

FR

GUIDE UTILISATION

KÄYTTÖOHJE

FI

EN

USER GUIDE

MANUALE D'USO

IT

CS

PRŮVODCE INSTALACÍ

HANDLEIDING

NL

DA

BRUGSANVISNING

BRUKSANVISNING

NO

DE

GEBRAUCHSANLEITUNG

GUIA DE UTILIZAÇÃO

PT

ES

GUÍA DE UTILIZACIÓN

BRUKSANVISNING

SV

ΕΛ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡ

TABLE INDUCTION

INDUCTION HOB

INDUKČNÍ VARNÁ DESKA

INDUKTIONSPLADE

INDUKTIONSKOCHFELD

PLACA DE INDUCCIÓN

ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

INDUKTIOTASO

PIANO A INDUZIONE

INDUCTIEKOOKPLAAT

INDUKSJONSTOPP

PLACA DE INDUÇÃO

PLATŇA INDUKTIONSHÄLL

De Dietrich 

FR GUIDE D'UTILISATION

TABLE INDUCTION

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

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

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

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

En vous remerciant de votre confiance.

Retrouvez-nous sur 



www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

TABLE DES MATIERES

Sécurité et précautions importantes	3
Présentation.....	7
Installation.....	8
Déballage	8
Encastrement	8
Branchement	10
Utilisation	11
Lexique clavier.....	11
Choix du récipient.....	12
Sélection du foyer.....	12
Mise en Marche / Arrêt	12
Réglage puissance	12
Horizone	13
Réglage minuterie	13
Verrouillage commande.....	13
Fonction Clean lock	14
Fonction Recall.....	14
Fonction Perfect Sensor (sonde).....	15
Consignes de cuisson	19
Sécurités et recommandations	21
Entretien.....	22
Anomalies	23
Environnement	24
Service consommateurs.....	25
Relations consommateurs France.....	25
Interventions France.....	25
Collection Perfect Sensor.....	26



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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.

Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

Non surveillée, une cuisson sur une table de cuisson et utilisant

de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie.

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

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

Risque d'incendie : Ne pas stocker d'objet sur les surfaces de cuisson

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.



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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.

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.

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.

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.

Votre table de cuisson est prévue pour fonctionner en l'état sous une fréquence de 50Hz ou 60Hz (50Hz/60Hz), sans aucune intervention particulière de votre part.

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.



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

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

Sonde

La sonde est équipée d'une batterie de type CR2032 (utilisez uniquement la pile spécifiée).

Pour dévisser le couvercle, utiliser une pièce de monnaie pour tourner jusqu'à aligner le trait avec le verrou ouvert.

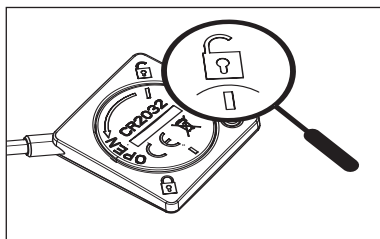


fig 1.

Pour remettre le couvercle, insérer celui-ci en alignant le trait avec le verrou ouvert (fig 1.), puis le tourner avec une pièce de monnaie pour aligner le deuxième trait avec le verrou fermé (fig 2.)

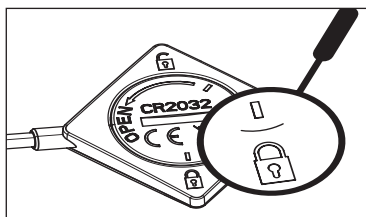


fig 2.

Remplacer la pile lorsqu'elle est usagée ou en cas de fuite. La batterie doit être retirée de l'appareil avant que celui-ci ne soit mis au rebut.

La batterie doit être jetée dans les conteneurs à pile ou rapportée dans votre magasin (conformément à la réglementation en vigueur).

- Les différents types de batteries ou les batteries neuves et usagées ne doivent pas être mélangées
- Si l'appareil doit être entre-



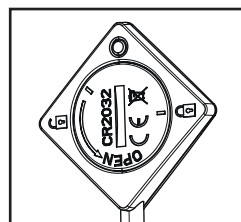
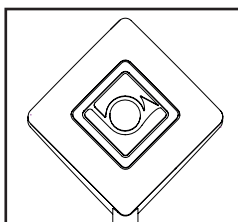
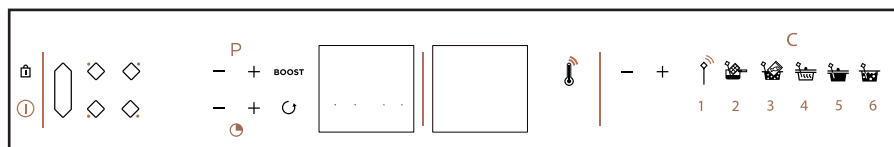
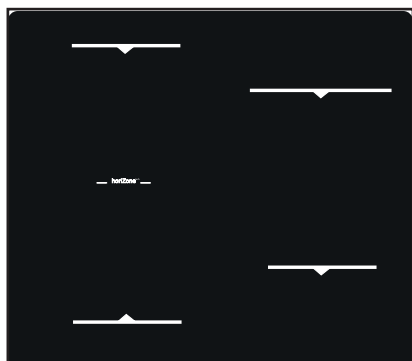
SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

posé sans être utilisé pendant une longue période, il convient de retirer les batteries

- Les bornes d'alimentation ne doivent pas être court-circuitées
- Les batteries non rechargeables ne doivent pas être rechargées
- La sonde n'est pas faite pour aller dans un four.

Nous, Brandt France, déclarons que l'appareil équipé de la fonction Easy Gourmand est conforme à la directive 2014/53/UE. La déclaration UE de conformité complète est disponible à l'adresse internet suivante : www.dedietrich-electromenager.com

Les fonctions suivantes sont disponibles avec un retour d'information de température:
Thermometre / Fondre / Réchauffer / Cuire sous vide / Cuisson lente / Bouillir



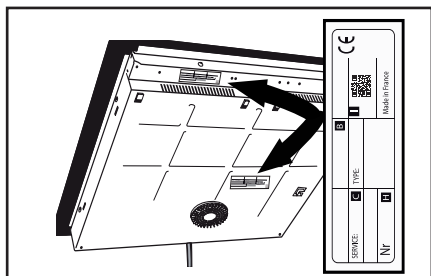
Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (1.1.1).

Type:

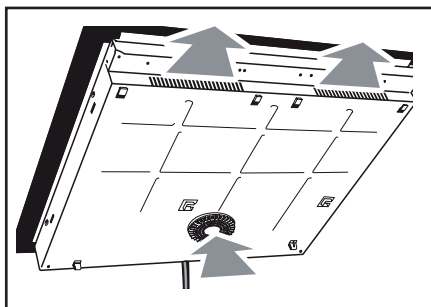
Vérifiez que les entrées et les sorties d'air soient bien dégagées (1.2.1).



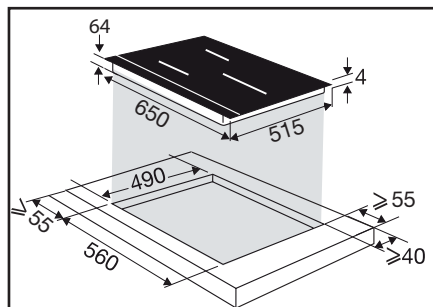
1.0



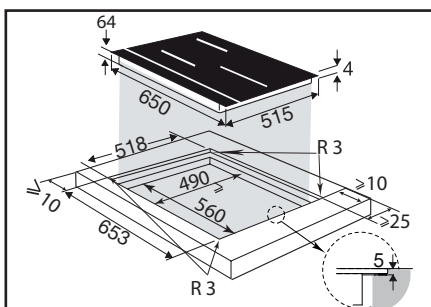
1.1.1



1.2.1



1.2.2



1.2.3

• 1 INSTALLATION

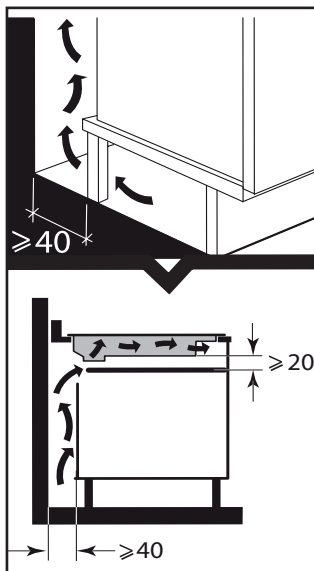


Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson.

- Encastrement sur plan de travail
Voir schéma (1.2.2)
- Encastrement à fleur de plan de travail
Voir schéma (1.2.3)

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

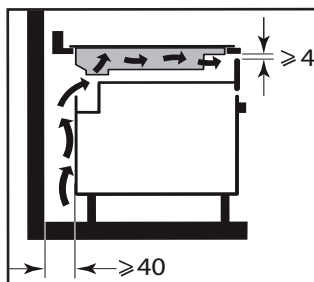
En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir (1.2.6) ou au-dessus d'un four encastrable (1.2.7), respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante à l'avant. Collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table (1.2.8). Introduisez la table dans le meuble (1.2.9).



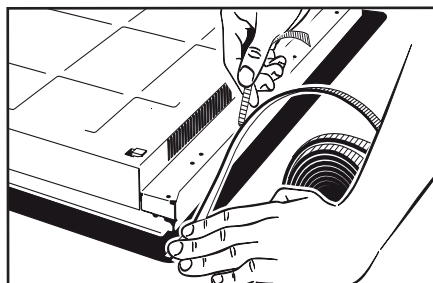
1.2.6



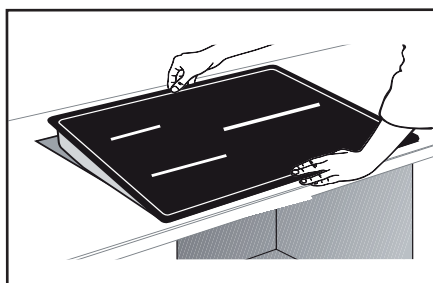
Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse. Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe. Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Le code



1.2.7



1.2.8



1.2.9

• 1 INSTALLATION



«F7» s'affiche alors dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm).

1.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

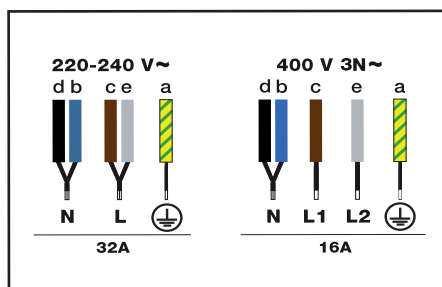
Cette table doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur. Une déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.

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

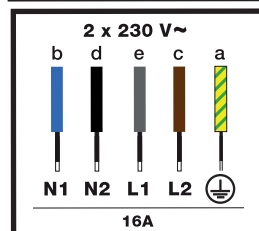
- Câble à 5 fils (1.3.1) :

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

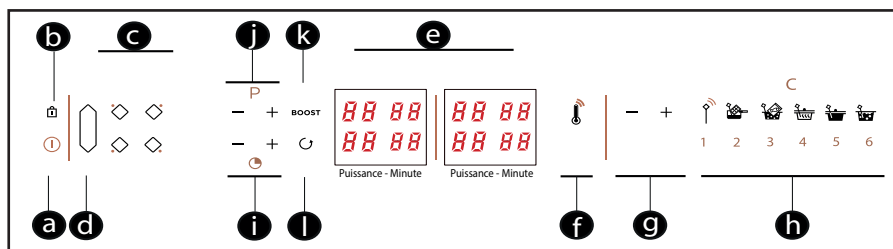
À la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ ou appuyez sur une touche pour que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (cet affichage est normal et il est réservé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



1.3.1



• 2 UTILISATION



Lexique clavier

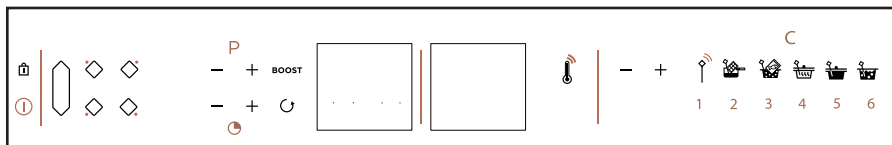
- a** = Mise en Marche / Arrêt
- b** = Verrouillage / Clean Lock (Verrouillage de la table pendant le nettoyage)
- c** = Choix zone de cuisson
- d** = Horizone
- e** = Afficheur (Puissance / minutes)
- f** = Fonction Thermomètre (Affichage de la température)
- g** = Réglage sonde
- h** = Fonctions culinaires

Expert **[1]** / Fondre **[2]** /

Cuisson sous vide **[3]** / Réchauffer **[4]** / Cuisson lente **[5]** / Bouillir **[6]**

- i** = Réglage minuterie
- j** = Réglage puissance
- k** = Fonction Boost (Puissance maximum)
- l** = Fonction Recall (Rappel des réglages de puissance & minuterie)

• 2 UTILISATION



2.1 CHOIX DU RECIPIENT

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



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



Évitez de poser des récipients sur le clavier de commande.

2.2 SELECTION DU FOYER

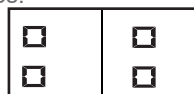
Vous disposez de plusieurs foyers sur lesquels déposer les récipients. Sélectionnez celui qui vous convient, en fonction de la taille du récipient. Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur de puissance se mettra à clignoter et le foyer ne fonctionnera pas, même si le matériau du récipient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

Diamètre du foyer	Puissance max. du foyer (Watt)	Diamètre du fond du récipient
16 cm	2400	10 à 18 cm
23 cm	3700	12 à 24 cm
Horizonte	3700	18 cm, ovale, poissonnière

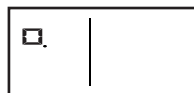
Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci.

2.3 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

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



Si aucun récipient n'est détecté, sélectionnez votre foyer ◇. Si un récipient est détecté, le «0» clignote avec un point.



Vous pouvez alors régler la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Arrêt d'une zone / table

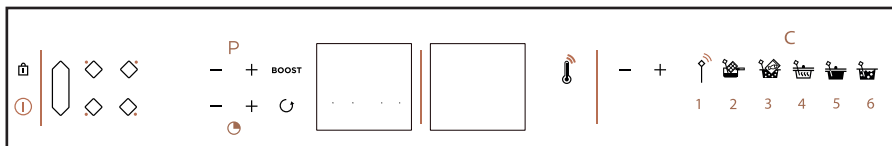
Appuyez longuement sur la touche de la zone ◇, un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît.

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt ① pour l'arrêt complet de la table.

2.4 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche — ^P +. Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum.

• 2 UTILISATION



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

2.5 HORIZONE — **Horizone^{tech}** —

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

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

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

2.6 REGLAGE DE LA MINUTERIE

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

Pour mettre en marche ou modifier la minuterie, appuyez sur la touche de la minuterie . Pour faciliter le réglage

de temps très long, vous pouvez accéder directement à 8h dès le départ en appuyant sur la touche -, chaque appui successif sur la touche - permet de passer à 7h, 6h, 5h, 4h, 3h, 2h, 99 min... En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip vous prévient. Pour effacer ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. A défaut,

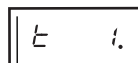
elles s'arrêteront au bout de quelques instants.

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

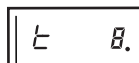
Minuteur indépendant

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

- Sélectionnez une zone non utilisée
- Faites un appui sur la touche + + un "t" avec un point s'affiche



- Réglez le temps avec la touche - ou +.



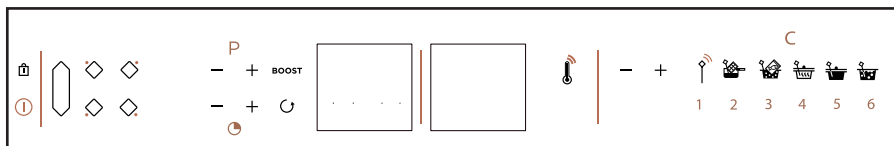
- l'affichage du temps restant est fixe.
- Vous pouvez arrêter un décompte en cours par appui long sur la touche de sélection du foyer.
- A la fin du décompte, émission d'un double bip pendant 20s.

2.7 VERROUILLAGE DES COMMANDES

Sécurité enfants

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages). Pour des raisons de sécurité, Seule la

• 2 UTILISATION



touche arrêt et les touches de sélection de zone sont toujours actives et autorisent l'arrêt de table ou la coupure d'une zone de chauffe.

Verrouillage

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

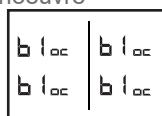


Table verrouillée en fonctionnement

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage. Quand vous appuyez sur les touches de puissance ou de minuterie des zones en fonctionnement :

«bloc» apparaît 2 secondes puis disparaît.

Déverrouillage

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

Fonction CLEAN LOCK

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

Pour activer Clean lock :

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

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

2.8 FONCTION RECALL

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

Lorsque la table fonctionne (au moins un foyer allumé), faites un appui court sur la touche . La fonction permet de rappeler les réglages de puissance et de minuterie du (ou des) foyer(s) éteint(s) depuis moins de 30 secondes.

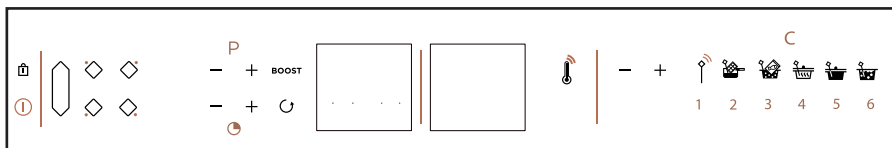
Lorsque la table est éteinte (tous les foyers éteints), appuyer sur la touche Marche / Arrêt , puis faites un appui court sur la touche . La fonction permet de rappeler les réglages de puissance et de minuterie du (ou des) foyer(s) éteint(s) depuis moins de 3 minutes).



Conseil économie d'énergie

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

• 2 UTILISATION



2.9 FONCTION PERFECT SENSOR



Trois modes d'utilisation sont à votre disposition

- **Visualiser** la température mesurée dans le plat directement sur l'afficheur de la table.
- **Programmer** une consigne de température à atteindre dans le plat (Expert)
- **Réguler** la température grâce aux 5 fonctions cuisson proposées.

Appairage de la sonde avec la table

L'appairage n'est à faire qu'une seule fois à la mise en service de la sonde ou en cas de remplacement de celle-ci.

La table doit être éteinte.

- 1 - Faire un appui 3 secondes sur le bouton marche / arrêt à l'arrière de la sonde, la sonde émet un flash bleuté et clignote ensuite en vert



- 2 - Faire un appui long sur le picto

, **Conn Ect.** s'affiche la sonde clignote en vert.

- 3 - Faire un appui court sur le picto la table émet un bip de confirmation,

Conn Ect.

clignote pour confirmer l'appairage. la sonde clignote en bleu (cette étape peut prendre jusqu'à 15 sec).



la sonde n'est pas faite pour aller dans un four.

Positionnement de la sonde

3 positions conseillées sont à votre disposition :

- Verticale



- intermédiaire (réglable)



- En biais

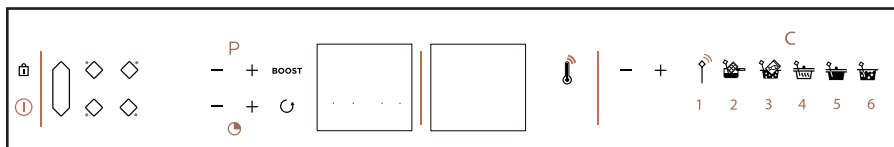


Il est déconseillé d'utiliser la sonde sans son support.

Utilisation de la sonde

Pour faire fonctionner la sonde, il faut l'allumer (appui sur le bouton plusieurs secondes), allumer la table puis sélectionner un foyer. Lors de la régulation en température, la table ajuste automatique-

• 2 UTILISATION



ment la puissance nécessaire ce qui peut provoquer une variation d'ébullition.

Fonction Thermomètre

Cette fonction indique sur l'afficheur de la table de cuisson, la température mesurée par la sonde (plage 5° - 180°C).

Cette fonction est une information de la température.

Cette fonction est utilisable pour mesurer la température d'un mets en cours de cuisson sur la table ou d'un roti sorti du four par exemple.

En l'absence de récipient, la température et «°C» clignotent sur l'afficheur du foyer.



Le rafraîchissement de la température de la sonde se fait toutes les 1.5 secondes.

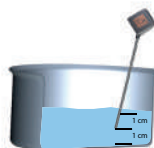
Les fonctions culinaires

Pour accéder aux différentes fonctions culinaires, mettre la table sous tension, choisir le foyer (en absence de récipient un 0 clignote) puis faire un appui sur le symbole de la fonction prédéfinie désirée.

Dans ces fonctions, la cuisson est pilotée par la sonde.

Pour toutes les fonctions, exceptée la fonction fondre :

- la sonde doit être à minimum 1 cm du fond de la casserole.
- la sonde doit être immergée de minimum 1 cm dans le mets à cuisiner.



Si cela n'est pas possible, adapter le diamètre de la casserole et le foyer à la quantité à cuisiner.

Il est recommandé de remuer régulièrement le contenu de votre récipient durant la cuisson.

Pour accéder aux différentes fonctions:

Appuyer sur la touche dédiée à la fonction (puis sur les touches + ou - si vous souhaitez modifier la température préconisée). La température s'affiche pendant 5 secondes puis le «°» s'anime jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. La fonction choisie s'affiche en alternance avec la température. Un bip retenti et le «°» est fixe. La température sera maintenue jusqu'à ce que vous éteigniez le foyer.

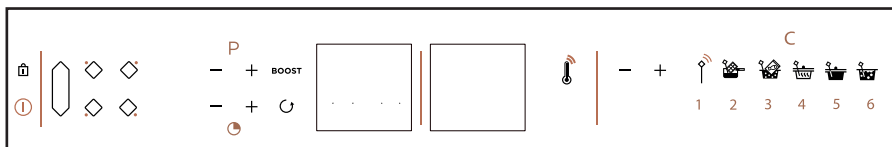


Mode expert



Cette fonction permet de faire cuire des aliments en choisissant directement la température souhaitée à l'aide des touche + / -. La température est réglable entre 40 et 180°C.

• 2 UTILISATION



Fondre



Cette fonction permet de faire fondre des aliments à une température réglable entre 40 et 70°C. La température de consigne est 50°C. Durant ce type de cuisson, la sonde doit être en position verticale et le bout de la sonde doit toucher le fond de la casserole.

Il faut veiller à bien mélanger lors de la cuisson pour homogénéiser le mélange. Durant ce type de cuisson, la sonde doit être au contact du fond de la casserole.

Cette fonction est disponible uniquement sur les foyers 16 cm, 23 cm ou 1/2 Horizon de votre table de cuisson.



Cuisson sous vide



Cette fonction permet de faire cuire des aliments à une température réglable entre 45 et 85°C. La température de consigne est 60°C.



Réchauffer



Cette fonction permet de réchauffer des aliments à une température réglable entre 65 et 80°C. La température de consigne est 70°C.



Cuisson lente



Cette fonction permet de faire mijoter des aliments à une température réglable entre 80 et 90°C, la température de consigne est 80°C.



Lors de la régulation en température on peut observer une variation d'ébullition.



Bouillir



Cette fonction permet de faire bouillir de l'eau à une température de 100°C.

Vous pouvez couvrir partiellement votre récipient à l'aide d'un couvercle, nous vous recommandons de le faire dès le début de la cuisson.



Cette fonction n'est pas destinée à faire bouillir du lait. Dans ce cas utiliser la fonction cuisson lente.

• 2 UTILISATION



Avertissement :

- Vous pouvez programmer un temps en fonction sonde. Dans ce cas le temps s'affiche de manière alternée avec la température
- La sonde ne s'utilise que sur un seul foyer à la fois.
- En fin d'utilisation, n'oubliez pas d'éteindre la sonde en effectuant un appui long sur la sonde, la led s'éclaire en rouge quelques secondes.
- La sonde s'éteint automatiquement 1 minute après extinction de la table.
- Afin de ne pas dégrader votre sonde, veiller à ne pas mettre le boîtier électronique de la sonde directement au dessus des émanations de cuisson.
- La température d'ébullition de l'eau peut varier en fonction de l'altitude et des conditions atmosphériques de votre situation géographique.
- Une perte de communication peut-être liée à une batterie trop faible.

Informations techniques sur la sonde :

Paramètre	Specifications	Notes
Tension	2.5 - 3V	Pile CR2032
Autonomie	300 h	avec pile neuve
Couleur du témoin	Blanc vert Bleu Rouge	Mise sous tension Attente connection Connectée Arrêt
Température d'utilisation	0 - 85°C	Boîtier de la sonde
Gamme de mesure de température	5° - 180°C	
Fréquence de travail	2402 - 2480 MHz	
Portée de la sonde	2 mètres	
Puissance maximum	< 10 mW	

• 2 UTILISATION



Consignes de cuisson :

Fonction	Ingrédient de base ou plat	Quantité (g)	Température (°C)	Temps	Conseils
Expert	Viandes blanches	filets de poulet 150g	80 °C	8 à 12 min	Aplatir les blancs (1/1,5 cm de haut)
	Viandes rouges	150 à 200g	35 à 45°C (bleu)	30s à 2 min/face (selon épaisseur)	Laisser reposer la viande 5 min après cuisson
		150 à 200g	50 à 55°C (saignant)	1 min à 3 min/face (selon épaisseur)	Laisser reposer la viande 5 min après cuisson
		150 à 200g	60 à 65°C (à point)	1 min 30 à 4 min (selon épaisseur)	Laisser reposer la viande 5 min après cuisson
		150 à 200g	70 à 75°C (bien cuit)	2 min à 8 min/face (selon épaisseur)	Laisser reposer la viande 5 min après cuisson
	Frites congelées	200g / 1,5l huile	160° puis 180°	11 min 2 min 30s	Plonger 11min puis retirer, re-plonger 2 min 30s dès les 180° atteint pour terminer la cuisson
	Sauces béchamel	500	85 à 87 °C	1 min à ébullition	Mélanger en continu durant la cuisson pour éviter de coller au fond de la casserole
	Crèmes au chocolat	1300	87 à 92°C	8 à 10 min	Mélanger en continu durant la cuisson pour éviter de coller au fond de la casserole
	Caramel	"à sec" (100g)	jusqu'à 150°C (coloration)	3 à 5 min (puissance 10)	Le brunissement est très rapide, rester vigilant,
	Caramel	à l'eau (100g sucre/60 ml eau)	jusqu'à 145°C	8 à 12 min (puissance 10)	Surveiller l'ébullition, quand elle s'arrête, le brunissement est très rapide,
Fondre	Pâtes de fruit	400 - 1000	105 - 110	suivant quantité	EXPERT (compter 1 à 1,2% de pectine /kg de fruits)
	Chocolat noir	100 - 500	50 - 55	5 à 10 min	Mélanger souvent
	Chocolat au lait		45 - 50		
	Chocolat blanc		45 - 50		
	Beurre	50 - 500	40 - 50	5 à 20 min	
	Beurre clarifié	50 - 500	40 - 50	5 à 20 min	ne pas mélanger pour bien décanter la caseïne du beurre
	Fromage pour fondue	200 - 1500	40 - 50	10 à 25 min	la quantité de vin ajouté pour la cuisson jouera sur le temps de fonte (50cl pour 1kg de fromage)
Réchauffer	Purée	200 - 800	65 - 75	Suivant quantité	
	Soupe	200 - 2000	65 - 75	2 min 30 à 15 min	attention, selon la viscosité de la soupe, les temps peuvent varier.
	Bocaux / conserves	300 - 1000	65 - 75	4 min à 10 min	test réalisé sur des conserves de cassoulet
	Petits pots	125 - 300	60 - 70	Suivant quantité	Tester la température avant consommation

• 2 UTILISATION



Consignes de cuisson :

Fonction	Ingédient de base ou plat	Quantité (g)	Température (°C)	Temps	Conseils
Mijoter	Pot au feu	1000 - 4000	70 - 80	2h30 à 3h00	Adapter le contenant de cuisson à la quantité à cuire. Rajouter les pommes de terre épluchées avant la dernière 1/2 heure de cuisson
	Blanquette de veau	1000 - 4000	70 - 80	2h00 à 3h00	Adapter le contenant de cuisson à la quantité à cuire.
	Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	2h00 à 4h00	Adapter le contenant de cuisson à la quantité à cuire.
	Daube	1000 - 4000	70 - 80	2h00 à 4h00	Adapter le contenant de cuisson à la quantité à cuire.
	Poulet basquaise	1000 - 4000	70 - 80	1h15 à 1h30	Adapter le contenant de cuisson à la quantité à cuire.
	Confiture	1000 - 4000	105	20 min à 1h00 selon le fruit, vérifier texture)	La température de gélification d'une confiture est de 105°C (thermometre à sucre). On peut abaisser cette température aux environs des 90°C en ajoutant de la pectine (15g pour 1kg de fruits)
	Sauce tomate	1000 - 4000	70 - 80	40 min	Attention à l'acidité de la tomate en cuisson, sur une sauce à base de tomates fraîches, rajouter une pincée de sucre en poudre à la cuisson.
Cuisson sous vide	Poisson	saumon 250-300g	45-50	20 min	Entre 3L et 5L d'eau, attention à l'assaisonnement, la cuisson sous vide a tendance à décupler la puissance du sel.
	Poisson	poisson blanc 250-300g	56°C	15 min	
	Légumes	verts 200-300g	85°C	30-75 min	
	Légumes	racine 150g	85°C	60- 80min	
	Viande blanche	filet de poulet 150g	64°C	25 min	
	Viande blanche	cuisse de poulet 200g	68°C	120 min	
	Viande rouge	filet de bœuf 150 à 300g	56,5°C du bain d'eau	30 min pour 2,5 cm épaisseur / 2h00 pour 5 cm épaisseur / jusqu'à 4h00.	
	Œuf parfait	50g / 1l d'eau	64°	45 min	1l d'eau
Bouillir	Riz	100-500 (sec) = 300 à 1500 ml d'eau salée	90-100	12 à 20 min selon le riz	Riz "créole": porter l'eau de cuisson à ébullition, verser le riz (rincé à l'eau froide au préalable), couvrir et laisser cuire chaleur douce (attention, certains riz demande plus de temps de cuisson : riz "vénéré")
	Pâtes	100 - 500 [seches] = 1l à 5l d'eau salée	90-100	10 à 12 min de cuisson	Porter l'eau à ébullition, verser les pâtes et cuire à frémissement. Vérifier cuisson selon la nature des pâtes utilisées.

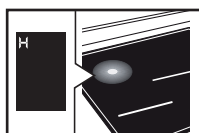


2.10 SECURITES ET RECOMMANDATIONS

Chaleur résiduelle

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

Un "H" s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.



Limiteur de température

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

Protection en cas de débordement

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

- Débordement qui recouvre les touches de commande.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande.

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

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



Système «Auto-Stop»

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

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



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

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



Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

• 3 *ENTRETIEN*



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 sonde

- Nettoyer la sonde avant la première utilisation
- Utiliser uniquement des produits neutre, pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants, ni d'objets métalliques.
- Ne pas laver la sonde dans le lave vaisselle.
- Le support de sonde peut être lavé au lave vaisselle.

A la mise en service

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

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

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

A la mise en marche

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

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

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

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

Code défaut F9 : tension inférieure à 170 V.

Code défaut F0 : température inférieure à 5°C.

En cours d'utilisation

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

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

Le code F7 s'affiche.

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

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

Le récipient utilisé n'est pas adapté.

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

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

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

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

En cas de dysfonctionnement persistant.

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

Sonde

Une perte de communication de la sonde peut être liée à une pile trop faible.

Si affichage  : la sonde n'est pas appairée ou est éteinte. Si le problème persiste, vérifiez le positionnement de la pile.

Si affichage  : la sonde est déjà utilisée sur un autre foyer.

Si affichage  + un BIP : La température mesurée est incompatible avec la fonction sélectionnée. Vérifiez l'adéquation entre la zone choisie et la fonction sélectionnée.

• 4 ANOMALIES



La sonde clignote en rouge :

- Avant de s'éteindre si la pile est trop faible.
- En cas de perte de communication, clignotement en rouge puis en vert suivant que la connexion avec la table est rétablie ou pas.

• 5 ENVIRONNEMENT



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 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.

Si vous imprimez ce document, pensez à trier!





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

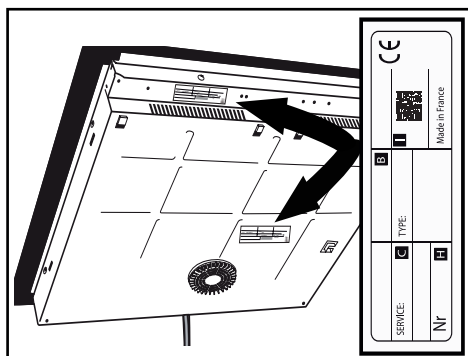
> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

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.



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

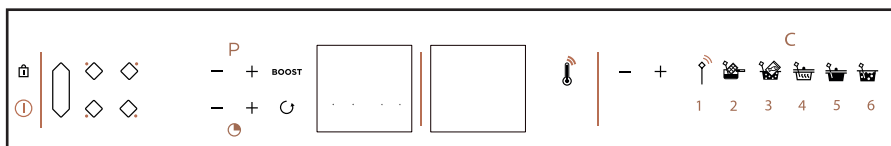


Collection Perfect Sensor

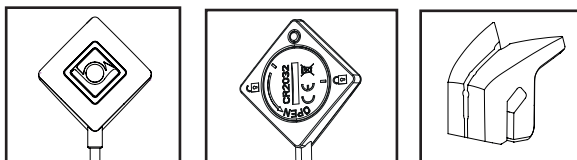
Collection Perfect Sensor, une table de cuisson qui mesure et régule la température en continu et au degré près.

Pour une mise en marche rapide de votre table de cuisson, vous pouvez vous aider des instructions ci-dessous.

Le clavier



La sonde et son support



La led de la sonde émet un flash **blanc bleuté** : mise sous tension de la sonde

La led de la sonde clignote en **vert** : connection en cours

La led de la sonde est **bleu** : la sonde est connectée

La led de la sonde clignote en **rouge** : pile trop faible / perte de communication

Les fonctions

- | | | | |
|--------------|---|-------|---|
| | - Mise en Marche / Arrêt | | - Fonction thermomètre (info température) |
| | - Selection d'une zone de cuisson | - + - | - Réglage de la température |
| | - Zone Horizontale (zone libre) | | - Sonde (mode expert) |
| | - Verrouillage / Clean lock | | - Fonction Fondre (50°C) |
| - + | - Réglage de la puissance | | - Fonction Cuisson sous vide (60°C) |
| - + | - Réglage de la minuterie | | - Fonction Réchauffer (70°C) |
| BOOST | - Fonction BOOST (puissance maxi) | | - Fonction Cuisson lente (80°C) |
| | - Fonction Recall (rappel des réglages) | | - Fonction Bouillir (100°C) |

Informations Consommateurs : www.dedietrich-electromenager.com

0892 02 88 04 (0,50€ ttc/mn depuis un poste fixe)

Service Après-vente : 09 69 39 34 34 (service gratuit)

EN USER GUIDE

INDUCTION HOB



EN

DEAR CUSTOMER,

Discovering a De Dietrich product means experiencing a 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 placed 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.



www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

CONTENTS

Important safety advice and precautions.....	3
Presentation.....	7
Installation.....	8
Unpacking	8
Fitting.....	8
Connection	10
Use	11
Control panel glossary	11
Choice of cookware	12
Cooking zone selection	12
Powering On / Off.....	12
Power setting.....	12
Horizone	13
Setting the timer	13
Locking the controls.....	13
Clean lock function	14
Recall function	14
Perfect Sensor function	15
Cooking instructions	19
Safety and recommendations.....	21
Care	22
Problems	23
Environment.....	24
Customer service	25
Perfect Sensor Collection.....	26



IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

Please read these instructions before installing and using your appliance. They have been written for your safety and the safety of others. Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or given to another person, ensure that the new owner receives the accompanying 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, sensory or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved.

Children must not be allowed to play with the appliance.

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

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

The appliance and its accessible parts become hot during use.

Precautions must be taken to avoid touching the heating elements.

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

Your hob 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,



IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

the pacemaker must be designed and programmed in compliance with the regulations that apply to it. Ask the pacemaker manufacturer or your GP.

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

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

Danger of fire: do not store objects in the cooking zones. If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the risk of electric shock.

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

Avoid impact with cookware: the vitroceramic

glass worktop is very sturdy; however, 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.

These hobs must be connected to the mains via an all-pole cut-off device that complies with current



IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

installation regulations. A disconnection device must be incorporated into the fixed wiring.

Your cooktop is designed to operate at 50Hz or 60Hz (50Hz/60Hz) without any special intervention on your part.

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

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

Never use a steam cleaner to clean your cooking hob.

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

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.

Sensor

The probe is equipped with a CR2032 battery (use only the specified battery).

To unscrew the cover, use a coin to turn until the line aligns with the open lock.

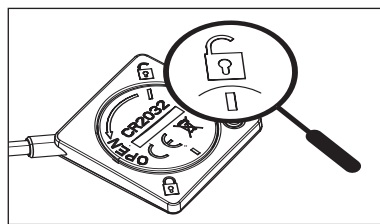


fig1.

To replace the cover, insert it, aligning the line with the open



IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

lock (fig 1.), then turn it with a coin to align the second line with the closed lock (fig 2.)

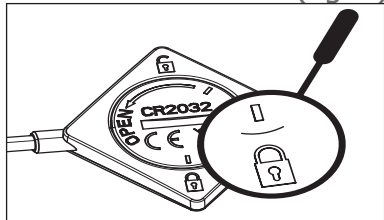


fig 2

Replace the battery when it is worn out or if it leaks.

The battery must be removed from the appliance before disposing of the appliance.

The battery must be disposed of in battery containers or taken back to your shop (in compliance with regulations in force).

- different types of batteries or new and used batteries must not be mixed;
- if the appliance has to be stored without being used for a long period, remove the batteries;
- the supply terminals must not be short-circuited.

- Non-rechargeable batteries must be not recharged.
- The sensor is not designed to go in an oven.

We, Brandt France, declare that the appliance equipped with the Perfect Sensor complies to directive 2014/53/EU. The full EU declaration of compliance is available on the following website: www.dedietrich-electromenager.com.

• 0 PRESENTATION

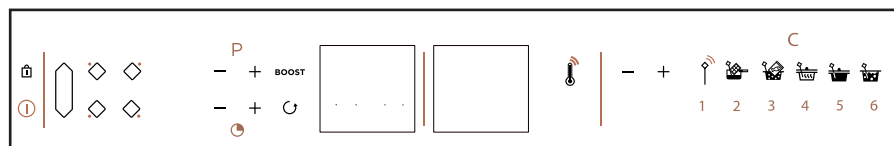
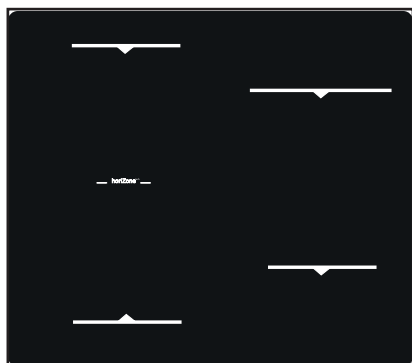


Thanks to the De Dietrich Perfect Sensor hob with its connected temperature sensor, you can perform every culinary gesture expertly and accurately, cook all meats and fish according to your tastes and succeed in your preparations, by adjusting the core temperature of your preparations.

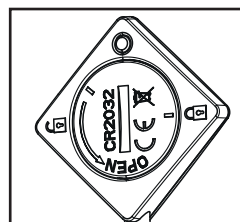
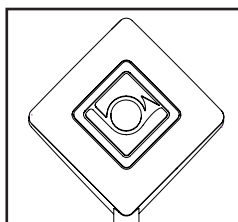
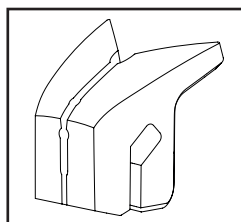
Respecting the cooking temperature of the ingredients to the nearest degree allows for perfect cooking and culinary excellence.

The following functions are available with temperature feedback:

Thermometer / Melt / Warm / Vacuum cook / Slow cook / Boil

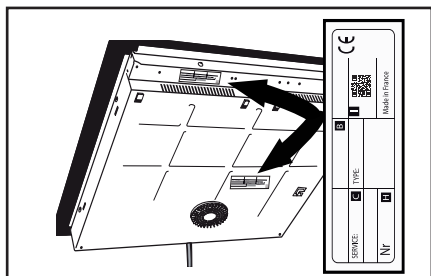


This hob is supplied with a connected temperature sensor and specific stand that can be easily positioned on any type of cookware. This sensor can be used on all cooking zones.

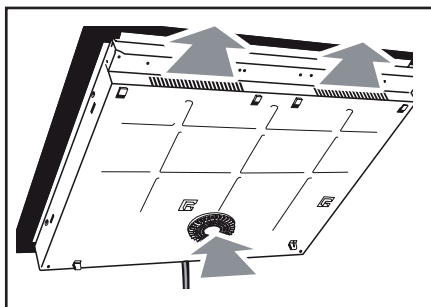




Note the service and standard references shown on this plate in the boxes below for future reference.

Type:

See diagram (1.2.2)



Technical drawing of a rectangular box. The main view shows a box with a top surface of 650 x 515 mm, a height of 64 mm, and a base of 518 x 653 mm. The box has a thickness of 4 mm. The bottom surface is 490 x 560 mm. The box has rounded corners with a radius of R3. A detail view shows a cross-section of the box with a thickness of 5 mm and a height of 10 mm.

1.2.3

• 1 INSTALLATION



- Fitting flush with the worktop See diagram (1.2.3)

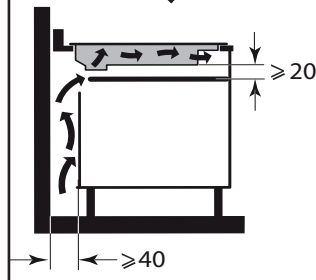
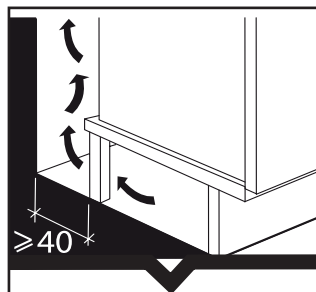
Check that air can flow correctly between the front and back of your hob.

If you are installing the hob above a drawer (1.2.6) or above a built-in oven (1.2.7), 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 (1.2.8).

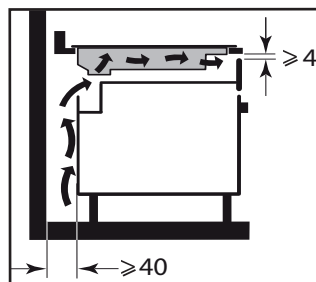
Fit the hob into the base unit (1.2.9).



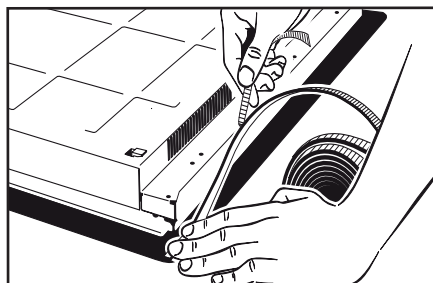
If your hob is located above your oven, the hob's thermal safety devices can impede the simultaneous use of the hob and the oven's pyrolysis programme. Your hob is equipped with an overheating prevention safety system. This safety device can trigger, for example, when the hob is installed over an oven 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 (8cm x 5cm).



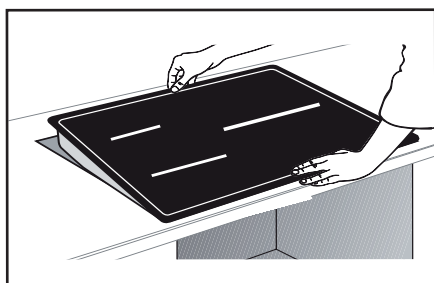
1.2.6



1.2.7



1.2.8



1.2.9

• 1 INSTALLATION



1.3 ELECTRICAL CONNECTIONS

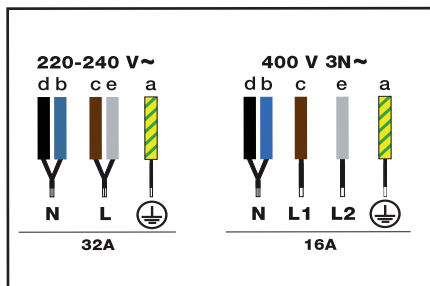
This hob must be connected to the mains via an all-pole cut-off device that complies with current installation regulations. A disconnection device must be incorporated into the fixed wiring.

Identify the type of cable of your hob according to the number of wires and colours:

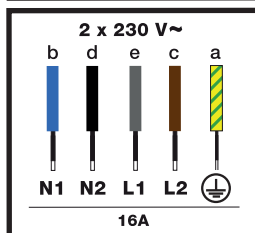
- 5-wire cable (**1.3.1**):

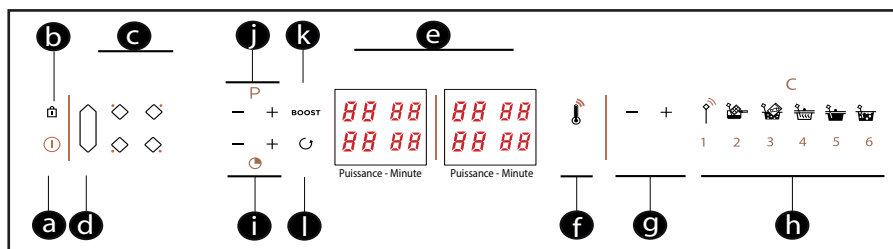
a) green/yellow, b) blue, c) brown, d) black, e) grey.

When power is first supplied to your hob, or after an extended power cut, a light code 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.



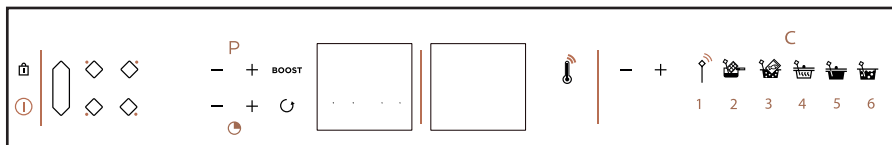
1.3.1





Control panel glossary

- a** = Switch on and off
- b** = Locking / Clean Lock (locks the hob during cleaning)
- c** = Choice of cooking zone
- d** = Horicone
- e** = Display (Power / minutes)
- f** = Thermometer function (temperature display)
- g** = Sensor adjustment
- h** = Cooking functions
 - Expert **[1]** / Melt **[2]** /
 - Vacuum cook **[3]** / Warm **[4]** / Slow cook **[5]** / Boil **[6]**
- i** = Timer setting
- j** = Power setting
- k** = Boost (maximum power)
- l** = Recall function (Reminder of power & timer settings)



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 panel.

2.2 COOKING ZONE SELECTION

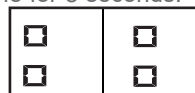
There are several cooking zones available. Select one which is suitable, based on the size of the pan. If the base of the cookware is too small, the power indicator will start to flash and the cooking zone will not work, even if the cookware's material is recommended for induction. Take care not to use pans which are smaller in diameter than the cooking zone (see table)

Diameter of cooking zone	Maximum power of cooking zone (Watts)	Diameter of bottom of cookware
16 cm	2400	10 to 18 cm
23 cm	3700	12 to 24 cm
Horizone	3700	18 cm, oval, fish pan

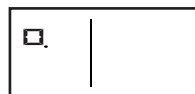
When several cooking zones are used at the same time, the hob manages the power distribution, so as not to exceed its total power.

2.3 SWITCHING ON/OFF

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



If no pan is detected, select a zone . If a pan is detected, the "0" flashes with a dot.



You can then adjust the power. If you do not select a power level, the cooking zone will automatically turn itself off.

Switching off a zone on the hob

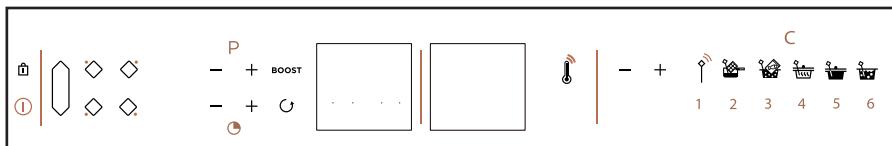
Press and hold the key for the zone , a long beep sounds and the display goes off or an "H" appears (residual heat).

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

2.4 SETTING THE POWER

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

• 2 USE



To stop the timer during cooking, press the + and - keys or return to 0 using the - key.

2.5 HORIZONE — Horizone^{tech} —

The free zone is selected with touchkey . The power and timer are adjusted as for a normal cooking zone.

To switch the zone off, press and hold the key ; a long beep sounds and the displays go off or the "H" symbol appears. Pressing the touchkey in front of or behind the zone deactivates the function and transfers the settings to the selected zone.

2.6 SETTING THE TIMER

Each cooking zone has a dedicated timer. This can be set once the relevant cooking area is in operation.

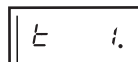
To turn it on or change the timing, press the timer button . To make it easier to set a very long time, you can directly reach 8 hours by pressing the touchkey -; each additional press changes the timer to 7h, 6h, 5h, 4h, 3h, 2h, 99 min, etc.

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

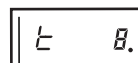
Independent timer

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

- Select a zone that is not in use
- Press + +; a "t" with a dot is shown



- Set the time with - or +.

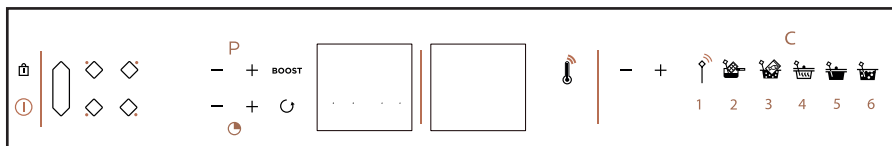


- the display of the remaining time is fixed.
- You can stop a countdown that has started by holding the cooking zone selection key.
- At the end of the countdown, a double beep sounds for 20 seconds.

2.7 LOCKING THE CONTROLS

Child safety

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 key and the zone selection keys are still active and allow the hob or a cooking zone to be switched off.



Locking

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

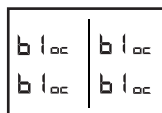


Table locked in operation

The display of cooking zones in operation alternately indicates power and the locking symbol .

When you press the power or timer keys for the zones which are "on":

"bloc" appears for 2 seconds and then switches off.

Unlocking

Press the key  until the "bloc" locking symbol disappears from the display and a beep confirms the operation.

CLEAN LOCK function

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

To activate Clean lock:

Give a short press on the key  (padlock). A beep sounds and the "bloc" symbol flashes in the display.

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

2.8 RECALL FUNCTION

This function lets you display the last "power and timer" settings for all the burners which were switched off less than 3 minutes previously.

To use this function, the hob must be unlocked. Press the On/Off key and then give a short press on the key .

When the hob is in operation (at least one burner on), give a short press on the key . This function reminds you of the power and timer settings for the burner(s) which have been switched off for less than 30 seconds.

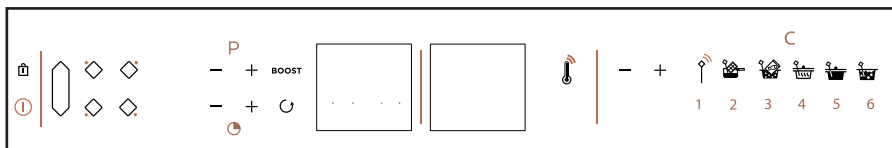
When the hob is switched off (all burners off), press the On / Off button , then give a short press on the button . The function reminds you of the power and timer settings for the burner(s) which have been switched off for less than 3 minutes.



Advice on how to save energy

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

• 2 USE



2.9 PERFECT SENSOR FUNCTION



There are three ways of using the function

- **View** the temperature measured in the dish directly on the hob's display.
- **Programme** a temperature setpoint to be reached in the dish (Expert)
- **Set** the temperature thanks to the 5 cooking functions proposed.

Pairing the sensor with the hob

Pairing takes place only once when using the sensor for the first time or when replacing it.

The hob must be off.

1 - Press the on / off button on the back of the sensor for 3 seconds; the sensor gives off a blue flash and then flashes green



2 - Hold down ; **Conn Ect.** is displayed and the sensor flashes green.

3 - Give a short press on ; the hob gives

a confirmation beep; **Conn Ect.** flashes to confirm the pairing. The sensor flashes blue (this step may take up to 15 seconds).



the sensor is not designed to go in an oven.

Positioning of the sensor

There are 3 recommended positions:

- Vertical



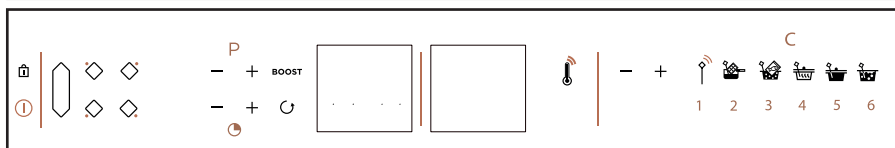
- Intermediate (adjustable)



- Slanted



It is not recommended to use the sensor in its stand.



Using the sensor

To operate the sensor, you need to switch it on (press the button for several seconds); switch on the hob and then select a burner. When setting the temperature, the hob automatically adjusts the necessary power which may cause a difference in boiling.

Thermometer function

This function shows on the hob display the temperature measured by the sensor (range 5° - 180°C).

This function provides temperature information.

This function can be used to measure the temperature of a dish being cooked on the hob or of a roast taken out of the oven, for example.

If there is no cookware, the temperature and "°C" flash on the burner's display.



The sensor temperature is refreshed every 1.5 seconds.

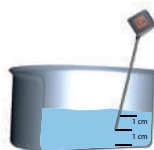
Cooking functions

To access the different cooking functions, turn on the hob, select the burner (if there is no cookware, a 0 flashes), then press the symbol of the required pre-defined function.

In these functions, cooking is driven by the sensor.

For all functions, except the melting function:

- the sensor must be at least 1 cm from the base of the pan.
- the sensor must be immersed by at least 1 cm in the food to be cooked.



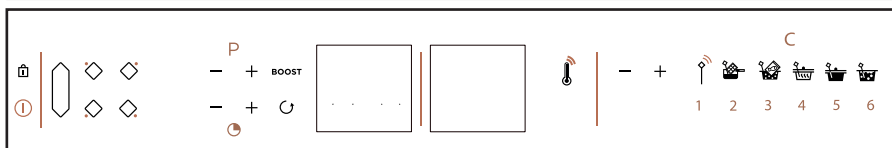
If this is not possible, adapt the diameter of the pan and the burner to the quantity to be cooked.

It is recommended to regularly stir the contents of your cookware during cooking.

To access the different functions:

Press the specific key for the function (then on **+** or **-** if you want to modify the recommended temperature). The temperature is displayed for 5 seconds, then the "°" is shown until the setpoint temperature is reached. The selected function is shown alternately with the temperature. There is a beeping sound to indicate that the "°" has been set. The temperature will be maintained until you switch off the burner.

• 2 USE



Expert mode



This function allows you to cook food by directly selecting the required temperature using the keys **+** / **-**. The temperature can be adjusted between 40 and 180°C.



Warm



This function allows you to warm food at a temperature that can be adjusted between 65 and 80°C. The setpoint temperature is 70°C.



Melt



This function allows you to melt food at a temperature that can be adjusted between 40 and 70°C. The setpoint temperature is 50°C. During this type of cooking, the sensor must be vertical and the tip of the sensor must touch the base of the pan.

Mix well during cooking to homogenise the mix.

During this type of cooking, the sensor must touch the base of the pan.

This function is available only on the 16 cm, 23 cm or 1/2 Horizone burners on your hob.



Slow cooking



This function allows you to simmer food at a temperature that can be adjusted between 80 and 90°C. The setpoint temperature is 80°C.



When setting the temperature, there may be a variation in boiling.



Boil



This function allows you to boil water at a temperature of 100°C.

You can partially cover your cookware with a lid; we recommend you do this from the start of cooking.



Vacuum cooking



This function allows you to cook food at a temperature that can be adjusted between 45 and 85°C. The setpoint temperature is 60°C.



This function is not intended to boil milk. In this case, use the slow cooking function.

• 2 USE



Warning:

- You can programme a time in sensor mode. In this case, the time is displayed alternately with the temperature.
- The sensor can only be used on one burner at a time.
- At the end, do not forget to switch off the sensor with a long press on the sensor; the LED lights up in red for a few seconds.
- The sensor turns off automatically 1 minute after the hob is turned off.
- To avoid damaging your sensor, do not put the electronic box of the sensor directly above the cooking fumes.
- The boiling temperature of water may vary depending on the altitude and atmospheric conditions of your geographical situation.
- A loss of communication may be caused by a weak battery.

Technical information regarding the sensor:

Parameter	Specifications	Notes
Voltage	2.5 - 3V	CR2032 battery
Autonomy	300 hours	with new battery
LED colour	White Green Blue Red	On Awaiting connection Connected Off
Operating temperature	0 - 85°C	Sensor's box
Temperature measurement range	5° - 180°C	
Working frequency	2402 - 2480 MHz	
Reach of the sensor	2 metres	
Maximum power	< 10 mW	



Cooking instructions:

Function	Basic ingredient or dish	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time	Tips
Expert	White meat	150g chicken fillets	80°C	8 to 12 min	Flatten the breasts (1/1.5 cm high)
	Red meat	150 to 200g	35 to 45°C (blue)	30s to 2 min/side (depending on thickness)	Leave the meat to rest for 5 min after cooking
		150 to 200g	50 to 55°C (rare)	1 min to 3 min/side (depending on thickness)	Leave the meat to rest for 5 min after cooking
		150 to 200g	60 to 65°C (medium)	1 min 30 to 4 min (depending on thickness)	Leave the meat to rest for 5 min after cooking
		150 to 200g	70 to 75°C (well done)	2 min to 8 min/side (depending on thickness)	Leave the meat to rest for 5 min after cooking
	Frozen fries	200g / 1.5l oil	160° then 180°C	11 min 2 min 30s	Plunge for 11 minutes then remove, plunge again for 2 min 30s as soon as the temperature reaches 180°C to finish cooking
	Béchamel sauces	500	85 to 87°C	Boil for 1 minute	Stir constantly during cooking to avoid sticking to the bottom of the pan
	Chocolate creams	1300	87 to 92°C	8 to 10 min	Stir constantly during cooking to avoid sticking to the bottom of the pan
	Caramel	"dry" (100g)	up to 150°C (colouration)	3 to 5 min (power level 10)	Browning happens very quickly, stay alert.
	Caramel	with water (100g sugar/60 ml water)	up to 145°C	8 to 12 min (power level 10)	Monitor the boiling. When it stops, browning occurs very quickly.
	Fruit jellies	400 - 1000	105 - 110	depending on quantity	EXPERT (use 1 to 1.2% pectin / kg of fruits)
Melt	Dark chocolate	100 - 500	50 - 55	5 to 10 min	Stir frequently
	Milk chocolate		45 - 50		
	White chocolate		45 - 50		
	Butter	50 - 500	40 - 50	5 to 20 min	
	Clarified butter	50 - 500	40 - 50	5 to 20 min	do not stir to properly decant the casein from the butter
	Fondue cheese	200 - 1500	40 - 50	10 to 25 min	the quantity of wine added for cooking will affect the melting time (50cl for 1kg of cheese)
Warm	Purée	200 - 800	65 - 75	Depending on quantity	
	Soup	200 - 2000	65 - 75	2 min 30 to 15 min	attention, depending on the viscosity of the soup, the time may vary.
	Jars / preserves	300 - 1000	65 - 75	4 min to 10 min	test carried out on cassoulet preserves
	Small pots	125 - 300	60 - 70	Depending on quantity	Test the temperature before eating



Cooking instructions:

Function	Basic ingredient or dish	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time	Tips
Slow cooking	Stew	1000 - 4000	70 - 80	2 hours 30 to 3 hours	Adjust the cooking container to the quantity to cook. Add the peeled potatoes before the last 1/2 hour of cooking
	Veal blanquette	1000 - 4000	70 - 80	2 to 3 hours	Adjust the cooking container to the quantity to cook.
	Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	2 to 4 hours	Adjust the cooking container to the quantity to cook.
	Casserole	1000 - 4000	70 - 80	2 to 4 hours	Adjust the cooking container to the quantity to cook.
	Basque-style chicken	1000 - 4000	70 - 80	1 hour 15 to 1 hour 30	Adjust the cooking container to the quantity to cook.
	Jam	1000 - 4000	105	20 min to 1 hour depending on the fruit, check the texture)	The gelling temperature of jam is 105°C (sugar thermometer). This temperature can be decreased to around 90°C by adding pectin (15g for 1kg of fruits)
	Tomato sauce	1000 - 4000	70 - 80	40 min	Be careful of the acidity of the tomatoes during cooking. Add a pinch of powdered sugar to fresh tomato sauce during cooking.
Vacuum cooking	Fish	250-300g salmon	45-50	20 min	Between 3L and 5L of water. Be careful when seasoning as vacuum cooking tends to intensify the power of salt.
	Fish	250-300g white fish	56°C	15 min	
	Vegetables	200-300g green vegetables	85°C	30-75 min	
	Vegetables	150g root vegetables	85°C	60 - 80min	
	White meat	150g chicken fillets	64°C	25 min	
	White meat	200g chicken thighs	68°C	120 min	
	Red meat	150 to 300g beef fillet	56.5°C water bath	30 min for 2.5 cm thickness / 2 hours for 5 cm thickness / up to 4 hours.	
	Perfect eggs	50g / 1l water	64°	45 min	1L water
Boil	Rice	100-500 (dry) = 300 to 1500 ml of salty water	90-100	12 to 20 minutes depending on the rice	"Creole" rice: bring the water to the boil. Pour on the rice(rinse with cold water first), cover and leave to cook on gentle heat (attention, some types of rice require more cooking time: "venerated" rice)
	Pasta	100 - 500 (dry) = 1L to 5L of salty water	90-100	10 to 12 min cooking	Bring the water to the boil. "Pour on the pasta and simmer. Check the cooking depending on the type of pasta used.



2.10 SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

Residual heat

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

A "H" symbol is displayed during this time. Avoid touching the areas concerned.



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 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 zone after a pre-set time (between 1 and 10 hours based on the power level setting).

If the safety system is triggered, the cooking zone is shown as cut 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. These noises are a normal part of induction technology and do not indicate a fault.



We do not recommend using any hob protection mechanisms.



Looking after the hob

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

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

For rings and limescale marks, apply warm white vinegar to the dirt, leave to work and then wipe dry using a soft clean 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 sensor

- Clean the sensor before using for the first time
- Only use neutral products, no abrasive products, scouring pads, solvents or metal objects.
- Do not wash the sensor in the dishwasher.
- The sensor's stand can be washed in the dishwasher.

• 4 PROBLEMS



When using for the first time

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

The circuit breaker trips/blows a fuse or only one side of the hob works. The hob has been wired incorrectly. Check the wiring (see connections section).

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 operate and the lights on the panel remain 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 does not operate properly. Contact the After-Sales Department.

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

Fault code F9: voltage less than 170 V.

Fault code F0: temperature less than 5°C.

During use:

The hob does not work. The - information is displayed and a beep sounds.

There was a spillage or an object obstructing the control panel. Clean or remove the object and continue cooking.

Code F7 is displayed.

The electronic circuits have overheated (see 'building in' section).

During the operation of a cooking area, the illuminated symbols of the control panel continue to flash.

The pan being used is not suitable.

The cookware makes a noise and your hob clicks during cooking (see "Safety precautions and recommendations").

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

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

This is normal. It helps cool the electronics.

In the event of a persistent malfunction.

Switch off your hob for 1 minute. If the problem persists, contact the After-Sales Department.

Sensor

A loss of communication of the sensor may be caused by a weak battery.

If  is displayed: the sensor is not paired or is switched off. If the problem persists, check the battery position.

If  is displayed: the sensor is already in use on another burner.

If  is displayed + a BEEP: The temperature measured is incompatible with the selected function. Check the suitability of the chosen area and the selected function.

• 4 PROBLEMS



The sensor flashes red:

- Before switching off if the battery is too weak.
- In the event of loss of communication, flashes red and then green depending on whether connection with the hob is restored or not.

• 5 ENVIRONMENT



ENVIRONMENTAL COMPLIANCE

The packaging material of this appliance is recyclable. Please recycle it and help protect the environment by depositing it in municipal containers provided for this purpose.



Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances should not be mixed with other waste.

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.

Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home.

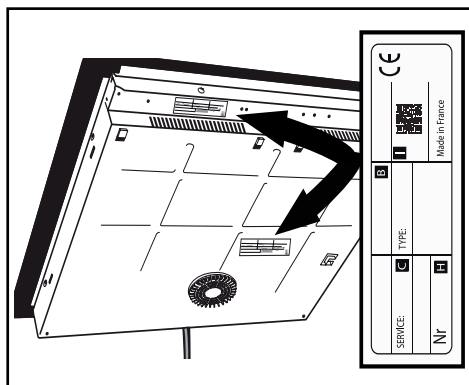
We thank you for your help in protecting the environment.

• 6 CUSTOMER SERVICE



SERVICING AND REPAIRS

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 more efficiently. This information appears on the manufacturer's nameplate (1.1.1.1).



B: Sales code

C: Service number

H: Serial number

I: QR Code

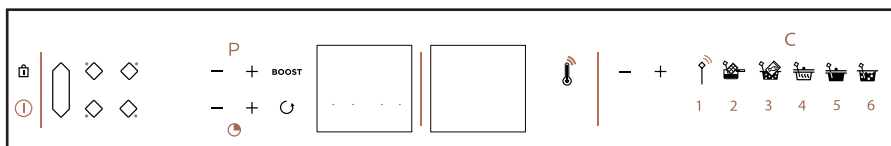


Perfect Sensor Collection

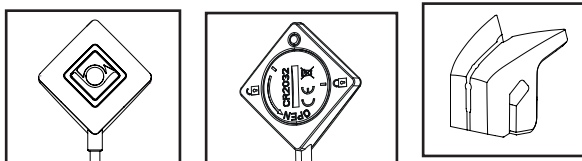
Perfect Sensor Collection is a hob that measures and adjusts the temperature continuously to the nearest degree.

For a quick start-up of your hob, you can use the instructions below.

The control panel



The sensor and its stand



The sensor's LED flashes **blue-white**: the sensor is switching on

The sensor's LED flashes **green**: a connecting

The sensor's LED is **blue**: the sensor is connected

The sensor's LED flashes **red**: weak battery / loss of communication

Functions:

- Switch on / off
- Selection of a cooking zone
- Horizone zone (free zone)
- Locking / Clean lock
- Power setting
- Timer setting
- BOOST** - BOOST function (max power)
- Recall function (reminder of settings)
- Thermometer function (temperature info)
- Setting the temperature
- Sensor (expert mode)
- Melt function (50°C)
- Vacuum cooking function (60°C)
- Warm function (70°C)
- Slow cooking function (80°C)
- Boil function (100°C)

Consumer information: www.dedietrich-electromenager.com

0892 02 88 04 (€0.50 incl. tax/min from a landline)

After Sales Service: +33 0)9 69 39 34 34 (free service)

CS NÁVOD K POUŽITÍ

INDUKČNÍ DESKA

De Dietrich 

CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

s výrobky společnosti De Dietrich zažijete jedinečné chvíle. Vaši pozornost si získají již na první pohled. Kvalita designu je dána nadčasovou estetikou a pečlivou povrchovou úpravou, jež činí každý předmět elegantním a v dokonalé harmonii s ostatními. Poté přichází neodolatelná touha po dotyku.

Design značky De Dietrich si zakládá na kvalitních a prestižních materiálech a dává přednost autentičnosti. Spojením nejvyspělejší technologie a ušlechtilých materiálů značka De Dietrich zajišťuje zhotovení výrobků se špičkovým provedením ve službách kulinářského umění, vášně všech milovníků kuchyně. Přejeme Vám, abyste byli s používáním svého nového zařízení velmi spokojeni.
Děkujeme Vám za Vaši důvěru.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

OBSAH

Důležité bezpečnostní pokyny	3
Popis.....	7
Instalace	8
Vybalení	8
Vestavění	8
Připojení	10
Použití.....	11
Popis ovládacího panelu	11
Výběr nádobí	12
Výběr varné zóny.....	12
Zapnutí/Vypnutí	12
Nastavení výkonu	12
Horizone	13
Nastavení časovače	13
Uzamčení ovládací klávesnice	13
Funkce Clean lock	14
Funkce Recall.....	14
Funkce Perfect Sensor (čidlo)	15
Pokyny pro vaření.....	19
Bezpečnost a doporučení.....	21
Údržba	22
Neobvyklé stavy	23
Životní prostředí.....	24
Služby spotřebitelům	25
Kolekce Perfect Sensor	26



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY SI PŘED POUŽITÍM POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

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

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi či znalostmi, pokud je nad nimi prováděn náležitý dohled, anebo byly poučeny o jeho bezpečném používání a chápou související rizika.

Děti si nesmějí se spotřebičem hrát.

Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.

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

Spotřebič a jeho přístupné části jsou při používání horké.

Je nutné učinit opatření, aby se zabránilo dotyku topných

částí.

Napovrch desky nepokládejte kovové předměty, jako jsou například nože, vidličky, lžice a poklice, může dojít k jejich zahřátí.

Vaše varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která zablokuje ovládání desky po jejím vypnutí nebo v průběhu vaření (viz kapitolu Používání dětské pojistky).

Váš spotřebič je v souladu s příslušnými evropskými směrnici a předpisy.

Aby nedocházelo k interferencím mezi varnou deskou a vaším kardiostimulátorem, musí být kardiostimulátor vyroben a seřízen podle platných předpisů. Informujte se u výrobce nebo u svého ošetřujícího lékaře.

Vaření bez dozoru na tuku nebo oleji při použití varné



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

desky může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, ale nejprve vypněte napájení spotřebiče a následně zakryjte plamen např. nějakou pokrývkou nebo hasicí dekou.

POZOR: proces vaření je nutné provádět pod dohledem. I krátkodobé vaření musí být pod neustálým dohledem.

Nebezpečí požáru: neukládejte předměty na varné zóny.

Je-li povrch desky prasklý, spotřebič vypněte, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.

Před výměnou skleněné desky varnou desku nepoužívejte.

Zabraňte pádu nádob: sklokeramická varná deska je velmi odolná, nicméně není nerozbitná.

Nepokládejte na varnou desku horkou poklici. Vzniklý podtlak může sklokeramickou desku

poškodit. Neposouvejte nádoby po varné desce, postupně může dojít k poškození povrchu sklokeramické desky.

Při vaření nikdy nepoužívejte alobal. Nikdy nepokládejte na varnou desku výrobky zabalené v alobalu nebo v hliníkové vaničce. Hliník by se roztavil a nevratně by poškodil varnou desku.

Do nábytku pod varnou deskou nikdy neukládejte čisticí prostředky nebo hořlavé látky.

Tyto desky je nutné připojit k síti přes vícepólový vypínač v souladu s platnými pravidly instalace. Vypínač musí být součástí pevného vedení.

Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním střediskem nebo osobou podobné kvalifikace, abyste se vyhnuli jakémukoli nebezpečí.

Ujistěte se, že napájecí kabel elektrického spotřebiče připojený v blízkosti varné



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

desky není v kontaktu s varnými zónami.

Na čištění varné desky nikdy nepoužívejte parní čistič.

Spotřebič není určen k tomu, aby se zapíнал externím časovačem nebo nezávislým systémem dálkového ovládání.

Po použití vypněte varnou desku ovládacím zařízením a nespolehejte na detektor hrnců.

UPOZORNĚNÍ: Používejte pouze ochrany varné desky navržené výrobcem varného spotřebiče, které jsou doporučené v návodu k použití nebo jsou součástí spotřebiče. Použití nevhodných ochranných zařízení může způsobit zranění či poškození.

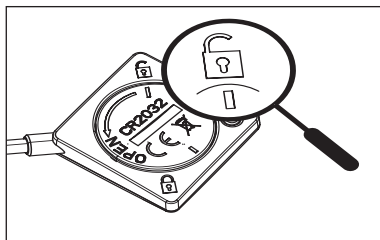
Vaše varná deska je navržena tak, aby mohla pracovat při 50 Hz nebo 60 Hz (50 Hz/60 Hz) bez jakéhokoli zvláštního zásahu z vaší strany.

Po použití vypněte varnou desku pomocí jejího ovládacího zařízení a nespolehejte se na čidlo hrnce.

Čidlo :

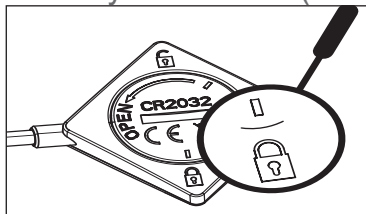
Čidlo je vybaveno baterií typu CR2032 (použijte pouze uvedenou baterii).

Chcete-li kryt odšroubovat, otáčejte mincí, dokud se čára nesrovná s otevřeným zámkem.



obr. 1.

Chcete-li kryt vyměnit, zasuňte jej tak, aby byla čára zarovnána s otevřeným zámkem (obr. 1.), a poté jej otočte mincí tak, aby byla druhá čára zarovnána se zavřeným zámkem (obr. 2.).



obr. 2.

Pokud je baterie vybitá nebo teče, vyměňte ji.

Před vyřazením spotřebiče je



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

nutné ji vyjmout.

Baterii vyhod'te do kontejneru na baterie nebo ji odevzdejte do obchodu (v souladu s platnými předpisy).

- různé typy baterií nebo nové a vybité baterie se nesmí mísit;
- pokud nebudete spotřebič delší dobu používat, baterie z něho vyjměte;
- napájecí svorky nesmí být zkratovány;
- nedobíjecí baterie se nesmějí dobíjet;
- čidlo není určeno do trouby.

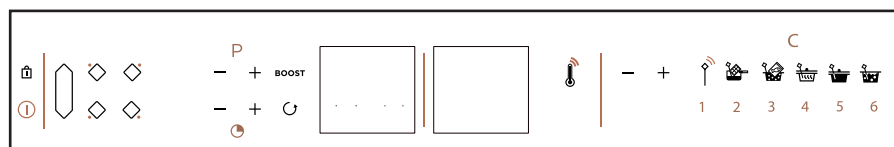
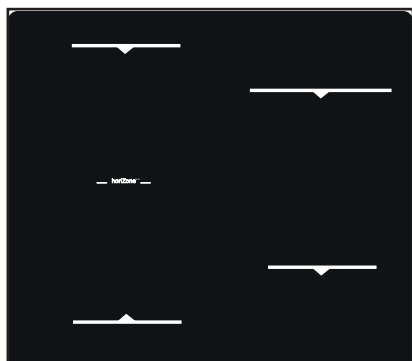
My, společnost Brandt France, prohlašujeme, že spotřebič vybavený funkcí Perfect Sensor je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na adrese: www.dedietrich-electromenager.com.



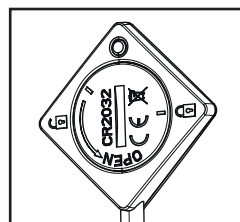
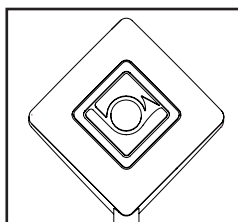
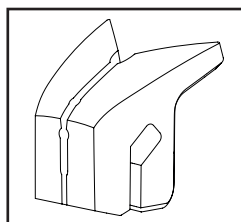
Díky varné desce De Dietrich Perfect Sensor s propojeným teplotním čidlem můžete realizovat veškeré kulinářské dovednosti s maximální přesností regulováním teploty v průběhu vaření a tak uvařit jakékoliv maso a ryby podle vašich představ. Dodržování teploty vaření ingrediencí přesně na stupeň umožňuje provádět vaření precizně a dosáhnout kulinářské dokonalosti.

Následující funkce poskytují zpětnou vazbu o teplotě:

Teploměr / Rozpouštění / Ohřev / Vaření ve vakuu / Pomalé vaření / Var



Tato varná deska se dodává s propojeným teplotním čidlem a specifickým držákem, který lze snadno umístit na kterýkoliv typ nádoby. Toto čidlo lze použít na všechny varné zóny.



• 1 *INSTALACE*



1.1 VYBALENÍ

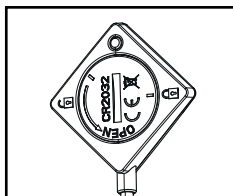
Odstraňte všechny ochranné prvky z varné desky, čidla a držáku čidla.

Čidlo se dodává s baterií, kterou je nutné vložit (1.0). Pro vložení baterie odšroubujte pomocí mince kryt na zadní straně čidla, vložte baterii, přičemž dodržujte správnou polaritu (+ nahore), poté kryt našroubujte zpět a zarovnejte čáru s otevřeným zámek, poté otočte mincí a zarovnejte druhou čáru se zavřeným krytem. parametry spotřebiče uvedené na výrobním štítku (1.1.1).

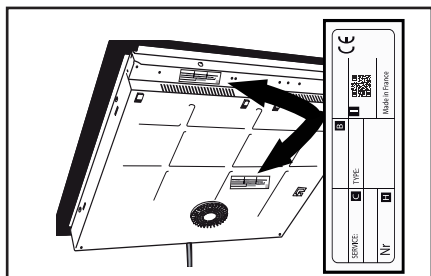
Do níže uvedených rámečků napište servisní označení a standardní typové označení uvedené na štítku pro pozdější použití.

Servis:

Typ:



1.0

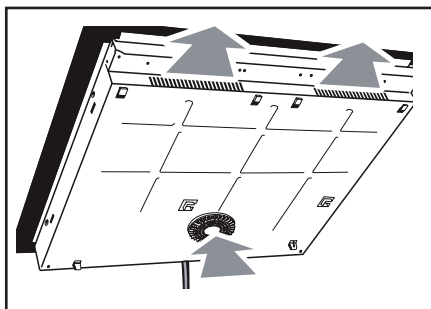


1.1.1

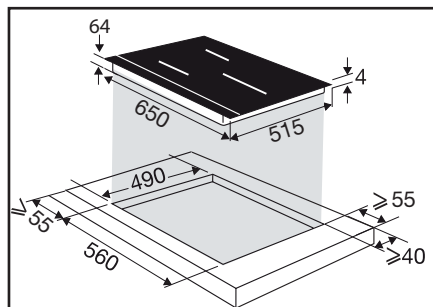
1.2 VESTAVĚNÍ DO NÁBYTKU

Zkontrolujte, zda vstupy a výstupy vzduchu nejsou ničím blokovány (1.2.1). Dodržte rozměry nábytku (v milimetrech), do kterého bude varná deska vestavěna.

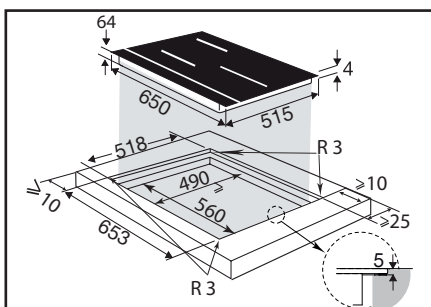
- Zapuštění do pracovní desky
Viz schéma (1.2.2)



1.1.2



1.2.2



1.3.2

• 1 *INSTALACE*

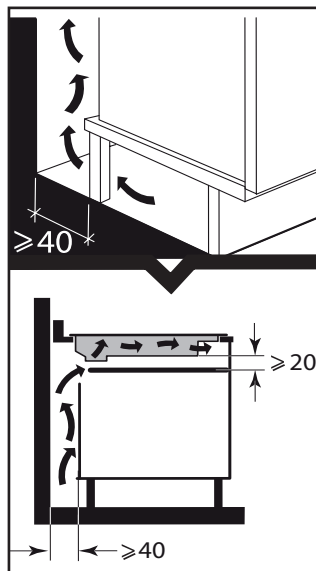


- Zapuštění do roviny pracovní desky
Viz schéma (1.2.3)

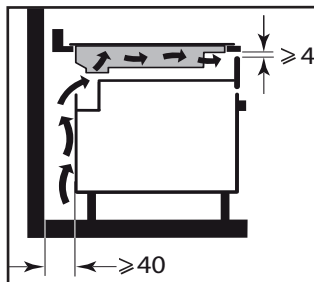
Zkontrolujte, zda mezi přední a zadní částí varné desky dostatečně proudí vzduch.

V případě instalace desky nad zásuvku (1.2.6) nebo nad vestavitelnou troubu (1.2.7) dodržujte rozměry uvedené na obrázcích, aby byl vpředu zajištěn dostatečný výstup vzduchu. Po celém obvodu desky přilepte těsnění (1.2.8). Zasadte desku do nábytku (1.2.9).

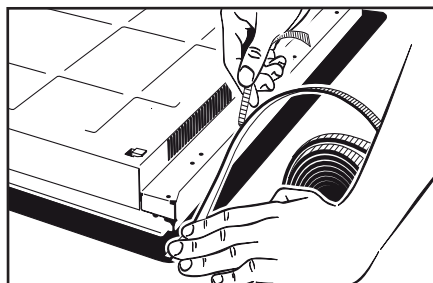
 Je-li varná deska umístěná nad troubou, mohou tepelné pojistky varné desky omezovat souběžné použití varné desky a trouby v režimu pyrolýzy. Varná deska je vybavena bezpečnostním systémem proti přehřátí. Tato pojistka se může aktivovat v případě instalace nad nedostatečně izolovanou troubou. V ovládacích zónách se zobrazí kód „F7“. V tomto případě doporučujeme zlepšit odvětrávání varné desky vytvořením otvoru (8 cm x 5 cm) v boku nábytku.



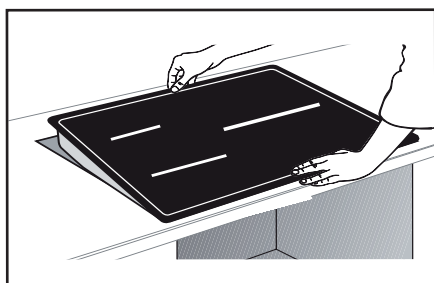
1.6.2



1.7.2



1.8.2



1.9.2

• 1 *INSTALACE*



1. 3 ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

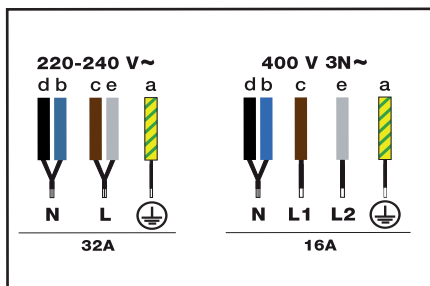
Tyto desky je nutné připojit k síti přes vícepólový vypínač v souladu s platnými pravidly instalace. Vypínač musí být součástí pevného vedení.

Určete typ kabelu vaší varné desky podle počtu vodičů a podle barev:

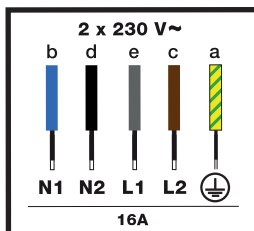
- Kabel s 5 vodiči (**1.3.1**):

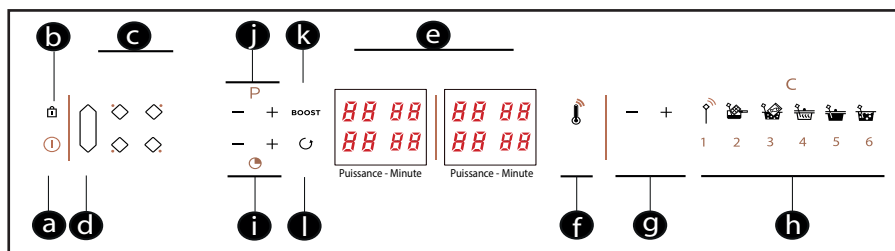
- a) zeleno-žlutý, b) modrý, c) hnědý, d) černý, e) šedý.

Při zapojení varné desky do sítě nebo po delším přerušení přívodu elektrického proudu se na ovládacím panelu zobrazí světelné kódy. Před použitím varné desky vyčkejte přibližně 30 sekund nebo stiskněte tlačítko, aby tyto údaje zmizely (toto zobrazení je normální a je v případě potřeby vyhrazeno pro servisní středisko). Uživatel varné desky je v žádném případě nebude brát v úvahu.



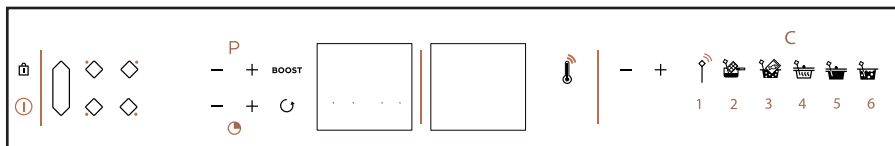
1.3.1





Popis ovládacího panelu

- a** = Zapnutí/Vypnutí
- b** = Uzamčení / Clean Lock (Uzamčení varné desky při čištění)
- c** = Výběr varné zóny
- d** = Horizone
- e** = Displej (Výkon/Minuty)
- f** = Funkce Teploměr (zobrazení teploty)
- g** = Nastavení čidla
- h** = Kulinářské funkce
 - Expert **[1]** / Rozpouštění **[2]** /
 - Vaření ve vakuu **[3]** / Ohřev **[4]** / Pomalé vaření **[5]** / Var **[6]**
- i** = Nastavení časovače
- j** = Nastavení výkonu
- k** = Funkce Boost (maximální výkon)
- l** = Funkce Recall (Opětovné nastavení výkonu a časovače)



2.1 VÝBĚR NÁDOBÍ

Většina nádobí je vhodná pro indukci. 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 panel.

2.2 VÝBĚR VARNÉ ZÓNY

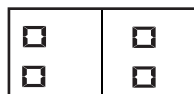
Pro umístění nádobí máte k dispozici několik varných zón. Vyberte zónu, která je vhodná podle velikosti nádoby. Pokud je dno nádoby příliš malé, ukazatel výkonu začne blikat a varná zóna nebude fungovat, přestože je materiál nádoby doporučen pro indukční vaření. Nepoužívejte nádobí, které má menší průměr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

Průměr varné zóny	Max. výkon varné zóny (W)	Průměr dna nádoby
16 cm	2 400	10 až 18 cm
23 cm	3 700	12 až 24 cm
Horizonte	3 700	18 cm, oválný tvar, nádobí na ryby

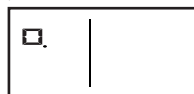
Používá-li se více varných zón současně, varná deska řídí rozdělování výkonu tak, aby nedošlo k překročení jejího celkového výkonu.

2.3 ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ

Stiskněte tlačítko pro Zapnutí/Vypnutí ①. Na každé varné zóně bliká „0“ po dobu 8 sekund.



Pokud není detekováno žádné nádobí, vyberte varnou zónu . Pokud je nádobí rozpoznáno, bliká „0“ s tečkou.



Nyní můžete nastavit požadovaný výkon. Nenastavíte-li výkon, varná zóna se automaticky vypne.

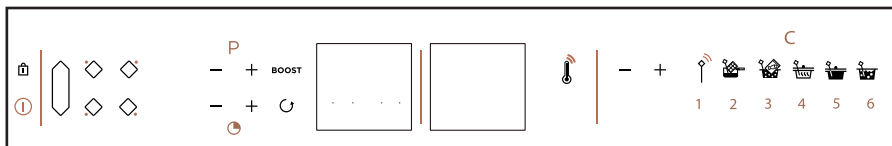
Vypnutí zóny/desky

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

Stiskněte tlačítko Zapnutí/Vypnutí ① pro úplné vypnutí varné desky.

2.4 NASTAVENÍ VÝKONU

Stiskněte tlačítko . Při zapnutí můžete přejít přímo na maximální výkon (kromě funkce boost) stisknutím tlačítka „“.



2.5 HORIZONE — Horizone^{tech} —

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

Pro vypnutí varné zóny dlouze stiskněte tlačítko , zazní dlouhé pípnutí, displej zhasne nebo se zobrazí symbol „H“.

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

2.6 NASTAVENÍ ČASOVAČE

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

Pro spuštění časovače nebo provedení změny stiskněte tlačítko časovače +. Pro snazší nastavení velmi dlouhého času můžete při spuštění přejít přímo na 8 h stisknutím tlačítka -, každým následujícím stiskem tlačítka přejdete na 7 h, 6 h, 5 h, 4 h, 3 h, 2 h, 99 min...

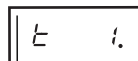
Na konci vaření displej zobrazí 0 a zazní zvukový signál. Pro vymazání těchto informací stiskněte kterékoliv ovládací tlačítko příslušné varné zóny. Jinak se za několik okamžiků samy vypnou.

Pro vypnutí časovače během vaření stiskněte současně tlačítka + a - nebo nastavte 0 tlačítkem -.

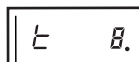
Nezávislý časovač

Tato funkce umožňuje měřit dobu trvání nějaké události bez vaření.

- Vyberte nepoužívanou varnou zónu
- Stiskněte tlačítko + +, zobrazí se „t“ s tečkou.



- Nastavte čas tlačítkem - nebo +.



- Zbývající čas je zobrazen trvale.
- Probíhající odpočítávání můžete zastavit dlouhým stiskem tlačítka výběru varné zóny.
- Na konci odpočítávání zazní dvojité pípní po dobu 20 s.

2.7 UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

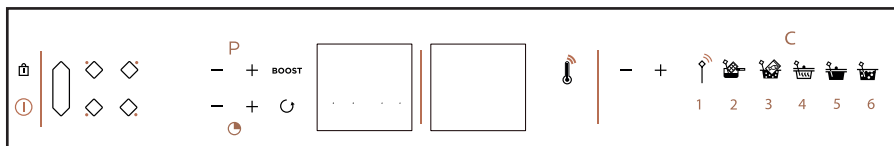
Dětská pojistka

Varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která uzamkne ovládací panel po vypnutí nebo v průběhu vaření (pro ochranu nastavení). Z bezpečnostních důvodů je stále aktivní pouze tlačítko vypnutí a tlačítka výběru varné zóny a umožňují vypnout celou varnou desku nebo zónu ohřevu.

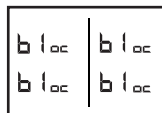
Uzamčení

Držte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol uzamčení

• 2 POUŽÍVÁNÍ



„bloc“ a nezazní potvrzující zvukový signál.



Deska uzamčená při provozu

Displej zapnutých varných zón střídavě zobrazuje výkon a symbol uzamčení.

Při stisknutí tlačítka ovládání výkonu nebo časovače za provozu:

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

Odemčení

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

Funkce CLEAN LOCK

Tato funkce umožňuje dočasně uzamknout varnou desku při čištění.

Aktivování funkce Clean lock:

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

Po uplynutí předem stanovené doby se uzamčení automaticky zruší. Zazní dvojitý zvukový signál a „bloc“ zhasne. Funkci Clean lock lze kdykoliv vypnout dlouhým stiskem tlačítka .

2.8 FUNKCE RECALL

Tato funkce umožňuje zobrazit poslední nastavení („výkon a časovač“) všech

naposledy vypnutých varných zón (do 3 minut).

Pro použití této funkce je nutné varnou desku odemknout. Stiskněte tlačítko Zapnutí/Vypnutí a poté krátce stiskněte tlačítko .

Jakmile je deska v provozu (je zapnutá minimálně jedna varná zóna), krátce stiskněte tlačítko . Funkce umožňuje obnovit nastavení výkonu a časovače varné zóny (varných zón) do 30 sekund po vypnutí.

Jakmile je varná deska vypnutá (všechny varné zóny jsou vypnuté), stiskněte tlačítko Zapnutí/Vypnutí  a poté krátce stiskněte tlačítko . Funkce umožňuje obnovit nastavení výkonu a časovače varné zóny (varných zón) do 3 minut po vypnutí.

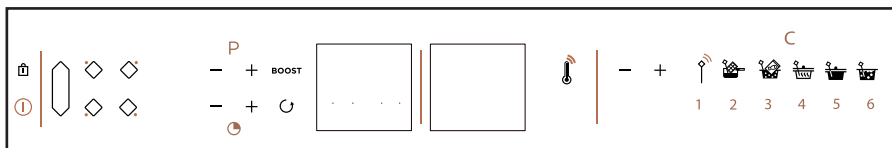


Doporučení pro úsporu energie

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

2.9 FUNKCE PERFECT SENSOR

• 2 POUŽÍVÁNÍ



Na výběr máte tři režimy:

- **Zobrazení** teploty měřené přímo v pokrmu na displeji varné desky.
- **Nastavení** teploty uvnitř pokrmu (Expert).
- **Regulace** teploty prostřednictvím 5 nabízených funkcí vaření.

Spárování čidla s varnou deskou

Spárování se provádí pouze jednou při zprovoznění čidla nebo v případě jeho výměny.

Deska musí být vypnutá.

1 - Na 3 sekundy stiskněte tlačítko Zapnutí/Vypnutí na zadní části čidla, čidlo vyšele namodralý záblesk a poté začne blikat zeleně.



2 - Dlouze stiskněte pictogram ,

Conn Ect.

zobrazí se zeleně blikající čidlo.

3 - Krátce stiskněte pictogram , zazní potvrzovací zvukový signál a

Conn Ect.

bliká pro potvrzení spárování. Čidlo bliká modře (tento krok může trvat až 15 s).



Čidlo není určeno do trouby.

Nastavení čidla

Na výběr máte 3 doporučené pozice:

- Vertikální



- Prostřední (nastavitelná)



- Kolmá

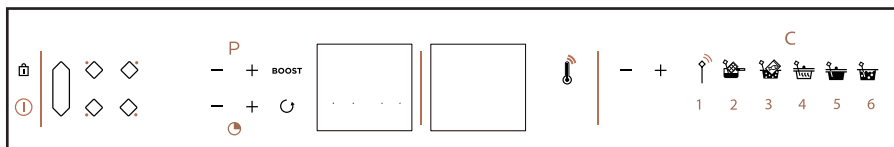


Nedoporučujeme používat čidlo bez držáku.

Používání čidla

Aby čidlo fungovalo, je nutné ho zapnout

• 2 POUŽÍVÁNÍ



(stisknutím tlačítka na několik sekund), dále zapnete varnou desku a vyberte varnou zónu. Při regulování teploty nastavuje varná deska automaticky potřebný výkon, což může způsobit kolísání varu.

Funkce Teploměr

Tato funkce zobrazuje na displeji varné desky teplotu naměřenou čidlem (rozsah 5 °C až 180 °C).

Tato funkce informuje o teplotě.

Tuto funkci lze použít například pro měření teploty pokrmu během vaření na varné desce nebo pečeně vydané z trouby.

Chybí-li nádoba, na displeji varné zóny blikají teplota a „°C“.



Hodnota z čidla se obnovuje každou 1,5 sekundy.

Kulinářské funkce

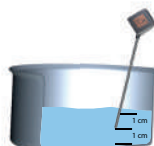
Pro přístup k jednotlivým kulinářským funkcím uveďte varnou desku pod napětí, vyberte varnou zónu (chybí-li nádoba, bliká „0“), poté stiskněte symbol požadované předdefinované funkce.

U těchto funkcí je vaření řízeno čidlem.

Pro všechny funkce vyjma funkce rozpouštění platí:

- čidlo musí být minimálně 1 cm od dna hrnce.

- čidlo musí být vnořeno minimálně 1 cm do vařeného pokrmu.



Není-li to možné, přizpůsobte průměr hrnce a varnou zónu vařenému množství. Během vaření doporučujeme obsah nádoby pravidelně promíchávat.

Přístup k jednotlivým funkcím:

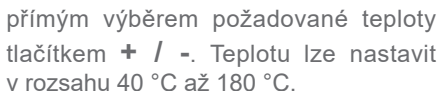
Stiskněte tlačítko příslušné funkce (poté tlačítko + nebo -, pokud si přejete upravit doporučenou teplotu). Po dobu 5 sekund se zobrazí teplota následovaná „°“, dokud nebude dosaženo požadované teploty. Vybraná funkce se střídavě zobrazuje s teplotou. Zazní zvukový signál a „°“ se zobrazí trvale. Teplota se bude udržovat, dokud varnou zónu nevypnete.



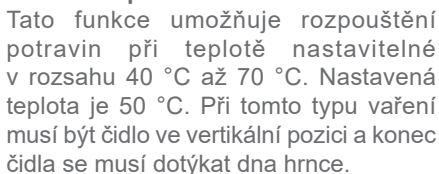
Režim Expert



Tato funkce umožňuje vaření potravin



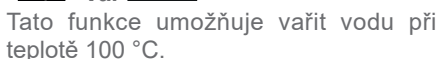
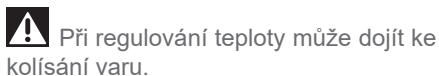
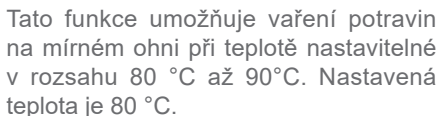
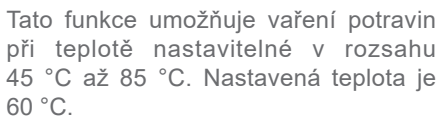
při teplotě nastavitelné v rozsahu 65 °C až 80°C. Nastavená teplota je 70 °C.



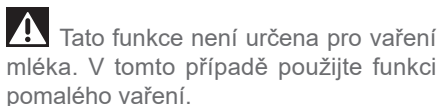
Během vaření obsah dobře míchejte, aby výsledná směs byla homogenní.

Při tomto typu vaření se čidlo musí dotýkat dna hrnce.

Tato funkce je dostupná pouze u varných zón velikosti 16 cm, 23 cm nebo 1/2 Horizonte vaší varné desky.



Nádobu můžete částečně zakrýt poklicí, doporučujeme tak učinit na počátku vaření.



• 2 POUŽÍVÁNÍ



Varování:

- Můžete nastavit čas podle čidla. V tomto případě se čas bude zobrazovat střídavě s teplotou.
- Čidlo se používá zároveň pouze u jedné varné zóny.
- Po použití vypněte čidlo dlouhým stiskem tlačítka, kontrolka LED se na několik sekund rozsvítí červeně.
- Čidlo se automaticky vypne za minutu po vypnutí varné desky.
- Aby nedošlo k poškození čidla, neumísťujte elektronickou jednotku čidla přímo do výparů z vaření.
- Teplota varu vody se může měnit v závislosti na nadmořské výšce a atmosférických podmínkách vaší zeměpisné polohy.
- Ztráta komunikace může souviset s příliš slabou baterií.

Technické informace uvedené na čidle:

Parametr	Specifikace	Poznámky
Napětí	2,5 – 3 V	Baterie CR2032
Autonomie	300 h	s novou baterií
Barva kontrolky	Bílá Zelená Modrá Červená	Zapnutí napájení Čekání na propojení Propojeno Vypnutí
Provozní teplota	0 °C – 85 °C	Jednotka čidla
Měřicí rozsah teploty	5 °C – 180 °C	
Pracovní frekvence	2 402– 2 480 MHz	
Dosah čidla	2 metry	
Maximální příkon	< 10 mW	

• 2 POUŽÍVÁNÍ



Pokyny pro vaření:

Funkce	Základní ingredience nebo pokrm	Množství (g)	Teplota (°C)	Časy	Doporučení
Expert	Bílé maso	Kuřecí filety 150 g	80 °C	8 až 12 min	Prsa naklepat (na výšku 1–1,5 cm).
	Červené maso	150 až 200 g	35 až 45 °C (velmi málo propečený – krvavý)	30 s až 2 min/strana (podle tloušťky)	Po upečení nechat maso 5 min odpočívat
		150 až 200 g	50 až 55 °C (mírně propečený – středně krvavý)	1 min až 3 min/strana (podle tloušťky)	Po upečení nechat maso 5 min odpočívat
		150 až 200 g	60 až 65 °C (středně propečený)	1:30 min až 4 min (podle tloušťky)	Po upečení nechat maso 5 min odpočívat
		150 až 200 g	70 až 75 °C (úplně propečený)	2 min až 8 min/strana (podle tloušťky)	Po upečení nechat maso 5 min odpočívat
	Mražené hranolky	200 g / 1,5 l oleje	160 °C poté 180 °C	11 min 2:30 min	Ponořte na 11 min, poté vyjměte a znovu ponořte do 180 °C na 2:30 min pro dokončení smažení.
	Bešamelové omáčky	500	85 až 87 °C	1 min vařit	Během vaření stále míchejte, aby se nepřipálilo dno hrnce
	Čokoládové krémy	1 300	87 až 92 °C	8 až 10 min	Během vaření stále míchejte, aby se nepřipálilo dno hrnce.
	Karamel	Suchý způsob (100 g)	až 150 °C (podle požadovaného zbarvení)	3 až 5 min (výkon 10)	Velmi rychle zhnědne, pečlivě ho sledujte.
	Karamel	Mokrý způsob (100 g cukru / 60 ml vody)	až 145 °C	8 až 12 min (výkon 10)	Sledujte var, jakmile ustane, karamel velmi rychle zhnědne.
	Ovocná pasta	400–1 000	105–110	podle množství	EXPERT (1 až 1,2 % pektinu / kg ovoce)
Rozpuštění	Horká čokoláda	100–500	50–55	5 až 10 min	Často míchejte.
	Mléčná čokoláda		45–50		
	Bílá čokoláda		45–50		
	Máslo	50–500	40–50	5 až 20 min	
	Přepuštěné máslo	50–500	40–50	5 až 20 min	Nemíchejte , aby se dobře oddělil kasein od másla.
	Sýr pro „fondue“	200–1 500	40–50	10 až 25 min	Množství vína přidaného na vaření má vliv na dobu rozpouštění (50 cl na 1 kg sýra).
Ohřev	Kaše	200–800	65–75	Podle množství	
	Polévka	200–2 000	65–75	2:30 min až 15 min	Pozor, čas se může měnit v závislosti na viskozitě polévky.
	Sklenice/Konzervy	300–1 000	65–75	4 min až 10 min	Test proveden na konzervách s pokrmem „cassoulet“.
	Přesnídávky	125–300	60–70	Podle množství	Před konzumací vyzkoušejte teplotu.

• 2 POUŽÍVÁNÍ



Pokyny pro vaření:

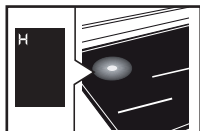
Funkce	Základní ingredience nebo pokrm	Množství (g)	Teplota (°C)	Časy	Doporučení
Pomalé vaření	Pot au feu (dušené hovězí maso a zelenina)	1 000–4 000	70–80	2:30 h až 3:00 h	Přizpůsobte nádobu na vaření vařenému množství. Na posledních 30 minut vaření přidejte oškrábané brambory.
	Telecí ragú	1 000–4 000	70–80	2:00 h až 3:00 h	Přizpůsobte nádobu na vaření vařenému množství.
	Burgundská hovězí pečeně	1 000–4 000	70–80	2:00 h až 4:00 h	Přizpůsobte nádobu na vaření vařenému množství.
	Daube (dušené hovězí maso)	1 000–4 000	70–80	2:00 h až 4:00 h	Přizpůsobte nádobu na vaření vařenému množství.
	Kuře po baskicku	1 000–4 000	70–80	1:15 h až 1:30 h	Přizpůsobte nádobu na vaření vařenému množství.
	Zavařenina	1 000–4 000	105	20 min až 1:00 h podle ovoce, kontrolujte strukturu.	Teplota gelovatění zavařeniny je 105 °C (teploměr na cukr). Tuto teplotu lze snížit přibližně na 90 °C a přidat pektin (15 g na 1 kg ovoce).
	Rajčatová omáčka	1 000–4 000	70–80	40 min	Pozor na kyselost rajčat při vaření, do omáčky z čerstvých rajčat přidejte špetku práškového cukru.
Vaření ve vakuu	Ryby	losos 250–300 g	45–50	20 min	3 l až 5 l vody, pozor na ochucení, vaření ve vakuu výrazně zvyšuje šťavnatost.
	Ryby	bílá ryba 250–300 g	56 °C	15 min	
	Zelenina	listová 200–300 g	85 °C	30–75 min	
	Zelenina	kořenová 150 g	85 °C	60 až 80 min	
	Bílé maso	Kuřecí fileť 150 g	64 °C	25 min	
	Bílé maso	Kuřecí stehno 200 g	68 °C	120 min	
	Červené maso	Hovězí steak ze svíčkové 150 až 300 g	56,5 °C vodní lázeň	30 min – tloušťka 2,5 cm / 2:00 h – tloušťka 5 cm / až 4:00 h.	
	Pomalé vaření vejce	50 g / 1 l vody	64 °C	45 min	1 l vody
Var	Rýže	100–500 (suchá) = 300 až 1 500 ml osolené vody	90–100	12 až 20 min podle rýže	Kreolská rýže: přiveďte vodu k varu, nasypete rýži (předem propláchnutou studenou vodou), zakryjte poklicí a nechte vařit na mírném stupni (pozor, některé druhy rýže je nutné vařit delší dobu, např. černou rýži).
	Těstoviny	100–500 (suché) = 1 l až 5 l osolené vody	90–100	dobu vaření 10 až 12 min	Přiveďte vodu k varu, nasypete těstoviny a nechte vařit. Dobu vaření přizpůsobte druhu použitých těstovin.



2.10 BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ

Zbytkové teplo

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



Omezovač teploty

Každá varná zóna je vybavena bezpečnostním snímačem, který neustále sleduje 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 proti přetečení

Varná deska se může vypnout v těchto 3 případech:

- Vykypnutí na ovládací panel.
- Mokvý hadr položený na ovládacím panelu.
- Kovový předmět položený na ovládacím panelu.

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



Můžou být slyšet zvuky podobné zvukům hodinových ručiček.

Tyto zvuky se objeví, jakmile je varná deska v provozu, a zmizí nebo se ztlumí v závislosti na konfiguraci ohřevu. Rovněž může být slyšet pískání v závislosti na typu a kvalitě vašeho nádobí. Výše uvedené zvuky jsou normální, jsou součástí indukční technologie a nesignalizují poruchu.



Nedoporučujeme připojení varné desky přes proudový chránič.



Údržba varné desky

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

Na nahromaděné připečené nečistoty, vyteklé sladké pokrmy nebo přivažené plasty použijte houbu na nádobí a/ nebo speciální škrabku na sklo. Pečlivě navlhčete znečištěnou zónu teplou vodou, použijte speciální škrabku na sklo pro hrubé nečistoty, omyjte houbou na nádobí a otřete.

Na stopy po vyčištěné skvrně nebo na vodní kámen použijte teplý bílý ocet, nechte působit a otřete měkkým hadříkem.

Na lesklé kovové barvy a při týdenní údržbě použijte speciální přípravek na sklokeramiku. Na povrch naneste speciální přípravek na sklokeramiku (s obsahem silikonu a nejlépe s ochranným účinkem).

Důležitá poznámka: nepoužívejte prášek ani abrazivní houbu. Upřednostněte krémy a speciální houby na křehké nádobí.

Údržba čidla

- Před prvním použitím čidlo očistěte.
- Používejte pouze neutrální čisticí prostředky. Nepoužívejte žádné abrazivní prostředky, abrazivní houby, rozpouštědla ani kovové předměty.
- Nemyjte čidlo v myčce nádobí.
- Držák sondy lze mýt v myčce nádobí.

PŘI UVEDENÍ DO PROVOZU

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

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

Při prvních vařeních uvolňuje varná deska zápach. Spotřebič je nový. Na každé varné zóně zahříváte po dobu 30 minut hrnce s vodou.

PŘI ZAPNUTÍ

Varná deska nefunguje a světelné displeje na ovládacím panelu nesvítí.

Spotřebič není napájen elektrickým proudem. Napájení nebo připojení 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, zobrazí se informace „bloc“. Odblokujte dětskou pojistku.

Kód závada F9: napětí je nižší než 170 V.

Kód závada F0: teplota je nižší než 5 °C.

V průběhu použití

Varná deska nefunguje, zobrazí se – a vydává zvukový signál.

Pokrm překypěl nebo na ovládacím panelu překáží nějaký předmět. Odstraňte nečistoty nebo překážející předmět a znovu zapněte vaření.

Zobrazí se F7.

Elektronické obvody se zahřály (viz kapitola Vestavění).

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.

Čidlo

Ztráta komunikace čidla může souviset s příliš slabou baterií.

Pokud se zobrazí : čidlo není spárované nebo je vypnuté. Pokud problém přetrvává, zkontrolujte polohu baterie.

Pokud se zobrazí : čidlo se již používá u jiné varné zóny.

Pokud se zobrazí  + zvukový signál: Naměřená teplota je nekompatibilní s vybranou funkcí. Zkontrolujte, zda je vybraná varná zóna vhodná pro zvolenou funkci.

• 4 *NEOBVYKLÉ STAVY*



Čidlo bliká červeně:

- Před vypnutím, pokud je baterie příliš slabá.
- V případě ztráty komunikace bliká červeně a pokud je propojení s varnou deskou obnoveno, začne blikat zeleně.

• 5 *ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ*



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v příslušných kontejnerech určených k tomuto účelu.



Váš spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, které vás informuje, že se vyřazené spotřebiče nemají mísit s jiným

typem odpadů.

Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice o odpadu elektrických a elektronických zařízení.

Obrat'te se na obecní úřad nebo na svého prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče ve vašem okolí.

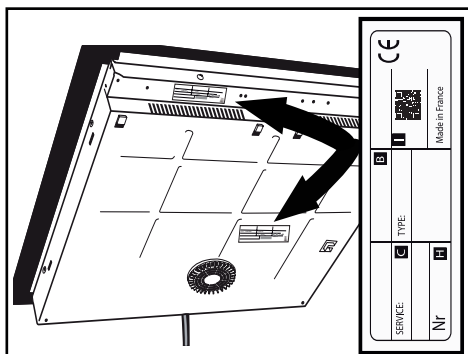
Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

• 6 SLUŽBY SPOTŘEBITELŮM



OPRAVY VE

Případné opravy vašeho spotřebiče musí provádět kvalifikovaný odborník s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se vašeho spotřebiče (obchodní označení, servisní označení, výrobní číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na výrobním štítku (1.1.1).



B: Prodejní reference

C: Odkaz na službu

H: Sériové číslo

I: QR kód

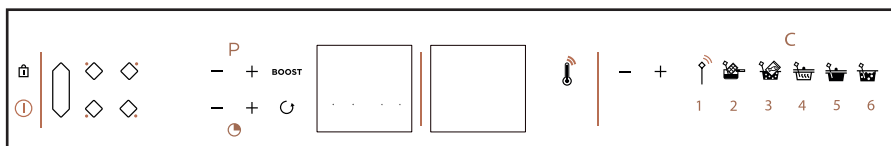


Kolečce Perfect Sensor

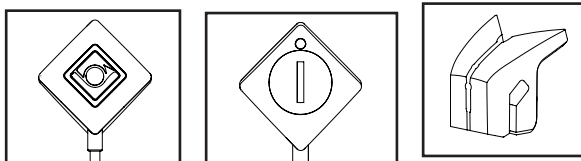
Kolečce Perfect Sensor, varná deska, která měří a neustále reguluje teplotu přesně na stupeň.

Pro rychlé spuštění varné desky vám mohou pomoci níže uvedené informace.

Ovládací panel



Čidlo s držákem



Kontrolka LED čidla vyše **modrobílý** záblesk: zapnutí napájení čidla

Kontrolka LED čidla bliká **zeleně**: probíhá propojení

Kontrolka LED čidla svítí **modře**: čidlo je propojené

Kontrolka LED čidla bliká **červeně**: příliš slabá baterie / ztráta komunikace

Funkce

- | | |
|---|---|
| - Zapnutí/Vypnutí | - Funkce Teploměr (informace o teplotě) |
| - Výběr varné zóny | - + - Nastavení teploty |
| - Zóna Horizonte (volná zóna) | - Čidlo (režim Expert) |
| - Uzamčení / Clean Lock | - Funkce Rozpouštění (50 °C) |
| - ^P + - Nastavení výkonu | - Funkce Vaření ve vakuu (60 °C) |
| - + - Nastavení časovače | - Funkce Ohřev (70 °C) |
| BOOST - Funkce Boost(max. výkon) | - Funkce Pomalé vaření (80 °C) |
| - Funkce Recall (opětovné nastavení) | - Funkce Var (100 °C) |

Informace pro spotřebitele: www.dedietrich-electromenager.com

0892 028 804 (0,50 € včetně daní/min z pevné linky)

Servisní středisko: 0969 393 434 (bezplatná služba)



DA BRUGSANVISNING

INDUKTIONSPLADE

DA

KÆRE KUNDE

Det er en enestående oplevelse at udforske og arbejde med De Dietrich produkterne.

Tiltrækningen er øjeblikkelig ved første øjekast. Designets kvalitet er kendetegnet ved en tidløs æstetik og en omhyggelig finish, som giver det enkelte produkt elegance og raffinement og skaber en perfekt harmoni med de andre produkter. Dernæst kommer den uimodståelige trang til at berøre.

De Dietrich designet udtrykkes via robuste og prestigefyldte materialer; autentiske og privilegerede. Ved at benytte os af den seneste teknologi og de bedste materialer kan De Dietrich garantere produkter af høj kvalitet, så du kan dyrke din kogekunst - en passion, der deles af alle, som elsker at lave mad. Vi håber, du bliver meget glad for at bruge dette nye apparat.

Tak for din tillid.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtigt om sikkerhed og forsigtighedsregler	3
Præsentation.....	7
Installation.....	8
Udpakning	8
Indbygning	8
Tilslutning	10
Brug	11
Forklaring til tastatur.....	11
Valg af gryder	12
Valg af kogepladen	12
Tænd/sluk.....	12
Indstilling af styrken	12
Horizone	13
Indstilling af minur	13
Låsning af betjeningerne	13
Funktionen "Clean lock".....	14
Funktionen for genbrug	14
Funktionen Perfect Sensor (sonde).....	15
Tilberedningstid	19
Sikkerhed og anbefalinger.....	21
Vedligeholdelse	22
Fejl	23
Miljø	24
Kundeservice	25
Collection Perfect Sensor.....	26



VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

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

Denne vejledning kan downloades fra mærkets hjemmeside.

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

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

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

Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

Der skal udvises påpasselighed for ikke at berøre de varme elementer.

Metalgenstande, såsom

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

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

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

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

En tilberedning med olie eller fedtstoffer udført på en kogeplade uden overvågning kan være farligt, da olien eller



VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

fedtstoffet kan gå i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med brug af vand, men sluk først for apparatet, og tildæk derefter ilden med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

ADVARSEL: Tilberedningen skal overvåges. Kort tilberedningstid kræver uafbrudt overvågning.

Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladen.

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.

Undgå at tilføre slag på kogepladen med gryder eller pander: den vitrokeramiske glasoverflade

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 sugkop-virkning, som kan beskadige den vitrokeramiske overflade. Undgå at gryder og pander gnider mod

overfladen, hvilket med tiden kan forringe tegningerne på den vitrokeramiske flade.

Brug aldrig alu-papir til tilberedning. Anbring aldrig produkter på kogepladen, der er indpakket i aluminium eller i aluminiumsbakker. Aluminium vil smelte og beskadige kogepladen uopretteligt.

Du må ikke opbevare vedligeholdelsesprodukter eller brandbare produkter i møblet under kogepladen.

Disse kogeplader skal tilsluttes elnettet ved brug af en omnipolær afbryderanordning i overensstemmelse med de gældende regler for installationer. Der skal integreres en frakobling i den faste kanalisering.

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



VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

kogezonerne.

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.

PAS PÅ: Brug udelukkende de pladebeskyttelser, der er fremstillet af fabrikanten af kogepladen, og som der henvises til i brugsanvisningen som værende velegnede til eller indbygget i apparatet. Brug af ikke passende beskyttelser kan være årsag til ulykker.

Disse tabeller skal tilsluttes til nettet ved hjælp af en omnipolær afbryder, der er i overensstemmelse med de gældende installationsregler. Der skal indbygges en afbryder i den faste ledningsføring.

Din kogeplade er designet til at fungere ved 50 Hz eller 60 Hz (50 Hz/60 Hz) uden nogen særlig indgriben fra din side.

Sonde

Sonden er udstyret med et batteri af typen CR2032 (brug kun det specificerede batteri). For at skrue dækslet af, skal du bruge en mønt til at dreje, indtil linjen flugter med den åbne lås.

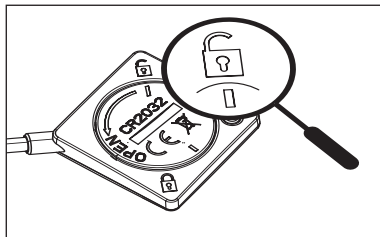


fig. 1.

For at udskifte dækslet skal du indsætte det, så linjen flugter med den åbne lås (fig. 1.), og derefter dreje det med en mønt for at justere den anden linje med den lukkede lås (fig. 2.).

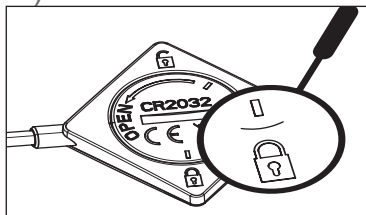


fig. 2.

Udskift batteriet, når det er opbrugt, eller hvis det lækker. Batteriet skal tages ud af



VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

apparatet, før det bortskaffes ved endt brugstid.

Batteriet skal bortskaffes i dertil indrettede beholdere eller returneres til butikken (i overensstemmelse med de gældende bestemmelser).

- du må ikke sammenblande forskellige batterityper eller nye og gamle batterier;
- Tag batterierne ud af apparatet, hvis det ikke skal bruges i længere tid;
- forsyningsklemmerne må ikke kortsluttes.
- Ikke-opladelige batterier må ikke genoplades.
- Sonden tåler ikke brug i ovn.

Vi, Brandt France, erklærer, at apparatet udstyret med funktionen Perfect Sensor er i henhold til direktivet 2014/53/EU. EU-overensstemmelseserklæringen er disponibel på følgende internetadresse: www.dedietrich-electromenager.com.

• 0 PRÆSENTATION

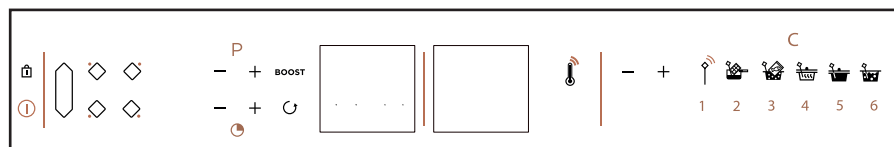
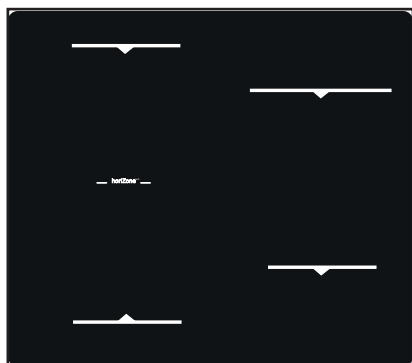


Takket være De Dietrich Perfect Sensor kogepladen med sin tilsluttede temperatursonde, kan du lave meget præcis tilberedning og høj kogekunst, idet du kan regulere temperaturen i hjertet af din tilberedning, tilberede alt kød og fisk efter smag, og få alle tilberedninger til at lykkes.

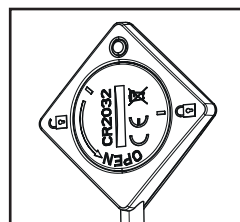
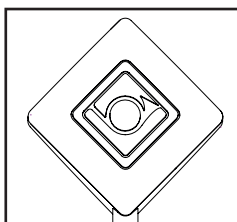
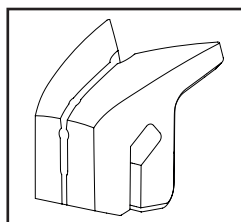
Nøjagtig overholdelse af tilberedningstemperaturen for ingredienserne, giver dig mulighed for at beherske kogekunsten og lave fremragende retter.

Følgende funktioner er disponible med oplysning om temperaturen:

Temperaturmåling/Smeltning/Opvarmning/Vakuumtilberedning/Langsom tilberedning/Kogning



Denne kogeplade er forsynet med en tilsluttet temperatursonde og den særlige holder, der let kan placeres på alle typer af beholdere. Sonden kan bruges på alle kogezoneerne.



• 1 INSTALLATION



1.1 UDPAKNING

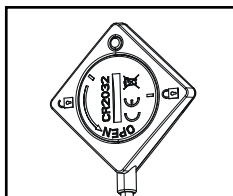
Fjern alle beskyttende elementer fra kogepladen, sonden og sondebasen.

Sonden leveres med et batteri, som du skal indsætte (1.0). For at indsætte batteriet skal dækslet bagpå afskrues med en mønt, indsæt batteriet med overholdelse af polariteten (+ øverst), og skru dækslet på igen. Kontrollér og overhold apparatets specifikationer, som er anført på typeskiltet (1.1.1).

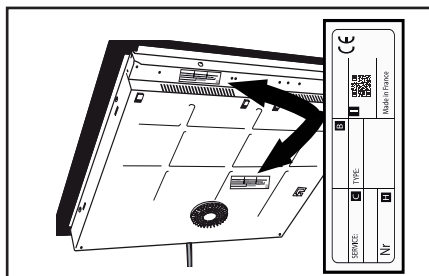
For fremtidig brug skal du notere servicereferencerne og standardtyperne, der vises på typeskiltet i rammerne nedenfor.

Service:

Type:



1.0



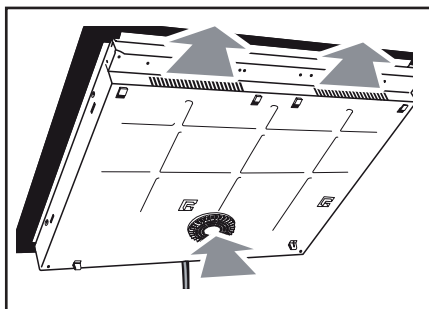
1.1.1

1.2 INDBYGNING I MØBEL

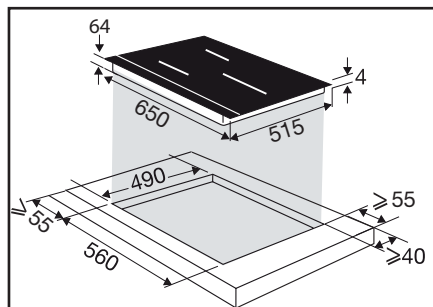
Kontrollér, at luft ind- og udgange ikke er blokerede (1.2.1). Overhold angivelserne for indbygningsmål (i millimeter) på det møbel der skal modtage kogepladen.

- Indbygning i køkkenbordplade

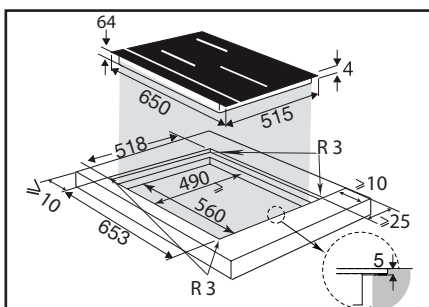
Se skemaet (1.2.2)



1.2.1



1.2.2



1.2.3

• 1 INSTALLATION



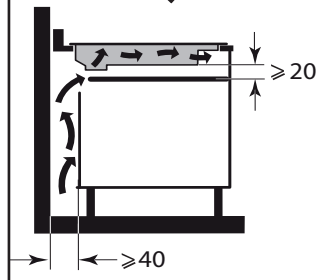
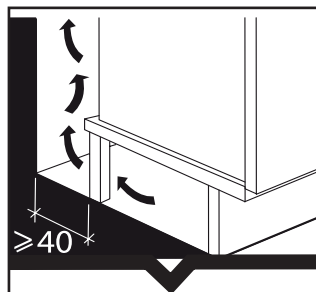
- Indbygning så pladen flugter med køkkenbordet. Se skemaet (1.2.3)

Kontroller, at luften cirkulerer korrekt mellem for- og bagende af kogepladen. Hvis kogepladen skal installeres over en skuffe (1.2.6) eller over en indbygget ovn (1.2.7), skal de mål, der er angivet på illustrationerne, overholdes for at sikre tilstrækkelig udluftning fortil. Lim tætningslisten hele vejen rundt om kogepladen (1.2.8).

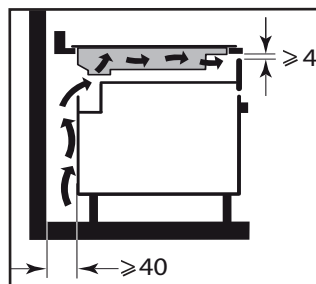
Indsæt kogepladen i møblet (1.2.9).



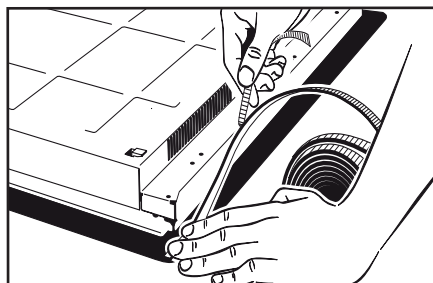
Hvis ovnen er placeret under kogepladen, kan kogepladens termiske sikkerhed begrænse samtidig brug af kogeplade og ovn i pyrolysefunktion. Kogepladen er udstyret med et system mod overophedning. Denne sikkerhed kan f.eks. blive aktiveret, hvis kogepladen er installeret over en ovn, der ikke er tilstrækkeligt isoleret. Koden "F7" vises i så tilfælde i betjeningsområdet. Hvis denne situation opstår, skal du øge udluftningen for kogepladen ved at lave en åbning på siden af møblet (8 cm x 5 cm).



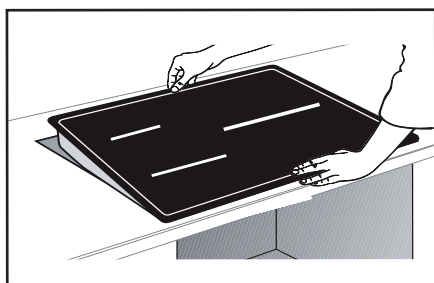
1.2.6



1.2.7



1.2.8



1.2.9

• 1 INSTALLATION



1. 3 ELEKTRISK TILSLUTNING

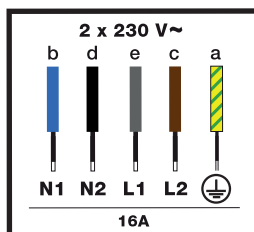
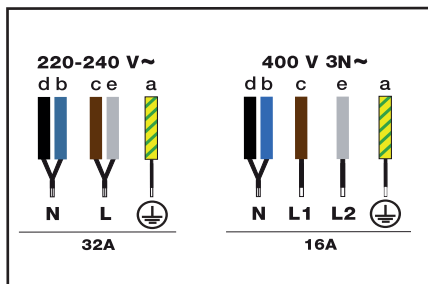
Denne kogeplade skal tilsluttes elnettet ved brug af en omnipolær afbryderanordning i overensstemmelse med de gældende regler for installationer. Der skal integreres en frakobling i den faste kanalisering.

Kabeltypen på din kogeplade identificeres ved hjælp af antallet af ledninger og farverne:

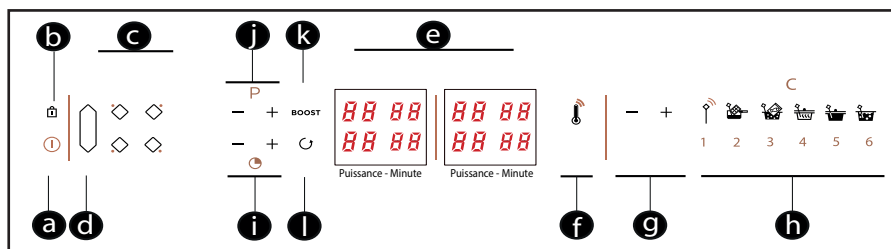
- Kabel med 5 ledninger (**1.3.1**):

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

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



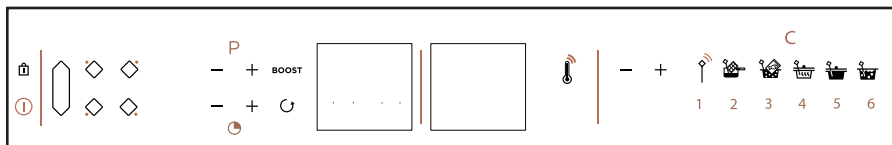
1.3.1



Forklaring til tastatur

- a** = Tænd/sluk
- b** = Låsning/ Clean Lock (Låsning af kogepladen under rengøring af den)
- c** = Valg af kogezone
- d** = Horizone
- e** = Display (Styrke/minutter)
- f** = Funktionen Termometer (temperaturvisning)
- g** = Indstilling af sonde
- h** = Kulinariske funktioner
 - Programvalg **[1]**/Smelte **[2]** /
 - Vakuumentilberedning **[3]**/Opvarmning **[4]**/Langsom tilberedning **[5]**
 - Kogning **[6]**
- i** = Indstilling af minutur
- j** = Indstilling af styrke
- k** = Funktionen Boost (maks. styrke)
- l** = Funktionen Genbrug (Genbrug af indstillinger for styrke og minutur)

• 2 BRUG



2.1 VALG AF GRYDE/PANDE

De fleste gryder er kompatible med induktion. Det er kun glas, ler og 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 bliver bedre fordelt og tilberedningen er mere ensartet. Sæt aldrig en tom gryde/pande over varmen uden overvågning.



Undgå at sætte gryder/pander på betjeningsdisplayet.

2.2 VALG AF KOGEZONE

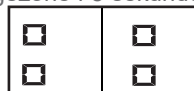
Du råder over flere kogezone, hvor på der kan sættes gryder/pander. Vælg den der passer bedst til grydens/pandens størrelse. Hvis grydens/pandens bund er for lille, begynder styrkeviseren at blinke, og kogezone aktiveres ikke, heller ikke hvis gryden/panden er beregnet til induktion. Pas på ikke at anvende gryder/pander med en diameter, der er mindre en kogepladens (se oversigten).

Kogezonens diameter	Zonens maksimale styrke (Watt)	Grydens/pandens bunddiameter
16 cm	2400	10 til 18 cm
23 cm	3700	12 til 24 cm
Horizone	3700	18 cm, oval, fiskegryde

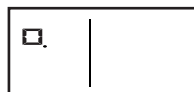
Ved samtidig brug af flere kogezone, styrer kogepladen fordelingen af styrken således, at dens totale styrke ikke overskrides.

2.3 TÆND - SLUK

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



Hvis der ikke detekteres en gryde/pande, skal du vælge en kogezone . Hvis en gryde/pande er detekteret, blinker "0" med et punktum.



Du kan nu indstille den ønskede styrke. Hvis du ikke gør dette, vil kogezone automatisk slukke.

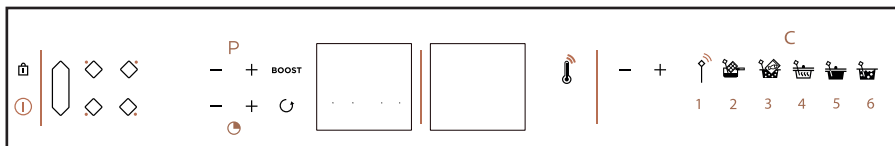
Sådan slukker du en kogezone/ kogepladen

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

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

2.4 INDSTILLING AF STYRKE

Tryk på tasten + Når der tændes, kan du gå direkte til maksimal styrke



(bortset fra boost) ved at trykke på tasten "-".

2.5 HORIZONE — Horizone^{tech}

Den frie zone vælges med tasten . Indstillingen af styrken og minuturet gøres som ved en normal kogezone.

Udfør et langt tryk på tasten for at slukke zonen, der udsendes et langt bip, og displayene slukker, eller symbolet "H" vises.

Et tryk på tasten til zonen foran eller bagved zonen vil deaktivere funktionen og overføre indstillingerne til den valgte zone.

2.6 INDSTILLING AF MINUTUR

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

Hvis du vil starte eller ændre minuturet, skal du trykke på tasten minutur + . Hvis du vil gøre det lettere at indstille en meget lang tid, kan du gå direkte til 8 t fra starten ved at trykke på tasten -, hvert efterfølgende tryk på tasten - går til 7 t, 6 t, 5 t, 4 t, 3 t, 2 t, 99 min...

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

standard slukke efter få øjeblikke.

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

Uafhængigt minutur

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

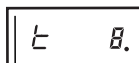
- Vælg en kogezone, der ikke anvendes

- Tryk på tasten + + et "t" med punktum vises



- Indstil tiden med tasten -

eller +.



- den resterende tid vises på displayet.

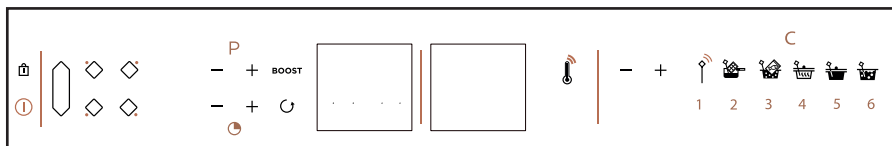
- Du kan standse den igangværende nedtælling ved at udføre et langt tryk på tasten til valg af kogezone.

- Ved nedtællingens slutning udsendes et dobbelt bip i 20 sek.

2.7 LÅSNING AF BETJENINGERNE

Børnesikring

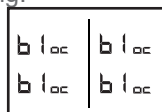
Kogepladen har en børnesikring, som låser betjeningen af kogepladen eller fastlåser den på den igangværende styrke (for at bevare dine indstillinger). Af sikkerhedsgrunde er kun tasten



for sluk og tasterne til valg af zone altid aktive og giver mulighed for at slukke kogepladen eller afbryde en kogezone, der varmer.

Låsning

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



Kogeplade låst i drift

Visningen for kogezone i drift angiver skiftevis styrken og låsesymbolet.

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

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

Oplåsning

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

Funktionen CLEAN LOCK

Denne funktion anvendes til midlertidig låsning af kogepladen under rengøring af denne.

Sådan aktiveres Clean Lock:

Udfør et kort tryk på tasten  (hængelås). Der lyder et bip, og symbolet "bloc" blinker i displayet.

Efter en forudbestemt tid bliver låsningen automatisk deaktiveret. Et dobbelt bip udsendes, og "bloc" slukker. Du kan standse funktionen Clean Lock når som helst ved at udføre et langt tryk på tasten .

2.8 FUNKTIONEN GENBRUG

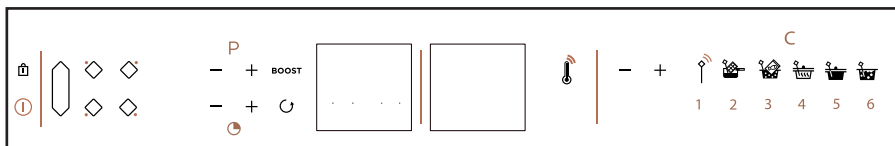
Med denne funktion kan de sidste indstillinger for "styrke og minutur" blive vist for alle de sidst slukkede kogezone (mindre end 3 minutter).

Denne funktion kan ikke bruges, hvis kogepladen er låst. Tryk på tasten Tænd/sluk, udfør derefter et kort tryk på tasten .

Når kogepladen er i tændt (mindst en zone tændt), skal du trykke på tasten . Med denne funktion kan du genbruge indstillinger for styrke og minutur for kogezone (eller kogezone), der har været slukket i maks. 30 sekunder.

Når kogepladen er slukket (alle zoner er slukket), trykkes på tasten Tænd/sluk , og derefter udføres et kort tryk på tasten . Med denne funktion kan du genbruge indstillinger for styrke og minutur for kogezone (eller kogezone), der har været slukket i mindre end 3 minutter.

• 2 BRUG



Gode råd til energibesparelse

Brug et låg, der passer godt for at spare på energien. Hvis du bruger et glaslåg, kan du bedre kontrollere kogningen.

2.9 FUNKTIONEN PERFECT SENSOR



Der er tre funktionsmåder til rådighed

- **Få vist** temperaturen målt i retten direkte på kogepladens display.
- **Programmér** en temperaturindstilling, der skal opnås i retten (Programvalg)
- **Regulér** temperaturen ved brug af de 5 foreslåede tilberedningsfunktioner.

Tilknytning af sonden til kogepladen

Tilknytningen skal kun udføres én gang ved første ibrugtagning af sonden, eller hvis den udskiftes.

Kogepladen skal være slukket.

- 1 - Tryk i 3 sekunder på knappen tænd/sluk bag på sonden, sonden udsender et blåligt blink, og blinker derefter grønt



- 2 - Udfør et langt tryk på piktogrammet

, **Conn Ect.** vises, og sonden blinker grønt.

- 3 - Udfør et kort tryk på piktogrammet

, kogepladen udsender et

bekræftelsesbip, **Conn Ect.** blinker for at bekræfte tilknytningen. Sonden blinker blå (denne etape kan tage ca. 15 sek.).



Sonden tåler ikke brug i ovnen.

Placering af sonden

3 anbefalede positioner til din rådighed:

- Lodret



- mellemposition (kan justeres)



- På skrå



Det frarådes at bruge sonden uden dens holder.



Funktionen Termometer

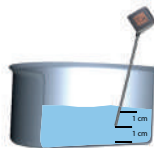
Hvis der ikke er nogen gryde/pande, blinker temperaturen og "°C" på zonens display.



Kulinariske funktioner

I disse funktioner, bliver tilberedningen styret af sonden.

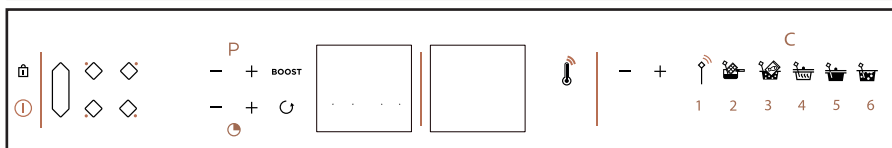
- sonden skal være neddyppet mindst 1 cm i retten, der tilberedes.



Det anbefales at røre jævnligt i indholdet i gryden under tilberedningen.

Tryk på tasten for den pågældende funktion (derefter på tasterne + eller -, hvis du ønsker at ændre den foreslåede temperatur). Temperaturen vises i 5 sekunder, derefter vises "°", indtil den indstillede temperatur er nået. Den valgte funktion vises skiftevis med temperaturen. Der udsendes et bip, og "°" skifter ikke mere. Temperaturen bliver fastholdt, indtil du slukker for zonen.

• 2 BRUG



Funktionen Programvalg



Med denne funktion kan du tilberede fødevarer ved direkte valg af den ønskede temperatur ved brug af tasterne + / -. Temperaturen kan indstilles mellem 40 og 180°C.



Smelte



Med denne funktion kan du smelte fødevarer ved en temperatur, der kan indstilles mellem 40 og 70°C. Indstillingstemperaturen er på 50°C. Under denne type tilberedning skal sonden være i lodret position, og sondeenden skal røre bunden af gryden.

Det er vigtigt, at der røres under tilberedningen for at gøre blandingen ensartet.

Under denne type af tilberedning, skal sonden være i kontakt med grydens bund.

Funktionen er kun disponibel på zonerne 16 cm, 23 cm eller 1/2 Horizone på kogepladen.



Vakuumtilberedning



Med denne funktion kan du tilberede fødevarer ved en temperatur, der kan indstilles til mellem 45 og 85°C. Indstillingstemperaturen er 60°C.



Opvarme



Med denne funktion kan du opvarme fødevarer til en temperatur, der kan indstilles til mellem 65 og 80°C. Indstillingstemperaturen er 70°C.



Langsom tilberedning



Med denne funktion kan du lade en ret simre ved en temperatur der kan indstilles til mellem 80 og 90°C. Indstillingstemperaturen er 80°C.



Under indstillingen af temperaturen kan der observeres en variation i kogningen.



Kogning



Med denne funktion kan du koge vand til en temperatur på 100°C.

Du kan dække beholderen delvist ved brug af et låg, vi anbefaler at det gøres lige fra starten af kogningen.



Denne funktion er ikke beregnet til at koge mælk. Hvis der skal koges mælk, skal du bruge langsom tilberedning.

• 2 BRUG



Forsigtig:

- Du kan programmere en tid i sondefunktion. I så tilfælde vises tiden skiftevis med temperaturen
- Sonden kan kun bruges på én kogezone ad gangen.
- Når du er færdig med at bruge sonden, skal du ikke glemme at slukke for den ved at udføre et langt tryk på sonden, LED-lampen tænder i rødt i nogle sekunder.
- Sonden slukker automatisk 1 minut efter slukning af kogepladen.
- For ikke at beskadige sonden, skal du passe på ikke at lægge den elektroniske del af sonden direkte oven over tilberedningens varmemstråling.
- Temperaturen for kogning af vand kan variere alt efter højden over havet og de atmosfæriske forhold for den geografiske placering.
- Et kommunikationstab kan skyldes et for svagt batteri.

Tekniske oplysninger om sonden:

Parameter	Specifikationer	Bemærkninger
Spænding	2,5 - 3 V	Batteri CR2032
Brugstid	300 t	med et nyt batteri
Kontrollampens farve	Hvid Grøn Blå Rød	Tilslutning til el-nettet Afventer tilslutning Tilsluttet Stop
Brugstemperatur	0 til 85°C	Sondens boks
Område for temperaturmåling	5° - 180°C	
Driftsfrekvens	2402 - 2480 MHz	
Sondens rækkevidde	2 meter	
Maksimal effekt	< 10 mW	

• 2 BRUG



Tilberedningsindstillinger:

Funktion	Retfens hovedingrediens	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid	Gode råd
Programvalg	Hvidt kød	Kyllingefilet 150 g	80 °C	8 - 12 min.	Flad kødet ud (1 - 1,5 cm højt)
	Rødt kød	150 - 200 g	35 til 45 °C (meget rød)	30 s til 2 min. på hver side (alt efter tykkelsen)	Lad kødet hvile 5 min. efter tilberedningen
		150 - 200 g	50 - 55 °C (rød)	1 - 3 min. på hver side (alt efter tykkelsen)	Lad kødet hvile 5 min. efter tilberedningen
		150 - 200 g	60 - 65 °C (lyserød)	1 min. 30 s. til 4 min. (alt efter tykkelsen)	Lad kødet hvile 5 min. efter tilberedningen
		150 - 200 g	70 - 75 °C (gennemstegt)	2 - 8 min. på hver side (alt efter tykkelsen)	Lad kødet hvile 5 min. efter tilberedningen
	Frosne pottes frites	200 g/1,5 l olie	160° derefter 180°	11 min. 2 min 30 s.	Først 11 min. i olien, derefter tages de op, når oliens temperaturen når op på 180° kommes de i igen 2 min. 30 s. for at afslutte stegningen.
	Bechamelsovs	500	85 til 87 °C	1 min. på kogepunktet	Rør hele tiden under tilberedningen for at undgå, at den klæber til bunden af gryden
	Fløde med chokolade	1300	87 til 92 °C	8 - 10 min.	Rør hele tiden under tilberedningen for at undgå, at den klæber til bunden af gryden
	Karamel	"tør" (100 g)	op til 150 °C (får farve)	3 - 5 min. (styrke 10)	Det bliver meget hurtigt brunt, vær årvågen.
	Karamel	1 vand (100 g sukker/60 ml vand)	Op til 145 °C	8 - 12 min. (styrke 10)	Overvåg opkogningen, når den stopper, bliver det meget hurtigt brunt.
	Frugtmos	400 - 1000	105 - 110	alt efter mængden	PROGRAMVALG (regn med 1 til 1,2 % pektin pr. kg frugt)
Smelte	Mørk chokolade	100 - 500	50 - 55	5 - 10 min.	Rør ofte
	Lys chokolade		45 - 50		
	Hvid chokolade		45 - 50		
	Smør	50 - 500	40 - 50	5 - 20 min.	
	Klaret smør	50 - 500	40 - 50	5 - 20 min.	Der må ikke røres for at smørets kasein bliver dekanteret
	Ost til fondue	200 - 1500	40 - 50	10 - 25 min.	Mængden af vin der tilføjes under tilberedningen, spiller ind på smeltetiden (5 dl til 1 kg ost)
Opvarme	Kartoffelmos	200 - 800	65 - 75	Alt efter mængden	
	Suppe	200 - 2000	65 - 75	2 min. 30 s. til 15 min.	Pas på, tiden afhænger af, hvor tyk suppen er.
	Glas/konserves	300 - 1000	65 - 75	4 - 10 min.	Test udført på ragout
	Små glas	125 - 300	60 - 70	Alt efter mængden	Tests temperaturen før maden indtages



Tilberedningsindstillinger:

Funktion	Retfens hovedingrediens	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid	Gode råd
Langsom tilberedning	Kødsuppe	1000 - 4000	70 - 80	2 1/2 til 3 timer	Tilpas tilberedningsgryden efter mængden, der skal tilberedes. Tilsæt skrællede kartofler, når der er 1/2 time tilbage af tilberedningstiden
	Kalvefrikassé	1000 - 4000	70 - 80	2 - 3 timer	Tilpas tilberedningsgryden efter mængden, der skal tilberedes.
	Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	2 - 4 timer	Tilpas tilberedningsgryden efter mængden, der skal tilberedes.
	Ragout (daube)	1000 - 4000	70 - 80	2 - 4 timer	Tilpas tilberedningsgryden efter mængden, der skal tilberedes.
	Kyling med grøntsager	1000 - 4000	70 - 80	1 time og 15 min. - 1 1/2 time	Tilpas tilberedningsgryden efter mængden, der skal tilberedes.
	Syltetøj	1000 - 4000	105	20 min, til 1 time afhængigt af frugten, kontroller fastheden	Gelatineringstemperaturen for syltetøj er 105 °C (sukkertermometer). Denne temperatur kan sænkes til cirka 90 °C ved at tilføje pektin (15 g til 1 kg frugt)
	Tomatsauce	1000 - 4000	70 - 80	40 min.	Vær opmærksom på tomaters surhed, når de opvarmes. Tilføj en knivspids sukker, når du laver en tomatsovs på basis af friske tomater.
Vakuumtilberedning	Fisk	laks 250-300 g	45-50	20 min.	Mellem 3 og 5 liter vand, pas på med krydderiene, da tilberedning under vakuum har tendens til at tidoble saltets styrke.
	Fisk	hvid fisk 250-300 g	56°C	15 min.	
	Grøntsager	grønne 200-300 g	85°C	30-75 min.	
	Grøntsager	rodfrugter 150 g	85°C	60 - 80 min.	
	Hvidt kød	kyllingefilet 150 g	64°C	25 min.	
	Hvidt kød	kyllingelår 200 g	68 °C	120 min.	
	Rødt kød	oksefilet 150-300 g	56,5 °C i vandbad	30 min. for 2,5 cm tykkelse/2 timer for 5 cm tykkelse/op til 4 timer.	
	Smilende cæg	50 g / 1 l vand	64°	45 min.	1 l vand
Kogning	Ris	100-500 (tørre) = 300-500 ml saltet vand	90-100	12 - 20 min, afhængigt af typen	"Kreolsk"-ris: Bring vandet til at koge, tilsæt risen (forinden skyllet i koldt vand), læg låg på og lad koge ved lav varme (vær opmærksom på, at nogle ristyper kræver mere kogetid: venereret ris)
	Pasta	100- 500 (tørre) = 1 - 5 l saltet vand	90-100	10-12 min. kogning	Bring vandet til at koge, hæld pastaen i og lad simre koge. Tilpas tilberedningen efter den anvendte pastatype.

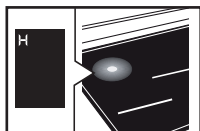


2.10 SIKKERHED OG ANBEFALINGER

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 berøre de pågældende områder.



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 betjeningsstasterne.
- Fugtig klud der ligger på tasterne.
- En metalgenstand, der ligger på betjeningsstasterne.

Fjern genstanden, eller rengør og aftør betjeningsstasterne, 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 kogezone med "AS" på betjeningspanelet, og et lydsignal høres i ca. 2 min. Du skal blot trykke på en vilkårlig betjeningsstast 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 VEDLIGEHOJDELSE



Vedligeholdelse af kogepladen

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

For større ansamlinger af fastbr ndte madrester, overkogt sukkerholdigt mad og smeltet plast bruges en k kkensvamp eller en specialspartel til glas. Sæt området, der skal rengøres, i blød i varmt vand, brug en specialspartel til glas til at fjerne det grove, og afslut med k kkensvampen, og aft r derefter.

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

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

Vigtig bemærkning: Brug aldrig skurepulver eller slibende svamp. Brug reng ringscreme og specialsvampe til sart service.

Vedligeholdelse af sonden

- Sonden skal rengøres f r første ibrugtagning
- Brug kun neutrale produkter, ikke slibende produkter, ridsende grydesvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Sonden tåler ikke vask i opvaskemaskine.
- Sondens holder tåler vask i opvaskemaskine.

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. Kontroller overensstemmelsen (se kapitlet om tilslutning).

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

Ved tænding

Kogepladen fungerer ikke, og lysvisningerne på tastaturet forbliver slukkede.

Apparatet får ikke tilført strøm. Strømtilførslen eller tilslutningen er defekt. Efterse sikringer og el-propper.

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

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

Fejlkode F9: Spændingen er under 170 V.

Fejlkode F0: Temperatur er under 5°C.

Under brug

Kogepladen fungerer ikke, der vises -, og der udsendes et lydsignal.

Der har været overkogning eller en genstand dækker betjeningerne. Rengør, eller fjern genstanden, og fortsæt tilberedningen.

Kode F7 vises.

De elektroniske kredsløb er blevet varme (se kapitlet om indbygning).

Under drift af en kogezone blinker kontrollamperne hele tiden under opvarmning.

Gryden/panden er ikke passende til kogezone.

Gryderne/panderne frembringer lyde under tilberedningen, og kogepladen udsender klik under tilberedningen (se gode råd under Sikkerhed og anbefalinger).

Det er 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 normalt. Dette afkøler elektronikken.

I tilfælde af vedvarende fejlfunktion.

Afbryd strømmen til kogepladen i 1 minut. Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.

Sonde

Et kommunikationstab til sonden kan skyldes et for svagt batteri.

Hvis visningen : Sonden er ikke tilknyttet eller er slukket. Hvis problemet fortsætter, skal du kontrollere batteriets position.

Hvis visningen : Sonden bruges allerede af en anden zone.

Hvis visning  + et BIP: Den målte temperatur er ikke kompatibel med den valgte funktion. Kontroller overensstemmelsen mellem den valgte zone og den valgte funktion.

• 4 FEJL



Sonden blinker rødt:

- Før den slukker, hvis batteriet er for svagt.
- I tilfælde af kommunikationstab, blinken i rødt, derefter grønt alt efter om forbindelsen til kogepladen er genetableret eller ej.

• 5 MILJØ



PAS PÅ MILJØET

Emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for, at det bliver genbrugt og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.



Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.

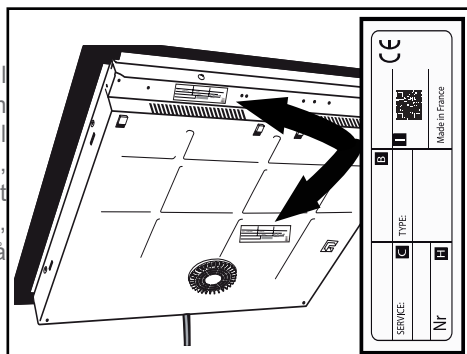
Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med EU's direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt rådhuset/ kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl.

Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.



REPARATIONER

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 (1.1.1).



B: Kommerciel reference

C: Tjenesten reference

H: serienummer

I: QR-kode

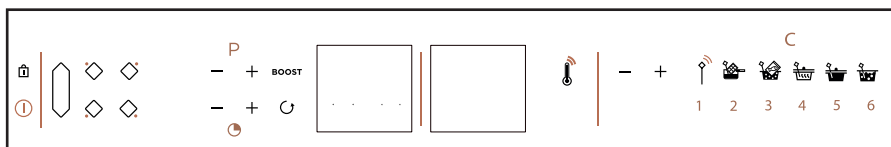


Collection Perfect Sensor

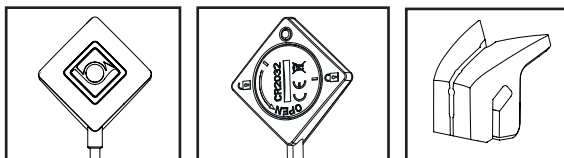
Collection Perfect Sensor, en kogeplade der kontinuerligt måler og regulerer temperaturen, og det endda meget nøjagtigt.

For hurtigt ibrugtagning af din kogeplade kan du gøre brug af vejledningen herunder:

Tastaturet



Sonden og dens holder



Sondens LED-lampe udsender et blink **blåhvidt**: Tilslutning af sonden

Sondens LED-lampe blinker **grønt**: tilslutning er i gang

Sondens LED-lampe er **blå**: Sonden er tilsluttet

Sondens LED-lampe blinker **rødt**: Batteriet er for svagt/tab af kommunikation

Funktionerne

① - Tænd/Sluk

◇ - Valg af en kogezone

◻ - Zonen Horizone (fri zone)

🔒 - Låsning/Clean Lock

- + - Indstilling af styrke

- + - Indstilling af minutur

BOOST - Funktionen BOOST (maks. styrke)

↺ - Funktionen Genbrug(hentning af indstillinger)

🌡️ - Funktionen Termometer (temperaturinfo)

- + - Indstilling af temperatur

📶 - Sonde (funktionen Programvalg)

🔥 - Funktionen Smelte (50°C)

👤 - Funktionen Vakuumentilberedning

(60°C)

👤 - Funktionen Opvarme (70°C)

👤 - Funktionen Langsom tilberedning

(80°C)

👤 - Funktionen Kogning (100°C)

Forbrugeroplysninger: www.dedietrich-electromenager.com

0892 02 88 04 (0,50 € inkl. moms/min. fra en fastnet-telefon)

Eftersalgsservice: 09 69 39 34 34 (gratis service)

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

INDUKTIONSKOCHFELD

DE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE

Die Produkte von De Dietrich zu entdecken heißt einzigartige Emotionen zu empfinden.

Die Verlockung entsteht schon beim ersten Anblick. Das Design zeichnet sich durch eine zeitlose Ästhetik und eine sorgfältige Verarbeitung aus, wodurch jedem Gegenstand Eleganz und Raffinesse verliehen wird und beides in perfektem Einklang zueinander steht. Sofort kommt das unwiderstehliche Verlangen nach einer Berührung auf.

Das De Dietrich Design setzt auf robuste und wertvolle Materialien; Authentizität steht dabei an erster Stelle. Durch die Kombination hochentwickelter Technologie mit edlen Materialien schafft De Dietrich hochwertige Produkte für kulinarische Genüsse - eine Leidenschaft, die alle Gourmets teilen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude. Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheit und wichtige Sicherheitsmaßnahmen.....	3
Präsentation.....	7
Einbau.....	8
Auspacken.....	8
Einbau	8
Anschluss	10
Bedienung.....	11
Glossar Tasten.....	11
Auswahl des Gargefäßes	12
Auswahl der Kochzone.....	12
Ein- und Ausschalten.....	12
Einstellung der Leistung	12
Horizone	13
Einstellung der Zeitschaltuhr	13
Sperrung der Bedienelemente.....	13
Funktion Clean Lock.....	14
Funktion Recall.....	14
Funktion Perfect Sensor (Sensor)	15
Hinweise für das Garen	19
Sicherheitsvorrichtungen und Empfehlungen.....	21
Pflege.....	22
Funktionsstörungen.....	23
Umwelt.....	24
Verbraucherservice	25
Kollektion Perfect Sensor.....	26



SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.

Diese Anleitung ist auf der Internetpräsenz der Marke zum Download verfügbar.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Pflege durch den Benutzer dürfen nicht durch unbewachte Kinder ausgeführt werden.

Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß.

Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um zu vermeiden, dass die

Heizelemente berührt werden.

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

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

Das Gerät entspricht den einschlägigen europäischen Richtlinien und Vorschriften.

Der Herzschrittmacher muss vorschriftsmäßig konzipiert und eingestellt sein, damit Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Herzschrittmacher verhindert werden. Erkundigen Sie sich beim Hersteller des Herzschrittmachers oder Ihrem behandelnden Arzt.

Das unbeaufsichtigte Kochen auf einer Kochplatte mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie im Brandfall



SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

NIE, das Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme beispielsweise mit einem Deckel oder einer Brandschutzdecke.

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

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

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

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

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

Keinen heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Ein "Saugnapf"-Effekt könnte die glaskeramische Oberfläche beschädigen. Reibung von Gefäßen auf der

Glaskeramikfläche vermeiden, da auf Dauer ihr Dekor beschädigt werden kann.

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

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

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

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.



SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

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.

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

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 den Betrieb mit 50Hz oder 60Hz (50Hz/60Hz) ausgelegt, ohne dass Sie besondere

Maßnahmen ergreifen müssen.

Sensor

Der Sensor ist mit einer Batterie vom Typ CR2032 ausgerüstet (es darf nur die angegebene Batterie verwendet werden).

Um den Deckel abzuschrauben, drehen Sie mit einer Münze so lange, bis der Strich mit dem geöffneten Riegel übereinstimmt.

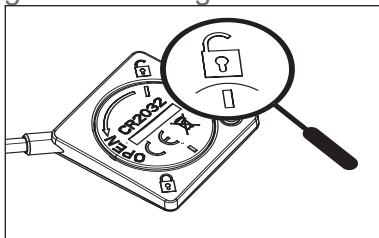


Abb. 1.

Um den Deckel wieder anzubringen, setzen Sie ihn so ein, dass der Strich mit dem offenen Riegel übereinstimmt (Abb. 1.), und drehen Sie ihn dann mit einer Münze, bis der zweite Strich mit dem geschlossenen Riegel übereinstimmt (Abb. 2.).

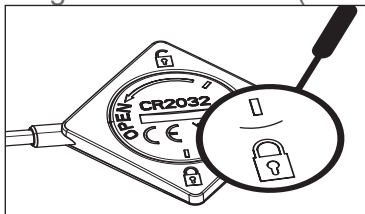


Abb. 2.



SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Altbatterien oder Batterien, die eine Leckage aufweisen, ersetzen.

Die Batterie muss vor Entsorgung des Gerätes aus dem Gerät entfernt werden.

Die Batterie muss in Batteriesammelbehälter geworfen oder in Ihr Fachgeschäft zurückgebracht werden (in Übereinstimmung mit den geltenden Bestimmungen).

- Verschiedene Batterietypen oder neue und gebrauchte Batterien dürfen nicht vermischt verwendet werden;
- Muss das Gerät eingelagert werden und wird über einen längeren Zeitraum nicht verwendet, empfehlen wir die Entfernung der Batterien;
- Das Kurzschließen der Einspeiseklemmen ist verboten.
- Nicht wiederaufladbare Batterien dürfen nicht wieder aufgeladen werden.
- Der Sensor ist nicht für den Betrieb im Ofen ausgelegt.

Wir, Brandt Frankreich, erklären, dass das Gerät, das mit der Funktion Perfect Sensor ausgerüstet ist, der Richtlinie 2014/53/UE entspricht. Die vollständige EU-Konformitätserklärung steht auf folgender Webseite zum Download bereit: www.dedietrich-electromenager.com.

• 0 PRÄSENTATION

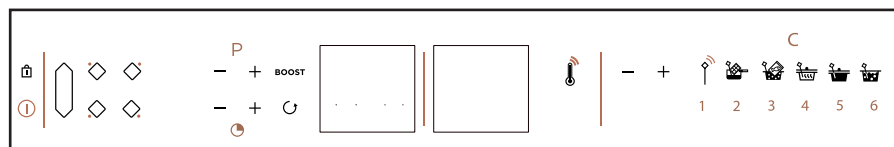
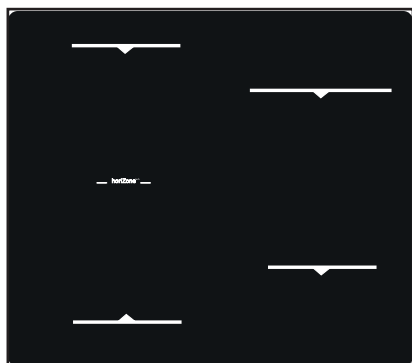


Mit dem Induktionskochfeld Perfect Sensor von De Dietrich mit seinem verbundenen Temperatursensor ist das Gelingen Ihres kulinarischen Könnens sicher und präzise garantiert, Sie regeln die Kerntemperatur Ihrer Gerichte und garen alle Fleisch- und Fischgerichte nach Belieben. Die Regulierung der Kerntemperatur Ihrer Gerichte sorgt für garantiert gelungenen Kochgenuss.

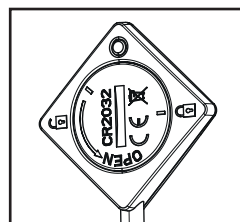
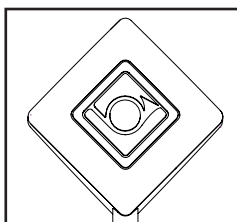
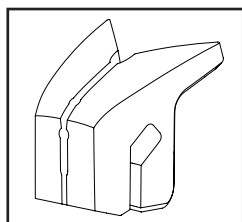
Die auf den Punkt genaue Beachtung der Gartemperatur der Zutaten sorgt für perfektes Garen und kulinarischen Hochgenuss.

Die folgenden Funktionen stehen mit Temperaturanzeige zur Verfügung:

Thermometer / Schmelzen / Erwärmen / Vakuum-Garen / langsames Garen / Sieden



Dieses Kochfeld wird mit verbundenem Temperatursensor und Spezialhalterung geliefert und kann mühelos an jedem Kochgefäß befestigt werden. Dieser Sensor kann für alle Kochzonen verwendet werden.



• 1 EINBAU



1.1 AUSPACKEN

Entfernen Sie alle Schutzelemente des Kochfeldes, des Sensors und der Sensorhalterung.

Ihr Sensor wird mit einer Batterie geliefert, die Sie einbauen müssen (1.0). Zum Einlegen der Batterie den Deckel auf der Sensorrückseite mit Hilfe eines Geldstücks lösen, die Batterie unter Beachtung der Polarität (+ oben) einlegen, dann schrauben Sie die Abdeckung wieder an, indem Sie den Strich mit dem offenen Riegel ausrichten. Drehen Sie dann mit einer Münze, um den zweiten Strich mit der geschlossenen Abdeckung auszurichten.

Die auf dem Typenschild (1.1.1) angegebenen Gerätemerkmale prüfen und berücksichtigen.

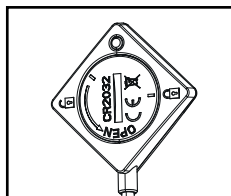
Tragen Sie für eine künftige Nutzung in die unten aufgeführten Rahmen die Angaben zum Kundendienst und zum Typ ein, die sich auf diesem Kennschild befinden.

Kundendienst:

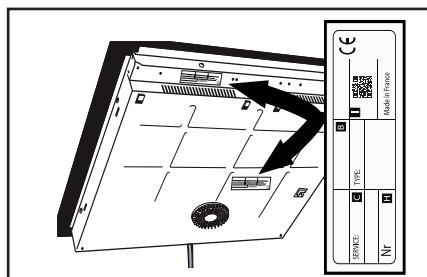
Typ:

1.2 EINBAU IN EIN MÖBEL

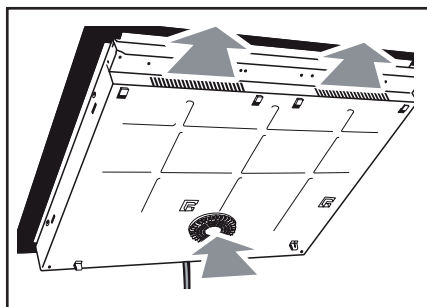
Achten Sie darauf, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben (1.2.1). Berücksichtigen Sie die Angaben zu den Maßen (in Millimetern) des Möbels, in



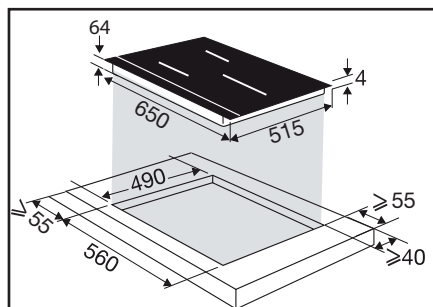
1.0



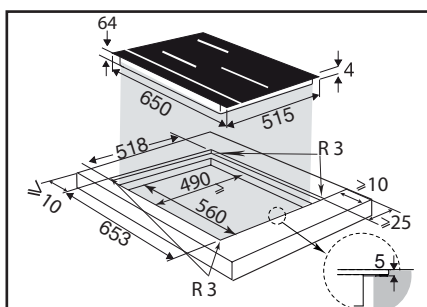
1.1.1



1.2.1



1.2.2



1.2.3

• 1 EINBAU



das das Kochfeld eingebaut werden soll.

- Einbau in eine Arbeitsplatte

Siehe Schema (1.2.2)

- Einbau auf Höhe der Arbeitsplatte Siehe Schema (1.2.3)

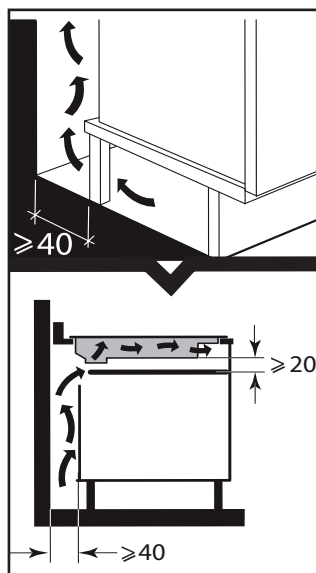
Prüfen Sie, dass die Luft zwischen der Vorder- und der Rückseite des Kochfelds gut zirkuliert.

Wenn das Kochfeld über einer Schublade (1.2.6) oder über einem einbaubaren Backofen (1.2.7) installiert wird, halten Sie die auf den Abbildungen angegebenen Abmessungen ein, damit die Luft gut nach vorne ausströmen kann. Kleben Sie die Dichtung auf den gesamten Umfang des Kochfelds (1.2.8).

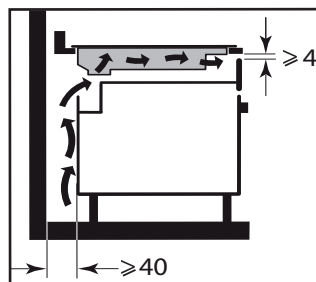
Das Kochfeld in das Möbel einfügen (1.2.9).



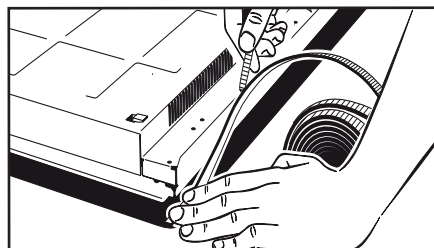
Wenn sich der Backofen unter Ihrem Kochfeld befindet, können die wärmetechnischen Sicherheitsvorrichtungen des Kochfeldes eine gleichzeitige Benutzung mit dem Backofen im Pyrolysebetrieb einschränken. Ihr Kochfeld verfügt nämlich über ein Sicherheitssystem gegen Überhitzung. Dieses Sicherheitssystem kann zum Beispiel bei Einbau über einem ungenügend isolierten Backofen aktiviert werden. In den Bedienbereichen erscheint dann der Code "F7". In diesem Fall empfehlen wir eine bessere Belüftung des Kochfeldes, die durch eine Öffnung in der Seite des Einbaumöbels erreicht wird (8 cm x 5 cm).



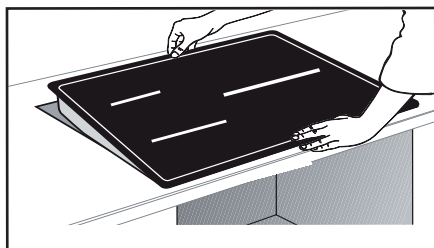
1.2.6



1.2.7



1.2.8



1.2.9

• 1 EINBAU



1. 3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

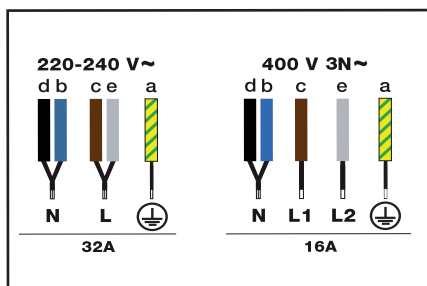
Diese Kochfelder sind mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz anzuschließen. In die festen Leitungen ist eine Abschaltung einzubauen.

Identifizieren Sie den Kabeltyp am Kochfeld gemäß der Anzahl der Leiter und ihrer Farben:

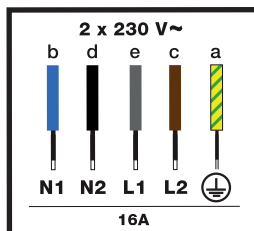
- Kabel mit 5 Leitern (**1.3.1**):

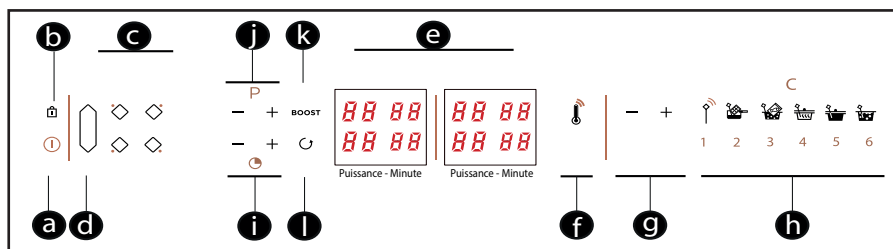
a) grün-gelb, b) blau, c) braun, d) schwarz, e) grau.

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



1.3.1

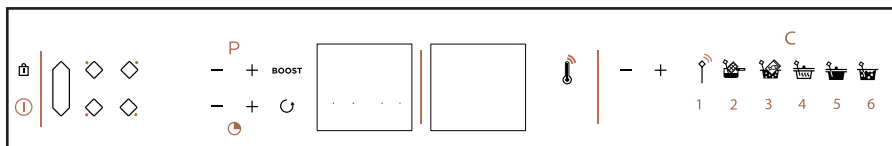




Glossar Tasten

- a** = Ein- und Ausschalten
- b** = Sperrung / Clean Lock (Sperrung des Kochfeldes während der Reinigung)
- c** = Auswahl der Garzone
- d** = Horizone
- e** = Anzeige (Leistung / Minuten)
- f** = Funktion Thermometer (Anzeige der Temperatur)
- g** = Einstellung Sensor
- h** = Kochfunktionen
 - Funktion Experte **[1]** / Schmelzen **[2]** /
 - Vakuum-Garen **[3]** / Erwärmen **[4]** / Langsames Garen **[5]** /
 - Sieden **[6]**
- i** = Einstellung der Zeitschaltuhr
- j** = Einstellung der Leistung
- k** = Boost-Funktion (Maximale Leistung)
- l** = Funktion Recall (Erinnerung an die Einstellungen bei Leistung & Zeitschaltuhr)

• 2 BENUTZUNG



2.1 AUSWAHL DES GARGEFÄSSES

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



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



Kein Gargefaß auf die Bedientastatur stellen.

2.2 AUSWAHL DER ZONE

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

Durchmesser der Zone	Max. Leistung der Zone (Watt)	Durchmesser des Gargefaßbodens
16 cm	2400	10 bis 18 cm
23 cm	3700	12 bis 24 cm
Horizonte	3700	18 cm, oval Fischpfanne

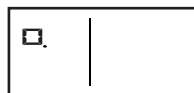
Bei der gleichzeitigen Verwendung mehrerer Kochzonen regelt das Kochfeld die Leistungsverteilung, damit ihre Gesamtleistung nicht überschritten wird.

2.3 EIN- UND AUSSCHALTEN

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



Wenn kein Kochgeschirr erkannt wird, wählen Sie Ihre Zone aus . Wenn ein Kochgeschirr erkannt wird, blinkt die "0" mit einem Punkt.



Nun können Sie die gewünschte Leistung einstellen. Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch wieder ab.

Ausschalten einer Zone / eines Kochfelds

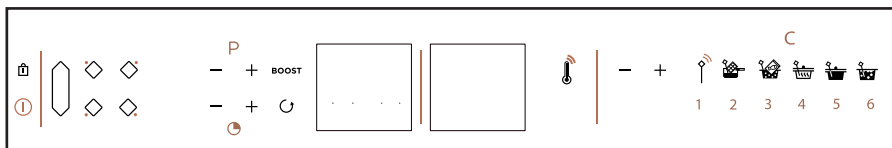
Drücken Sie länger auf die Taste der Zone, es ertönt ein langer Signalton und die Anzeige erlischt oder das Symbol "H" (Restwärme) erscheint.

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

2.4 EINSTELLUNG DER LEISTUNG

Drücken Sie die Taste . Beim Einschalten können Sie durch Drücken

• 2 BENUTZUNG



der Taste “-” direkt in die maximale Leistung (außer Boost) schalten.

2.5 HORIZONE — Horizone^{tech} —

Die Auswahl der freien Zone erfolgt mit der Taste . Leistung und Zeitschaltuhr werden wie für eine normale Zone eingestellt.

Um die Garzone auszuschalten, betätigen Sie die Taste , es ertönt ein langer Signalton und die Anzeigen erlöschen oder das Symbol „H“ erscheint.

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

2.6 EINSTELLUNG DER ZEITSCHALTUHR

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

Zum Einschalten oder Ändern der Zeitschaltuhr die Taste der Zeitschaltuhr drücken +. Zur Erleichterung einer sehr langen Zeiteinstellung, haben Sie ab dem Einschalten Zugang zu einem Zeitraum von 8h durch Drücken der Taste -, mit jedem weiteren Drücken der Taste -, mit jedem weiteren Drücken der Taste gelangen Sie zu 7h, 6h, 5h, 4h, 3h, 2h, 99 min...

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

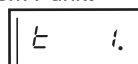
nach einigen Augenblicken aus.

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

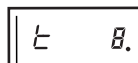
Unabhängige Zeitschaltuhr

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

- Wählen Sie eine nicht verwendete Garzone
- Drücken Sie die Taste + + es erscheint ein “t” mit einem Punkt



- Stellen Sie eine Zeit ein mit der Taste -



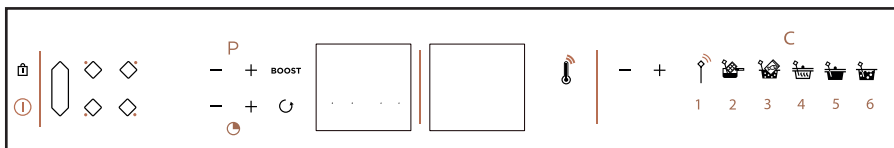
oder +.

- Die Anzeige der verbleibenden Zeit ist feststehend.
- Sie können einen laufenden Countdown stoppen durch langes Drücken auf die Taste für die Auswahl der Kochzone.
- Am Ende des Countdowns ertönt 20s lang ein zweifacher Signalton.

2.7 SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE

Kindersicherung

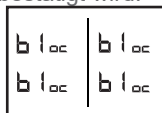
Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Bedientasten nach Abschaltung oder während



des Kochvorgangs sperrt (damit die Einstellungen erhalten bleiben). Aus Sicherheitsgründen sind nur die "Aus"-Taste und die Tasten zur Auswahl der Kochzone immer aktiv und lassen die Abschaltung des Kochfeldes oder die Abschaltung einer Heizzone zu.

Spernung

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



Sperren des Kochfelds während des Betriebs

Die Anzeige der in Betrieb befindlichen Kochzonen zeigt abwechselnd die Leistung und das Verriegelungssymbol. Wenn Sie auf die Tasten Leistung oder Zeitschaltuhr der im Betrieb befindlichen Zonen drücken:

"Block" erscheint 2 Sekunden lang und erlischt dann.

Entsperren

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

Funktion CLEAN LOCK (Reinigungssperre)

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

Aktivierung der Reinigungssperre:

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

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

2.8 FUNKTION RECALL

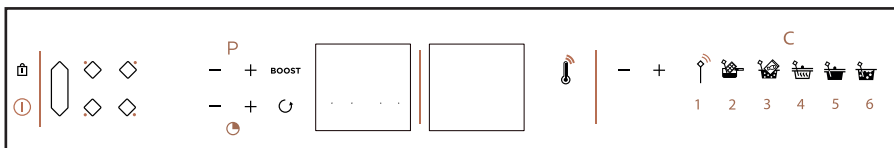
Mit dieser Funktion können die letzten Einstellungen "Leistung und Zeitschaltuhr" aller Zonen, die seit weniger als 3 Minuten ausgeschaltet sind, angezeigt werden.

Zur Verwendung dieser Funktion muss das Kochfeld entsperrt sein. Betätigen Sie die Ein/Aus- Taste und drücken kurz die Taste .

Bei Betrieb des Induktionskochfelds (mindestens eine Zone eingeschaltet), die Taste  kurz drücken. 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.

Bei ausgeschaltetem Kochfeld (alle Zonen ausgeschaltet), die Taste Ein / Aus  drücken, dann die Taste  kurz drücken. Mit dieser Funktion können die Leistungs- und Zeitschaltuhr-Einstellungen der Zone(n), die seit weniger als 3 Minuten ausgeschaltet ist/sind, wieder aktiviert werden.

• 2 BENUTZUNG



Energiespar-Tipp

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

2.9 FUNKTION PERFECT SENSOR



Drei Betriebsarten stehen zu Ihrer Verfügung

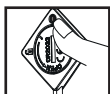
- **Visualisierung** der Temperatur, die im Gericht gemessen wird, direkt auf der Anzeige des Induktionskochfeldes.
- **Programmierung** eines Temperatursollwerts, der im Gericht erreicht werden muss (Expertenmodus)
- **Regelung** der Temperatur mit Hilfe der 5 vorgeschlagenen Garfunktionen.

Verbindung des Sensors mit dem Induktionskochfeld

Die Verbindung muss nur einmal bei der Inbetriebnahme des Sensors oder bei Wechsel des Sensors hergestellt werden.

Das Induktionskochfeld muss ausgeschaltet sein.

1 - Die Ein- / Aus-Taste auf der Rückseite des Sensors 3 Sekunden lang drücken, der Sensor sendet ein bläuliches Blitzlicht aus und blinkt anschließend grün.



2 - Das Piktogramm lang gedrückt

halten, wird angezeigt und der Sensor blinkt grün.

3 - Das Piktogramm kurz drücken, das Induktionskochfeld sendet einen

Bestätigungston aus, blinkt zur Bestätigung der Verbindung. Der Sensor blinkt blau (dieser Schritt kann bis zu 15 s dauern).



Der Sensor ist nicht für den Betrieb im Ofen ausgelegt.

Positionierung des Sensors

3 empfohlene Positionen stehen zu Ihrer Verfügung:

- Vertikal



- Zwischenposition (verstellbar)

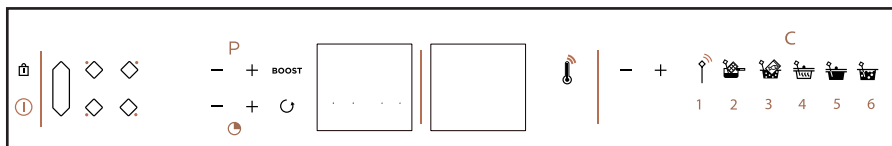


- Schrägstellung



Der Sensor darf nicht ohne Halterung verwendet werden.

• 2 BENUTZUNG



Verwendung des Sensors

Für den Betrieb des Sensors muss dieser eingeschaltet werden (die Taste mehrere Sekunden lang drücken), das Induktionskochfeld einschalten und eine Zone auswählen. Bei der Temperaturregelung stellt das Induktionskochfeld automatisch die erforderliche Leistung ein. Dies kann zu einer Schwankung beim Aufkochen führen.

Funktion Thermometer

Diese Funktion zeigt die vom Sensor gemessene Temperatur (Temperaturbereich 5° - 180°C) auf der Anzeige des Induktionskochfeldes an.

Diese Funktion ist eine Temperaturinformation.

Diese Funktion wird verwendet, um die Temperatur eines Gerichts während des Garvorgangs auf dem Induktionskochfeld oder z. B. die Temperatur eines Bratens bei der Herausnahme aus dem Ofen zu messen.

Wenn kein Kochbehälter vorhanden ist, blinken die Temperatur und "°C" auf der Anzeige der Kochzone.



Alle 1.5 Sekunden wird die Sensortemperatur neu angezeigt.

Die Kochfunktionen

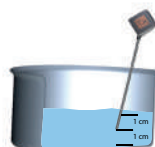
Zum Aktivieren der verschiedenen Kochfunktionen das Induktionskochfeld an das Stromnetz anschließen, die Zone auswählen (ist kein Kochgefäß vorhanden blinkt 0), dann das Symbol der gewünschten vordefinierten Funktion

drücken.

Bei folgenden Funktionen wird der Garvorgang durch den Sensor gesteuert.

Für alle Funktionen, mit Ausnahme der Funktion Schmelzen:

- Der Sensor muss mindestens 1 cm vom Topfboden entfernt sein.
- Der Sensor muss mindestens 1 cm in das Gericht, das gekocht wird, eingetaucht sein.



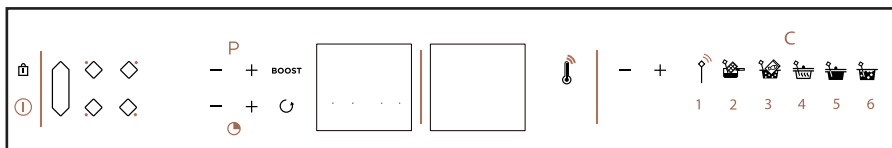
Ist dies nicht möglich, den Topfdurchmesser und die Zone entsprechend der Menge, die gegart werden soll, wählen.

Wir empfehlen, den Inhalt Ihres Gargefäßes während des Garens regelmäßig umzurühren.

Die verschiedenen Funktionen aktivieren Sie wie folgt:

Die spezielle Funktionstaste drücken (dann die Tasten + oder - wenn Sie die empfohlene Temperatur verändern möchten). Die Temperatur wird 5 Sekunden lang angezeigt, dann erscheint "°", bis die Solltemperatur erreicht ist. Die gewählte Funktion wird abwechselnd mit der Temperatur angezeigt. Ein Signalton ertönt und "°" ist feststehend. Die Temperatur wird bis zum Ausschalten des Herdes beibehalten.

• 2 BENUTZUNG



Funktion Experte



Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel garen und dabei direkt die gewünschte Temperatur mit den Tasten + / - auswählen. Die Temperatur ist von 40 bis 180°C einstellbar.



Schmelzen



Mit dieser Funktion kann man Nahrungsmittel bei einer Temperatur, die von 40 bis 70°C einstellbar ist, schmelzen. Die Solltemperatur beträgt 50°C. Während dieser Art des Garens muss sich der Sensor in vertikaler Position befinden und das Sensorende muss den Boden des Kochtopfs berühren.

Zur Homogenisierung der Mischung während des Garens die Zutaten gut vermischen.

Während dieser Art des Garens muss der Sensor im Kontakt mit dem Boden des Kochtopfs sein.

Diese Funktion ist nur für die Kochzonen 16 cm, 23 cm oder 1/2 Horizonte Ihres Induktionskochfeldes verfügbar.



Vakuum-Garen



Mit dieser Funktion kann man Nahrungsmittel bei einer Temperatur, die von 45 bis 85°C einstellbar ist, garen. Die Solltemperatur beträgt 60°C.



Erwärmen



Mit dieser Funktion kann man Nahrungsmittel bei einer Temperatur, die von 65 bis 80°C einstellbar ist, erwärmen. Die Solltemperatur beträgt 70°C.



Langsames Garen



Mit dieser Funktion kann man Nahrungsmittel bei einer Temperatur, die von 80 bis 90°C einstellbar ist, erwärmen. Die Solltemperatur beträgt 80°C.



Bei der Temperaturregelung kann es zu Schwankungen der Siedetemperatur kommen.



Sieden



Mit dieser Funktion kann man Wasser bei einer Temperatur von 100°C sieden. Sie können Ihr Kochgefäß teilweise mit einem Deckel abdecken, wir empfehlen Ihnen, dies ab dem Beginn des Garvorgangs zu tun.



Diese Funktion eignet sich nicht für das Sieden von Milch. In diesem Fall verwenden Sie die Funktion langsames Garen.

• 2 BENUTZUNG



Warnung:

- In der Sensorfunktion können Sie eine Zeit programmieren. In diesem Fall wird die Zeit im Wechsel mit der Temperatur angezeigt
- Der Sensor ist nur jeweils separat für eine Zone verwendbar.
- Vergessen Sie nicht, den Sensor nach Ende der Benutzung durch langes Drücken des Sensors auszuschalten, die Led leuchtet einige Sekunden lang rot.
- Der Sensor erlischt 1 Minute nach Ausschalten des Induktionskochfeldes automatisch.
- Damit Ihr Sensor nicht beschädigt wird, stellen Sie das elektronische Steuergerät des Sensors nicht direkt über die Gardämpfe.
- Die Siedetemperatur des Wassers kann je nach Höhenlage und Wetterbedingungen an Ihrem geografischen Standort unterschiedlich sein.
- Ein Ausfall der Kommunikation kann auf eine zu schwache Batterie zurückzuführen sein.

Technische Angaben zum Sensor:

Parameter	Spezifikationen	Hinweise
Spannung	2.5 - 3V	Batterie CR2032
Reichweite	300 h	Mit neuer Batterie
Farbe der Warnleuchte	Weiß Grün Blau Rot	Stromzuschaltung Warte auf Verbindung Verbunden Stopp
Betriebstemperatur	0 - 85°C	Sensorgehäuse
Temperatur-Messbereich	5° - 180°C	
Taktfrequenz	2402 - 2480 MHz	
Reichweite des Sensors	2 Meter	
Maximale Leistung	< 10 mW	

• 2 BENUTZUNG



Hinweise für das Garen:

Funktion	Grundzutat oder Gericht	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit	Hinweise
Expert	Weißes Fleisch	Hähnchenfilets 150g	80 °C	8 bis 12 min	Weißes Hähnchenfleisch flach drücken (1/1,5 cm hoch)
	Rotes Fleisch	150 bis 200g	35 bis 45°C (blau)	30s bis 2 min/Seite (je nach Dicke)	Das Fleisch nach dem Garen 5 min ruhen lassen
		150 bis 200g	50 bis 55°C (blutig)	1 bis 3 min/Seite (je nach Dicke)	Das Fleisch nach dem Garen 5 min ruhen lassen
		150 bis 200g	60 bis 65°C (medium)	1 min 30 bis 4 min (je nach Dicke)	Das Fleisch nach dem Garen 5 min ruhen lassen
		150 bis 200g	70 bis 75°C (durchgebraten)	2 min bis 8 min/Seite (je nach Dicke)	Das Fleisch nach dem Garen 5 min ruhen lassen
	Tiefgefrorene Pommes frites	200g / 1,5l Öl	160° dann 180°	11 min 2 min 30s	11min fritieren, dann herausnehmen, erneut 2 min 30s fritieren, sobald die Temperatur von 180° zur Beendigung des Garvorgangs erreicht ist.
	Béchamel Saucen	500	85 bis 87 °C	1 min bei Siedetemperatur	Während des Garvorgangs häufig umrühren, um ein Festkleben auf dem Topfboden zu vermeiden.
	Schokocremes	1300	87 bis 92°C	8 bis 10 min	Während des Garvorgangs häufig umrühren, um ein Festkleben auf dem Topfboden zu vermeiden.
	Karamell	„trocken“ (100g)	bis 150°C (Färbung)	3 bis 5 min (Stufe 10)	Achtung: Die Braunfärbung tritt sehr schnell ein.
	Karamell	In Wasser (100g Zucker/60 ml Wasser)	bis 145°C	8 bis 12 min (Stufe 10)	Den Siedevorgang überwachen, bei Beendigung des Siedevorgangs tritt die Bräunung sehr schnell ein.
	Teige mit Fruchtbelag	400 - 1000	105 - 110	Je nach Menge	EXPERT (1 bis 1,2% Pektin pro kg Obst veranschlagen)
Schmelzen	Dunkle Schokolade	100 - 500	50 - 55	5 bis 10 min	Häufig umrühren
	Milchschokolade		45 - 50		
	Weißer Schokolade		45 - 50		
	Butter	50 - 500	40 - 50	5 bis 20 min	
	Geklärte Butter	50 - 500	40 - 50	5 bis 20 min	Nicht umrühren , damit sich das Kasein von der Butter absetzt
	Käse für Fondue	200 - 1500	40 - 50	10 bis 25 min	Die für den Garvorgang beigemischte Weinmenge beeinflusst die Schmelzeit (50cl für 1kg Käse)
Erwärmen	Püree	200 - 800	65 - 75	Je nach Menge	
	Suppe	200 - 2000	65 - 75	2 min 30 bis 15 min	Achtung, die Zeiten können je nach Viskosität der Suppe variieren.
	Glasgefäße / Konserven	300 - 1000	65 - 75	4 min bis 10 min	Der Test wurde mit Ragout-Konserven durchgeführt
	Kleine Gläser	125 - 300	60 - 70	Je nach Menge	Temperatur vor dem Verzehr überprüfen.

• 2 BENUTZUNG



Hinweise für das Garen:

Funktion	Grundzutat oder Gericht	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit	Hinweise
Langsames Garen	„Pot-au-feu“	1000 - 4000	70 - 80	2h30 bis 3h00	Ein der Garmenge entsprechendes Gargefäß verwenden. Geschälte Kartoffeln 30 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben.
	Kalbsragout	1000 - 4000	70 - 80	2h00 bis 3h00	Ein der Garmenge entsprechendes Gargefäß verwenden.
	Rindfleisch Burgunderart	1000 - 4000	70 - 80	2h00 bis 4h00	Ein der Garmenge entsprechendes Gargefäß verwenden.
	Schmorbraten	1000 - 4000	70 - 80	2h00 bis 4h00	Ein der Garmenge entsprechendes Gargefäß verwenden.
	Hähnchen auf baskische Art	1000 - 4000	70 - 80	1h15 bis 1h30	Ein der Garmenge entsprechendes Gargefäß verwenden.
	Konfitüre	1000 - 4000	105	20 min bis 1h00 je nach Frucht, (Textur überprüfen)	Die Geliertemperatur einer Konfitüre beträgt 105°C (Zuckerthermometer). Durch Hinzufügen von Pektin (15g für 1 kg Früchte) kann man die Temperatur auf etwa 90°C senken.
	Tomatensoße	1000 - 4000	70 - 80	40 min	Den Säuregehalt von Tomaten beim Garen berücksichtigen, bei der Zubereitung frischer Tomatensoße eine Prise Puderzucker beimischen.
Vakuum-Garen	Fisch	Lachs 250-300g	45-50	20 min	Zwischen 3L und 5L Wasser, Dosierung der Würzung beachten, Vakuum-Garen verstärkt die Wirkung von Salz erheblich.
	Fisch	Weißer Fisch 250-300g	56°C	15 min	
	Gemüse	Grünes Gemüse 200-300g	85°C	30-75 min	
	Gemüse	Wurzelgemüse 150g	85°C	60- 80min	
	Weißes Fleisch	Hähnchenfilet 150g	64°C	25 min	
	Weißes Fleisch	Hähnchenschenkel 200g	68°C	120 min	
	Rotes Fleisch	Rinderfilet 150 bis 300g	56,5°C Wasserbad	30 min für 2,5 cm Dicke / 2h00 für 5 cm Dicke / bis 4h00.	
Sieden	Pochiertes Ei	50g / 1l Wasser	64°	45 min	1l Wasser
	Reis	100-500 (trocken) = 300 bis 1500 ml Salzwasser	90-100	12 bis 20 min je nach Reis	"Kreolischer" Reis: Das Wasser zum Kochen bringen, Reis begeben (vorher mit kaltem Wasser spülen), zugedeckt bei geringer Hitze garen (Achtung: bestimmte Reissorten erfordern eine längere Garzeit: "schwarzer" Reis")
	Nudeln	100 - 500 (trocken) = 1l bis 5l Salzwasser	90-100	10 bis 12 min Garzeit	Das Wasser zum Kochen bringen, Nudeln begeben und köcheln lassen. Die Kochzeit je nach Art der verwendeten Nudeln überprüfen.

• 2 BENUTZUNG

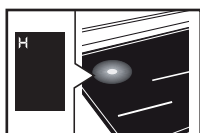


2.10 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

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.



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 vorbereiten, mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms weiterbearbeiten und dann abwischen.

Kalkränder und Kalkspuren behandeln Sie mit heißem Weißweinessig, 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 Pulver noch Scheuerschwämme. Verwenden Sie vorzugsweise Reinigungscremes und Spezialschwämme für empfindliches Geschirr.

Pflege des Sensors

- Den Sensor vor der ersten Benutzung reinigen
- Ausschließlich Neutralreiniger verwenden, keine Scheuermittel, keine Topfschwämme, keine Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Den Sensor nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Die Sensorhalterung kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

• 4 FUNKTIONSTÖRUNGEN



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 eine andere Meldung wird angezeigt. Der elektronische Schaltkreis funktioniert nicht richtig. Den Kundendienst rufen.

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

Fehlercode F9: Spannung geringer als 170 V.

Fehlercode F0: Temperatur niedriger als 5°C.

Während der Benutzung

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

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

Der Code F7 erscheint.

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

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

Das benutzte Gargefäß ist nicht geeignet.

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

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

Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes weiter.

Das ist normal. Das dient zum Abkühlen der Elektronik.

Im Fall einer dauerhaften Störung.

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

Sensor

Ein Ausfall der Kommunikation kann auf eine zu schwache Batterie zurückzuführen sein.

Bei Anzeige : Der Sensor ist nicht verbunden oder ausgeschaltet. Wenn das Problem weiterhin besteht, überprüfen Sie die Batterieposition.

Bei Anzeige : Der Sensor wird bereits in einer anderen Zone verwendet.

Bei Anzeige  + ein akustisches Signal: Die gemessene Temperatur ist mit der gewählten Funktion nicht kompatibel. Überprüfen Sie die Übereinstimmung zwischen der gewählten Zone und der ausgewählten Funktion.

• 4 *FUNKTIONSTÖRUNGEN*



Der Sensor blinkt rot:

- Vor dem Ausschalten bei zu schwacher Batterie.
- Bei Ausfall der Kommunikation rot und anschließend grün, je nachdem, ob die Verbindung mit dem Kochfeld wiederhergestellt wurde oder nicht.

• 5 *UMWELT*



UMWELTSCHUTZ

Das Verpackungsmaterial, es Gerätes ist recyclingfähig. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie sie in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



In das Gerät wurden viele recyclingfähige Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden

dürfen.

Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

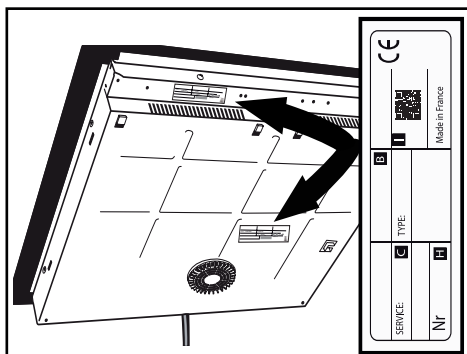
Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.



REPARATURARBEITEN

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 sind dem Typenschild (1.1.1) zu entnehmen.



B: Verkaufsreferenz

C: Service-Referenz

H: Seriennummer

I: QR-Code

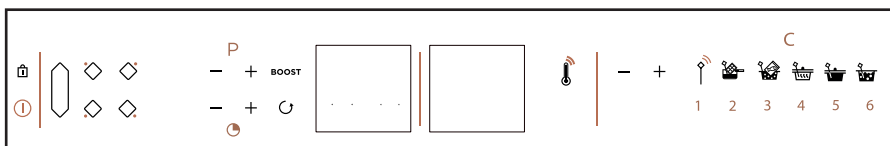


Kollektion Perfect Sensor

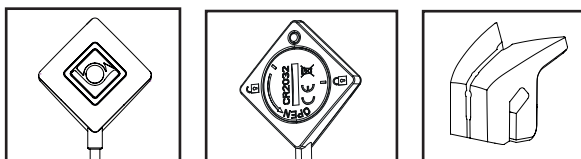
Kollektion Perfect Sensor, ein Kochfeld, das die Temperatur kontinuierlich und auf den Punkt genau misst.

Für eine schnelle Inbetriebnahme Ihres Kochfelds verwenden Sie nachstehende Anweisungen.

Die Tasten



Der Sensor und seine Halterung



Die Led des Sensors sendet ein **weiß bläuliches Blitzlicht** aus: Stromzuschaltung des Sensors

Die Led des Sensors blinkt **grün**: Aufbau der Verbindung

Die Led des Sensors ist **blau**: der Sensor ist verbunden

Die Led des Sensors blinkt **rot**: Batterie zu schwach / Ausfall der Kommunikation

Die Funktionen

① - Ein- und Ausschalten

◇ - Auswahl der Kochzone

⬡ - Zone Horzone (freie Zone)

🔒 - Verriegelung / Clean lock

- P + - Einstellung der Leistung

- + - Einstellung des Kurzzeitweckers

BOOST - BOOST Funktion (maximale Leistung)

↺ - Funktion Recall (Erinnerung an die Einstellungen)

🌡 - Funktion Thermometer (Information über Temperatur)

- + - Einstellung der Temperatur

📶 - Sensor (Funktion Experte)

🍲 - Funktion Schmelzen (50°C)

🍲 - Funktion Vakuum-Garen (60°C)

🍲 - Funktion Erwärmen (70°C)

🍲 - Funktion langsames Garen (80°C)

🍲 - Funktion Sieden (100°C)

Kundeninformationen: www.dedietrich-electromenager.com

0892 02 88 04 (0,50€ inkl. MwSt./Minute aus dem Festnetz)

Kundendienst: 09 69 39 34 34 (kostenloser Service)

ES MANUAL DE USO

PLACA DE INDUCCIÓN

ES

ESTIMADO/A CLIENTE/A:

Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas. Un flechazo a primera vista. La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, para crear objetos elegantes y refinados en perfecta armonía unos con otros. Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos.

El diseño De Dietrich emplea materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico. Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich pone la fabricación de productos de alta gama al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina. Le deseamos que disfrute utilizando este nuevo aparato.

Gracias por su confianza.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

ÍNDICE

Seguridad y precauciones importantes	3
Presentación	7
Instalación.....	8
Desembalaje	8
Empotramiento	8
Conexión	10
Utilización.....	11
Teclado	11
Selección del recipiente.....	12
Selección del fuego	12
Encendido / Apagado	12
Ajuste de potencia	12
Horizone	13
Ajuste del temporizador	13
Bloqueo de mando	13
Función Clean lock.....	14
Función Recall.....	14
Función Perfect Sensor (sonda).....	15
Instrucciones de cocción	19
Seguridades y recomendaciones	21
Mantenimiento	22
Anomalías	23
Medio ambiente	24
Servicio de atención al cliente	25
Colección Perfect Sensor	26



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

Puede descargar este manual en la página web de la marca.

Por favor, lea estos consejos antes de instalar y utilizar el aparato. Han sido redactados para su seguridad y la de los demás. Conserve este manual de uso con el aparato. Si vendiera o cediera el aparato a otra persona, asegúrese de entregarle el manual de utilización.

- Con el afán de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de someter sus características técnicas, funcionales o estéticas a todas las modificaciones precisas para su evolución.
- Para que en el futuro encuentre fácilmente las referencias del aparato, le aconsejamos que las anote en la página "Servicio Posventa y Atención al cliente".

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

Los niños no deben jugar con el aparato.

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

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

El aparato y sus partes accesibles se calientan

durante el uso.

Se deben tomar precauciones para evitar tocar los elementos calientes.

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

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

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

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



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

Evite los choques con los

recipientes: la superficie de vidrio

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

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

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

Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalaciones en vigor. Se debe incorporar una desconexión en la canalización fija.

Su placa de cocción está diseñada para funcionar a 50Hz o 60Hz (50Hz/60Hz) sin ninguna intervención especial por su parte.

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

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

No utilice limpiadores de vapor para limpiar la placa.

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

Después del uso, detenga la placa desde el teclado de

control sin tener en cuenta el detector de cacerolas.

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

Sonda

La sonda está equipada con una pila CR2032 (utilice sólo la pila especificada).

Para desenroscar la tapa, utilice una moneda para girar hasta que la línea se alinee con el cierre abierto.

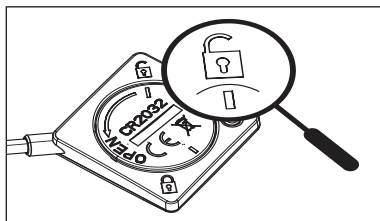


fig1.

Para volver a colocar la tapa, insértela alineando la línea con la cerradura abierta (fig. 1.), luego gírela con una moneda para alinear la segunda



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

línea con la cerradura cerrada (fig. 2.)

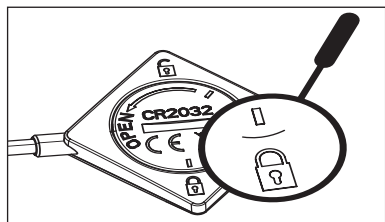


fig 2.

Cambie la pila cuando esté gastada o si tiene fugas.

Quite la pila del dispositivo antes de desecharlo.

La pila se tiene que tirar a un contenedores de pilas y baterías o bien llevarla a una tienda que las recoja para su reciclaje (según la normativa vigente).

- no hay que mezclar diferentes tipos de pilas ni pilas nuevas con usadas
- si se va a guardar el aparato sin utilizarlo durante un periodo prolongado, antes hay que retirar las pilas
- los terminales de alimentación eléctrica no deben estar cortocircuitados
- las pilas no recargables no deben recargarse
- la sonda no está diseñada

para ser utilizada en un horno.

Nosotros, Brandt France, declaramos que el aparato equipado con la función Perfect Sensor cumple con la Directiva 2014/53/UE. La declaración de conformidad completa de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: www.dedietrich-electromenager.com.

• 0 PRESENTACIÓN

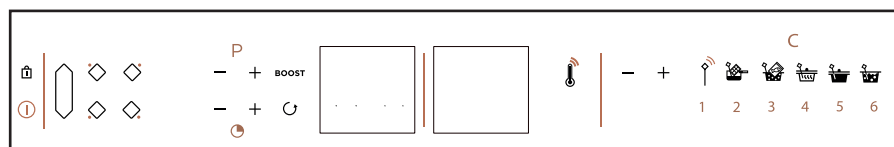
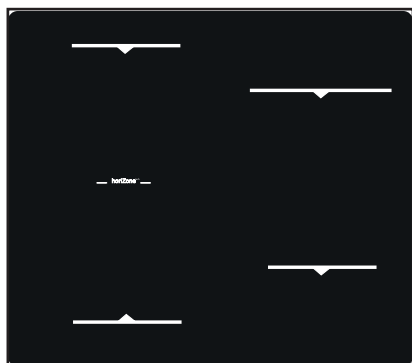


Gracias a la placa De Dietrich Perfect Sensor con sonda de temperatura conectada podrá vivir su experiencia culinaria con control y precisión, regulando la temperatura necesaria y cocinando con éxito carnes y pescados a su gusto.

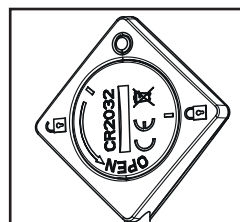
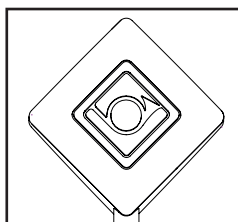
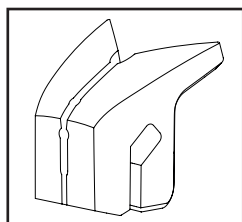
Respetar con precisión la temperatura de cocción de los ingredientes permite controlar la cocción y alcanzar la excelencia culinaria.

Las siguientes funciones están disponibles con información de temperatura:

Termómetro / Derretir / Recalentar / Cocción al vacío / Cocción lenta / Hervir



Esta placa se suministra con su sonda de temperatura conectada y su soporte específico que se puede colocar fácilmente en cualquier tipo de recipiente. La sonda sirve para todos los fuegos.

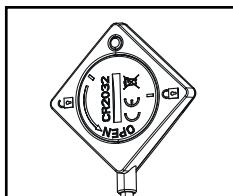


• 1 INSTALACIÓN

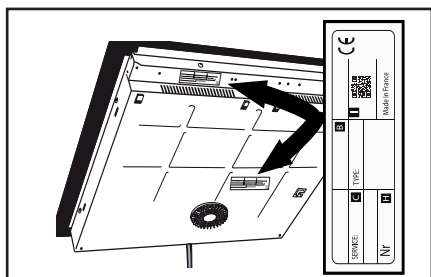


1.1 DESEMBALAJE

Retire todos los elementos protectores de la placa, la sonda y el portasondas. Su sonda se entrega con una batería que debe instalar (1.0). Para introducir la pila, desenrosque la tapa de la parte posterior de la sonda con una moneda hasta que la línea quede alineada con el pestillo abierto, introduzca la pila respetando la polaridad (+ en la parte superior) y vuelva a enroscar la tapa alineando la línea con el pestillo abierto, luego gire con una moneda para alinear la segunda línea con la tapa cerrada. Verifique y respete las especificaciones del dispositivo que figuran en la placa de características (1.1.1). Consulte en los siguientes cuadros las referencias de servicio y de tipo de norma de la placa.



1.0



1.1.1

1.2 EMPOTRAMIENTO EN EL

Servicio:

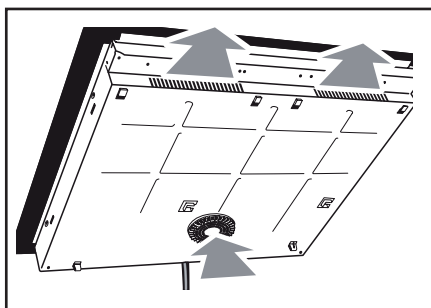
Tipo:

MUEBLE

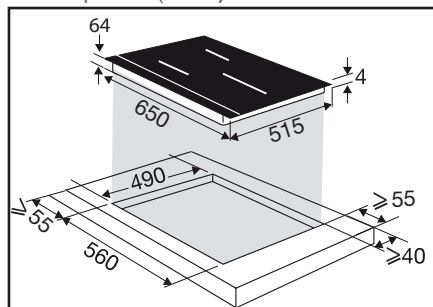
Verifique que las entradas de aire y salidas de aire estén bien despejadas (1.2.1). Tenga en cuenta las dimensiones (en milímetros) del mueble encimera donde se va a instalar la placa.

- Terminación enrasada

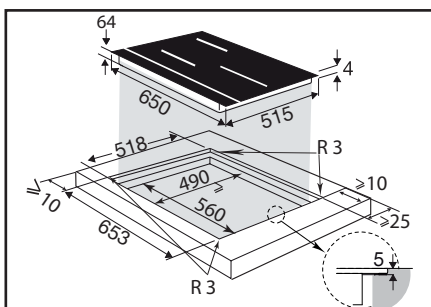
Ver esquema (1.2.2)



1.2.1



1.2.2



1.2.3

• 1 INSTALACIÓN



- Terminación biselada Ver esquema (1.2.3)

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

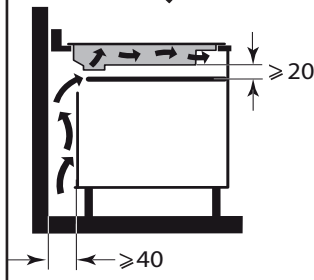
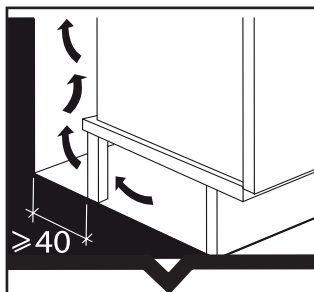
En caso de instalar la placa por encima de un cajón (1.2.6) o un horno empotrable (1.2.7), respete las dimensiones indicadas en las imágenes para garantizar una salida de aire suficiente por delante.

Pegue la junta de estanqueidad por todo el contorno de la encimera (1.2.8).

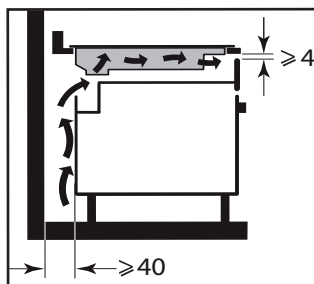
Introduzca la placa en el mueble (1.2.9).



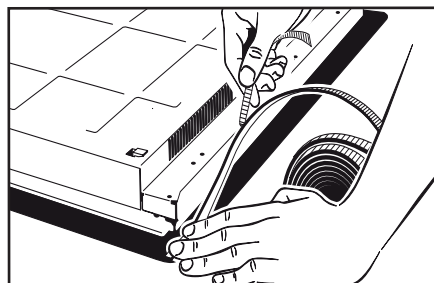
Si el horno está situado debajo de la placa de cocción, las seguridades térmicas de la placa pueden limitar la utilización simultánea de ésta y del horno en modo pirólisis. La placa lleva un sistema de seguridad antirrecalentamiento. Esta seguridad puede por ejemplo activarse en caso de instalación encima de un horno insuficientemente aislado. El código «F7» aparece en el panel de control. Entonces conviene aumentar la ventilación de la placa de cocción realizando una apertura en el lateral del mueble (8 cm x 5 cm).



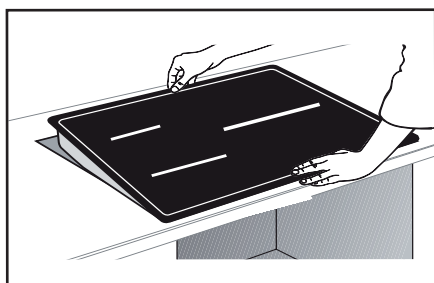
1.2.6



1.2.7



1.2.8



1.2.9

• 1 INSTALACIÓN



1. 3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

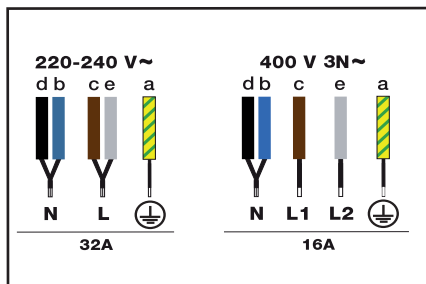
Esta placa deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalaciones en vigor. Se debe incorporar una desconexión en la canalización fija.

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

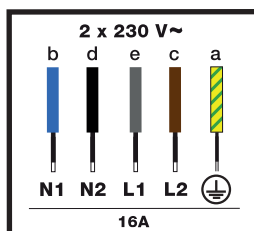
- Cable de 5 hilos (1.3.1):

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

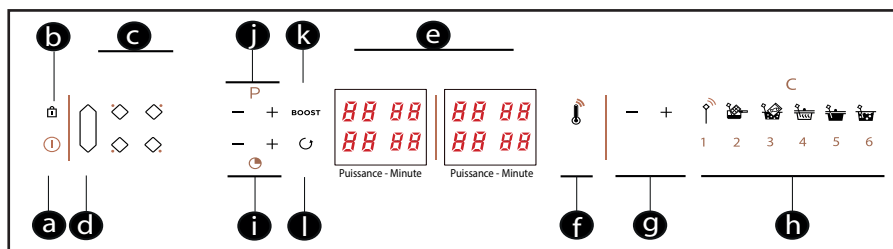
En el momento de la puesta en tensión de su placa, o después de un corte de corriente prolongada, una codificación luminosa aparece en el teclado de mando. Espere 30 segundos aproximadamente a que estas informaciones desaparezcan para utilizar la placa. (Esta visualización es normal y está reservada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



1.3.1



• 2 UTILIZACIÓN



Teclado

- a** = Encendido / Apagado
- b** = Bloqueo / Bloqueo limpio (Bloqueo de la mesa durante la limpieza)
- c** = Selección de fuego
- d** = Horizone
- e** = Visualizador (potencia / minutos)
- f** = Función Termómetro (visualización de la temperatura)
- g** = Ajuste sonda
- h** = Funciones culinarias
 - Experto **[1]** / Derretir **[2]** /
 - Cocción en vacío **[3]** / Recalentar **[4]** / Cocción lenta **[5]** / Hervir **[6]**
- i** = Ajuste del temporizador
- j** = Ajuste de potencia
- k** = Función Boost (potencia máxima)
- l** = Función Recall (Recordatorio de ajustes de potencia y de temporizador)



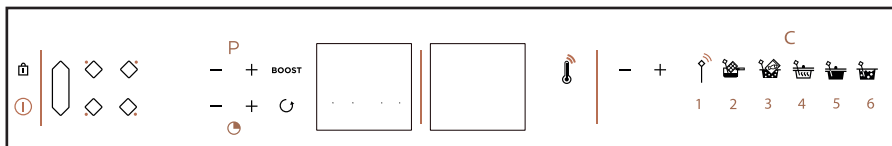
 Evite poner recipientes sobre el teclado de control.

Diámetro del fuego	Potencia máx. del fuego (vatios)	Diámetro del fondo del recipiente
16 cm	2400	10 a 18 cm
23 cm	3700	12 a 24 cm
Horizone	3700	18 cm, oval, recipiente para pescado

☐	
--------------------------	--

12

• 2 UTILIZACIÓN



2.5 HORIZONE — Horizone^{tech} —

Para seleccionar la zona libre, pulse la tecla . Se puede ajustar la potencia y el temporizador con las teclas como para un fuego normal.

Para apagar la zona, pulse unos segundos la tecla . Sonará un bip largo y se apagarán los visualizadores o aparecerá el símbolo "H".

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

2.6 AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

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

Para encenderlo o modificarlo, pulse la tecla del temporizador . Para facilitar la configuración de mucho tiempo, puede acceder directamente a 8 h desde el principio pulsando la tecla -. Cada vez que se pulsa el botón - se puede ir a 7h, 6h, 5h, 4h, 3h, 2h, 99 min...

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

cabo de algunos instantes.

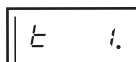
Para apagar el temporizador durante la cocción, pulse simultáneamente las teclas + y -, o vuelva a 0 pulsando la tecla -.

Temporizador independiente

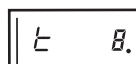
Esta función permite programar un evento sin cocinar.

- Seleccione una zona no utilizada

- Pulse la tecla + +. Aparecerá una "t" con un punto



- Ajuste el tiempo con la tecla - 0 +.



- La visualización del tiempo restante es fija.

- Puede detener una cuenta atrás en curso pulsando unos segundos el botón para seleccionar el fuego.

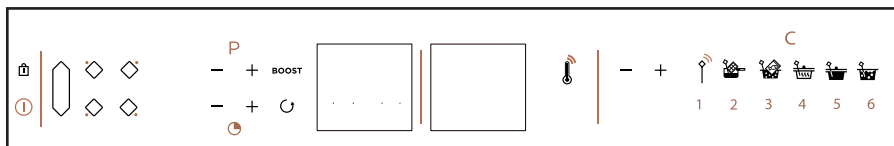
- Al final de la cuenta atrás, sonará un bip doble durante 20 segundos.

2.7 BLOQUEO DE LOS MANDOS

Seguridad infantil

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

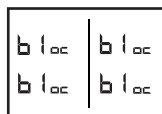
• 2 UTILIZACIÓN



parada y de selección de zona están siempre activas y permiten parar la placa o apagar una zona.

Bloqueo

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



Placa bloqueada en funcionamiento

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

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

Desbloqueo

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

Función CLEAN LOCK

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

Para activar Clean lock:

Pulse brevemente la tecla B  (candado). Un bip suena cuando el símbolo «bloc» parpadea en el visualizador.

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

2.8 FUNCIÓN RECALL

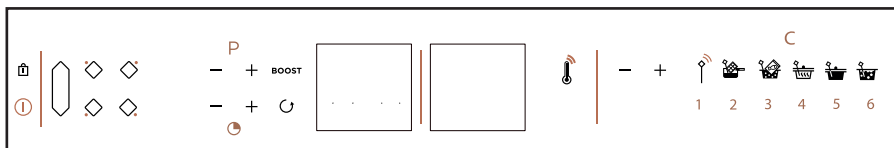
Esta función permite ver los últimos ajustes de potencia y temporizador de todos los fuegos apagados hace menos de 3 minutos.

Para utilizar esta función, la placa debe estar desbloqueada. Pulse la tecla Encendido / Apagado y luego brevemente la tecla .

Con la placa en funcionamiento (al menos un fuego encendido), pulse brevemente la tecla . 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.

Con la placa apagada (todos los fuegos apagados), pulse la tecla Encendido / Apagado . Luego pulse brevemente la tecla . La función permite recordar los ajustes de potencia y de temporizador del (o de los) fuego(s) apagado(s) desde hace menos de 3 segundos.

• 2 UTILIZACIÓN



Consejo de ahorro de energía

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

2.9 FUNCIÓN PERFECT SENSOR



Hay tres modos disponibles.

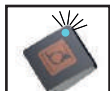
- **Visualizar** la temperatura medida en el plato directamente en el visualizador de la placa.
- **Programar** una consigna de temperatura por alcanzar en el plato (Experto)
- **Regular** la temperatura gracias a las 5 funciones de cocción propuestas.

Emparejamiento de la sonda con la placa

El emparejamiento solo hay que realizarlo al poner en marcha la sonda o al reemplazarla.

La placa debe estar apagada.

1 - Pulse el botón de Encendido/Apagado durante 3 segundos en la parte posterior de la sonda. Primero parpadea en azul y luego en verde.



2 - Pulse varios segundos el pictograma

 **Conn Ect.** La sonda parpadeará en verde.

3 - Pulse brevemente el pictograma . La placa emite un bip de confirmación

y **Conn Ect.** parpadea para confirmar el emparejamiento. La sonda parpadea en azul (este paso puede tardar hasta 15 segundos).



La sonda no está diseñada para ser utilizada en un horno.

Colocación de la sonda

Hay 3 posiciones recomendadas disponibles:

- Vertical



- Intermedia (ajustable)

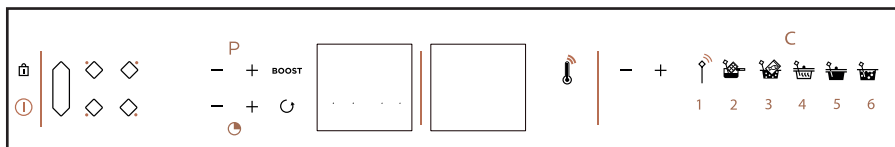


- Oblicua



No se recomienda utilizar la sonda sin su soporte.

• 2 UTILIZACIÓN



Utilización de la sonda

Antes de utilizar la sonda hay que encenderla (pulsando el botón varios segundos), encender la placa y seleccionar un fuego. Al regular la temperatura, la placa ajusta automáticamente la potencia requerida, lo que puede hacer variar la ebullición.

Función Termómetro

Esta función indica en la pantalla de la encimera la temperatura medida por la sonda (5 - 180 °C).

Esta función informa sobre la temperatura.

Esta función se puede utilizar para medir la temperatura de un plato que se está cocinando en la placa o de un asado sacado del horno, por ejemplo.

Si no hay recipiente, la temperatura y "° C" parpadean en el visualizador del fuego concernido.



La temperatura de la sonda se actualiza cada 1,5 segundos.

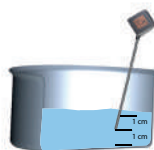
Funciones culinarias

Para acceder a las diversas funciones culinarias, encienda la placa, elija la zona de cocción (si no hay recipiente, parpadea un "0") y pulse el símbolo de la función predefinida deseada.

En estas funciones, la cocción es controlada por la sonda.

Para todas las funciones, excepto la de Derretir:

- la sonda debe estar al menos a 1 cm del fondo de la cacerola.
- la sonda debe sumergirse al menos 1 cm en el alimento por cocinar.



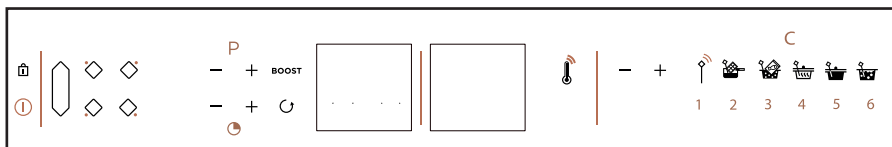
Si esto no es posible, ajuste el diámetro de la cacerola y el fuego a la cantidad que se vaya a cocinar.

Conviene remover regularmente el contenido del recipiente durante la cocción.

Para acceder a las diferentes funciones:

Pulse la tecla dedicada a la función (luego las teclas + o - para modificar la temperatura recomendada). La temperatura se muestra durante 5 segundos y luego se enciende "0" hasta que se alcanza la temperatura de consigna. La función seleccionada se muestra de manera alterna con la temperatura. Suena un pitido y "0" se enciende fijo. La temperatura se mantiene hasta que apague el fuego.

• 2 UTILIZACIÓN



Modo Experto



Esta función permite cocinar alimentos seleccionando directamente la temperatura deseada con las teclas **+** / **-**. La temperatura se puede regular entre 40 y 180 °C.



Derretir



Esta función permite derretir alimentos a una temperatura de entre 40 y 70 °C. La temperatura de consigna es 50 °C. Durante este tipo de cocción, la sonda debe estar en posición vertical y el extremo de la sonda debe tocar el fondo de la cacerola.

Se deben mezclar bien los ingredientes durante la cocción para obtener una mezcla homogénea.

Durante este tipo de cocción, la sonda debe estar en contacto con el fondo de la cacerola.

Esta función solo está disponible en los fuegos 16 cm, 23 cm o 1/2 Horizonte de la placa.



Cocción al vacío



Esta función permite cocinar alimentos a una temperatura de entre 45 y 85 °C. La temperatura de consigna es 60 °C.



Recalentar



Esta función permite calentar alimentos a una temperatura de entre 65 y 80 °C. La temperatura de consigna es 70 °C.



Cocción lenta



Esta función permite cocinar alimentos a una temperatura de entre 80 y 90 °C. La temperatura de consigna es 80 °C.



Al regular la temperatura puede darse una pequeña variación en la ebullición.



Hervir



Esta función le permite hervir agua a una temperatura de 100 °C.

Se puede cubrir parcialmente el recipiente con una tapa, idealmente al comienzo de la cocción.



Esta función no está diseñada para hervir leche. En este caso, utilice la función Cocción lenta.

• 2 UTILIZACIÓN



Advertencia:

- Se puede programar un tiempo en la función Sonda. Entonces, el tiempo aparecerá de manera alterna con la temperatura.
- La sonda solo se puede utilizar en un fuego a la vez.
- Al final del uso, no olvide apagar la sonda pulsando varios segundos sobre ella. El piloto se encenderá en rojo unos segundos.
- La sonda se apaga automáticamente 1 minuto después de apagarse la placa.
- Para no deteriorar la sonda, no coloque la caja electrónica de la sonda directamente por encima de los humos y vapores de cocción.
- La temperatura de ebullición del agua puede variar según la altitud y las condiciones climáticas del lugar donde se cocine.
- Una pérdida de comunicación puede deberse a una pila desgastada.

Información técnica sobre la sonda:

Parámetro	Especificaciones	Notas
Tensión	2,5 - 3 V	Pila CR2032
Autonomía	300 horas	con pila nueva
Color del piloto	Blanco Verde Azul Rojo	Puesta en tensión Espera conexión Conectado Apagado
Temperatura de utilización	0 - 85 °C	Caja de la sonda
Rango de medición de temperatura	5 - 180 °C	
Frecuencia de trabajo	2402 - 2480 MHz	
Alcance de la sonda	2 metros	
Potencia máxima	< 10 mW	

• 2 UTILIZACIÓN



Instrucciones de cocción:

Función	Ingrediente base o plato	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo	Consejos
Experto	Carne blanca	Filete de pollo 150 g	80 °C	8 a 12 min	Aplane las pechugas (1/1,5 cm de grosor)
	Carne roja	150 a 200 g	35 a 45 °C (azul)	30 s a 2 min/cara (según grosor)	Deje reposar la carne 5 min tras la cocción
		150 a 200 g	50 a 55 °C (poco hecha)	1 a 3 min/cara (según grosor)	Deje reposar la carne 5 min tras la cocción
		150 a 200 g	60 a 65 °C (hecha)	1,30 a 4 min (según grosor)	Dejar reposar la carne 5 min tras la cocción
		150 a 200 g	70 a 75 °C (bien hecha)	2 a 8 min/cara (según grosor)	Deje reposar la carne 5 min tras la cocción
	Patatas fritas congeladas	200 g/1,5 l de aceite	160° y luego 180°	11 min 2 min 30 s	Sumerja 11 minutos y saque. Sumerja 2 min 30 s en cuanto se alcancen los 180° para terminar la cocción
	Salsa bechamel	500	85 a 87 °C	Hierva 1 min	Mezcle bien durante la cocción para evitar que se pegue al fondo de la cacerola
	Crema de chocolate	1300	87 a 92 °C	8 a 10 min	Mezcle bien durante la cocción para evitar que se pegue al fondo de la cacerola
	Caramelo	en seco (100 g)	hasta 150 °C (coloración)	3 a 5 min (potencia 10)	Cuidado: el caramelo se oscurece enseguida y puede quedar un sabor amargo.
	Caramelo	líquido (100 g de azúcar/60 ml de agua)	hasta 145 °C	8 a 12 min (potencia 10)	Atención a la ebullición: al parar, la mezcla se oscurece muy rápido.
	Fruta escarchada	400 - 1000	105 - 110	según cantidad	EXPERTO (de 1 a 1,2 % de pectina/kg de fruta)
Derretir	Chocolate negro	100 - 500	50 - 55	5 a 10 min	Mezclar bien
	Chocolate con leche		45 - 50		
	Chocolate blanco		45 - 50		
	Mantequilla	50 - 500	40 - 50	5 a 20 min	
	Mantequilla clarificada	50 - 500	40 - 50	5 a 20 min	No mezclar para separar bien la caseína de la mantequilla
	Queso para fundir	200 - 1500	40 - 50	10 a 25 min	El tiempo de derretimiento dependerá de la cantidad añadida de vino (50 cl por 1 kg de queso)
Recalentar	Puré	200 - 800	65 - 75	Según cantidad	
	Sopa	200 - 2000	65 - 75	2,30 a 15 min	Atención: según la viscosidad de la sopa, los tiempos pueden variar.
	Tarros/Conservas	300 - 1000	65 - 75	4 a 10 min	Prueba realizada en conservas de cassoulet
	Potitos	125 - 300	60 - 70	Según cantidad	Compruebe la temperatura antes de consumir

• 2 UTILIZACIÓN



Instrucciones de cocción:

Función	Ingrediente base o plato	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo	Consejos
Cocción lenta	Estofado	1000 - 4000	70 - 80	2h30 a 3 h	Adapte el recipiente de cocción a la cantidad de ingredientes por cocinar. Añada las patatas peladas antes de la última 1/2 hora de cocción
	Estofado de ternera	1000 - 4000	70 - 80	2 h a 3 h	Adapte el recipiente de cocción a la cantidad de ingredientes por cocinar.
	Estofado Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	2 h a 4 h	Adapte el recipiente de cocción a la cantidad de ingredientes por cocinar.
	Guiso	1000 - 4000	70 - 80	2 h a 4 h	Adapte el recipiente de cocción a la cantidad de ingredientes por cocinar.
	Pollo a la vasca	1000 - 4000	70 - 80	1h15 a 1h30	Adapte el recipiente de cocción a la cantidad de ingredientes por cocinar.
	Confitura	1000 - 4000	105	20 min a 1 h según la fruta (verificar textura)	La temperatura de gelificación de una confitura es de 105 °C (termómetro de repostería). Esta temperatura se puede reducir a unos 90 °C añadiendo pectina (15 g por 1 kg de fruta)
	Salsa de tomate	1000 - 4000	70 - 80	40 min	El tomate puede resultar algo ácido. Para contrarrestar la acidez, añada una pizca de azúcar en polvo al cocer la salsa de tomate.
Cocción al vacío	Pescado	Salmón 250-300 g	45-50	20 min	Entre 3 y 5 l de agua. Tenga cuidado al condimentar: la cocción al vacío tiende a potenciar la sal.
	Pescado	Pescado blanco 250-300 g	56 °C	15 min	
	Verduras	200-300 g	85 °C	30-75 min	
	Tubérculos	150 g	85 °C	60-80 min	
	Carne blanca	Filete de pollo 150 g	64 °C	25 min	
	Carne blanca	Muslo de pollo 200 g	68 °C	120 min	
	Carne roja	Filete de ternera 150 a 300 g	56,5 °C baño maría	30 min para 2,5 cm de grosor / 2 h para 5 cm de grosor / hasta 4 h.	
	Huevo cocido	50 g/1 l de agua	64 °C	45 min	1 l de agua
Hervir	Arroz	100-500 (seco) = 300 a 1500 ml de agua salada	90-100	12 a 20 min según el arroz	Arroz criollo: hierva el agua de cocción, vierta el arroz (enjuagado previamente con agua fría), cubra y cocine a fuego lento (atención: algunos arroces precisan más tiempo de cocción)
	Pasta	100-500 (seca) = 1 a 5 l de agua salada	90-100	10-12 min de cocción	Lleve el agua a ebullición, vierta la pasta y cocine a fuego lento. Compruebe la cocción según el tipo de pasta utilizada.

• 2 UTILIZACIÓN

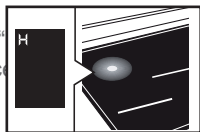


2.10 SEGURIDAD Y RECOMENDACIONES

Calor residual

Después de una utilización intensiva, la zona de cocción que acaba de utilizar puede permanecer caliente algunos minutos.

Se visualiza una "H" período. Evite entonces 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 recubre 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 MANTENIMIENTO



Mantenimiento de la placa

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

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

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

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

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

Mantenimiento de la sonda

- Limpie la sonda antes del primer uso
- Utilice solo productos neutros, no abrasivos, estropajos, disolventes ni objetos metálicos
- No lave la sonda en el lavavajillas
- El portasondas se puede lavar en el lavavajillas

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 Conexión).

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

Durante la puesta en marcha

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

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

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

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

Código fallo F9: tensión inferior a 170 V.

Código fallo F0: temperatura inferior a 5 °C.

Durante la utilización

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

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

Aparece el código F7.

Los circuitos electrónicos se han calentado (Ver capítulo Empotramiento).

Durante el funcionamiento de una zona de calentamiento, los indicadores luminosos del teclado aún parpadean.

El recipiente utilizado no está adaptado.

Los recipientes hacen ruido y la placa emite un tintineo durante la cocción (ver capítulo «Seguridad y recomendaciones»).

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

La ventilación sigue funcionando tras apagar la placa.

Esto 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.

Sonda

Una pérdida de comunicación puede deberse a una pila desgastada.

Si aparece : la sonda no está emparejada o está apagada. Si el problema persiste, comprobar la posición de la pila.

Si aparece : la sonda ya se usa en otro fuego.

Si aparece  + un bip: La temperatura medida es incompatible con la función seleccionada. Verifique la adecuación entre la zona y la función seleccionadas.

• 4 ANOMALÍAS



La sonda parpadea en rojo:

- Antes de apagar si la pila está desgastada.
- En caso de pérdida de comunicación, parpadea en rojo y luego en verde según si se restablece o no la conexión con la placa.

• 5 MEDIO AMBIENTE



RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya así a la protección del medio ambiente depositándolos en los contenedores municipales previstos a tal efecto.



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los aparatos viejos no se deben mezclar con los demás residuos.

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.

Contacte con su ayuntamiento o el distribuidor para conocer los puntos

de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

ENVASES



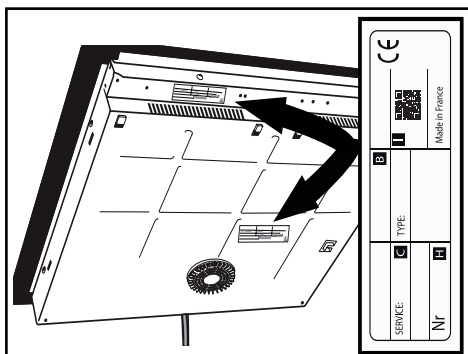
Esta marca «Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

• 6 *SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE*



INTERVENCIONES

Las eventuales intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas un profesional cualificado y autorizado. 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). Estas informaciones figuran en la placa descriptiva (1.1.1).



B: Referencia de ventas

C: Referencia del servicio

H: Número de serie

I: Código QR

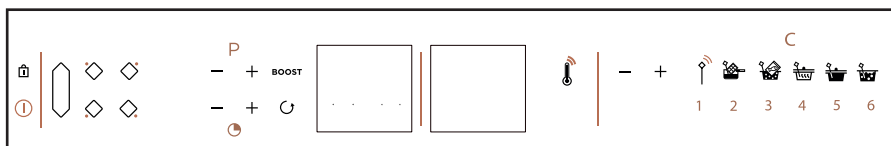


Colección Perfect Sensor

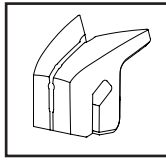
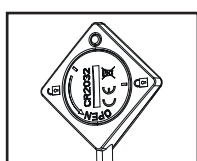
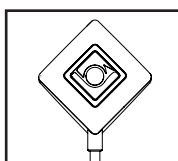
Colección Perfect Sensor: una placa que mide y regula continuamente la temperatura con la máxima precisión.

Para una puesta en servicio rápida de la placa, siga las instrucciones mostradas a continuación.

El teclado



La sonda y el portasondas



El piloto de la sonda parpadea de color **blanco azulado**: puesta en tensión de la sonda

El piloto de la sonda parpadea en **verde**: conexión en curso

El piloto de la sonda se enciende **azul**: la sonda está conectada

El piloto de la sonda parpadea en **rojo**: pila desgastada / pérdida de comunicación

Las funciones

- ① - Encendido / Apagado
- ◇ - Selección de una zona de cocción
- ⬡ - Zona Horizonte (zona libre)
- 🔒 - Bloqueo / Clean lock
- P + - Ajuste de la potencia
- + - Ajuste del temporizador
- BOOST** - Función BOOST (potencia máxima)
- ⌚ - Función Recall (recordatorio de ajustes)
- 🌡️ - Función Termómetro (info temperatura)
- + - Ajuste de temperatura
- 📶 - Sonda (modo Experto)
- 🍲 - Función Derretir (50 °C)
- 🍲 - Función Cocción al vacío (60 °C)
- 🍲 - Función Recalentar (70 °C)
- 🍲 - Función Cocción lenta (80 °C)
- 🍲 - Función Hervir (100 °C)

Atención al cliente: www.dedietrich-electromenager.com

+33 0892 02 88 04 (0,50 € IVA incl./min desde tel. fijo)

Servicio técnico: +33 09 69 39 34 34 (gratuito)



ΕΛ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ



ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Η ανακάλυψη των προϊόντων De Dietrich σάς προσφέρει μοναδικά συναισθήματα.

Σας μαγεύουν με την πρώτη ματιά. Η ποιότητα του σχεδιασμού αναδεικνύεται μέσω της διαχρονικής αισθητικής και των προσεγγμένων τελειωμάτων και καθιστά τις συσκευές κομψές και εκλεπτυσμένες, τέλεια εναρμονισμένες μεταξύ τους. Στη συνέχεια, ακολουθεί η ακαταμάχητη επιθυμία να τα αγγίξετε.

Ο σχεδιασμός De Dietrich βασίζεται σε υλικά ανθεκτικά και εντυπωσιακά, ενώ η αυθεντικότητα κατέχει ξεχωριστή θέση. Συνδυάζοντας την πιο προηγμένη τεχνολογία με πολυτελή υλικά, η De Dietrich εξασφαλίζει την κατασκευή προϊόντων υψηλής ποιότητας στην υπηρεσία της μαγειρικής τέχνης, ένα πάθος που μοιράζονται όλοι οι λάτρες της κουζίνας. Ευχόμαστε να απολαμβάνετε τη χρήση αυτής της νέας συσκευής.
Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Ασφάλεια και σημαντικές προφυλάξεις	3
Παρουσίαση.....	7
Εγκατάσταση	8
Αφαίρεση συσκευασίας	8
Εντοιχισμός	8
Σύνδεση	10
Χρήση	11
Περιγραφή πλήκτρων	11
Επιλογή σκεύους	12
Επιλογή εστίας	12
Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας.....	12
Ρύθμιση ισχύος	12
Horizone	13
Ρύθμιση χρονοδιακόπτη.....	13
Εντολή κλειδώματος	13
Λειτουργία Clean lock.....	14
Λειτουργία Recall.....	14
Λειτουργία Perfect Sensor (αισθητήρας)	15
Κανόνες μαγειρέματος.....	19
Ασφάλειες και συστάσεις	21
Συντήρηση	22
Προβλήματα	23
Περιβάλλον	24
Εξυπηρέτηση πελατών	25
Συλλογή Perfect Sensor.....	26



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ.

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

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

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

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

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

Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης.

Πρέπει να λαμβάνετε προφυλάξεις προκειμένου να μην ακουμπάτε τα θερμαντικά στοιχεία.

Τα μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια

και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια, διότι μπορεί να γίνουν καυτά.

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

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

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

Το μαγείρεμα με χρήση λαδιού ή λιπαρής ουσίας στις εστίες και χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. Μην επιχειρήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε τη φωτιά με νερό. Αντίθετα, θέστε τη



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

συσκευή εκτός λειτουργίας και μετά σκεπάστε τη φλόγα, για παράδειγμα, με ένα καπάκι ή με μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

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

Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στις ζώνες μαγειρέματος.

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

Μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή, έως ότου αντικατασταθεί η γυάλινη επιφάνεια.

Αποφεύγετε να χτυπάτε τα σκεύη: η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι πολύ ανθεκτική, αλλά όχι και άθραυστη.

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

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ

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

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

Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο μέσω ενός ασφαλειοδιακόπτη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Πρέπει να υπάρχει μια ενσωματωμένη διάταξη αποσύνδεσης στο σταθερό δίκτυο.

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



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

μαγειρέματος.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με ατμό για τη συντήρηση της συσκευής σας.

Η συσκευή δεν προορίζεται για ενεργοποίηση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

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

Π Ρ Ο Ε Ι Δ Ο Π Ο Ι Η Σ Η :

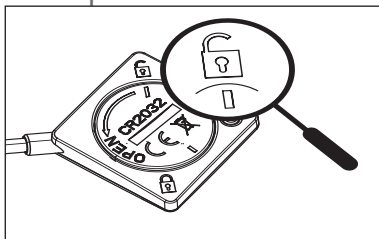
Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά καλύμματα για μαγειρικές εστίες που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος και τα οποία συστήνονται στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή τα οποία είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών καλυμμάτων μπορεί να προκαλέσει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

Η εστία σας είναι σχεδιασμένη να λειτουργεί στα 50Hz ή 60Hz (50Hz/60Hz) χωρίς καμία ειδική παρέμβαση εκ μέρους σας.

Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία μέσω της συσκευής ελέγχου της και μην βασίζεστε στον αισθητήρα κατασρόλας.

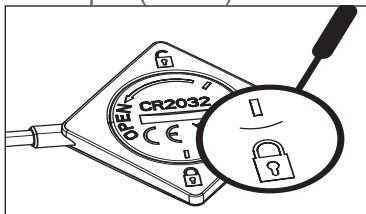
Αισθητήρας

Ο αισθητήρας διαθέτει μπαταρία τύπου CR2032 (χρησιμοποιείτε μόνο τη συγκεκριμένη μπαταρία). Για να ξεβιδώσετε το κάλυμμα, χρησιμοποιήστε ένα νόμισμα για να το γυρίσετε μέχρι η γραμμή να ευθυγραμμιστεί με την ανοιχτή κλειδαριά.



εικ. 1.

Για να αντικαταστήσετε το κάλυμμα, τοποθετήστε το, ευθυγραμμίζοντας τη γραμμή με την ανοιχτή κλειδαριά (εικ. 1.), και στη συνέχεια γυρίστε το με ένα νόμισμα για να ευθυγραμμίσετε τη δεύτερη γραμμή με την κλειστή κλειδαριά (εικ. 2.).



εικ. 2.

Για να τοποθετήσετε την μπαταρία, πρέπει να ξεβιδώσετε το κάλυμμα στο πίσω μέρος



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

του αισθητήρα με ένα νόμισμα, να τοποθετήσετε την μπαταρία σύμφωνα με την πολικότητα (το + από πάνω) και μετά να ξαναβιδώσετε το κάλυμμα.

Αντικαταστήστε την μπαταρία όταν εξαντληθεί ή σε περίπτωση διαρροής.

Πρέπει να απομακρύνετε την μπαταρία πριν από την απόρριψη της συσκευής.

Η μπαταρία πρέπει να απορρίπτεται στους κάδους για ηλεκτρικές στήλες ή να παραδίδεται στο κατάστημα αγοράς της (σύμφωνα με τον ισχύοντα κανονισμό).

- δεν πρέπει να αναμειγνύονται διαφορετικοί τύποι μπαταριών ή καινούργιες μπαταρίες με τις χρησιμοποιημένες,
- εάν η συσκευή πρέπει να αποθηκευτεί και να μην χρησιμοποιείται για μεγάλο χρονικό διάστημα, φροντίζετε να απομακρύνετε τις μπαταρίες,
- οι ακροδέκτες τροφοδοσίας δεν πρέπει να βραχυκυκλώνονται.
- Οι μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες δεν πρέπει να επαναφορτίζονται.
- Ο αισθητήρας δεν είναι κατασκευασμένος για να τοποθετείται μέσα σε φούρνο.

Η Brandt France δηλώνει ότι η συσκευή που διαθέτει λειτουργία Perfect Sensor είναι σύμφωνη με την οδηγία 2014/53/ΕΕ. Η πλήρης δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ είναι διαθέσιμη στη διαδικτυακή τοποθεσία: www.dedietrich-electromenager.com.

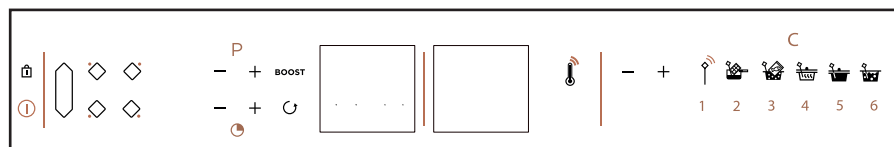
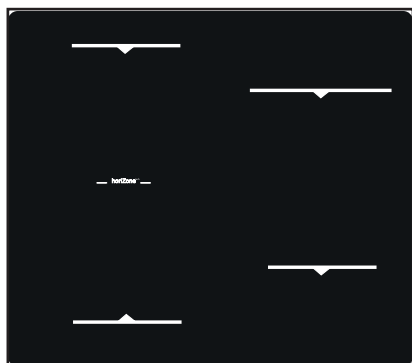
• 0 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ



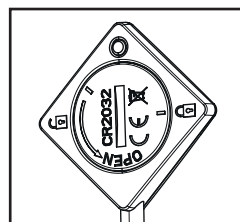
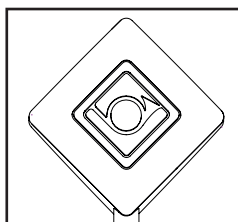
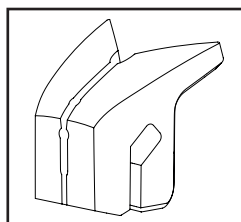
Χάρη στις εστίες Perfect Sensor με συνδεδεμένο αισθητήρα θερμοκρασίας της De Dietrich, μπορείτε να αναπτύξετε όλες τις μαγειρικές σας ικανότητες με δεξιοτεχνία και ακρίβεια, ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία στο κέντρο του φαγητού και μαγειρεύοντας όλα τα είδη κρεάτων και ψαριών όπως εσείς επιθυμείτε, με απόλυτη επιτυχία.

Η διατήρηση της θερμοκρασίας μαγειρέματος των συστατικών με μεγάλη ακρίβεια επιτρέπει τον έλεγχο του μαγειρέματος και την επίτευξη υψηλής γαστρονομικής ποιότητας.

Οι ακόλουθες λειτουργίες είναι διαθέσιμες αφού ληφθούν πληροφορίες θερμοκρασίας: Θερμόμετρο / Λιώσιμο / Ζέσταμα / Μαγείρεμα σε κενό αέρος / Αργό μαγείρεμα / Βράσιμο



Αυτές οι μαγειρικές εστίες διαθέτουν δικό τους συνδεδεμένο αισθητήρα θερμοκρασίας με ειδική βάση, που μπορεί να τοποθετείται εύκολα σε κάθε είδους σκεύος. Αυτός ο αισθητήρας μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλες τις εστίες.



• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



1.1 ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Αφαιρέστε όλα τα προστατευτικά υλικά από τις εστίες μαγειρέματος, τον αισθητήρα και τη βάση του αισθητήρα.

Ο αισθητήρας παραδίδεται μαζί με μία μπαταρία την οποία πρέπει να τοποθετήσετε (1.0). Για να τοποθετήσετε την μπαταρία, πρέπει να ξεβιδώσετε το κάλυμμα στο πίσω μέρος του αισθητήρα με ένα νόμισμα, να τοποθετήσετε την μπαταρία σύμφωνα με την πολικότητα (το + από πάνω) και μετά να ξαναβιδώσετε το κάλυμμα. Ελέγξτε και τηρήστε τα χαρακτηριστικά της συσκευής που εμφανίζονται στην πινακίδα σήμανσης (1.1.1).

Σημειώστε στα παρακάτω πλαίσια τους κωδικούς σέρβις και τον τύπο προτύπου, που εμφανίζονται στην πινακίδα, για μελλοντική χρήση.

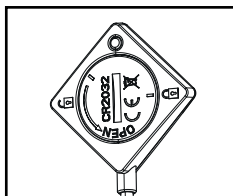
Σέρβις:

Τύπος:

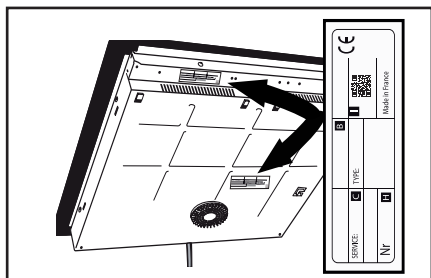
1.2 ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ ΣΕ ΕΠΙΠΛΟ

Βεβαιωθείτε ότι οι είσοδοι και έξοδοι του αέρα δεν φράσσονται (1.2.1). Λάβετε υπόψη τις ενδείξεις των διαστάσεων (σε χιλιοστά) του επίπλου στο οποίο πρόκειται να εντοιχιστεί η συσκευή.

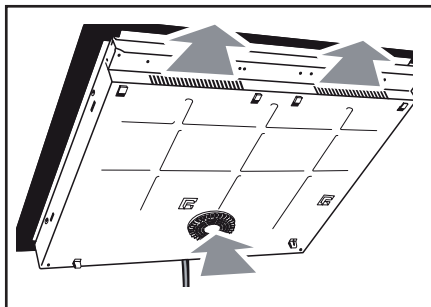
- Εντοιχισμός πάνω στον πάγκο εργασίας
Βλ. εικόνα (1.2.2.)



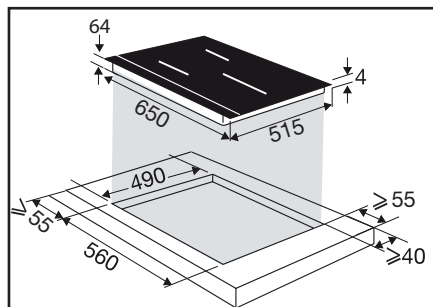
1.0



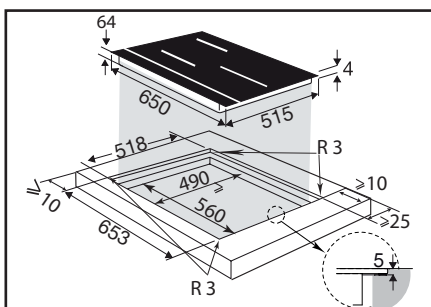
1.1.1



1.2.1



1.2.2



1.2.3

• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



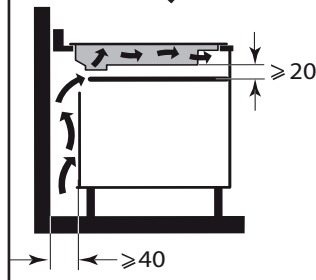
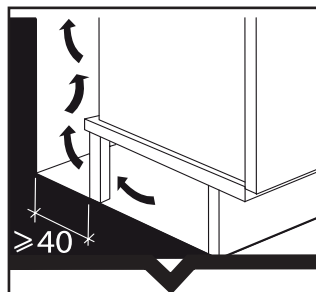
- Εντοιχισμός στο ίδιο επίπεδο με τον πάγκο εργασίας Βλ. σχέδιο (1.2.3)

Βεβαιωθείτε ότι ο αέρας κυκλοφορεί σωστά μπρος και πίσω από τη συσκευή σας.

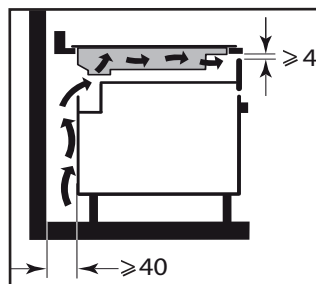
Σε περίπτωση εγκατάστασης της συσκευής επάνω από συρτάρι (1.2.6) ή πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο (1.2.7), τηρήστε τις διαστάσεις που επισημαίνονται στις εικόνες, προκειμένου να διασφαλίσετε εξαρκής ότι η έξοδος αέρα είναι επαρκής. Κολλήστε το παρέμβυσμα στεγανότητας σε όλο τον πάτο της συσκευής (1.2.8).

Τοποθετήστε τη συσκευή στο επίπεδο (1.2.9).

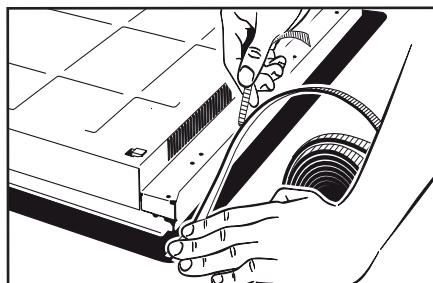
 Εάν ο φούρνος σας είναι τοποθετημένος κάτω από τη συσκευή, οι θερμικές της ασφάλειες ενδέχεται να περιορίσουν την ταυτόχρονη χρήση της συσκευής και του φούρνου στον τρόπο λειτουργίας πυρόλυσης. Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με σύστημα ασφάλειας από την υπερθέρμανση. Αυτό το σύστημα ασφάλειας μπορεί να ενεργοποιηθεί, για παράδειγμα, σε περίπτωση εγκατάστασης επάνω από φούρνο που δεν είναι επαρκώς μονωμένος. Ο κωδικός «F7» εμφανίζεται στις ζώνες ελέγχου. Σε αυτή την περίπτωση, σας προτείνουμε να αυξήσετε τον εξαερισμό των εστιών σας δημιουργώντας ένα άνοιγμα στο πλάι του επίπλου (8cm x 5cm).



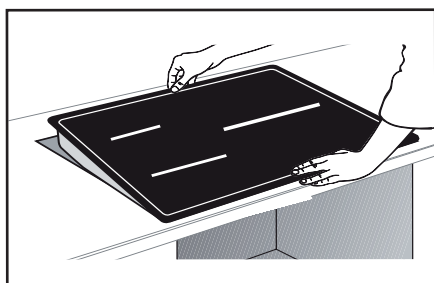
1.2.6



1.2.7



1.2.8



1.2.9



1. 3 ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

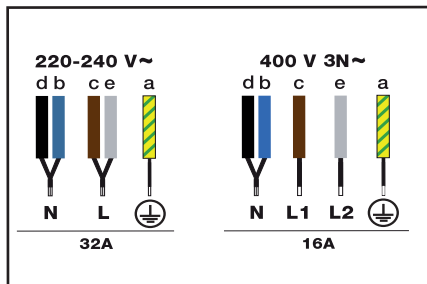
Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο μέσω ενός ασφαλειοδιακόπτη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Πρέπει να υπάρχει μια ενσωματωμένη διάταξη αποσύνδεσης στο σταθερό δίκτυο.

Προσδιορίστε τον τύπο καλωδίου της συσκευής, με βάση τον αριθμό των νημάτων και τα χρώματα:

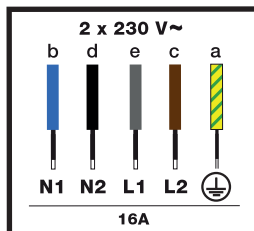
- Καλώδιο με 5 νήματα (1.3.1):

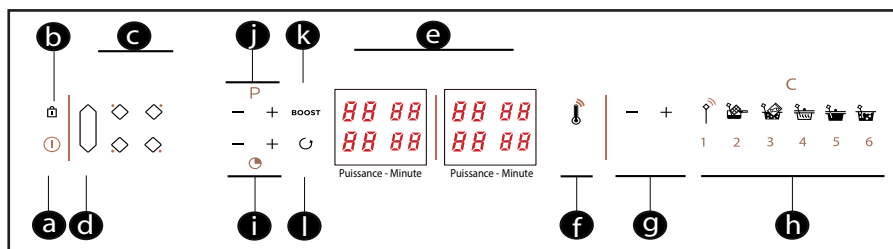
α) πράσινο-κίτρινο, β) μπλε, γ) καφέ, δ) μαύρο, ε) γκρι.

Όταν θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ή μετά από παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, εμφανίζεται ένας φωτεινός κωδικός στα πλήκτρα ελέγχου. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα περίπου ή πατήστε ένα πλήκτρο ώστε οι πληροφορίες αυτές να εξαφανιστούν, προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή (η ένδειξη αυτή είναι φυσιολογική και προορίζεται για να χρησιμοποιηθεί, εάν χρειαστεί, από την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης μετά την Πώληση). Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να τη λάβει υπόψη ο χρήστης της συσκευής.



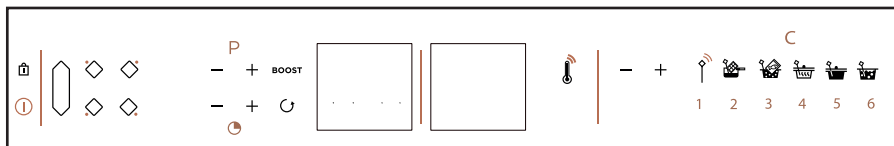
1.3.1





Περιγραφή πλήκτρων

- a** = Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας
- b** = Κλείδωμα / Clean Lock (Κλείδωμα της συσκευής κατά τη διάρκεια του καθαρισμού)
- c** = Επιλογή ζώνης μαγειρέματος
- d** = Horizone
- e** = Οθόνη (Ισχύς / λεπτά)
- f** = Λειτουργία θερμομέτρου (Ένδειξη θερμοκρασίας)
- g** = Ρύθμιση αισθητήρα
- h** = Λειτουργίες μαγειρέματος
Expert **[1]** / Λιώσιμο **[2]** /
Μαγείρεμα σε κενό αέρος **[3]** / Ζέσταμα **[4]** / Αργό μαγείρεμα **[5]** /
Βράσιμο **[6]**
- i** = Ρύθμιση χρονοδιακόπτη
- j** = Ρύθμιση ισχύος
- k** = Λειτουργία Boost (Μέγιστης ισχύος)
- l** = Λειτουργία Recall (Επαναφορά ρυθμίσεων ισχύος και χρονοδιακόπτη)



2.1 ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΚΕΥΟΥΣ

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



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



Αποφεύγετε να τοποθετείτε τα σκεύη πάνω στα πλήκτρα ελέγχου.

2.2 ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΣΤΙΑΣ

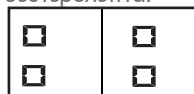
Διαθέτετε διάφορες εστίες στις οποίες μπορείτε να τοποθετήσετε σκεύη. Επιλέξτε την εστία που σας ταιριάζει, με βάση το μέγεθος του σκεύους. Εάν η βάση του σκεύους είναι υπερβολικά μικρή, η ένδειξη ισχύος θα αρχίσει να αναβοσβήνει και η εστία δεν θα λειτουργήσει, ακόμη και αν το υλικό του σκεύους συνιστάται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

Διάμετρος εστίας	Μέγ. ισχύς εστίας (Watt)	Διάμετρος πάτου του σκεύους
16 cm	2.400	10 έως 18 cm
23 cm	3.700	12 έως 24 cm
Horizone	3.700	18 cm, οβάλ, ψαριέρα

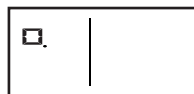
Κατά την ταυτόχρονη χρήση πολλών εστιών, η συσκευή διαχειρίζεται την κατανομή ισχύος, προκειμένου να μην υπάρξει υπέρβαση της συνολικής ισχύος της συσκευής.

2.3 ΕΝΑΡΞΗ / ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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



Εάν δεν εντοπιστεί κανένα σκεύος, επιλέξτε την εστία σας . Εάν εντοπιστεί σκεύος, η ένδειξη «0» αναβοσβήνει με μια τελεία.



Σε αυτό το σημείο, μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ. Εάν δεν επιλέξετε ισχύ, η ζώνη μαγειρέματος θα σβήσει αυτόματα.

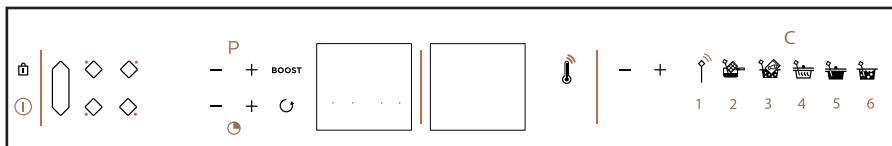
Διακοπή λειτουργίας μιας ζώνης μαγειρέματος / συσκευής

Πατήστε παρατεταμένα στο πλήκτρο της ζώνης , ακούγεται παρατεταμένα ένας χαρακτηριστικός ήχος και η οθόνη σβήνει ή εμφανίζεται το σύμβολο «H» (εναπομείνασα θερμότητα).

Πατήστε το πλήκτρο Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε πλήρως τη συσκευή.

2.4 ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ

Πατήστε το πλήκτρο $- P +$. Όταν η συσκευή τίθεται σε λειτουργία, μπορείτε



να περάσετε απευθείας στη μέγιστη ισχύ (εκτός από τη ρύθμιση boost), πατώντας το πλήκτρο «-».

2.5 HORIZONE — Horizone^{tech}

Η επιλογή της ελεύθερης ζώνης γίνεται με το πλήκτρο . Η ρύθμιση της ισχύος και του χρονοδιακόπτη γίνεται όπως για μια κανονική εστία.

Για να διακόψετε τη ζώνη, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο – ακούγεται παρατεταμένα ένας χαρακτηριστικός ήχος και οι οθόνες σβήνουν ή εμφανίζεται το σύμβολο «H».

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

2.6 ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

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

Για να θέσετε σε λειτουργία ή να τροποποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, πατήστε το πλήκτρο του χρονοδιακόπτη . Για ευκολότερη ρύθμιση πολύ μεγάλου χρονικού διαστήματος, μπορείτε να μεταβείτε απευθείας στη ρύθμιση των 8 ωρών, πατώντας αρχικά το πλήκτρο -, με κάθε διαδοχικό πάτημα του πλήκτρου μεταβαίνετε στις 7, 6, 5, 4, 3, 2 ώρες, στα 99 λεπτά κ.λπ.

Στο τέλος του μαγειρέματος, εμφανίζεται η ένδειξη «0» και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός προειδοποιητικός ήχος. Για να διαγράψετε αυτές τις πληροφορίες,

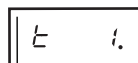
πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο ελέγχου της ζώνης μαγειρέματος. Διαφορετικά, θα σταματήσουν μετά από λίγο.

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

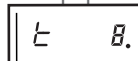
Ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να χρονομετρήσετε μια διαδικασία χωρίς να μαγειρεύετε.

- Επιλέξτε μια ζώνη που δεν χρησιμοποιείται
- Πατήστε το πλήκτρο + + εμφανίζεται ένα «t» μαζί με μια τελεία



- Ρυθμίστε τον χρόνο με το πλήκτρο - ή +.

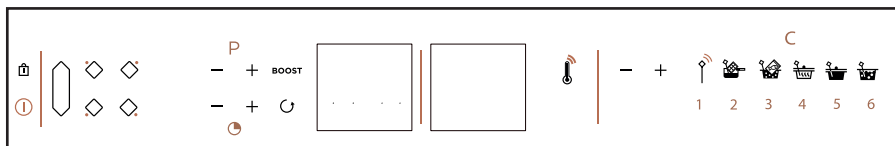


- Η ένδειξη που χρόνου που απομένει είναι σταθερή.
- Μπορείτε να διακόψετε μια αντίστροφη μέτρηση σε εξέλιξη πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο επιλογής της εστίας.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος για 20 δευτερόλεπτα.

2.7 ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ

Σύστημα ασφάλειας για παιδιά

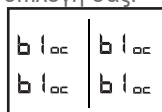
Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα



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

Κλειδωμα

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



Κλειδωμα συσκευής κατά τη λειτουργία

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

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

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

Ξεκλείδωμα

Πατήστε το πλήκτρο , έως ότου το σύμβολο της κλειδαριάς «bloc» δεν εμφανίζεται στην οθόνη και ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαιώσει την επιλογή σας.

Λειτουργία CLEAN LOCK

Με αυτή τη λειτουργία έχετε τη δυνατότητα να κλειδώσετε προσωρινά τη συσκευή κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.

Για να ενεργοποιήσετε το Clean lock:

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο  (λουκέτο). Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και το σύμβολο «bloc» θα αναβοσβήνει στην οθόνη.

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

2.8 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ RECALL

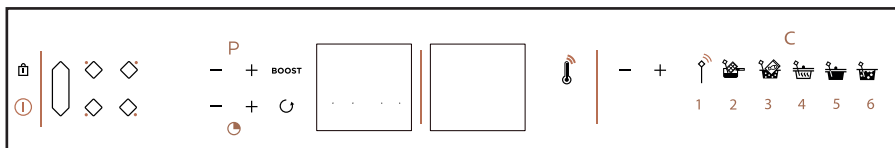
Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να προβάλετε τις τελευταίες ρυθμίσεις «ισχύος και χρονοδιακόπτη» όλων των εστιών που έσβησαν πρόσφατα (το πολύ πριν από 3 λεπτά).

Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, η συσκευή δεν πρέπει να είναι κλειδωμένη. Πατήστε το πλήκτρο Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας και έπειτα πατήστε σύντομα το πλήκτρο .

Όταν η συσκευή λειτουργεί (μία τουλάχιστον εστία αναμμένη), πατήστε σύντομα το πλήκτρο . Η λειτουργία επιτρέπει την επαναφορά των ρυθμίσεων ισχύος και χρονοδιακόπτη της εστίας ή των εστιών που σβήσατε πριν από λιγότερο από 30 δευτερόλεπτα.

Όταν η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας (όλες οι εστίες είναι σβηστές), πατήστε το πλήκτρο Έναρξης / Διακοπής λειτουργίας  και, στη συνέχεια, πατήστε σύντομα το πλήκτρο . Η λειτουργία επιτρέπει την επαναφορά των ρυθμίσεων ισχύος και χρονοδιακόπτη της εστίας ή των εστιών που σβήσατε πριν από λιγότερο από 3 λεπτά.

• 2 ΧΡΗΣΗ



Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας

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

2.9 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ PERFECT SENSOR



Έχετε στη διάθεσή σας τρεις τρόπους χρήσης

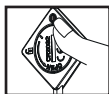
- **Προβολή** της θερμοκρασίας που μετριέται απευθείας μέσα στο σκεύος, στην οθόνη της συσκευής.
- **Προγραμματισμός** της θερμοκρασίας που θέλετε να επιτευχθεί μέσα στο σκεύος (Expert)
- **Ρύθμιση** της θερμοκρασίας χάρη σε 5 προτεινόμενες λειτουργίες μαγειρέματος.

Ζεύξη του αισθητήρα με τη συσκευή

Η ζεύξη γίνεται μόνο μία φορά, κατά τη σύνδεση του αισθητήρα ή σε περίπτωση αντικατάστασής του.

Η συσκευή πρέπει να είναι εκτός λειτουργίας.

1 - Πατήστε το πλήκτρο έναρξης / διακοπής λειτουργίας στο πίσω μέρος του αισθητήρα για 3 δευτερόλεπτα. Στον αισθητήρα ανάβει μια γαλαζωπή λυχνία και, στη συνέχεια, αναβοσβήνει με πράσινο χρώμα.



2 - Πατήστε παρατεταμένα το εικονίδιο  ,

εμφανίζεται η ένδειξη

Conn Ect.

και ο αισθητήρας αναβοσβήνει πράσινος.

3 - Πατήστε σύντομα το εικονίδιο



. Ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαίωσης ακούγεται από τη συσκευή,

Conn Ect.

το αναβοσβήνει επιβεβαιώνοντας τη ζεύξη. Ο αισθητήρας αναβοσβήνει με μπλε χρώμα (αυτό το βήμα μπορεί να χρειαστεί έως 15 δευτ.).



ο αισθητήρας δεν είναι κατασκευασμένος για να τοποθετείται μέσα σε φούρνο.

Τοποθέτηση του αισθητήρα

Έχετε στη διάθεσή σας 3 συνιστώμενες θέσεις:

- Κατακόρυφη



- ενδιάμεση (ρυθμιζόμενη)

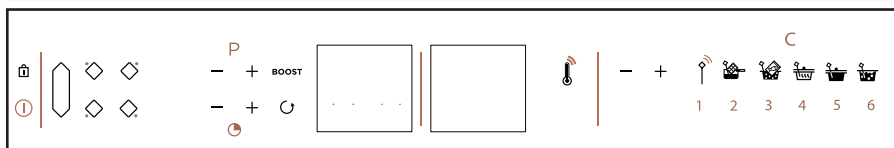


- Με κλίση



Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα χωρίς τη βάση του.

• 2 ΧΡΗΣΗ



Χρήση του αισθητήρα

Για να θέσετε τον αισθητήρα σε λειτουργία, πρέπει να τον ανάψετε (πατώντας το πλήκτρο αρκετά δευτερόλεπτα), να ανάψετε τη συσκευή και, στη συνέχεια, να επιλέξετε μια εστία. Κατά τη ρύθμιση της θερμοκρασίας, η συσκευή προσαρμόζει αυτόματα την απαιτούμενη ισχύ, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει αυξομειώση του βρασμού.

Λειτουργία θερμομέτρου

Αυτή η λειτουργία υποδεικνύει επάνω στην οθόνη των μαγειρικών εστιών τη μέτρηση της θερμοκρασίας από τον αισθητήρα (εύρος μέτρησης 5° - 180°C).

Η λειτουργία αυτή δίνει πληροφορίες για τη θερμοκρασία.

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για να μετράτε, για παράδειγμα, τη θερμοκρασία του φαγητού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πάνω στη συσκευή ή του ψητού που μόλις βγάλατε από τον φούρνο. Σε περίπτωση που δεν υπάρχει σκεύος, στην οθόνη της εστίας αναβοσβήνουν η θερμοκρασία και το σύμβολο «°C».



Η θερμοκρασία του αισθητήρα ενημερώνεται κάθε 1,5 δευτερόλεπτο.

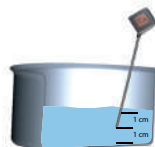
Οι λειτουργίες μαγειρέματος

Για να προσπελάσετε τις διάφορες λειτουργίες μαγειρέματος, θέστε τη συσκευή σε λειτουργία, επιλέξτε εστία (εάν δεν υπάρχει σκεύος, αναβοσβήνει το 0) και, στη συνέχεια, πατήστε το σύμβολο της προκαθορισμένης λειτουργίας που επιθυμείτε.

Σε αυτές τις λειτουργίες, ο χειρισμός του μαγειρέματος γίνεται μέσω του αισθητήρα.

Για όλες τις λειτουργίες, εκτός από το λιώσιμο:

- ο αισθητήρας πρέπει να βρίσκεται σε απόσταση τουλάχιστον 1 cm από τον πάτο της κασαρόλας.
- ο αισθητήρας πρέπει να βυθίζεται τουλάχιστον 1 cm μέσα στο φαγητό που μαγειρεύεται.



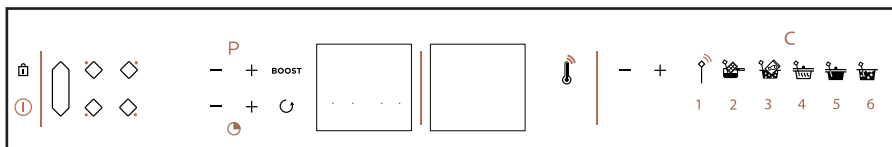
Εάν αυτό δεν είναι δυνατόν, επιλέξτε διάμετρο κασαρόλας και εστία, με βάση την ποσότητα που θα μαγειρέψετε.

Συνιστάται να ανακατεύετε τακτικά το περιεχόμενο του σκεύους σας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Για να προσπελάσετε τις διάφορες λειτουργίες:

Πατήστε το πλήκτρο για τη συγκεκριμένη λειτουργία (μετά το πλήκτρο + ή - εάν θέλετε να αλλάξετε τη συνιστώμενη θερμοκρασία). Η θερμοκρασία εμφανίζεται για 5 δευτερόλεπτα, μετά εμφανίζεται το σύμβολο «°», έως ότου επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Η επιλεγμένη λειτουργία και η θερμοκρασία εμφανίζονται εναλλάξ. Ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος και το σύμβολο «°» παραμένει σταθερό. Η θερμοκρασία θα διατηρηθεί έως ότου σβήσετε την εστία.

• 2 ΧΡΗΣΗ



Λειτουργία expert



Με αυτήν τη λειτουργία τα φαγητά μαγειρεύονται επιλέγοντας απευθείας την επιθυμητή θερμοκρασία με τα πλήκτρα + / -. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί από 40 έως 180°C.



Λιώσιμο



Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να λιώνετε τρόφιμα σε θερμοκρασία που ρυθμίζεται μεταξύ 40 και 70°C. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 50°C. Με αυτόν τον τρόπο μαγειρέματος, ο αισθητήρας πρέπει να βρίσκεται σε κατακόρυφη θέση και το άκρο του αισθητήρα πρέπει να αγγίζει τον πάτο της κασαρόλας.

Πρέπει να φροντίζετε να ανακατεύετε καλά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

Σε αυτόν τον τρόπο μαγειρέματος, ο αισθητήρας πρέπει να βρίσκεται σε επαφή με τον πάτο της κασαρόλας.

Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη μόνο για τις εστίες διαμέτρου 16 cm, 23 cm ή 1/2 Horizone της συσκευής σας.



Μαγείρεμα σε κενό αέρος



Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το μαγείρεμα τροφίμων σε θερμοκρασία που ρυθμίζεται μεταξύ 45 και 85°C. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 60°C.



Ζέσταμα



Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ζέσταμα τροφίμων σε θερμοκρασία που ρυθμίζεται μεταξύ 65 και 80°C. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 70°C.



Αργό μαγείρεμα



Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το αργό μαγείρεμα τροφίμων σε θερμοκρασία που ρυθμίζεται μεταξύ 80 και 90°C, η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 80°C.



Κατά τη ρύθμιση της θερμοκρασίας μπορεί να παρατηρήσετε αυξομείωση του βρασίματος.



Βράσιμο



Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το βράσιμο νερού σε θερμοκρασία 100°C.

Μπορείτε να σκεπάζετε εν μέρει το σκεύος σας με ένα καπάκι, σας συνιστούμε να το κάνετε από την αρχή του μαγειρέματος.



Αυτή η λειτουργία δεν προορίζεται για βράσιμο γάλακτος. Σε αυτήν την περίπτωση, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αργού μαγειρέματος.



Προειδοποίηση:

- Στη λειτουργία αισθητήρα, μπορείτε να προγραμματίζετε τον χρόνο. Σε αυτήν την περίπτωση, ο χρόνος εμφανίζεται εναλλάξ με τη θερμοκρασία
- Ο αισθητήρας δεν χρησιμοποιείται σε περισσότερες από μία εστίες ταυτόχρονα.
- Στο τέλος της χρήσης, μην ξεχνάτε να σβήνετε τον αισθητήρα πατώντας τον παρατεταμένα, οπότε η λυχνία led ανάβει με κόκκινο χρώμα για λίγα δευτερόλεπτα.
- Ο αισθητήρας σβήνει αυτόματα, 1 λεπτό μετά τη διακοπή λειτουργίας της συσκευής.
- Για να μην επηρεάζεται η διάρκεια ζωής του αισθητήρα, φροντίζετε να μην τοποθετείτε την ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου του αισθητήρα ακριβώς επάνω από τους ατμούς που δημιουργούνται από το μαγείρεμα.
- Η θερμοκρασία βρασμού του νερού μπορεί να ποικίλλει, ανάλογα με το υψόμετρο και τις ατμοσφαιρικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής σας.
- Η απώλεια επικοινωνίας μπορεί να συνδέεται με την πολύ χαμηλή ισχύ της μπαταρίας.

Τεχνικά στοιχεία του αισθητήρα:

Παράμετρος	Προδιαγραφές	Σημειώσεις
Τάση	2,5 - 3 V	Μπαταρία CR2032
Αυτονομία	300 ώρες	με καινούργια μπαταρία
Χρώμα ένδειξης	Λευκό Πράσινο Μπλε Κόκκινο	Σε λειτουργία Αναμονή σύνδεσης Σε σύνδεση Διακοπή λειτουργίας
Θερμοκρασία χρήσης	0 - 85°C	Περίβλημα του αισθητήρα
Εύρος μέτρησης θερμοκρασίας	5° - 180°C	
Συχνότητα λειτουργίας	2.402 - 2.480 MHz	
Εμβέλεια αισθητήρα	2 μέτρα	
Μέγιστη ισχύς	< 10 mW	

• 2 ΧΡΗΣΗ



Κανόνες μαγειρέματος:

Λειτουργία	Βασικό συστατικό ή πιάτο	Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος	Συμβουλές
Expert	Λευκά κρέατα	φίλετα κοτόπουλου 150 g	80°C	8 έως 12 λεπτά	Ανοίξτε τα κομμάτια στήθους (ύψος 1/1,5 cm)
	Κόκκινα κρέατα	150 έως 200 g	35 έως 45°C (λίγο μαγειρεμένο)	30 δευτ. έως 2 λεπτά/πλευρά (ανάλογα με το πάχος)	Μετά το μαγείρεμα, αφήνετε το κρέας να «εξοκρουραστεί» για 5 λεπτά
		150 έως 200 g	50 έως 55°C (σενιάν)	1 έως 3 λεπτά/πλευρά (ανάλογα με το πάχος)	Μετά το μαγείρεμα, αφήνετε το κρέας να «εξοκρουραστεί» για 5 λεπτά
		150 έως 200 g	60 έως 65°C (μέτρια μαγειρεμένο)	1 λεπτό 30 δευτ. έως 4 λεπτά (ανάλογα με το πάχος)	Μετά το μαγείρεμα, αφήνετε το κρέας να «εξοκρουραστεί» για 5 λεπτά
		150 έως 200 g	70 έως 75°C (καλομαγειρεμένο)	2 έως 8 λεπτά/πλευρά (ανάλογα με το πάχος)	Μετά το μαγείρεμα, αφήνετε το κρέας να «εξοκρουραστεί» για 5 λεπτά
	Πατάτες τηγανιτές κατεψυγμένες	200g/1,5 l λάδι	160° μετά 180°	11 λεπτά 2 λεπτά 30 δευτ.	Τηγανίστε για 11 λεπτά, μετά τις βγάξετε από το σκέλος, τηγανίστε πάλι για 2 λεπτά 30 δευτ. αφότου η θερμοκρασία φτάσει τους 180° για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα
	Μίτσεσμέλ	500	85 έως 87°C	1 λεπτό βράσιμο	Ανακατέυετε συνεχώς κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να μην κολλήσει στον πάτο της κατσαρόλας
	Κρέμα σοκολάτα	1.300	87 έως 92°C	8 έως 10 λεπτά	Ανακατέυετε συνεχώς κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να μην κολλήσει στον πάτο της κατσαρόλας
	Σιρόπι καραμέλας	χωρίς νερό (100 g)	έως 150°C (απόχρωση)	3 έως 5 λεπτά (ένδειξη ισχύος 10)	Παίρνει πολύ γρήγορα καστανή απόχρωση, να προσέχετε.
	Σιρόπι καραμέλας	με νερό (100 g ζάχαρη/60 ml νερό)	έως 145°C	8 έως 12 λεπτά (ένδειξη ισχύος 10)	Επιβλέπετε το βράσιμο, όταν σταματά, παίρνει πολύ γρήγορα καστανή απόχρωση.
	Ζελέ φρούτων	400 - 1.000	105 - 110	ανάλογα με την ποσότητα	EXPERT (υπολογίζετε 1 έως 1,2% πηκτίνη/κιλό φρούτων)
Λιώσιμο	Μαύρη σοκολάτα	100 - 500	50 - 55	5 έως 10 λεπτά	Ανακατέυετε συχνά
	Σοκολάτα γάλακτος		45-50		
	Λευκή σοκολάτα		45 - 50		
	Βούτυρο	50 - 500	40 - 50	5 έως 20 λεπτά	
	Βούτυρο κλαριφί	50 - 500	40 - 50	5 έως 20 λεπτά	μην ανακατέυετε για να διατηρείται η καζίνη του βουτύρου
	Τυρί για φοντύ	200 - 1.500	40 - 50	10 έως 25 λεπτά	η ποσότητα κρασιού που προστίθεται για το μαγείρεμα επηρεάζει τον χρόνο λιώσιματος (50 cl για 1 kg τυρί)
Ζίσταμα	Πουρές	200 - 800	65 - 75	Ανάλογα με την ποσότητα	
	Σούπα	200 - 2.000	65 - 75	2 λεπτά 30 δευτ. έως 15 λεπτά	Προσοχή, ο χρόνος μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με την υφή της σούπας.
	Βάζα / κονσέρβες	300 - 1.000	65 - 75	4 έως 10 λεπτά	πραγματοποιήθηκε δοκιμή σε κονσέρβες κασουλές
	Βαζάκια με κρέμα σοκολάτας	125 - 300	60 - 70	Ανάλογα με την ποσότητα	Ελέγξτε τη θερμοκρασία πριν το καταναλώσετε



Κανόνες μαγειρέματος:

Λειτουργία	Βασικό συστατικό ή πιάτο	Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος	Συμβουλές
Αργά μαγείρεμα	Βραστό κρέας με λαχανικά	1.000 - 4.000	70 - 80	2 ώρες 30 λ. έως 3 ώρες	Προσαρμόζετε το σκεύος μαγειρέματος με βάση την ποσότητα που μαγειρεύετε. Προσθέτετε τις καθαρισμένες πατάτες 1/2 ώρα πριν τελειώσει το μαγείρεμα
	Μοσχάρι μπλανκέτ	1.000 - 4.000	70 - 80	2 έως 3 ώρες	Προσαρμόζετε το σκεύος μαγειρέματος με βάση την ποσότητα που μαγειρεύετε.
	Μπουργκινιόν	1.000 - 4.000	70 - 80	2 έως 4 ώρες	Προσαρμόζετε το σκεύος μαγειρέματος με βάση την ποσότητα που μαγειρεύετε.
	Μοσχάρι ντομπ	1.000 - 4.000	70 - 80	2 έως 4 ώρες	Προσαρμόζετε το σκεύος μαγειρέματος με βάση την ποσότητα που μαγειρεύετε.
	Κοτόπουλο μπασκέζ	1.000 - 4.000	70 - 80	1 ώρα 15 λ. έως 1 ώρα 30 λ.	Προσαρμόζετε το σκεύος μαγειρέματος με βάση την ποσότητα που μαγειρεύετε.
	Μαρμελάδα	1.000 - 4.000	105	20 λεπτά έως 1 ώρα, ανάλογα με το φρούτο, ελέγχετε την υφή)	Η θερμοκρασία για να πήξει η μαρμελάδα είναι 105°C (θερμόμετρο ζάχαρης). Μπορείτε να μειώσετε τη θερμοκρασία αυτή περίπου στους 90°C προσθέτοντας ηχητήρη (15 g για 1 kg φρούτων)
	Σάλτσα ντομάτας	1.000 - 4.000	70 - 80	40 λεπτά	Στις σάλτσες με φρέσκες ντομάτες, να προσέχετε την οξύτητά τους: προσθέτετε μια πρέζα κρυσταλλική ζάχαρη κατά το μαγείρεμα.
Μαγείρεμα σε κενό αέρος	Ψάρι	σολομός 250-300 g	45-50	20 λεπτά	Από 3 L έως 5 L νερό, προσοχή με τα αρτύματα: το μαγείρεμα τροφίμων σε κενό αέρος συνήθως δεκαπλασιάζει την ένταση του αλατιού.
	Ψάρι	λευκό ψάρι 250-300 g	56°C	15 λεπτά	
	Λαχανικά	πράσινα 200-300 g	85°C	30-75 λεπτά	
	Λαχανικά	ρίζες 150 g	85°C	60-80 λεπτά	
	Άσπρο κρέας	φилέτο κοτόπουλου 150 g	64°C	25 λεπτά	
	Άσπρο κρέας	μπούτι κοτόπουλου 200 g	68°C	120 λεπτά	
	Κόκκινο κρέας	φилέτο βοδινού 150 έως 300 g	56,5°C για το νερό	30 λεπτά για филέτο πάχους 2,5 cm/2 ώρες για филέτο πάχους 5 cm/έως 4 ώρες.	
Βράσιμο	Αβγό μελάτο	50 g/1 l νερό	64°	45 λεπτά	1 l νερό
	Ρυζι:	100-500 (άβραστα) = 300 έως 1.500 ml αλατισμένο νερό	90-100	12 έως 20 λεπτά, ανάλογα με το ρυζι	Ρυζι («ρεόλι»): βάζετε το νερό να βράσει, προσθέτετε το ρυζι (το οποίο έχετε προηγουμένως ξεπλύνει με κρύο νερό), σκεπάζετε και αφήνετε να βράσει σε χαμηλή ένταση (έχετε υπ' όψιν ότι ορισμένα ρυζία χρειάζονται περισσότερο χρόνο βρασίματος: μαύρο ρυζι [véneré])
	Ζυμαρικά	100-500 (άβραστα) = 1 l έως 5 l αλατισμένο νερό	90-100	10 έως 12 λεπτά βράσιμο	Βάζετε το νερό να βράσει, προσθέτετε τα ζυμαρικά και ανοθεράζετε. Ελέγχετε εάν έχουν βράσει, ανάλογα με το είδος των ζυμαρικών που χρησιμοποιείτε.

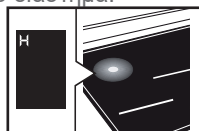


2.10 ΑΣΦΑΛΕΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Εναπομείνασα θερμότητα

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

Στο διάστημα αυτό εμφανίζεται η ένδειξη «H». Αποφεύγετε να αγγίζετε τις σχετικές ζώνες το συγκεκριμένο διάστημα.



Περιορισμός της θερμοκρασίας

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

Προστασία σε περίπτωση υπερχειλίσσης

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 ελέγχου και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος για περίπου 2 λεπτά. Αρκεί να πατήσετε οποιοδήποτε πλήκτρο ελέγχου για να το σταματήσετε.



Είναι δυνατό να ακουστούν ήχοι σαν αυτοί των δεικτών του ρολογιού.

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



Δεν συνιστούμε τη χρήση προστατευτικού καλύμματος για εστίες.



Συντήρηση της συσκευής

Για ελαφριές βρομιές, χρησιμοποιήστε σφουγγάρι. Μουσκεύετε 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. Μουσκεύετε 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 ούτε σφουγγάρι για τρίψιμο. Να προτιμάτε τις ειδικές κρέμες και τα σφουγγάρια για ευαίσθητα σερβίτσια.

Συντήρηση του αισθητήρα

- Καθαρίστε τον αισθητήρα προτού τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.
- Χρησιμοποιήστε αποκλειστικά ουδέτερα προϊόντα, όχι λειαντικά προϊόντα, σύρμα πιάτων, διαλυτικά, ούτε μεταλλικά αντικείμενα.
- Μην πλένετε τον αισθητήρα στο πλυντήριο πιάτων.
- Η βάση του αισθητήρα μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

Κατά τη σύνδεση

Διαπιστώνετε ότι εμφανίζεται μια φωτεινή ένδειξη. Αυτό είναι φυσιολογικό και η ένδειξη θα εξαφανιστεί μέσα σε 30 δευτερόλεπτα. Η εγκατάστασή σας διακόπτεται ή λειτουργεί μόνο η μία πλευρά. Η σύνδεση της συσκευής είναι ελαττωματική. Επιβεβαιώστε τη συμβατότητά της (βλ. κεφάλαιο «Σύνδεση»).

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

Κατά την έναρξη λειτουργίας

Η συσκευή δεν λειτουργεί και οι φωτεινές ενδείξεις στα πλήκτρα παραμένουν σβηστές.

Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Η τροφοδοσία ρεύματος ή η σύνδεση είναι ελαττωματική. Ελέγξτε τις ασφάλειες και τον ηλεκτρικό διακόπτη.

Η συσκευή δεν λειτουργεί και εμφανίζεται ένα άλλο μήνυμα. Το ηλεκτρικό κύκλωμα δεν λειτουργεί σωστά. Καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

Η συσκευή δεν λειτουργεί, εμφανίζεται η ένδειξη «bloc». Ξεκλειδώστε το σύστημα ασφάλειας για παιδιά.

Προεπιλεγμένος κωδικός F9: τάση μικρότερη των 170 V.

Προεπιλεγμένος κωδικός F0: θερμοκρασία μικρότερη των 5°C.

Κατά τη χρήση

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

Υπάρχει υπερχείλιση ή ένα αντικείμενο εμποδίζει τα πλήκτρα ελέγχου. Καθαρίστε ή απομακρύνετε το αντικείμενο και ξεκινήστε πάλι το μαγείρεμα.

Εμφανίζεται ο κωδικός F7.

Τα ηλεκτρονικά κυκλώματα έχουν υπερθερμανθεί (βλ. κεφάλαιο «Εντοχισμός»).

Κατά τη λειτουργία μιας ζώνης θέρμανσης, οι φωτεινές ενδείξεις των πλήκτρων αναβοσβήνουν διαρκώς.

Το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο.

Τα σκεύη κάνουν θόρυβο και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ακούγεται ένα κροτάλισμα από τη συσκευή (δείτε τις συμβουλές στην ενότητα «Ασφάλειες και συστάσεις»).

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

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

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

Σε περίπτωση δυσλειτουργίας που επιμένει.

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

Αισθητήρας

Η απώλεια επικοινωνίας του αισθητήρα μπορεί να συνδέεται με την πολύ χαμηλή ισχύ της μπαταρίας.

Εάν εμφανίζεται η ένδειξη : ο αισθητήρας δεν είναι σε ζεύξη ή έχει σβήσει. Εάν το πρόβλημα εξακολουθεί να υφίσταται, ελέγξτε τη θέση της μπαταρίας.

Εάν εμφανίζεται η ένδειξη : ο αισθητήρας χρησιμοποιείται ήδη σε άλλη εστία.

Εάν εμφανίζεται η ένδειξη  + χαρακτηριστικός ήχος: Η μέτρηση της θερμοκρασίας δεν είναι συμβατή με την επιλεγμένη λειτουργία. Επαληθεύστε τη συμβατότητα ανάμεσα στην επιλεγμένη ζώνη και την επιλεγμένη λειτουργία.

• 4 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ



Ο αισθητήρας αναβοσβήνει με κόκκινο χρώμα:

- Προτού σβήσει, εάν η ισχύς της μπαταρίας είναι πολύ χαμηλή.
- Σε περίπτωση απώλειας της επικοινωνίας, αναβοσβήνει με κόκκινο και μετά με πράσινο χρώμα, ανάλογα με το εάν έχει αποκατασταθεί η σύνδεση με τη συσκευή ή όχι.

• 5 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ



ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι 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.



Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.

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.

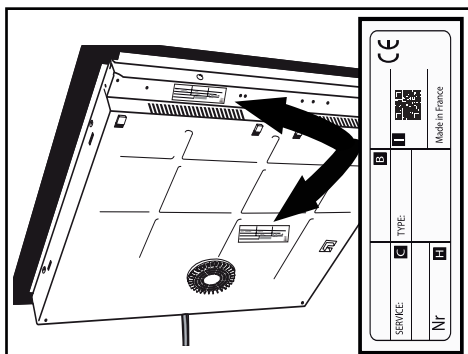
Αποταθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών.

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.



ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

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 (1.1.1).



B: Αναφορά πωλήσεων

C: Αναφορά υπηρεσίας

H: Σειριακός αριθμός

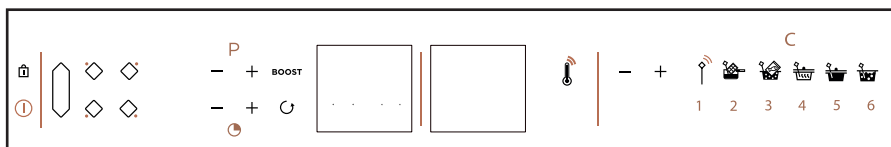
I: Κώδικας QR



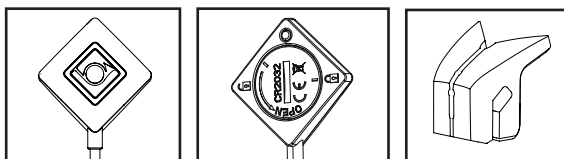
Συλλογή Perfect Sensor

Η συλλογή Perfect Sensor αποτελεί μαγειρικές εστίες οι οποίες μετρούν και ρυθμίζουν τη θερμοκρασία συνεχώς και με μεγάλη ακρίβεια. Για να θέσετε γρήγορα σε λειτουργία τις μαγειρικές εστίες σας, ανατρέξτε στις πιο κάτω οδηγίες.

Το πληκτρολόγιο



Ο αισθητήρας και η βάση του



Η λυχνία LED του αισθητήρα ανάβει με **γαλαζωπό** χρώμα: ο αισθητήρας έχει τεθεί σε λειτουργία

Η λυχνία LED του αισθητήρα αναβοσβήνει με **πράσινο** χρώμα: σύνδεση σε εξέλιξη

Η λυχνία LED του αισθητήρα είναι **μπλε**: ο αισθητήρας είναι συνδεδεμένος

Η λυχνία LED του αισθητήρα αναβοσβήνει με **κόκκινο** χρώμα: η ισχύς της μπαταρίας είναι πολύ χαμηλή / απώλεια επικοινωνίας

Οι λειτουργίες

- ① - Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας
- ◆ - Επιλογή μιας ζώνης μαγειρέματος

- ◻ - Ζώνη Horizone (ελεύθερη ζώνη)

- 🔒 - Κλείδωμα / Clean Lock

- ^P + - Ρύθμιση ισχύος

- [⌚] + - Ρύθμιση χρονοδιακοπή

- BOOST** - Λειτουργία BOOST (μέγιστης ισχύος)

- ↺ - Λειτουργία Recall (επαναφορά των ρυθμίσεων)

- 🌡 - Λειτουργία θερμομέτρου (πληροφορίες θερμοκρασίας)

- + - Ρύθμιση της θερμοκρασίας

- 📶 - Αισθητήρας (λειτουργία expert)

- 🍲 - Λειτουργία λιωσίματος (50°C)

- 🍲 - Λειτουργία μαγειρέματος σε κενό αέρος (60°C)

- 🍲 - Λειτουργία ζεστάματος (70°C)

- 🍲 - Λειτουργία αργού μαγειρέματος (80°C)

- 🍲 - Λειτουργία βρασίματος (100°C)

Πληροφορίες για καταναλωτές: www.dedietrich-electromenager.com

0892 02 88 04 (0,50 € συμπτ. φόρων/λεπτό από σταθερό)

Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών: 09 69 39 34 34 (δωρεάν υπηρεσία)

FI KÄYTTÖOHJE

INDUKTIOTASO



HYVÄ ASIAKAS! *HYVÄ ASIAKAS!*

De Dietrichin tuotteet antavat sinulle aivan ainutlaatuisia kokemuksia. Se on rakkautta ensi silmäyksellä. Suunnittelun laatu kuvastaa ajatonta estetiikkaa ja huolitellut yksityiskohdat tekevät näistä yhteensopivista laitteista elegantteja ja hienostuneita. Ne suorastaan houkuttelevat koskettamaan.

De Dietrichin suunnittelussa hyödynnetään kestäviä ja arvokkaita materiaaleja; panostamme aitouteen. De Dietrichin laadukkaissa kodinkoneissa huippuluokan tekniikka on yhdistetty parhaisiin materiaaleihin, mikä tekee keittiössä työskentelystä nautinnollista.

Toivomme teille mukavia hetkiä uuden laitteenne parissa!

Kiitämme luottamuksestanne!

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

SISÄLLYSLUETTELO

Turvallisuusohjeet ja varoitukset.....	3
Kuvaus.....	7
Asennus	8
Pakkauksen purkaminen	8
Upotus kalusteeseen	8
KytKentä.....	10
Käyttö	11
Näppäimistön selitykset.....	11
Astian valinta	12
Lieden valinta	12
Käynnistys/Sammutus	12
Tehon asetukset	12
Horizone	13
Ajastimen asetukset	13
Ohjausten lukitus	13
Clean lock -toiminto	14
Recall-toiminto	14
Perfect Sensor -toiminto (anturi).....	15
Kypsennysohjeet	19
Turvallisuus ja suositukset.....	21
Huolto ja kunnossapito.....	22
Vianmääritys	23
Ympäristö.....	24
Asiakaspalvelu.....	25
Collection Perfect Sensor.....	26



TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET LUE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ JA SÄILYTÄ TULEVAA KÄYTTÖÄ VARTEN.

Nämä ohjeet ovat ladattavissa tuotemerkin verkkosivustolta.

Vähintään 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat puutteellisia, tai joilta puuttuu käyttökokemusta ja -taitoa, saavat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä on opastettu laitteen käyttämisessä siten, että he osaavat käyttää laitetta turvallisesti ja ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat.

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

Alle 8-vuotiaat lapset on hyvä pitää etäällä laitteesta, ja laitteen lähellä ollessaan heitä on valvottava jatkuvasti.

Laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana.

Varmista sopivin varotoimin, ettei kukaan pääse koskettamaan kuumia osia.

Älä laita sellaisia metalliesineitä,

kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai astioiden kansia keittotasolle, sillä ne voivat kuumentua.

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

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

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

Kypsentäminen keittotasolla öljyllä tai rasvalla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan sammuta laite ennen kuin peität



TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

liekin esimerkiksi kannella tai palosuojakankaalla.

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

Tulipalon vaara: älä jätä mitään ylimääräisiä tavaroita keittoalueille.

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

Älä käytä liesitasoa ennen keraamisen tason vaihtoa.

Vältä iskemästä tasoa astioilla: vitrokeraaminen

lasipinta on erittäin kestävä, mutta se voi silti mennä rikki.

Älä aseta kuumaa kantta tasalleen keittotasolle.

Imukuppiefekti voi vahingoittaa alla olevaa keraamista liesitasoa. Varo astioiden aiheuttamaa hankausta, sillä tämä voi pitemmän päälle aiheuttaa keraamisen tason pinnassa olevien kuvioden vaurioitumista.

Älä koskaan käytä alumiinifoliota kuumentamiseen. Älä aseta alumiinifolioon käärittyjä tai alumiinivuokaan laitettuja

tuotteita keittotasolle. Alumiini voi sulaa ja vahingoittaa keittotasoa.

Äläsäilytäliesitasonallaolevassa tilassa puhdistusaineita tai tulenarkoja aineita.

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

Jos virtajohto vioittuu, sen vaihtaminen on turvallisuusyistä tehtävä valmistajan, tämän huoltopalvelun tai jonkun muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön toimesta.

Varmista, ettei mikään liesitason läheisyyteen kiinnitetty virtajohto pääse koskettamaan mitään liesitason osaa.

Älä koskaan käytä höyryä liesitason puhdistamiseen.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen etäkäyttöjärjestelmän avulla.

Käytön jälkeen sammuta keittotaso ohjaimilla äläkä luota pelkästään kattilantunnistimeen.



TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

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

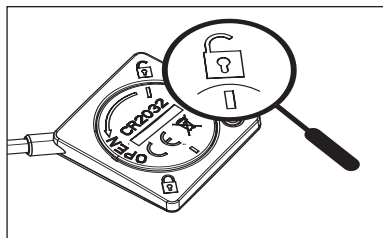
Keittotaso on suunniteltu toimimaan 50 Hz:n tai 60 Hz:n (50 Hz/60 Hz) taajuudella ilman erityisiä toimenpiteitä.

Sammuta keittotaso käytön jälkeen ohjauslaitteen avulla, äläkä luota kattilan anturiin.

Anturi

Anturi on varustettu Cr2032-tyyppisellä paristolla (käytä vain ilmoitettua paristotyyppiä).

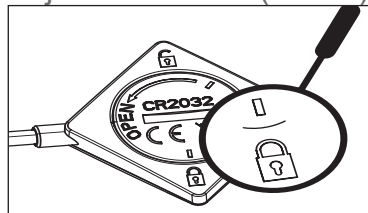
Kierrä kantta kolikon avulla, kunnes viiva on linjassa auki olevan lukon kanssa.



kuva 1.

Jos haluat vaihtaa kannen, aseta se paikalleen kohdistamalla viiva avoimeen lukkoon (kuva 1) ja

käännä sitä sitten kolikon avulla, jotta toinen viiva kohdistuu suljettuun lukkoon (kuva 2).



kuva 2.

Vaihda paristo, kun se on kulunut tai jos se vuotaa.

Paristo on poistettava laitteesta, ennen kuin laite hävitetään.

Paristo on hävitettävä sille tarkoitettuun keräysastiain tai vietävä liikkeeseen (voimassa olevien säännösten mukaisesti).

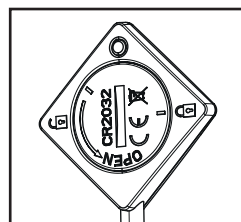
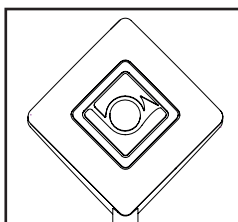
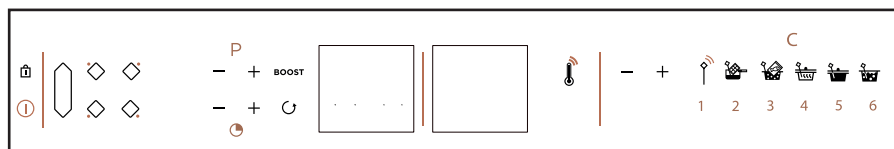
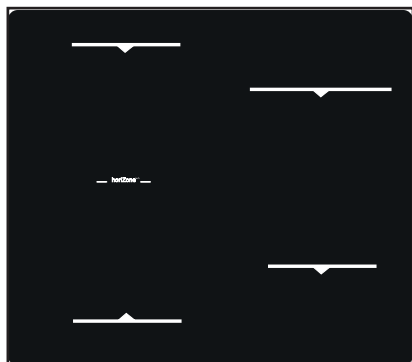
- erityyppisiä paristoja tai uusia ja vanhoja paristoja ei saa sekoittaa keskenään;
- jos laitetta säilytetään käyttämättömänä pitkään, on suositeltavaa poistaa paristot laitteesta;
- virtalähteen napoihin ei saa kohdistua oikosulkuja.
- Lataamattomia paristoja ei saa ladata.
- Anturia ei saa laittaa uuniin.



TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

Me, Brandt France, ilmoitamme, että Perfect Sensor -toiminnolla varustettu laite on yhdenmukainen 2014/53/EU direktiivin kanssa. Kattava EU-yhdenmukaisuustodistus on saatavilla verkko-osoitteessa: www.dedietrich-electromenager.com.

Lämpömittari / Sulatus / Uudelleenlämmitys / Tyhjökypsennys / Hidas kypsennys / Kiehautus



• 1 ASENNUS



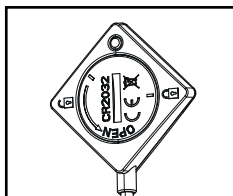
1.1 PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Poista kaikki suojausmateriaalit keittotasosta, anturista ja anturituesta.

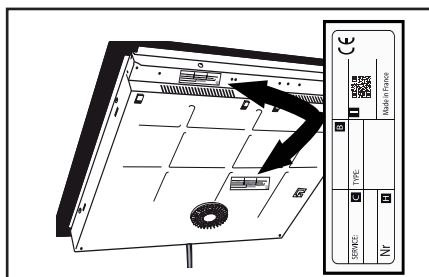
Anturin mukana toimitetaan paristo, joka on asetettava anturin sisään (1.0). Aseta paristo ruuvaamalla anturin takaosassa oleva kansi irti kolikolla. Aseta paristo navat oikeinpäin (+-puoli ylös) ruuvaa sitten kansi takaisin paikalleen ja kohdista viiva avoimeen lukkoon ja käännä sitten kolikon avulla toinen viiva suljetun kannen kohdalle.

Tarkista ja noudata tyyppikilvessä olevia laitteen ominaisuuksia (1.1.1).

Lue alla olevista kentistä tyyppikilven huolto- ja normityypiviitteet tulevaa käyttöä varten.



1.0



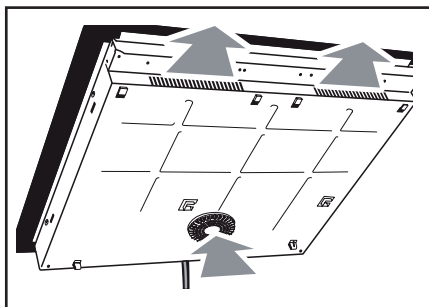
1.1.1

Huolto:

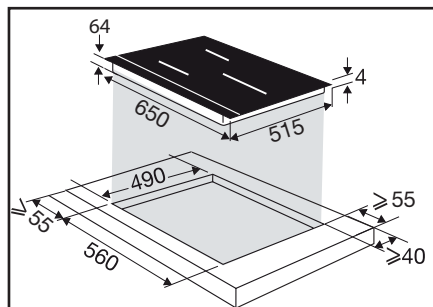
Tyyppi:

1.2 UPOTUS KALUSTEESEEN

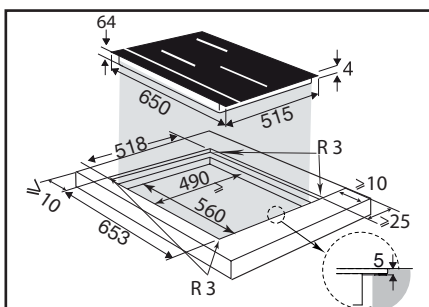
Tarkista, että ilman tulo- ja lähtöaukot ovat esteettömiä (1.2.1). Ota huomioon keittotason upotukseen tarkoitetun kalusteen mitat (millimetreissä).



1.2.1



1.2.2



1.2.3

• 1 ASENNUS



- Upotus työtasoon

Katso kaavio (1.2.2)

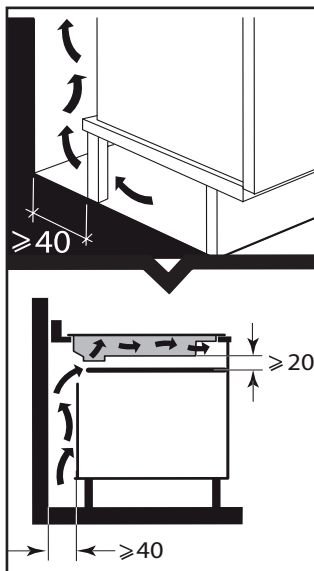
- Asennus työtason pintaan Katso kaavio (1.2.3)

Tarkista, että ilma kulkee kunnolla keittotason edessä ja takana.

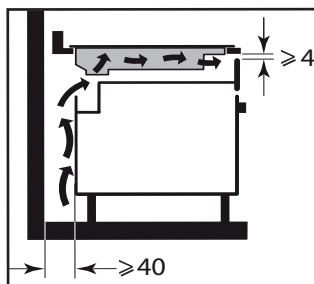
Jos asennat keittotason laatikon päälle (1.2.6) tai upotettavan uunin yläpuolelle (1.2.7), noudata kuvissa mainittuja mittoja varmistaaksesi, että ilma kulkee asianmukaisesti tason etupuolella. Liimaa tiiviste koko tason ympärille (1.2.8).

Asenna taso kalusteeseen (1.2.9).

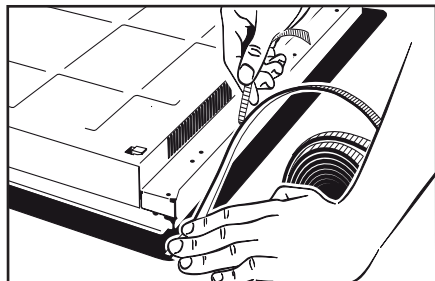
 Jos uuni sijaitsee keittotason alapuolella, tason lämpöturvallisuusjärjestelmä voi rajoittaa keittotason ja uunin pyrolyysitilan samanaikaista käyttöä. Keittotaso on varustettu ylikuumenemista estävällä turvallisuusjärjestelmällä. Tämä järjestelmä voidaan esimerkiksi ottaa käyttöön, kun taso asennetaan riittämättömästi eristetyn uunin yläpuolelle. Siinä tapauksessa «F7» -koodi näkyy ohjausalueella. Jos näin on, suosittelemme lisäämään keittotasosi tuuletusta tekemällä aukon kalusteen



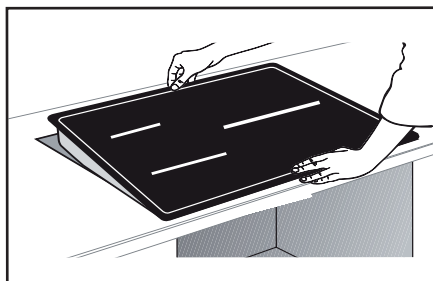
1.2.6



1.2.7



1.2.8



1.2.9

• 1 ASENNUS



sivuun (8 cm x 5 cm).

1.3 SÄHKÖKYTKENTÄ

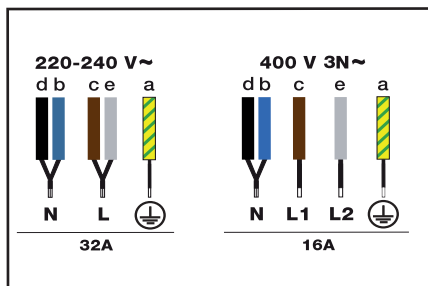
Tasot on kytkettävä sähköverkkoon moninapaisella katkaisijalla voimassa olevien asennusmääräysten mukaan. Virrankatkaisu on asennettava kiinteään johtojärjestelmään.

Tunnista keittotasosi kaapelityyppi säikeiden määrien ja värin mukaan:

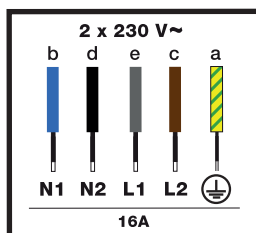
- 5-säikeinen kaapeli (**1.3.1**):

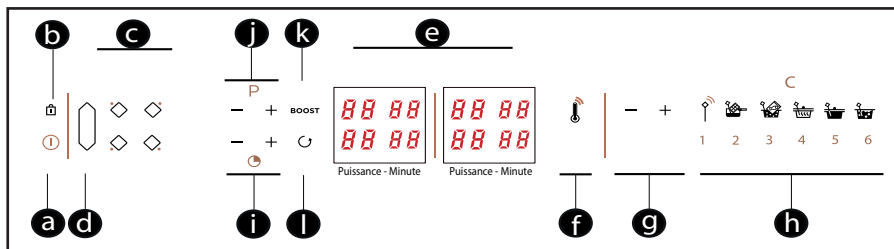
- a) vihreä-keltainen, b) sininen, c) ruskea, d) musta, e) harmaa.

Kun kytket keittotasoa 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). Keittotasoa käyttäjän ei tarvitse missään tapauksessa ottaa tietoja huomioon.



1.3.1





Näppäimistön selitykset

- a** = Käynnistys/Sammutus
- b** = Lukitus / Clean Lock (keittotason lukitus puhdistuksen aikana)
- c** = Keittoalueen valinta
- d** = Horizone
- e** = Näyttö (teho/minuutit)
- f** = Lämpömittari-toiminto (lämpötilan näyttö)
- g** = Anturin asetukset
- h** = Ruoanlaittotoiminnot
 - Expert **[1]** / Sulatus **[2]** /
 - Tyhjiökypsennys **[3]** / Uudelleenlämmitys **[4]** / Hidas kypsennys **[5]** /
 - Kiehaus **[6]**
- i** = Ajastimen asetukset
- j** = Tehon asetukset
- k** = Boost-toiminto (maksimiteho)
- l** = Recall-toiminto (Tehon ja ajastimen asetusten muistutus)



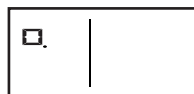
 Vältä asettamasta astioita ohjausnäppäimistön päälle.

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

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

---	---

Jos yhtään astiaa ei tunnisteta, valitse
liesi . Jos astia tunnistetaan, «0»
vilkkuu pisteen kanssa.



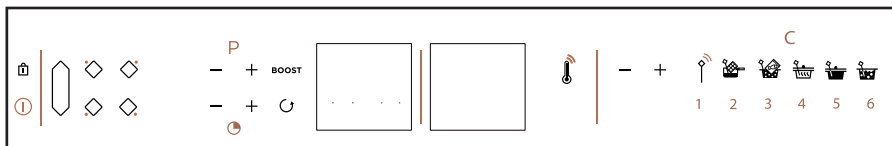
Nyt voit säätää haluamasi tehon. Jos et valitse tehoa, keittotaso sammuu automaattisesti.

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

Paina virtakatkaisinpainiketta sammuttaaksesi tason kokonaan. 

Paina painiketta $\xrightarrow{P}$ +Käynnistyksen aikana voit siirtyä suoraan maksimaaliseen tehoon (lukuun

• 2 KÄYTTÖ



ottamatta Tehoa (Boost)) painamalla alueen painiketta «-».

kypsennyksen aikana paina samanaikaisesti painikkeita + ja -, tai palaa arvoon 0 painikkeella -.

2.5 HORIZONE — Horizone^{tech} —

Vapaan alueen valinta tehdään painikkeella . Tehon ja ajastimen asetus tehdään kuten normaalissa liedessä.

Sammuta alue painamalla pitkään painiketta , kuulet pitkän äänimerkin ja näytöt sammuvat tai symboli "H" ilmestyy näyttöön.

Kun painat alueen etu- tai takaliettä, toiminto poistuu käytöstä ja asetukset siirtyvät valitulle liedelle.

Itsenäinen ajastin

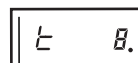
Tällä toiminnolla voit valita tarkan ajan ilman kypsennystä.

- Valitse käyttämätön keittoalue

- Paina painiketta + +, näyttöön ilmestyy "t" pisteellä



- Säädä aika painikkeella - tai +.



2.6 AJASTIMEN ASETUKSET

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

Käynnistä tai muokkaa ajastinta painamalla ajastinpainiketta +.

Erittäin pitkän ajan asetuksen helpottamiseksi pääset suoraan arvoon 8h käynnistyksestä alkaen painamalla painiketta -, kukin painikkeen - painallus siirtää ajastinta arvoon 7h, 6h, 5h, 4h, 3h, 2h, 99 min...

Kypsennyksen jälkeen näytössä näkyy 0 ja kuulet äänimerkin. Poista nämä tiedot painamalla mitä tahansa kyseisen keittoalueen ohjauspainiketta. Muussa tapauksessa ne sammuvat hetken päästä.

Sammuttaaksesi ajastimen

- jäljellä oleva aika näkyy vilkkumattomana.

- Voit sammuttaa ajastimen painamalla keittoalueen valintapainiketta pitkään.

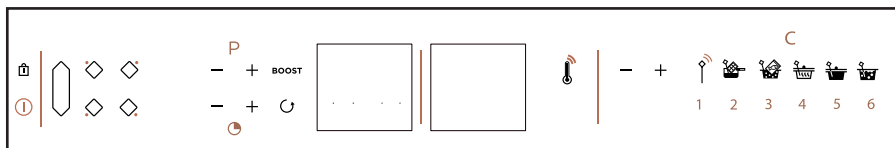
- Ajastimen lopussa kuuluu 20 sekunnin äänimerkki.

2.7 OHJAUSTEN LUKITUS

Lapsilukko

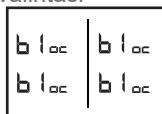
Keittotasossasi on lapsilukko, joka lukitsee ohjaukset kypsennyksen aikana (asetusten säilyttämiseksi) ja tason ollessa sammutettuna. Turvallisuussyistä vain alueen valinta- ja sammutuspainikkeet ovat käytettävissä mahdollistaen keittotason tai keittoalueen sammuttamisen.

• 2 KÄYTTÖ



Lukitus

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



Käytön aikana lukittu keittotaso

Käytössä olevien keittoalueiden näytössä näkyy vuorotellen teho ja lukitusymboli. Kun painat käytössä olevien alueiden teho- tai ajastinpainikkeita: «bloc» näkyy 2 sekunnin ajan ja häviää sitten.

Lukituksen poistaminen

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

CLEAN LOCK -toiminto

Tällä toiminnolla voit lukita keittotasosi väliaikaisesti puhdistuksen ajaksi.

Clean Lock -toiminnon aktivointi:

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

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

2.8 RECALL-TOIMINTO

Tämä toiminto näyttää kaikkien viimeiseksi sammutettujen (alle kolme minuuttia) liesien viimeisimmät teho- ja ajastinasetukset.

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

Kun keittotaso on käytössä (ainakin yksi liesi päällä), paina lyhyesti painiketta . Toiminto muistuttaa alle 30 sekuntia sammuksissa olleiden liesien teho- ja ajastinasetukset.

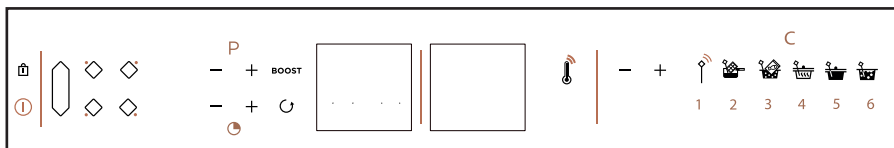
Kun keittotaso on sammutettu (kaikki liedet sammutettuina), paina virtakatkaisinpainiketta ja paina sitten lyhyesti painiketta . Toiminto muistuttaa vähintään 3 minuuttia sammutettuna olleiden liesien teho- ja ajastinasetukset.



Energiansäästöohje

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

• 2 KÄYTTÖ



2.9 PERFECT SENSOR -TOIMINTO



Käytössäsi on kolme käyttötilaa

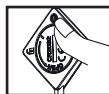
- **Visualisoi** ruoassa mitattu lämpötila suoraan keittotasen näytössä.
- **Ohjelmoi** ruoan saavutettava lämpötila-arvo (Expert)
- **Sääda** lämpötila viiden ehdotetun kypsennystoiminnon ansiosta.

Yhteyden muodostus anturin ja keittotasen välillä

Yhteyden muodostus tehdään vain kerran anturin käyttöönoton aikana tai jos anturia vaihdetaan.

Keittotasen on oltava sammutettu.

1 - Paina 3 sekuntia anturin takana olevaa virtakatkaisinpainiketta. Anturissa näkyy valo, joka vilkkuu ensin sinisenä ja sitten vihreänä



2 - Paina pitkään kuvaa ,

Conn Ect. näkyy ja anturi vilkkuu vihreänä.

3 - Paina lyhyesti kuvaa  keittotasosta

kuuluu äänimerkki, **Conn Ect.** vilkkuu yhteyden muodostuksen vahvistamiseksi. Anturi vilkkuu sinisenä (tämä vaihe voi kestää ensintään 15 sekuntia).



anturia ei saa laittaa uuniin.

Anturin asettaminen

Käytössäsi on kolme ehdotettua sijaintia:

- Vertikaalinen



- keskitaso (säädettyvä)

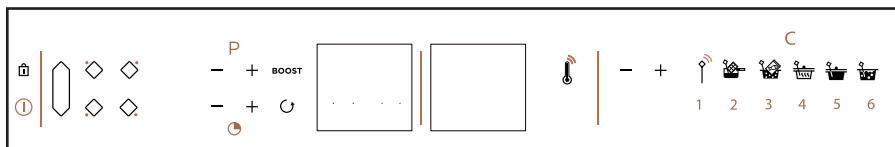


- kalteva



Anturin käyttö ei ole suositeltavaa ilman tukea.

• 2 KÄYTTÖ



Anturin käyttö

Käynnistä anturi (paina painiketta useamman sekunnin ajan), käynnistä keittotaso ja valitse liesi. Lämpötilan säätämisen aikana keittotaso säätää automaattisesti tarvittavan tehon, mikä aiheuttaa kiehumisen vaihtelua.

Lämpömittaritoiminto

Tämä toiminto ilmaisee keittotason näytössä anturin mittaaman lämpötilan (5 °C ja 180 °C välillä).

Tämä toiminto ilmaisee tietoja lämpötilasta.

Tätä toimintoa käytetään esimerkiksi keittotasolla kypsennettävän ruoan tai uunista nostetun paistin lämpötilan mittaamiseen.

Jos tasolla tai uunissa ei ole astiaa, lämpötila ja «°C» vilkkuvat lieden näytöllä.



Anturin lämpötilan jäähtytys tapahtuu 1,5 sekunnin välein.

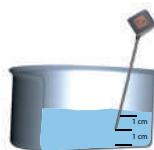
Ruoanlaittoiminnot

Käytä erilaisia ruoanlaittoimintoja kytkemällä keittotason virta päälle. Valitse liesi (jos liedellä ei ole astiaa, "0" vilkkuu) ja paina haluamaasi esimääritettyä toimintosymbolia.

Näiden toimintojen aikana anturi ohjaa kypsennystä.

Muissa toiminnoissa, lukuun ottamatta sulatusta:

- anturin on oltava vähintään 1 cm kattilan pohjasta.
- anturin on oltava upotettuna vähintään 1 cm valmistettavassa ruoassa.



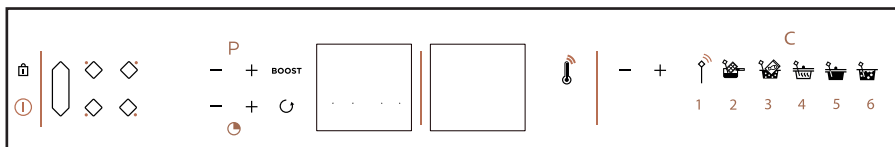
Jos se ei ole mahdollista, mukauta kattilan halkaisija ja liesi valmistettavan ruoan määrään.

On suositeltavaa sekoittaa astian sisältöä säännöllisesti ruoanlaiton aikana.

Miten käytät eri toimintoja:

Paina toiminnon painiketta (ja sitten painiketta + tai -, jos haluat muokata ehdotettua lämpötilaa). Lämpötila näkyy näytössä 5 sekunnin ajan, jonka jälkeen «°» vilkkuu, kunnes ohjelämpötila on saavutettu. Valittu toiminto näkyy vuorotellen lämpötilan kanssa. Kuulet äänimerkin ja «°» palaa vilkkumattomana. Lämpötila pysyy samana, kunnes sammutat lieden.

• 2 KÄYTTÖ



Expert-tila



Tällä toiminnolla voit kypsentää ruoat valitsemalla halutun lämpötilan suoraan painikkeilla **+** / **-**. Lämpötilaa voi säätää 40 ja 180 °C välillä.



Sulatus



Tällä toiminnolla voit sulattaa ruoka-aineita 40–70 °C lämpötilassa. Ohjelämpötila on 50 °C. Tämän toiminnon aikana anturin on oltava pystyasennossa ja anturin pään on koskettava kattilan pohjaa.

Muista sekoittaa hyvin kypsennyksen aikana, jotta seos on tasainen.

Tämän kypsennystilan aikana anturin on koskettava kattilan pohjaa.

Tämä toiminto on käytössä vain keittotasosi 16 cm, 23 cm tai 1/2 Horizone -tyyppisillä liesillä.



Uudelleenlämmitys



Tällä toiminnolla voit kypsentää ruoka-aineita 65–80 °C lämpötilassa. Ohjelämpötila on 70°C.



Hidas kypsennys



Tällä toiminnolla voit kypsentää ruoka-aineita 80–90 °C lämpötilassa. Ohjelämpötila on 80°C.



Lämpötilan säädön aikana voi ilmaantua kiehumisen vaihteluja.



Kiehaus



Tällä toiminnolla voit kiehauttaa veden 100 °C:n lämpötilaan.

Voit peittää astian osittain kannella. Suosittelemme, että teet sen heti kiehumisen alussa.



Tyhjiökypsennys



Tällä toiminnolla voit kypsentää ruoka-aineita 45–85 °C lämpötilassa. Ohjelämpötila on 60 °C.



Tätä toimintoa ei ole tarkoitettu maidon kiehauttamiseen. Käytä tässä tapauksessa hidasta kypsennystä.

• 2 KÄYTTÖ



Varoitus:

- Voit ohjelmoida ajan anturin mukaan. Siinä tapauksessa aika ja lämpötila näkyvät vuorotellen näytössä
- Anturia voi käyttää vain yhdellä liedellä kerrallaan.
- Käytön lopussa muista sammuttaa anturi painamalla anturia pitkään; LED-valo palaa punaisena muutaman sekunnin ajan.
- Anturi sammuu automaattisesti 1 minuutin päästä keittotason sammuttamisen jälkeen.
- Jotta anturi ei vioitu, älä aseta anturin elektronista kotelo suoraan kypsennyksestä syntyvien höyryjen päälle.
- Veden kiehumislämpötila voi vaihdella maantieteellisen sijaintisi korkeuden ja atmosfääristen olosuhteiden mukaan.
- Kommunikoinnin puute saattaa johtua liian heikosta paristosta.

Anturin tekniset tiedot:

Parametri	Tekniset tiedot	Huomautukset
Jännite	2.5–3V	CR2032-paristo
Käyttöaika	300 tuntia	uudella paristolla
Merkkivalon väri	Valkoinen Vihreä Sininen Punainen	Käynnistys Yhteyttä odotetaan Yhteys luotu Sammutus
Käyttölämpötila	0–85 °C	Anturin kotelo
Lämpötilan mittaustaasteikko	5–180 °C	
Käyttötaajuus	2402–2480 MHz	
Anturin kantavuus	2 metriä	
Maksimiteho	< 10 mW	

• 2 KÄYTTÖ



Kypsennysohjeet:

Toiminto	Perusaines tai ruoka	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika	Ohjeet
Expert	Valkoinen liha	kanafileet 150 g	80 °C	8–12 min	Litistää rintapalat (1/1,5 cm paksu)
	Punainen liha	150–200 g	35–45 °C (melkein raaka)	30 s – 2 min/pinta (paksuuden mukaan)	Anna lihan levätä 5 min kypsennyksen jälkeen
		150–200 g	50–55 °C (puoliraaka)	1–3 min/pinta (paksuuden mukaan)	Anna lihan levätä 5 min kypsennyksen jälkeen
		150–200 g	60–65 °C (medium)	1 min 30–4 min (paksuuden mukaan)	Anna lihan levätä 5 min kypsennyksen jälkeen
		150–200 g	70–75 °C (kypsä)	2–8 min/ pinta (paksuuden mukaan)	Anna lihan levätä 5 min kypsennyksen jälkeen
	Pakasteranskalaiset	200 g / 1,5 l rasvaa	160° ja sitten 180°	11 min 2 min 30 s	Upota 11 min, poista, upota uudelleen 2 min 30 s kun 180° lämpötila on saavutettu kypsennyksen päättämiseksi
	Béchamel- valkokastike	500	85–87 °C	1 min kiehumiseen asti	Sekoita jatkuvasti kypsennyksen ajan, jotta kastike ei tartu kattilan pohjaan
	Suklaavanukas	1300	87–92 °C	8–10 min	Sekoita jatkuvasti kypsennyksen ajan, jotta vanukas ei tartu kattilan pohjaan
	Karamelli/toffee	"kuivana" (100 g)	150 °C asti (värjäytyminen)	3–5 min (teho 10)	Ruskistuminen tapahtuu erittäin nopeasti, ole varovainen.
	Karamelli/toffee	vedessä (100 g sokeria/60 ml vettä)	145 °C asti	8–12 min (teho 10)	Valvo kiehumista. Sen loputtua ruskistuminen tapahtuu erittäin nopeasti.
Sulatus	Marmeladi	400–1000	105–110	Määrästä riippuen	EXPERT (laske 1–1,2 % pektiiniä/kg hedelmiä kohden)
	Tumma suklaa	100–500	50–55	5–10 min	Sekoita usein
	Maitosuklaa		45–50		
	Valkosuklaa		45–50		
	Voi	50–500	40–50	5–20 min	
	Kirkastettu voi	50–500	40–50	5–20 min	Älä sekoita vain kaseiinin dekanointiseksi
	Juustofondyy	200–1500	40–50	10–25 min	Kypsennyksen aikana lisätyn viinin määrä vaikuttaa sulamisaikaan (50 cl 1 kg juustoa)
Uudelleen-lämmitys	Soseet	200–800	65–75	Määrästä riippuen	
	Keitto	200–2000	65–75	2 min 30 – 15 min	Huomio! Ajat voivat vaihdella keiton viskoosisuuden mukaan.
	Säilykepurkit / tölkit	300–1000	65–75	4–10 min	Testattu cassoulet-papupadalla
	Pikkupurkit	125–300	60–70	Määrästä riippuen	Testaa lämpötila ennen nauttimista

• 2 KÄYTTÖ



Kypsennysohjeet:

Toiminto	Perusaines tai ruoka	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika	Ohjeet
Hidas kypsennys	Pot au feu	1000-4000	70-80	2h30 – 3h00	Valitse valmistusastia kypsennettävän määrän mukaan. Lisää kuoritut perunat puoli tuntia ennen kypsennyksen päättymistä
	Vasikanvatkuli	1000-4000	70-80	2h30 – 3h00	Valitse valmistusastia kypsennettävän määrän mukaan.
	Burgundinpata	1000-4000	70-80	2h00 – 4h00	Valitse valmistusastia kypsennettävän määrän mukaan.
	Härkäpata	1000-4000	70-80	2h00 – 4h00	Valitse valmistusastia kypsennettävän määrän mukaan.
	Baskilainen kanapata	1000-4000	70-80	1h15 – 1h30	Valitse valmistusastia kypsennettävän määrän mukaan.
	Hillo	1000-4000	105	20 min – 1h00 riippuen hedelmästä, tarkista rakenne)	Hillon hyytymislämpötila on 105 °C (sokerin lämpötila). Lämpötilaa voidaan laskea noin 90 °C:seen lisäämällä pektiiniä (15 g yhteen kiloon hedelmiä)
	Tomaattikastike	1000-4000	70-80	40 min	Ota huomioon kypsennyksessä tomaatin hapokkuus. Jos teet kastikkeen tuoreista tomaateista, lisää hyppysellinen hienosokeria.
Tyhjiökypsennys	Kala	lohi 250-300g	45-50	20 min	3-5 litraa vettä, mausta varaan, tyhjiökypsennys voi kymmenkertaista suolan tehokkuuden.
	Kala	Valkolihainen kala 250-300g	56 °C	15 min	
	Kasvikset	vihreät 200-300g	85 °C	30-75 min	
	Kasvikset	juuret 150g	85 °C	60-80min	
	Valkoinen liha	kanafilee 150 g	64 °C	25 min	
	Valkoinen liha	kanankoipi 200g	68 °C	120 min	
	Punainen liha	sisäfileepihvi 150-300g	56,5 °C vesihaude	30 min 2,5 cm paksuiselle lihalle / 2h00 5 cm paksuiselle lihalle / enint. 4h00.	1 L vettä
	Täydellisen kova kananmuna	50 g / 1 L vettä	64 °C	45 min	
Kiehaus	Riisi	100-500 (kuiva) = 300-1500 ml suolalla maustettu vesi	90-100	12-20 min riippuen riisistä	Valkoinen riisi: kieauta vesi, kaada riisi (joka on huuhdeltu ennakkoon kylmällä vedellä), peitä kannella ja kypsennä miedolla lämmöllä (huomaa, että jotkut riisit tarvitsevat pidemmän kypsennysajan, esim. täysjyväriisi)
	Pasta	100-500 (kuiva) = 1-5 L suolalla maustettu vesi	90-100	10-12 min kypsennys	Kieauta vesi, kaada pasta veteen ja kieauta. Tarkista kypsennysaika valmistetun pastan mukaan.

• 2 KÄYTTÖ

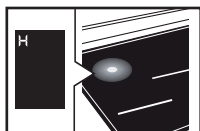


2.10 TURVALLISUUS JA SUOSITUKSET

Jälkilämpö

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

Näytössä näkyy tällöin symboli "H". Vältä symbolia vastaavien alueiden koskettamista.



Lämpötilan rajoitin

Kullakin keittoalueella on turva-anturi, joka valvoo jatkuvasti astian pohjan lämpötilaa. Jos päällä olevalle keittoalueelle unohtuu tyhjä astia, anturi mukauttaa automaattisesti keittotason jakaman tehon ja rajoittaa näin astian tai tason vaurioitumisriskiä.

Suojaus ylivuotamisen aikana

Tason sammutus käynnistyy seuraavassa kolmessa tapauksessa:

- nesteen vuotaminen tasolle ja ohjauspainikkeiden päälle.
- painikkeiden päälle jätetty kostea liina.
- ohjauspainikkeiden päälle asetettu metallinen esine.

Poista esine tai puhdista ja kuivaa ohjauspainikkeet ja käynnistä kypsennys uudelleen.

Näissä tapauksissa symboli — näkyy näytössä ja äänimerkki kuuluu.



«Auto-Stop»-järjestelmä

Jos unohdat sammuttaa kypsennyksen, keittotaso on varustettu «Auto-Stop»-turvatoiminnolla, joka sammuttaa automaattisesti unohdetun keittoalueen ennalta määritetyn ajan jälkeen (1–10 tuntia käytetystä tehosta riippuen). Jos tämä turvatoiminto käynnistyy, keittoalueen sammutus näkyy ohjausalueessa symbolina "AS" ja äänimerkki kuuluu noin kahden minuutin ajan. Paina mitä tahansa ohjauspainikkeista sammuttaaksesi toiminnon.



Saatat kuulla kellon tikitystä muistuttavan äänen.

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



Emme suosittele keittotason suojalaitteiston käyttämistä.

• 3 HUOLTOTOIMET



Keittotason huolto

Puhdista kevyet liat pesusienellä. Kostuta puhdistettava alue hyvin kuumalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.

Keitetyn lian, sokeripitoisten yli tulleiden ruokien ja sulaneen muovin puhdistamiseen käytä pesusientä ja/tai erityisesti lasille tarkoitettua kaavinta. Kostuta puhdistettava alue hyvin kuumalla vedellä, hio erityisesti lasille tarkoitettulla kaapimella ja viimeistele pesusienellä ja pyyhi.

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

Käytä kiiltäviin metallisiin värjäytymiin ja viikoittaiseen huoltoon erityistä vitrokeramiikkalasille tarkoitettua tuotetta. Levitä erityistuotetta (joka sisältää silikonin ja joka tarjoaa suojaavan vaikutuksen) vitrokeramiikkalasipinnalle.

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, liuotainaineita tai metallisia esineitä.
- Älä pese anturia astianpesukoneessa.
- Anturin tuen voi pestä astianpesukoneessa.

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 sen yhteensopivuus (katso kytkentää koskeva kappale).

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 tieto «bloc». Vapauta lapsilukko.

Oletuskoodi F9: jännite on alle 170 V.

Oletuskoodi F0: lämpötila on alle 5 °C.

Käytön aikana

Keittotaso ei toimi, näytössä näkyy – ja äänimerkki kuuluu. Ohjauspainikkeille on valunut jotain tai niiden päälle on asetettu esine. Puhdista tai poista esine ja käynnistä kypsennys uudelleen.

Koodi F7 näkyy näytöllä.

Sähköpiirit ovat kuumentuneet (katso upotusta koskeva kappale).

Keittoalueen käytön aikana näppäimistön merkkivalot vilkkuvat jatkuvasti.

Käytetty astia ei ole yhteensopiva.

Astioista kuuluu ääntä ja keittotaso kalisee kypsennyksen aikana (katso ohjeita kappaleesta «Turvallisuus ja suositukset»).

Tämä on normaalia toimintaa. Tietyntyyppisten astioiden kanssa kyseessä on keittotason energian siirtyminen astiaan.

Tuuletus on päällä vaikka keittotaso on sammutettu.

Tämä on normaalia toimintaa. Se jäähdyttää tason elektronisia osia.

Jos vika jatkuu.

Katkaise virta keittotasosta 1 minuutin ajaksi. Jos ongelma jatkuu, ota yhteys huoltopalveluun.

Anturi

Anturin kommunikoinnin katkaisu saattaa johtua liian heikosta paristosta.

Jos näytössä on : anturiin ei ole muodostettu yhteyttä tai se on kiinni. Jos ongelma ei poistu, tarkista akun sijainti.

Jos näytössä on : toinen liesi käyttää anturia.

Jos näytössä on  + ÄÄNIMERKKI: Mitattu lämpötila ei sovi valittuun toimintoon. Tarkista valitun alueen ja valitun toiminnon yhteensopivuus.

• 4 VIANMÄÄRITYS



Anturi vilkkuu punaisena:

- Ennen sammuttamista, jos paristo on liian heikko.
- Jos kommunikointi katkeaa, valo vilkkuu punaisena ja sitten vihreänä sen mukaan, onko yhteys keittotasoon luotu vai ei.

• 5 YMPÄRISTÖ



YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tämän laitteen pakkausmateriaalit voidaan kierrättää. Tue kierrätystä ja suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.



Laite sisältää monia kierrätyskelpoisia materiaaleja. Laite on merkitty logolla, joka osoittaa, että käytettyä laitetta ei saa laittaa sekajätteisiin.

Valmistajan järjestämä laitteiden kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin (sähkö- ja elektroniikkaromut) mukaisesti.

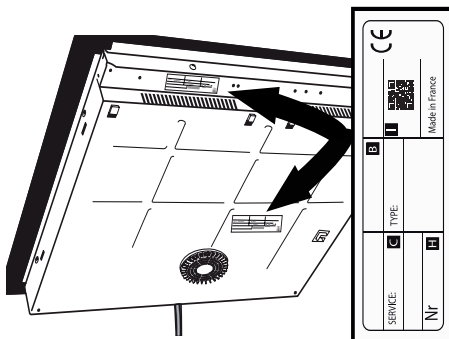
Ota yhteys kuntasi jätehuoltoon tai jälleenmyyjääsi ja pyydä tietoa asuinpaikkasi lähellä olevista keräyspisteistä.

Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästäsi yhteistyöstä.



KORJAUSTOIMET RANSKASSA

Laitteen mahdolliset korjaustoimet on annettava valmistajan valtuuttaman ammattihenkilön suoritettaviksi. Voidaksemme vastata paremmin kyselyihinne koskien laitettanne varautukaa esittämään kaikki laitettanne koskevat tiedot (tuotenumero, huoltotiedot ja sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä (1.1.1).



B: Kaupallinen viite

C: Palveluviite

H: sarjanumero

I: QR-koodi

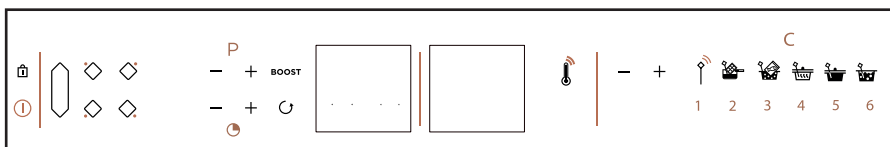


Collection Perfect Sensor

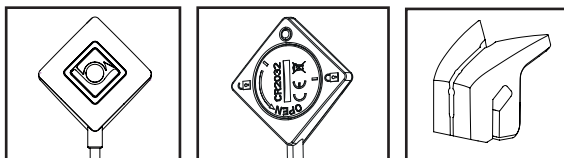
Collection Perfect Sensor, keittotaso, joka mittaa ja säättää lämpötilan jatkuvasti asteen tarkkuudella.

Lue alla olevat ohjeet keittotason nopeaa käyttöönottoa varten.

Näppäimistö



Anturi ja tuki



Anturin LED-valo vilkkuu kerran **sinisävyisenä valkoisena**: Anturi käynnistetään

Anturin LED-valo vilkkuu **vihreänä**: yhteys käynnissä

Anturin LED-valo on **sininen**: anturin yhteys on luotu

Anturin LED-valo vilkkuu **punaisena**: paristo on liian heikko / kommunikointi katkesi

Toiminnot

- ① - Käynnistys/Sammutus
- ◇ - Kypsennysalueen valinta

◇ - Horizone-alue (vapaa alue)

🔒 - Lukitus / Clean Lock

- ^P + - Tehon asetukset

- + - Ajustimen asetukset

BOOST - BOOST-toiminto (maksimiteho)

↺ - Recall-toiminto (asetusten muistutus)

🌡️ - Lämpömittaritoiminto (lämpötilatiedot)

- + - Lämpötilan asetukset

📶 - Anturi (expert-tila)

🔥 - Sulatustoiminto (50 °C)

🍲 - Tyhjiökypsennystoiminto (60 °C)

🍲 - Uudelleenlämmitystoiminto (70 °C)

🍲 - Hidas kypsennys -toiminto (80 °C)

🍲 - Kiehautustoiminto (100 °C)

Tiedot asiakkaille: www.dedietrich-electromenager.com

0892 02 88 04 (0,50€ ttc/mn lankapuhelimesta)

Huolto- ja varaosapalvelu: 09 69 39 34 34 (ilmainen palvelu)

IT GUIDA D'USO

PIANO A INDUZIONE

CZ2100096_00 03/22

De Dietrich 

IT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

scoprire i prodotti De Dietrich significa provare emozioni uniche.

Si è attirati fin dal primo sguardo. La qualità del design è visibile nell'estetica che sfida il tempo e nelle finiture accurate che rendono ogni oggetto elegante e raffinato, in perfetta armonia l'uno con l'altro. Viene poi la voglia irresistibile di toccare.

Il design De Dietrich si basa su materiali robusti e prestigiosi, che lasciano ampio spazio all'autenticità. Associando la tecnologia più evoluta a materiali nobili, De Dietrich garantisce la realizzazione di prodotti di elevata manifattura al servizio dell'arte culinaria, una passione condivisa da tutti coloro che amano la cucina. Le auguriamo la massima soddisfazione nell'utilizzo di questo nuovo prodotto.

La ringraziamo per la Sua fiducia.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

INDICE

Sicurezza e precauzioni importanti	3
Presentazione	7
Installazione	8
Disimballaggio	8
Incasto	8
Collegamento	10
Utilizzo	11
Simboli tastiera	11
Scelta del recipiente	12
Selezione della zona di cottura.....	12
Accensione/Spegnimento.....	12
Regolazione potenza.....	12
Regolazione timer.....	13
Blocco comando.....	13
Funzione Clean lock.....	14
Funzione Recall.....	14
Funzione Perfect Sensor (sonda).....	15
Istruzioni di cottura	19
Sicurezza e raccomandazioni.....	21
Manutenzione.....	22
Anomalie	23
Ambiente	24
Servizio consumatori	25
Collection Perfect Sensor.....	26



SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'USO E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.

Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.

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

La 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.

L'apparecchio e le sue parti accessibili si scaldano durante l'utilizzo.

Devono essere prese precauzioni al fine di evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Gli oggetti metallici quali

coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie poiché possono scaldarsi.

Il piano è dotato di funzione sicurezza bambini che ne blocca l'utilizzo quando è spento o in fase di cottura (vedere capitolo: utilizzo della funzione sicurezza bambini).

Questo apparecchio è conforme alle Direttive e ai regolamenti europei ai quali è soggetto.

Affinché non ci siano interferenze tra il piano cottura e un pacemaker è necessario che quest'ultimo sia progettato e regolato in conformità con la regolamentazione che lo riguarda. È necessario informarsi presso il fabbricante del pacemaker o il medico curante.

Una cottura con olio o con grasso effettuata sul piano senza supervisione può essere pericolosa e provocare un incendio. Non



SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

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 antifuoco.

ATTENZIONE: la cottura deve essere supervisionata. Una cottura breve necessita di una supervisione continua.

Rischio d'incendio: non accumulare oggetti sulle superfici di cottura.

Se la superficie presenta incrinature, scollegare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

Non utilizzare più il piano prima di aver cambiato la piastra in vetro.

Evitare gli urti con i recipienti: la superficie in vetroceramica è molto resistente, ma non è infrangibile.

Non appoggiare coperchi caldi sul piano cottura. Un effetto "ventosa" rischierebbe di danneggiare la piastra in vetroceramica. Evitare gli attriti di recipienti che alla lunga possono causare il degrado degli elementi estetici della piastra in vetroceramica.

Non utilizzare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai prodotti imballati con l'alluminio o in confezioni d'alluminio sul piano cottura. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe definitivamente il piano cottura. Non riporre mai prodotti di pulizia o prodotti infiammabili nel mobile situato sotto al piano cottura.

Questi piani 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.

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



SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

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.

AVVERTENZA: Utilizzare unicamente protezioni del piano progettate dal fabbricante dell'apparecchio di cottura, indicate come adatte nelle istruzioni d'uso, oppure incluse nell'apparecchio. L'uso di protezioni non adeguate può provocare incidenti.

Il vostro piano cottura è progettato per funzionare a 50Hz o 60Hz (50Hz/60Hz) senza alcun intervento speciale da parte vostra.

Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura per mezzo del suo dispositivo di controllo e non affidarsi al sensore della pentola.

Sonda

La sonda è dotata di una

batteria di tipo CR2032 (usare solo la pila specificata).

Per svitare il coperchio, usare una moneta per girare fino a quando la linea si allinea con la serratura aperta.

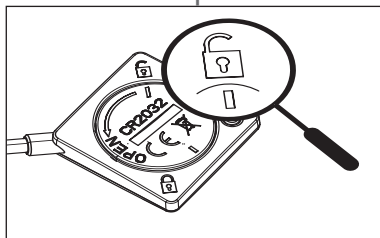


fig 1.

Per sostituire il coperchio, inserirlo, allineando la linea con la serratura aperta (fig 1.), poi girarlo con una moneta per allineare la seconda linea con la serratura chiusa (fig 2.)

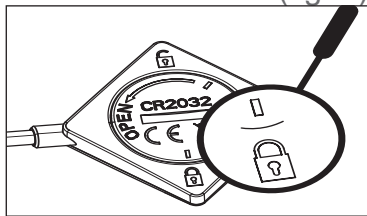


fig 2.

Sostituire la pila quando è usurata o in caso di perdita.

La batteria deve essere rimossa dall'apparecchio prima di smaltirlo.

La batteria deve essere gettata



SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

nei contenitori per la raccolta delle pile o portata nel proprio negozio (conformemente alla regolamentazione in vigore).

- i differenti tipi di batteria o le batterie nuove e usurate non devono essere mescolate;
- se l'apparecchio deve essere stoccato per rimanere inutilizzato per un lungo periodo, è opportuno rimuovere le batterie;
- i morsetti di alimentazione non devono essere cortocircuitati.
- Le batterie non ricaricabili non devono essere ricaricate.
- La sonda non è progettata per essere messa in un forno.

Noi, Brandt France, dichiariamo che l'apparecchio dotato della funzione Perfect Sensor è conforme alla direttiva 2014/53/UE. La dichiarazione UE di conformità completa è disponibile all'indirizzo internet seguente: www.dedietrich-electromenager.com.

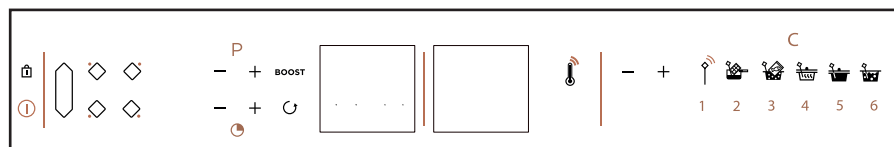
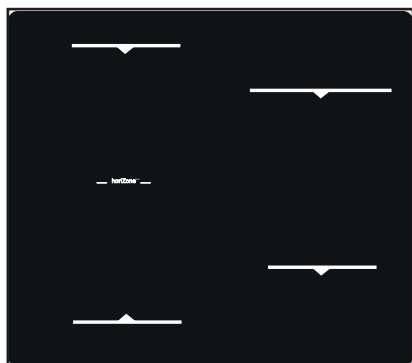
• 0 PRESENTAZIONE



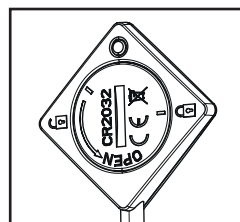
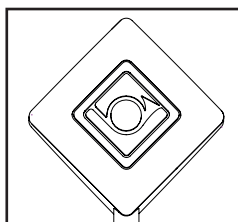
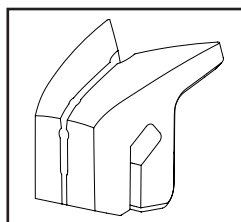
Grazie al piano De Dietrich Perfect Sensor con la sua sonda di temperatura connessa, è possibile cucinare in maniera esperta con controllo e precisione, regolando la temperatura al centro della propria preparazione e cuocere tutti i tipi di carne e pesce secondo i propri desideri, realizzando un piatto perfetto.

Il rispetto della temperatura di cottura degli ingredienti con un'elevata precisione permette di controllare la cottura e di garantire l'eccellenza culinaria.

Le funzioni seguenti sono disponibili con un ritorno di informazione della temperatura: Termometro/Fondere/Riscaldare/Cuocere sottovuoto/Cottura lenta/Bollire



Questo piano di cottura è fornito con la sua sonda di temperatura connessa e il suo supporto specifico che può essere posizionato facilmente su qualsiasi tipo di recipiente. Questa sonda è utilizzabile su tutte le zone cottura.



• 1 INSTALLAZIONE

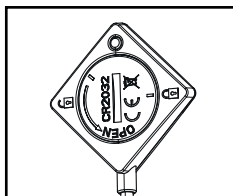


1.1 DISIMBALLAGGIO

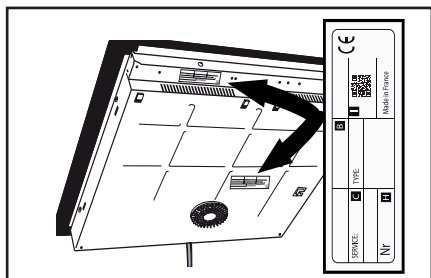
Rimuovere tutti gli elementi di protezione del piano di cottura, della sonda e del supporto della sonda.

La sonda è fornita con una pila da installare (1.0). Per inserire la batteria è necessario svitare il coperchio sul retro della sonda con una moneta, inserire la pila rispettando la polarità (+ in alto) poi riavvitare il coperchio. Verificare e rispettare le caratteristiche dell'apparecchio indicate sulla targhetta di segnalazione (1.1.1).

Scrivere nel riquadro qui sotto i riferimenti del servizio e del tipo norma indicati sulla targhetta per un utilizzo futuro.



1.0



1.1.1

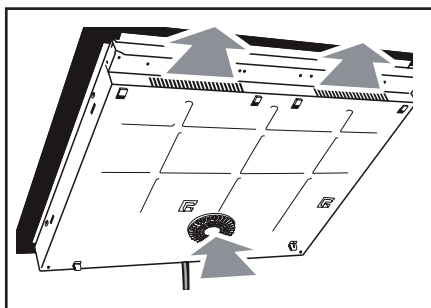
Servizio:

Tipo:

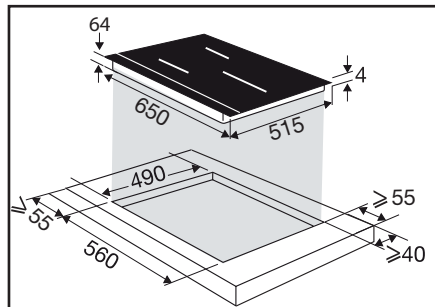
1.2 INCASSO NEL MOBILE

Controllare che gli ingressi e le uscite d'aria siano sgombri (1.2.1). Tenere in considerazione le indicazioni delle dimensioni (in millimetri) del mobile destinato a ricevere il piano cottura.

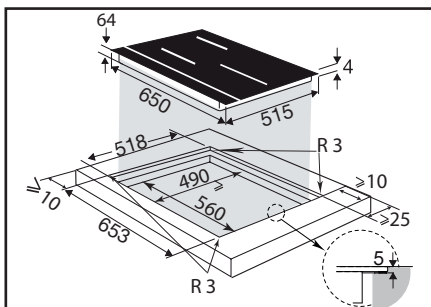
- Incasso nel piano di lavoro
Vedere schema (1.2.2)



1.2.1



1.2.2



1.2.3

• 1 INSTALLAZIONE



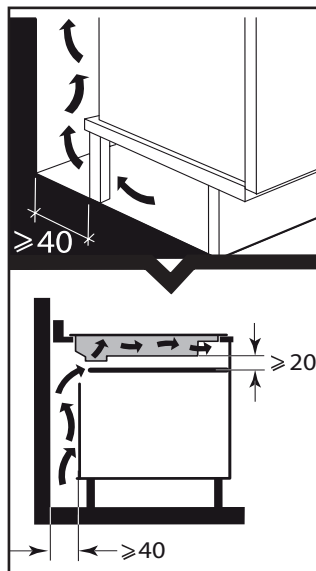
- Incastro a filo del piano di lavoro
Vedere schema (1.2.3)

Verificare che l'aria circoli correttamente fra la parte posteriore e anteriore del piano cottura.

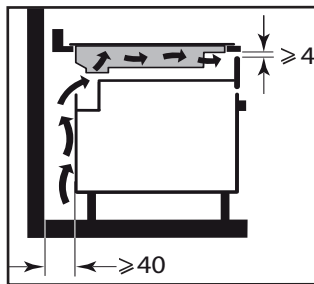
In caso di installazione del piano cottura al di sopra di un cassetto (1.2.6) o di un forno a incasso (1.2.7), rispettare le dimensioni indicate sulle illustrazioni al fine di assicurare un'uscita di aria sufficiente sulla parte anteriore. Incollare la guarnizione di tenuta stagna su tutto il bordo del piano (1.2.8).

Introdurre il piano cottura nel mobile (1.2.9).

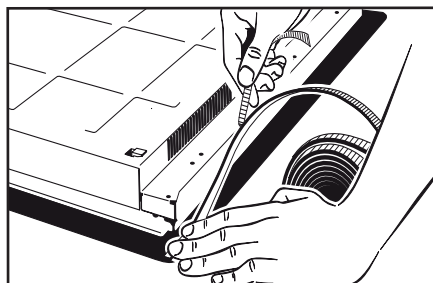
 Se il forno è situato sotto al piano di cottura, le sicurezze termiche del piano cottura possono limitare l'utilizzo simultaneo di quest'ultimo e del forno in modalità pirolisi. Il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza anti-surriscaldamento. Questa sicurezza può ad esempio essere attivata in caso d'installazione al di sopra di un forno insufficientemente isolato. Il codice "F7" appare nelle zone comandi. In questo caso, si raccomanda di aumentare l'aerazione del piano di cottura praticando un'apertura sul lato del mobile (8cm x 5cm).



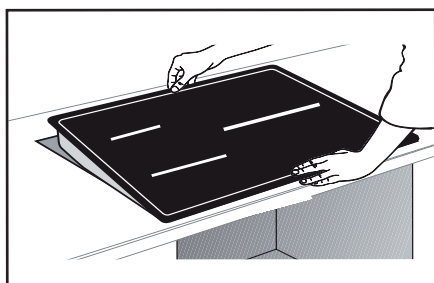
1.2.6



1.2.7



1.2.8



1.2.9

• 1 INSTALLAZIONE



1.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

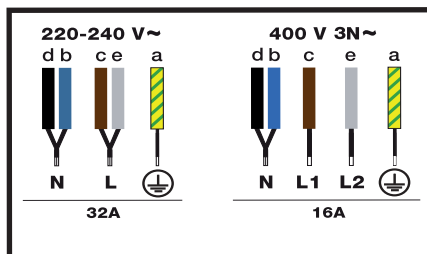
Questai piano deve essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alle regole di installazione in vigore. Una disconnessione deve essere incorporata nella tubazione fissa.

Identificare il tipo di cavo del piano cottura, secondo il numero di fili e i colori:

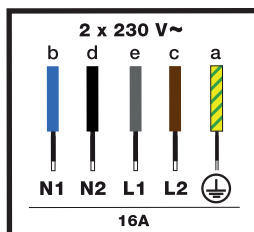
- Cavo a 5 fili (**1.3.1**):

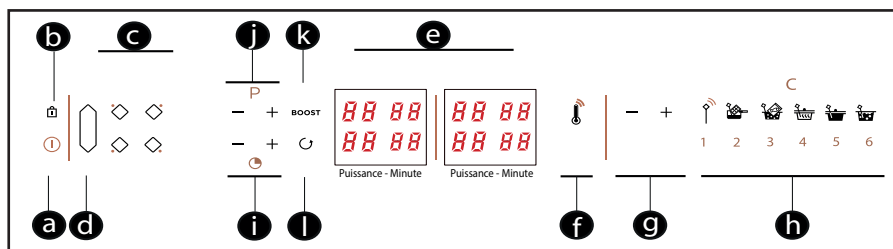
a) verde-giallo, b) blu, c) marrone, d) nero, e) grigio.

Quando si collega il piano cottura alla rete elettrica, o dopo un'interruzione di corrente prolungata, un codice luminoso appare sulla tastiera di comando. Attendere 30 secondi circa o premere un tasto affinché queste informazioni scompaiano prima di utilizzare il piano (la visualizzazione di questi codici è normale ed è destinata, in caso di necessità, al Servizio post-vendita). In nessun caso l'utilizzatore del piano cottura deve tenerne conto.



1.3.1

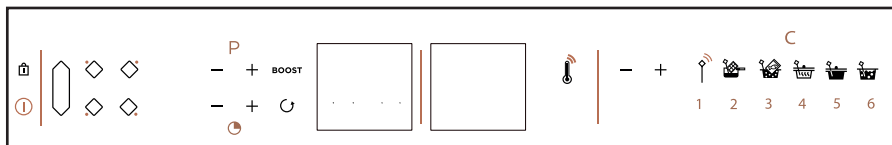




Simboli tastiera

- a** = Accensione/Spegnimento
- b** = Blocco/Clean Lock (Blocco del piano durante la pulizia)
- c** = Scelta della zona di cottura
- d** = Horizone
- e** = Display (potenza/minuti)
- f** = Funzione termometro (visualizzazione della temperatura)
- g** = Regolazione della sonda
- h** = Funzioni culinarie
 - Esperto **[1]**/Fondere **[2]**
 - Cottura sottovuoto **[3]**/Riscaldare **[4]**/Cottura lenta **[5]**/Bollire **[6]**
- i** = Regolazione timer
- j** = Regolazione potenza
- k** = Funzione Boost (potenza massima)
- l** = Funzione Recall (Richiamo delle regolazioni di potenza e timer)

• 2 UTILIZZO



2.1 SCELTA DEL RECIPIENTE

La maggior parte dei recipienti è compatibile con l'induzione. Solo il vetro, la terra cotta e l'alluminio senza fondo speciale, il rame e alcuni inox non magnetici non funzionano con la cottura a induzione.



Suggeriamo di scegliere recipienti con 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.

2.2 SELEZIONE DELLA ZONA DI COTTURA

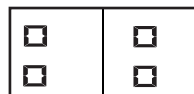
L'apparecchio dispone di diverse zone di cottura sulle quali posizionare i recipienti. Selezionare quella più adatta in funzione delle dimensioni del recipiente. Se la base del recipiente è troppo piccola, l'indicatore di potenza si metterà a lampeggiare e la zona cottura non funzionerà, anche se il materiale del recipiente è idoneo per l'induzione. Fare attenzione a non utilizzare recipienti di diametro inferiore a quello della zona cottura (vedere tabella).

Diametro della zona di cottura	Potenza max. della zona di cottura (Watt)	Diametro del fondo del recipiente
16 cm	2400	Da 10 a 18 cm
23 cm	3700	Da 12 a 24 cm
Horizonte	3700	18 cm, ovale, pesciera

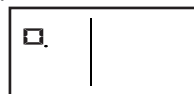
Quando vengono utilizzate simultaneamente diverse zone di cottura, il piano gestisce la distribuzione della potenza al fine di non superare la sua potenza totale.

2.3 ACCENSIONE - SPEGNIMENTO

Premere il tasto "on/off" ①. Uno "0" lampeggia su ogni zona di cottura per 8 secondi.



Se non viene rilevato alcun recipiente, selezionare la zona di cottura ◇. Se viene rilevato un recipiente, lo "0" lampeggia con un punto.



A questo punto è possibile regolare la potenza desiderata. In assenza di richiesta di potenza, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Spegnimento di una zona o di un piano

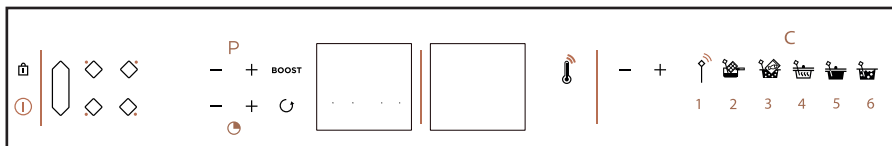
Premere a lungo il tasto della zona ◇, viene emesso un lungo bip e il display si spegne, oppure appare il simbolo "H" (calore residuo).

Premere il tasto On/Off ① per spegnere completamente il piano.

2.4 REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Premere il tasto - ^P + Durante l'accensione è possibile passare

• 2 UTILIZZO



direttamente alla potenza massima (escluso il boost) premendo il tasto “-”.

2.5 HORIZONE — **Horizone^{tech}** —

La selezione della zona libera viene effettuata con il tasto . La regolazione della potenza e del timer viene effettuata come per un fornello normale.

Per spegnere la zona, premere a lungo il tasto , viene emesso un bip lungo e i display si spengono, oppure appare il simbolo “H”.

Premere il tasto della zona di cottura anteriore o posteriore per disattivare la funzione e per trasferire le regolazioni alla zona di cottura selezionata.

2.6 REGOLAZIONE DEL TIMER

Ogni zona di cottura possiede un apposito timer. Questo può essere impostato non appena la zona di cottura interessata è in funzione.

Per accendere o modificare il timer, premere il tasto del timer . Per facilitare la regolazione di tempi molto lunghi, è possibile accedere direttamente

a 8h dall'avvio premendo il tasto -, ogni pressione successiva sul tasto permette di passare a 7h, 6h, 5h, 4h, 3h, 2h, 99 min...

A fine cottura il display indica 0 e viene emesso un bip. Per eliminare queste informazioni premere qualsiasi tasto di comando della zona cottura interessata. Altrimenti queste si spegneranno dopo

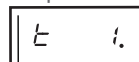
qualche istante.

Per spegnere il timer durante la cottura, premere simultaneamente i tasti + e -, o tornare a 0 con il tasto -.

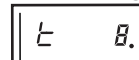
Timer indipendente

Questa funzione permette di cronometrare un evento senza effettuare una cottura.

- Selezionare una zona non utilizzata
- Premere una volta il tasto + + per far apparire una “t” con un punto



- Regolare il tempo con il tasto - +.



- la visualizzazione del tempo restante è fissa.

- È possibile fermare il conto alla rovescia in corso premendo a lungo il tasto di selezione della zona di cottura.

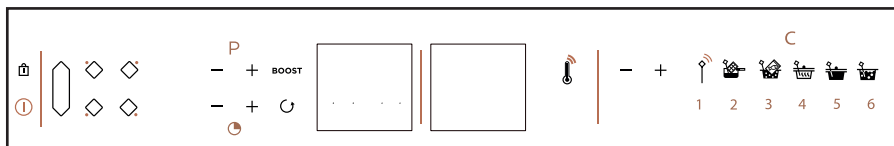
- Alla fine del conto alla rovescia, viene emesso un doppio bip per 20 secondi.

2.7 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

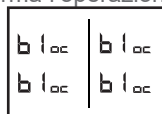
• 2 UTILIZZO



zone restano sempre attivi e autorizzano lo spegnimento del piano o l'interruzione di una zona di riscaldamento.

Blocco

Premere il tasto , fino a quando il simbolo di blocco "bloc" non appare nei display e un bip conferma l'operazione



Piano bloccato durante il funzionamento

La visualizzazione delle zone di cottura in funzione indica alternativamente la potenza e il simbolo di blocco.

Quando vengono premuti i tasti di potenza o del timer delle zone in funzione:

"bloc" appare per 2 secondi e poi scompare.

Sblocco

Premere il tasto , fino a quando il simbolo di blocco "bloc" non sparisce dal display e un bip conferma l'operazione.

Funzione CLEAN LOCK

Questa funzione permette il blocco temporaneo del piano durante la pulizia. Per attivare Clean lock:

Premere brevemente il tasto  (lucchetto). Si sente un bip e il simbolo "bloc" lampeggia sul display.

Dopo un tempo predefinito, il blocco sarà automaticamente annullato. È

emesso un doppio bip e "bloc" si spegne. È possibile disattivare il Clean lock in qualsiasi momento premendo a lungo il tasto .

2.8 FUNZIONE RECALL

Questa funzione permette di visualizzare le ultime regolazioni "potenza e timer" di tutte le zone di cottura spente recentemente (da meno di 3 minuti).

Per poter utilizzare questa funzione il piano deve essere sbloccato. Premere il tasto On/Off e poi premere brevemente il tasto .

Quando il piano funziona (almeno una zona cottura accesa), premere brevemente il tasto . La funzione permette di visualizzare le regolazioni di potenza e del timer della/e zona/e di cottura spenta/e da meno di 30 secondi. Quando il piano è spento (tutte le zone cottura spente), premere il tasto On/Off , poi premere brevemente il tasto .

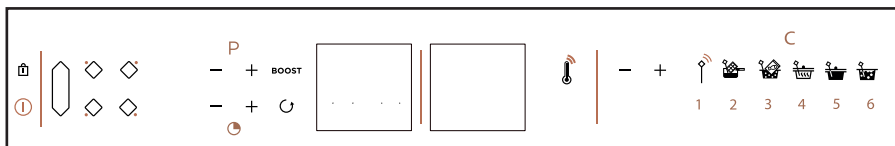
La funzione permette di visualizzare le regolazioni di potenza e di timer della/e zona/e di cottura spenta/e da meno di 3 minuti).



Consiglio per risparmiare energia

Cucinare con un coperchio della giusta dimensione permette di risparmiare energia. Se viene usato un coperchio in vetro, è possibile controllare perfettamente la cottura.

• 2 UTILIZZO



2.9 FUNZIONE PERFECT SENSOR



Sono disponibili tre modalità di utilizzo

- **Visualizzare** la temperatura misurata nel piatto direttamente sul display del piano.
- **Programmare** un'impostazione di temperatura da raggiungere nel piatto (Esperto)
- **Regolare** la temperatura grazie alle 5 funzioni di cottura proposte.

Abbinamento della sonda con il piano

L'abbinamento viene effettuato una sola volta alla messa in servizio della sonda o in caso di sostituzione di questa.

Il piano deve essere spento.

1 - Premere per 3 secondi il tasto On/Off sul retro della sonda. La sonda emette un flash azzurro e successivamente lampeggia in verde



2 - Premere a lungo il pittogramma ,

Conn Ect. appare e la sonda lampeggia in verde.

3 - Premere brevemente sul pittogramma , il piano emette un bip di conferma,

Conn Ect. lampeggia per confermare l'abbinamento. la sonda lampeggia in blu (questa fase può durare fino a 15 secondi).



la sonda non è progettata per essere messa in un forno.

Posizionamento della sonda

Sono disponibili 3 posizioni consigliate:

- Verticale



- Intermedia (regolabile)

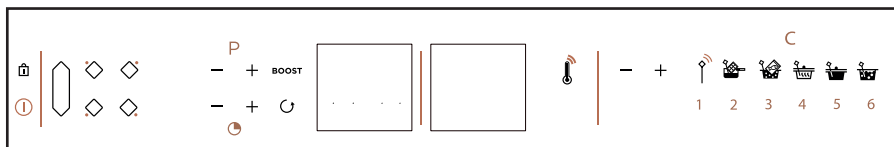


- In obliquo



Si sconsiglia di usare la sonda senza il suo supporto.

• 2 UTILIZZO



Utilizzo della sonda

Per far funzionare la sonda è necessario accenderla (premere il pulsante per diversi secondi), accendere il piano poi selezionare una zona cottura. Durante la regolazione della temperatura, il piano regola automaticamente la potenza necessaria, che può provocare una variazione di ebollizione.

Funzione termometro

Questa funzione indica sul display del piano di cottura la temperatura misurata dalla sonda (intervallo 5°-180°).

Questa funzione è un'informazione della temperatura.

La funzione è utilizzabile per misurare, per esempio, la temperatura di un piatto durante la cottura sul piano o di un arrosto uscito dal forno.

In assenza di recipiente, la temperatura e "C" lampeggiano sul display della zona cottura.



Il raffreddamento della temperatura della sonda si effettua ogni 1,5 secondi.

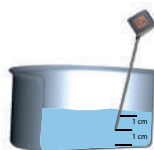
Le funzioni culinarie

Per accedere alle diverse funzioni culinarie, mettere il piano sotto tensione, scegliere la zona cottura (in assenza di recipiente lampeggia uno 0) poi premere il simbolo della funzione predefinita desiderata.

Per queste funzioni, la cottura è controllata dalla sonda.

Per tutte le funzioni, a eccezione della funzione "Fondere":

- la sonda deve essere ad almeno 1 cm dal fondo della pentola.
- la sonda deve essere immersa almeno 1 cm nel piatto da cucinare.



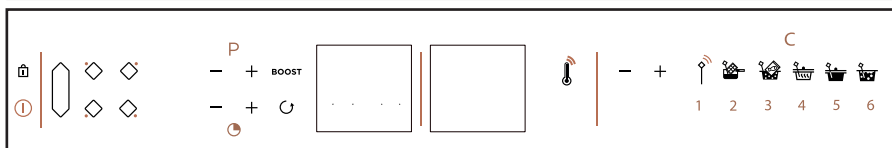
Se questo non è possibile, adattare il diametro della pentola e la zona cottura alla quantità da cucinare.

Si raccomanda di mescolare regolarmente il contenuto del recipiente durante la cottura.

Per accedere alle differenti funzioni:

Premere il tasto corrispondente alla funzione (poi i tasti + o - se si desidera modificare la temperatura consigliata). La temperatura viene mostrata per 5 secondi, poi il "0" si accende fino a quando la temperatura impostata non viene raggiunta. La funzione scelta viene mostrata alternativamente alla temperatura. Viene emesso un bip e il "0" è fisso. La temperatura viene mantenuta fino a quando non si spegne la zona cottura.

• 2 UTILIZZO



Modalità Esperto



Questa funzione permette di cuocere gli alimenti scegliendo direttamente la temperatura desiderata con i tasti **+/-**. La temperatura è regolabile tra 40 e 180°C.



Fondere



Questa funzione permette di fondere gli alimenti a una temperatura regolabile tra 40 e 70°C. La temperatura impostata è di 50°C. Durante questo tipo di cottura, la sonda deve essere in posizione verticale e l'estremità della sonda deve toccare il fondo della pentola.

Occorre prestare attenzione a mescolare durante la cottura per rendere omogenea l'amalgama.

Durante questo tipo di cottura, la sonda deve essere a contatto con il fondo della pentola.

Questa funzione è disponibile solo sulle zone cottura di 16 cm, 23 cm o 1/2 Horizonte del piano di cottura.



Cottura sottovuoto



Questa funzione permette di cuocere gli alimenti a una temperatura regolabile tra 45 e 85°C. La temperatura impostata è di 60°C.



Riscaldare



Questa funzione permette di riscaldare gli alimenti a una temperatura regolabile tra 65 e 80°C. La temperatura impostata è di 70°C.



Cottura lenta



Questa funzione permette di cuocere a fuoco lento gli alimenti a una temperatura regolabile tra 80 e 90°C. La temperatura impostata è di 80°C.



Durante la regolazione della temperatura è possibile osservare una variazione di ebollizione.



Bollire



Questa funzione permette di far bollire l'acqua a una temperatura di 100°C.

È possibile coprire parzialmente il proprio recipiente con un coperchio. Raccomandiamo di farlo dall'inizio della cottura.



Questa funzione non è destinata a far bollire il latte. In questo caso, usare la funzione di cottura lenta.

• 2 UTILIZZO



Avvertenza:

- È possibile programmare un tempo con la funzione sonda. In questo caso il tempo viene mostrato alternativamente alla temperatura.
- La sonda è utilizzabile solo su una zona di cottura per volta.
- Al termine dell'utilizzo, non dimenticare di spegnere la sonda effettuando una pressione lunga sulla sonda. Il LED si illumina di rosso per qualche secondo.
- La sonda si spegne automaticamente 1 minuto dopo lo spegnimento del piano.
- Al fine di non danneggiare la sonda, prestare attenzione a non mettere la centralina elettronica della sonda direttamente sui vapori di cottura.
- La temperatura di ebollizione dell'acqua può variare in funzione dell'altitudine e delle condizioni atmosferiche relative alla propria situazione geografica.
- Una perdita di comunicazione può essere connessa a una batteria scarica.

Informazioni tecniche sulla sonda:

Parametro	Specifiche	Note
Tensione	2,5 - 3V	Pila CR2032
Autonomia	300 h	con pila nuova
Colore della spia	Bianco Verde Blu Rosso	Messa in tensione Attesa di connessione Connessa Arresto
Temperatura d'uso	0 - 85°C	Centralina della sonda
Gamma di misura della temperatura	5° - 180°C	
Frequenza di lavoro	2402 - 2480 MHz	
Portata della sonda	2 metri	
Potenza massima	< 10 mW	

• 2 UTILIZZO



Istruzioni di cottura:

Funzione	Ingrediente di base o piatto	Quantità (g)	Temperatura (C°)	Tempo	Consigli
Esperito	Carni bianche	filetti di pollo 150 g	80 °C	Da 8 a 12 min	Schiacciare i petti di pollo (1/1,5 cm di altezza)
	Carni rosse	Da 150 a 200 g	Da 35 a 45°C (molto al sangue)	Da 30s a 2m/lato (a seconda dello spessore)	Lasciar riposare la carne 5 min dopo la cottura
		Da 150 a 200 g	Da 50 a 55°C (al sangue)	Da 1 a 3 min/lato (a seconda dello spessore)	Lasciar riposare la carne 5 min dopo la cottura
		Da 150 a 200 g	Da 60 a 65°C (media cottura)	Da 1 min 30 a 4 min (a seconda dello spessore)	Lasciar riposare la carne 5 min dopo la cottura
		Da 150 a 200 g	Da 70 a 75°C (ben cotta)	Da 2 a 8 min/lato (a seconda dello spessore)	Lasciar riposare la carne 5 min dopo la cottura
	Patate fritte congelate	200 g/1,5 l olio	160° poi 180°	11 min 2 min 30 s	Immergere 11 min poi rimuovere, immergere nuovamente per 2 min 30 s una volta raggiunti 180° per terminare la cottura
	Besciamella	500	Da 85 a 87°C	1 min a ebollizione	Mescolare continuamente durante la cottura per evitare che si incollì sul fondo della pentola
	Crema al cioccolato	1.300	Da 87 a 92°C	Da 8 a 10 min	Mescolare continuamente durante la cottura per evitare che si incollì sul fondo della pentola
	Caramello	Metodo asciutto (100 g)	fino a 150°C (colorazione)	Da 3 a 5 min (potenza 10)	La caramellizzazione è molto rapida, fare attenzione,
	Caramello	Metodo con l'acqua (100 g di zucchero/60 ml di acqua)	fino a 145°C	Da 8 a 12 min (potenza 10)	Controllare l'ebollizione. Quando questa si arresta, la caramellizzazione è molto rapida.
	Gelatine di frutta	400-1000	105-110	a seconda della quantità	ESPERTO (calcolare da 1 a 1,2% di pectina/kg di frutta)
Fondere	Cioccolato fondente	100-500	50-55	Da 5 a 10 min	Mescolare spesso
	Cioccolato al latte		45-50		
	Cioccolato bianco		45-50		
	Burro	50-500	40-50	Da 5 a 20 min	
	Burro chiarificato	50-500	40-50	Da 5 a 20 min	non mescolare per decantare correttamente la cascina del burro
	Formaggio per fonduta	200-1.500	40-50	Da 10 a 25 min	la quantità di vino aggiunta per la cottura influirà sul tempo di fusione (50 cl per 1 kg di formaggio)
Riscaldare	Purea	200-800	65-75	A seconda della quantità	
	Minestra	200-2.000	65-75	Da 2 min 30 a 15 min	attenzione, il tempo può variare a seconda della viscosità della minestra
	Barattoli/conservé	300-1.000	65-75	Da 4 min a 10 min	test realizzato su conserve di cassoulet
	Vasetti	125-300	60-70	A seconda della quantità	Provare la temperatura prima di consumare

• 2 UTILIZZO



Istruzioni di cottura:

Funzione	Ingrediente di base o piatto	Quantità (g)	Temperatura (C°)	Tempo	Consigli
Cottura lenta	Bollito	1.000-4.000	70-80	Da 2h30 a 3h00	Adattare il contenitore di cottura alla quantità da cuocere. Aggiungere le patate sbucciate prima dell'ultima 1/2 ora di cottura
	Bianchetto di vitello	1.000-4.000	70-80	Da 2h00 a 3h00	Adattare il contenitore di cottura alla quantità da cuocere.
	Manzo alla bargognona	1.000-4.000	70-80	Da 2h00 a 4h00	Adattare il contenitore di cottura alla quantità da cuocere.
	Stufato di manzo	1.000-4.000	70-80	Da 2h00 a 4h00	Adattare il contenitore di cottura alla quantità da cuocere.
	Pollo alla basca	1.000-4.000	70-80	Da 1h15 a 1h30	Adattare il contenitore di cottura alla quantità da cuocere.
	Marmellata	1.000-4.000	105	Da 20 min a 1 ora a seconda del frutto, verificare la consistenza.	La temperatura di gelificazione di una marmellata è di 105°C (termometro per zucchero). È possibile ridurre questa temperatura a circa 90°C aggiungendo la pectina (15 g per 1 kg di frutta)
	Salsa di pomodoro	1.000-4.000	70-80	40 min	Attenzione all'acidità del pomodoro durante la cottura. Per una salsa a base di pomodori freschi, aggiungere un pizzico di zucchero semolato durante la cottura.
Cottura sottovuoto	Pesce	salmone 250-300 g	45-50	20 min	Tra 3 l e 5 l di acqua. Attenzione al condimento, la cottura sottovuoto tende ad aumentare la potenza del sale.
	Pesce	pesce bianco 250-300 g	56°C	15 min	
	Verdure	verdi 200-300 g	85°C	30-75 min	
	Verdure	radice 150g	85°C	60-80 min	
	Carne bianca	filetto di pollo 150 g	64°C	25 min	
	Carne bianca	coscia di pollo 200g	68°C	120 min	
	Carne rossa	filetto di manzo da 150 a 300 g	56,5°C a bagnomaria	30 min per 2,5 cm di spessore/2h00 per 5 cm di spessore/fino a 4h00.	1 l di acqua
	Uovo in camicia	50 g/1 l di acqua	64°	45 min	
Bollire	Riso	100-500 (secco) = da 300 a 1.500 ml di acqua salata	90-100	Da 12 a 20 min a seconda del riso	Riso alla creola: portare l'acqua di cottura a ebollizione, versare il riso (risciacquato precedentemente con acqua fredda), coprire e lasciar cuocere a fuoco lento (attenzione, alcuni tipi di riso richiedono un tempo di cottura maggiore: riso venere)
	Pasta	100-500 (secca) = da 300 a 5 l di acqua salata	90-100	Da 10 a 12 minuti di cottura	Portare l'acqua a ebollizione, versare la pasta e cuocere a bollore. Verificare la cottura a seconda del tipo di pasta usata.

• 2 UTILIZZO

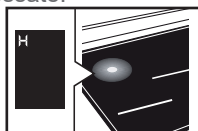


2.10 SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI

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 comando e viene emesso un segnale sonoro per circa 2 minuti. È sufficiente premere un tasto di comando qualsiasi per interromperlo.



Possono essere prodotti suoni simili a quelli delle lancette di un orologio. Questi rumori si producono quando il piano è in funzione e scompaiono o diminuiscono in funzione della configurazione di riscaldamento. Possono anche prodursi fischi a seconda del modello e della qualità del recipiente. I rumori descritti sono normali, fanno parte della tecnologia a induzione e non indicano anomalie.



Non raccomandiamo dispositivi di protezione del piano cottura.

• 3 *MANUTENZIONE*



Manutenzione del piano

Per uno sporco leggero utilizzare una spugna da cucina. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, poi asciugare.

In caso di accumulo di sporco consolidato dalla cottura, di fuoriuscite zuccherate, di plastica fusa, utilizzare una spugna da cucina e/o un raschietto apposito per il vetro. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, utilizzare un raschietto apposito per il vetro per sgrossare, rifinire con la spugna da cucina, poi asciugare.

Per aloni e tracce di calcare, applicare dell'aceto bianco caldo sulla macchia di sporco, lasciare agire e asciugare con un panno morbido.

Per colorazioni metalliche brillanti e una manutenzione settimanale, utilizzare un prodotto apposito per la vetroceramica. Applicare il prodotto speciale (contenente silicone e che abbia preferibilmente un effetto protettivo) sulla vetroceramica.

Nota importante: non utilizzare polvere o spugne abrasive. Privilegiare le creme e le spugne speciali per stoviglie delicate.

Manutenzione della sonda

- Pulire la sonda prima del primo utilizzo.
- Usare solo prodotti neutro. Non usare prodotti abrasivi, come spugnette abrasive, solventi o oggetti metallici.
- Non lavare la sonda nella lavastoviglie.
- Il supporto della sonda può essere lavato nella lavastoviglie.

Alla messa in servizio

Si nota l'apparizione di un simbolo luminoso. È normale. Scompare dopo 30 secondi.

La corrente salta o funziona un solo lato. Il collegamento del piano è difettoso. Verificarne la conformità (vedere capitolo 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 non funziona e compare un altro messaggio. Il circuito elettronico funziona male. Rivolgersi al Servizio post-vendita.

Il piano non funziona e compare l'informazione "bloc". Sbloccare la sicurezza bambini.

Codice anomalia F9: tensione inferiore a 170 V.

Codice anomalia F0: temperatura inferiore a 5°C.

Durante l'uso

Il piano cottura non funziona, compare – 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.

Comparire il codice F7.

I circuiti elettronici si sono riscaldati (vedere capitolo incasso).

Durante il funzionamento di una zona di riscaldamento, le spie luminose della tastiera lampeggiano sempre.

Il recipiente utilizzato non è adatto.

I recipienti fanno rumore e il piano cottura emette rumori simili a scatti durante la cottura (vedere il consiglio "Sicurezza 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.

Sonda

Una perdita di comunicazione della sonda può essere connessa a una pila scarica.

Se appare : la sonda non è abbinata o è spenta. Se il problema persiste, controllare la posizione della batteria.

Se appare : la sonda è già usata su un'altra zona cottura.

Se appare  + un BIP: La temperatura misurata è incompatibile con la funzione selezionata. Verificare l'adeguamento tra la zona scelta e la funzione selezionata.

• 4 *ANOMALIE*



La sonda lampeggia in rosso:

- Prima di spegnersi se la pila è scarica.
- In caso di perdita di comunicazione, lampeggiamento in rosso poi in verde a seconda che la connessione con il piano sia ristabilita o meno.

• 5 *AMBIENTE*



TUTELA DELL'AMBIENTE

I 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 messi a disposizione dal comune.



Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. L'apparecchio reca questo logo ad indicare che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani.

Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

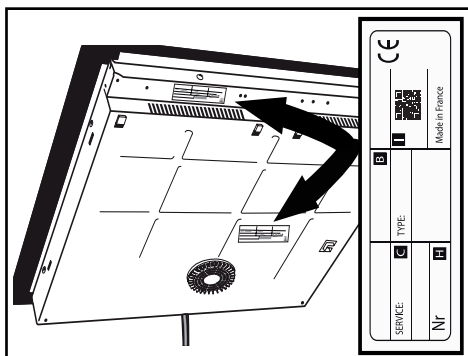
Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio.

La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.



INTERVENTI

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 figurano sulla targhetta segnaletica (1.1.1).



B: Riferimento vendite

C: Riferimento del servizio

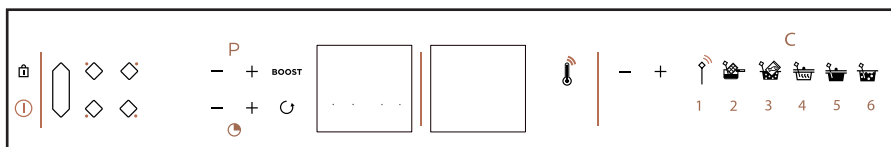
H: Numero di serie

I: codice QR

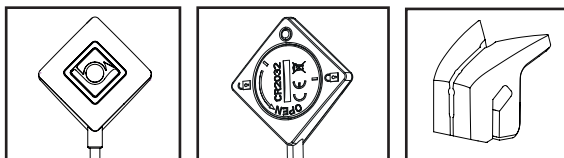


Per una messa in funzione rapida del piano di cottura è possibile consultare le istruzioni che seguono.

La tastiera



La sonda e il suo supporto



Il LED della sonda lampeggia in **rosso**: pila scarica/perdita di comunicazione

Le funzioni

-  - On/off
 -  - Selezione della zona di cottura
 -  - Zona Horizone (zona libera)
 -  - Blocco/Clean lock
 -  - + - Regolazione della potenza
 -  - + - Regolazione del timer
 -  **BOOST** - Funzione BOOST (potenza max)
 -  - Funzione Recall (richiamo delle regolazioni)
 -  - Funzione termometro (informazione temperatura)
 -  - + - Regolazione della temperatura
 -  - Sonda (modalità Esperto)
 -  - Funzione Fondere (50°C)
 -  - Funzione Cottura sottovuoto (60°C)
 -  - Funzione Riscaldare (70°C)
 -  - Funzione Cottura lenta (80°C)
 -  - Funzione Bollire (100°C)

Servizio post vendita: 09 69 39 34 34 (servizio gratuito)

NL GEBRUIKSHANDLEIDING

INDUCTIEKOOKPLAAT

NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIËNT,

De producten van De Dietrich ontdekken betekent unieke emoties voelen. U wordt er onmiddellijk, vanaf de eerste oogopslag, door aangetrokken. De kwaliteit van het design uit zich in de tijdloze vormgeving en de verzorgde afwerkingen die elk voorwerp elegant en verfijnd maken in perfecte harmonie met elkaar. Dan komt de onweerstaanbare drang om deze aan te raken.

Het De Dietrich design is gebaseerd op stevige en prestigieuze materialen; er wordt voorrang gegeven aan authenticiteit. Door het combineren van de meest geavanceerde technologie met edele materialen, maakt De Dietrich oerdegelijke producten ten dienste van culinaire hoogstandjes, een passie die wordt gedeeld door iedereen die van lekker koken houdt. Wij wensen u veel voldoening bij het gebruik van dit nieuwe toestel.

Wij danken u voor uw vertrouwen.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

INHOUDSOPGAVE

Veiligheid en belangrijke voorzorgsmaatregelen	3
Presentatie	7
Installatie	8
Uitpakken.....	8
Inbouw	8
Aansluiting	10
Gebruik	11
Terminologie toetsenbord	11
Keuze van de pan.....	12
Selectie van de kookzone.....	12
Aan-/Uitzetten.....	12
Instellen van het vermogen	12
Horizone	13
Instellen timer	13
Vergrendeling bediening.....	13
Functie Clean lock	14
Functie Recall.....	14
Functie Perfect Sensor (sonde).....	15
Kookinstructies	19
Veiligheid en aanbevelingen.....	21
Onderhoud	22
Storingen.....	23
Milieu	24
Consumentendienst	25
Collectie Perfect Sensor	26



VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Deze handleiding is ook beschikbaar op de website van het merk.

Lees deze instructies vóór installatie en gebruik van uw toestel. Ze zijn geschreven voor uw veiligheid en die van anderen. Bewaar deze handleiding bij uw toestel. Indien het toestel wordt doorverkocht of overgedragen aan een andere persoon, zorg er dan voor dat de handleiding wordt meegeleverd.

- In het belang van de voortdurende verbetering van onze producten behouden wij ons het recht voor om technische, functionele of esthetische veranderingen in hun kenmerken toe te passen met betrekking tot technische verbeteringen.
- Om gemakkelijk de referenties van het toestel te kunnen vinden, raden wij u aan deze op de pagina "Service en Consumentrelaties" te noteren.

Dit toestel kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen met een verminderde geestelijke, zintuiglijke of fysieke vermogens, of mensen zonder voldoende ervaring en kennis, indien zij op de juiste wijze zijn ingelicht over het gebruik van dit product en de risico's hiervan begrijpen.

Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden.

Het toestel moet buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden, tenzij ze voortdurend in het oog worden gehouden.

Het toestel en de bereikbare delen worden zeer heet tijdens

het gebruik.

Voorzorgen moeten worden genomen om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.

Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak worden geplaatst omdat deze heet kunnen worden.

Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging).

Uw toestel voldoet aan de Europese richtlijnen en verordeningen waaraan het onderworpen is.

Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker



VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker is ontworpen en afgesteld in overeenstemming met de betreffende reglementering. Raadpleeg de fabrikant van de pacemaker of uw behandelend arts.

Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT om een brand met water te blussen, maar schakel het toestel uit en bedek bijvoorbeeld de vlam met een deksel of blusdeken.

WAARSCHUWING: het koken moet worden gecontroleerd. Een korte kookbereiding vereist een continue bewaking.

Brandgevaar: geen voorwerpen op de kookzones plaatsen.

Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het toestel uit om het risico van een elektrische schok te voorkomen.

Gebruik de kookplaat niet meer voordat de glazen bovenplaat is vervangen.

Zet de kookpannen niet te hard op de kookplaat: de vitro-

keramische

plaat 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. In aluminium verpakte producten of producten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat zetten. Het aluminiumfolie smelt en brengt onherstelbare schade toe aan uw kookplaat.

Geen onderhouds- en ontvlambare producten in het meubel onder de kookplaat opbergen.

Deze kookplaten moeten worden aangesloten op het net via een omnipolaire schakelaar volgens de geldende installatieregels.



VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Een loskoppeling moet geïntegreerd worden in de vaste leidingen.

Uw kookplaat is ontworpen om te werken op 50Hz of 60Hz (50Hz/60Hz) zonder enige speciale tussenkomst van uw kant.

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 toestel dat in de nabijheid van de kookplaat is aangesloten, niet in contact komt met de kookzones.

Gebruik nooit een stoomreiniger voor het onderhoud van uw kookplaat. Het toestel 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.

LET OP: 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 toestel. Het gebruik van ongeschikte bescherming kan ongelukken veroorzaken.

Sonde

De sonde is uitgerust met een CR2032 batterij (gebruik alleen de gespecificeerde batterij).

Om het deksel los te draaien, gebruikt u een muntstuk om te draaien tot de lijn uitgelijnd is met het open slot.

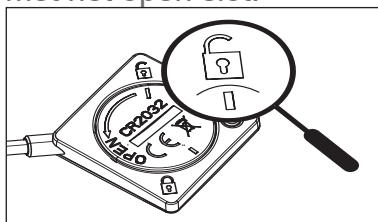


fig1.

Om het deksel terug te plaatsen, plaatst u het op de lijn van het open slot (fig. 1.) en draait u het vervolgens met een muntstuk om de tweede



VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

lijn op de lijn van het gesloten slot te plaatsen (fig. 2.)

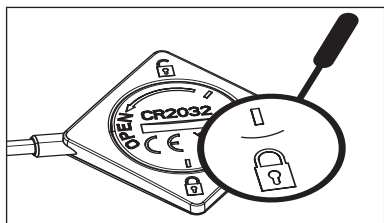


Fig 2.

De batterij moet vervangen worden wanneer deze leeg is of lekt.

De accu moet uit het toestel gehaald worden alvorens dit te verwijderen.

De accu moet weggeworpen in een batterijcontainer of naar de winkel teruggebracht worden (volgens de geldende regelgeving).

- verschillende types accu's of nieuwe en lege accu's mogen niet samen gebruikt worden;
- als het toestel een lange periode niet gebruikt zal worden en opgeslagen moet worden, dienen de accu's verwijderd te worden;
- de voedingsklemmen mogen niet kortgesloten worden.

- Niet-oplaadbare accu's mogen niet opgeladen worden.
- De sonde is niet geschikt voor een gebruik in de oven.

Ondergetekende, Brandt France, verklaart dat het toestel uitgerust met de functie Perfect Sensor beantwoordt aan de richtlijn 2014/53/EU. De volledige EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende internetadres: www.dedietrich-electromenager.com.

• 0 PRESENTATIE

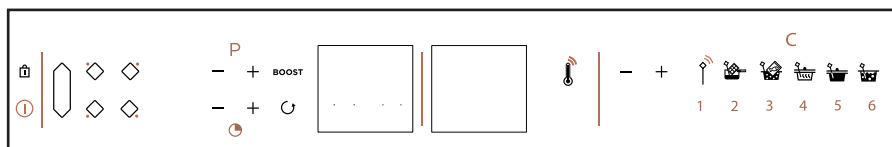
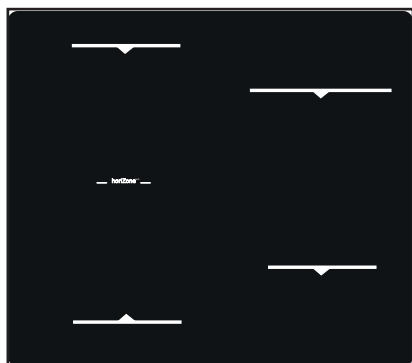


Dankzij de De Dietrich kookplaat Perfect Sensor met zijn aangesloten temperatuursonde kunt u alle deskundige culinaire handelingen beheerst en met precisie uitvoeren, door de temperatuur in de kern van uw gerecht zodanig te regelen, dat alle vlees- en vissoorten naar believen bereid worden en al uw maaltijden een succes worden.

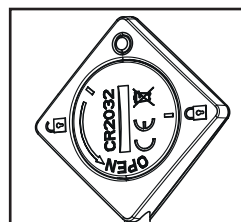
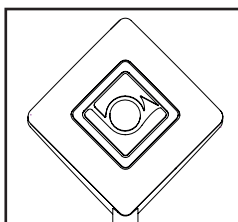
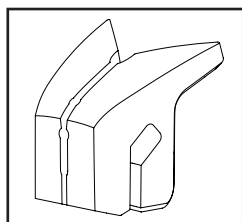
Door de baktemperatuur van de ingrediënten op de graad nauwkeurig te respecteren, beheerst u het bakken en zult u een uitstekend culinair resultaat bereiken.

De volgende functies zijn beschikbaar met feedback over de temperatuur:

Thermometer / Smelten / Opwarmen / Vacuüm koken of bakken / Langzaam koken of bakken / Koken



Deze kookplaat wordt geleverd met zijn aangesloten temperatuursonde en een speciale houder waarmee de sonde gemakkelijk op ieder type pan geplaatst kan worden. Deze sonde is geschikt voor alle kookzones.



• 1 INSTALLATIE



1.1 UITPAKKEN

Verwijder alle beschermende elementen van de kookplaat, van de sonde en van de houder van de sonde.

Uw sonde wordt geleverd met een batterij die u moet installeren (1.0). Om de batterij te plaatsen, schroef het deksel aan de achterkant van de sonde met een muntstuk tot de lijn is uitgelijnd met de open vergrendeling, plaats de batterij met inachtneming van de polariteit (+ aan de bovenkant), schroef vervolgens het deksel terug tot de lijn is uitgelijnd met de open vergrendeling, draai vervolgens met een muntstuk om de tweede lijn uit te lijnen met het gesloten deksel.

Verifieer en respecteer de kenmerken van het toestel die op het kenplaatje zijn vermeld (1.1.1).

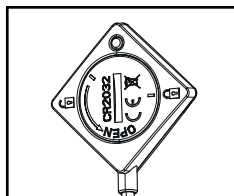
Noteer in de onderstaande kaders, voor toekomstig gebruik, de servicereferenties en het standaardtype dat u op deze plaat aantreft.

Dienst:

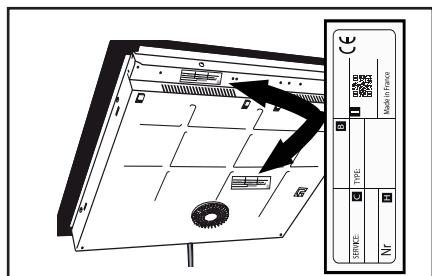
Type:

1. 2 INBOUW IN HET MEUBEL

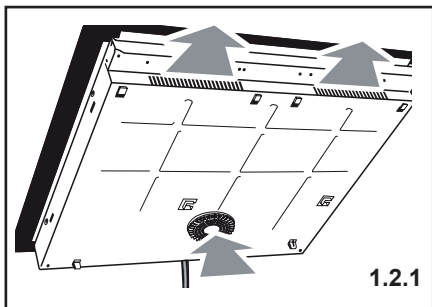
Verifieer of de luchtinlaten en -uitlaten niet verstopt zijn (1.2.1). Houd rekening met de informatie over de inbouwafmetingen (in mm) van het meubel voor het ontvangen van de kookplaat.



1.0



1.1.1

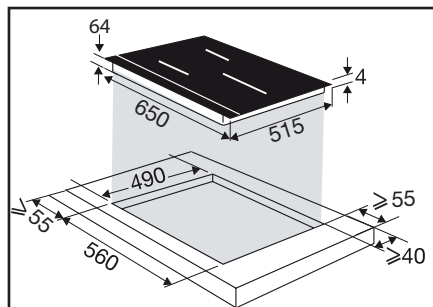


1.2.1

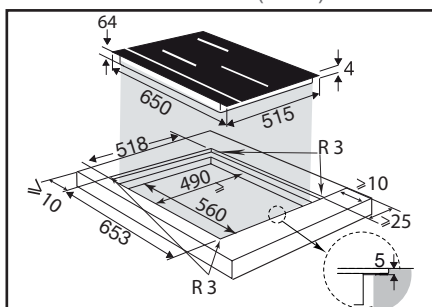
- Inbouw op het werkblad

Zie schema (1.2.2)

- Inbouw op het oppervlak van het werkblad Zie schema (1.2.3)



1.2.2



1.2.3

• 1 INSTALLATIE



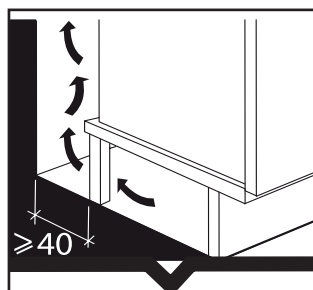
Controleer of de lucht goed doorstroomt tussen de voor- en achterzijde van uw kookplaat.

Als de kookplaat boven een lade (1.2.6) of boven een ingebouwde oven (1.2.7) wordt geïnstalleerd, respecteer dan de afmetingen aangegeven in de afbeeldingen om een voldoende luchtuitlaat aan de voorzijde te waarborgen. Plak de dichting over de hele omtrek van de kookplaat vast (1.2.8).

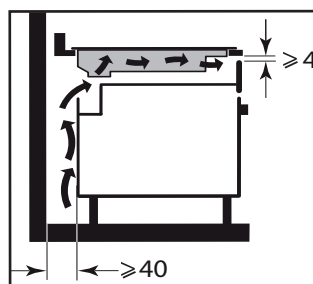
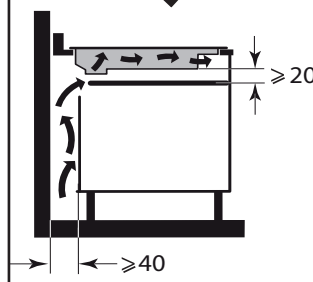
Plaats de kookplaat in het meubel (1.2.9).



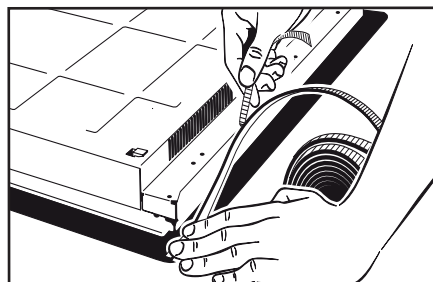
Als uw kookplaat zich boven een oven bevindt, kunnen de warmtebeveiligingen van de plaat het gelijktijdig gebruik van de plaat en de oven in pyrolyse-modus verhinderen. Uw kookplaat is voorzien van een beveiligingssysteem tegen oververhitting. Deze beveiliging kan bijvoorbeeld worden geactiveerd als de kookplaat is geïnstalleerd boven een onvoldoende geïsoleerde oven. De code "F7" verschijnt dan in de bedieningszones. In dit geval raden wij u aan om de beluchting van uw kookplaat te verbeteren door een opening te maken aan de zijkant van uw meubel (8 cm x 5 cm).



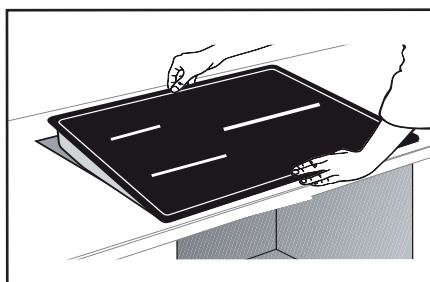
1.2.6



1.2.7



1.2.8



1.2.9

• 1 INSTALLATIE



1.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING

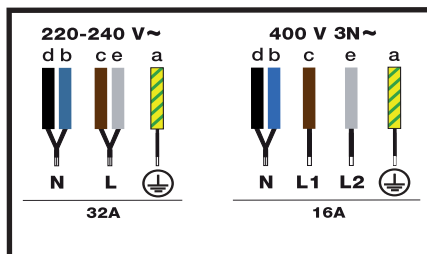
Dezekookplaat moet worden aangesloten op het net via een omnipolaire schakelaar volgens de geldende installatieregels. Een loskoppeling moet geïntegreerd worden in de vaste leidingen.

Identificeer het type van de kabel van uw kookplaat, afhankelijk van het aantal draden en de kleuren:

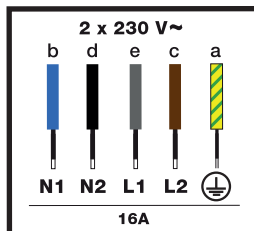
- Kabel met 5 draden (**1.3.1**):

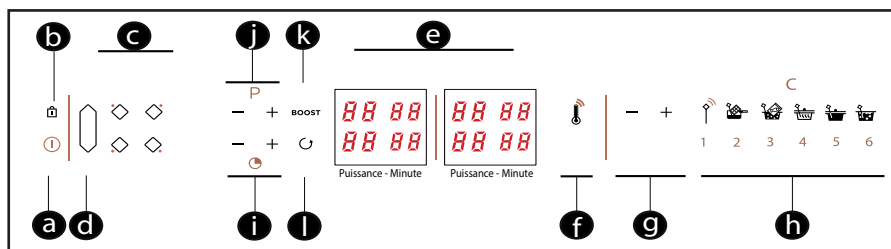
a) geel-groen, b) blauw, c) bruin, d) zwart, e) grijs.

Bij het onder spanning zetten van de kookplaat, of in geval van een lange stroomstoring, verschijnt een lichtcodering op het bedieningspaneel. Wacht ongeveer 30 seconden of druk op een toets om deze informatie te doen verdwijnen voordat u de kookplaat gebruikt (deze weergave is normaal en indien nodig voorbehouden aan de Servicedienst). De gebruiker van de kookplaat dient hier in geen geval rekening mee te houden.



1.3.1





Terminologie toetsenbord

- a** = Inschakelen / Uitschakelen
- b** = Vergrendeling / Clean Lock (Vergrendeling van de kookplaat tijdens het reinigen)
- c** = Keuze kookzone
- d** = Horizone
- e** = Display (Vermogen / minuten)
- f** = Functie Thermometer (Weergave van de temperatuur)
- g** = Instelling sonde
- h** = Culinaire functies
 - Expert **[1]** / Smelten **[2]** /
 - Vacuüm koken of bakken **[3]** / Opwarmen **[4]** / Langzaam koken of bakken **[5]** / Koken **[6]**
- i** = Instellen timer
- j** = Instellen van het vermogen
- k** = Functie Boost (Maximum vermogen)
- l** = Functie Recall (Oproepen van de instelling van het vermogen & de timer)



2.2 SELECTIE VAN DE KOOKZONE

Diameter van de kookzone	Max. ovenvermogen (Watt)	Bodemdiameter van de pan
16 cm	2400	10 tot 18 cm
23 cm	3700	12 tot 24 cm
Horizone	3700	18 cm, ovaal, vispan

2.3 IN- en UITSCHAKELLEN

 	 
--	--

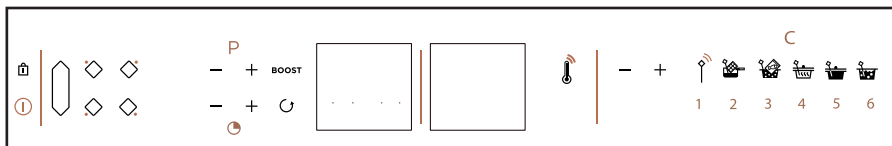
☐	
--------------------------	--

Uitschakelen van een zone / kookplaat

Druk op de toets Aan / Uit **I** om de kookplaat volledig uit te schakelen.

2.4 INSTELLEN VAN HET VERMOGEN

Druk op de toets $-^P+$ Bij het inschakelen kunt u direct het maximale



vermogensniveau (behalve boost) instellen door op de toets “-” te drukken.

2.5 HORIZONE — **Horizonte^{tech}** —

U kunt de vrije zone kiezen met de toets . De instelling van het vermogen en de timer gebeurt net zoals voor een gewone kookzone.

Druk, om de zone uit te schakelen, lang op de toets , er klinkt een pieptoon en de displays worden uitgeschakeld of het symbool “H” verschijnt.

Door op de toets van de voor- of achterkookzone van de zone te drukken, deactiveert u de functie en brengt u de instellingen over op de geselecteerde kookzone.

2.6 INSTELLEN VAN DE TIMER

Elke kookzone heeft een eigen timer. Deze kan ingeschakeld worden zodra de betreffende kookzone in werking is.

Om de timer te starten of te wijzigen, drukt u op de toets van de timer +.

Om de instelling van heel lange tijden te vereenvoudigen, kunt u direct naar 8u gaan door vanaf het begin te drukken op de toets -, bij iedere volgende druk op de toets - gaat u naar 7u, 6u, 5u, 4u, 3u, 2u, 99 min...

Aan het einde van de kooktijd verschijnt een 0 en hoort u een pieptoon. Om deze informatie te wissen, drukt u op één van de bedieningstoetsen van de betreffende kookzone. Doet u dit niet,

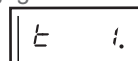
dan verdwijnt de informatie na enkele ogenblikken vanzelf.

Om de timer tijdens het koken te stoppen, drukt u tegelijkertijd op de toetsen + en -, of gaat u terug naar 0 met de toets -.

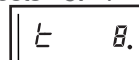
Onafhankelijke timer

Met deze functie kunt u de tijd van een evenement opnemen zonder te koken.

- Selecteer een niet-gebruikte zone
- Druk op de toets + + er wordt een “t” met een punt weergegeven



- Stel de tijd in met de toets - of +.

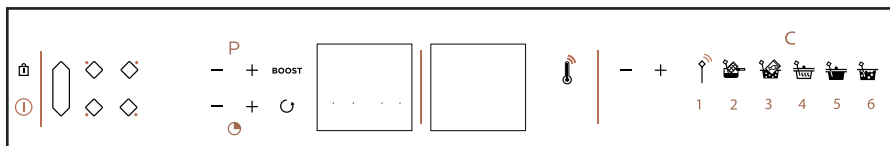


- de resterende tijd wordt permanent weergegeven.
- U kunt het aftellen stoppen door lang op de toets voor het selecteren van de kookzone te drukken.
- Aan het einde van het aftellen klinkt er gedurende 20 s een dubbele pieptoon.

2.7 VERGREDELING VAN DE BEDIENINGEN

Kinderbeveiliging

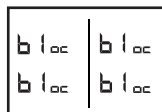
Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of



wanneer de plaat niet aan staat (om de instellingen niet te wijzigen). Uit veiligheidsoverwegingen blijven alleen de stop-toets 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  totdat het vergrendelingssymbool "blokkeren" op de displays verschijnt en een pieptoon uw actie bevestigt



In werking zijnde vergrendelde plaat

Het display van de ingeschakelde kookzones geeft afwisselend het vermogen en het vergrendelingssymbool aan.

Wanneer u op de toetsen van het vermogen of de timer van de ingeschakelde kookzones drukt, verschijnt "blokkeren" gedurende 2 seconden en verdwijnt weer.

Ontgrendeling

Druk op de toets  totdat het vergrendelingssymbool "blokkeren" op het display verdwijnt en een pieptoon uw actie bevestigt.

Functie CLEAN LOCK

Met deze functie kunt u uw kookplaat tijdelijk tijdens het reinigen vergrendelen.

Om Clean lock te activeren:

Druk kort op de toets  (hangslot). Er klinkt een pieptoon en het symbool "blokkeren" knippert op het display. Na een vooraf ingestelde tijd zal de vergrendeling automatisch ophouden. Een dubbele pieptoon weerklinkt en "blokkeren" gaat uit. U kunt de Clean lock op ieder moment stopzetten door lang op de toets  te drukken.

2.8 FUNCTIE RECALL

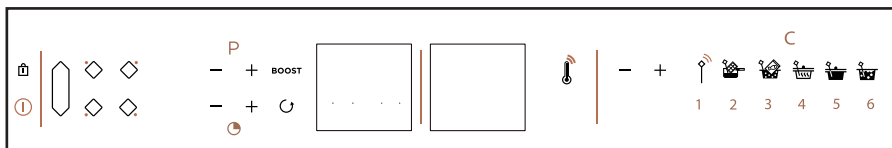
Deze functie geeft de laatste instellingen weer van "vermogen en timer" van alle kookzones die zijn uitgeschakeld (sinds minder dan 3 minuten).

Om deze functie te gebruiken, moet de kookplaat ontgrendeld zijn. Druk op de toets Aan / Uit en druk daarna kort op de toets .

Wanneer de kookplaat werkt (minstens een kookzone staat aan), drukt u kort op de toets . Met deze functie kunnen de instellingen van het vermogen en de timer opgeroepen worden van de kookzone(s) die minder dan 30 seconden geleden is/zijn uitgeschakeld.

Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is (alle kookzones zijn uit), drukt u op de toets Aan / Uit  en daarna kort op de toets . Met deze functie kunnen de instellingen van het vermogen en de timer opgeroepen worden van de kookzone(s) die minder dan 3 minuten geleden is/zijn uitgeschakeld.

• 2 *GEBRUIK*



Tip voor energiebesparing

Koken met een goed passend deksel bespaart energie. Indien u een glazen deksel gebruikt, kunt u het koken perfect controleren.

2.9 FUNCTIE PERFECT SENSOR



U beschikt over drie gebruikswijzen

- **Bekijken** van de in het gerecht gemeten temperatuur, rechtstreeks op de display van de kookplaat.
- **Programmeren** van een in het gerecht te bereiken richttemperatuur (Expert)
- **Regelen** van de temperatuur met behulp van de 5 voorgestelde bakfuncties.

De sonde pairen met de kookplaat

Het pairen hoeft maar een keer gedaan te worden, bij het in werking stellen van de sonde of wanneer deze vervangen moet worden.

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1 - Houd de knop Aan / Uit op de achterkant van de sonde 3 seconden ingedrukt, de sonde zendt een blauw flitslicht uit en knippert vervolgens groen



2 - Houd het pictogram  lang ingedrukt,

Conn Ect. verschijnt en de sonde knippert groen.

3 - Houd het pictogram  kort ingedrukt, de kookplaat laat een pieptoon ter

bevestiging horen, **Conn Ect.** knippert om het pairen te bevestigen. de sonde knippert blauw (deze stap kan tot 15 sec duren).



de sonde is niet geschikt voor een gebruik in de oven.

Plaatsing van de sonde

U kunt kiezen uit 3 aanbevolen standen:

- Verticaal



- midden (instelbaar)

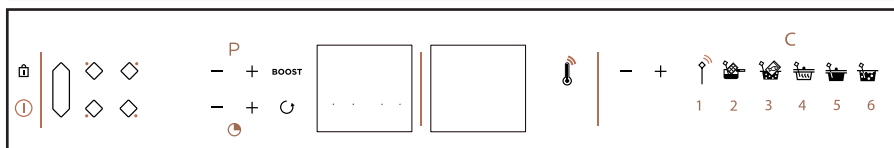


- schuin



Het is af te raden de sonde zonder zijn houder te gebruiken.

• 2 *GEBRUIK*



Gebruik van de sonde

Om de sonde te laten werken, moet deze ingeschakeld worden (de knop meerdere seconden indrukken), de kookplaat inschakelen en vervolgens een kookzone selecteren. Tijdens het regelen van de temperatuur past de kookplaat automatisch het benodigde vermogen aan, wat tot een verschil in borrelen kan leiden.

Functie Thermometer

Deze functie geeft op het display van de kookplaat de temperatuur aan die door de sonde gemeten is (tussen 5° - 180°C). Deze functie geeft informatie over de temperatuur.

Deze functie kan bijvoorbeeld gebruikt worden om de temperatuur te meten van een gerecht dat u op de kookplaat aan het bereiden bent of van een rollade die net uit de oven komt.

Als er geen pan aanwezig is, knipperen de temperatuur en "°C" op het display van de kookzone.



De sonde koelt iedere 1,5 seconde meer af.

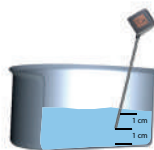
De culinaire functies

Voor toegang tot de verschillende culinaire functies schakelt u de kookplaat in, kiest u de kookzone (indien er geen pan aanwezig is, knippert een 0) en drukt u op het symbool van de gewenste vooraf ingestelde functie.

Bij deze functies wordt het bakken gestuurd door de sonde.

Voor alle functies, met uitzondering van het smelten:

- de sonde moet zich op minstens 1 cm van de bodem van de pan bevinden.
- de sonde moet minstens 1 cm in het te bereiden gerecht gedompeld zijn.



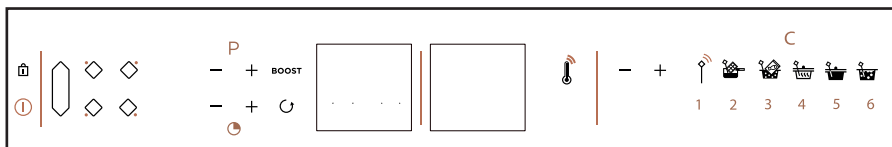
Als dat niet mogelijk is, pas dan de diameter van de pan en van de kookzone aan de te bereiden hoeveelheid aan.

Het wordt aanbevolen de inhoud van uw pan tijdens het bereiden regelmatig door te roeren.

Voor toegang tot de verschillende functies:

Druk op de bij de functie horende toets (en daarna op de toetsen + of - als u de aanbevolen temperatuur wilt wijzigen). De temperatuur wordt gedurende 5 seconden weergegeven en daarna verschijnt "°" totdat de richttemperatuur bereikt is. De gekozen functie wordt afwisselend met de temperatuur weergegeven. Er klinkt een pieptoon en de "°" brandt permanent. De temperatuur wordt aangehouden totdat u de kookzone uitschakelt.

• 2 *GEBRUIK*



Expert modus



Met deze functie kunt u voedsel bereiden waarbij u de gewenste temperatuur rechtstreeks kiest met behulp van de toetsen **+** / **-**. De temperatuur kan ingesteld worden tussen 40 en 180°C.



Smelten



Met deze functie kunt u voedsel laten smelten op een temperatuur tussen 40 en 70°C. De richttemperatuur is 50°C. Tijdens deze manier van bereiden moet de sonde in de verticale stand staan en moet de punt hiervan de bodem van de pan raken.

Zorg dat u tijdens het bereiden goed roert voor een gelijkmatige temperatuur.

Tijdens deze manier van bereiden moet de sonde de bodem van de pan raken.

Deze functie is uitsluitend beschikbaar op de kookzones van 16 cm, 23 cm of 1/2 Horizons van uw kookplaat.



Vacuüm bakken



Met deze functie kunt u voedsel bereiden op een temperatuur die ingesteld kan worden tussen 45 en 85°C. De richttemperatuur is 60°C.



Opwarmen



Met deze functie kunt u voedsel opwarmen op een temperatuur die ingesteld kan worden tussen 65 en 80°C. De richttemperatuur is 70°C.



Langzaam koken of bakken



Met deze functie kunt u voedsel laten stoven op een temperatuur die ingesteld kan worden tussen 80 en 90°C. De richttemperatuur is 80°C.



Tijdens het regelen van de temperatuur kan er een verschil in borrelen ontstaan.



Koken



Met deze functie kunt u water koken op een temperatuur van 100°C.

U kunt uw pan gedeeltelijk afdekken met een deksel, wij raden u aan dit vanaf het begin van het koken te doen.



Deze functie is niet bedoeld voor het koken van melk. Gebruik daarvoor de functie langzaam koken of bakken.

• 2 *GEBRUIK*



Waarschuwing:

- U kunt voor de functie sonde een tijd programmeren. In dat geval wordt de tijd afwisselend met de temperatuur weergegeven
- De sonde kan slechts voor een kookzone tegelijk gebruikt worden.
- Vergeet niet om aan het einde van het gebruik de sonde uit te schakelen door hier lang op te drukken, de led zal dan enkele seconden rood branden.
- De sonde schakelt automatisch 1 minuut na het uitschakelen van de kookplaat uit.
- Om uw sonde niet te beschadigen, moet u ervoor zorgen dat het elektronische kastje van de sonde zich niet rechtstreeks boven de kookdampen bevindt.
- De temperatuur waarop het water begint te koken, hangt af van de hoogte en van de weersomstandigheden op de plek waarop u zich bevindt.
- Het verliezen van de communicatie kan het gevolg zijn van een accu die bijna leeg is.

Technische gegevens van de sonde:

Parameter	Specificaties	Aantekeningen
Spanning	2.5 - 3V	Batterij CR2032
Autonomie	300 u	met nieuwe batterij
Kleur van de indicator	Wit groen Blauw Rood	Inschakeling Wachten op verbinding Aangesloten Uit
Gebruikstemperatuur	0 - 85°C	Kastje van de sonde
Meetbereik van de temperatuur	5° - 180°C	
Werkfrequentie	2402 - 2480 MHz	
Bereik van de sonde	2 meter	
Max. vermogen	< 10 mW	

• 2 GEBRUIK



Kookinstructies:

Functie	Basisingrediënt of gerecht	Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd	Tips
Expert	Wit vlees	kipfilets 150g	80 °C	8 tot 12 min	De filets plat slaan (1/1,5 cm hoog)
	Rood vlees	150 tot 200g	35 tot 45°C (bleu)	30s tot 2 min/zijde (afhankelijk van de dikte)	Het vlees na het braden 5 min laten rusten
		150 tot 200g	50 tot 55°C (rare)	1 min tot 3 min/zijde (afhankelijk van de dikte)	Het vlees na het braden 5 min laten rusten
		150 tot 200g	60 tot 65°C (medium)	1.30 min tot 4 min (afhankelijk van de dikte)	Het vlees na het braden 5 min laten rusten
		150 tot 200g	70 tot 75°C (well done)	2 min tot 8 min/zijde (afhankelijk van de dikte)	Het vlees na het braden 5 min laten rusten
	Diepvries patat	200g / 1,5l olie	160° en daarna 180°	11 min 2.30 min	11min onderdompelen en daarna uit de olie halen, opnieuw 2.30 min onderdompelen zodra de olie 180° is om de patat af te bakken
	Bechamelsauzen	500	85 tot 87 °C	1 min vanaf het koken	Tijdens het koken continu roeren om te voorkomen dat de saus op de bodem van de pan aankeekt
	Chocoladevla	1300	87 tot 92°C	8 tot 10 min	Tijdens het koken continu roeren om te voorkomen dat de saus op de bodem van de pan aankeekt
	Karamel	"droog" (100g)	tot 150°C (kleuren)	3 tot 5 min (vermogen 10)	Het bruinen gaat zeer snel, let goed op.
	Karamel	met water (100g suiker/60 ml water)	tot 145°C	8 tot 12 min (vermogen 10)	Houd het koken in de gaten, wanneer dit stopt gaat het bruinen zeer snel.
Smelten	Vruchtensnoepjes	400 - 1000	105 - 110	afhankelijk van de hoeveelheid	EXPERT (1 tot 1,2% pectine /kg fruit rekenen)
	Pure chocolade	100 - 500	50 - 55	5 tot 10 min	Vaak roeren
	Melkchocolade		45 - 50		
	Witte chocolade		45 - 50		
	Boter	50 - 500	40 - 50	5 tot 20 min	
	Geklaarde boter	50 - 500	40 - 50	5 tot 20 min	niet mengen om de caseïne van de boter goed te laten bezinken
	Kaas voor fondue	200 - 1500	40 - 50	10 tot 25 min	de hoeveelheid voor het koken toegevoegde wijn is van invloed op de smelttijd (50cl voor 1kg kaas)
Opwarmen	Puree	200 - 800	65 - 75	Afhankelijk van de hoeveelheid	
	Soep	200 - 2000	65 - 75	2.30 min tot 15 min	let op, de tijden kunnen variëren aan de hand van de dikte van de soep.
	Potten / conserven	300 - 1000	65 - 75	4 min tot 10 min	test uitgevoerd op cassoulet uit blik
	Doperwten	125 - 300	60 - 70	Afhankelijk van de hoeveelheid	De temperatuur testen alvorens te consumeren



Kookinstructies:

Functie	Basisingrediënt of gerecht	Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd	Tips
Lang-zaam koken of bakken	Stoofpot	1000 - 4000	70 - 80	2.30u tot 3.00u	De pan aanpassen aan de te bereiden hoeveelheid. Een 1/2 uur voor het einde van de kooktijd geschilderde aardappelen toevoegen
	Kalfsragout	1000 - 4000	70 - 80	2.00u tot 3.00u	De pan aanpassen aan de te bereiden hoeveelheid.
	Stoofvlees	1000 - 4000	70 - 80	2.00u tot 4.00u	De pan aanpassen aan de te bereiden hoeveelheid.
	Sudderlappen	1000 - 4000	70 - 80	2.00u tot 4.00u	De pan aanpassen aan de te bereiden hoeveelheid.
	Baskische kip	1000 - 4000	70 - 80	1.15u tot 1.30u	De pan aanpassen aan de te bereiden hoeveelheid.
	Jam	1000 - 4000	105	20 min tot 1.00u, afhankelijk van het fruit, de textuur verifiëren)	Jam geleert bij een temperatuur van 105°C (suikerthermometer). Men kan deze temperatuur laten zakken tot ca. 90°C als men pectine toevoegt (15g voor 1kg fruit)
	Tomatensaus	1000 - 4000	70 - 80	40 min	Denk eraan dat een tomatensaus van verse tomaten altijd enigszins zuur is, voeg een snufje basterdsuiker toe tijdens het koken.
Vacuüm koken of bakken	Vis	zalm 250-300g	45-50	20 min	Tussen 3L en 5L water, denk aan het op smaak brengen, bij vacuüm koken of bakken is de smaak van het zout veel krachtiger.
	Vis	witte vis 250-300g	56°C	15 min	
	Groenten	groene 200-300g	85°C	30-75 min	
	Groenten	wortels 150g	85°C	60- 80min	
	Wit vlees	kipfilet 150g	64°C	25 min	
	Wit vlees	kippenbout 200g	68°C	120 min	
	Rood vlees	runderfilet 150 tot 300g	56,5°C van het waterbad	30 min voor een dikte van 2,5 cm / 2.00u voor een dikte van 5 cm / tot 4.00u.	
	Perfect gekookt ei	50g / 1l water	64°	45 min	1l water
Koken	Rijst	100-500 (sec) = 300 tot 1500 ml gezouten water	90-100	12 tot 20 min, afhankelijk van de rijst	Creoolse rijst; het water aan de kook brengen, de (van tevoren gewassen) rijst toevoegen, de deksel op de pan doen en op zacht vuur laten koken (let op: sommige rijstsoorten hebben meer tijd nodig om gaar te worden: "zwarte" rijst)
	Pasta	100 - 500 (droog) = 1l tot 5l gezouten water	90-100	10 tot 12 min kooktijd	Het water aan de kook brengen, de pasta toevoegen en tegen de kook aan houden. De kooktijd aan de gebruikte pastasoort aanpassen.

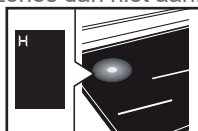


02:10 VEILIGHEID EN AANBEVELINGEN

Restwarmte

Na intensief gebruik kan de door u gebruikte kookzone nog enkele minuten heet blijven.

Dit wordt weergegeven met een "H". Raak de betreffende zones dan niet aan.



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 kookplaat opnieuw.

In deze gevallen wordt het symbool  weergegeven, vergezeld door een pieptoon.



"Auto-Stop"-systeem

Uw kookplaat is uitgerust met een veiligheidsfunctie "Auto-Stop". Indien u vergeet een pan van de kookzone te halen, zal deze functie de vergeten kookzone automatisch uitzetten na een vooraf ingestelde tijd (tussen 1 en 10 uur naargelang van het gebruikte vermogen).

Wanneer deze veiligheidsfunctie wordt gestart, wordt de onderbreking van de kookzone aangekondigd met de weergave "AS" in de bedieningszone en hoort u ongeveer 2 minuten lang een pieptoon. Door op een willekeurige toets van de bedieningen 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. Piepende geluiden kunnen ook optreden, afhankelijk van het model en de kwaliteit van uw pan. De beschreven geluiden zijn normaal. Ze maken deel uit van de inductietechnologie en wijzen niet op storingen.



We bevelen een kookplaatbescherming niet aan.

• 3 ONDERHOUD



Onderhoud van de kookplaat

Gebruik voor lichte vlekken een reinigingssponsje. Laat het te reinigen gebied met warm water doorweken, veeg het daarna af.

Voor een ophoping van gebakken vuil, gemorste suikerhoudende substanties, gesmolten plastic, gebruik een reinigingsspons en/of een speciale glasschraper. Laat het te reinigen gebied met warm water doorweken, gebruik een speciaal glaskrabbertje om het ergste vuil te verwijderen, verwijder daarna het resterende vuil met een huishoudsponsje en veeg af.

Voor halo's en kalkaanslag, warme witte azijn op de vlek aanbrengen en afvegen met een zachte doek.

Voor glanzende metaalkleuren en wekelijks onderhoud, gebruik maken van een speciaal keramisch product. Het speciale product (dat siliconen bevat en een beschermend effect heeft) aanbrengen op het keramische glas.

Belangrijke opmerking: gebruik geen schuurpoeder of -sponsje. Geef de voorkeur aan crèmes en speciale sponzen voor delicaat keukengerei.

Onderhoud van de sonde

- Reinig de sonde vóór het eerste gebruik
- Gebruik uitsluitend neutrale producten, geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Doe de sonde niet in de vaatwasser.
- De houder van de sonde kan in de vaatwasser afgewassen worden.

• 4 PROBLEMEN



Bij de ingebruikneming

U observeert een oplichtend display. Dat is normaal. De weergave verdwijnt na 30 seconden.

De stroom is uitgeschakeld of slechts één kant werkt. Verkeerde aansluiting van het fornuis. Controleer of de aansluiting conform is (zie hoofdstuk aansluiting).

Bij het eerste gebruik komt er een vreemde geur van de kookplaat af. Het toestel 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 toestel krijgt geen stroom. Defecte voeding of foute aansluiting. Controleer de zekeringen en de elektrische hoofdschakelaar.

De kookplaat werkt niet en er verschijnt een ander bericht. De elektronische schakeling werkt slecht. Neem contact op met de Servicedienst.

De kookplaat werkt niet, de informatie “blokkeren” wordt weergegeven. Ontgrendel de kinderbeveiliging.

Stringcode F9: spanning lager dan 170 V.

Stringcode F0: 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. Dit laat koeling van de elektronica toe.

Bij aanhoudende storingen.

Schakel de spanning van uw plaat uit gedurende 1 minuut. Als het fenomeen aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

Sonde

Het verliezen van de communicatie van de sonde kan het gevolg zijn van een batterij die bijna leeg is.



Bij weergave : de sonde is niet gepaard of is uitgeschakeld. Als het probleem zich blijft voordoen, controleert u de accupositie.



Bij weergave : de sonde wordt al door een andere kookzone gebruikt.



Bij weergave + een pieptoon: De gemeten temperatuur is niet compatibel met de geselecteerde functie. Verifieer of de gekozen zone bij ge geselecteerde functie past.

• 4 *PROBLEMEN*



De sonde knippert rood:

- Alvorens te doven, als de batterij bijna leeg is.
- Bij verlies van de communicatie, knippert rood en daarna groen, afhankelijk van het feit of er al dan niet verbinding met de kookplaat is.

• 5 *MILIEU*



RESPECT VOOR HET MILIEU

Het verpakkingsmateriaal van dit toestel is 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.



Uw toestel bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, dat aangeeft dat de gebruikte toestellen van ander afval dienen te worden

gescheiden.

De recyclage van de toestellen die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd,

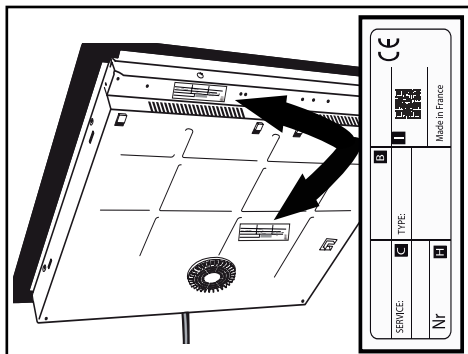
overeenkomstig de Europese richtlijn betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude toestellen. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.



INTERVENTIES

Eventuele interventies aan uw toestel moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, houdt de volledige referentie van uw toestel bij de hand (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje (1.1.1).



B: Verkoopreferentie

C: Dienstreferentie

H: Serienummer

I: QR-code

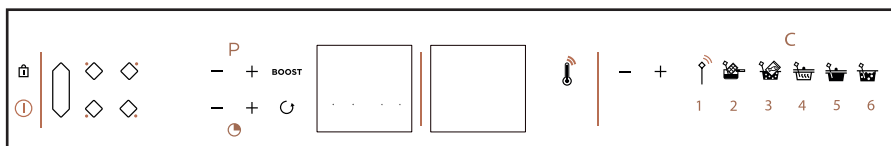


Collectie Perfect Sensor

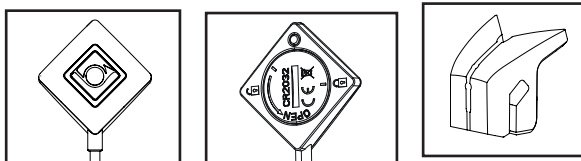
Collectie Perfect Sensor, een kookplaat die de temperatuur continu en op de graad nauwkeurig meet en regelt.

Om snel van uw kookplaat gebruik te kunnen maken, kunt u gebruik maken van onderstaande instructies.

Het toetsenbord



De sonde en zijn houder



De led van de sonde geeft een **blauwachtig wit** licht: de sonde wordt onder spanning gebracht

De led van de sonde knippert **groen**: verbinding bezig

De led van de sonde is **blauw**: de sonde heeft verbinding gemaakt

De led van de sonde knippert **rood**: batterij bijna leeg / geen communicatie meer

De functies

① - In- / Uitschakelen

◇ - Selectie van een kookzone

◇ - Zone Horizonte (vrije zone)

🔒 - Vergrendeling / Clean lock

- + - Instellen van het vermogen

- + - Instellen van de timer

BOOST - Functie BOOST (max. vermogen)

↺ - Functie Recall (oproep van de instellingen)

🌡 - Functie Thermometer (info temperatuur)

- + - Temperatuur instellen

📶 - Sonde (expert modus)

🔥 - Functie Smelten (50°C)

🍲 - Functie Vacuüm koken of bakken

(60°C)

🍲 - Functie Opwarmen (70°C)

🍲 - Functie Langzaam koken of bakken

(80°C)

🍲 - Functie Koken (100°C)

Consumenteninformatie: www.dedietrich-electromenager.com

0892 02 88 04 (€ 0,50 incl. btw/min vanaf een vast telefoontoestel)

Klantenservice: 09 69 39 34 34 (gratis service)



NO BRUKSANVISNING

INDUKSJONSTOPP

NO

KJÆRE KUNDE,

Du vil garantert bli fornøyd med produktene fra De Dietrich.

Du legger straks merke til hvor attraktive de er. Kvaliteten på designen ligger i den tidløse utførelsen og de nøyte bearbejdede detaljene som gjør hvert objekt elegant og i perfekt harmoni med hverandre. Det er en reell glede å bruke produktene.

Robuste og prestisjetunge materialer inngår i designen til De Dietrich. Autentisitet er en viktig del av utførelsen. De Dietrich benytter den nyeste teknologien og edle materialer for å lage produkter av topp kvalitet som brukes til kulinariske opplevelser for alle som er opptatt av det gode kjøkken. Vi håper at du vil være fornøyd med dette nye apparatet i lang tid fremover.

Takk for tilliten til oss.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

INNHALDSFORTEGNELSE

Viktige sikkerhets- og forholdsregler	3
Presentasjon	7
Installasjon.....	8
Utpakking.....	8
Innfelling	8
Tilkobling	10
Bruk	11
Forklaring på symbolene	11
Velge kokeutstyr	12
Velge kokeplate	12
Start/Stopp.....	12
Innstill styrke	12
Horizone	13
Innstill tidsuret.....	13
Tastelås	13
Clean Lock.....	14
Recall.....	14
Perfect Sensor (sonde).....	15
Koke- og steketabell.....	19
Sikkerhet og anbefalinger.....	21
Vedlikehold.....	22
Funksjonsfeil	23
Miljø	24
Kundeservice	25
Perfect Sensor-serien	26



VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER FOR Å LESE NØYE FØR BRUK OG FOR SENERE BRUK.

Dette pakningsvedlegget er tilgjengelig for nedlasting på merkevarens nettsted.

Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten erfaring eller kunnskaper, så lenge de har fått tilfredsstillende informasjon og opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer.

Barn skal ikke leke med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold som skal utføres av brukeren, må ikke utføres av barn uten tilsyn.

Barn yngre enn 8 år bør holdes på avstand, med mindre de holdes under tilsyn hele tiden.

Apparatet og de tilgjengelige delene blir varme under bruk. Det er viktig å unngå å berøre kokeplatene.

Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler og lokk må ikke settes på platetoppen fordi de kan bli varme.

Platetoppen har en barnesikring som låser tastene når den er avslått eller mens den brukes (se kapittelet: bruke barnesikringen).

Apparatet er i overensstemmelse med europeiske direktiver og forskrifter som gjelder for det.

For at det ikke skal oppstå interferens mellom platetoppen og en hjertestimulator, må stimulatoren være utformet og innstilt i samsvar med regelverket som gjelder for den. Henvend deg til produsenten eller din fastlege.

Det kan være farlig å steke



VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

med olje uten å holde tilsyn med induksjonstoppen, og det kan forårsake brann. Forsøk ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk til flammen med f.eks. et lokk eller et brannteppe.

VIKTIG: Du må holde tilsyn med komfyren når du lager mat. Du må holde kokekarene under konstant tilsyn når tilberedningen tar kort tid.

Brannfare: gjenstander må ikke oppbevares på kokeplatene.

Hvis overflaten er sprukket, må apparatet frakobles for å unngå risiko for elektrisk støt.

Platetoppen må ikke brukes igjen før glassplaten er skiftet ut.

Unngå å støte borti platetoppen med kasserollene: overflaten i glasskeramikk er svært holdbar, men den er allikevel ikke uknuselig.

Ikke sett et varmt lokk flatt

ned på platetoppen. Det vil oppstå en sugeeffekt som vil kunne skade glasskeramikkplaten. Unngå å gni kasserollene mot platetoppen ettersom dette kan skade glasskeramikks overflate.

Når du bruker kokeplatene, må du aldri bruke aluminiumsfolie. Aldri sett produkter innpakket i aluminium eller en aluminiumsform på platetoppen. Aluminiumet vil da smelte og skade platetoppen for alltid.

Rengjøringsmidler eller brennbare produkter må ikke settes inn i skapet under platetoppen.

Disse platetoppene skal kobles til strømmettet via en sikring/effektbryter i samsvar med gjeldende installasjonsregler. En frakobling må være installert i det faststående ledningsrøret.

Hvis strømledningen er skadet, skal den av



VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

sikkerhetshensyn erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner.

Sjekk at strømledningen til andre elektriske apparater koblet til veggkontakten i nærheten av platetoppen, ikke er i kontakt med kokeplatene.

Bruk aldri en damprenser til å rense platetoppen.

Dette apparatet er ikke laget for å fungere med et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.

Etter bruk må platetoppen slås av med av/på-tasten. Du må ikke regne med at kjelesensoren slår av platen.

ADVARSEL: Det må kun brukes beskyttelser til toppen som er produsert av toppens produsent, og som bruksanvisningen omtaler som egnede beskyttelser, eller som er innfelt i toppen. Bruk av uegnede beskyttelser kan fremkalle ulykker.

Platetoppen din er designet

for å fungere som den er under en frekvens på 50 Hz eller 60Hz (50Hz / 60Hz), uten noen spesiell inngrep fra din side.

Etter bruk, stopp driften av platetoppen ved hjelp av kontrollenheten og ikke stol på pannedetektoren.

Sonde

Sonden er utstyrt med et batteri av typen CR2032 (bruk kun oppgitt batteritype). Hvis du vil skru av lokket, bruker du en mynt til å rotere til linjen er på linje med den åpne låsen.

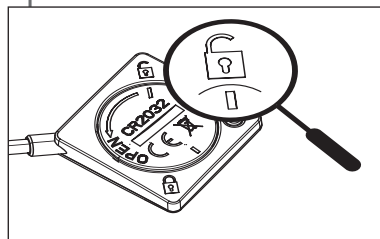


fig. 1.

For å sette på lokket igjen, sett det inn igjen ved å justere linjen etter den åpne låsen (fig. 1.), og vri den deretter med en mynt for å justere den andre linjen etter den lukkede låsen (fig. 2.)



VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

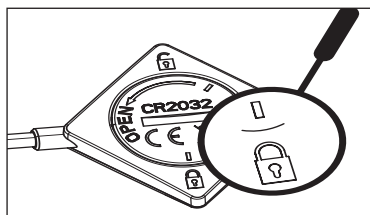


fig. 2.

For å sette inn batteriet må du skru opp lokket på baksiden av sonden ved hjelp av en mynt. Sett inn batteriet riktig vei (+ øverst) og skru fast lokket.

Bytt batteriet når det er gammelt eller hvis det lekker. Batteriet må tas ut av apparatet før det kasseres.

Batteriet må kastes i miljøstasjoner for batterier eller leveres tilbake til butikken (i samsvar med gjeldende lovgivning).

- Ulike batterityper eller nye og brukte batterier må ikke blandes sammen.
- Batteriene må tas ut hvis apparatet skal stå ubrukt i lengre tid.
- Strømkontaktene må ikke kortsluttes.

- Ikke-oppladbare batterier må ikke lades opp.
- Sonden skal ikke settes i en stekeovn.

Brandt France erklærer at apparatet som er utstyrt med funksjonen Perfect Sensor, er i samsvar med direktiv 2014/53/EU. Den fullstendige CE-samsvarserklæringen finnes på følgende adresse: www.dedietrich-electromenager.com.

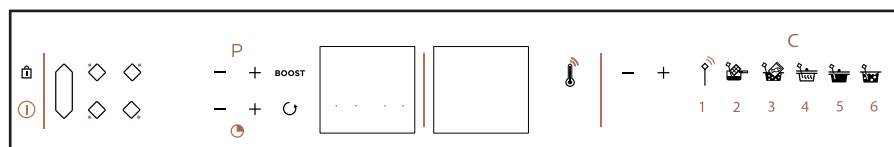
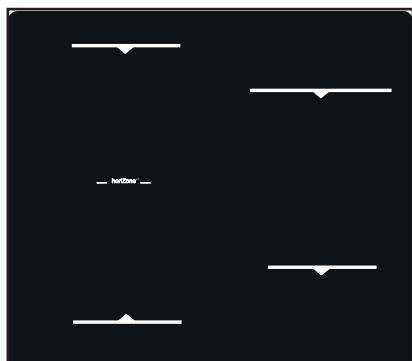
• 0 PRESENTASJON



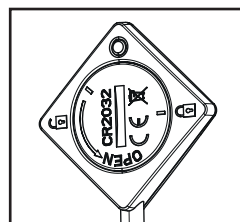
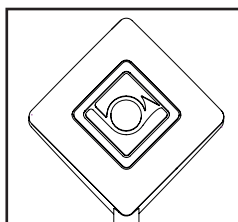
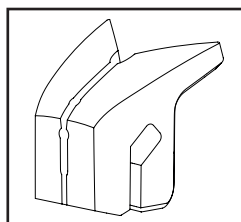
Platetoppen De Dietrich Perfect Sensor med smart temperatursonde hjelper deg med å lage vellykkede retter gjennom presis og kontrollert måling av kjernetemperaturen i kjøtt og fisk slik at resultatet blir nøyaktig slik du ønsker. Presis kontroll av temperaturen med én grads nøyaktighet gir deg full kontroll over stekegraden.

Følgende funksjoner gir informasjon om temperatur:

Termometer / Smelte / Varme opp / Vakuum / Lav varme / Koke



Denne platetoppen leveres med en smart temperatursonde og en spesiallaget holder som enkelt kan festes på alle typer kokekar. Denne sonden kan brukes på alle platetopper.



• 1 INSTALLASJON



1.1 UTPAKKING

Fjern all emballasje og beskyttelse fra platetoppen, sonden og sondeholderen. Sonden leveres med et batteri som du må sette inn (1.0). For å sette inn batteriet må du skru opp lokket på baksiden av sonden ved hjelp av en mynt. Sett inn batteriet riktig vei (+ øverst) Skru deretter lokket inn igjen ved å justere linjen etter den åpne låsen, og dreii deretter med en mynt for å justere den andre linjen etter det lukkede dekkelet. Sjekk og overhold karakteristikkene for apparatet som står på merkeskiltet (1.1.1).

Skriv servicereferansene og standarden som står på dette merkeskiltet, i rutene nedenfor for fremtidig bruk.

Σέρβις:

Τύπος:

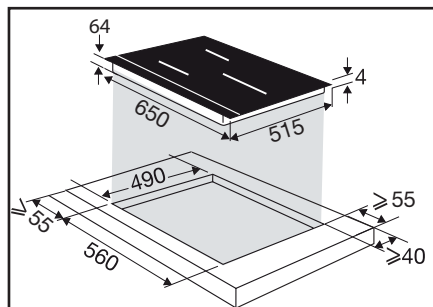
1.2 INNFELLING I SKAP ELLER SKUFFESEKSJON

Sjekk at luftinntak og -avtrekk er uhindret (1.2.1). Ta hensyn til målene (i millimeter) til skapet som platetoppen skal felles inn i.

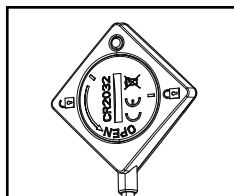
- Innfelling i en arbeidsbenk

Se skjema (1.2.2)

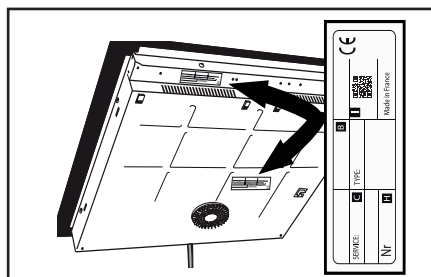
- Innfelling på samme høyde som arbeidsbenken Se skjema (1.2.3)



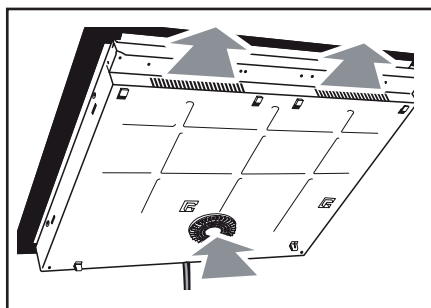
1.2.2



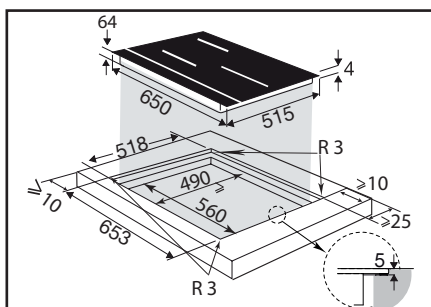
1.0



1.1.1



1.2.1



1.2.3

• 1 INSTALLASJON

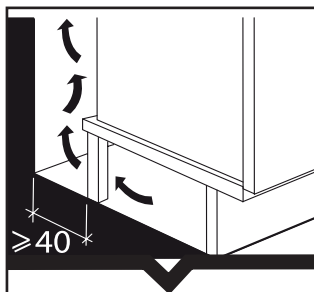


Sjekk at luften sirkulerer godt mellom for- og baksiden av induksjonstoppen.

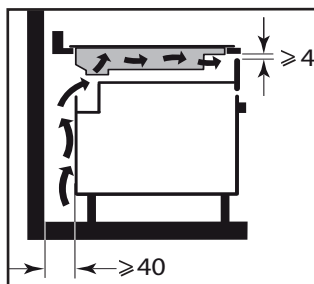
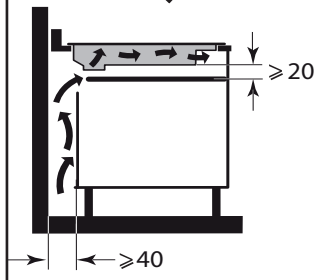
Hvis toppen installeres over en skuffeseksjon (1.2.6) eller over en innfelt stekeovn (1.2.7), må det tas hensyn til målene som står på illustrasjonene for å sikre tilstrekkelig luftutløp foran. Lim tetningspakningen langs hele kanten av toppen (1.2.8).

Sett toppen på skapet (1.2.9).

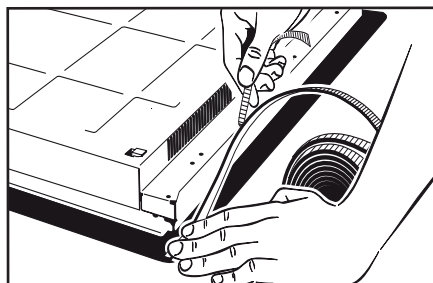
 Hvis stekeovnen er installert under platetoppen, kan de termiske sikkerhetsinnretningene som er innebygd i toppen, begrense bruken av induksjonstoppen når ovnen samtidig kjører et pyrolyseprogram. Platetoppen er utstyrt med et sikkerhetssystem mot overoppheting. Denne sikkerheten kan for eksempel aktiveres hvis toppen installeres over en stekeovn som ikke er tilstrekkelig isolert. Koden "F7" vil da vises i betjeningpanelet. Hvis det skjer, anbefaler vi å øke luftsirkulasjonen rundt platetoppen ved å lage et hull på siden av skapet (8 cm x 5 cm).



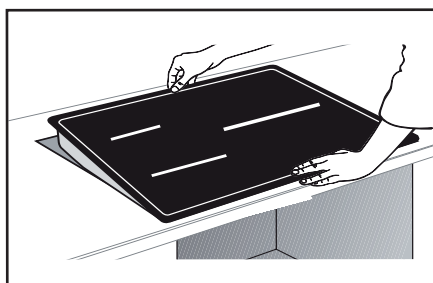
1.2.6



1.2.7



1.2.8



1.2.9

• 1 INSTALLASJON



1. 3 ELEKTRISK TILKOBLING

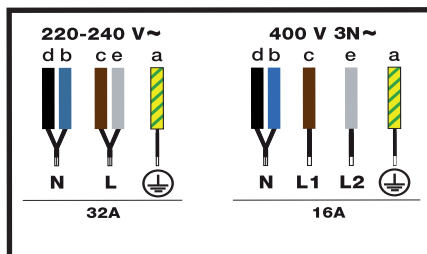
Denne platetoppen skal kobles til strømmettet via en sikring/effektbryter i samsvar med gjeldende installasjonsregler. En frakobling må være installert i det faststående ledningsrøret.

Sjekk hvilken type kabel platetoppen har avhengig av antall ledere og fargene:

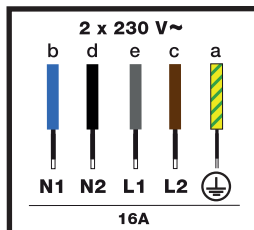
- Kabel med 5 ledere (**1.3.1**):

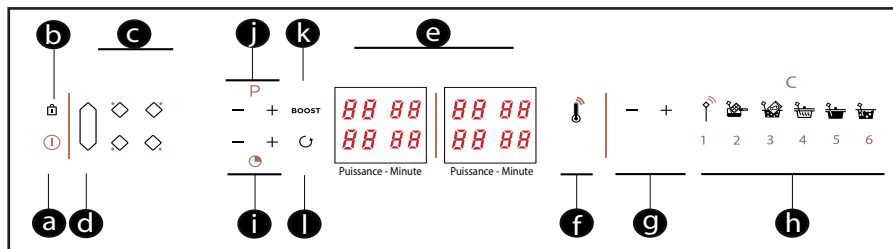
a) grønn-gul, b) blå, c) brun, d) svart, e) grå.

Når platetoppen kobles til strømmettet eller etter en lengre strømslutt, vises en lyskode på kontrollpanelet. Vent i ca. 30 sekunder eller trykk på en tast inntil denne informasjonen forsvinner før du bruker platetoppen (denne visningen er normal og er ment for kundeservice). Brukeren av platetoppen skal ikke ta hensyn til dette.



1.3.1





Forklaring på symbolene

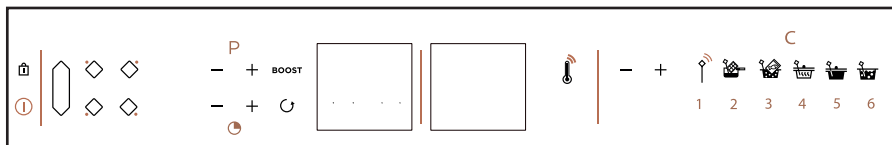
- a** = Av/På
- b** = Låsing / Clean Lock (Låser toppen under rengjøring)
- c** = Velge kokeplate
- d** = Horizone
- e** = Display (styrke/tidsur)
- f** = Termometer (visning av temperatur)
- g** = Innstille sonden
- h** = Matlagingsfunksjoner

Programvalg **[1]** / Smelte **[2]** /

Vakuum **[3]** / Varme opp **[4]** / Lav varme **[5]** / Koke **[6]**

- i** = Innstille tidsur
- j** = Innstille styrke
- k** = Boost (Maksimal styrke)
- l** = Recall (Viser nylige innstillinger for styrke og tidsur)

• 2 BRUK



2.1 VELGE KOKEKAR

De fleste panner og kjeler kan brukes med induksjon. Bare glass, keramikk og 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.

2.2 VELGE KOKEPLATE

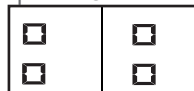
Induksjonstoppen har flere kokeplater. Velg den som egner seg best avhengig av størrelsen på kokekaret. Hvis bunnen på kokekaret er for liten, vil styrkeindikatoren blinke og kokeplaten vil ikke fungere selv om materialet i kokekaret egner seg til induksjon. Bunnen på kokekaret skal ikke være mindre enn diameteren på kokeplaten (se tabell).

Kokeplatus diameter	Maks. styrke kokeplate (watt)	Kokekarets bunn-diameter
16 cm	2400	10 til 18 cm
23 cm	3700	12 til 24 cm
Horizone	3700	18 cm, oval, til fisk

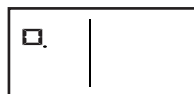
Når flere kokeplater brukes samtidig, fordeler induksjonstoppen effekten slik at totaleffekten ikke overskrides.

2.3 START - STOPP

Trykk på av/på-tasten . Tallet "0" blinker på hver kokeplate i 8 sekunder.



Hvis platen ikke registrerer kokekaret, velg kokeplaten . Hvis platen registrerer kokekaret, blinker "0" med et punktum.



Da kan du stille inn styrken. Hvis du ikke innstiller styrken, vil kokeplaten slås av automatisk.

Slå av en kokeplate / toppen

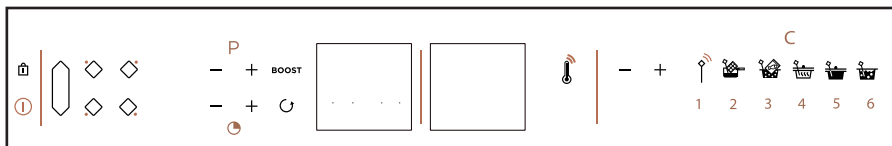
Trykk lenge på tasten til kokeplaten , du hører et langt lydsignal og displayet slukkes eller symbolet "H" (restvarme) vises.

Trykk på av/på-tasten for å slå av hele toppen.

2.4 INNSTILLE STYRKE

Trykk på tasten . Når du slår på toppen, kan du innstille maksimal styrke

• 2 BRUK



(uten boost) med en gang ved å trykke på tasten «-».

For å stoppe tidsuret under tilberedningen må du trykke samtidig på tastene + og -, eller gå tilbake til 0 med tasten -.

2.5 HORIZONE — **Horizone^{tech}** —

Du velger den frie sonen med tasten . Du innstiller styrken og tidsuret på samme måte som for en normal kokeplate.

Du stopper sonen med et langt trykk på tasten , du hører et lydsignal og displayet slukkes eller symbolet "H" vises.

Et langt trykk på tasten som tilsvarer kokeplaten foran eller bak sonen, deaktiverer funksjonen og overfører innstillingene til den valgte kokeplaten.

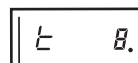
Uavhengig tidsur

Denne funksjonen brukes til å ta tiden uten å bruke induksjonstoppen.

- Velg en kokeplate som ikke brukes
- Trykk på tasten + +. Displayet viser en "t" med et punktum



- Innstill tiden med tasten - eller +.



2.6 INNSTILLING AV TIDSURET

Hver kokeplate har et eget tidsur. Tidsuret kan innstilles så snart kokeplaten er slått på.

For slå den på eller endre tidsuret trykker du på timertasten - +. 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 -. Ved å trykke flere ganger på tasten - viser tidsuret 7 timer, 6, 5, 4, 3, 2, 99 min...

Når tiden er ute, viser displayet 0 og du varsles med et lydsignal. For å slette disse innstillingene trykker du på en tilfeldig betjeningstast for kokeplaten. Hvis ikke, vil kokeplaten stoppe etter kort tid.

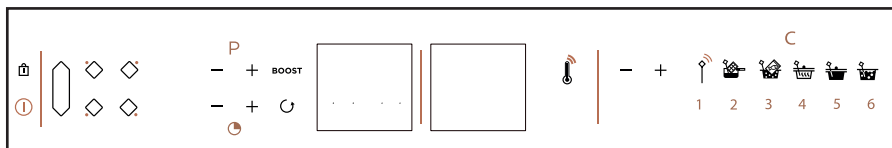
- Gjenstående tid vises fast på displayet.
- Du kan stoppe nedtellingen med et langt trykk på tasten som velger kokeplaten.
- Ved slutten av nedtellingen lyder et dobbelt lydsignal i 20 sek.

2.7 TASTELÅS

Barnesikring

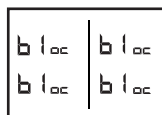
Platetoppen har en barnesikring som låser tastene når toppen er slått av eller når maten tilberedes (for å beholde innstillingene dine). Av sikkerhetshensyn er alltid av-tasten og tastene for valg av kokeplate alltid aktive slik at toppen eller en kokeplate kan slås av.

• 2 BRUK



Låse tastene

Trykk på tasten inntil låsesymbolet "bloc" vises på displayene og et lydsignal bekrefter valget ditt.



Platetopp som er låst under drift

Displayet for kokeplatene i drift viser vekselvis styrken og låsesymbolet.

Når du trykker på styrketastene eller tidsuret for kokeplatene i drift:

låsesymbolet "bloc" vises i 2 sekunder før det forsvinner.

Låse opp tastene

Trykk på tasten inntil låsesymbolet "bloc" forsvinner fra displayet og et lydsignal bekrefter valget ditt.

CLEAN LOCK

Denne funksjonen brukes til å låse toppen midlertidig mens den rengjøres.

Slik aktiveres Clean Lock:

Trykk kort på tasten (hengelås). Du hører et lydsignal og låsesymbolet "bloc" blinker på displayet.

Etter en viss tid vil platen automatisk låses opp. Du hører et dobbelt lydsignal og låsesymbolet forsvinner fra displayet. Du kan stoppe Clean Lock når som helst med et langt trykk på tasten .

2.8 RECALL

Denne funksjonen brukes til å vise de siste innstillingene "styrke og tidsur" for alle kokeplatene som nylig har blitt slått av (de siste 3 minuttene).

For å bruke denne funksjonen må tastelåsen ikke være aktivert. Trykk på av/på-tasten og trykk kort på tasten .

Når platetoppen er i bruk (minst én plate), trykk kort på tasten .

Funksjonen brukes til å vise innstillingene av styrke og tidsur for kokeplaten(e) som har blitt slått av de siste 30 sekundene.

Når platetoppen er slått av (alle kokeplatene), trykk på av-/på-tasten .

og trykk deretter kort på tasten .

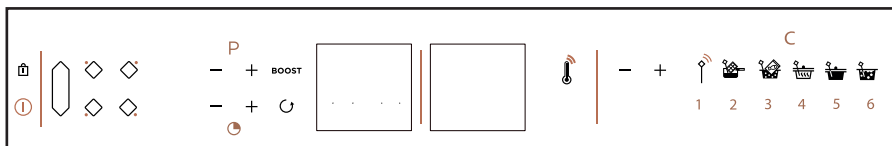
Funksjonen brukes til å vise innstillingene av styrke og tidsur for kokeplaten(e) som har blitt slått av de siste 3 minuttene.



Råd for energisparing

Du sparer energi ved å bruke et passende lokk. Hvis du bruker et glasslokk, er det enklere å kontrollere innholdet i kjelen.

• 2 BRUK



2.9 PERFECT SENSOR



Det finnes tre bruksmoduser

- **Vise** temperaturen målt i matretten direkte på platetoppens display.
- **Programmere** en ønsket temperatur i matretten (Programvalg)
- **Innstille** temperaturen ved hjelp av de 5 mulige tilberedningsfunksjonene.

Pare sonden med platetoppen

Paringen gjøres bare én gang når sonden benyttes for første gang eller når den byttes ut.

Platetoppen må være slått av.

1 - Trykk 3 sekunder på av/på-knappen på baksiden av sonden. Den blinker blått før den går over til grønt lys.



2 - Trykk lenge på symbolet .

Conn Ect. vises på displayet og sonden blinker grønt.

3 - Trykk kort på symbolet . Platetoppen gir et lydssignal for å bekrefte.

Conn Ect. blinker for å bekrefte paringen. Sonden blinker blått (dette trinnet kan ta opptil 15 sekunder).



Sonden skal ikke settes i en stekeovn.

Plassere sonden

3 posisjoner anbefales:

- Loddrett



- Middels (innstillbar)

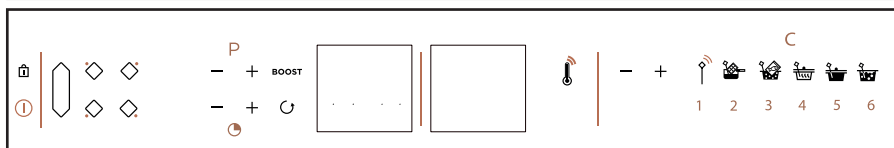


- På tvers



Det frarådes å bruke sonden uten holderen.

• 2 BRUK



Bruke sonden

Slå på sonden (trykk på knappen i flere sekunder), slå på platetoppen og velg en kokeplate. Når temperaturen innstilles, foretar platetoppen en automatisk justering av styrken. Dette kan føre til en varierende styrke under koking.

Termometer

Denne funksjonen viser temperaturen på platetoppens display, målt av sonden (mellom 5° og 180°C).

Denne funksjonen gir informasjon om temperaturen.

Funksjonen brukes til å måle temperaturen i en matrett under tilberedning på platetoppen, eller f.eks. temperaturen til en stek som er tatt ut av ovnen.

Når det ikke er et kokekar på kokeplaten, blinker temperaturen og "°C" på displayet.



Sondens temperatur avkjøles hvert 1,5 sekund.

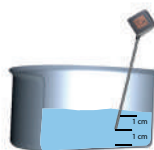
Matlagingsfunksjoner

For å få tilgang til de forskjellige matlagingsfunksjonene må du slå på platetoppen, velge kokeplate (uten kokekar viser platen et blinkende 0) og trykke lenge på symbolet for ønsket forhåndsvalgt funksjon.

I disse funksjonene styres kokingen/steking av sonden.

Følgende punkter gjelder for alle funksjonene, unntatt smeltefunksjonen:

- sonden må være minst 1 cm fra bunnen av kjelen.
- sonden må være dyppet minst 1 cm ned i innholdet.



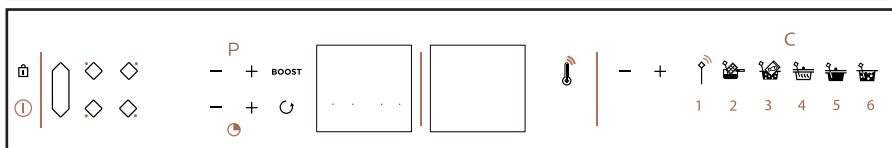
Hvis det ikke er mulig, må kjelens diameter og kokeplaten tilpasses til matmengden.

Det anbefales å regelmessig røre innholdet i kjelen i løpet av matlagingen.

Slik får du tilgang til de ulike funksjonene:

Trykk på tasten for funksjonen (deretter på tastene + eller - hvis du vil endre den anbefalte temperaturen). Temperaturen vises i 5 sekunder, så vises «°» inntil valgt temperatur er nådd. Den valgte funksjonen vises vekselvis med temperaturen. Du hører et lydsignal og «°» vises fast. Temperaturen opprettholdes inntil du slår av komfyren.

• 2 BRUK



Programvalg



Denne funksjonen brukes til å tilberede maten ved å velge ønsket temperatur direkte med tastene **+** / **-**. Temperaturen kan justeres mellom 40 og 180°C.



Smelte



Denne funksjonen brukes til å smelte matvarer ved en temperatur som kan justeres mellom 40 og 70°C. Settpunktet for temperaturen er 50°C. I løpet av smeltemodusen må sonden være plassert loddrett, og enden av sonden må være i kontakt med kjelebunnen.

Det er viktig å røre regelmessig under smeltingen slik at temperaturen er jevn overalt.

Under smeltingen må sonden må være i kontakt med kjelebunnen.

Denne funksjonen er kun mulig for kokeplater i størrelse 16 cm, 23 cm eller 1/2 Horisone.



Vakuum



Denne funksjonen brukes til å lage mat ved en temperatur som kan justeres mellom 45 og 85°C. Settpunktet for temperaturen er 60°C.



Varme opp



Denne funksjonen brukes til å varme opp mat ved en temperatur som kan justeres mellom 65 og 80°C. Settpunktet for temperaturen er 70°C.



Lav varme



Denne funksjonen brukes til å småkoke mat ved en temperatur som kan justeres mellom 80 og 90°C. Settpunktet for temperaturen er 80°C.



Når temperaturen innstilles, kan du merke en variasjon i kokestyrken.



Koke



Denne funksjonen brukes til å koke vann ved en temperatur på 100°C.

Du kan legge et lokk over en del av kjelen. Vi anbefaler at du gjør dette allerede fra starten av kokingen.



Denne funksjonen er ikke beregnet til å koke melk. Bruk funksjonen Lav varme for å koke melk.

• 2 BRUK



Advarsel:

- Du kan programmere en tid i sondefunksjon. Da vil tiden vises vekselvis med temperaturen.
- Sonden brukes kun på én kokeplate av gangen.
- Etter bruk, husk å slå av sonden med et langt trykk på sonden. Lampen lyser rødt i noen sekunder.
- Sonden slår seg av automatisk 1 minutt etter at platetoppen er slått av.
- For å unngå å ødelegge sonden må sondens elektroniske boks ikke settes direkte over dampen fra matlagingen.
- Vannets koketemperatur kan variere avhengig av høyden over havet og klimaforholdene der du bor.
- Forbindelsen kan bli brutt hvis batteriet er for svakt.

Teknisk informasjon om sonden:

Innstilling	Spesifikasjoner	Noter
Spenning	2,5 - 3V	Batteri CR2032
Kapasitet	300 timer	med nytt batteri
Farge på lampen	Hvit Grønn Blå Rød	Strøm slått på Venter på forbindelse Forbindelse opprettet Stopp
Brukstemperatur	0 - 85°C	Boks til sonden
Måleområde temperatur	5° - 180°C	
Driftsfrekvens	2402 - 2480 MHz	
Rekkevidde sonde	2 meter	
Maks. styrke	< 10 mW	

• 2 BRUK



Koke- og steketabell:

Funksjon	Hovedingrediens eller rett	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid	Råd
Program- valg	Hvitt kjøtt	kyllingfilet 150 g	80°C	8 - 12 min	Skjær filetene flate (1-1,5 cm tykke)
	Rødt kjøtt	150 - 200 g	35 - 45°C (rå)	30 sek - 2 min/side (avhengig av tykkelse)	La kjøttet hvile 5 min etter steking
		150 - 200 g	50 - 55°C (rød)	1 - 3 min/side (avhengig av tykkelse)	La kjøttet hvile 5 min etter steking
		150 - 200 g	60 - 65°C (rosa/medium)	1,5 - 4 min (avhengig av tykkelse)	La kjøttet hvile 5 min etter steking
		150 - 200 g	70 - 75°C (grå/godt stekt)	2 - 8 min/side (avhengig av tykkelse)	La kjøttet hvile 5 min etter steking
	Frosne pommefrites	200 g / 1,5 liter olje	160° - 180°	11 min 2,5 min	Friter i 11 min og ta dem ut, vent til friteroilen er 180° og friter på nytt i 2,5 min for å avslutte friteringen
	Hvitt saus	500	85 - 87°C	1 min koking	Kok opp under omrøring for å unngå at sausen fester seg til kjelebunnen
	Sjokoladekrem	1300	87 - 92°C	8 - 10 min	Kok opp under omrøring for å unngå at sausen fester seg til kjelebunnen
	Karamell	"tørre" (100 g)	inntil 150°C (farge)	3 - 5 min (styrke 10)	Karamellen blir veldig raskt brun, følg nøye med.
	Karamell	med vann (100 g sukker/60 ml vann)	inntil 145°C	8 - 12 min (styrke 10)	Hold øye med kokingen. Når den stopper, blir karamellen svært raskt brun.
Smelte	Kokesjokolade	100 - 500	50 - 55	5 - 10 min	Rør ofte
	Melkesjokolade		45 - 50		
	Hvitt sjokolade		45 - 50		
	Smør	50 - 500	40 - 50	5 - 20 min	
	Klarnet smør	50 - 500	40 - 50	5 - 20 min	Ikke rør slik at melkeproteinet kasein skilles fra smøret
	Ost til fondue	200 - 1500	40 - 50	10 - 25 min	vinmengden som tilsettes, påvirker smeltetiden (5 dl for 1 kg ost)
Varme opp	Mos	200 - 800	65 - 75	Avhengig av mengde	
	Suppe	200 - 2000	65 - 75	2,5 - 15 min	merk at tiden varierer avhengig av vannmengden
	Glass/hermetikk	300 - 1000	65 - 75	4 - 10 min	test utført med hermetisk gryterett (kjøtt og bønner)
	Grønne erter	125 - 300	60 - 70	Avhengig av mengde	Test temperaturen før servering



Koke- og steketabell:

Funksjon	Hovedingrediens eller rett	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid	Råd
Lav varme	Gryterett	1000 - 4000	70 - 80	2,5 - 3 timer	Bruk et kokekar som egner seg til mengden du skal lage. Tilsett skrelte poteter 1/2 time før retten er ferdig
	Kalvefrikassé	1000 - 4000	70 - 80	2 - 3 timer	Bruk et kokekar som egner seg til mengden du skal lage.
	Biffgryte	1000 - 4000	70 - 80	2 - 4 timer	Bruk et kokekar som egner seg til mengden du skal lage.
	Biffgryte med store kjøttstykker	1000 - 4000	70 - 80	2 - 4 timer	Bruk et kokekar som egner seg til mengden du skal lage.
	Kyllinggryte	1000 - 4000	70 - 80	1 time 15 min - 1,5 time	Bruk et kokekar som egner seg til mengden du skal lage.
	Syltetøy	1000 - 4000	105	20 min - 1 time avhengig av frukten (sjekk konsistens)	Syltetøy stivner på 105°C (termometer for sukker). Denne temperaturen kan senkes til rundt 90°C ved å tilsette pektin (15 g for 1 kg frukt)
	Tomatsaus	1000 - 4000	70 - 80	40 min	Vær oppmerksom på at tomater blir syrlige under koking. Tilsett en klype strøssukker til ferske tomater under tilberedningen.
Vakuum	Fisk	laks 250 - 300 g	45 - 50	20 min	Mellom 3 og 5 liter vann. Vær oppmerksom på at vakuumtilberedning øker graden av salt.
	Fisk	hvit fisk 250 - 300 g	56°C	15 min	
	Grønnsaker	200 - 300 g	85°C	30 - 75 min	
	Rotgrønnsaker	150 g	85°C	60 - 80 min	
	Hvitt kjøtt	kyllingfilet 150 g	64°C	25 min	
	Hvitt kjøtt	kyllinglår 200 g	68°C	120 min	
	Rødt kjøtt	biffilet 150 - 300 g	56,5°C i vannbad	30 min for 2,5 cm tykkelse / 2 timer for 5 cm tykkelse / inntil 4 timer.	
	Perfekt egg	50 g / 1 liter vann	64°C	45 min	1 liter vann
Koke	Ris	100 - 500 (tørrvekt) = 0,3 - 1,5 liter salt vann	90 - 100	12 - 20 min avhengig av risen	"Kreolsk" ris: kok opp vannet, tilsett risen (skyll den på forhånd i kaldt vann), legg på lokk og la koke på lav varme (enkelte typer ris krever lengre koketid, f.eks. svart ris)
	Pasta	100 - 500 (tørrvekt) = 1 - 5 liter salt vann	90 - 100	10 - 12 min	Kok opp vannet, tilsett pasta og la småkoke. Koketiden avhenger av typen pasta.

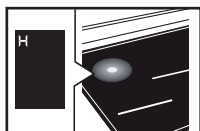


2.10 SIKKERHET OG ANBEFALINGER

Restvarme

Etter intensiv bruk kan kokeplaten du nettopp har brukt, være varm i noen minutter.

Da står det "H" på visningen. Unngå å berøre de varme områdene så lenge "H" vises.



Temperaturbegrensning

Hver kokeplate er utstyrt med en sikkerhetssensor som kontinuerlig overvåker temperaturen på bunnen av kokekaret. Hvis du glemmer et tomt kokekar på kokeplaten mens den står på, tilpasser sensoren automatisk styrken på kokeplaten og begrenser på denne måten skader på redskapet eller toppen.

Innretning mot overkoking

Platetoppen kan slå seg av i disse 3 tilfellene:

- Innholdet i kokekaret renner over og dekker tastene.
- En våt klut settes på tastene.
- En metallgjenstand settes på tastene.

Fjern gjenstanden eller rengjør og tørk av 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 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.

• 3 VEDLIKEHOLD



Vedlikehold av platetoppen

Bruk en kjøkkensvamp for å rengjøre mindre urenheter. Først løser du opp området i varmt vann, og så tørker du 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 sonden

- Rengjør sonden før den tas i bruk for første gang.
- Bruk kun nøytrale midler, ingen skuremidler, ingen skuresvamper, løsemidler eller metallredskaper.
- Ikke vask sonden i oppvaskmaskinen.
- Sondeholderen kan vaskes i oppvaskmaskinen.

Ved igangsetting

Displayet lyser. Det er normalt. Det blir borte etter 30 sekunder.

Strømmen blir brutt eller kun én side fungerer. Platetoppen er feil tilkoblet. Sjekk alle koblinger (se kapittelet om tilkobling).

Det kommer lukt fra toppen de første gangene den brukes. Toppen er ny. La hver kokeplate gå i en halv time med en kjele vann.

Ved oppstart

Toppen fungerer ikke og displayene på panelet lyser ikke. Apparatet er ikke tilkoblet strøm. Strømtilførselen eller tilkoblingen er feil. Sjekk sikringene og effektbryteren.

Toppen fungerer ikke og en annen melding vises. Den elektroniske kretsen fungerer dårlig. Kontakt kundeservice.

Toppen fungerer ikke, informasjonen «bloc» vises. Deaktiver barnesikringen.

Feilkode F9: spenning under 170 V.

Feilkode F0: temperatur under 5°C.

Ved bruk

Toppen fungerer ikke, displayet viser – og det kommer et lydsignal fra toppen.

Noe har kookt over eller en gjenstand ligger på tastene. Rengjør eller fjern gjenstanden og start opp igjen.

Koden F7 vises.

De elektroniske kretsene er for varme (se kapittelet om innfelling).

Når en kokeplate er slått på, blinker alltid lysindikatorene på tastaturet.

Kokekaret egner seg ikke til platetoppen.

Det kommer lyder fra kokekarene og toppen lager klikkelyder ved bruk (se kapittelet "Sikkerhet og anbefalinger").

Det er normalt. Med en viss type kokekar, er dette lyden av energien som overføres fra toppen til kokekaret.

Viften fortsetter å gå etter at toppen er slått av.

Det er normalt. Dette avkjøler elektronikken.

Ved vedvarende funksjonsfeil.

Ta ut støpselet fra toppen i 1 minutt. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.

Sonde

Forbindelsen med sonden kan brytes hvis batteriet er for svakt.

Hvis displayet viser  : sonden er ikke parett eller er slått av. Hvis problemet vedvarer, kontrollerer du batteriets posisjon.

Hvis displayet viser  : sonden brukes allerede på en annen plate.

Hvis displayet viser  + et lydsignal: Den målte temperaturen kan ikke innstilles med den valgte funksjonen. Sjekk at den valgte kokeplaten passer til den valgte funksjonen.

• 4 *FEIL*



Sonden blinker rødt:

- Før den slås av hvis batteriet er for svakt.
- Hvis forbindelsen blir brutt, blinker den rødt og deretter grønt avhengig av om forbindelsen med toppen er gjenopprettet eller ikke.

• 5 *MILJØ*



RESPEKT FOR MILJØET

Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet på dette.



Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.

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.

Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt.

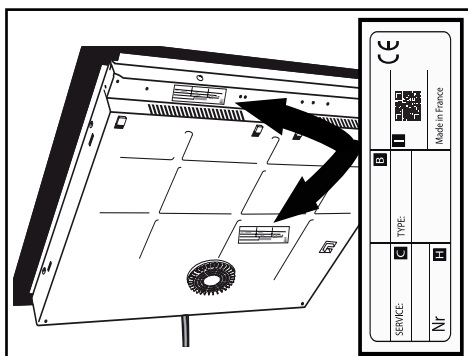
Takk for at du bidrar til miljøvern.

• 6 KUNDESERVICE



REPARASJONER

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 merkeskiltet (1.1.1).



B: Kommersiell referanse

C: Tjenestereferanse

H: Serienummer

I: QR-kode

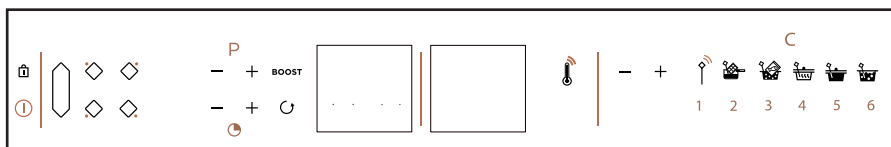


Perfect Sensor-serien

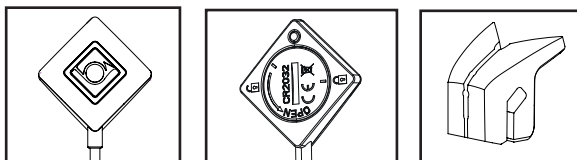
Perfect Sensor-serien er en platetopp som måler og justerer temperaturen kontinuerlig med én grads nøyaktighet.

Du kan raskt ta i bruk platetoppen ved å følge instruksjonene nedenfor.

Betjeningspanel



Sonde og holder



Lampen på sonden blinker **blåhvitt**: sonden er slått på

Lampen på sonden blinker **grønt**: oppkobling pågår

Lampen på sonden er **blå**: forbindelsen til sonden er opprettet

Lampen på sonden blinker **rødt**: for svakt batteri/brutt forbindelse

Funksjoner

- | | |
|--|-----------------------------------|
| - Av/På | - Termometer (info om temperatur) |
| - Valg av en kokeplate | - + - Innstille temperatur |
| - Horisone-plate (fri sone) | - Sonde (modus Programvalg) |
| - Låsing/Clean Lock | - Smelte (50°C) |
| - + - Innstille styrke | - Vakuum (60°C) |
| - + - Innstille tidsur | - Varme opp (70°C) |
| BOOST - BOOST (maks. styrke) | - Lav varme (80°C) |
| - Recall (viser de siste innstillingene) | - Koke (100°C) |

Informasjon til forbrukerne: www.dedietrich-electromenager.com

0892 02 88 04 (0,50€ inkl. mva./min fra en fasttelefon)

Kundeservice: 09 69 39 34 34 (gratisnummer)



PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO

PLACA DE INDUÇÃO

PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas. A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich tira partido de materiais robustos e conceituados, privilegiando a autenticidade. Associando a tecnologia mais evoluída a materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.

Agradecemos a sua confiança.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

ÍNDICE

Segurança e precauções importantes.....	3
Apresentação.....	7
Instalação.....	8
Remoção da embalagem	8
Encastramento	8
Ligação	10
Utilização.....	11
Léxico do teclado.....	11
Seleção do recipiente	12
Seleção do foco.....	12
Colocação em funcionamento / Desligar	12
Regulação da potência.....	12
Horizone	13
Ajuste do temporizador.....	13
Bloqueio dos comandos	13
Função “Clean Lock”	14
Função “Recall”	14
Função Perfect Sensor (sonda).....	15
Indicações de cozedura.....	19
Segurança e recomendações.....	21
Manutenção.....	22
Avárias.....	23
Meio ambiente.....	24
Serviço de apoio ao cliente	25
Coleção Perfect Sensor	26



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Este manual está igualmente disponível no site Internet da marca.

Deve tomar conhecimento destes conselhos antes de instalar e utilizar o seu aparelho. Foram redigidos para a sua segurança e para a segurança dos outros. Conserve este manual de utilização com o seu aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a outra pessoa, certifique-se de que entrega também o manual de utilização.

- Para o melhoramento constante dos nossos produtos, reservamo-nos o direito de introduzir nas características técnicas, funcionais ou estéticas todas as modificações de características ligadas à evolução técnica.
- Para encontrar facilmente no futuro as referências do seu aparelho, aconselhamos a anotá-las na página “Serviço e relações com os Consumidores”

Este aparelho pode ser utilizado por crianças de pelo menos 8 anos de idade e por pessoas de capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas sem experiência e conhecimentos suficientes, se estas tiverem sido devidamente informadas ou formadas relativamente à utilização deste aparelho, de maneira segura e compreendendo os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a conservação pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização.

Devem ser tomadas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície, pois podem ficar quentes.

A sua placa de cozinha possui um dispositivo de segurança para crianças, que bloqueia a sua utilização à paragem ou durante a cozedura (ver o capítulo: utilização da segurança para crianças).

O seu aparelho está em conformidade com as diretivas e regulamentações europeias às quais está sujeito.

Para que não haja interferências entre a sua placa de cozinha e um estimulador cardíaco, é



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

preciso que este tenha sido concebido em conformidade com a regulamentação aplicável. Informe-se junto do seu fabricante ou do seu médico.

Uma cozedura com óleo ou outra matéria gorda efetuada sobre uma placa e sem supervisão pode ser perigosa e dar lugar a um incêndio. **NUNCA** tente apagar um incêndio com água; deve cortar a alimentação do aparelho antes de cobrir a chama com, por exemplo, uma tampa ou uma cobertura anti-incêndio.

ATENÇÃO: a cozedura deve ser supervisionada. Uma cozedura curta necessita de um supervisionamento contínuo.

Risco de incêndio: não armazenar objetos sobre as zonas de cozedura.

Se a superfície estiver fissurada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.

Não utilize a sua placa de cozinha antes de ter substituído a parte superior em vidro.

Evite choques com os

recipientes: a superfície de vidro vitrocerâmica é bastante resistente, mas não é inquebrável.

Não colocar uma tampa quente em contacto direto com a sua placa de cozinha. Um efeito de "ventosa" poderia deteriorar a superfície vitrocerâmica. Evite as fricções de recipientes que podem com o tempo provocar uma degradação da decoração da superfície vitrocerâmica.

Para a cozedura, nunca utilize folhas de papel de alumínio. Nunca coloque produtos embalados com alumínio, ou em bandejas de alumínio, sobre a sua placa de cozedura. O alumínio fundiria e deterioraria definitivamente o seu aparelho de cozedura.

Não guarde no móvel situado sob a sua placa de cozedura os seus produtos de limpeza ou produtos inflamáveis.

Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte multipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor.



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.

O seu fogão está concebido para funcionar a 50Hz ou 60Hz (50Hz/60Hz) sem qualquer intervenção especial da sua parte.

Se o cabo de alimentação elétrica estiver deteriorado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço Pós-Venda ou por pessoas de qualificação similar, para evitar um perigo.

Certifique-se de que o cabo de alimentação de qualquer aparelho elétrico, ligado à proximidade da placa de cozinha, não está em contato com as zonas de cozedura.

Nunca utilize limpadores a vapor para a conservação da sua placa.

Este aparelho não se destina a ser posto em funcionamento através de um dispositivo de temporização externo ou de um sistema de comando à distância separado.

Após a utilização, interromper

o funcionamento da placa de cozedura através do dispositivo de comando e não contar com o sensor de tachos.

ADVERTÊNCIA: Utilize unicamente proteções de placas concebidas pelo fabricante do aparelho de cozedura, referenciadas no aviso de utilização como tendo sido adaptadas ou incorporadas no aparelho. A utilização de proteções não apropriadas pode provocar acidentes.

Sonda

A sonda está equipada com uma bateria CR2032 (utilizar apenas a bateria especificada). Para desenroscar a tampa, utilizar uma moeda para virar até a linha se alinhar com a fechadura aberta.

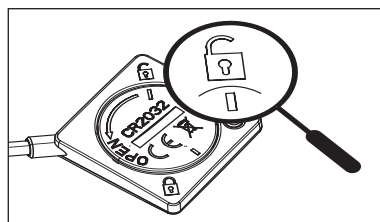


fig1.

Para substituir a tampa,



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

insira-a, alinhando a linha com a fechadura aberta (fig 1.), depois vire-a com uma moeda para alinhar a segunda linha com a fechadura fechada (fig 2.)

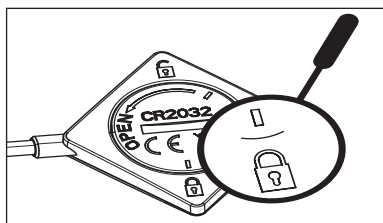


fig 2.

A bateria deve ser retirada do aparelho antes de este ser eliminado.

A bateria deve ser eliminada nos contentores para pilhas ou entregue na loja (conforme a regulamentação em vigor).

- Os diferentes tipos de baterias ou as baterias novas e usadas não podem ser misturadas;
- Se o aparelho tiver de ser guardado sem ser usado durante um período de tempo longo, deve-se retirar as baterias;
- Os terminais de alimentação não devem estar em curto-circuito.
- As baterias não recarregáveis não devem ser recarregadas.

- A sonda não foi feita para entrar num forno.

Nós, Brandt France, declaramos que o aparelho equipado com a função Perfect Sensor está conforme a diretiva 2014/53/UE. A declaração da UE de conformidade completa está disponível no endereço de Internet seguinte: www.dedietrich-electromenager.com.

• 0 APRESENTAÇÃO

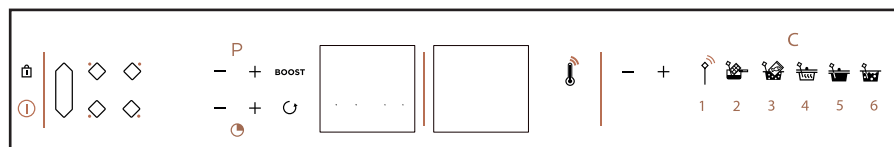
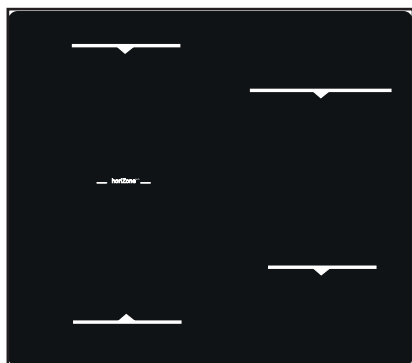


Graças à tabela De Dietrich Perfect Sensor com a sua sonda de temperatura conectada, pode realizar todos os gestos de experiência culinária com domínio e precisão, regulando a temperatura durante a sua preparação e cozinhar toda a carne e peixe conforme a sua vontade, conseguindo concretizar as suas preparações, ajustando a temperatura durante a preparação.

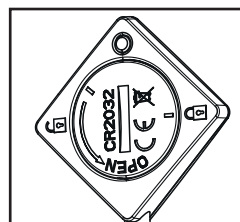
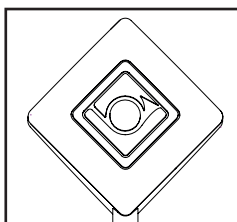
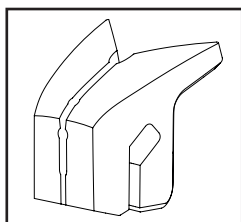
O respeito da temperatura de cozedura dos ingredientes na temperatura pretendida permite dominar a cozedura e alcançar a excelência culinária.

As funções seguintes estão disponíveis com o retorno de informação sobre a temperatura:

Termómetro / Derreter / Reaquecer / Cozer a vácuo / Cozedura lenta / Fervura



Esta tabela de cozedura é fornecida com a sua sonda de temperatura conectada e o seu suporte específico podendo posicionar-se facilmente sobre qualquer tipo de recipiente. Esta sonda pode ser usada em todos os fogões.



• 1 INSTALAÇÃO



• 1.1 DESEMBALAMENTO

Retire todos os elementos de proteção da placa de cozedura, da sonda e do suporte da sonda.

A sua sonda é entregue com uma pilha que deve instalar (1.0). Para inserir a bateria, desatarraxar a tampa na parte de trás da sonda com uma moeda até a linha estar alinhada com o trinco aberto, inserir a bateria respeitando a polaridade (+ em cima), depois aparafusar a tampa de volta ao alinhar a linha com o trinco aberto, depois rodar com uma moeda para alinhar a segunda linha com a tampa fechada.

Verifique e respeite as características do aparelho que figuram na placa sinalética (1.1.1).

Queira anotar nos quadros abaixo as referências de serviço e tipo de norma que figuram nesta placa, para uma futura utilização.

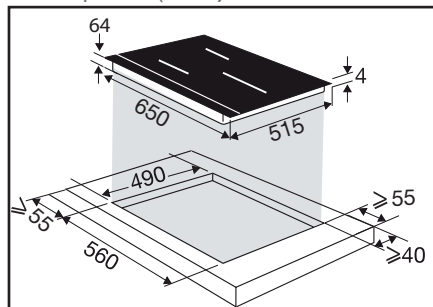
Serviço:

Tipo:

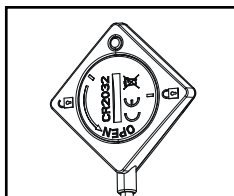
1. 2 ENCASTRAMENTO EM MÓVEL

Verifique as entradas e as saídas para ver se estão totalmente desobstruídas (1.2.1). Tenha em conta as indicações relativas às dimensões (em milímetros) do móvel destinado a receber a placa de cozinha.

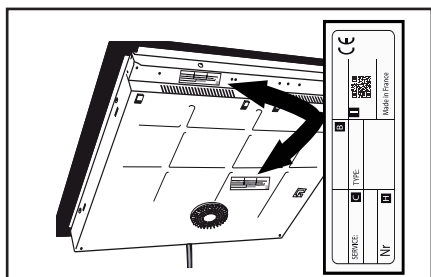
- Encastramento sobre o tampo
Ver esquema (1.2.2)



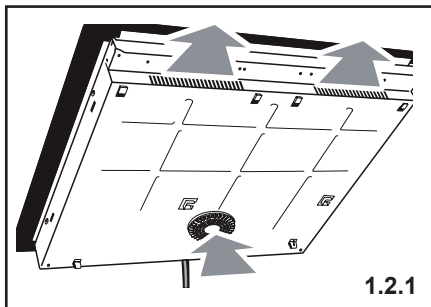
1.2.2



1.0

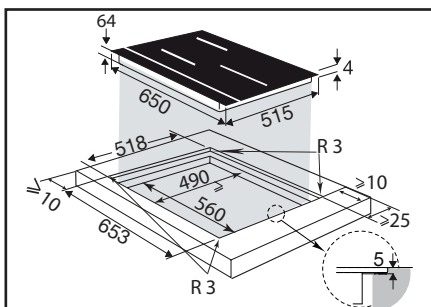


1.1.1



1.2.1

- Encastramento nivelado com a superfície do tampo Ver esquema (1.2.3)



1.2.3

• 1 INSTALAÇÃO



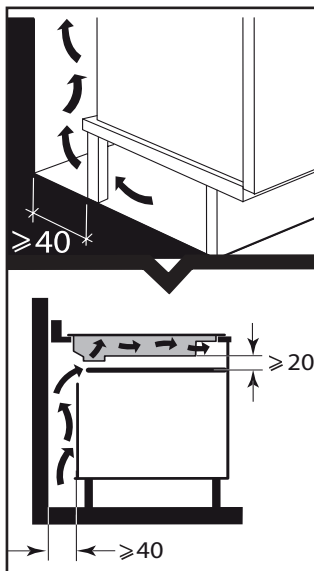
Verifique se o ar circula corretamente entre a parte de frente e a parte de trás da sua placa de cozinha.

Em caso de instalação da placa de cozinha por cima de uma gaveta (1.2.6) ou por cima de um forno encastrável (1.2.7), respeite as dimensões anotadas nas ilustrações para assegurar uma saída de ar suficiente na parte da frente. Cole a junta de estanqueidade em toda a volta da placa (1.2.8).

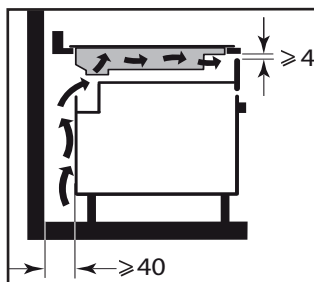
Introduza a placa no móvel (1.2.9).



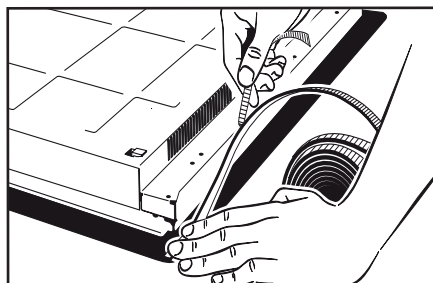
Se o seu forno estiver instalado sobre a sua placa de cozinha, os dispositivos de segurança térmica da placa podem limitar a utilização simultânea da mesma e do forno em modo de pirólise. Esta placa está equipada com um sistema de segurança anti sobreaquecimento. Este dispositivo de segurança pode, por exemplo, ser ativado em caso de instalação da placa por cima de um forno insuficientemente isolado. O código "F7" é então visualizado nas zonas de comando. Se isso acontecer, recomendamos que aumente a zona de ventilação da placa de cozinha, efetuando uma abertura na parte lateral do móvel (8 cm x 5 cm).



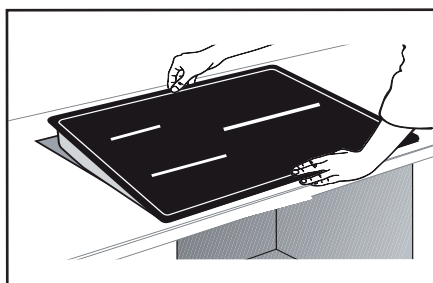
1.2.6



1.2.7



1.2.8



1.2.9

• 1 INSTALAÇÃO



1. 3 LIGAÇÃO ELÉTRICA

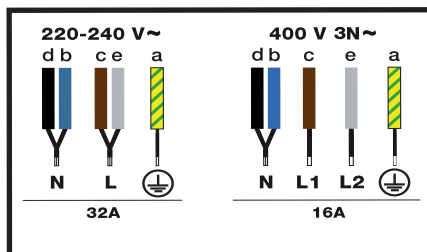
Esta placa deve ser ligada à rede elétrica através de um dispositivo de corte multipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.

Identifique o tipo de cabo da sua placa de cozinha, segundo o número de fios e as cores:

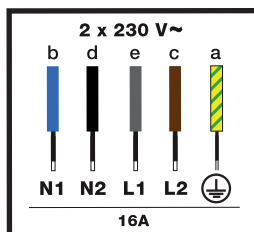
- Cabo de 5 fios (1.3.1):

a) verde-amarelo, b) azul, c) castanho, d) preto, e) cinzento.

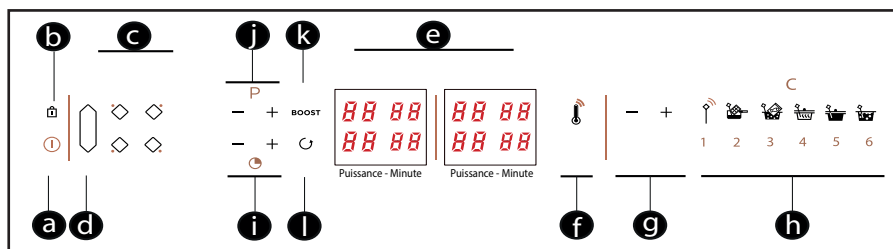
Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos ou prima um botão para que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (esta visualização é normal e está reservada, dado o caso, ao seu serviço pós-venda). O utilizador da placa não deve em caso algum tomá-las em consideração.



1.3.1



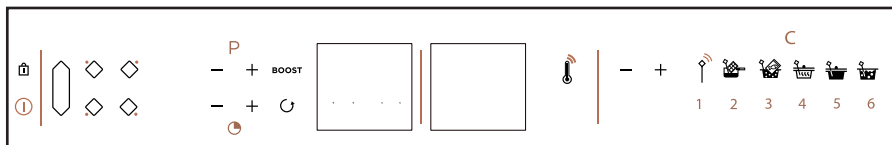
• 2 UTILIZAÇÃO



Léxico do teclado

- a** = Ligação / Desligamento
- b** = Bloqueio/"Clean Lock" (bloqueio da placa durante a limpeza)
- c** = Escolha da zona de cozedura
- d** = Horizonte
- e** = Visor (Potência/minutos)
- f** = Função de termómetro (visualização da temperatura)
- g** = Configuração da sonda
- h** = Funções culinárias
 - Expert **[1]** /Derreter **[2]** /
 - Cozedura em vácuo **[3]** /Reaquecimento **[4]** /Cozedura lenta **[5]** /
 - Fervura **[6]**
- i** = Configuração do temporizador
- j** = Configuração da potência
- k** = Função Boost (potência máxima)
- l** = Função Recall (Lembrete das configurações de potência e temporizador)

• 2 UTILIZAÇÃO



2.1 SELEÇÃO DO RECIPIENTE

A maioria dos recipientes é compatível com a indução. Só os recipientes de vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos materiais inoxidáveis não magnéticos não funcionam com o aquecimento por indução.



Sugerimos que escolha recipientes com fundo espesso e plano. Desta forma, o calor será bem repartido e a cozedura mais homogênea. Nunca colocar um recipiente vazio a ferver sem vigilância.



Evite colocar recipientes sobre o teclado.

2.2 SELEÇÃO DO FOCO

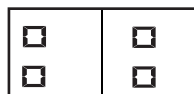
Vários focos estão à sua disposição para posicionar os seus recipientes. Selecione o mais conveniente, em função do tamanho do recipiente. Se a base do recipiente for demasiado pequena, o indicador de potência começa a piscar e o foco não funciona, mesmo se o material do recipiente for indicado para indução. Assegure-se de nunca utilizar recipientes de um diâmetro inferior ao diâmetro do foco (ver tabela).

Diâmetro do foco	Potência máxima do foco (Watt)	Diâmetro do fundo do recipiente
16 cm	2400	10 a 18 cm
23 cm	3700	12 a 24 cm
Horizonte	3700	18 cm, oval, travessa para peixe

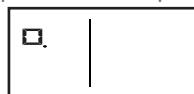
Aquando da utilização simultânea de vários focos, a placa gere a repartição da potência para não ultrapassar a potência total desta.

2.3 LIGAR-DESLIGAR

Pressione o botão de ligar/desligar . Um “0” pisca em cada foco durante 8 segundos.



Se não for detetado nenhum recipiente, selecione o foco . Se um recipiente for detetado, o “0” pisca com um ponto.



Pode então escolher a potência desejada. Se não selecionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Desligar uma zona/placa

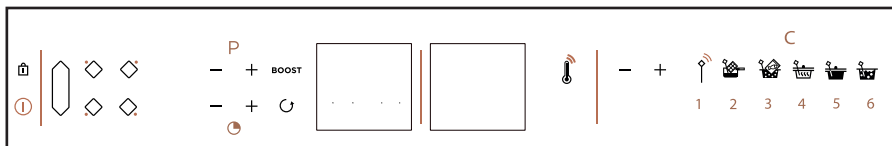
Efetue uma pressão longa no botão da zona , vai ouvir um sinal sonoro longo e o visor apaga-se ou aparece o símbolo “H” (calor residual).

Pressione o botão de ligar/desligar  para desligar completamente a placa.

2.4 CONFIGURAÇÃO DA POTÊNCIA

Pressione o botão  + Quando ligar, pode passar diretamente para a potência

• 2 UTILIZAÇÃO



máxima (exceto no Boost) pressionando o botão «-».

2.5 HORIZONE — Horizone^{tech} —

A seleção da zona livre é feita pelo botão . O ajuste da potência e do temporizador efetua-se como para um foco normal.

Para parar a zona, efetuar uma pressão longa no botão , ouvirá um sinal sonoro longo e os visores apagam-se ou aparece o símbolo “H”.

Uma pressão no botão do foco da frente ou de trás da zona desativará a função e transferirá os ajustes ao foco selecionado.

2.6 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 ligar ou modificar o temporizador, pressione o botão do temporizador . Para facilitar a configuração do tempo demasiado longo, pode aceder diretamente às 8 h desde o início pressionando o botão -, cada pressão sucessiva do botão permite passar a 7 h, 6 h, 5 h, 4 h, 3 h, 2 h, 99 min...

O final da cozedura é indicado pelo aparecimento do número 0 e por um sinal sonoro. Para apagar estas informações, prima um botão qualquer do comando

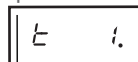
da zona de aquecimento em questão. Se não o fizer, as indicações pararão automaticamente após alguns instantes. Para parar o temporizador durante a cozedura, prima ao mesmo tempo os botões + e -, ou reponha a 0 com o botão -.

Temporizador independente

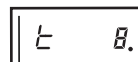
Esta função permite cronometrar um evento sem fazer a cozedura.

- Selecione uma zona não utilizada

- Efetue uma pressão no botão + + aparece um “t” com um ponto



- Ajuste o tempo com o botão - ou +.



- A visualização do tempo restante fica fixa.

- Pode parar uma contagem decrescente em curso efetuando uma pressão longa no botão de seleção do foco.

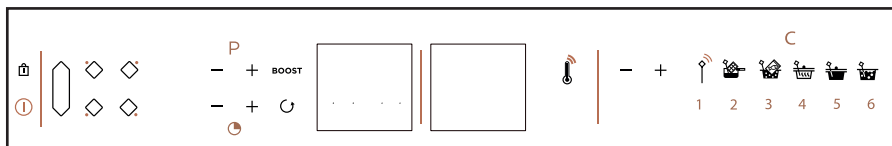
- No final da contagem, é emitido um sinal sonoro duplo durante 20 segundos.

2.7 BLOQUEIO DOS COMANDOS

Segurança das crianças

A sua placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando esta está parada ou em funcionamento (para

• 2 UTILIZAÇÃO



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 até que o símbolo de bloqueio apareça no visor e um sinal sonoro confirme a sua manobra



Placa bloqueada em funcionamento

A apresentação das zonas de cozedura em funcionamento indica alternadamente a potência e o símbolo de bloqueio.

Ao premir os botões de potência ou do temporizador das zonas em funcionamento:

"bloqueio" aparece 2 segundos e desaparece em seguida.

Desbloqueio

Pressione o botão até o símbolo de bloqueio desaparecer do visor e um sinal sonoro confirmar 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 breve no botão (cadeado). Um bip é emitido e o símbolo "bloqueio" pisca no visor.

Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. Soa um sinal sonoro duplo e o símbolo "bloqueio" apaga-se. Pode parar o Clean Lock a qualquer momento efetuando uma pressão longa no botão .

2.8 FUNÇÃO “RECALL”

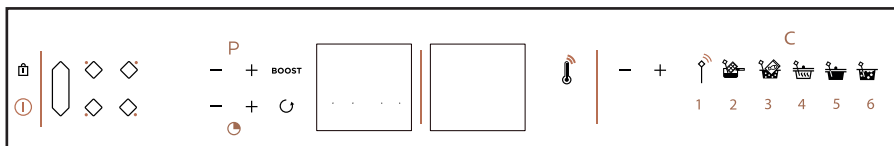
Esta função permite afixar as últimas configurações “potência e temporizador” de todos os focos apagados que acabaram de ser apagados (menos de 3 minutos).

Para utilizar esta função, a placa deve estar desbloqueada. Pressione o botão ligar/desligar e depois, faça uma pressão curta no botão .

Quando a placa estiver em funcionamento (pelo menos um foco aceso), faça uma pressão breve no botão . A função permite de recuperar os ajustes de potência e temporizador do (ou dos) foco(s) apagado(s) há menos de 30 segundos.

Quando a placa estiver apagada (todos os focos desligados), pressione o botão ligar/desligar , e depois, faça uma pressão breve no botão . A função permite de recuperar os ajustes de potência e temporizador do (ou dos) foco(s) apagado(s) há menos de 3 minutos).

• 2 UTILIZAÇÃO



Conselho de economia de energia

Cozinhar com uma tampa bem ajustada economiza energia. Se utilizar uma tampa de vidro, poderá controlar perfeitamente a cozedura.

2.9 FUNÇÃO PERFECT SENSOR



Existem três modos de utilização

- **Visualizar** a temperatura medida no prato diretamente no visor da placa.
- **Programar** uma indicação de temperatura a atingir no prato (Expert)
- **Regular** a temperatura graças às 5 funções de cozedura propostas.

Emparelhamento da sonda com a placa

O emparelhamento deve ser feito apenas uma vez na colocação da sonda em serviço ou no caso de substituição da mesma.

A placa deve estar desligada.

1 - Fazer uma pressão de 3 segundos no botão de ligar/desligar na parte traseira da sonda, a sonda emite um flash azulado e pisca de seguida com uma luz verde.



2 - Fazer uma pressão longa no

pictograma , **Conn Ect.** a sonda aparece e pisca a verde.

3 - Fazer uma pressão curta no pictograma , e a placa emite um sinal sonoro de confirmação,

Conn Ect.

e pisca para confirmar o emparelhamento. a sonda pisca a azul (esta etapa pode levar até 15 segundos).



a sonda não foi feita para ir num forno.

Posicionamento da sonda

Há 3 posições aconselhadas à sua disposição:

- Vertical



- intermédia (ajustável)

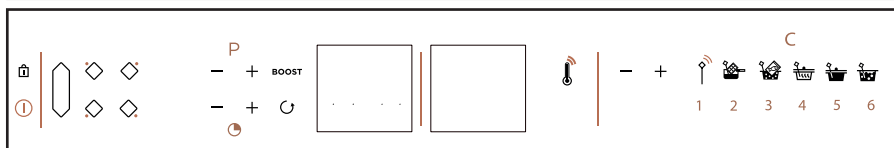


- Em viés



É desaconselhada a utilização da sonda sem o suporte.

• 2 UTILIZAÇÃO



Utilização da sonda

Para fazer funcionar a sonda, é preciso acender (premir o botão durante vários segundos), ligar a placa e depois seleccionar um foco. Durante a configuração da temperatura, a placa ajusta automaticamente a potência necessária, que pode provocar uma variação de ebulição.

Função de termómetro

Esta função indica no visor da placa de cozedura que a temperatura medida na sonda (intervalo de 5°-180°).

Esta função é uma informação sobre a temperatura.

Esta função pode ser usada para pedir apenas a temperatura de um alimento em curso de cozedura na placa ou de um assado saído do forno, por exemplo. Na ausência de um recipiente, a temperatura e o "°C" piscam no visor do foco.



O recarregamento da temperatura da sonda é feito a cada 1,5 segundos.

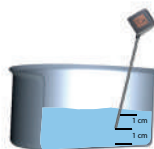
Funções culinárias

Para aceder às diferentes funções culinárias, deve ligar a placa, seleccionar o foco (na ausência de recipiente, pisca um 0) e depois, pressionar o símbolo da função predefinida desejada.

Nestas funções, a cozedura é pilotada pela sonda.

Para todas as funções, exceto a função de derreter:

- A sonda deve estar, no mínimo a 1 cm do fundo do tacho.
- A sonda deve estar mergulhada no mínimo a 1 cm no alimento a cozinhar.



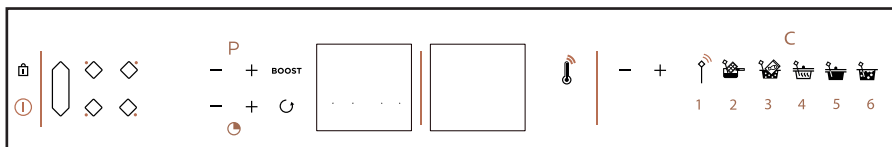
Se tal não for possível, adaptar o diâmetro do tacho e o foco à quantidade a cozinhar.

Recomenda-se mexer regularmente o conteúdo do recipiente durante a cozedura.

Para aceder às diferentes funções:

Pressionar o botão dedicado à função (e depois, os botões + ou - se quiser modificar a temperatura recomendada). A temperatura aparece durante 5 segundos e depois, o "0" fica em movimento até que a temperatura indicada seja atingida. A função escolhida aparece em alternância com a temperatura. Soa um sinal sonoro e o "0" fica fixo. A temperatura será mantida até se apagar o foco.

• 2 UTILIZAÇÃO



Modo expert



Esta função permite cozinhar alimentos selecionando diretamente a temperatura desejada com a ajuda dos botões + / -. A temperatura é regulável entre 40 e 180°C.



Derreter



Esta função permite derreter alimentos a uma temperatura regulável entre 40 e 170°C. A temperatura recomendada é de 50°C. Durante este tipo de cozedura, a sonda deve estar na posição vertical e a ponta da sonda deve tocar no fundo do tacho.

Deve-se misturar bem durante a cozedura para homogeneizar a mistura. Durante este tipo de cozedura, a sonda deve estar em contacto com o fundo do tacho.

Esta função está disponível apenas nos focos de 16 cm, 23 cm ou 1/2 Horizonte da sua placa de cozedura.



Cozedura a vácuo



Esta função permite cozinhar alimentos a uma temperatura regulável entre 45 e 85°C. A temperatura recomendada é de 60°C.



Reaquecer



Esta função permite reaquecer alimentos a uma temperatura regulável entre 65 e 80°C. A temperatura recomendada é de 70°C.



Cozedura lenta



Esta função permite cozinhar alimentos a uma temperatura regulável entre 80 e 90°C. A temperatura recomendada é de 80°C.



Durante a regulação da temperatura, podemos observar uma variação na ebulição.



Fervura



Esta função permite fazer ferver a água a uma temperatura de 100°C.

Pode cobrir parcialmente o seu recipiente com a ajuda de uma tampa, e recomendamos que o faça desde o início da cozedura.



Esta função não é indicada para ferver leite. Neste caso, utilizar a função de cozedura lenta.

• 2 UTILIZAÇÃO



Advertência:

- Pode programar um tempo em função sonda. Neste caso, o tempo é visualizado de forma alternada com a temperatura
- A sonda é usada apenas num único foco à vez.
- No final da utilização, não se esqueça de apagar a sonda efetuando uma pressão longa na sonda, o LED acende-se e fica vermelho durante alguns segundos.
- A sonda desliga-se automaticamente 1 minuto depois de se apagar a placa.
- Para não degradar a sua sonda, não deve colocar a caixa eletrónica da sonda diretamente por cima do vapor da cozedura.
- A temperatura de ebulição da água pode variar em função da altitude e das condições atmosféricas da sua situação geográfica.
- Uma perda de comunicação pode ser associada a uma bateria demasiado fraca.

Informações técnicas sobre a sonda:

Parâmetro	Especificações	Notas
Tensão	2.5 - 3V	Pilha CR2032
Autonomia	300 h	com pilha nova
Cor do indicador	Branco Verde Azul Vermelho	Ligar A aguardar a conexão Conectado Desligar
Temperatura de utilização	0 - 85°C	Caixa da sonda
Gama de medição da temperatura	5° - 180°C	
Frequência de funcionamento	2402 - 2480 MHz	
Alcance da sonda	2 metros	
Potência máxima	< 10 mW	

• 2 UTILIZAÇÃO



Indicações de cozadura:

Função	Ingrediente base ou prato	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo	Conselhos
Expert	Carnes brancas	Peito de frango 150 g	80 °C	8 a 12 minutos	Nivelar bem (cerca de 1 ou 1,5 cm de altura)
	Carnes vermelhas	150 a 200 g	35 a 45°C (azul)	30 seg a 2 min/face (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 min após a cozadura
		150 a 200 g	50 a 55°C (mal passado)	1 min a 3 min/face (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 min após a cozadura
		150 a 200 g	60 a 65°C (médio)	1 minuto e 30 a 40 minutos (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 min após a cozadura
		150 a 200 g	70 a 75°C (bem passado)	2 min a 8 min/face (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 min após a cozadura
	Batatas fritas congeladas	200 g/1,5 l de óleo	160° e depois, 180°	11 min 2 min 30 seg	Mergulhar 11 min e depois retirar, voltar a mergulhar 2 min e 30 seg depois de atingir os 180°C para terminar a cozadura
	Molho bechamel	500	85 a 87 °C	1 minuto a ferver	Misturar continuamente durante a cozadura para evitar colar ao fundo do tacho
	Cremes de chocolate	1300	87 a 92°C	8 a 10 min	Misturar continuamente durante a cozadura para evitar colar ao fundo do tacho
	Caramelo	"a seco" (100 g)	até 150°C (coloração)	3 a 5 min (potência 10)	Fica castanho muito rápido, é preciso prestar atenção,
	Caramelo	com água (100 g açúcar/60 ml água)	até 145°C	8 a 12 min (potência 10)	Supervisionar a ebulição. Quando parar, fica castanho muito rápido.
Derreter	Compota de fruta	400 - 1000	105 - 110	conforme a quantidade	EXPERT (a contar 1 a 1,2% de pectina/kg de fruta)
	Chocolate preto	100 - 500	50 - 55	5 a 10 min	Mexer frequentemente
	Chocolate de leite		45 - 50		
	Chocolate branco		45 - 50		
	Manteiga	50 - 500	40 - 50	5 a 20 min	
	Manteiga clarificada	50 - 500	40 - 50	5 a 20 min	não misturar para decantar bem a caseína da manteiga
Reaquecer	Queijo para gratinar	200 - 1500	40 - 50	10 a 25 min	a quantidade de vinho adicionada para a cozadura afeta o tempo que leva a derreter (50 cl para 1 kg de queijo)
	Purê	200 - 800	65 - 75	Conforme a quantidade	
	Sopa	200 - 2000	65 - 75	2 min 30 a 15 min	Atenção, conforme a viscosidade da sopa, o tempo pode variar.
	Potes/conservas	300 - 1000	65 - 75	4 min a 10 min	Teste realizado em conservas de cassoulet
	Boiões	125 - 300	60 - 70	Conforme a quantidade	Testar a temperatura antes do consumo

• 2 UTILIZAÇÃO



Indicações de cozedura:

Função	Ingrediente base ou prato	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo	Conselhos
Cozedur a lenta	Pot-au-feu	1000 - 4000	70 - 80	2h30 a 3h00	Adaptar o recipiente da cozedura à quantidade a cozer. Adicionar batatas descascadas antes da última meia hora de cozedura
	Blanquette de veau	1000 - 4000	70 - 80	2h00 a 3h00	Adaptar o recipiente da cozedura à quantidade a cozer.
	Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	2h00 a 4h00	Adaptar o recipiente da cozedura à quantidade a cozer.
	Daube	1000 - 4000	70 - 80	2h00 a 4h00	Adaptar o recipiente da cozedura à quantidade a cozer.
	Frango à basca	1000 - 4000	70 - 80	1h15 a 1h30	Adaptar o recipiente da cozedura à quantidade a cozer.
	Compota	1000 - 4000	105	20 min a 1h00, conforme a fruta, verificar a textura)	A temperatura de gelificação de uma compota é de 105°C (termómetro de açúcar). É possível baixar esta temperatura a cerca de 90°C adicionando pectina (15 g para 1 kg de fruta)
	Molho de tomate	1000 - 4000	70 - 80	40 min	Atenção à acidez do tomate, num molho à base de tomate fresco, adicionar uma pitada de açúcar em pó à cozedura.
Cozedur a a vácuo	Peixe	Salmão 250-300 g	45-50	20 min	Entre 3 l e 5 l de água, atenção ao tempero, pois a cozedura a vácuo tende a acentuar a potência do sal.
	Peixe	Peixe branco 250-300 g	56°C	15 min	
	Legumes	verdes 200-300 g	85°C	30-75 min	
	Legumes	de raiz 150 g	85°C	60- 80 min	
	Carne branca	Peito de frango 150 g	64°C	25 min	
	Carne branca	Perna de frango 200 g	68°C	120 min	
	Carne vermelha	Lombo de vaca de 150 g a 300 g	56,5°C em banho de água	30 min para 2,5 cm de espessura/2h00 para 5 cm de espessura/até 4h00.	
	Ovo perfeito	50 g/l l de água	64°	45 min	
Ferver	Arroz	100-500 (seco) = 300 a 1500 ml de água com sal	90-100	12 a 20 min conforme o arroz	Arroz "crioulo": deixar a água levantar fervura, verter o arroz (lavado previamente com água fria), cobrir e deixar cozer com lume médio (atenção, alguns tipos de arroz requerem mais tempo de cozedura: arroz "venere").
	Massa	100 - 500 (seca) = 1 l a 5 l de água com sal	90-100	10 a 12 min de cozedura	Deixar a água levantar fervura, deitar a massa e cozer, agitando. Verificar a cozedura conforme a natureza da massa utilizada.

• 2 UTILIZAÇÃO

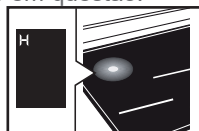


2.10 SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES

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.



Podem ser produzidos sons semelhantes aos do ponteiro de um relógio.

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 CONSERVAÇÃO



Conservação da placa

Para sujidade ligeira, utilize um esfregão. Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar.

Para uma acumulação de sujidades recozidas, derrames com açúcar, plástico derretido, utilize uma esponja sanitária ou um raspador especial para vidro. Deve molhar bem a zona a limpar com água quente, utilizar um raspador especial para vidros para desbastar, acabar com um esfregão e secar.

Para auréolas e marcas de calcário, aplicar vinagre branco quente sobre a mancha, deixar agir e secar com um pano macio.

Para cores metálicas brilhantes e a conservação semanal, utilizar um produto especial para vidro vitrocerâmico. Aplicar o produto especial (que contenha silicone e tenha de preferência um efeito protetor) sobre o vidro vitrocerâmico.

Observação importante: não utilizar pó nem esponja abrasiva. Privilegie os cremes e as esponjas especiais para louça delicada.

Conservação da sonda

- Limpar a sonda antes da primeira utilização
- Utilizar apenas produtos neutros, sem produtos abrasivos, esfregonas abrasivas, solventes nem objetos metálicos.
- Não lavar a sonda no lava-loiça.
- O suporte da sonda não pode ser lavado no lava-loiça.

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 capítulo sobre a ligação).

A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações. O aparelho é novo. Aqueça cada zona durante meia hora com um tacho cheio de água.

Quando a placa é ligada

A placa não funciona e os indicadores luminosos do teclado estão apagados.

O aparelho não tem alimentação de energia. A alimentação ou ligação estão defeituosas. Inspeccione os fusíveis e o disjuntor elétrico.

A placa não funciona e aparece outra mensagem. O circuito eletrónico funciona mal. Contate o Serviço Pós-Venda.

A placa não funciona, aparece a informação “bloqueio”. Desative a segurança para crianças.

Código de avaria F9: tensão inferior a 170 V.

Código de avaria F0: temperatura inferior a 5°C.

Durante a utilização

A placa não funciona, o visor mostra – 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

(ver capítulo encastramento).

Durante o funcionamento de uma zona de aquecimento, os indicadores luminosos do painel piscam sempre.

O recipiente utilizado não é adequado.

Os recipientes fazem barulho e a placa emite um clique durante a cozedura (ver o conselho “Segurança e recomendações”).

É normal. Com certos tipos de recipientes, isto deve-se à passagem de energia da placa para o recipiente.

A ventilação continua a funcionar depois da paragem da sua placa.

É normal. Isto permite o arrefecimento da parte eletrónica.

No caso de avaria persistente.

Desligue a placa durante 1 minuto. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.

Sonda

Uma perda de comunicação da sonda pode ser associada a uma bateria demasiado fraca.

Se a visualização for : a sonda não está emparelhada ou está desligada. Se o problema persistir, verifique a posição da pilha.

Se a visualização for : a sonda já está a ser usada noutra foga.

Se a visualização for  + um BIP: A temperatura medida é incompatível com a função selecionada. Verifique a adequação entre a zona escolhida e a função selecionada.

• 4 ANOMALIAS



A sonda pisca a vermelho:

- Antes de se apagar, se a pilha for demasiado fraca.
- Em caso de perda de comunicação, pisca a vermelho e depois a verde, conforme a conexão for ou não estabelecida com a placa.

• 5 MEIO AMBIENTE



RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros

resíduos.

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.

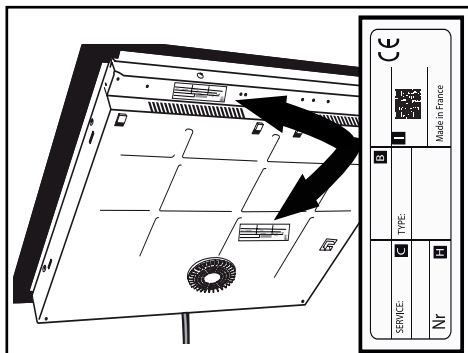
Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação. Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

• 6 *SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE*



INTERVENÇÕES EM

As eventuais intervenções no seu 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 (1.1.1).



B: Referência de vendas

C: Referência de serviço

H: Número de série

I: Código QR

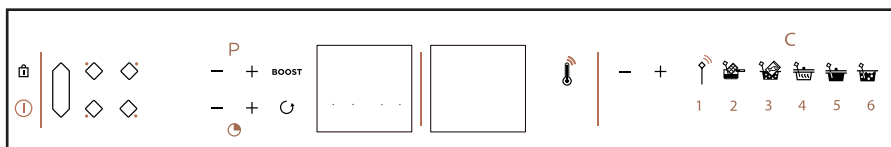


Coleção Perfect Sensor

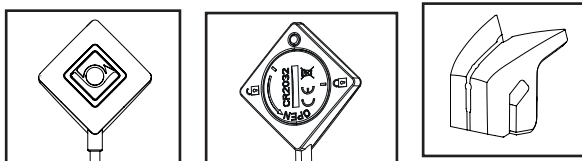
Coleção Perfect Sensor, uma placa de cozedura que mede e regula a temperatura continuamente e da forma pretendida.

Para uma colocação em funcionamento rápida da sua placa de cozedura, pode usar as instruções abaixo.

O teclado



A sonda e o suporte



O LED da sonda emite um flash **branco azulado**: colocação da sonda sob tensão

O LED da sonda pisca a **verde**: ligação em curso

O LED da sonda fica **azul**: a sonda está ligada

O LED da sonda pisca a **vermelho**: pilha demasiado fraca/perda de comunicação

Funções

ⓘ - Colocação em funcionamento/paragem

◇ - Seleção de uma zona de cozedura

◇ - Zona Horizonte (zona livre)

⏹ - Bloqueio/Clean lock

- + - Configuração da potência

- + - Configuração do temporizador

BOOST - Função BOOST (potência máxima)

↺ - Função Recall (lembrete das configurações)

🌡 - Função de termómetro (informação sobre a temperatura)

- + - Configuração da temperatura

📶 - Sonda (modo expert)

🧊 - Função de derreter (50°C)

🍲 - Função de cozedura por vácuo (60°C)

🍲 - Função de reaquecimento (70°C)

🍲 - Função de cozedura lenta (80°C)

🍲 - Função de fervura (100°C)

Informação para os consumidores: www.dedietrich-electromenager.com

0892 02 88 04 (0,50€ ttc/mn do telefone fixo)

Serviço pós-venda: 09 69 39 34 34 (serviço gratuito)



SV BRUKSANVISNING

INDUKTIONSHÄLL



KÄRA KUND

Att upptäcka produkter från De Dietrich är att uppleva unika känslor. Från första åsyn dras man till dem. Designens kvalitet yttar sig i ett tidlöst utseende och omsorgsfullt utformade detaljer som gör varje föremål elegant och raffinerat och i perfekt harmoni med varandra. Sedan kommer den oemotståndliga lusten att röra vid dem.

Design från De Dietrich bygger på robusta och prestigefyllda material – äktheten lyfts fram. Genom att förena den senaste tekniken med ädla material kan De Dietrich säkerställa att man framställer produkter av yppersta klass till kokkonstens förfogande – en passion som delas av alla som älskar att laga mat. Vi hoppas att du ska bli nöjd med den nya apparaten.

Tack för att du visar oss förtroende.

www.dedietrich-electromenager.com



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhet och viktiga försiktighetsåtgärder.....	3
Presentation.....	7
Installation.....	8
Uppackning	8
Inbyggnad	8
Anslutningar	10
Användning.....	11
Manöverpanelens funktioner	11
Välja kärl.....	12
Välja kokzon	12
Slå på/stänga av.....	12
Ställa in effekten	12
Horizone	13
Ställa in timern.....	13
Låsa reglagen.....	13
Clean Lock-funktion.....	14
Recall-funktion.....	14
Perfect Sensor-funktion (givare).....	15
Tillagningsråd	19
Säkerhet och rekommendationer	21
Underhåll	22
Felsökning.....	23
Miljö	24
Kundtjänst.....	25
Perfect Sensor-sortimentet	26



SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER SOM SKA LÄSAS NOGGRANT INNAN ANVÄNDNING OCH SPARAS FÖR FRAMTIDA ANVÄNDNING.

Den här handboken kan laddas ner från varumärkets webbplats.

Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer utan erfarenhet och kunskap, om de vederbörligen informerats om eller undervisats i hur apparaten ska användas på ett tryggt sätt och förstår de risker som följer därav.

Barn får inte leka med apparaten.

Rengöring och underhåll av användare får inte utföras av barn utan tillsyn.

Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.

Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning.

Erforderliga åtgärder måste vidtas för att undvika kontakt med varma delar.

Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte

placeras på ytan, då de kan bli varma.

Din spishäll är försedd med ett barnlås som spärrar dess användning i avstängt eller tillagningsläge (se avsnittet om hur barnlåset används).

Din apparat överensstämmer med de europeiska direktiv och bestämmelser den är underkastad.

För att inga störningar ska förekomma mellan spishällerna och en pacemaker, ska den senare vara utformad och inställd i enlighet med de bestämmelser som gäller för den. Samråd med pacemakerns tillverkare eller din läkare.

Tillagning med fett eller olja på en spishäll utan övervakning kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök ALDRIG släcka en brand med vatten utan bryt apparatens strömförsörjning och täck lågan med t.ex. ett lock eller



SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

en brandfilt.

OBSERVERA: tillagning ska ske under tillsyn. Korta tillagningar kräver ständig tillsyn.

Brandfara: förvara inte föremål på kokzonerna.

Bryt apparatens strömförsörjning om ytan är sprucken för att undvika risk för elstöt.

Använd inte spishällen igen förrän glasytan bytts ut.

Undvik att stöta kokkärl mot ytan:

glaskeramik är mycket tåligt, 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 detta skada den glaskeramiska ytans dekor.

Använd aldrig aluminiumfolie för att tillaga mat. Lägg aldrig produkter inslagna i aluminium eller aluminiumförpackningar på din spishäll. Aluminiumet skulle smälta och oåterkalleligt skada din spishäll.

Förvara inte underhålls- eller brandfarliga produkter i

möbeln under spishällen.

Hällen ska anslutas till elnätet via en allpolig fränskiljningsanordning som uppfyller gällande installationsbestämmelser. En fränkopplingsanordning ska finnas inbyggd i den fasta elinstallationen.

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.

Använd aldrig ångtvättapparat 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.

WARNING: Använd endast skydd för spishällar som konstruerats av spishällens



SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

tillverkare och som hänvisas till i bruksanvisningen för att de är lämpliga för eller inbyggda i apparaten. Används olämpliga skydd kan det medföra olyckshändelse.

Spishällarna måste anslutas till strömförsörjningen via en omnipolär rånkopplingsanordning i enlighet med gällande installationsföreskrifter. En avbrytningsanordning ska finnas i det fasta röret.

Din kokplatta är konstruerad för att fungera vid 50 Hz eller 60 Hz (50 Hz/60 Hz) utan några särskilda åtgärder från din sida.

Efter användning ska du stänga av spishällen med hjälp av dess kontrollanordning och inte förlita dig på grytans sensor.

Givare

Givaren har ett batteri av typ CR2032 (använd endast angiven typ av batteri).

Pour dévisser le couvercle, utiliser une pièce de monnaie pour tourner jusqu'à aligner le trait avec le verrou ouvert.

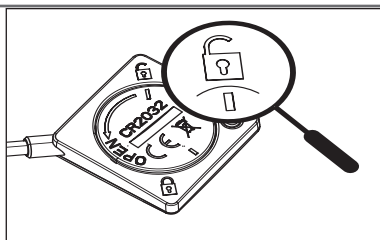


fig 1.

Pour remettre le couvercle, insérer celui-ci en alignant le trait avec le verrou ouvert (fig 1.), puis le tourner avec une pièce de monnaie pour aligner le deuxième trait avec le verrou fermé (fig 2.)

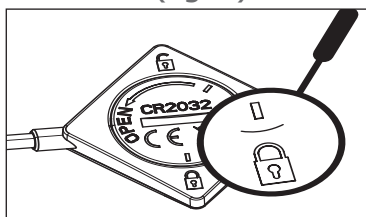


fig 2.

Byt batteriet när det är uttjänt och vid läckage.

Batteriet ska tas ur apparaten innan den kasseras.

Batteriet ska lämnas till batteriinsamling eller återlämnas till butiken (enligt gällande bestämmelser).

- blanda inte olika slags batterier eller nya och uttjänta batterier,
- om apparaten ska förvaras



SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

utan att användas under en längre tid bör batterierna tas ur,

- matningsplintarna får inte kortslutas,
- batterier som inte är laddningsbara får inte laddas, samt
- givaren är inte tillverkad för att användas i en ugn.

Vi, Brandt France, förklarar att en apparat utrustad med Perfect Sensor-funktion respekterar EU-direktiv 2014/53/EU. EU-försäkran om överensstämmelse återfinns på denna webbplats: www.dedietrich-electromenager.com.

• 0 PRESENTATION

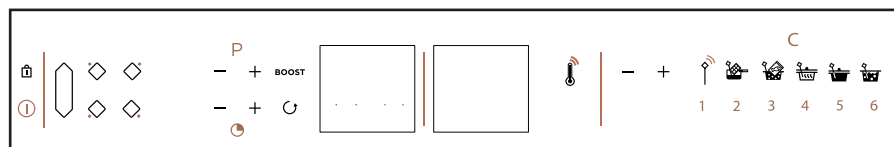
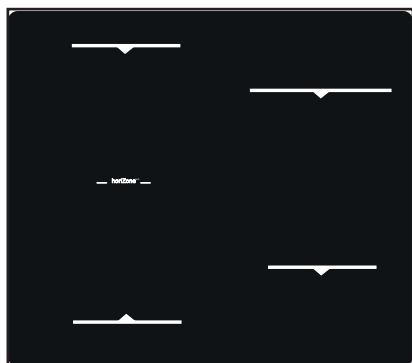


Med en De Dietrich Perfect Sensor spishäll med ansluten temperaturgivare kan du med precision och full kontroll visa prov på dina matlagningskunskaper och kan du lyckas med allt du lagar till genom att kunna anpassa temperaturen i kött, fisk och andra rätter så att den blir just den du vill ha.

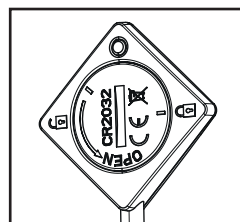
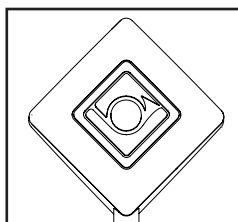
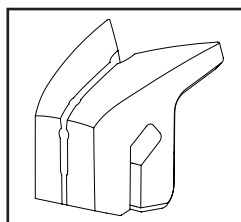
Genom att ha kontroll över och kunna respektera råvarornas tillagningstemperatur på någon grad när, kan din matlagningskonst nå nya höjder.

Följande funktioner finns med återkoppling om temperaturen:

Termometer/Smälta/Värma/Sous vide-tillaga/Slökoka/Koka



Spishällen levereras med temperaturgivaren ansluten och en särskild hållare som är lätt att fästa på alla slags kärl. Givaren kan användas på alla kokzoner.



• 1 INSTALLATION



1.1 UPPACKNING

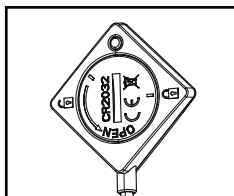
Ta bort alla skyddsemballage runt spishäll, givare och givarhållare.

Givaren levereras med ett batteri som ska sättas i (1.0). Sätt i batteriet genom att skruva loss locket på baksidan med ett mynt, sätta i batteriet och respektera polariteten (+ uppåt) nato privijte pokrov nazaj in poravnajte črto z odprto ključavnico, nato pa obrnite s kovancem, da poravnate drugo črto z zaprtim pokrovom.

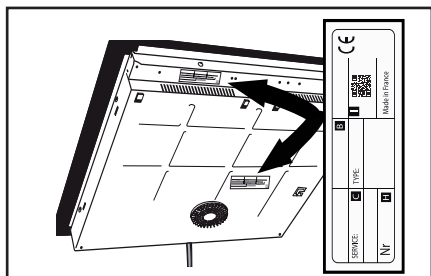
.Kontrollera apparatens specifikationer som framgår av dess märkplåt (1.1.1) och respektera dem.

Σέρβις:

Τύπος:



1.0

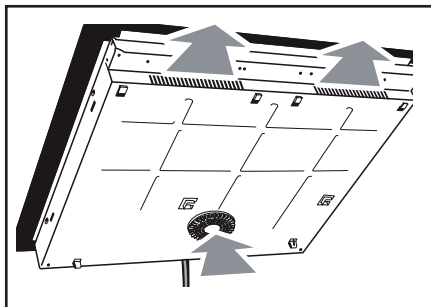


1.1.1

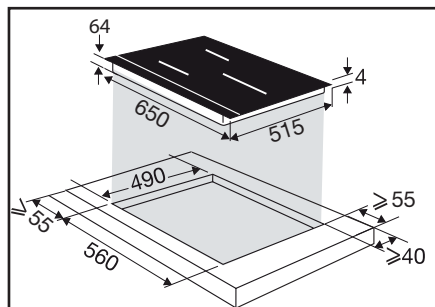
Ange i rutorna nedan de referensnummer för service och typnorm som återfinns på märkplåten för framtida bruk.

1.2 INBYGGNAD I MÖBEL

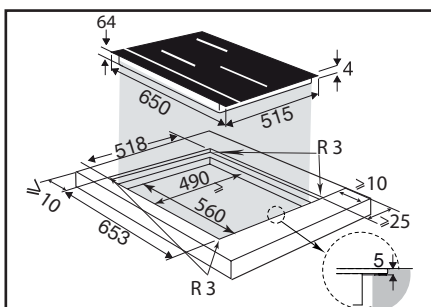
Kontrollera att det inte finns några hinder för ventilationsin- och utlopp (1.2.1). Beakta de måttangivelser (i millimeter) som finns för den möbel i vilken



1.2.1



1.2.2



1.2.3

• 1 INSTALLATION



spishällen är avsedd att byggas in.

– Inbyggnad på köksbänk

Se ritning (1.2.2)

– Inbyggnad infälld i köksbänken Se ritning (1.2.3)

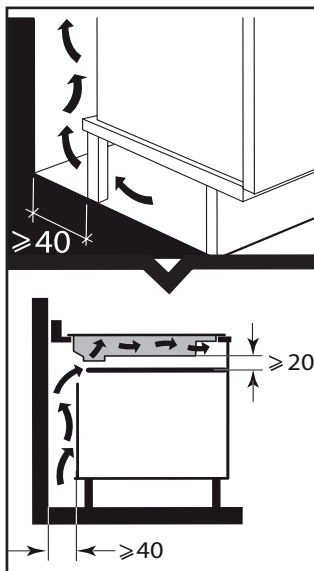
Kontrollera att luften kan cirkulera ordentligt mellan spishällens fram- och baksida.

Respektera de mått som finns angivna i illustrationerna för att garantera tillräckligt luftutlopp framåt om hällen installeras över en låda (1.2.6) eller över en inbyggbar ugn (1.2.7). Limma fast tätningslisten runt hela hällens omkrets (1.2.8).

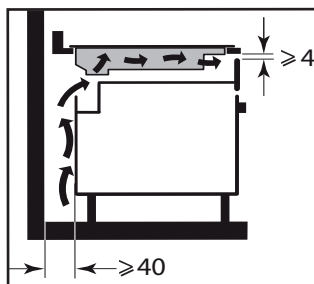
Sätt i hällen i möbeln (1.2.9).



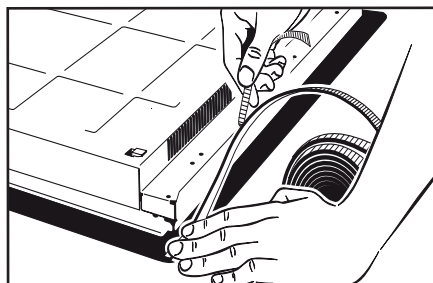
Om ugnen befinner sig under din spishäll kan hällens termiska säkringar begränsa möjligheterna att använda denna samtidigt som ugnen används i pyrolysläge. Hällen är utrustad med ett system för att skydda mot överhettning. Denna säkerhetsfunktion kan t.ex. aktiveras om hällen är monterad ovanpå en ugn som inte är tillräckligt isolerad. Kod F7 visas då i reglagezonerna. Vi



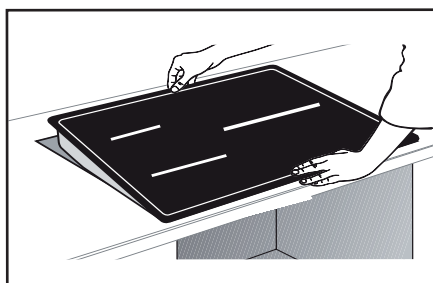
1.2.6



1.2.7



1.2.8



1.2.9

• 1 INSTALLATION



rekommenderar i så fall att man förstärker ventilationen av spishällen genom att ha en öppning på sidan av möbeln (8 x 5 cm).

1.3 ELANSLUTNING

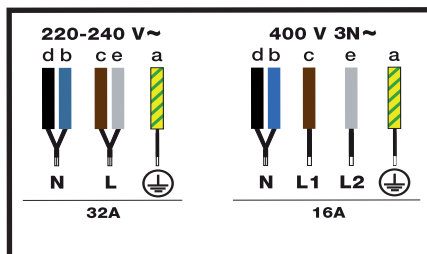
Hällens ska anslutas till elnätet via en allpolig frångiljningsanordning som uppfyller gällande installationsbestämmelser. En frångiljningsanordning ska finnas inbyggd i den fasta elinstallationen.

Identifiera vilken typ av kabel din spishäll har, beroende på antalet ledare och deras färg:

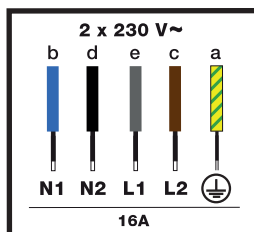
– Kabel med fem ledare (1.3.1):

- a) grön-gul, b) blå, c) brun, d) svart, e) grå.

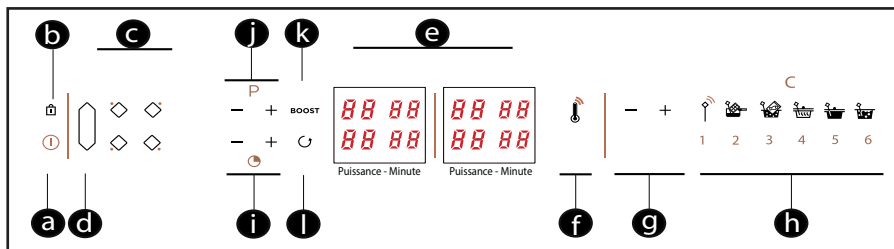
När hällen strömsätts eller efter ett längre strömbrott visas en kod på manöverpanelen. Vänta i c:a 30 sekunder eller tryck på en knapp för att denna information ska försvinna och du ska kunna använda hällen (att koden visas är normalt; meddelandet är avsett för serviceavdelningen vid eventuellt behov av åtgärder). Användaren behöver i vilket fall inte bry sig om det.



1.3.1



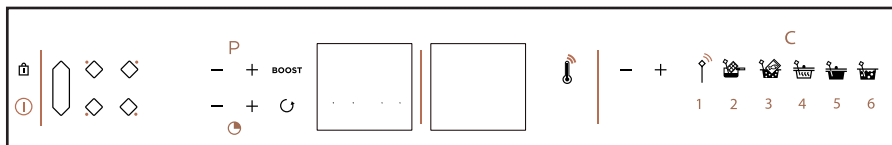
• 2 ANVÄNDNING



Manöverpanelens funktioner

- a** = Slå på/stänga av
- b** = Låsa/Clean Lock (låsa hällen under rengöring)
- c** = Välja kokzon
- d** = Horizone
- e** = Display (effekt/minuter)
- f** = Termometerfunktion (visning av önskad temperatur)
- g** = Ställa in givare
- h** = Tillagningsfunktioner
 - Expert **[1]** / Smälta **[2]** /
 - Sous vide-tillaga **[3]** / Värma **[4]** / Slökoka **[5]** / Koka **[6]**
- i** = Ställa in timern
- j** = Ställa in effekten
- k** = Boost-funktion (maxeffekt)
- l** = Recall-funktion (påminnelse om inställningar av effekt och timer)

• 2 ANVÄNDNING



2.1 VÄLJA KÄRL

De flesta kärl är kompatibla med induction. Endast glas, keramik, aluminium utan särskild botten, koppar och vissa typer av icke-magnetiskt rostfritt stål fungerar inte med inductionstillagning.



Vi rekommenderar att man väljer kärl med tjock och platt botten. Värmen fördelas då bättre och tillagningen blir jämnare. Värm aldrig ett tomt kärl utan tillsyn.



Undvik att ställa kärl på manöverpanelen.

2.2 VÄLJA KOKZON

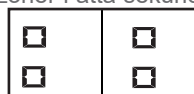
Det finns flera kokzoner att ställa kärlen på. Välj en som passar till kärlets storlek. Är kärlets botten för liten kommer effektindikatorn att blinka och kokzonen fungerar inte, även om kärlets material lämpar sig för induction. Var noga med att inte använda kärl med en diameter som är mindre än kokzonens (se tabell).

Kokzonens diameter	Kokzonens maxeffekt (watt)	Kärlets bottendiameter
16 cm	2 400	10-18 cm
23 cm	3 700	12-24 cm
Horizone	3 700	18 cm, oval, fiskfat

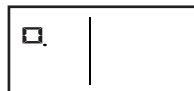
När flera kokzoner används samtidigt hanterar hällen effektfördelningen så att dess totala effekt inte överskrider.

2.3 START – STOPP

Tryck på knappen Start/Stopp . 0 blinkar för alla kokzoner i åtta sekunder.



Välj kokzon om inget kärl känns av . Känns ett kärl av blinkar 0 med en punkt.



Du kan då ställa in önskad effekt. Väljer man inget effektläge slocknar kokzonen automatiskt.

Stoppa en zon/spishällen

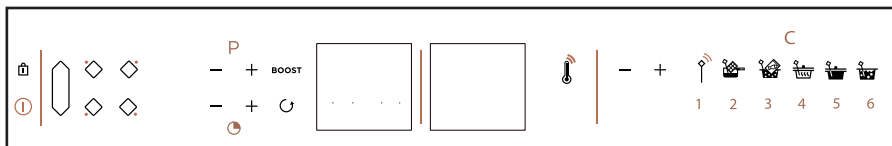
Tryck länge på kokzonens knapp tills en lång ljudsignal hörs och skärmen slocknar eller visar symbolen **H** (restvärme).

Tryck på knappen Start/Stopp för att stänga av hällen helt.

2.4 STÄLLA IN EFFEKTEN

Tryck på knappen **-** ^P **+**. Vid start kan man direkt gå till maxeffekt (utom Boost) genom att trycka på knappen **-**.

• 2 ANVÄNDNING



2.5 HORIZONE — Horizone^{tech} —

Den fria kokzonen väljs med knappen . Effekt och timer ställs in som för vanliga kokzoner.

Stoppa zonen genom en lång tryckning på knappen , varefter en lång ljudsignal hörs och displayen slocknar eller visar symbolen H.

En tryckning på knappen till zonens främre eller bakre kokzon stänger av funktionen och överför inställningarna till den kokzon som valts.

2.6 STÄLLA IN TIMERN

Alla kokzoner har en egen timer. De kan startas så snart respektive zon är i funktion.

Slå på eller ändra timern genom att trycka på timerknappen . För att lättare ställa in mycket långa kottider kan man gå direkt till 8 timmar från start genom att trycka på knappen -. Därefter kan man med varje senare tryckning på knappen - gå till 7, 6, 5, 4, 3, 2 timmar, 99 min, osv.

När tillagningen är klar visas 0 på displayen och en ljudsignal avges. Radera informationen genom att trycka på vilken reglageknapp som helst för kokzonen i fråga. Som standard stoppar de efter några ögonblick.

Tryck samtidigt på knapparna + och -

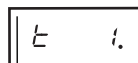
för att stoppa timern under pågående tillagning, eller gå tillbaka till 0 med knappen -.

Oberoende tidtagning

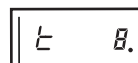
Med denna funktion kan man ta tiden för en händelse utan att tillaga något.

– Välj en zon som inte används.

– Tryck en gång på knappen + +, så visas ett t med en punkt.



– Ställ in tiden med knappen - eller +.



– Visningen av återstående tid är fast.

– En nedräkning som pågår kan avbrytas genom en lång tryckning på knappen för att välja kokzon.

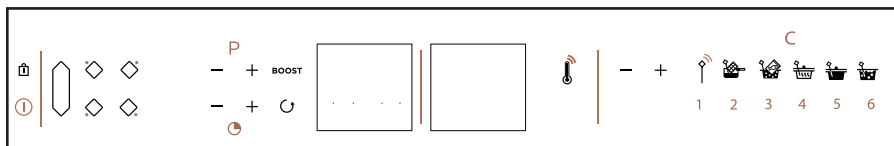
– Efter avslutad nedräkning avges en dubbel ljudsignal i 20 sek.

2.7 LÄSA 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

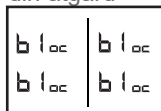
• 2 ANVÄNDNING



gör att man kan stänga av hällen eller avbryta en kokzon.

Låsa

Tryck på knappen tills symbolen för låsning, spärr, visas på displayerna och en ljudsignal bekräftar din åtgärd



Hällen låst under användning

Visningen av vilka kokzoner som används anger omväxlande effekten och låssymbolen.

När man trycker på knapparna för effekt eller timer för de zoner som används visas spärr i två sekunder och försvinner sedan.

Låsa upp

Tryck på knappen tills symbolen för låsning, spärr, försvinner från skärmen och en ljudsignal bekräftar åtgärden.

CLEAN LOCK-funktion

Denna funktion används för att tillfälligt låsa hällen under rengöring.

Gör så här för att slå på Clean Lock:

Gör en kort tryckning på knappen (hänglås). En ljudsignal avges och symbolen för spärr blinkar på displayen. Efter en förinställd tid försvinner låset automatiskt. En dubbel ljudsignal avges och spärren slocknar. Man kan när som helst avbryta Clean Lock genom en lång tryckning på knappen .

2.8 RECALL-FUNKTION

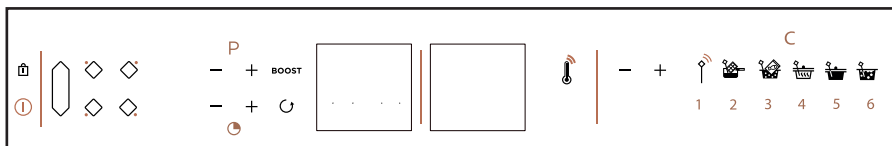
Med denna funktion kan man visa de senaste inställningarna av effekt och timer för alla kokzoner som stängts av de senaste tre minuterna.

För att kunna använda denna funktion måste hällen vara upplåst. Tryck på knappen Start/Stopp och gör sedan en kort tryckning på knappen .

Gör en kort tryckning på knappen medan spishällen används (minst en kokzon lyser). Med funktionen kan man hämta inställningar av effekt och timer för en eller flera kokzoner som stängts av för mindre än 30 sekunder sedan.

Tryck på knappen Start/Stopp och gör sedan en kort tryckning på knappen , med spishällen avstängd (alla kokzoner släckta). Med funktionen kan man hämta inställningar av effekt och timer för en eller flera kokzoner som stängts av för mindre än 3 minuter sedan.

• 2 ANVÄNDNING



Energispartips

Spara energi genom att koka med ett lock som passar väl. Med ett glaslock har man perfekt koll på tillagningen.

2.9 PERFECT SENSOR-FUNKTION



Det finns tre användningssätt

- **Visa** den temperatur som mäts upp i rätten direkt på spishällens display.
- **Programmera** in ett börvärde för temperaturen som ska uppnås i rätten (Expert)
- **Ställa in** temperaturen med hjälp av någon fem möjliga tillagningsfunktioner.

Parkoppla givaren med spishällen

Parkoppla behöver man bara göra en gång – när man börjar använda givaren eller efter att ha bytt denna.

Spishällen ska vara avstängd.

1 – Tryck i tre sekunder på start/stopp-knappen på givarens baksida. Givaren avger då en blå ljussignal och blinkar sedan grönt



2 – Gör en lång tryckning på symbolen

, så visas **Conn Ect.** och givaren blinkar grönt.

3 – Gör en kort tryckning på symbolen , så avger spishällen en ljudsignal för att

bekräfta; **Conn Ect.** blinkar för att bekräfta parkopplingen och givaren blinkar i blått (detta steg kan ta upp till 15 sekunder).



givaren är inte tillverkad för att användas i en ugn.

Placera givaren

Du kan välja mellan tre rekommenderade placeringar:

- Lodrätt



- mellanläge (justerbart)

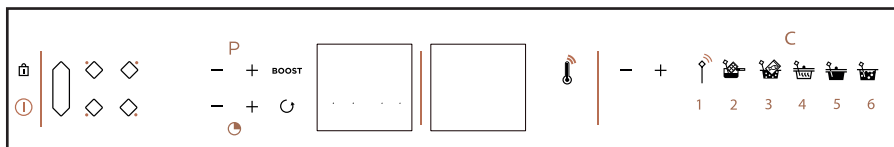


- På sned



Vi avråder från att använda givaren utan sin hållare.

• 2 ANVÄNDNING



Använda givaren

För att använda givaren måste man slå på den (trycka på knappen i flera sekunder), slå på spishällen och sedan välja en kokzon. När temperaturen regleras ställer spishällen automatiskt in den effekt som krävs, vilket kan göra att kokningen blir mer eller mindre häftig.

Termometer-funktion

Denna funktion visar på spishällens display den temperatur givaren mäter upp (i intervallet 5-180 °C).

Denna funktion upplyser om temperaturen.

Denna funktion används till exempel för att mäta temperaturen för en rätt som håller på att lagas till på hällen eller för en stek som tagits ut ur ugnen.

Finns inget kärl blinkar temperaturen och °C på kokzonens display.



Givaren uppdaterar temperaturmätningen varje 1,5 sekunder.

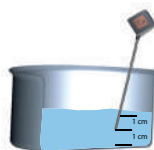
Tillagningsfunktioner

Gör så här för att gå till de olika tillagningsfunktionerna: slå på spishällen, välj kokzon (0 blinkar om inget kärl finns) och tryck sedan på symbolen för önskad förinställd funktion.

Med dessa funktioner styrs tillagningen av givaren.

För alla funktioner utom funktionen Smälta:

- givaren ska vara minst 1 cm från kastrullens botten, och
- givaren ska vara nedsänkt minst 1 cm i det livsmedel ska lagas till.



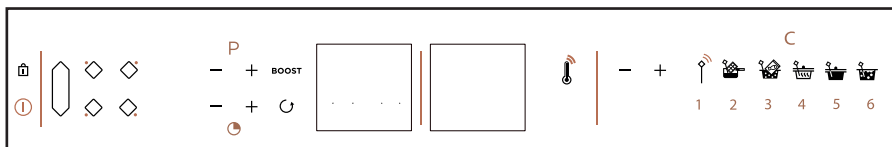
Anpassa kastrullens diameter och kokzonen till den mängd som ska tillagas om detta inte är möjligt.

Vi rekommenderar att man regelbundet rör om i kärlet under tillagningen.

Gör så här för att gå till de olika funktionerna:

Tryck på den knapp som svara mot respektive funktion (och därefter på knapparna + eller - om du vill ändra anvisad temperatur). Temperaturen visas i fem sekunder och därefter rör sig ° tills börvärdet för temperaturen uppnåtts. Vald funktion visas omväxlande med temperaturen. En ljudsignal avges och ° blir fast. Temperaturen upprätthålls tills du stänger av kokzonen.

• 2 ANVÄNDNING



Expertläge



Med denna funktion kan man laga mat genom att direkt välja önskad temperatur med knapparna + / -. Temperaturen kan ställas in på 40-180 °C.



Smälta



Med denna funktion kan man smälta livsmedel vid en temperatur som kan ställas in på 40-70 °C. Börvärdet för temperatur är 50 °C. Vid denna typ av tillagning ska givaren stå i lodrätt läge och givarens spets ska nudda kastrullens botten.

Var noga med att röra om under tillagningen för att hålla det som smälts enhetligt.

Vi denna typ av tillagning ska vara i kontakt med kastrullens botten.

Denna funktion finns bara för kokzonerna 16 och 23 cm och för 1/2 Horizone på spishällen.



Sous vide-tillaga



Med denna funktion kan man laga till livsmedel vid en temperatur som kan ställas in på 45-85 °C. Börvärdet för temperatur är 60 °C.



Värma



Med denna funktion kan man laga till livsmedel vid en temperatur som kan ställas in på 65-80 °C. Börvärdet för temperatur är 70 °C.



Slökoka



Med denna funktion kan man laga till livsmedel med slökokning (slow cooking) vid en temperatur som kan ställas in på 80-90 °C, med ett börvärde för temperatur på 80 °C.



Medan temperaturen styrs kan man se att det sjuder mer eller mindre häftigt.



Koka



Med denna funktion kan man koka vatten med en temperatur på 100 °C.

Man kan täcka kärlet delvis med ett lock och vi rekommenderar att man gör det redan från början av uppkoket.



Denna funktion är inte avsedd för att koka upp mjölk. Använd då i stället funktionen för slökokning.

• 2 ANVÄNDNING



Varning:

- Man kan programmera en tid för givarfunktionen. I så fall visas tiden omväxlande med temperaturen
- Givaren kan bara användas med en kokzon åt gången.
- Glöm inte att stänga av givaren efter avslutad användning, genom en lång tryckning på denna – LED-lampan lyser rött i några sekunder.
- Givaren stängs av automatiskt en minut efter att hällen stängts av.
- Undvik skador på givaren genom att inte placera dess elektronikbox omedelbart över det som lagas till.
- Kokpunkten för vatten kan variera beroende på höjd över havet och geografiska lufttrycksförhållanden.
- Dålig eller ingen kommunikation kan bero på att batteriet är för svagt.

Tekniska specifikationer för givaren:

Parameter	Specifikation	Anmärkning
Spänning	2,5-3 V	Batteri CR2032
Livslängd	300 tim	med nytt batteri
Kontrolllampans färg	Vit Grön Blå Röd	Strömsatt Väntar på anslutning Ansluten Stopp
Användningstemperatur	0-85 °C	Givarens box
Område för temperaturmätning	5-180 °C	
Driftfrekvens	2 402-2 480 MHz	
Givarens räckvidd	2 meter	
Maxeffekt	< 10 mW	

• 2 ANVÄNDNING



Tillagningsråd:

Funktion	Huvudingrediens eller rått	Mängd (g)	Temperatur i °C	Tid	Råd
Expert	Vitt kött	Kycklingfilé 150 g	80 °C	8-12 min	Platta till filéerna (1/1,5 cm höjd)
	Rött kött	150-200 g	35-45 °C (bleu)	30 sek-2 min/sida (beroende på tjocklek)	Låt köttet vila i fem minuter efter tillagning
		150-200 g	50-55 °C (rare)	1-3 min/sida (beroende på tjocklek)	Låt köttet vila i fem minuter efter tillagning
		150-200 g	60-65 °C (medium)	1,5-4 min (beroende på tjocklek)	Låt köttet vila i fem minuter efter tillagning
		150-200 g	70-75°C (välstekt)	2-8 min/sida (beroende på tjocklek)	Låt köttet vila i fem minuter efter tillagning
	Frysta pommes frites	200 g/1,5 l olja	160°, därefter 180°	11 min 2 min 30 sek	Doppa i 11 min och ta upp igen, doppa igen i 2 min 30 sek så snart oljan blivit 180° för att avsluta tillagningen
	Vit sås (béchamel)	500	85-87 °C	1 min till uppkok	Rör om hela tiden under tillagningen för att inget ska fastna i botten av kastrullen
	Chokladkräm	1 300	87-92 °C	8-10 min	Rör om hela tiden under tillagningen för att inget ska fastna i botten av kastrullen
	Karamell	"torr" (100 g)	upp till 150 °C (får färg)	3-5 min (effekt 10)	Den blir snabbt brun – var uppmärksam,
	Karamell	med vatten (100 g socker/60 ml vatten)	Upp till 145 °C	8-12 min (effekt 10)	Passa på kokningen. När den är klar blir den snabbt brun.
	Fruktmos	400-1 000	105-110	beroende på mängd	Expert (beräkna 1-1,2 % pektin/kg frukt)
Smälta	Mörk choklad	100-500	50-55	5-10 min	Rör om ofta
	Mjölkchoklad		45-50		
	Vit choklad		45-50		
	Smör	50-500	40-50	5-20 min	
	Skirat smör	50-500	40-50	5-20 min	rör inte om för att kaseinet i smöret ska fällas ut väl
	Ost till fondue	200-1 500	40-50	10-25 min	hur mycket vin som tillsätts vid tillagningen påverkar hur lång tid det tar att smälta (50 cl för 1 kg ost)
Värma	Puré	200-800	65-75	Beroende på mängd	
	Soppa	200-2 000	65-75	2,5-15 min	varning: tiden kan variera beroende på hur trögflytande soppan är.
	Burkar/konserver	300-1 000	65-75	4-10 min	testet har gjorts med konserverad cassoulet, fransk gryta
	Små burkar, barnmatsburkar	125-300	60-70	Beroende på mängd	Testa temperaturen innan du serverar

• 2 ANVÄNDNING



Tillagningsråd:

Funktion	Huvudingrediens eller rätt	Mängd (g)	Temperatur i °C	Tid	Råd
Slökoka	Pot au feu, köttgryta	1 000-4 000	70-80	2,5-3 tim	Anpassa kokkärlet till den mängd som ska lagas till. Tillsätt skald potatis en halvtimme innan grytan ska vara klar
	Fransk kalvgryta	1 000-4 000	70-80	2-3 tim	Anpassa kokkärlet till den mängd som ska lagas till.
	Boeuf bourguignon, vinkokt köttgryta	1 000-4 000	70-80	2-4 tim	Anpassa kokkärlet till den mängd som ska lagas till.
	Gryta	1 000-4 000	70-80	2-4 tim	Anpassa kokkärlet till den mängd som ska lagas till.
	Baskisk kycklinggryta	1 000-4 000	70-80	1 tim 15 min-1,5 tim	Anpassa kokkärlet till den mängd som ska lagas till.
	Sylt	1 000-4 000	105	20 min-1 tim, beroende på frukt; kontrollera texturen)	Frukten syltar sig vid 105 °C (sockertermometer). Genom att tillsätta pektin (15 g per kilo frukt) kan man sänka denna temperatur till omkring 90 °C
Sous vide-tillaga	Tomatsås	1 000-4 000	70-80	40 min	Var uppmärksam på syrahalten för de tomater du lagar till. Tillsätt en nypa florsocker om du lagar till en tomatås med färska tomater.
	Fisk	lax 250-300 g	45-50	20 min	3-5 liter vatten; se upp med kryddningen – vid vakuumtillagning har salt en tendens att få mycket starkare verkan.
	Fisk	vit fisk 250-300 g	56 °C	15 min	
	Grönsaker	gröna 200-300 g	85 °C	30-75 min	
	Grönsaker	rotgrönsaker 150 g	85 °C	60-80 min	
	Vitt kött	kycklingfilé 150 g	64 °C	25 min	
	Vitt kött	kycklingfilé 200 g	68 °C	120 min	
	Rött kött	oxfilé 150-300 g	56,5 °C för vattenbadet	30 min för 2,5 cm tjocklek/2 tim för 5 cm tjocklek/upp till 4 tim.	
Koka	Parfait med ägg	50 g/liter vatten	64°	45 min	1 l vatten
	Ris	100-500 (torrt) = 300-1 500 ml saltat vatten	90-100	12-20 min, beroende på typ av ris	Kreolskt ris: koka upp vattnet, håll i riset (skölj först i kallt vatten), täck över och låt koka på svag värme (tänk på att vissa typer av ris kräver längre koktid – svart ris)
	Pasta	100-500 (torrt) = 1-5 liter saltat vatten	90-100	10-12 min koktid	Koka upp, håll i pastan och låt sjuda. Testa pastans fasthet beroende på typ av pasta.

• 2 ANVÄNDNING

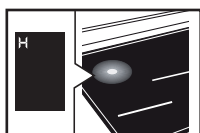


2.10 SÄKERHET OCH REKOMMENDATIONER

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 , som åtföljs av en ljudsignal.



Auto-Stop-system

Glömmer man att stänga av en tillagning har spishällen en säkerhetsfunktion, Auto-Stop, som efter en viss förinställd tid (efter 1-10 timmar, beroende på vilken effekt som används) automatiskt stänger av den kokzon man har glömt.

Skulle denna säkerhetsfunktion lösas ut indikeras avstängningen av kokzonen genom att AS visas i reglageområdet och en ljudsignal avges i c:a två minuter. Du behöver bara trycka på vilken reglageknapp som helst för att avbryta den.



Ljud som liknar dem för visarna på en klocka kan förekomma.

Dessa ljud hörs 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 UNDERHÅLL



Underhåll av spishällen

Använd en kökssvamp vid lätt nedsmutsning. Fukta det ställe som ska rengöras väl med varmt vatten och torka av.

Använd en kökssvamp och/eller en skrapa speciellt avsedd för glas för ansamlingar av brända rester, sött spill eller smält plast. Fukta det ställe som ska rengöras väl med varmt vatten, använd en särskild skrapa för glas och skrapa av, avsluta med en kökssvamp och torka sedan av.

Badda fläckar och avlagringar av kalk med varm ättika och låt verka. Torka därefter av med en mjuk trasa.

Använd ett specialmedel för glaskeramik för metallskimrande fläckar och dagligt underhåll. Applicera specialmedlet (som innehåller silikon och som helst har en skyddande verkan) på den glaskeramiska ytan.

Viktig anmärkning: använd inte pulver eller svamp som repar. Använd företrädesvis specialmedel och svampar för finporslin.

Underhåll av givaren

- Rengör givaren före första användningen
- Använd endast neutrala medel, inget som repar, stålull, lösningsmedel eller metallföremål.
- Diska inte givaren i diskmaskin.
- Givarens hållare kan diskas i maskin.

• 4 FELSÖKNING



Vid driftsättning

Du ser att ett meddelande visas på displayen. Det är normalt. Den slocknar efter 30 sekunder.

Installationen löser ut överbelastningsskyddet eller bara en sida fungerar. Hällen är felaktigt ansluten. Kontrollera att anslutningen är korrekt (se kapitlet om anslutningar).

Hällen avger en odör 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 skärmarna 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 kundtjänst.
Hällen fungerar inte, meddelandet spärr visas. Lås upp barnlåset.

Felkod F9: spänningen lägre än 170 V.

Felkod F0: temperaturen lägre än 5 °C.

Under användning

Hällen fungerar inte, meddelandet - visas och en ljudsignal avges.

Något har kokat över eller ett föremål ligger på manöverpanelen. Rengör respektive ta bort föremålet och starta om tillagningen.

Kod F7 visas.

Elektronikkretsarna har blivit varma (se kapitlet om inbyggnad).

När en kokzon används fortsätter panelens kontrollampor att blinka.

Det kärl som används är olämpligt.

Kärlden 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.

Givare

Dålig eller ingen kommunikation med givaren kan bero på att batteriet är för svagt.



Om  visas: givaren är inte parkopplad eller avstängd. Om problemet kvarstår kontrollerar du batteriets position.



Om  visas: givaren används redan med en annan kokzon.



Om  visas och en ljudsignal avges: Uppmätt temperatur är inte kompatibel med vald funktion. Kontrollera att vald zon lämpar sig för den funktion du valt.

• 4 *FELSÖKNING*



Givarens kontrollampa blinkar rött:

- Innan den stängs av om batteriet är för svagt.
- Vid störning av kommunikationen blinkar den först rött och sedan grönt när anslutning åter upprättats, eller inte, med spishällen.

• 5 *MILJÖ*



RESPEKTERA MILJÖN

Materialet i apparatens förpackning kan återvinnas. Medverka till att det återvinns och bidra därmed till att skydda miljön, genom att lämna det i härför avsedd kommunal container.

 Även apparaten innehåller mycket material som kan återvinnas. Den är därför märkt med denna logotyp för att ange att en uttjänt apparat inte får blandas med annat avfall.

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.

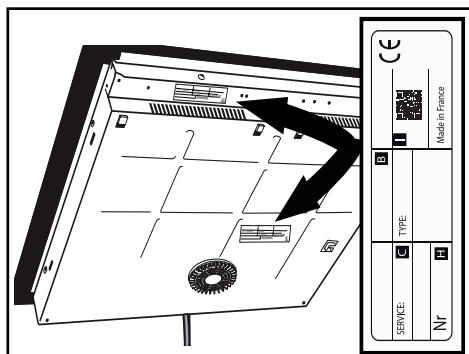
Vänd dig till kommunen eller återförsäljaren för att få adressen till närmaste uppsamlingsställe för uttjänta apparater.

Tack för att du hjälper till att värna om miljön.



ARBETE

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 (1.1.1).

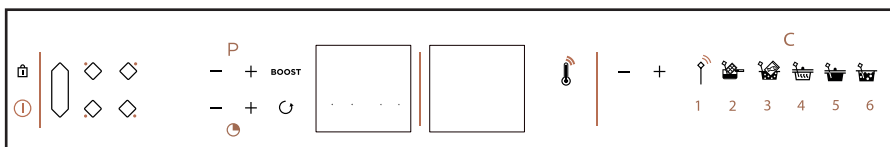




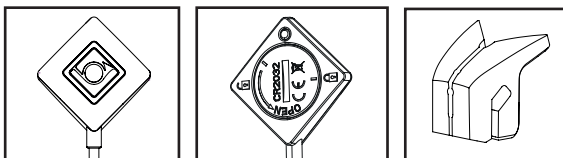
Perfect Sensor-sortimentet

Perfect Sensor-sortimentet – en spishäll som kontinuerligt mäter och styr temperaturen på en grad när.
Anvisningarna nedan kan hjälpa dig att snabbt börja använda din spishäll.

Manöverpanelen



Givaren och dess hållare



Givarens LED avger en **vit-blå** blinkning: givaren strömsätts

Givarens LED blinkar **grönt**: anslutning pågår

Givarens LED är **blå**: givaren är ansluten

Givarens LED blinkar **rött**: batteriet för svagt/kommunikationen avbruten

Funktionerna

① – Slå på/Stänga av

◇ – Välja kokzon

⬡ – Horisone-zon (fri zon)

🔒 – Låsa/Clean Lock

– ^P + – Ställa in effekt

– ^C + – Ställa in timer

BOOST – Boost-funktion (maxeffekt)

↺ – Recall-funktion (påminnelse om inställningar)

🌡️ – Termometer-funktion (info om temperatur)

– + – Temperaturinställning

📶 – Givare (expertläge)

🍲 – Smälta-funktion (50 °C)

🍲 – Sous vide-tillaga (60 °C)

🍲 – Värma-funktion (70 °C)

🍲 – Slökoka-funktion (80 °C)

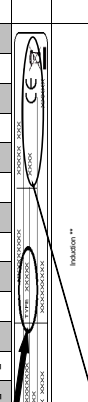
🍲 – Koka-funktion (100°C)

Kundinformation: www.dedietrich-electromenager.com

+33 (0)892 02 88 04 (50 eurocent/min från fast telefon)

Kundtjänst: +33 (0)9 69 39 34 34 (gratistjänst)



Symbol	Value	Unit
Model identification		
Rating plate		
Type of hub	Inclusion **	
Total power	1500 7500 7500	W
Number of cooling zones and/or area of cooling zone	4 3 4	
Heating technology (induction cooling zone or electric heating zone) (cooling zone is solid plate)	Inclusion **	
For circular cooling zones or area of circular cooling zone (cooling zone is solid plate)	1 Ø 23 23 28	cm
For circular cooling zones or area of circular cooling zone (cooling zone is solid plate)	2 Ø 10 10 10	cm
For non-circular cooling zones or surface area per electric heated cooling zone (cooling zone is solid plate)	3 Ø 28	cm
For non-circular cooling zones or surface area per electric heated cooling zone (cooling zone is solid plate)	4 Ø	cm
For non-circular cooling zones or surface area per electric heated cooling zone (cooling zone is solid plate)	5 Ø	cm
For non-circular cooling zones or surface area per electric heated cooling zone (cooling zone is solid plate)	6 LxW 40x20 40x20 40x20	cm
For non-circular cooling zones or surface area per electric heated cooling zone (cooling zone is solid plate)	7 LxW 40x25	cm
For non-circular cooling zones or surface area per electric heated cooling zone (cooling zone is solid plate)	8 LxW	cm
Energy consumption for the hub calculated per m²	1 EC _{max} cooling 170,2 170,2 168,3	W/m²
Energy consumption for the hub calculated per m²	2 EC _{max} cooling 175,1 175,1 175,1	W/m²
Energy consumption for the hub calculated per m²	3 EC _{max} cooling 169,3	W/m²
Energy consumption for the hub calculated per m²	4 EC _{max} cooling	W/m²
Energy consumption for the hub calculated per m²	5 EC _{max} cooling	W/m²
Energy consumption for the hub calculated per m²	6 EC _{max} cooling 180,2 180,2 180,2	W/m²
Energy consumption for the hub calculated per m²	7 EC _{max} cooling 180,2	W/m²
Energy consumption for the hub calculated per m²	8 EC _{max} cooling	W/m²
Energy consumption for the hub calculated per m²	EC _{max} cooling 180 171 175 175	W/m²