
2 espaces Horizone^{tech} :
pour des grils, des planchas, des poissonnières ou des récipients ayant un fond de Ø 18 à 24 cm.
- 4 Mode SOLO :**
spécialement développé pour tout récipient de grande dimension.
La puissance est identique sur tous les foyers.
NOTA : votre récipient ne doit pas être posé au centre de la table.



Conseil

Lorsque vous utilisez plusieurs récipients en même temps sur votre table, privilégiez les zones de cuisson situées sur des côtés différents. Sur un même côté, l'utilisation du booster d'une zone entraîne une limitation automatique de la puissance de l'autre zone visible dans l'afficheur.

• 2 UTILISATION



2.6 SELECTION DU FOYER

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt de la table (A).

Appuyez sur la touche «Menu» pour accéder aux fonctions (B).

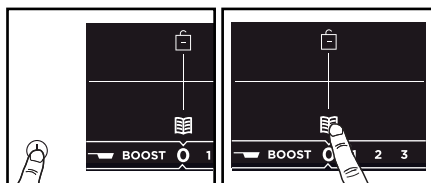
Appuyez sur la fonction «Sélection de la zone de cuisson» (C) pour obtenir les 4 configurations de cuisson possibles (D).

Sélectionnez une des configurations de cuisson, en fonction de votre récipient (E).

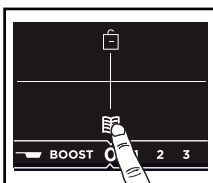
Posez votre récipient sur la table (F) et sur l'écran appuyez sur n'importe quelle zone de cuisson (G).

Des symboles clignotent dans chaque zone de cuisson non utilisée (H).

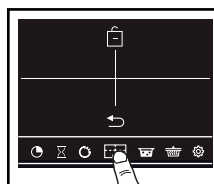
La table va détecter automatiquement l'emplacement du récipient et un 0 apparaîtra sur cette zone (I).



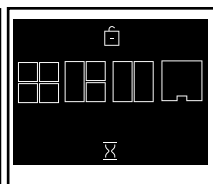
(A)



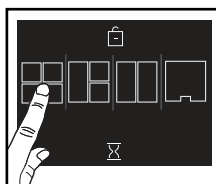
(B)



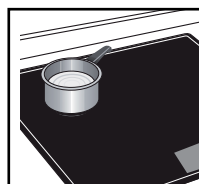
(C)



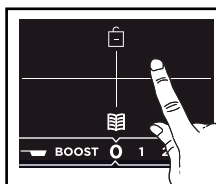
(D)



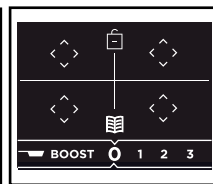
(E)



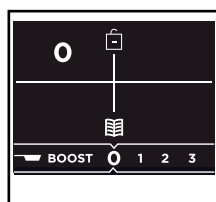
(F)



(G)



(H)



(I)



Ajout d'une casserole supplémentaire :

Posez votre casserole sur la zone désirée et appuyez sur l'écran pour détecter l'emplacement du nouveau récipient. Un chiffre couleur cuivre apparaît dans la zone choisie. Vous pouvez alors régler la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après quelques secondes.

Déplacement d'une casserole en cours de cuisson :

Vous pouvez déplacer un récipient d'une zone vers une autre en cours de cuisson en prenant soin de soulever ce récipient et non de le faire glisser ; votre table détectera automatiquement le déplacement et les réglages attribués seront conservés (si un chiffre clignote, il est nécessaire de valider par un appui sur l'écran dans la zone en question).

NOTA : la détection automatique d'un récipient n'est possible que si vous le soulevez vers la nouvelle zone de cuisson ; ne pas le faire glisser !

Le symbole « ? » s'affiche dans la zone où le récipient a été déplacé et ce jusqu'à ce que la table détecte la nouvelle zone de cuisson choisie.

• 2 UTILISATION



2.7 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Bandeau déroulant donnant accès aux puissances :

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 **BOOST**

Sélectionnez une valeur de puissance en appuyant directement sur le chiffre ou le symbole désiré. Vous pouvez également faire glisser votre doigt sur le bandeau déroulant. La zone de cuisson démarre aussitôt, sans avoir à valider. **(A)**.

Les puissances vont de 1 (puissance minimale) à 15.

Trois accès directs sont pré-programmés :



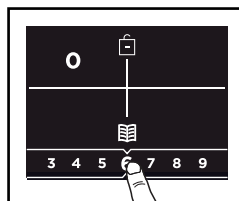
= puissance **8, mijoter**.



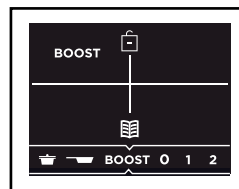
= puissance **12, saisir**.

BOOST = puissance maximale **(B)**.

Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après quelques secondes.



(A)



(B)

2.8 ARRÊT DES FOYERS

Arrêt d'un seul foyer :

- Effectuez un appui long sur la zone de cuisson à l'écran ou sélectionnez la valeur de puissance "0" sur le bandeau déroulant pour le foyer désiré.

Arrêt de tous les foyers simultanément :

- Effectuez un appui bref sur la touche Marche/Arrêt de la table, l'écran reste allumé.



2.9 ARRÊT DE LA TABLE

Effectuez un appui long sur la touche Marche/Arrêt de la table, l'écran s'éteint.

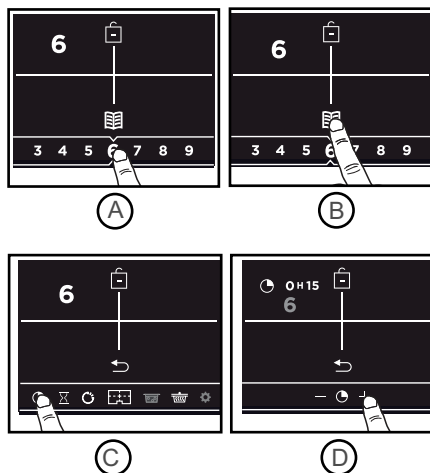
2.10 DUREE DE CUISSON (minuterie)

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

Sélectionnez tout d'abord votre foyer puis la puissance de chauffe, exemple 6 (A).

Allez dans le menu des fonctions (B) et choisissez la fonction durée de cuisson (minuterie) (C).

A l'aide des touches + ou - réglez le temps désiré, exemple 15 min. (D) et validez en appuyant sur le symbole durée de cuisson (minuterie) en bas de l'afficheur ou attendez quelques secondes et la validation se fera automatiquement.



NOTA : Vous pouvez toujours intervenir sur vos réglages quand les indications de l'afficheur sont couleur cuivre. Quand l'affichage des réglages est de couleur blanche, vos réglages sont validés. Si vous avez 2 casseroles ou plus sur votre table, les réglages se feront toujours sur l'afficheur ayant les indications couleur cuivre.



2.11 MINUTEUR INDEPENDANT

Cette fonction vous permet de régler un compte à rebours à n'importe quel moment.

Pour accéder à cette fonction :
Allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction «minuteur indépendant» **(A)**.

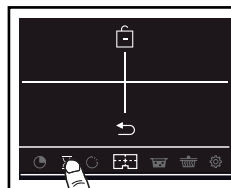
Réglez le temps désiré à l'aide des touches + ou - **(B)**.

Validez en appuyant sur le symbole minuteur indépendant en bas de l'afficheur ou attendez quelques secondes et la validation se fera automatiquement.

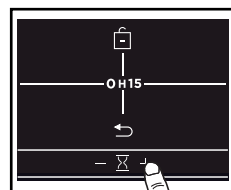
L'affichage devient blanc et le compte à rebours commence.

A la fin du temps désiré des bips sonores retentissent, 0m00 clignote puis s'éteint automatiquement.

NOTA : Pour une remise à zéro rapide lors du réglage du temps, maintenez le doigt appuyé sur le symbole «minuteur» en bas de l'afficheur.



(A)



(B)

• 2 UTILISATION



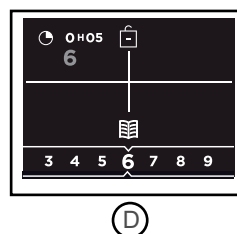
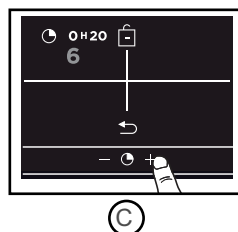
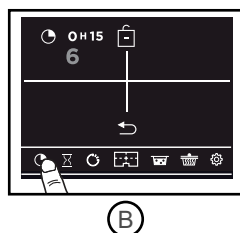
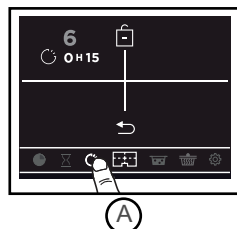
2.12 ELAPSED TIME

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

Exemple : votre table fonctionne à puissance 6 depuis plusieurs minutes, sans programmation de durée. Pour connaître le temps écoulé, allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction «Elapsed time» **(A)**.

Le temps écoulé (exemple 15 min.) est fixe dans l'afficheur du foyer sélectionné. Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur le symbole «durée de cuisson» **(B)** puis dans les 5 secondes, appuyez sur la touche + pour incrémenter le temps de cuisson total que vous voulez obtenir (exemple 20 min.) **(C)**.

L'affichage du temps restant **(D)** est calculé automatiquement (dans l'exemple : 5 min.).



• 2 UTILISATION



2.13 EBULLITION (fonction «Boil»)

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

Sélectionnez votre foyer (exemple : arrière-gauche).

Allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction «Boil» **(A)**.

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

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

Validez en appuyant sur le symbole «Boil» en bas de l'afficheur ou attendez quelques secondes et la validation se fera automatiquement.

La cuisson démarre.

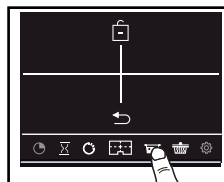
Un bip retentit lorsque l'eau est à ébullition et le symbole «Boil» clignote dans l'afficheur.

Versez alors les pâtes puis validez en appuyant n'importe où dans la zone de cuisson concernée.

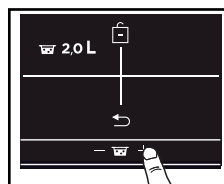
Par défaut l'afficheur propose une puissance à 12 et une durée de cuisson de 8 minutes **(C)**.

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

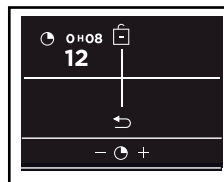
Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.



(A)



(B)



(C)

• 2 UTILISATION



NOTA :

Il est important que la température de l'eau ne soit ni trop chaude ni trop froide au départ de la cuisson car cela fausserait le résultat final.

Ne pas utiliser de récipient en fonte.

Cette fonction n'est utilisable que sur un seul foyer à la fois.

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

2.14 MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction vous permet de garder au chaud à la puissance 2.

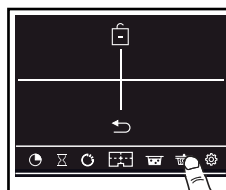
Par mesure de sécurité, elle s'éteindra automatiquement au bout de 2 heures.

Pour accéder à cette fonction :

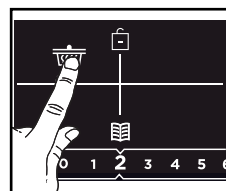
Allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction «Maintien au chaud» **(A)**.

Pour sortir de la fonction, appuyez sur le symbole «Maintien au chaud» **(B)**.

En l'absence de récipient le symbole «?» clignote dans la zone d'affichage mais la fonction reste active.



(A)



(B)

• 2 UTILISATION



2.15 HORIZONE^{PLAY} (selon modèle)

Votre appareil est équipé d'un guide à l'arrière de la surface de cuisson qui permet de positionner les accessoires De Dietrich de la gamme Horizonte Play tels que le billot, la plancha ou le gril.

Mise en place des accessoires :

Positionner la rainure ① de votre accessoire sur le guide ② de votre appareil (A).



(A)

 **Ne pas faire glisser les accessoires HORIZONE^{PLAY} sur la surface de cuisson afin d'éviter tout risque de rayures.**

2.16 FONCTION GRIL / PLANCHA

Cette fonction permet d'utiliser des accessoires de type gril ou plancha sur toutes les zones de cuisson (hors modes QUATTRO et SOLO) afin de faire griller des aliments.

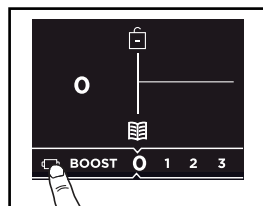
Sélectionnez votre zone de cuisson et positionnez votre récipient dessus. Lorsque la table l'a détecté, appuyez sur la touche  (A).

Le symbole «gril/plancha» apparaît dans la zone d'affichage (B), la puissance est pré-programmée et la cuisson se lance. Lorsque la température requise est atteinte, un bip retentit pendant 10 secondes et le symbole clignote.

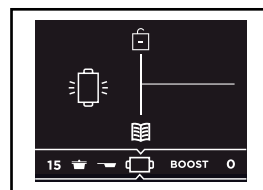
La minuterie n'est pas utilisable pour cette fonction.

Pour sortir de la fonction, appuyez sur le symbole «gril/plancha» (C).

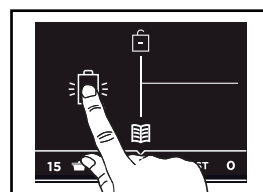
En l'absence de récipient le symbole «?» clignote dans la zone d'affichage mais la fonction reste active.



(A)



(B)



(C)

• 2 UTILISATION

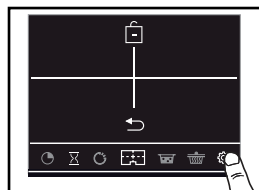


2.17 REGLAGES

Cette fonction donne accès à divers paramètres qu'il est possible de modifier :

- La présélection des puissances.
 - La luminosité.
 - Le mode démonstration,
- (réservé au service après-vente).**

Votre zone de cuisson doit être éteinte.
Allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction «Réglages» **(A)**.

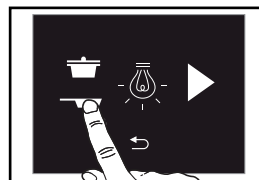


(A)

2.18 PRE-SELECTION DE PUISSANCES

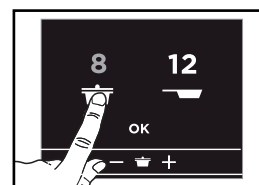
Cette fonction permet de modifier les niveaux de puissance définis dans les présélections (excepté pour le BOOST).
Votre zone de cuisson doit être éteinte.
Pour accéder à cette fonction, allez dans la fonction «Réglages».

Appuyez sur un des symboles de puissances préprogrammées à gauche de l'écran **(A)**.



(A)

Choisissez l'une ou l'autre des présélections de puissances **(B)** et modifiez-la en réglant une nouvelle puissance à l'aide des touches + ou - **(C)**.



(B)

NOTA: Les puissances doivent être comprises entre 1 et 9 pour la première touche et 10 et 15 pour la seconde.



(C)

• 2 UTILISATION



2.19 LUMINOSITE

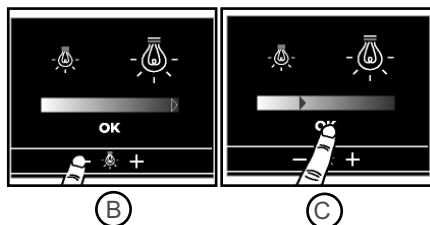
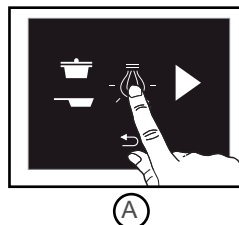
Cette fonction permet de modifier l'intensité de l'affichage dans l'écran.

Pour accéder à cette fonction, allez dans la fonction «Réglages».

Sélectionnez le symbole luminosité au centre de l'écran (A).

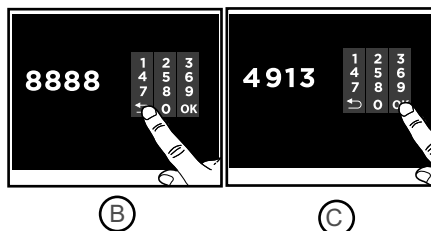
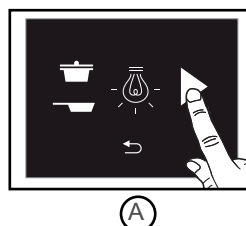
Modifiez l'intensité désirée à l'aide des touches + ou - (B).

Validez en appuyant sur le symbole «retour» (C).



2.20 MODE DEMO (réservé au service après-vente)

Si vous entrez dans le mode de démonstration réservé au SAV (A), appuyez sur la touche «retour» (B) pour revenir à l'écran précédent et si par erreur vous avez entré un code et l'avez validé par OK (C), un bip retentit et vous revenez à l'écran de «1ère mise sous tension».



• 2 UTILISATION



2.21 VERROUILLAGE DES COMMANDES

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille la table (pour le nettoyage par exemple).

Pour des raisons de sécurité, seule la touche «Marche/arrêt» reste toujours active et autorise la coupure des zones de chauffe même verrouillées.

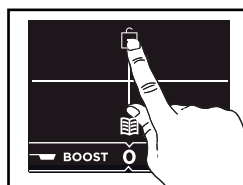
Verrouillage :

Appuyez sur le cadenas «ouvert» dans l'afficheur (A) jusqu'à ce qu'un bip confirme votre manoeuvre, votre table est alors verrouillée.

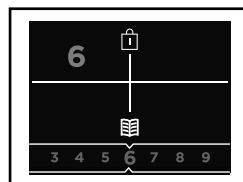
Lorsque la table est en fonctionnement et que vous la verrouillez (B), les zones de cuisson en fonctionnement continuent de chauffer mais vous n'avez pas accès aux touches de puissance ou de minuterie, le cadenas «fermé» se met à clignoter quelques secondes puis devient fixe. Seule la touche «Marche/arrêt» est toujours active.

Déverrouillage :

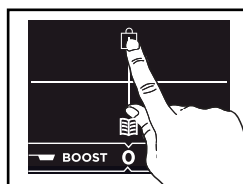
Lorsque la table est verrouillée à l'arrêt ou en fonctionnement, appuyez sur le cadenas «fermé» dans l'afficheur (C) jusqu'à ce qu'un double bip confirme votre manoeuvre, votre table est alors déverrouillée.



(A)



(B)



(C)

• 2 UTILISATION



2.22 «CLEAN LOCK»

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

Pour activer «Clean lock» :

Faites un appui court sur le cadenas «ouvert» dans l'afficheur, un bip est émis et un cadenas «fermé» clignote pendant tout le temps du verrouillage.

Au bout de 30 secondes, la table se déverrouille automatiquement. Un double bip est émis et le cadenas redevient «ouvert».



Conseil

Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre «verrouillage des commandes»).

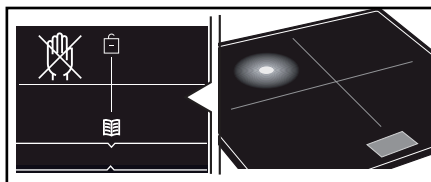
2.23 SECURITE ET RECOMMANDATIONS

Chaleur résiduelle

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

Un témoin de chaleur résiduelle  reste affiché à l'écran tant que la zone n'est pas suffisamment refroidie **(A)**.

Evitez alors de toucher la ou les zones concernées.



(A)

• 2 UTILISATION



Limiteur de température :

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

Sécurité «petits objets» :

Un objet de petite dimension (comme une fourchette, une cuillère ou une bague, etc.) posé seul sur la table, n'est pas détecté comme un récipient.

L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.



Attention

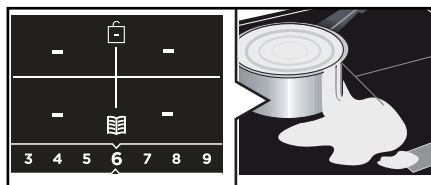
Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

Protection en cas de débordement :

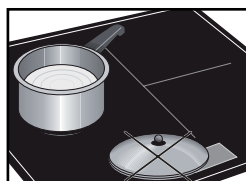
L'arrêt de la table, un affichage spécial et un signal sonore peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre la touche «Marche/arrêt» ou l'afficheur **(A)**.
- Chiffon mouillé posé sur la touche «Marche/arrêt».
- Objet métallique posé sur la touche «Marche/arrêt» **(B)**.

Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.



(A)



(B)

• 2 UTILISATION



Auto-Stop system :

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité «Auto-Stop system» 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 «Auto-Stop» dans la zone de commande et un signal sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer n'importe où sur l'écran pour arrêter le bip.

• 3 ENTRETIEN

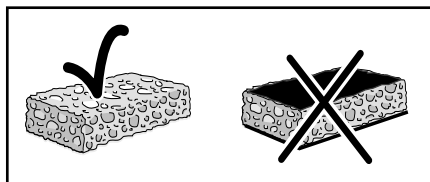


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour des salissures légères, utilisez une éponge sanitaire (A). Bien humidifier la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez (B).

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, finissez avec l'éponge sanitaire, puis essuyez.

Pour des auréoles et traces de calcaire, appliquez du vinaigre blanc chaud sur la



(A)



(B)



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 : n'utilisez pas de poudre ni d'éponge abrasive. Privilégiez les crèmes et les éponges spéciales vaisselle délicate.

ENTRETIEN DU BILLOT HORIZONEPLAY

Certaines précautions doivent être respectées afin de préserver la qualité et l'efficacité de votre produit.

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

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

A la première utilisation :

Il faut huiler votre billot avec de l'huile de cuisson (1 à 2 cuillères à soupe à étaler avec un chiffon propre sur toute les surfaces). Cela lui permettra de garder un meilleur aspect et lui garantira une très grande longévité.

Entretien régulier :

Huilez votre billot une fois par mois.

Si la planche à découper ne sert que de décoration, il est fortement conseillé de la vernir afin d'éviter qu'elle ne subisse retrait ou dilatation.

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

• 4 ANOMALIES ET SOLUTIONS



	Vous constatez :	Causes possibles :	Ce qu'il faut faire :
1ère mise en service	 apparaît sur l'écran.	Mode Démo	Appui sur l'icône 
	Votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Chapitre branchement.
	La table dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Rien. L'odeur va disparaître après quelques utilisations.
A la mise en marche	La table ne fonctionne pas et l'écran reste éteint.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
	La table ne fonctionne pas et un message s'affiche.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
	La table ne fonctionne pas, un cadenas fermé clignote dans l'afficheur.	La table est verrouillée.	Voir chapitre utilisation sécurité enfant.
En cours d'utilisation	La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un «bip» toutes les 10 secondes environ et un  s'affiche.	Il y a eu un débordement ou un objet métallique encombre la touche «Marche/Arrêt» ou l'afficheur.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
	F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.
	Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, la valeur de puissance clignote.	Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur au diamètre préconisé (cf : mise en marche)	Voir chapitre récipients pour l'induction.
	Les casseroles font du bruit lors de la cuisson. Votre table émet un cliquetis lors de la cuisson.	Normal avec certains types de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient.	Rien. Il n'y a pas de risque, ni pour votre table de cuisson ni pour votre récipient.
	La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique. Fonctionnement normal.	Rien.



RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

- Votre appareil contient également de nombreux matériaux



recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le

recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

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

Service fourni par Brandt France, S.A.S.
au capital social de 100.000.000 euros.

RCS Nanterre 801 250 531.

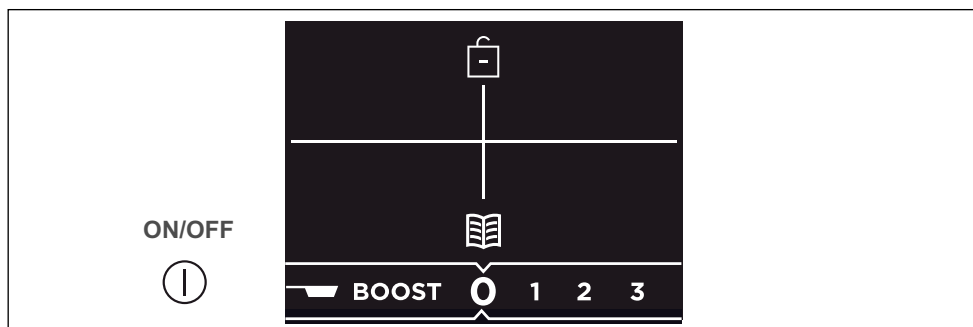
INTERVENTIONS FRANCE

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

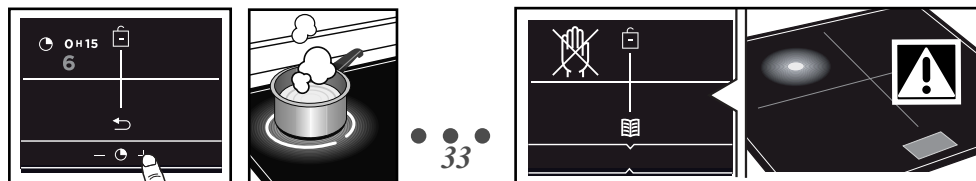
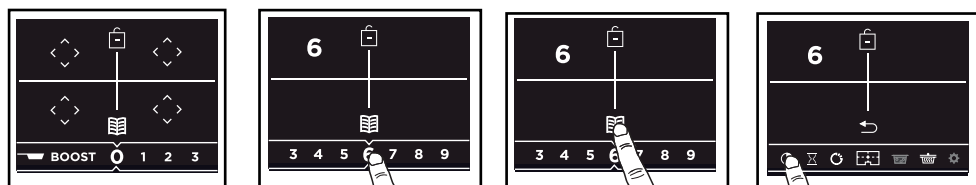
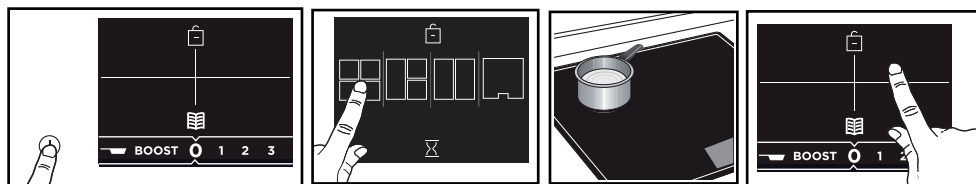
Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel

GUIDE DE DEMARRAGE RAPIDE



- a** Fonction durée de cuisson (minuterie)
- b** Fonction minuteur indépendant
- c** Fonction «Elapsed time»
- d** Fonction sélection de la zone de cuisson
- e** Fonction «Boil»
- f** Fonction maintien au chaud
- g** Fonction réglages
- h** Fonction Gril / Plancha





DEAR CUSTOMER,

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

The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product.

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

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

Thank you for choosing a De Dietrich product.

CONTENTS

Important safety advice and precautions	4
Installation	7
Unpacking	7
Fitting	7
Connection.....	9
Use	10
Choice of cookware	10
Description of the top	11
Description of the display.....	12
Description of the functions	13
Switching on	13
Cooking zone selection	14
Adjusting the power 16	
Switching the rings - hob off	16
Cooking time	17
Independent timer	18
Elapsed time	19
Boil function 20	
Keep warm function	21
Horizone Play	22
Grill / griddle function	22
Settings	23
Power pre-selection	23
Brightness	24
Demo mode	24
Locking the controls.....	25
“Clean lock” function	26
Safety and recommendations	26
Care.....	28
Anomalies and solutions	30
Environment.....	31
Customer service.....	32
Quick start guide (detachable sheet).....	33

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

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

Please read this advice carefully before installing and using your appliance. It is intended to protect your safety and the safety of others. Keep this user guide with the appliance. If you sell or give the appliance to someone else, make sure that you also give them this user guide.

- With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional or aesthetic characteristics in line with technological progress.

- To easily locate the make, model number, etc. of your appliance, we recommend that you note this information on the "After-Sales Service Department and Customer Support" page.

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

Children must not be allowed to play with the appliance.

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

Children under 8 years old must be kept away from the hob unless they are supervised at all times.

The appliance and its accessible parts become hot during use.

Precautions must be taken to avoid touching the heating elements.

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

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

Your appliance complies with applicable European Directives and regulations.

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

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

the pacemaker manufacturer or your GP.

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

CAUTION: cooking must be monitored. Short cooking requires constant surveillance. Danger of fire: do not store objects in the cooking zones. If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the risk of electric shock.

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

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

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

Never use aluminium foil for cooking. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium dishes on your cooking hob. The aluminium will melt and permanently damage your appliance.

Do not store cleaning products or inflammable products in the cabinet underneath the hob.

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

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

Never use a steam cleaner to clean your cooking hob.

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

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

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

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

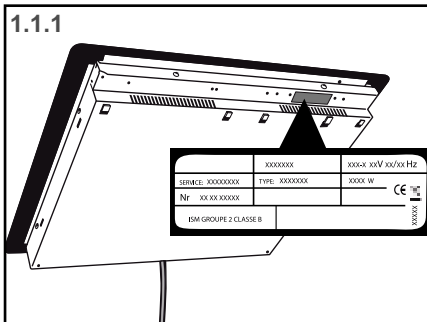
• 1 INSTALLATION



1.1 UNPACKING

Remove all the protective packing pieces. Check the appliance's characteristics on the nameplate and be sure to comply with them (1.1.1). Note the service and standard references shown on this plate in the boxes below for future reference.

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

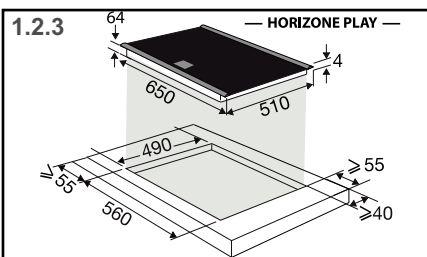
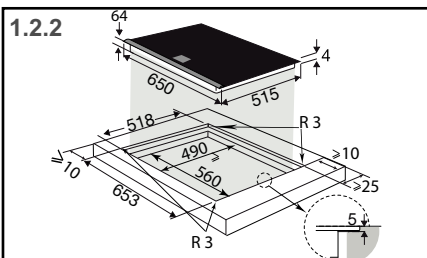
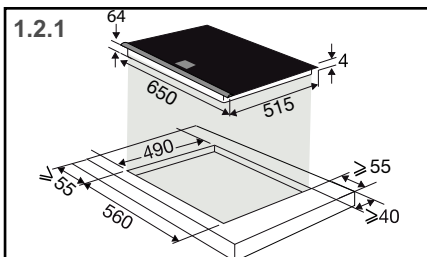


1.2 BUILDING INTO A BASE UNIT

Check that the air intakes and outlets are free of obstruction. Comply with the information concerning the fitting dimensions (in millimetres) of the base unit destined to receive the hob.

- Fitting into the worktop
See diagrams (1.2.1 - 1.2.3)

- Fitting flush with the worktop
See diagram (1.2.2)



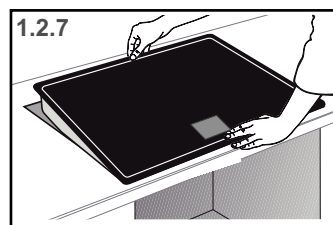
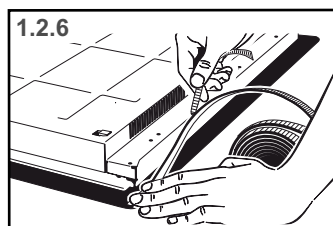
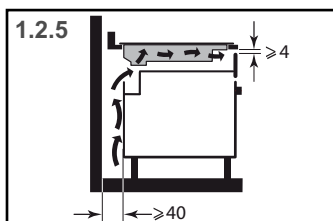
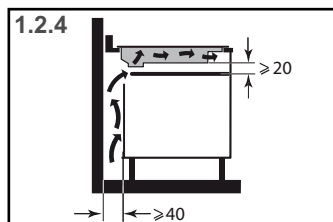
• 1 *INSTALLATION*



Check that air can flow correctly between the front and back of your hob. If you are installing the hob above a drawer (1.2.4) or above a built-in oven (1.2.5), comply with the dimensions provided on the illustrations to ensure a sufficient air outlet at the front. Apply the seal all around the edge of the hob (1.2.6), before fitting.

Fit the hob into the base unit (1.2.7).

 If your hob is located above your oven, the hob's thermal safety devices can impede the simultaneous use of the hob and the oven's pyrolysis programme. Your hob is equipped with an overheating prevention safety system. This safety device can trigger, for example, when the hob is installed over an oven that is not sufficiently insulated. The code "F7" then appears in the control zone. In such circumstances we recommend that you increase the hob's ventilation by creating an opening in the side of the cabinet (8 x 5 cm).



• 1 *INSTALLATION*



1.3 ELECTRICAL CONNECTIONS

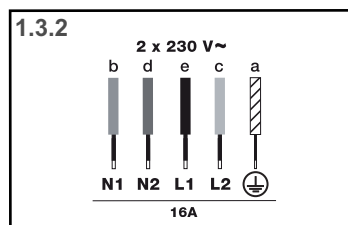
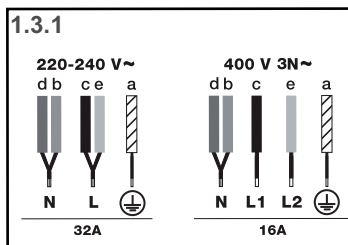
These hobs must be connected to the mains via an all-pole cut-off device that complies with current installation regulations. A disconnection device must be incorporated into the fixed wiring.

Identify the cable and wire colours for your hob:

5-wire cable (1.3.1 and 1.3.2)

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

When power is first supplied to your hob, or after an extended power outage, an indicator light will appear on the control panel. Wait approximately 30 seconds or press any key 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.





2.1 CHOICE OF COOKWARE

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



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

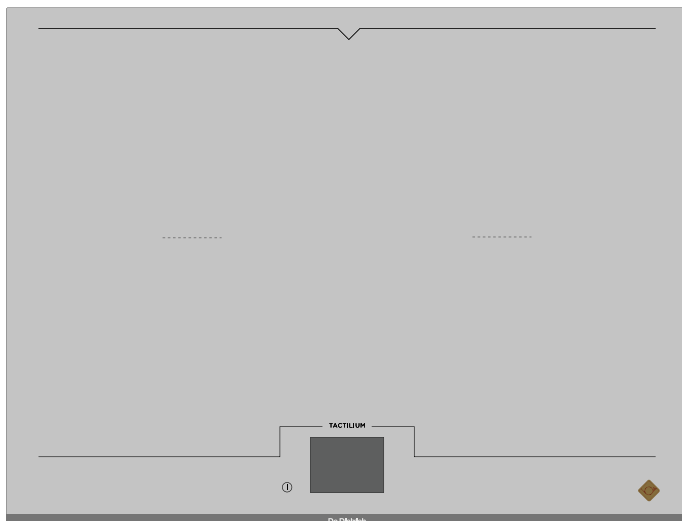
The heat will be distributed better and cooking will be more uniform. Never leave an empty pan to heat unattended.



Avoid putting cookware on the control screen.

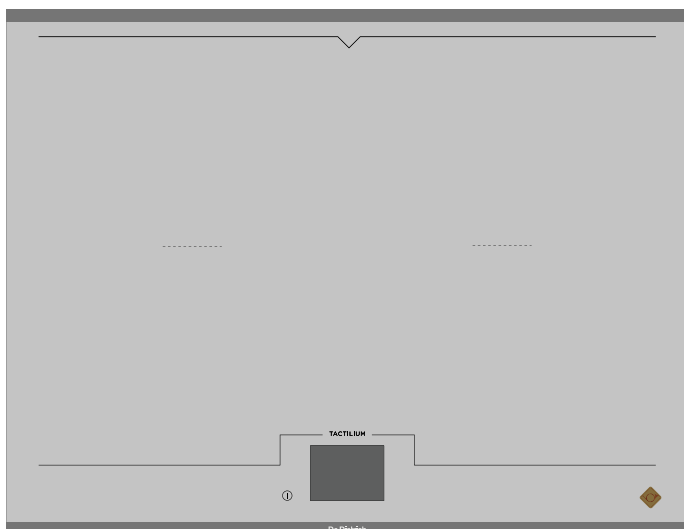


2.2 DESCRIPTION OF THE TOP



Horizontech

**DPI7698G
DPI7698DG**



Horizontplay

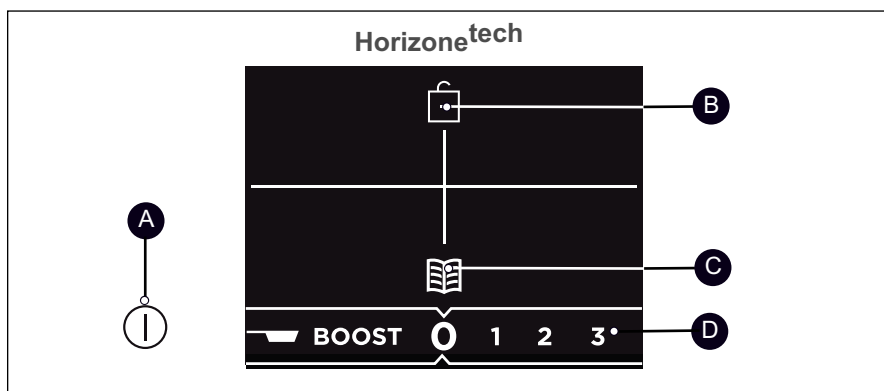
DPI7698GS

• 2 *USE*



2.3 DESCRIPTION OF THE DISPLAY

Your keypad is fully touch-sensitive. Simply press the screen to access the commands once the hob is switched on. Slide your finger along the sliding strip in the bottom of the display to select the value (power) or various functions available.

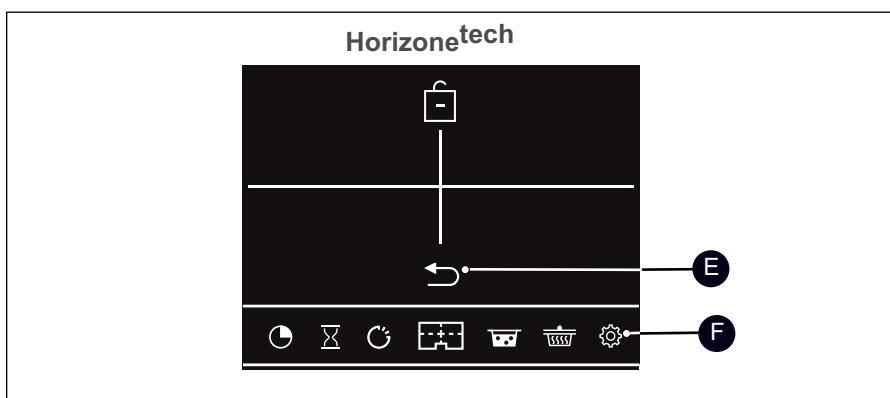


A Hob On/Off

C Menu key

B Keypad lock

D Scrolling strip (access power levels)



E Back key

F Function selection keys



2.4 DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS



a

b

c

d

e

f

g

h

a Cooking time function (timer)

b Independent timer function

c Elapsed time function

d Select cooking zone function

e Boil function

f Keep warm function

g Settings function

h Grill / griddle function

2.5 SWITCHING ON

4 cooking times appear in the display.

1 QUATTRO mode

4 zones:

for cookware with bases of 11 to 22 cm in diameter.

2 TRIO mode

1 Horizone tech area (to the left):

for a griddle, grill, fish cooker or cookware with bases of 18 to 24 cm in diameter.

+ 2 zones (to the right):

for cookware with bases of 11 to 22 cm in diameter.

3 DUP mode

2 Horizone tech areas:

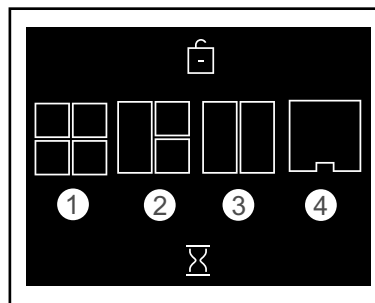
for griddles, grills, fish cookers or cookware with bases of 18 to 24 cm in diameter.

4 SOLO mode:

specially developed for large cookware.

The power is identical on all rings.

NOTE: Your cookware must not be placed in the centre of the hob.



Tip

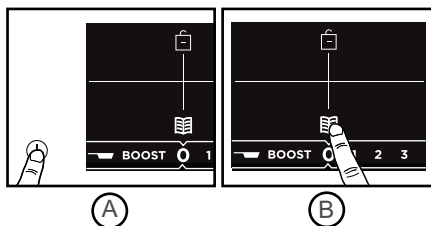
If you are using several receptacles on the hob at the same time, try to use cooking zones located on opposite sides. On the same side, using a booster in one zone will automatically restrict the power of the other zone visible in the display.



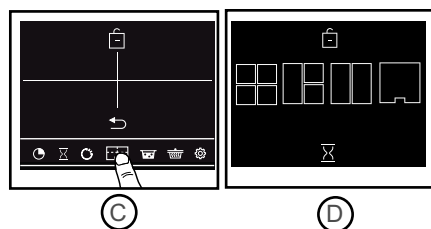
2.6 COOKING ZONE SELECTION

Press the on/off button **(A)** on the hob.

Press the “Menu” key to access the functions **(B)**.

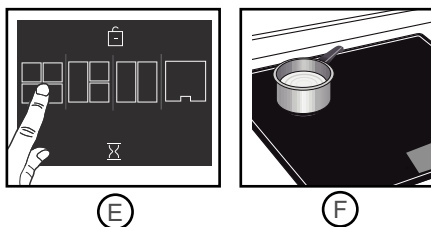


Press the “Select cooking zone” function **(C)** for the 4 cooking settings possible **(D)**.



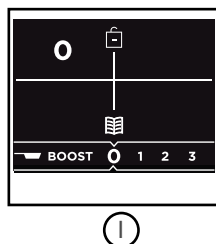
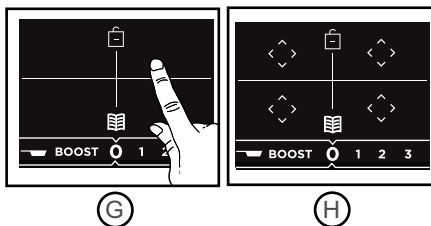
Select one of the cooking settings depending on your cookware **(E)**.

Place your cookware on the hob **(F)** and press any cooking zone on the screen **(G)**.



Symbols begin to flash in each unused cooking zone **(H)**.

The hob will automatically detect the cookware’s location and a 0 will appear in this zone **(I)**.





Add another pan:

Put your pan on the required zone and press the screen to detect the new cookware's location. A copper-coloured number appears in the chosen zone. You can then set the power level. If you do not select a power level, the cooking zone will automatically shut off after a few seconds.

Moving a pan while cooking:

You may move an item of cookware from one zone to another during cooking, making sure that you lift it and do not drag it; your hob will automatically detect the new position and the settings assigned will be kept (if a number flashes, it is necessary to confirm by pressing the zone in question on the screen).

NOTE: An item of cookware will only be detected if you lift it onto the new cooking zone; do not drag it!

The “?” symbol is displayed in the zone where the item was moved until the hob detects the new cooking zone selected.



2.7 SETTING THE POWER

Scrolling strip providing access to the power levels:

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15   **BOOST**

Select a power value by pressing the number or symbol you want directly. You may also slide your finger across the scrolling strip. The cooking zone starts immediately without you needing to validate. **(A)**.

The powers go from 1 (minimum power) to 15.

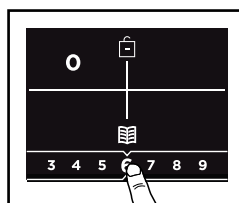
Three direct access powers have been pre-programmed:

 = power **8, simmer.**

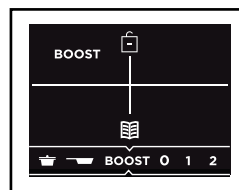
 = power **12, sear.**

BOOST = maximum power **(B)**.

If you do not select a power level, the cooking zone will automatically shut off after a few seconds.



(A)



(B)

2.8 SWITCHING THE RINGS OFF

To switch off a single ring:

- Press and hold the cooking zone on the screen or select the power value "0" on the scrolling strip for the desired ring.

To switch off all rings at the same time:

- Press and release the hob On/Off key; the screen stays on.



2.9 SWITCHING OFF THE HOB

Press and hold the hob On/Off key; the screen switches off.

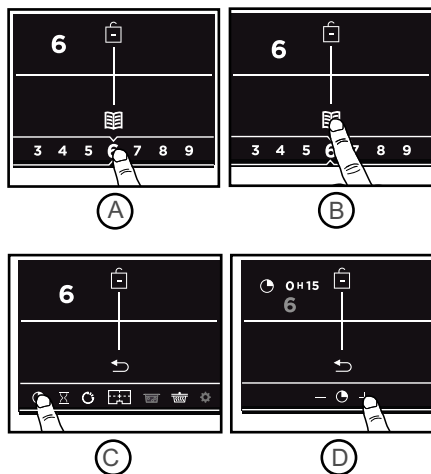
2.10 COOKING TIME (timer)

Each cooking zone has a dedicated timer. It can be programmed as soon as the cooking zone is turned on.

First select your ring then the heating power, example 6 **(A)**.

Go to the function menu **(B)** and select the cooking time (timer) function **(C)**.

Using the + or - keys, set the time you want, for example 15 min. **(D)** and validate by pressing the cooking time (timer) symbol at the bottom of the display and wait a few seconds and the time will be validated automatically.



NOTE: You can always alter your settings when the display information is copper in colour. When the display is white, your settings have been confirmed. If you have 2 or more pans on your hob, the settings are always made when the display is copper in colour.



2.11 INDEPENDENT TIMER

With this function you can set a timer at any time.

To access this function:

Go to the functions menu and select the “independent timer” function **(A)**.

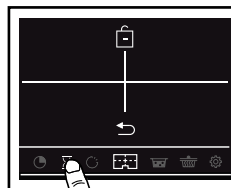
Set the time you want using the + or - keys **(B)**.

Validate by pressing the independent timer symbol at the bottom of the display or wait a few seconds and the time will be validated automatically.

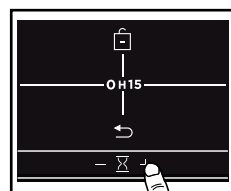
The display turns white and the countdown starts.

At the end of the set time, beeps sound out, 0m00 flashes and then automatically switches off.

NOTE: For a quick reset while setting the time, keep your finger pressed down on the “timer” symbol at the bottom of the display.



(A)



(B)



2.12 ELAPSED TIME

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

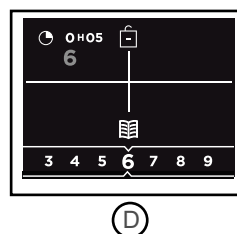
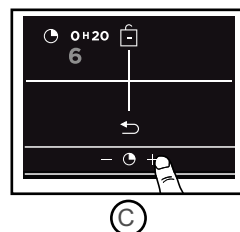
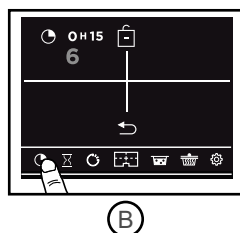
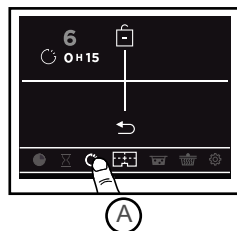
Example: your hob has been running at power level 6 for a few minutes, with no time programmed.

To see the elapsed time, go to the functions menu and select the “Elapsed time” function (**A**).

The time elapsed (example 15 min.) is set in the display for the selected ring.

If you want the cooking to end in a specific period, press the “cooking time” symbol (**B**) then within 5 seconds press the + key to increase the total cooking time you want (example 20 min.) (**C**).

The remaining time display (**D**) is calculated automatically (in the example: 5 min.).





2.13 BOIL function

With this function you can boil and simmer water to cook pasta, for example. Select your ring (for example: rear left). Go to the functions menu and select the “Boil” function **(A)**.

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

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

Validate by pressing the “Boil” symbol at the bottom of the display or wait a few seconds and the function will be validated automatically.

Cooking starts.

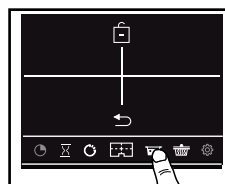
A beep sounds when the water is boiling and the “Boil” symbol flashes in the display.

Pour in the pasta then validate by pressing anywhere in the cooking zone concerned.

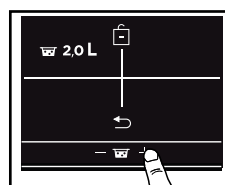
By default, the display shows the 12 power setting and a cooking time of 8 minutes **(C)**.

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

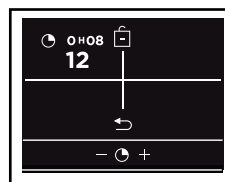
A beep sounds out when cooking is finished.



(A)



(B)



(C)



NOTE:

The water temperature must not be too hot or too cold at the start of cooking as this will distort the final result.

Do not use a cast iron pan.

This function can only be used on one ring at a time.

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

2.14 KEEP WARM FUNCTION

This function lets you keep food warm at power level 2.

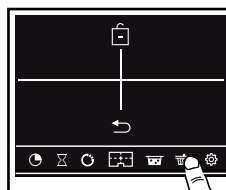
As a safety measure, it will switch off automatically after 2 hours.

To access this function:

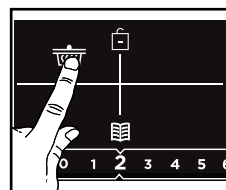
Go to the functions menu and select the “Keep warm” function **(A)**.

To exit this function, press the “Keep warm” symbol **(B)**.

If there is no cookware on the hob, the “?” symbol flashes in the display zone, however the function remains active.



(A)



(B)



2.15 HORIZONE^{PLAY} (depending on model)

Your appliance is equipped with a guide at the rear of the cooking surface which allows De Dietrich accessories in the Horzone Play range, such as the chopping board, griddle or grill to be positioned.

Positioning accessories:

Position the groove on your accessory on the guide on your appliance (A).

 **Do not slide HORIZONE^{PLAY} accessories over the cooking surface or you could scratch it.**



(A)

2.16 GRILL / GRIDDLE FUNCTION

This function allows you to use grill or griddle type accessories on all cooking zones (excluding the QUATTRO and SOLO modes), so that food can be grilled.

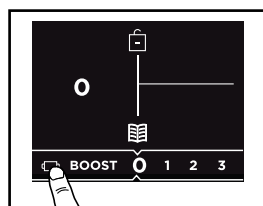
Place your cookware on the selected cooking zone. When the hob has detected the pan, press  (A).

The “grill/griddle” symbol appears in the display area (B), the power is pre-programmed and cooking begins. When the required temperature is reached, the hob emits a beep for 10 seconds and the symbol starts flashing.

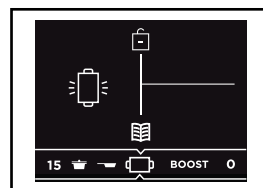
The timer cannot be used for this function.

To exit this function, press the “Grill/griddle” symbol (C).

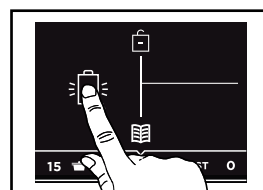
If there is no cookware on the hob, the “?” symbol flashes in the display zone, however the function remains active.



(A)



(B)



(C)

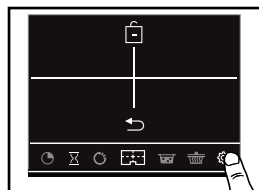


2.17 SETTINGS

This function provides access to the various parameters you can modify:

- Power presets.
 - Brightness.
 - Demo mode,
- (reserved for the after-sales department).**

The cooking area should be off.
Go to the functions menu and select the "Settings" function **(A)**.



(A)

2.18 POWER PRE-SELECTION

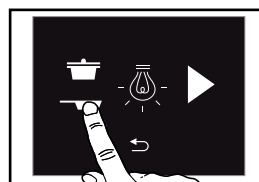
This function allows you to modify the power levels defined in the pre-set settings (except for the BOOST).

The cooking area should be off.
To access this function, go to the "Settings" function.

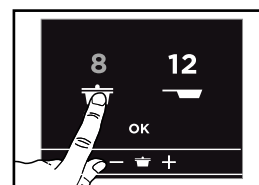
Press one of the preset power symbols in the left-hand side of the screen **(A)**.

Choose either of the power presets **(B)** and modify it by setting a new power level using the + or - keys **(C)**.

NOTE: The power levels must be between 1 and 9 for the first key and 10 and 15 for the second.



(A)



(B)



(C)



2.19 BRIGHTNESS

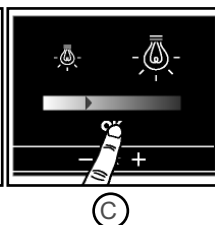
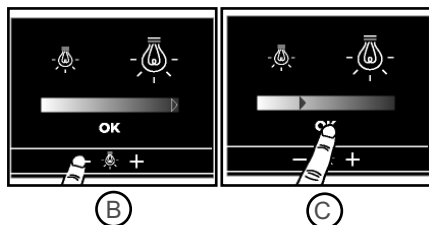
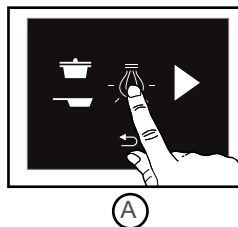
This function modifies the intensity of the screen display.

To access this function, go to the “Settings” function.

Select the brightness symbol in the centre of the screen **(A)**.

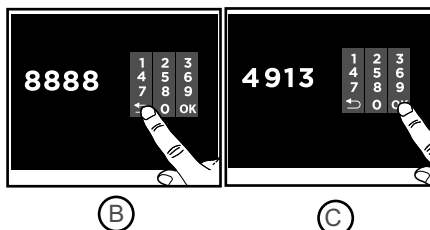
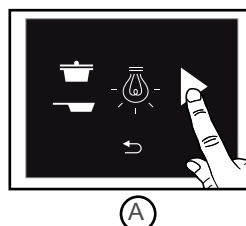
Modify the intensity you want using the + or - keys **(B)**.

Validate by pressing the “back” symbol **(C)**.



2.20 DEMO MODE (reserved for the after-sales department)

If you enter the demo mode reserved for the After Sales department **(A)**, press the “back” key **(B)** to return to the previous screen. If you accidentally enter a code and validate it by pressing OK **(C)**, a beep will sound and you will return to the “1st switch-on” screen.





2.21 LOCKING THE CONTROLS

Your hob has a child safety device that locks the hob (for cleaning, for example). Due to safety reasons, only the “On/Off” key is always active. It authorises the heating zones to be switched off even when the hob is locked.

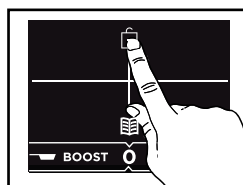
Locking:

Press the “open” padlock in the display **(A)** until a beep sounds to confirm your operation; your hob is now locked.

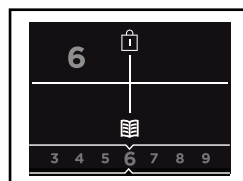
When the hob is working and you lock it **(B)**, the cooking zones that are running continue to heat up but you cannot access the power or timer keys; the “closed” padlock starts flashing for a few seconds then becomes fixed. Only the “On/Off” key is still active.

Unlocking:

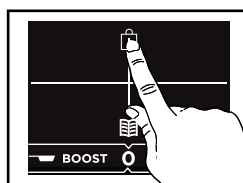
When the hob is locked either when stopped or operating, press the “closed” padlock in the display **(C)** until a beep sounds to confirm your operation; your hob is now unlocked.



(A)



(B)



(C)



2.22 “CLEAN LOCK” FUNCTION

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

To activate Clean lock:

Make a short press on the “open” padlock in the display; a beep sounds and a “closed” padlock flashes while the hob is locked.

The hob unlocks automatically after 30 seconds. Two beeps will sound and the padlock will “open” again.



Tip

Remember to unlock your hob before using it again (see “command locking” chapter).

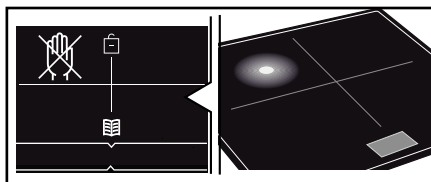
2.23 SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

Residual heat

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

A residual heat indicator  remains displayed on the screen until the zone has cooled down enough **(A)**.

Avoid touching the areas concerned during this time.



(A)

• 2 *USE*



Temperature limiter:

Each cooking zone is fitted with a safety sensor that continuously monitors the temperature of the bottom of the pan. In the event that an empty vessel is left on a cooking zone that is on, this sensor automatically adjusts the power output of the hob, thereby avoiding any risk of damage to the cookware or the hob.

“Small Items” safety:

A small object (such as a fork, a spoon, a ring, etc.) left alone on the hob is not detected as a piece of cookware. The display flashes and no heat is produced.



Caution:

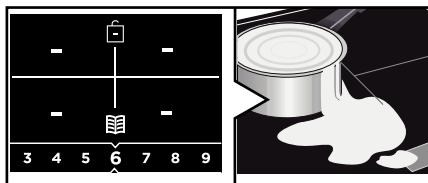
It is not recommended to place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface as they may heat up.

Protection against overflows:

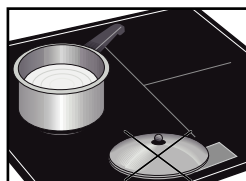
The hob may shut down with a special display and a beep in any of these three situations:

- Overflow which covers the “On/Off” key or the display **(A)**.
- Damp cloth placed on the “On/Off” key.
- Metal object placed on the “On/Off” key **(B)**.

Clean or remove the object and continue cooking.



(A)



(B)

• 2 *USE*



Auto-Stop system:

If you forget to switch off a cooking zone, your hob has an “Auto-Stop system” safety function which automatically cuts off the power to the cooking zone, after a predefined period (between 1 and 10 hours depending on the power used).

If this safety system is used, the cut-off to the cooking zone is displayed as “Auto-Stop” on the control panel and a beep sounds for about 2 minutes. Simply press anywhere on the screen to stop the beep.

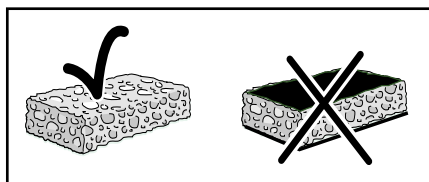
• 3 *CARE*



MAINTENANCE AND CLEANING

For light dirt, use a disinfectant sponge (A). Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water, then wipe off (B). For a build-up of baked on dirt, sweet overflows or melted plastic, use a kitchen sponge and/or a special glass scraper. Soak the dirty area with hot water, use a special glass scraper to remove most of the dirt, finish off with a kitchen sponge, then wipe dry.

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



(A)



(B)



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

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

HOW TO CARE FOR THE HORIZONPLAY chopping board

Some precautions must be taken to maintain your product's quality and effectiveness.

What you must never do to your chopping board:

- place it in contact with pans or very hot dishes.
- keep it too close to pulsed air heating or air conditioning, since these systems dry the air.
- over-exposure to sunlight in front of a window.
- excessive temperature differences.
- clamp it between two materials without allowing for expansion, if building it in.
- fitting it on a surface which is not yet dry during construction (plaster or cement which is still damp).

On first use:

Oil with cooking oil (1 to 2 tablespoons rubbed over all surfaces with a clean cloth). This will maintain its appearance and ensure that it gives long service.

Regular care:

Oil your chopping board once a month. If the chopping board is only used for decoration, you are strongly advised to varnish it to prevent it from expanding or contracting.

NEVER wet the chopping board when cleaning it; scrape it with a knife blade or scraper to remove any excess dampness from cutting meat and keep the wood in perfect condition.

• 4 ANOMALIES AND SOLUTIONS



	You observe:	Possible causes:	What you must do:
1st use	 appears on the screen.	Demo mode	Press the icon 
	Your installation disconnects.	Your hob disconnection is faulty.	Check that it is correct. Connection chapter.
	The hob smells the first few times it is used for cooking.	New appliance.	Nothing. The smell will disappear after a few uses.
When powering on	The hob does not function and the screen stays off.	The appliance is not receiving electricity. The electrical supply is defective or the connection is incorrect.	Inspect the fuses and the circuit-breaker.
	The hob is not working and a message is displayed.	The electronic circuit does not operate properly.	Contact the After-Sales Department.
	The hob is not working and a closed padlock is flashing in the display.	The hob is locked.	See chapter on using the child safety system.
During operation	The hob stops working and it emits a beep approximately every 10 seconds and a  is displayed.	There was an overflow or a metal object is covering the "On/Off" key or the display.	Clean or remove the object and continue cooking.
	F7 is displayed.	The electronic circuits have overheated.	See "Built-In" section.
	After a heating zone is started up, the power value flashes.	The cookware used is not suitable for induction or has a diameter less than that recommended (see switching on).	See section on cookware for induction.
	The saucepans make noise during cooking. Your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with some types of cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	Nothing. There is no risk, either to your hob or to your cookware.
	The fan continues to function a few minutes after your hob is turned off.	Cooling of the electronic components. Normal operation.	Nothing.



CARE FOR THE ENVIRONMENT

- This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and thus contribute to protecting the environment, by placing them in containers provided for the purpose by local authorities.



- Your appliance also contains many recyclable materials. It therefore is marked with this symbol to indicate that appliances to be disposed of should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done with maximum efficiency, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your local authority or retailer for details of your nearest used equipment collection points. We thank you for your help in protecting the environment.

• 6 *CUSTOMER SERVICE*

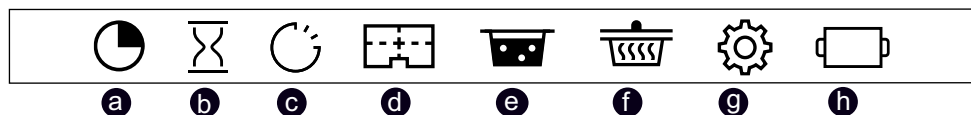
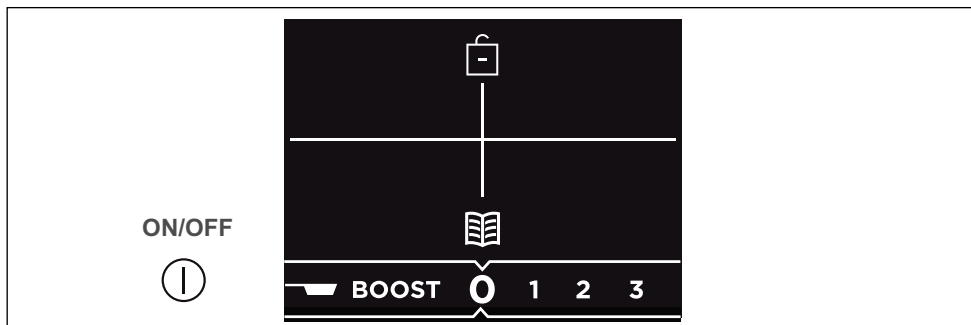


SERVICING AND REPAIRS, FRANCE

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When calling, please provide the full references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call better. This information appears on the manufacturer's nameplate on the equipment.



QUICK START GUIDE



- a Cooking time function (timer)
- b Independent timer function
- c Elapsed time function
- d Select cooking zone function
- e Boil function
- f Keep warm function
- g Settings function
- h Grill / Griddle function

