TABLE INDUCTION

Notice d'installation et d'utilisation

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

CZ2100199_00 01/25

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

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

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TABLE DES MATIÈRES

FR

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 5

ENVIRONNEMENT 9

Protection de l'environnement 9

Conseil économie d'énergie 9

1 - INSTALLATION 10

Déballage 10

Encastrement 10

Branchement électrique 12

2 - DESCRIPTION 13

Description de la table de cuisson 13

Description de la sonde 14

3 - UTILISATION 15

Écran d'accueil 15

Fonction Elapsed Time 16

Modification temps de cuisson 16

Réglage puissance désirée 16

Déplacement récipients 16

Arrêt d'un foyer 16

Menu 16

Les paramètres 17

Menu Général 17

Menu Contrôle Gestuel (selon modèle) 17

Menu Paramètres Avancés 17

Menu À propos du produit 18

Fonctions spéciales 18

Fonction Boil 18

Fonction Grill 19

Fonction Blanchir 19

Fonction Sous-Vide 19

Sonde 20

Fonction Recall 26

TABLE DES MATIÈRES

FR

Verrouillage des commandes 26
Minuterie indépendante 26
Jumelage 27
Configurations de jumelage 27
Répartition de puissance 28
Guide culinaire 29
Sécurités & recommandations 35

4 - ENTRETIEN 36
Entretien de la table 36
Entretien de la sonde 36

5 - ANOMALIES ET SOLUTIONS 37
À la mise en service 37
À la mise en marche 37
En cours d'utilisation 37

6 - SERVICE APRÈS-VENTE 38

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

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

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

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

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

MISE EN GARDE : Afin qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, ce dernier doit être conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne. Renseignez-vous auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.
Utilisez uniquement des protections de tables conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson, référencées dans la notice d'utilisation comme étant adaptées, ou incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections non appropriées peut provoquer des accidents.
Évitez les chocs avec les récipients : la surface vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.
Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet « ventouse » risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.
Évitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.
Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

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

SONDE

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

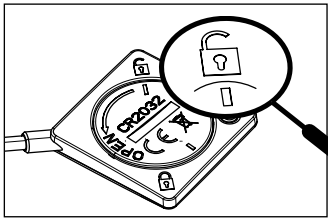


Fig. 1

Pour dévisser le couvercle, utiliser une pièce de monnaie pour tourner jusqu'à aligner le trait avec le verrou ouvert (Fig. 1).

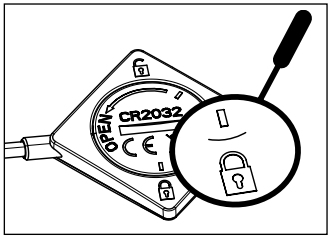


Fig. 2

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).

Remplacer la pile lorsqu'elle est usagée ou en cas de fuite. La pile doit être retirée de l'appareil avant que celui-ci ne soit mis au rebut. La pile doit être jetée dans les conteneurs à pile ou rapportée dans votre magasin (conformément à la réglementation en vigueur).
- Les différents types de piles ou les piles neuves et usagées ne doivent pas être mélangées.
- Si l'appareil doit être entreposé sans être utilisé pendant une longue période, il convient de retirer les piles.
- Les bornes d'alimentation ne doivent pas être court-circuitées.
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- La sonde n'est pas faite pour aller dans un four.

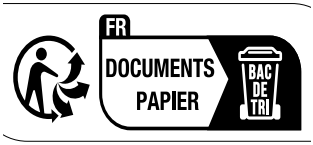
Nous, Brandt France, déclarons que l'appareil équipé de la fonction Sonde est conforme à la directive 2014/53/UE. La déclaration UE de conformité complète est disponible à l'adresse internet suivante : **www.dedietrich-electromenager.com**

Protection de l'environnement

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

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

Si vous imprimez ce document, pensez à trier !

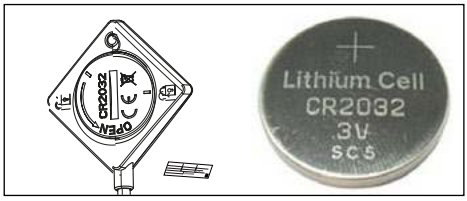


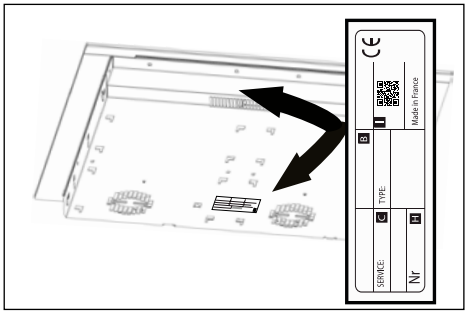
Conseil économie d'énergie

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

DÉBALLAGE

Enlevez tous les éléments de protection de la table de cuisson, de la sonde et du support de sonde.
Votre sonde est livrée avec une pile que vous devez installer. Pour insérer la batterie il faut dévisser le couvercle au dos de la sonde à l'aide d'une pièce de monnaie, insérer la pile en respectant la polarité (+ au dessus) puis revisser le couvercle.
Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique.
Veuillez noter dans les cadres ci-dessous les références de service et de type norme figurant sur cette plaque pour un usage futur.

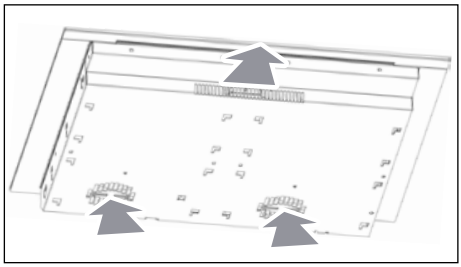




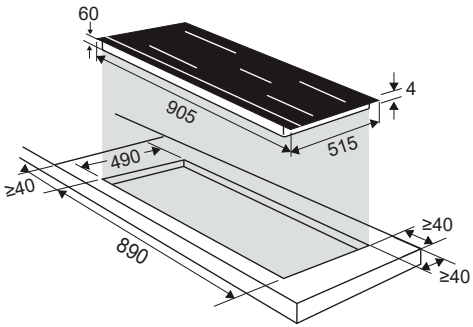
Service:	Type:

Encastrement

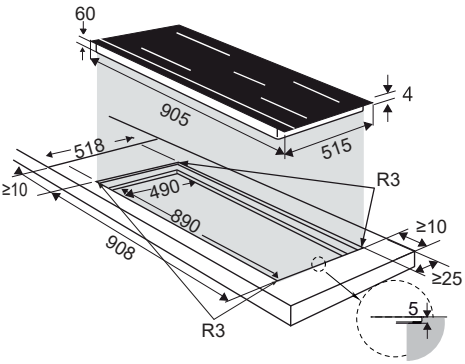
Vérifiez que les entrées et les sorties d'air sont bien dégagées.
Tenez compte des indications sur les dimensions d'encastrement (en millimètres) du plan de travail destiné à recevoir la table de cuisson. Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.



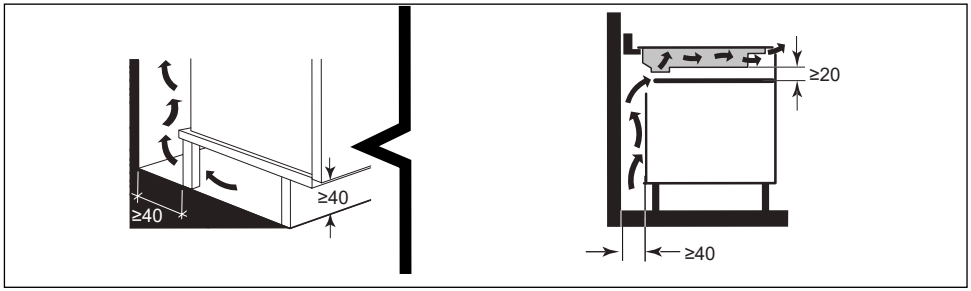
Encastrement sur plan



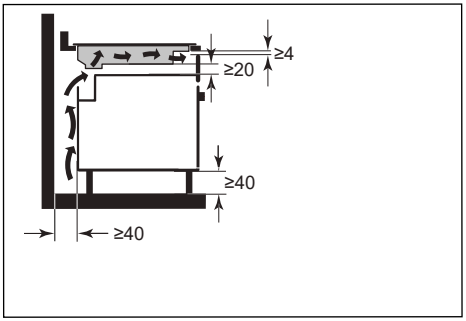
Encastrement à fleur

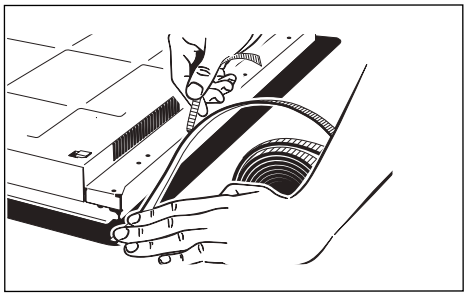


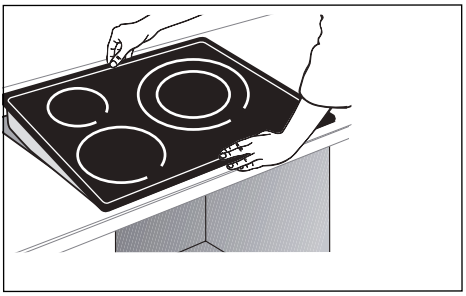
En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir,



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







Important

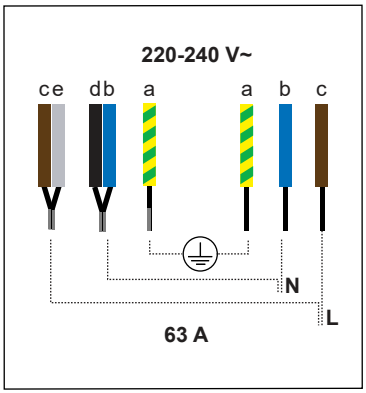
Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyro, affichage code «F7» dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson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

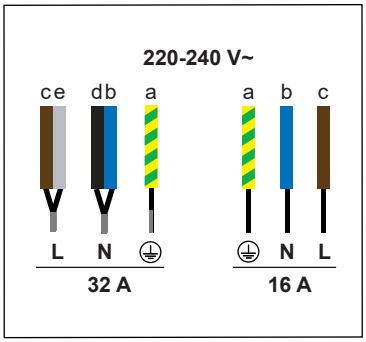
Branchement électrique

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

Identifiez le câble de votre table de cuisson :

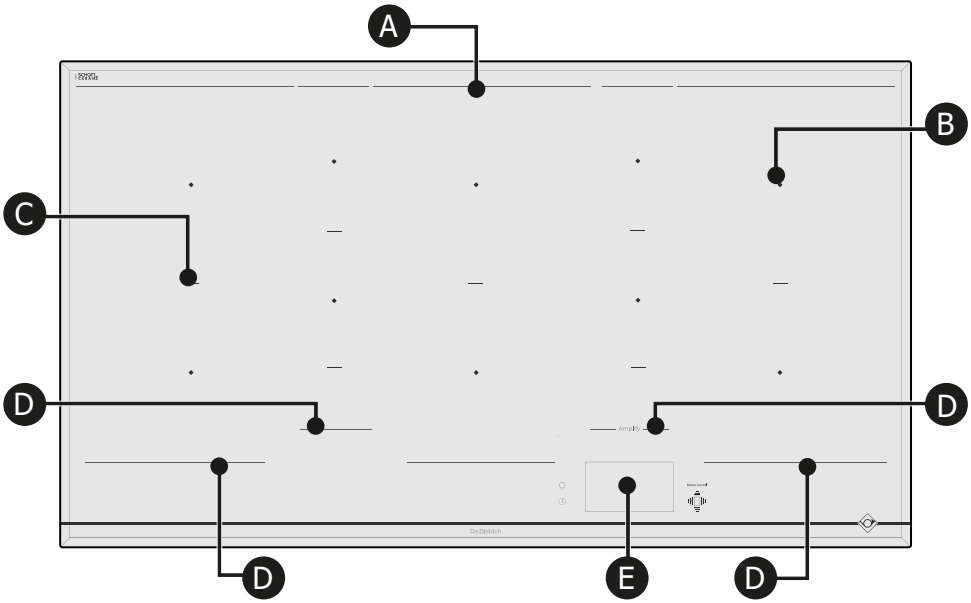
a) vert-jaune
b) bleu
c) marron
d) noir
e) gris





• 2 DESCRIPTION

Description de la table de cuisson



Le centre de chaque foyer de cuisson (**B**) est indiqué par un losange.

Les traits sérigraphiés (**A**) délimitent l'arrière de la zone de cuisson globale.

Les traits (**C**) délimitent les zones de cuisson individuelles.

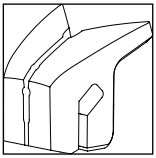
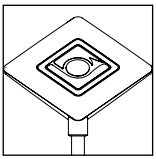
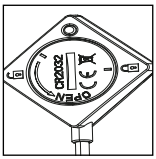
Les traits sérigraphiés (**D**) en avant de la plaque de cuisson séparent la zone de chauffe des commandes tactiles (**E**).

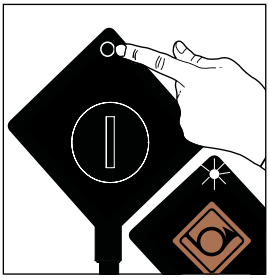
Il est important de ne pas poser d'ustensiles de cuisson chauds en dessous de cette limite, car cela peut endommager l'écran de contrôle ou l'appareil (Voir « Sécurités et recommandations »).

- **A** Limite arrière de zone de cuisson
- **B** Centre de foyer
- **C** Séparateur de zone de cuisson
- **D** Limite avant de zone de cuisson
- **E** Commandes tactiles et écran

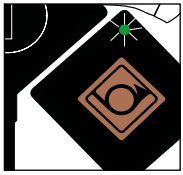
Description de la sonde

Cette table de cuisson est fournie avec sa sonde de température connectée et son support spécifique pouvant se positionner facilement sur tout type de récipient. Cette sonde est utilisable sur tous les foyers.



1 - Allumez votre sonde avec un appui long, elle émet un flash blanc.



2 - La sonde clignote en vert, faites un appui bref de 1 seconde.

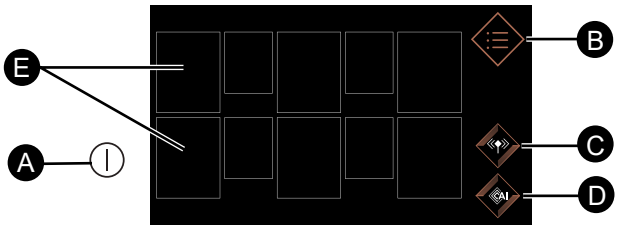
3 - La sonde clignote en bleu. Elle communique avec votre table, vous pouvez choisir une fonction de cuisson.

La LED de la sonde émet un flash **blanc bleuté** : mise sous tension de la sonde.
La LED de la sonde clignote en **vert** : connexion en cours.
La LED de la sonde est **bleue** : la sonde est connectée.
La LED de la sonde clignote en **rouge** : pile trop faible / perte de communication / arrêt de la sonde.

3 UTILISATION

Écran d'accueil

Votre écran est entièrement tactile. Un simple appui sur celui-ci permet d'accéder aux commandes une fois la table mise en route.

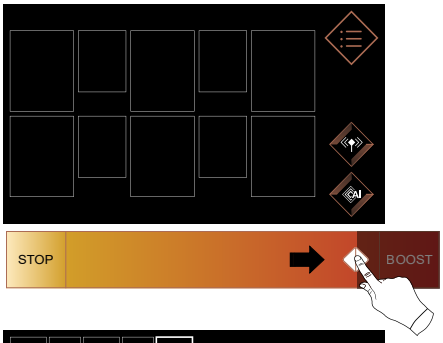


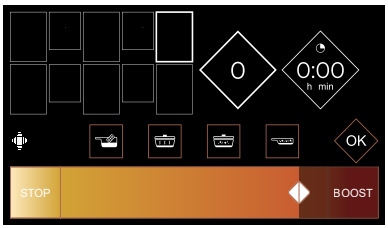
A Touche Marche/Arrêt de la table.
B Menu
C Cuisson avec sonde
D Assistant culinaire
E Zones de cuisson

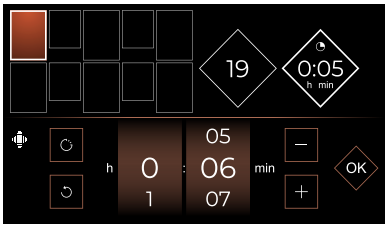
Faites un appui sur la touche ⏻, 10 carrés apparaissent. Les carrés sont fixes si aucun récipient n'est détecté, ou en pointillés puis fixe si un récipient est détecté. Un zéro s'affiche alors dans la zone de cuisson.
Un appui sur la zone de cuisson ouvre un menu de réglage de la puissance et de la minuterie. Vous pouvez alors régler la puissance en faisant glisser votre doigt horizontalement sur le bandeau de puissance. La puissance choisie s'affiche.
Vous pouvez également régler la puissance en appuyant sur les touches de fonctions rapides :

Fondre, ou **Maintien au chaud,**
Mijoter ou **Saisir**.

Un appui sur 0:00 permet de régler le temps de cuisson souhaité.
Vous pouvez régler la minuterie en faisant défiler les minutes et les heures verticalement ou bien en appuyant sur les touches + et –. Un appui sur OK valide votre réglage.
Une fois la puissance et le temps de cuisson réglés, ces derniers apparaissent dans le carré symbolisant votre foyer.







La touche ↺ permet de réinitialiser la minuterie.

Fonction Elapsed Time

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

Modification temps de cuisson

Si un temps est affiché sur la minuterie, attendre 5 secondes pour pouvoir modifier le temps de cuisson. Pour que la table détecte un nouveau récipient, posez-le sur la zone désirée, et appuyez sur le carré symbolisant votre foyer dans l'écran. Un zéro apparaît.

Réglage puissance désirée

Vous pouvez régler la puissance désirée en appuyant sur le carré.
Sans demande de votre part, la zone de cuisson s'éteint automatiquement après quelques secondes.

Déplacement récipients

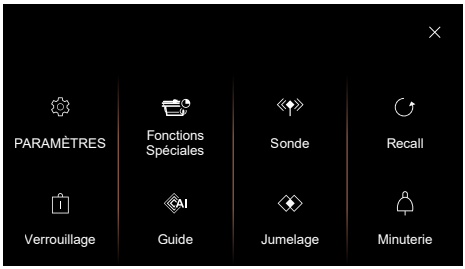
Vous pouvez déplacer un récipient d'une zone vers une autre en cours de cuisson en prenant soin de soulever ce récipient et non de le faire glisser. Votre table détectera automatiquement le déplacement et les réglages attribués seront conservés. Si un chiffre clignote, il est nécessaire de valider par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

Arrêt d'un foyer

Pour arrêter un foyer, appuyez longuement sur le carré, un bip long retentit et les réglages disparaissent dans ce carré, ou le symbole apparaît.
Pour arrêter complètement la table appuyez sur la touche .

Menu

Un appui sur la touche Menu affiche toutes les fonctions à votre disposition.



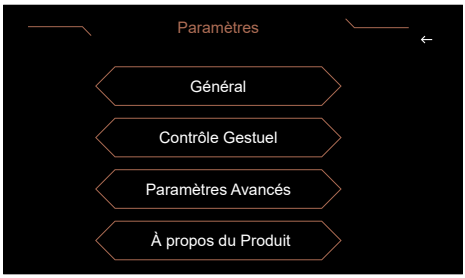
> la dans l'écran vous permet de fermer l'affichage et de contrôler les autres foyers.

> la dans l'écran vous permet de revenir à l'écran précédent.

LES PARAMÈTRES

Menu Général

Permet de :
- régler l'intensité de l'affichage de la table en faisant glisser son doigt sur le curseur (de 1 à 10).
- connecter votre table à votre hotte si celle-ci est compatible.
- choisir la langue du texte de la table de cuisson.

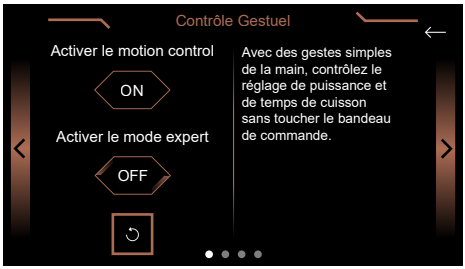


Menu Contrôle Gestuel (selon modèle)

Permet de :
- activer ou désactiver le **Motion Control** (assistant gestuel).
- activer ou désactiver le **Mode Expert**.

Le **Motion Control** permet avec des gestes simples de la main, de sélectionner un foyer et de régler la puissance de cuisson sans toucher le bandeau de commande. Cela permet notamment de ne pas salir et laisser de traces de doigts sur votre table. Lorsque le **Motion Control** est activé, le bouton apparaît comme cela : ON. Pour le désactiver, appuyez sur ce bouton.

Le mode **Expert** permet en plus de régler la minuterie avec des gestes.



En appuyant sur la flèche vers la droite, vous accédez à un tutoriel qui vous permet de tester les différents gestes à réaliser pour utiliser le motion control. Chaque étape doit être validée par un appui sur OK.

Menu Paramètres Avancés

- Réglages Fonctions Rapides

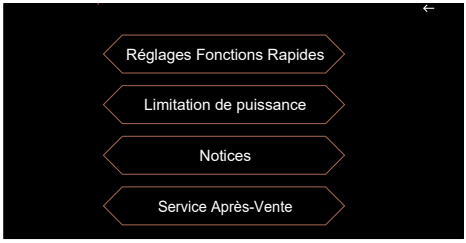
Permet de modifier les niveaux de puissance définis dans les fonctions rapides :

Fondre :
Puissance 1 à 3 (défaut : 2)

Maintien au chaud :
Puissance 4 à 9 (défaut : 7)

Mijoter :
Puissance 10 à 16 (défaut : 14)

Saisir :
Puissance 17 à 19 (défaut : 19)



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

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

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

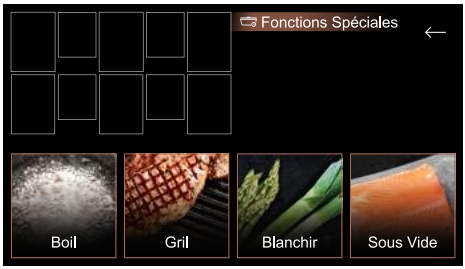
- Notices
Permet d'obtenir la notice de votre produit sur votre smartphone en scannant le QR code.

- Service Après-vente
Est destiné au Service Après-vente en cas de besoin.

Menu À propos du produit

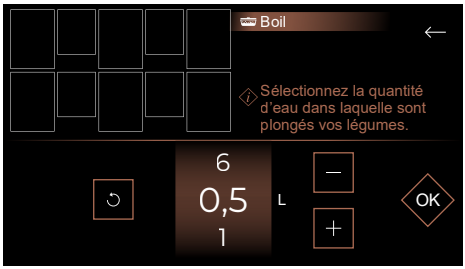
Permet de connaitre les versions des logiciels de la table.

Fonctions spéciales



Fonction Boil

Cette fonction permet de faire bouillir une quantité d'eau et de maintenir son ébullition sans débordement pour faire cuire des pâtes par exemple.

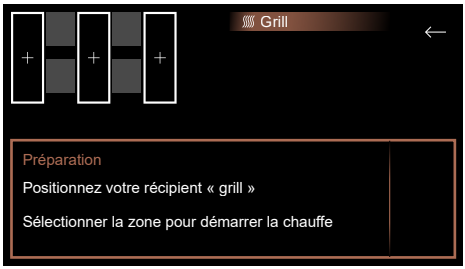


Positionnez votre récipient sur un foyer.
Réglez la quantité d'eau désirée (de 0,5 à 6 litres).
Validez en appuyant sur OK, la cuisson démarre.
Un bip retentit lorsque l'eau atteint l'ébullition et un message sur l'écran vous demande d'ajouter les ingrédients. Lorsque cela est fait, appuyez sur OK pour valider. Le temps et la puissance s'affichent.
Vous pouvez néanmoins les ajuster à votre convenance.
Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.

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

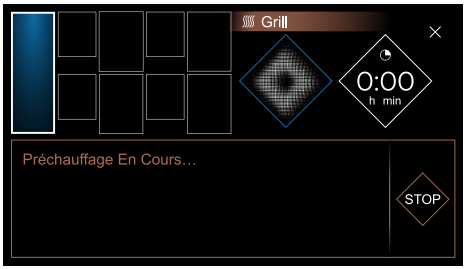
Fonction Grill Grill

Associée au grill De Dietrich en fonte émaillée, cette fonction permet de saisir rapidement des aliments sur la zone jumelée et propose les meilleurs réglages pour retrouver les saveurs de la cuisson au barbecue.



Positionnez votre grill sur la zone sélectionnée et validez par un appui sur OK. Après la durée de préchauffage, mettez les aliments sur le grill.

L'accessoire grill n'est pas fourni avec la table, il est disponible chez votre revendeur.



Fonction Blanchir Blanchir

Cette technique de cuisson consiste à faire cuire des légumes dans de l'eau arrivée à ébullition pendant quelques minutes, puis de les tremper dans de l'eau glacée pour interrompre la cuisson.

Cela permet de conserver la couleur vive des légumes mais aussi leur texture.

Sélectionnez la quantité d'eau dans laquelle sont plongés vos légumes.

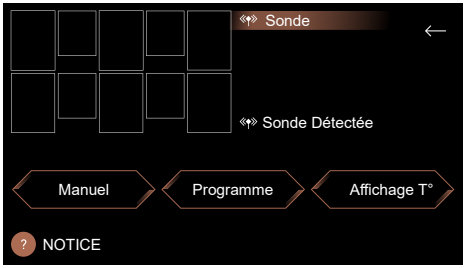
Positionnez votre récipient avec les ingrédients sur un foyer.

Fonction Sous-vide Sous-vide

Cette fonction permet de cuire à basse température les aliments dans un sachet hermétique vidé de son air, pour en préserver la qualité gustative et nutritionnelle. Cette méthode de cuisson est très saine car elle ne nécessite pas d'ajout de matière grasse. Cette fonction est présente sur les tables munies d'une sonde de température.

Sonde

Pour faire fonctionner la sonde, il faut l'allumer (appui sur le bouton du boitier de plusieurs secondes), allumer la table puis appuyer sur , le message ***recherche de sonde*** apparait quelques secondes, puis ***sonde détectée***.



Vous avez accès à 3 modes :

- **Manuel**
  Avec ce mode vous sélectionnez la température de consigne souhaitée.

  La température de départ de cuisson ainsi que la température de consigne s'affichent sur le foyer utilisé. Dès que la température de consigne est atteinte, des bips sont émis, et la température est maintenue. Pour arrêter la cuisson faites un appui long sur le foyer.
- **Programme** (Fondre / Sous-vide / Saisir / Réchauffer / Bouillir / Mijoter / Frire)
- **Affichage T°** Vous pouvez voir en temps réel la température relevée par la sonde où qu'elle se trouve (dans une préparation sur votre table ou dans un rôti au sortir du four par exemple).

La sonde peut également être utilisée dans certaines recettes (Chapitre Guide Culinaire).

Positionnement de la sonde
La sonde n'est pas conçue pour
à l'intérieur d'un four.
Trois positions recommar
disponibles :

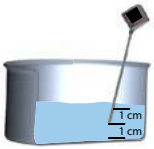
- Verticale

- Intermédiaire (réglable)

- En biais

Il est déconseillé d'utiliser la sonde sans son support. Dans un aliment solide, la sonde doit être insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment. Le bout de la sonde doit être à mi-hauteur de l'aliment. Lors de la régulation en température, la table ajuste automatiquement la puissance nécessaire ce qui peut provoquer une variation d'ébullition.

Pour toutes les fonctions, exceptée la fonction fondre :
- la sonde doit être à 1 cm minimum 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.

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

Fondre
Cette fonction permet de faire fondre des aliments à une température réglable entre 40 et 70°C. La température de consigne par défaut 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. Cette fonction est disponible uniquement sur les foyers 16 cm, 21 cm ou 1/2 Horizone 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 par défaut est 60°C.

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

Mijoter
Cette fonction permet de faire cuire lentement des aliments à une température réglable entre 80 et 90°C,
La température de consigne par défaut est 80°C.

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 Mijoter.

Saisir
Cette fonction permet de saisir des aliments à une température réglable entre 40 et 85°C. La température de consigne par défaut est 60°C.
Un bip est émis à l'atteinte de la température de consigne par défaut et le foyer arrête la chauffe. Un bip de retournement a +10°C retenti.

Frire
Cette fonction permet de frire à une température réglable entre 130 et 190°C, la température de consigne par défaut est 180°C.

Avertissement :
Minuterie :
- Vous pouvez programmer une minuterie en fonction sonde. Dans ce cas le temps s'affiche de manière alternée avec la température.
- La minuterie se déclenche à l'atteinte de la température de consigne.
- 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.

• 3 UTILISATION

La sonde s'éteint automatiquement 1 minute après extinction de la table.
Afin de ne pas dégrader votre sonde, veillez à ne pas mettre le boitier 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	Spécifications	Notes
Tension	2.5 - 3V	Pile CR2032
Autonomie	300 h	avec pile neuve
Couleur du témoin	Blanc vert Bleu Rouge	Mise sous tension Attente connexion Connectée Arrêt
Température d'utilisation	0 - 85°C	Boitier 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	

Consignes de cuisson :

Fonction	Ingrédient de base ou plat	Quantité (g)	Température (°C)	Temps	Conseils
Manuel	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 dés les 180° atteint pour terminer la cuisson
	Sauces béchamel	500	85 à 87 °C	1 min a ébullition	Mélanger en continu durant la cuisson pour éviter de coller au fond de la casserole
	Cremes 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 a 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.
	Pâtes de fruit	400 - 1000	105 - 110	suivant quantité	EXPERT (compter 1 à 1,2% de pectine /kg de fruits)
Fondre	Chocolat noir	100 - 500	50 - 55	5 a 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 caseine 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

Consignes de cuisson :

Fonction	Ingrédient 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 a cuire.
	Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	2h00 à 4h00	Adapter le contenant de cuisson à la quantité a cuire.
	Daube	1000 - 4000	70 - 80	2h00 à 4h00	Adapter le contenant de cuisson à la quantité a cuire.
	Poulet basquaise	1000 - 4000	70 - 80	1h15 à 1h30	Adapter le contenant de cuisson à la quantité a 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 (15 g pour 1 kg 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 fraiches, rajouter une pincée de sucre en poudre à la cuisson.
Cuisson sous videex-pert	Poisson	saumon 250-300 g	45-50	20 min	Entre 3 l et 5 l d'eau, attention à l'assaisonnement, la cuisson sous vide a tendance à décupler la puissance du sel.
	Poisson	poisson blanc 250-300 g	56°C	15 min	
	Légumes	verts 200-300 g	85°C	30-75 min	
	Légumes	racine 150 g	85°C	60- 80min	
	Viande blanche	filet de poulet 150 g	64°C	25 min	
	Viande blanche	cuisse de poulet 200 g	68°C	120 min	
	Viande rouge	filet de bœuf 150 à 300 g	56,5°C du bain d'eau	30 min pour 2,5 cm épaisseur / 2h00 pour 5 cm épaiseur / jusqu'à 4h00.	
	Œuf parfait	50 g / 1 l d'eau	64°	45 min	1 l 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 a l'eau froide au préalable), couvrir et laisser cuire chaleur douce (attention, certains riz demandent plus de temps de cuisson : riz «vénéré»)
	Pâtes	100 - 500 (seches) = 1 l à 5 l 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.

Consignes de cuisson :

Fonction	Ingrédient de base ou plat	Quantité (g)	Température (°C)	Temps	Conseils
Saisir	Saumon	120	52	14 à 16 min	Sonde à cœur Cuisson sur peau, sans retournement et avec couvercle
	Bœuf (bleu) Façon tournedos 3 cm	160	52	12 min	Bip retournement à mi-cuisson
	Bœuf (saignant) Façon tournedos 3 cm	180	57	14 min	Bip retournement à mi-cuisson
	Bœuf (à point) Façon tournedos 3 cm	160	68	13 min	Bip retournement à mi cuisson
	Filet de canard sur peau	300	63	22 à 25 min	Adapter le contenant de cuisson à la quantité à cuire. Cuisson avec couvercle
	Blanc de volaille	130	105	24 à 30 min	Sonde à cœur Cuisson sans couvercle avec bip de retournement
Frire	Frites	200	180	10 à 15 min	1500 ml d'huile

Fonction RECALL

Cette fonction permet d'afficher les derniers réglages « puissance et minuterie » de tous les foyers éteints depuis moins de 3 minutes.
Pour utiliser cette fonction, assurez-vous que la table est déverrouillée, puis faites un appui sur Recall.

Verrouillage des commandes

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille la table.
Pour des raisons de sécurité, seule la touche « Marche/arrêt » reste toujours active et autorise la coupure des zones de chauffe même verrouillées.

Appuyez sur , un appui long sur verrouille la table pour une durée indéterminée. Les zones de cuisson en fonctionnement continuent de chauffer mais vous n'avez pas accès aux touches de puissance ou de minuterie.

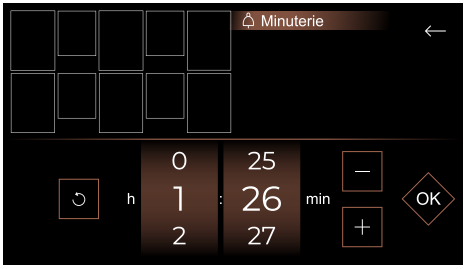
Le symbole s'affiche sur l'écran.

Déverrouillage :
Lorsque la table est verrouillée, appuyez sur jusqu'à ce qu'un double bip confirme votre manœuvre, votre table est alors déverrouillée.

Clean lock :
Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage. Un appui court sur verrouille la table pour une durée de 60 secondes.

Minuterie indépendante

Cette fonction permet de régler un compte à rebours sans réaliser de cuisson.



Une fois votre temps défini, celui-ci apparaît à droite de l'écran d'accueil.

À la fin du temps programmé, des bips sonores retentissent, 0:00 clignote puis s'éteint.

Nota : Pour une remise à zéro rapide du temps, appuyer sur .

Jumelage

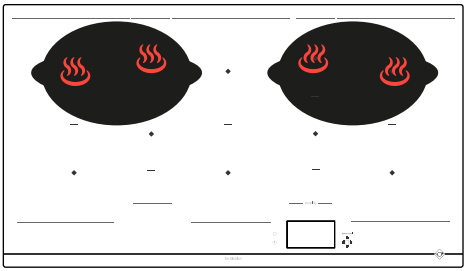
Votre table vous propose de jumeler les zones de cuisson afin de vous permettre d'utiliser des récipients de grande taille.

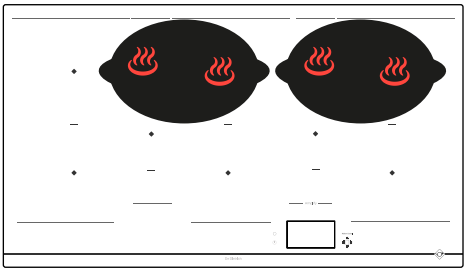
Appuyez sur la touche **Menu**, et sélectionnez **Jumelage**. Le menu **Jumelage** apparaît et vous n'avez plus qu'à sélectionner les foyers et appuyer sur OK.

Configurations de jumelage

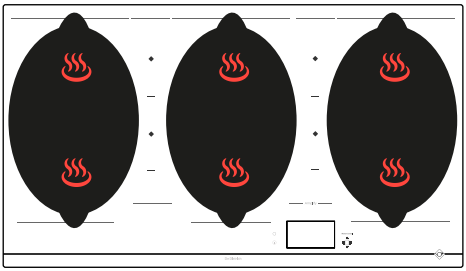
Les configurations de jumelage disponibles sont les suivantes **:**

Zones Extense

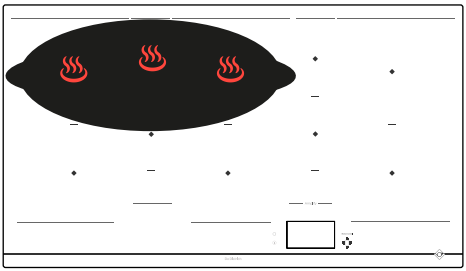




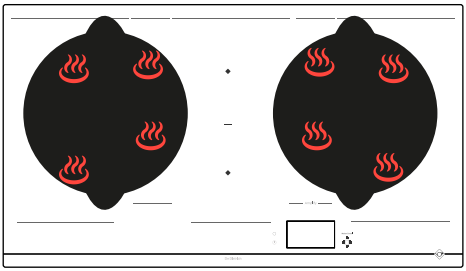
Zones HorizoneTech



Zone HorizonePlus



Zones HorizoneMax



Répartition de puissance

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. Vous disposez de plusieurs zones sur lesquelles déposer les récipients. Sélectionnez celle qui vous convient, en fonction de la taille du récipient.

Si la base du récipient est trop petite, 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 ci-dessous).

Zone	Dimension du récipient	Forme du récipient	Positionnement	Puissance (Watts)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Circulaire	Centré sur foyer	2800
Ovale AR	90 - 140 mm	Circulaire	Centré sur foyer	1200
Ovale AV	90 - 90 mm	Circulaire	Centré sur foyer	1200
Horizone-Tech	180 mm (rond) mini Ovale / Poissonnière / Grill	Circulaire Ovale Rectangulaire	Centré sur trait au milieu des deux ½ HorizoneTech	3600
Extense	Ovale 240 mm mini / 330 mm max	Ovale Rectangulaire	Doit recouvrir les centres des 2 foyers arrière	3600
Horizone-Plus	Ovale en largeur 380 mm mini / 580 mm max	Ovale Poissonnière Rectangulaire	Doit recouvrir les centres des 3 foyers arrière, centré droite/gauche	4600
Horizone-Max	320 - 350 mm	Circulaire	Doit recouvrir les 4 centres de foyers	5500
Horizone-Max droite 90 cm	320 - 350 mm	Circulaire	Doit recouvrir les 4 centres de foyers	3600

Guide culinaire

Votre table dispose sur les zones Horizone d'un guide culinaire vous proposant une sélection de recettes.
Ce mode de cuisson sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer.
La table doit être allumée, faire un appui sur pour accéder au guide culinaire.
Lors de l'utilisation de votre table en mode **Recettes**, l'écran vous préconisera d'utiliser un type d'ustensile adapté à la sélection.

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

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

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

3 UTILISATION

Nous vous proposons une sélection de recettes dans lesquelles vous serez guidés à chaque étape de sa réalisation.

Recettes | Ingrédients

Recettes pas à pas	
Plats	Desserts
Bibimbap coréen	Chocolat à la viennoise
Blanquette de veau	Crème au chocolat
Bœuf bourguignon	Crème pâtissière
Boulettes bœuf sauce tomate	Poires pochées chocolat
Coq au vin	Pommes caramélisées
Fondue savoyarde	
Marmite du pêcheur	
Œufs brouillés aux truffes	
Osso buco	
Paëlla fruits de mer	
Pot au feu	
Potage champignons	
Poulet à la basquaise	
Râgout d'agneau	
Ramen au poulet	
Ratatouille du chef	
Risotto cèpes	
Sauté de dinde olives citron	
Veau marengo	

• 3 UTILISATION

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

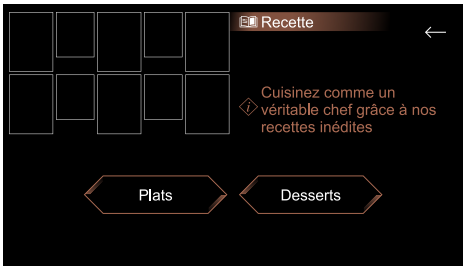
Ingrédients	Type
Viandes	
Bœuf	Fin / Moyen / Épais
Steak haché	Frais / Surgelé
Agneau	Côtelettes
Porc	Côtes moyennes / Côtes épaisses
Canard	Magrets / Aiguillettes
Volaille	Blancs / Cuisses
Produits de la mer	
Filets	
Darnes	
Pavés	
Poissons entiers	Petit / Rond < 350 g ou Plat > 350 g
Crabes	Pocher / Pocher ECO*
Crevettes	Griller / Pocher / Pocher ECO*
Moules / coques	
Noix de St Jacques	
Légumes	
Tomates	
Courgettes	
Aubergines	
Poivrons	
Oignons	
Champignons	Taillés / Entiers
Pommes de terre blanchies	
Épinards	

Ingrédients	Type	Quantité
Desserts		
Chocolat fondu		
Crêpes		
Pancakes		
Brioche pain perdu		
Caramel		
Œufs		
Au plat		2 / 4
Omelette		2 / 4 / 6
Brouillés		2 / 4 / 6
Durs		2 / 4 / 6
Mollets		2 / 4 / 6
À la coque		2 / 4 / 6
Caille		
Pâtes / Riz		
Pâtes fraîches		100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
Pâtes sèches	Pennes	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Pennes ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Spaghettis	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Spaghettis ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Tagliatelles	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Tagliatelles ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Coquillettes	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Coquillettes ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
Riz	Blanc	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Complet	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Vénéré	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g

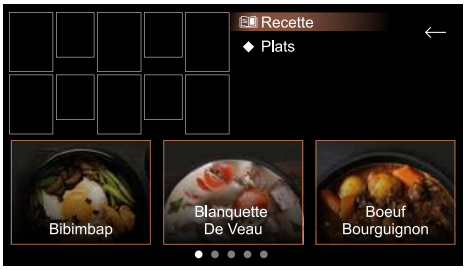
* Les recettes ECO font référence à la cuisson passive, qui permet de faire des économies d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle. Grâce au couvercle, la chaleur reste concentrée à l'intérieur de la casserole après l'arrêt de la table permettant la poursuite de la cuisson durant un temps prédéfini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

Exemple de recette de blanquette de veau pas à pas.

1 > Allez dans **Recettes.**



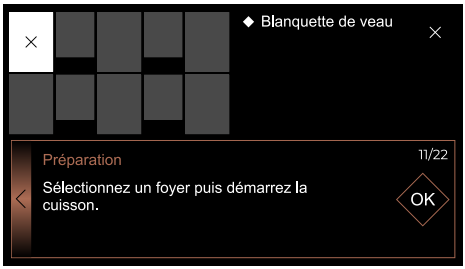
2 > Puis **Plats.**



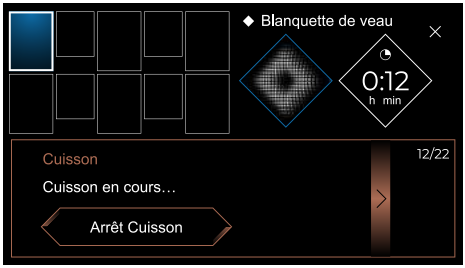
3 > Enfin, accédez à votre choix.

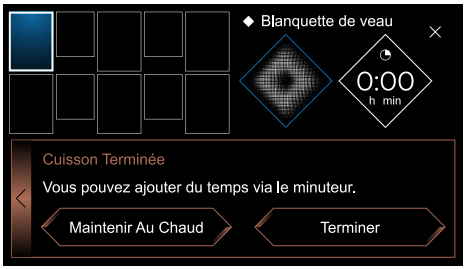
4 > Appuyez sur **Voir** pour connaître le détail de la recette.

5 > La recette apparaît, vous allez maintenant valider chaque étape jusqu'à lancer la cuisson.



6 > Positionnez votre récipient comme proposé par l'afficheur.





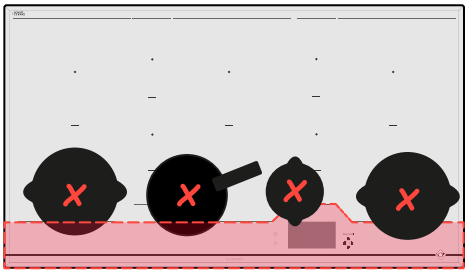
7 > Vous pouvez maintenant suivre le statut de la cuisson jusqu'à la fin, l'afficheur vous donnera l'opportunité de **Maintenir au chaud** ou de **Terminer** la cuisson..

Nous vous souhaitons bon appétit.

Sur une recette, un appui sur vous permet de sauvegarder la recette dans vos **Favoris**.
Pour la réutiliser, il vous suffira en début de cuisson d'appuyer sur la touche **Favoris**.

SÉCURITÉS & RECOMMANDATIONS

Zone protégée
Ne pas positionner d'ustensiles de cuisson sous les repères sérigraphiés délimitant la zone de commande tactiles (voir « Description »). Les positionnements suivants sont incorrects et risquent d'endommager votre table de cuisson :



Chaleur résiduelle
Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.
Une s'affiche durant cette période.
Ne touchez pas la zone concernée.

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

Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

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 neutres, 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.

• 5 ANOMALIES ET SOLUTIONS

À LA MISE EN SERVICE

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.

À LA MISE EN MARCHE

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

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

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

Code défaut F9 : tension inférieure à 170 V.

Code défaut D1 : température inférieure à 5°C.

EN COURS D'UTILISATION

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

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

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

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

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

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

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

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

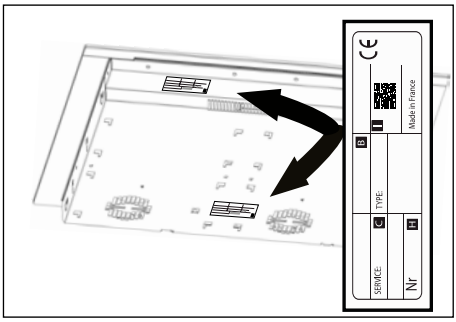
> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

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

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

INTERVENTIONS FRANCE

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



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

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

09 69 39 34 34 Service gratuit + prix appel

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

EN

DEAR CUSTOMER,

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

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

CONTENTS

EN

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS 4

ENVIRONMENT 7

Protecting the environment 7
Advice on how to save energy 7

1 - INSTALLATION 8

Unpacking 8
Fitting the hob 8
Electric connections 10

2 - PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE 11

Cooktop description 11
Probe description 12

3 - USING YOUR APPLIANCE 13

Home screen 13
Elapsed Time function 14
Adjustment of cooking time 14
Adjustment of desired power 14
Moving cookware 14
Turning off a cooking zone 14
Menu 14
The settings 15
Menu General 15
Menu Advanced Settings 15
Menu About the Product 16
Boil function 16
Grill function 17
Blanch function 17
Vacuum cooking function 17
Sensor 18
Recall function 24
Locking the controls 24
Independent timer 24

CONTENTS

EN

Pairing 25
Pairing configurations 25
Power distribution 26
Cooking guide 27
Safety precautions & recommendations 33

4 - CARE 34

Looking after the hob 34
Looking after the sensor 34

5 - ANOMALIES AND SOLUTIONS 35

When using for the first time 35
When powering on 35
During use 35

6 - AFTER-SALES SERVICE 36

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

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

Your appliance complies with applicable European Directives and regulations.

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

Children must not be allowed to play with the appliance.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

These hobs must be connected to the mains via an all-pole cut-off device that complies with current installation regulations. A disconnection device must be incorporated into the fixed wiring. Your hob is designed to work at a frequency of 50 Hz or 60 Hz (50 Hz / 60 Hz),

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

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

SENSOR

The sensor is fitted with a CR2032 battery (only use the specified battery).

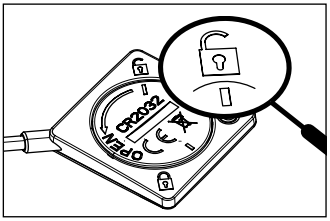


Fig. 1

To unscrew the cover, use a coin to line up the line with the open padlock (Fig. 1).

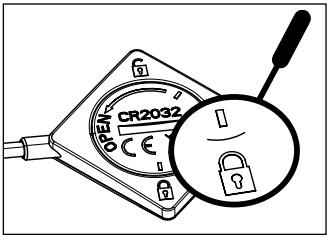


Fig. 2

To put the cover back on, insert it by lining up the line with the open padlock (Fig. 1), then turn it with a coin to line up the second line with the closed padlock (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 together.
- If the appliance has to be stored without being used for a long period, remove the batteries beforehand.
- The supply terminals must not be short-circuited.
- Do not recharge non-rechargeable batteries.
- The sensor is not designed to go in an oven.

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

PROTECTING THE ENVIRONMENT

This symbol indicates that this appliance must not be treated as household waste. Your appliance contains a large amount of recyclable material. It is marked with this symbol to indicate that used appliances must be disposed of in certified collection points. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home. Recycling of appliances organised by your manufacturer is carried out under the best conditions, in accordance with the European regulation on waste disposal of electronic and electrical equipment.

Some of the packaging material used for this appliance can also be recycled. Recycle and contribute towards protecting the environment by disposing of packaging in local waste containers designed for this purpose. We thank you for your help in protecting the environment.

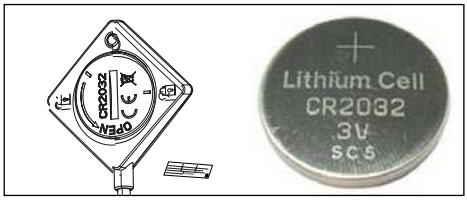
Advice on how to save energy

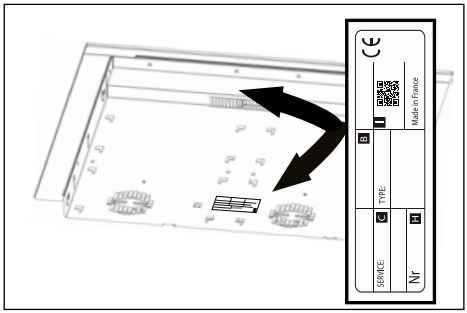
Cooking with the correctly sized lid saves energy. If you use a glass lid, you can control your cooking perfectly.

1 INSTALLATION

UNPACKING

Remove all the protective elements from the hob, the sensor and the sensor stand.
Your sensor is delivered with a battery which you need to install. To insert the battery, unscrew the cover on the back of the sensor using a coin. Insert the battery following the polarity (+ upwards), then screw the cover back on. Check and respect the characteristics of the appliance on the manufacturer's nameplate.
Note the service and standard references shown on this plate in the boxes below for future reference.

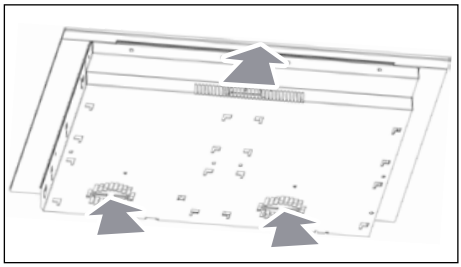




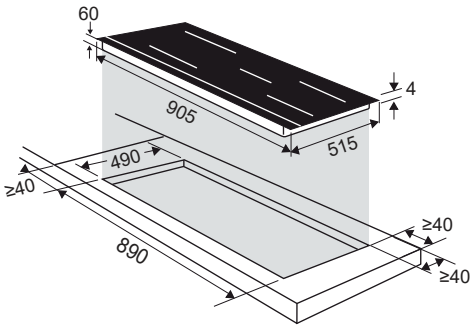
Service:	Type:

FITTING THE HOB

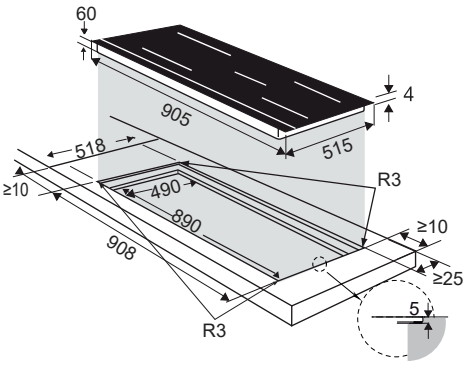
Check that the air intakes and outlets are unobstructed.
Comply with the information concerning the fitting dimensions (in millimetres) of the work top destined to receive the hob.
Check that air can flow correctly between the front and back of your hob.



Fitting into the worktop

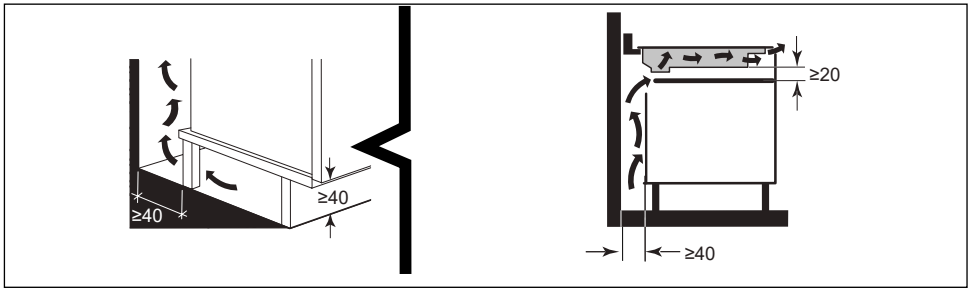


Fitting flush with the worktop

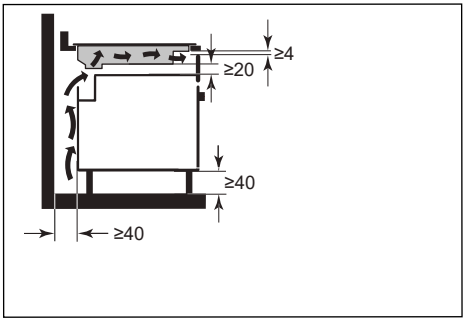


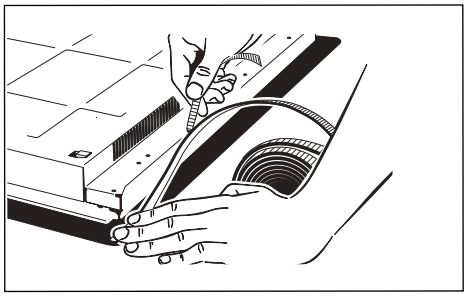
• 1 INSTALLATION

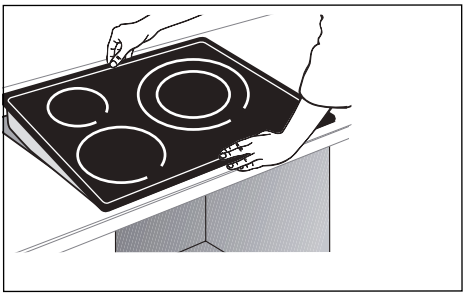
If installing the hob above a drawer,



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







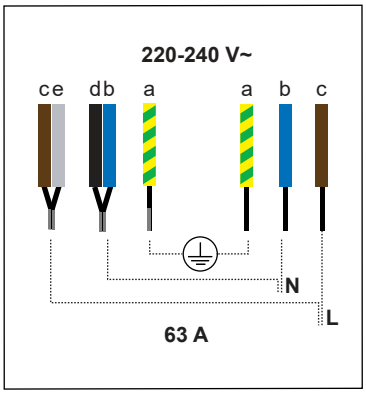
Important

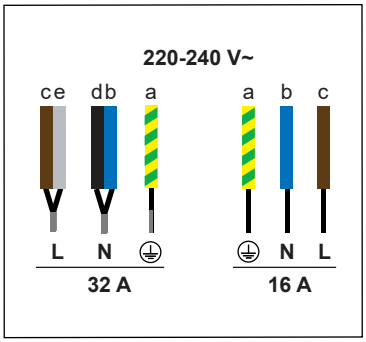
If your hob is located above your oven, the hob's thermal safety devices can impede the simultaneous use of the hob and the oven's pyrolysis programme, display code "F7" in the control zones. In such circumstances we recommend that you increase the hob's ventilation by creating an opening in the side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

ELECTRIC CONNECTIONS

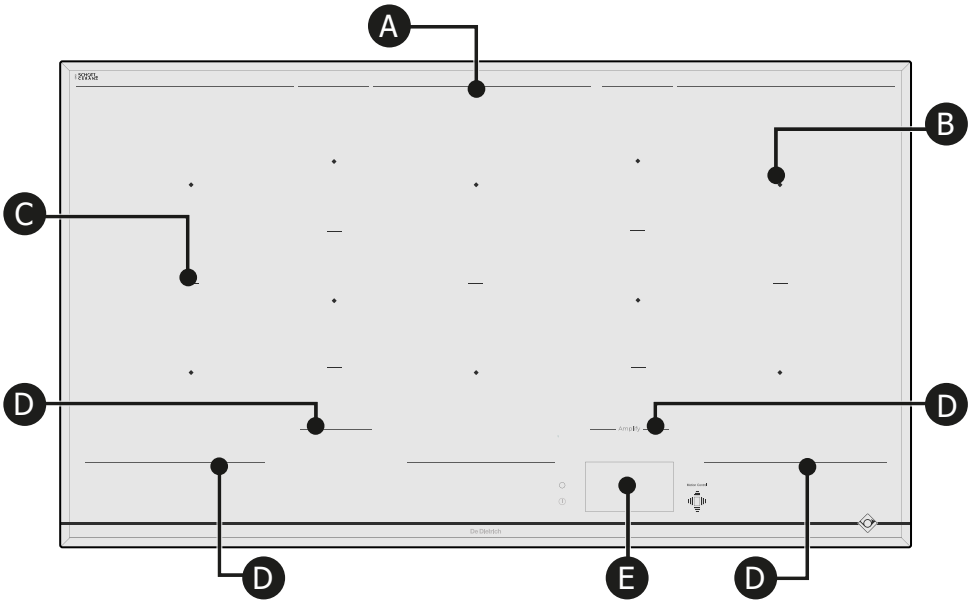
These hobs must be connected to the mains via an all-pole cut-off device that complies with current installation regulations. A disconnection device must be incorporated into the fixed wiring.
Identify the cable for your hob:

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





Cooktop description



The center of each cooking area (B) is indicated by a square.

The printed lines (A) mark the back of the overall cooking zone.

The lines (C) mark the individual cooking zones.

The printed lines (D) in front of the cooktop separate the heating area from the touch controls (E).

It is important not to place hot cooking utensils below this limit, as it may damage the control screen or the appliance (See "Safety and recommendations").

A Rear cooking zone limit

B Center of cooking area

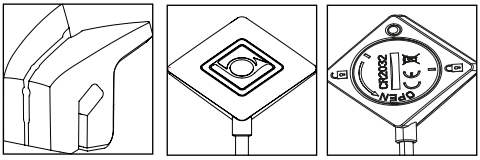
C Cooking zone separator

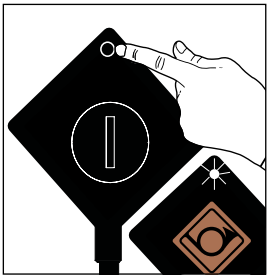
D Front cooking zone limit

E Touch controls and screen

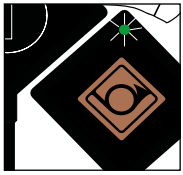
Probe description

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.





1 - Press and hold to switch your sensor on, it flashes white.



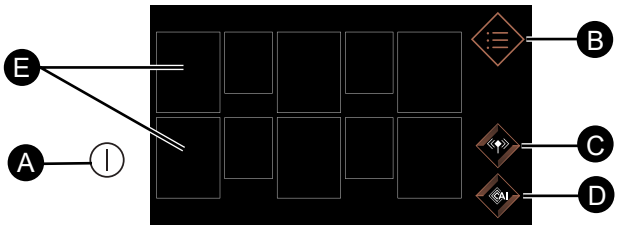
2 -The sensor flashes green, press the button briefly for 1 second.

3 -The sensor flashes blue. It communicates with your hob, you can now select a cooking function.

The sensor's LED flashes **blue-white**: sensor switching on.
The sensor's LED flashes **green**: connecting.
The sensor's LED is **blue**: the sensor is connected.
The sensor's LED flashes **red**: weak battery / loss of communication / sensor switching off.

Home screen

Your screen is fully touch-sensitive. Simply press the screen to access the controls once the hob is switched on.

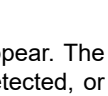


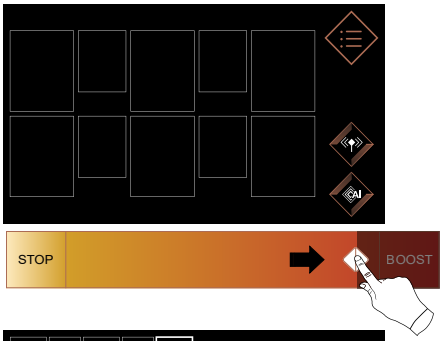
A Hob On/Off key.
B Menu
C Cooking with the sensor
D Cooking assistant
E Cooking rings

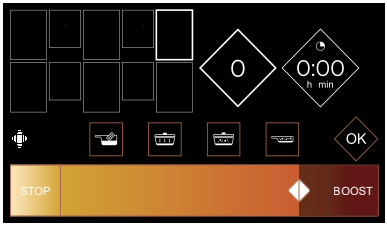
Press the ⏻ key, 10 squares appear. The squares are fixed if no pan is detected, or dotted then fixed if a pan is detected. A zero then appears in the cooking ring.
Press the cooking ring to open up a power and timer setting menu. You can then set the power by sliding your finger horizontally over the power ribbon. The selected temperature displays.
You can also set the power by pressing the quick function keys:

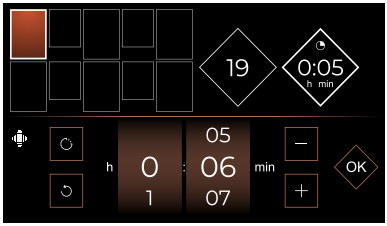
Melt, **Keep warm,** **Simmer** or **Sear**.

Press 0:00 to set the desired cooking time.
You can set the timer either by scrolling the minutes and hours vertically or by pressing the + and - keys. Press OK to confirm your settings.
Once the power and cooking time set, the latter appear in the square symbolising your cooking ring.









this key enables you to reset the timer

Elapsed TIME function

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

Adjustment of cooking time

If a time is displayed on the timer, wait for 5 seconds before modifying the cooking time. For the hob to detect a new pan, place it on the desired ring, and press the square symbolising your ring on the screen. A zero appears.

Adjustment of desired power

You can now adjust the power by pressing the square. If you do not select a power level, the cooking ring will automatically shut off after a few seconds.

Moving cookware

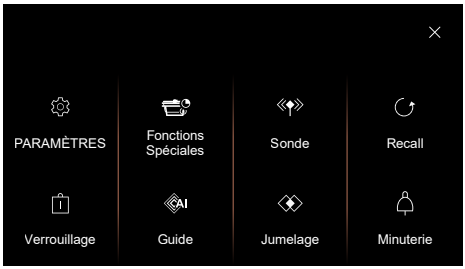
You may move an item of cookware from one zone to another during cooking, making sure that you lift it and do not drag it; your hob will automatically detect the new position and the settings assigned will be kept. If a number flashes, it is necessary to confirm by pressing the zone in question on the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

Turning off a cooking zone

To stop a cooking ring, press and hold the square, a long beep sounds and the settings disappear from this square, or the symbol appears.
To turn the hob off altogether, press the key .

Menu

Press the Menu key to display all the functions available to you.



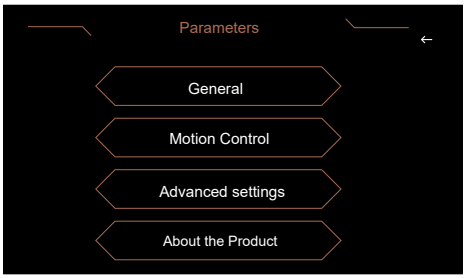
> the on the screen enables you to close the display and check the other cooking rings.

> the on the display enables you to go back to the previous screen.

THE SETTINGS

Menu General

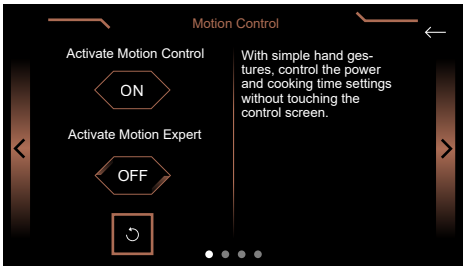
Press General to:
- set the hob display brightness by sliding your finger along the slider (from 1 to 10).
- connect your hob to your extractor fan if the latter is compatible.
- select the text language for the your hob.



Menu Motion Control

Press Motion Control to (depending on the model) :
- activate or deactivate the **Motion Control**, (Motion assistant).
- activate or deactivate the **Expert Mode**.

The **Motion Control** enables you to select a ring and set the cooking power with simple hand gestures, without having to touch the control panel. This avoids dirtying your hob and leaving finger marks on it. When the **Motion Control** is activated, the button appears as shown below: ON. To deactivate it, press this button.
The **Expert Mode** also makes it possible to set the timer with gestures.



Press the arrow on the right to access a tutorial which enables you to test the different gestures to use motion control. Each step must be validated by pressing OK.

Menu Advanced Settings

- Quick Functions Settings

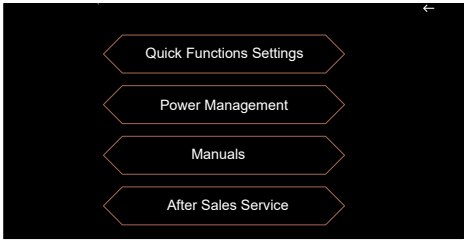
Allows modifying the power levels preset in quick functions:

Melt: power level between 1 & 3 (level 2 by default)

Keep warm: power level between 4 & 9 (level 7 by default)

Simmer: power level between 10 & 16 (level 14 by default)

Sear: power level between 17 & 19 (level 19 by default)



- Power Management
Access the Power Management to limit the total power of your hob to adjust to your electrical installation.
By default, the hob's power is set to its highest level.
Make sure the value of the circuit breaker in your electrical installation is correctly calibrated (See table below).

Hob power in kW	Fuses / Circuit breaker (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

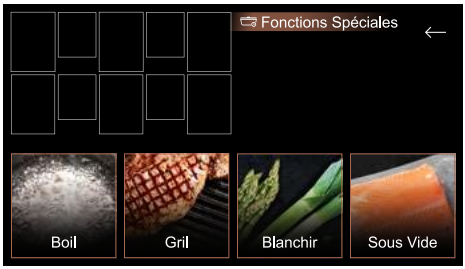
⚠ Make sure the selected power level is compatible with the electric panel's breakers.

- Manuals
Press Manuals to obtain your product's user manual on your smartphone by scanning the QR code.

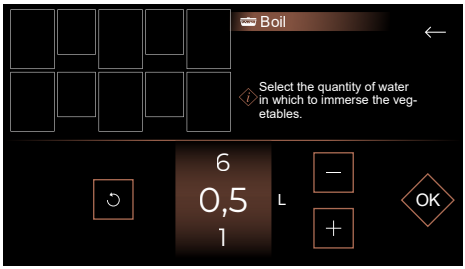
- After-Sales Service
Intended for after-sales service if needed.

Menu About the Product
Allows viewing the software versions of the cooktop.

Special functions:



Boil function Boil
This function enables you to boil water and keep it boiling without overflowing to cook pasta, for example.

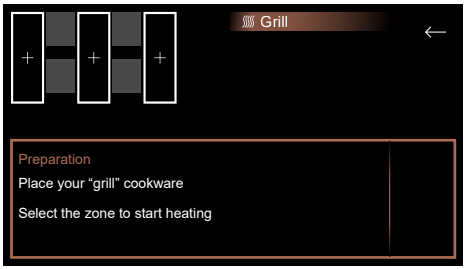


Place your pan on a cooking ring.
Set the quantity of water required (from 0.5 to 6 litres).
Confirm by pressing OK, cooking starts.
A beep sounds when the water is boiling and a message on the display prompts you to add the ingredients. When it is done, press OK to confirm. The time and power display.
You can however adjust them at your convenience.
A beep sounds out when cooking is finished.

NOTE: It is important that water is at ambient temperature at the start of cooking or the final result will be distorted. Do not use a cast iron pan or a lid with this function. You can also use this function to cook any food that needs to be cooked in boiling water.

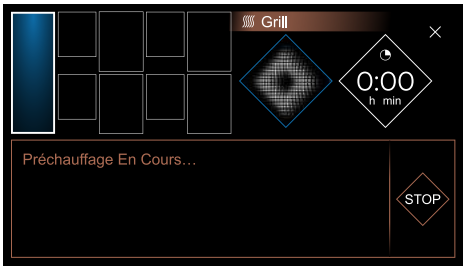
Grill function Grill

Paired with the De Dietrich enamelled cast iron grill, this function makes it possible to quickly sear food on the twin ring and offers the best cooking parameters to enjoy the same flavours as barbecue grilling.



Place your grill on the selected ring and confirm by pressing OK.
After the preheating phase, place the food on the grill.

The grill accessory is not provided with the hob and is available from your retailer.



Blanch function Blanchir

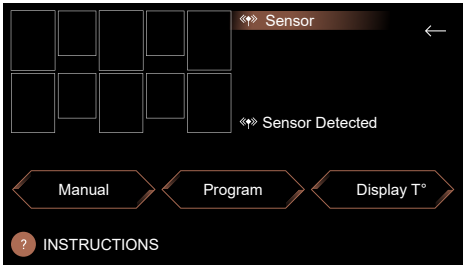
This cooking technique consists in cooking vegetables in boiling water for a few minutes, then immersing them in ice-cold water to interrupt cooking.
This preserves the vivid colour of vegetables as well as their texture.
Select the quantity of water in which to immerse the vegetables.
Place your pan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

Vacuum cooking function Sous vide

This function enables you to cook food at a low temperature, in a vacuum-sealed bag, to preserve its flavour and nutritional qualities. This cooking method is very healthy as it does not require to add any fat.
This function is available on cooktops equipped with a temperature sensor.

Sensor

To use the sensor, first switch it on (press the button on the case for a few seconds), switch the hob on then press , the message ***searching for sensor*** displays for a few seconds, then ***sensor detected***.



You can access 3 modes:

- **Manual**
  Use this mode to select the desired setpoint temperature.

  The cooking start temperature as well as the requested setpoint display on the ring used. Once the setpoint reached, beeps are emitted and the temperature is maintained. To stop cooking, press and hold the key for the ring.
- **Programme** (Melt / Vacuum cook / Sear / Reheat / Boil / Simmer / Fry)
- **T° display** You can see in real time the temperature recorded by the sensor wherever it is located (such as in a preparation on your hob or in a roast just taken out of the oven).

The sensor can also be used with certain recipes (Cooking Guide Chapter).

Positioning of the sensor
The sensor is not designed to go
There are 3 recommended posit

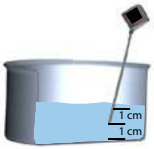
- Vertical

- Intermediate (adjustable)

- Slanted

It is not recommended to use the sensor in its stand. In a solid food item, the sensor must be inserted into the thickest part of the food. The sensor tip must be halfway into the food. When setting the temperature, the hob automatically adjusts the necessary power which may cause a difference in boiling.

For all functions, except the melting function:
- the sensor must be at least 1 cm away 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 ring to the quantity to be cooked.

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

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

Melt
This function allows you to melt food at temperature that can be adjusted between 40 and 70°C. The default 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. This function is available only on the 16 cm, 21 cm or 1/2 Horizone burners on your hob.

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

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

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

Boil
This function allows you to boil water at a temperature of 100°C. You can partially cover your pan with a lid; we recommend you do this from the start of cooking.

This function is not intended to boil milk. To do so, use the Simmer function.

Sear
This function allows you to sear food at a temperature that can be adjusted between 40 and 85°C. The default setpoint temperature is 60°C.
A beep sounds when the setpoint temperature is reached and the cooking ring stops heating. A turn over beep sounds at +10°C.

Fry
This function allows you to fry at a temperature that can be adjusted between 130 and 190°C. The default setpoint temperature is 180°C.

Warning:
Timer:
- You can set a timer in sensor mode. In this case, the time is displayed alternately with the temperature.
- The timer starts to run once the setpoint temperature is reached.
- The sensor can only be used on one ring at a time.

At the end, remember to switch off the sensor by pressing and holding the button on the sensor; the LED light switches to red for a few seconds.
The sensor turns off automatically 1 minute after switching off the hob.
To avoid damaging your sensor, do not put the electronic case 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	Specification	Notes
Voltage	2.5 - 3V	CR2032 battery
Autonomy	300 hours	with new battery
LED colour	White green Blue Red	On Connecting 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
Manual	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°C 180°	11 min 2 min 30s	Immerse for 11 minutes then remove, immerse 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 cream	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 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
Simmer	Stew	1000 - 4000	70 - 80	2h30 to 3h	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	2h to 3h	Adjust the cookware to the quantity to be cooked.
	Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	2h to 4h	Adjust the cookware to the quantity to be cooked.
	Casserole	1000 - 4000	70 - 80	2h to 4h	Adjust the cookware to the quantity to be cooked.
	Basque-style chicken	1000 - 4000	70 - 80	1h15 to 1h30	Adjust the cookware to the quantity to be cooked.
	Jam	1000 - 4000	105	20 min to 1h 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.
Expert 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	white fish 250-300 g	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	chicken thighs 200 g	68°C	120 min	
	Red meat	beef fillet 150 to 300 g	56.5°C water bath	30 min for 2.5 cm thickness / 2h for 5 cm thickness / up to 4h.	
	Perfect eggs	50g / 1l water	64°	45 min	1l water
Boil	Rice	100-500 (dry) = 300 to 1500 ml salted water	90-100	12 to 20 minutes depending on the rice	"Creole" rice: bring the water to the boil. Pour in the rice(rinsed with cold water beforehand), cover and leave to cook on gentle heat (warning: some types of rice require a longer cooking time such as Venere rice)
	Pasta	100 - 500 (dry) = 1l to 5l salted water	90-100	10 to 12 min cooking	Bring the water to the boil. Pour in the pasta and simmer. Check the cooking depending on the type of pasta used.

Cooking instructions:

Function	Basic ingredient or dish	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time	Tips
Sear	Salmon	120	52	14 to 16 min	Sensor in the middle Cook skin side down, without turning over and with lid
	Beef (rare) Tournedos style 3 cm	160	52	12 min	Turnover beep halfway through cooking
	Beef (medium) Tournedos style 3 cm	180	57	14 min	Turnover beep halfway through cooking
	Beef (well done) Tournedos style 3 cm	160	68	13 min	Turnover beep halfway through cooking
	Duck breast skin side down	300	63	22 to 25 min	Adjust the cookware to the quantity to be cooked. Cook with a lid
	Poultry breast	130	105	24 to 30 min	Sensor in the middle Cook without a lid and with turn over beep
Fry	Chips	200	180	10 to 15 min	1500 ml oil

RECALL function

This function lets you display the last "power and timer" settings for all the rings which were switched off less than 3 minutes previously.
To use this function, ensure that the cooktop is unlocked, then press Recall.

Locking the controls

Your hob has a child safety feature that locks the hob.
For safety reasons, only the “On/Off” key is always active as it authorises a cooking ring to be switched off even when the hob is locked.

Press , press and hold to lock the hob for an indefinite period. The operating cooking rings keep heating however the power and timer keys are no longer accessible.

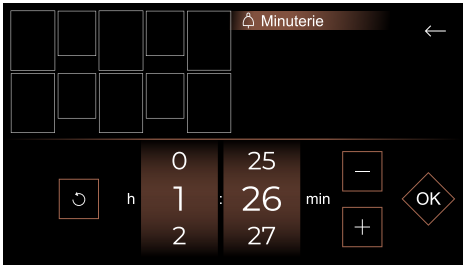
this symbol displays on the screen.

Unlocking:
When the hob is locked, press until a double beep confirms your operation, your hob is now unlocked.

Clean lock:
This function allows you to temporarily lock your hob while cleaning it. Press briefly to lock the hob for 60 seconds.

Independent timer

This function enables you to set a timer without cooking.



Once your time is set, it displays on the right-hand side of the home screen.

At the end of the set time, beeps sound out, 0:00 flashes then switches off.

Note: To quickly reset the time, press .

Pairing

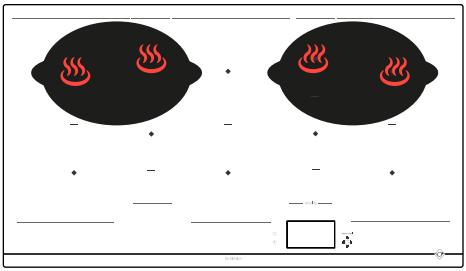
Your hob offers you to twin the cooking rings for large pans.

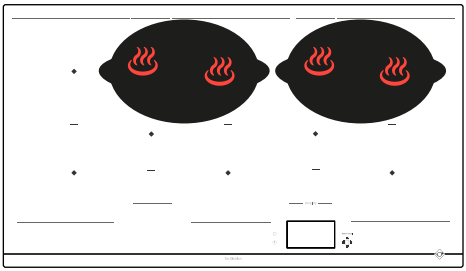
Press the **Menu** button, and select **Pairing**. The **Pairing** menu appears, and you simply select the cooking zones and press OK.

Pairing configurations

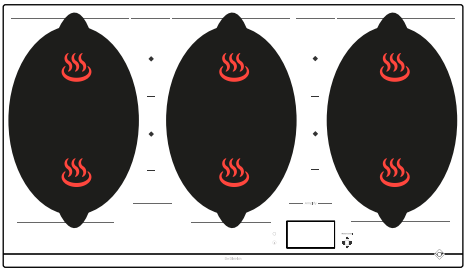
The available pairing configurations are as follows:

Extense zones

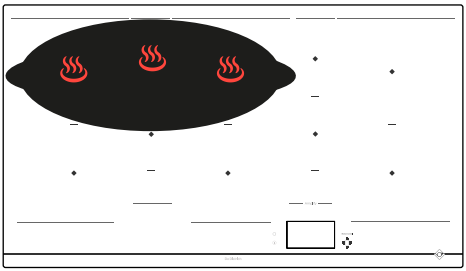




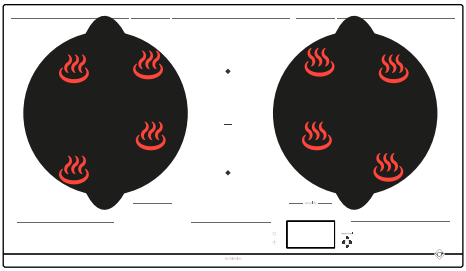
HorizoneTech zones



HorizonePlus zone



HorizoneMax zones



Power distribution

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

Zone	Container size	Container shape	Positioning	Power (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Circular	Centered on cooking zone	2800
Oval Rear	90 - 140 mm	Circular	Centered on cooking zone	1200
Oval Front	90 - 90 mm	Circular	Centered on cooking zone	1200
HorizoneTech	180 mm (round) min. Oval / Fish kettle / Grill	Circular Oval Rectangular	Centered on line between two ½ Horizo-neTech	3600
Extense	Oval 240 mm min / 330 mm max	Oval Rectangular	Must cover the centers of the 2 rear cooking zones	3600
HorizonePlus	Oval widthwise 380 mm min / 580 mm max	Oval Fish kettle Rectangular	Must cover the centers of the 3 rear cooking zones, centered right/left	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Circular	Must cover the centers of the 4 cooking zones	5500
HorizoneMax right 90 cm	320 - 350 mm	Circular	Must cover the centers of the 4 cooking zones	3600

Cooking guide

Your hob includes a cooking guide offering you a selection of recipes.
This cooking mode selects for you the suitable cooking parameters based on the food to be prepared.
The hob must be switched on, press to access the cooking guide. When using your hob in Recipe mode, the screen will recommend using a type of utensil suitable for the selection.

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

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

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

We offer you a selection of recipes which will guide you at each step of the completion.

Recipes Ingredients

Step-by-step recipes	
Dishes	Desserts
Korean bibimbap	Viennese chocolate
Veal blanquette	Chocolate cream dessert
Beef Bourguignon	Custard cream
Beef meatballs in tomato sauce	Poached pears with chocolate
Coq au vin	Caramelised apples
Fondue savoyarde	
Fish stew	
Scrambled eggs with truffles	
Osso-buco	
Seafood paella	
Stew	
Mushroom soup	
Basque chicken	
Lamb stew	
Chicken ramen	
Chef's ratatouille	
Cep risotto	
Pan-fried turkey with olives and lemon	
Veal marengo	

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

Ingredients	Type
Meat	
Beef	Thin / Medium / Thick
Burger patties	Fresh / Frozen
Lamb	Cutlets
Pork	Medium chops / Thick chops
Duck	Duck breast / Aiguillettes
Poultry	White meat / Legs
Seafood	
Fillets	
Fish steaks	
Fish fillet	
Whole fish	Small / Round < 350g / Flat > 350g
Crabs	Poach / Poach ECO*
Shrimp	Grill / Poach / Poach ECO*
Mussels / Cockles	
Scallops	
Vegetables	
Tomatoes	
Courgettes	
Aubergines	
Peppers	
Onions	
Mushrooms	Sliced / Whole
Blanched potatoes	
Spinach	

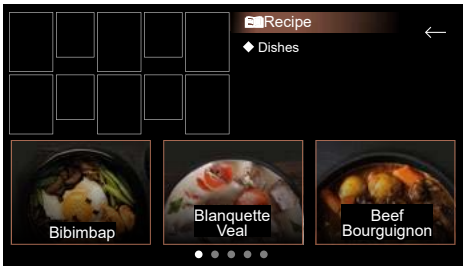
Ingredients	Type	Quantity
Desserts		
Melted chocolate		
Crêpes		
Pancakes		
Brioche / Pain perdu		
Caramel		
Eggs		
Fried		2 / 4
Omelette		2 / 4 / 6
Scrambled		2 / 4 / 6
Hard boiled		2 / 4 / 6
Soft boiled		2 / 4 / 6
Boiled		2 / 4 / 6
Quail		
Pasta / Rice		
Fresh pasta		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Dried pasta	Penne	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Penne ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spaghetti	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spaghetti ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Pasta shells	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Pasta shells ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Rice	White	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Whole wheat	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Black	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

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

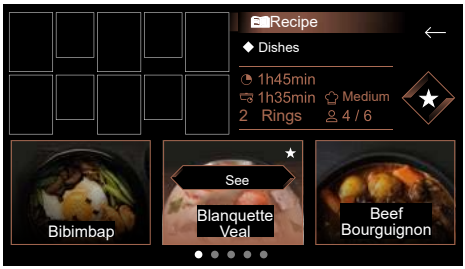
Step-by-step veal blanquette recipe.

1 > Go into recipes

2 > then Dishes

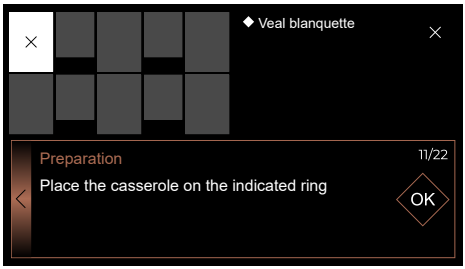


3 > And select your recipe

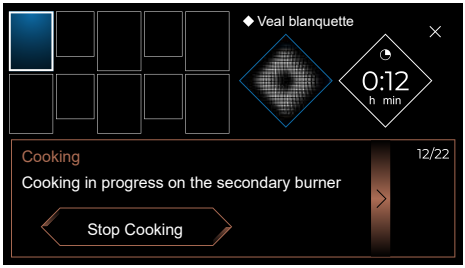


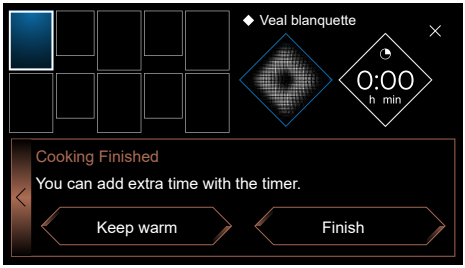
4 > Press “view” to see the details of the recipe

5 > The recipe displays, you will now confirm each step until launching the cooking.



6 > Select the cooking zone





7 > You can now monitor the cooking status until the end, the display will give you the option to either Keep warm or stop cooking..

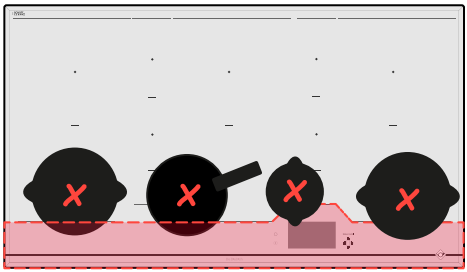
Bon Appétit!

On a recipe, press to save it to your Favourites.
To reuse it, simply press the Favourites key when you start cooking.

SAFETY PRECAUTIONS & RECOM-MENDATIONS

Protected zone

Do not place cooking utensils under the markers delimiting the touch control area (see “Description”). The following placements are incorrect and may damage your cooktop:



Residual heat

After intensive use, the cooking ring you have just used may remain hot for several minutes,

A displays during this period.

Do not touch the zone concerned.

Temperature limiter

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

Spillage protection

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

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

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

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

“Auto-Stop” System

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

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

We do not recommend using any hob protection mechanisms.

LOOKING AFTER THE HOB

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

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

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

To keep metal shining brightly and for weekly cleaning, use a special glass and ceramic hob cleaning product. Apply the special product (which contains silicone and has a naturally protective effect) to the vitroceramic hob.

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.

WHEN USING FOR THE FIRST TIME

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

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

WHEN POWERING ON

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

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

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

Fault code F9 : voltage less than 170 V.

Fault code D1 : temperature less than 5°C.

DURING USE

The hob does not work, the screen displays – and a beep sounds.
There was a spillage or an object is obstructing the control panel. Clean or remove the object and resume cooking.

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

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

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

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

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

• 6 AFTER-SALES SERVICE

CUSTOMER RELATIONS FRANCE

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

> *visit our web site:*

www.dedietrich-electromenager.com

> *write to us at the following address:*

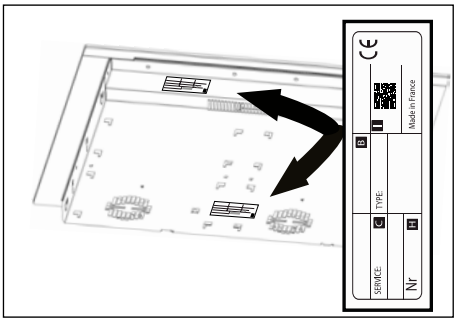
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

GENUINE REPLACEMENT PARTS

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

SERVICING AND REPAIRS, FRANCE

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



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

CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

OBSAH

CS

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ 4

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ 7

Ochrana životního prostředí 7

Doporučení pro úsporu energie 7

1 - INSTALACE 8

Vybalení 8

Zabudování 8

Elektrické zapojení 10

2 - POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE 11

Popis varné desky 11

Popis sondy 12

3 - POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ 13

Domovské obrazovky 13

Funkce Elapsed time 14

Změna doby vaření 14

Nastavení požadovaného výkonu 14

Posun nádob 14

Vypnutí varné zóny 14

Nabídka 14

Nastavení 15

Nabídka Obecné 15

Nabídka Motion Control (podle modelu) 15

Nabídka Pokročilé Nastavení 15

Nabídka O produktu 16

Speciální funkce 16

Funkce Kontroly varu 16

Funkce Gril 17

Funkce spaření 17

Funkce Sous-vide 17

Sonda 18

Funkce Recall 24

OBSAH

CS

Uzamčení ovládacího panelu 24
Nezávislý časovač 24
Sdružení 25
Konfigurace sdružení 25
Rozdělení výkonu 26
Kuchařský průvodce 27
Bezpečnost a doporučení 33

4 - ÚDRŽBA 34
Údržba varné desky 34
Údržba sondy 34

5 - ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ 35
Při uvedení do provozu 35
Při uvádění do provozu 35
V průběhu použití 35

6 - POPRODEJNÍ SERVIS 36

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

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

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

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

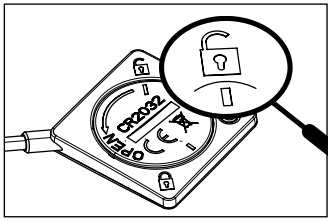
Pokud je povrch popraskaný, přístroj odpojte, aby nehrozilo riziko elektrického šoku.
Do výměny skleněné horní plochy již přístroj nepoužívejte.
Tyto varné desky se musí připojit k síti pomocí zásuvky nebo vícepólového jističe podle platných pravidel instalace. Jistič musí být

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

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

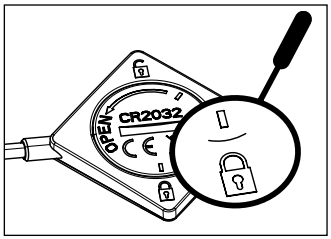
SONDA

Sonda je vybavena baterií typu CR2032 (používejte pouze uvedenou baterii).



(obr. 1.)

Chcete-li kryt odšroubovat, otáčejte pomocí mince, dokud se drážka nezarovná se symbolem otevřeného zámku (obr. 1).



(obr. 2.)

Chcete-li kryt vrátit na místo, vložte jej tak, že drážka bude v rovině se symbolem otevřeného zámku (obr. 1.), poté jím otočte pomocí mince, abyste zarovnali druhou drážku se symbolem zavřeného zámku (obr. 2.)

Vyměňte baterii, když je vybitá nebo vytéká. Před likvidací je nutné z přístroje vyjmout baterii.
Baterie musí být odložena do nádob baterii nebo vrácena do vašeho obchodu (v souladu s platnými předpisy).
- Nesměšujte různé typy baterií nebo nové a použité baterie.
- Pokud zařízení nebudete delší dobu používat, je třeba vyjmout baterie.
- Napájecí svorky nesmí být zkratovány.
- Nedobíjecí baterie by se neměly dobíjet.
- Sonda není navržena pro použití uvnitř trouby.

Společnost Brandt France prohlašuje, že spotřebič vybavený funkcí sondy je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na adrese: **www.dedietrich-electromenager.com**

Ochrana životního prostředí

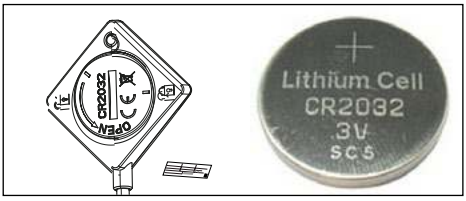
Tento symbol znamená, že tento spotřebič se nesmí likvidovat jako domovní odpad. Váš spotřebič obsahuje mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto symbolem, který Vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče mají likvidovat na příslušné sběrné místo. Informujte se u svého prodejce nebo na obecním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

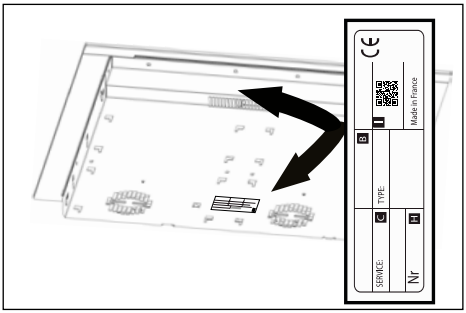
Doporučení pro úsporu energie

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

VYBALENÍ

Odstraňte z varné desky, sondy a držáku sondy všechny ochranné prvky.
Vaše sonda se dodává s baterií, kterou musíte nainstalovat. Chcete-li vložit baterii, musíte pomocí mince odšroubovat kryt na zadní straně sondy, vložit baterii s dodržením polarity (+ nahoře) a poté kryt našroubovat zpět. Ověřte a dodržujte parametry přístroje uvedené na typovém štítku.
Do níže uvedených rámečků napište servisní označení a standardní typové označení uvedené na štítku pro pozdější použití.

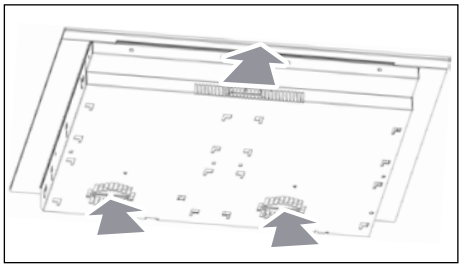




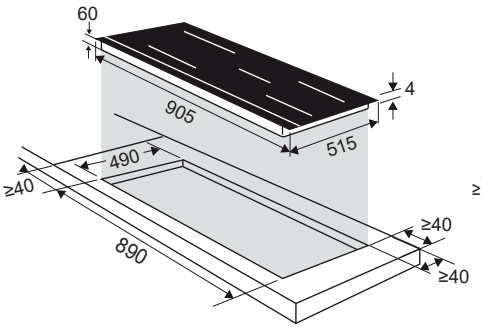
Servis:	Typ:

ZABUDOVÁNÍ

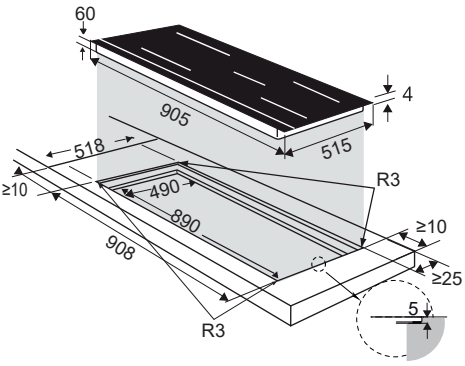
Zkontrolujte, zda vstupy a výstupy vzduchu nejsou ničím blokované.
Věnujte pozornost údajům o rozměrech pro vestavbu (v milimetrech) do pracovní desky podle údajů pro zabudování varné desky. Zkontrolujte, zda mezi přední a zadní částí varné desky volně proudí vzduch.



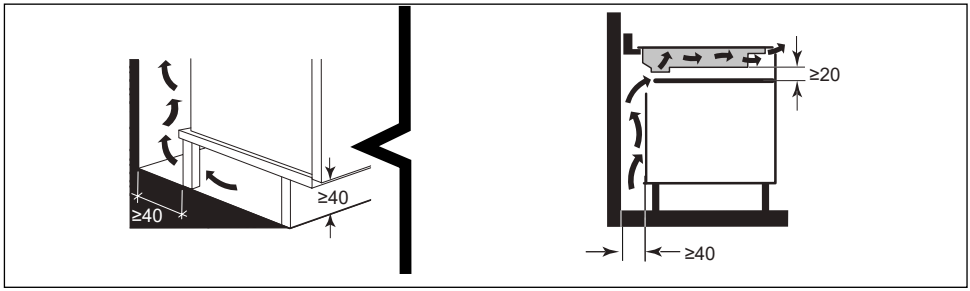
Vestavba na pracovní desku



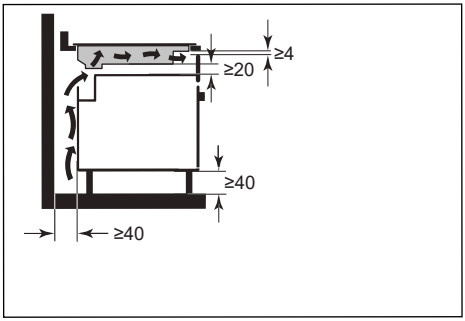
Zapuštění do pracovní desky

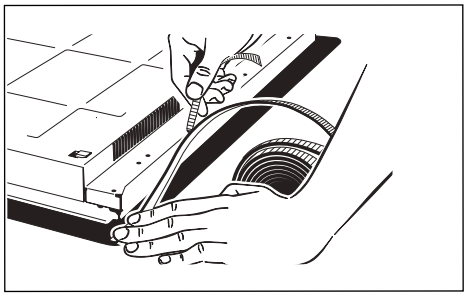


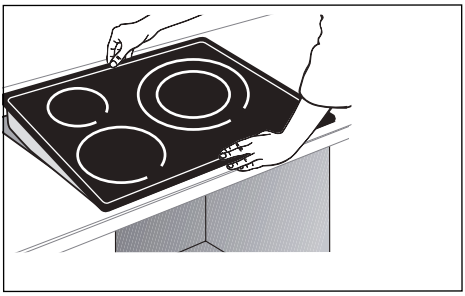
V případě instalace desky nad zásuvku



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





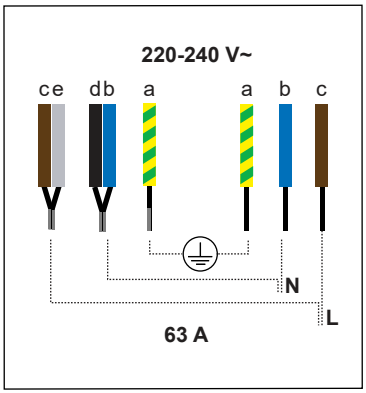


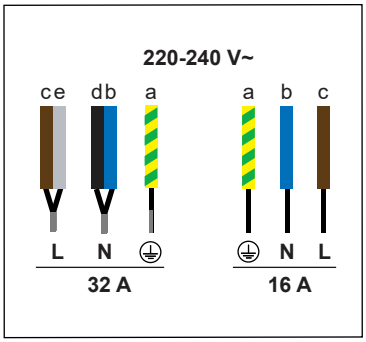
Důležité upozornění
Je-li trouba umístěna pod varnou deskou, mohou tepelné pojistky omezovat souběžné použití varné desky a trouby v režimu pyrolýzy, zobrazení kódu „F7“ v oblasti ovladačů. V takovém případě doporučujeme zlepšit odvětrání varné desky zhotovením otvoru v boku nábytku (8 cm × 5 cm).

ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

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

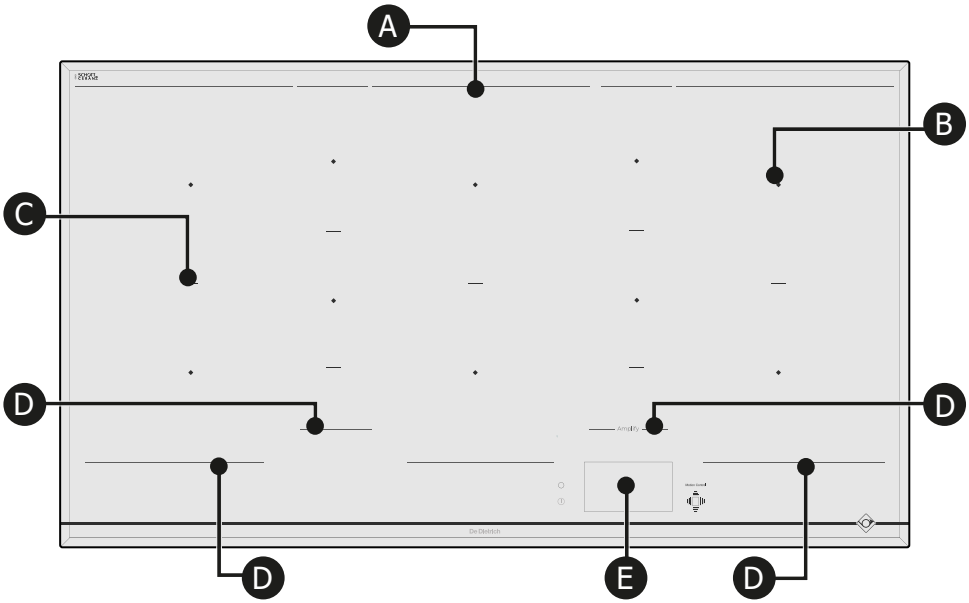
a) zelenožlutý
b) modrý
c) hnědý
d) černý
e) šedý





• 2 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE

Popis varné desky



Střed každé varné plochy (B) je označen kosočtvercem.

Vytištěné čáry (A) ohraničují zadní část celé varné oblasti.

Čáry (C) ohraničují jednotlivé varné zóny.

Vytištěné čáry (D) před varnou deskou oddělují topnou zónu od dotykových ovládacích prvků (E).

Je důležité neumisťovat horké varné nádobí pod tuto hranici, protože to může poškodit ovládací panel nebo přístroj (Viz „Bezpečnostní opatření a doporučení“).

A Zadní hranice varné zóny

B Střed varného místa

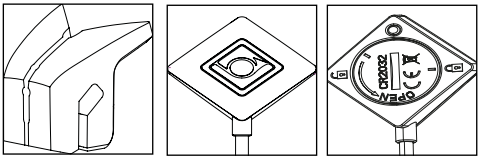
C Oddělovač varné zóny

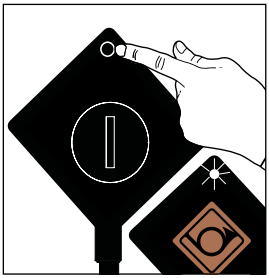
D Přední hranice varné zóny

E Dotykové ovládání a displej

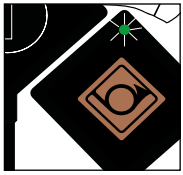
Popis sondy

Tato varná deska je dodávána s připojenou teplotní sondou a specifickým držákem, který lze snadno umístit na jakýkoli typ nádoby. Tuto sondu lze použít na všech varných zónách.





1 - Zapněte sondu dlouhým stisknutím, bíle blikne.



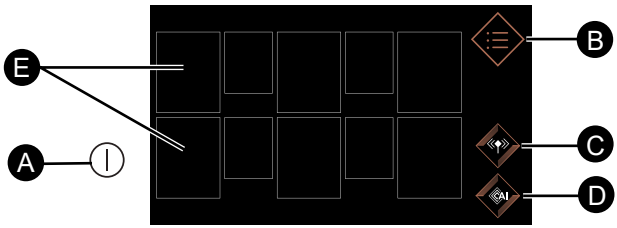
2 – Sonda bliká zeleně, krátce stiskněte na 1 sekundu.

3 - Sonda modře bliká. Komunikuje s varnou deskou, můžete si vybrat funkci vaření.

Kontrolka sondy **modrobíle** bliká: zapínání sondy.
Kontrolka sondy bliká **zeleně**: probíhá připojování.
Kontrolka sondy je **modrá**: sonda je připojena.
Kontrolka sondy bliká **červeně**: baterie je příliš slabá / ztráta komunikace / vypnutí sondy.

Popis domovské obrazovky

Displej je plně dotykový. Po spuštění desky získáte přístup k ovládacímu panelu jedním stiskem displeje.

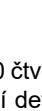


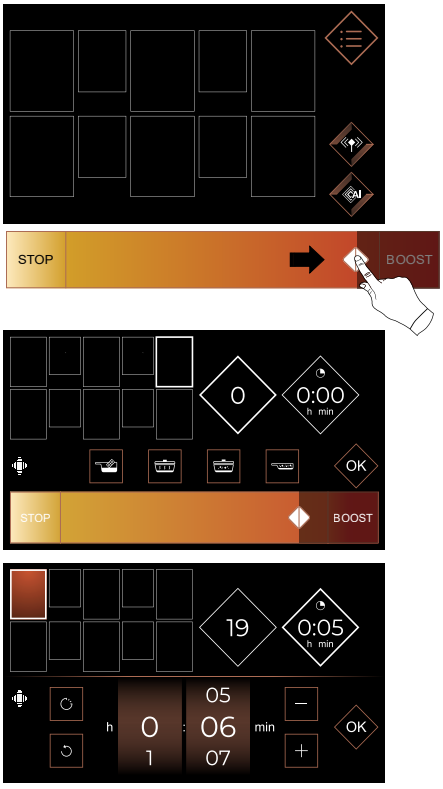
A Spuštění/Vypnutí desky.
B Nabídka
C Vaření se sondou
D Asistent vaření
E Varné zóny

Po stisknutí tlačítka ⏻ se objeví 10 čtverce. Čtverce jsou vyplněné, pokud není detekována žádná nádoba, nebo tečkované a poté vyplněné, pokud je nádoba detekována. Na varné zóně se pak zobrazí nula.
Po stisknutí varné zóny se otevře nabídka nastavení výkonu a časovače. Výkon pak můžete upravit posunutím prstu vodorovně po liště výkonu. Zobrazí se zvolená teplota. Výkon můžete také upravit stisknutím rychlých funkčních kláves:

Rozmrazit nebo **Udržet v teple** nebo **Dusit** nebo **Smažit**.

Stisknutím tlačítka 0:00 můžete nastavit požadovaný čas vaření.
Časovač můžete nastavit vertikálním posouváním minut a hodin nebo stisknutím tlačítek + a -. Stisknutím tlačítka OK potvrdíte své nastavení.
Jakmile nastavíte výkon a dobu vaření, objeví se tyto údaje v čtvereci symbolizujícím vaši varnou zónu.





Tato klávesa umožňuje vynulovat časovač

Funkce ELAPSED TIME

Tato funkce umožňuje zobrazit čas uplynulý od poslední změny výkonu ve vybrané varné zóně.
Chcete-li použít tuto funkci, stiskněte tlačítko .
Okno obsahující uplynulý čas se zobrazí.

Změna doby vaření

Pokud se zobrazí čas na časovači, počkejte 5 sekund, než můžete změnit dobu vaření. Aby varná deska detekovala novou nádobu, umístěte ji na požadovanou zónu a stiskněte na obrazovce čtverec symbolizující danou varnou zónu. Objeví se nula.

Nastavení požadovaného výkonu

Požadovaný výkon můžete stiskem kosočtverce. Nenastavíte-li hodnotu, varná zóna se po několika sekundách automaticky vypne.

Posun nádob

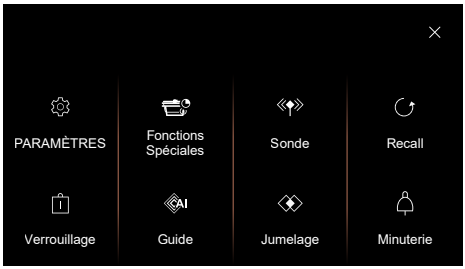
Nádobu můžete v průběhu vaření přemístit z jedné zóny do druhé, budete-li dbát na to, abyste ji zvedli a nepřesouvali; vaše deska přemístění automaticky zjistí a příslušná nastavení budou zachována. Pokud nějaké číslo bliká, je nutno potvrdit stiskem na obrazovku v příslušné zóně.

Vypnutí varné zóny

Chcete-li varnou zónu vypnout, stiskněte a podržte čtverec, ozve se dlouhé pípnutí a nastavení v tomto kosočtverci zmizí, nebo se objeví symbol .
Pro úplné zastavení varné desky stiskněte klávesu .

Nabídka

Stisknutím klávesy Nabídka zobrazíte všechny funkce, které jsou k dispozici.



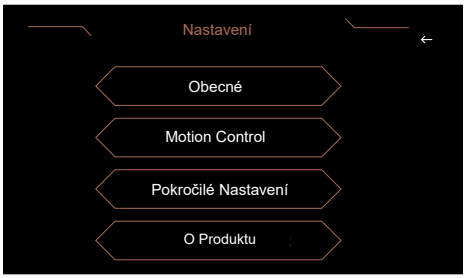
> možnost na displeji vám umožňuje zobrazení zavřít a ovládat ostatní varné zóny.

> možnost na displeji vám umožňuje vrátit se na předchozí zobrazení.

Nastavení

Nabídka Obecné

Stisknutí tlačítka Obecné umožňuje:
- nastavit jas displeje varné desky posunutím prstu po posuvníku (od 1 do 10).
- připojit vaši varnou desku k digestoři, pokud je kompatibilní.
- vybrat jazyk textu varné desky.



Nabídka Motion Control (podle modelu)

Stisknutí ovládání gesty umožňuje:
- aktivovat nebo deaktivovat **Motion Control** (asistent gest).
- aktivovat nebo deaktivovat **Expert Mode** (expertního režimu).

Ovládání gesty vám umožňuje vybrat zdroj tepla a upravit výkon vaření jednoduchými gesty rukou, aniž byste se dotkli ovládacího panelu. Díky tomu varnou desku neušpiníte a nezanecháte na ní otisky prstů. Když je aktivována funkce Motion Control, tlačítko vypadá takto: ON. Chcete-li ji vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
Expertní režim také umožňuje nastavit časovač pomocí gest.

Stisknutím šipky vpravo získáte přístup k programu nácviku, který vám umožní vyzkoušet různá gesta, která je třeba provést při ovládání pohybem. Každý krok je nutné potvrdit stisknutím OK.

Nabídka Pokročilé Nastavení

- Nastavení rychlých funkcí

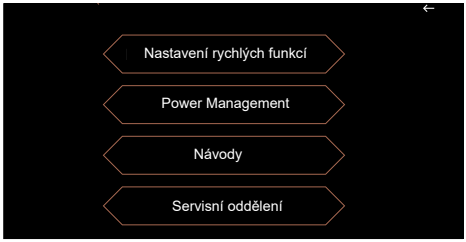
Umožňuje upravit úrovně výkonu nastavené pro rychlé funkce:

Výkon **rozmrazení** na hodnotu 1 až 3 (výchozí nastavená hodnota je 2)

Uchování v teple na hodnotu 4 až 9 (výchozí nastavená hodnota je 7)

Výkon **Dusit** na hodnotu 10 a 16 (výchozí nastavená hodnota je 14)

Výkon **Smažit** na hodnotu 17 až 19 (výchozí nastavená hodnota je 19)



- Power Management
Možnost Power Management vám umožní omezit celkový výkon vaší varné desky podle vaší elektroinstalace.
Výchozí výkon vaší varné desky je nastaven na nejvyšší úroveň.
Ujistěte se, že hodnota jističe vaší elektroinstalace je správně nakalibrována (viz tabulka níže).

Tabulka výkonu kW	Pojistky / jistič (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

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

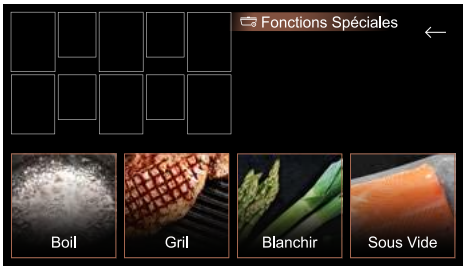
- Návody
Stisknutí tlačítka **Návody** vám umožní získat pokyny pro váš produkt na vašem smartphonu naskenováním QR kódu.

- Servisní oddělení
Je určeno pro servisní oddělení v případě potřeby.

Nabídka O produktu

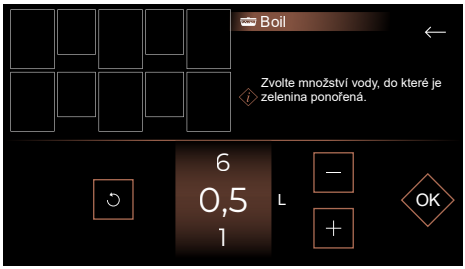
Umožňuje zjistit verze softwaru varné desky.

Speciální funkce



Funkce Kontroly varu Boil

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



Postavte nádobu na plotnu.
Nastavte požadované množství vody (od 0,5 do 6 litrů).
Potvrďte stisknutím tlačítka OK. Zahájí se tepelná úprava.
Ozve se zvukový signál, když voda dosáhne varu a na displeji se zobrazí zpráva s výzvou k přidání přísad. Následně potvrďte stiskem tlačítka OK. Zobrazí se čas a výkon.
Můžete je však upravit podle sebe.
Na konci vaření zazní zvukový signál.

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

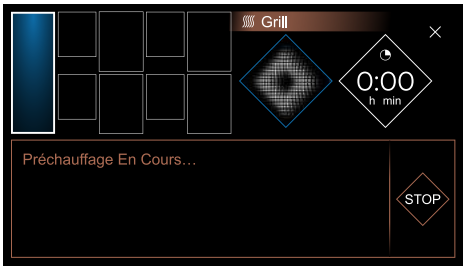
Funkce Gril Gril

Tato funkce spojená se smaltovaným litinovým grilem De Dietrich vám umožňuje rychle opékat jídlo na dvojité zóně a nabízí nejlepší nastavení pro novou radost z grilování.

Umístěte gril na vybranou zónu a potvrďte stisknutím
tlačítka OK.

Po uplynutí doby předehřívání položte jídlo na gril.

Grilovací příslušenství se s varnou deskou nedodává, je k dostání u vašeho prodejce.



Funkce spaření Blanšírování

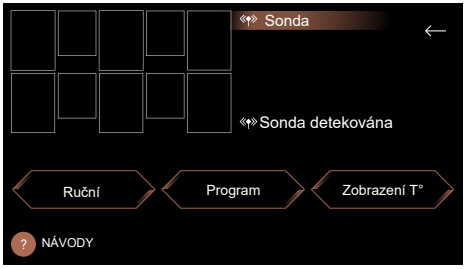
Tento postup vaření umožňuje připravovat zeleninu na několik minut ve vroucí vodě a poté ji ponořit do ledové vody, aby se vaření přerušilo.
To pomáhá zachovat živou barvu zeleniny, ale také její texturu.
Zvolte množství vody, do které je zelenina ponořená.
Postavte nádobu se zeleninou na varnou zónu.

Funkce Sous-vide Sous vide

Tato funkce umožňuje vařit jídlo při nízké teplotě ve vzduchotěsném sáčku bez vzduchu, aby se zachovala jeho chuť a nutriční kvalita. Tento způsob vaření je velmi zdravý, protože nevyžaduje přidaný tuk.
Tato funkce je k dispozici na deskách vybavených teplotní sondou.

Sonda

Chcete-li sondu používat, musíte ji zapnout (stiskněte tlačítko na krabičce na několik sekund), zapněte varnou desku a stiskněte tlačítko , na pár sekund se zobrazí zpráva ***hledání sondy*** a poté ***je detekována sonda***.



Máte přístup ke 3 režimům:

- **Ruční**
  V tomto režimu zvolíte požadovanou teplotu sami.

  Na použité varné zóně se zobrazí počáteční teplota vaření i požadovaná teplota. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, ozve se pípnutí a teplota se udržuje. Chcete-li vaření zastavit, stiskněte a podržte tlačítko varné zóny.
- **Program** (Rozmrazit / Sous-vide / Opékat / Ohřívat / Vařit / Dusit / Smažit)
- **Zobrazení T°** V reálném čase vidíte teplotu měřenou sondou, ať jste kdekoli (například během přípravy na vaší varné desce nebo v pečeni před vyjmutím z trouby).

Sondu je možné použít i v určitých receptech (kapitola kuchařský průvodce).

Umístění sondy
Sonda není navržena pro trouby.
K dispozici máte 3 doporučené

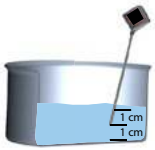
- Svisle

- Středně (nastavitelné)

- Šikmo

Nedoporučuje se používat sondu bez držáku. U silnějších potravin by měla být sonda zasunuta do nejtlustší části potraviny. Hrot sondy musí být v polovině výšky potraviny. Při regulaci teploty varná deska automaticky nastaví potřebný výkon, což může způsobit změny varu.

Pro všechny funkce kromě funkce rozmrazování platí:
- sonda musí být alespoň 1 cm od dna hrnce;
- sonda musí být ponořena alespoň na 1 cm do připravovaného pokrmu.



3 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Pokud to není možné, přizpůsobte průměr hrnce a varné zóny množství, které chcete vařit.

Během vaření se doporučuje obsah nádoby pravidelně promíchávat.

Ruční režim
Tato funkce umožňuje vařit jídlo přímou volbou požadované teploty pomocí tlačítek +/- nebo kolečkem. Teplotu lze nastavit od 40 do 180 °C.

Rozmrazování
Tato funkce umožňuje rozmrazit jídlo při nastavitelné teplotě mezi 40 a 70 °C. Doporučená teplota je standardně 50 °C. Při tomto typu vaření musí být sonda ve svislé poloze a špička sondy se musí dotýkat dna hrnce. Dávejte pozor, abyste při vaření dobře promíchali, aby směs byla jednolitá. Tato funkce je k dispozici pouze u varných zón 16 cm, 21 cm nebo 1/2 Horizone vaší varné desky.

Vaření sous vide
Tato funkce umožňuje vařit jídlo při nastavitelné teplotě mezi 45 a 85 °C. Doporučená teplota je standardně 60 °C.

Ohřev
Tato funkce umožňuje ohřát jídlo při teplotě nastavitelné mezi 65 a 80 °C. Doporučená teplota je standardně 70 °C.

Dušení
Tato funkce umožňuje pomalé vaření jídla při teplotě nastavitelné mezi 80 a 90 °C.
Doporučená teplota je standardně 80 °C.

Vaření
Tato funkce umožňuje vařit vodu o teplotě 100 °C. Nádobu můžete částečně zakrýt víkem, doporučujeme to provést hned od začátku vaření.

Tato funkce není určena pro vaření mléka. V tomto případě použijte funkci dušení.

Pečení
Tato funkce umožňuje opékat potraviny při teplotě nastavitelné mezi 40 a 85 °C. Doporučená teplota je 60 °C.
Při dosažení standardně doporučené teploty se ozve pípnutí a varná zóna zastaví ohřev. Při +10 °C se ozve zpětné pípnutí.

Smažení
Tato funkce umožňuje opékat potraviny při teplotě nastavitelné mezi 130 a 190 °C, doporučená teplota je standardně 180 °C.

Varování:
Časovač:
- Při funkci sondy je možné naprogramovat časovač. V tomto případě se čas zobrazen střídavě s hodnotou teploty.
- Časovač se spustí při dosažení nastavené teploty.
- Sonda je použitelná ve stejnou dobu vždy jen na jedné varné zóně.

Po ukončení používání nezapomeňte sondu vypnout stisknutím a podržením sondy, kontrolka se na pár sekund rozsvítí červeně.

3 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Sonda se automaticky vypne 1 minutu po vypnutí varné desky.
Aby nedošlo k poškození vaší sondy, dejte pozor, abyste elektronickou část sondy neumístili přímo nad výpary z vaření.
Teplota varu vody se může lišit v závislosti na nadmořské výšce a atmosférických podmínkách vaší zeměpisné polohy.
Ztráta komunikace může souviset s vybitou baterií.

Technické informace o sondě:

Parametr	Specifikace	Poznámky
Napětí	2,5 - 3 V	Baterie CR2032
Výdrž	300 hod	s novou baterií
Barva kontrolky	Kuřecí prsa zelená Blue rare Červená	Zapojení napájení Čekání na připojení Připojeno Vypnout
Provozní teplota	0 - 85 °C	Pouzdro sondy
Rozsah měření teploty	5° - 180 °C	
Provozní frekvence	2402–2480 MHz	
Dosah sondy	2 metry	
Maximální výkon	< 10 mW	

Návod na vaření:

Funkce	Základní složka nebo pokrm	Množství (g)	Teplota (°C)	Doba	Doporučení
Ruční	Bílé maso	kuřecí řízky 150 g	80 °C	8 až 12 min	Naklepejte plátky (1/1,5 cm na výšku)
	Červené maso	150 až 200 g	35 až 45 °C (modrá)	30 s až 2 min/strana (podle tloušťky)	Po upečení nechte maso 5 minut odpočinout
		150 až 200 g	50 až 55 °C (krvavé)	1 min až 3 min/ strana (podle tloušťky)	Po upečení nechte maso 5 minut odpočinout
		150 až 200 g	60 až 65 °C (středně propečené)	1,5 až 4 min (podle tloušťky)	Po upečení nechte maso 5 minut odpočinout
		150 až 200 g	70 až 75 °C (dobře propečené)	2 min až 8 min/ strana (podle tloušťky)	Po upečení nechte maso 5 minut odpočinout
	Zmrazené hranolky	200 g / 1,5 l oleje	160°, pak 180°	11 min 2,5 min	Ponořte na 11 minut, poté vyjměte a znovu ponořte na 2,5 minuty, jakmile teplota dosáhne 180°, aby bylo vaření dokončeno
	Bešamelové omáčky	500	85 až 87 °C	1 min k varu	Během vaření neustále míchejte, aby se směs nepřichytila ke dnu hrnce
	Čokoládové krémy	1300	87 až 92 °C	8 až 10 min	Během vaření neustále míchejte, aby se směs nepřichytila ke dnu hrnce
	Karamel	„za sucha“ (100 g)	až 150 °C (zbarvení)	3 až 5 min (výkon 10)	K zhnědnutí dochází velmi rychle, buďte ostražití,
	Karamel	s vodou (100 g cukru/60 ml vody)	až 145 °C	8 až 12 min (výkon 10)	Hlídejte var, když skončí, zhnědnutí je velmi rychlé.
	Ovocné pyré	400 - 1000	105 - 110	v závislosti na množství	EXPERT (počítejte 1 až 1,2 % pektinu/ kg ovoce)
Rozmrazo-vání	Hořká 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 kasein z másla řádně slil
	Sýr na fondue	200 - 1500	40 - 50	10 až 25 min	množství vína přidaného k vaření ovlivní dobu rozpouštění sýra (50 cl na 1 kg sýra)
Ohřev	Kaše	200 - 800	65 - 75	V závislosti na množství	
	Polévka	200 - 2000	65 - 75	2,5 až 15 min	pozor, v závislosti na hustotě polévky se časy mohou lišit.
	Sklenice / zavařeniny	300 - 1000	65 - 75	4 minuty až 10 minut	test prováděný na konzervách kasouletu
	Malé hrnce	125 - 300	60 - 70	V závislosti na množství	Před konzumací otestujte teplotu

Návod na vaření:

Funkce	Základní složka nebo pokrm	Množství (g)	Teplota (°C)	Doba	Doporučení
Dušení	Vařené hovězí se zeleninou	1000 - 4000	70 - 80	2:30 - 3:00	Přizpůsobte velikost nádoby množství, které chcete vařit. Na posledních 30 minut vaření přidejte oloupané brambory
	Telecí blanquette	1000 - 4000	70 - 80	2:00 - 3:00	Přizpůsobte velikost nádoby množství, které chcete vařit.
	Hovězí po burgundsku	1000 - 4000	70 - 80	2:00 - 4:00	Přizpůsobte velikost nádoby množství, které chcete vařit.
	Dušené maso	1000 - 4000	70 - 80	2:00 - 4:00	Přizpůsobte varnou nádobu množství, které chcete vařit.
	Kuře po baskicku	1000 - 4000	70 - 80	1:15 - 1:30	Přizpůsobte velikost nádoby množství, které chcete vařit.
	Džem	1000 - 4000	105	20 minut až 1 hodina v závislosti na ovoci, zkontrolujte strukturu)	Teplota želatinace džemu je 105 °C (teploměr na cukr). Tuto teplotu můžeme snížit na cca 90 °C přidáním pektinu (15 g na 1 kg ovoce)
	Rajčatová omáčka	1000 - 4000	70 - 80	40 min	Při vaření dejte pozor na kyselost rajčat, na omáčku z čerstvých rajčat přidejte při vaření špetku moučkového cukru.
Expert - vaření sous vide	Ryby	losos 250-300 g	45–50	20 min	3 l až 5 l vody, dejte pozor na koření, vaření sous vide má tendenci desetkrát zvýšit intenzitu soli.
	Ryby	bílá ryba 250-300 g	56 °C	15 min	
	Zelenina	zelená 200-300 g	85 °C	30-75 min	
	Zelenina	kořenová 150 g	85 °C	60-80 min	
	Bílé maso	kuřecí řízek 150 g	64 °C	25 min	
	Bílé maso	Kuřecí stehna 200 g	68 °C	120 min	
	Červené maso	hovězí filet 150 až 300 g	56,5 °C vodní lázeň	30 min pro tloušťku 2,5 cm / 2 hodiny pro tloušťku 5 cm / až 4 hodiny.	
	Zastřené vejce	50 g/1 l vody	64°	45 min	1 l vody
Vaření	Rýže	100-500 (suchá) = 300 až 1500 ml osolené vody	90–100	12 až 20 minut v závislosti na druhu rýže	„Kreolská“ rýže: přiveďte vodu k varu, vsypte rýži (předem propláchnutou studenou vodou), přikryjte a nechte na mírném ohni vařit (pozor, některá rýže vyžaduje delší dobu vaření: „uleželá“ rýže)
	Těstoviny	100 - 500 (suché) = 1 l až 5 l osolené vody	90–100	10 až 12 minut vaření	Vodu přiveďte k varu, vsypte těstoviny a přiveďte k varu. Zkontrolujte uvaření podle druhu použitých těstovin.

Návod na vaření:

Funkce	Základní složka nebo pokrm	Množství (g)	Teplota (°C)	Doba	Doporučení
Pečení	Losos	120	52	14 až 16 min	Sonda uprostřed Vaření na kůži, bez otáčení a s pokličkou
	hovězí maso (blue rare) Styl Tournedos 3 cm	160	52	12 min	Pípnutí pro otočení v polovině vaření
	Hovězí (krvavé) Styl Tournedos 3 cm	180	57	14 min	Pípnutí pro otočení v polovině vaření
	Hovězí (středně pro-pečené) Styl Tournedos 3 cm	160	68	13 min	Pípnutí pro otočení v polovině vaření
	Kachní filet na kůži	300	63	22 až 25 min	Přizpůsobte varnou nádobu množství, které chcete vařit. Vaření s pokličkou
	Drůbeží řízky	130	105	24 až 30 min	Sonda uprostřed Vaření bez víka s pípnutím pro otočení
Smažení	Hranolky	200	180	10 až 15 min	1500 ml oleje

Funkce RECALL

Tato funkce umožňuje zobrazit poslední nastavení „výkon a časovač“ všech varných zón vypnutých před méně než 3 minutami.
Pro použití této funkce se ujistěte, že je varná deska odemčená, a poté stiskněte / Recall.

Uzamčení ovládacího panelu

Vaše varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která desku zablokuje.
Z bezpečnostních důvodů je stále aktivní tlačítko „Spuštění/Vypnutí“ , které umožňuje vypnout varnou zónu i v zablokovaném stavu.

Stiskněte tlačítko , dlouhým stiskem tlačítka uzamknete varnou desku na dobu neurčitou. Varné zóny v provozu nadále ohřívají, ale nemáte přístup k tlačítkům napájení nebo časovače.

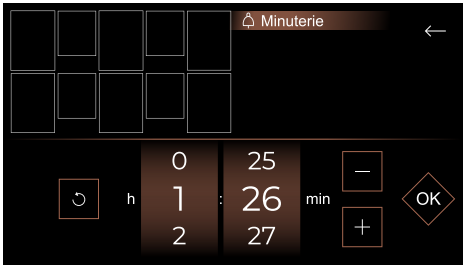
na obrazovce se zobrazí tento symbol.

Odblokování:
Když je varná deska zamčená, stiskněte dvojité pípnutí potvrdí váš postup, varná deska se pak odemkne.

Clean lock:
Touto funkcí můžete dočasně zablokovat varnou desku při čištění. Krátké stisknutí tlačítka uzamkne stůl na 60 sekund.

Nezávislý časovač

Tato funkce vám umožní nastavení odpočítávání času v kterékoli chvíli.



Jakmile je váš čas nastaven, objeví se napravo od domovské obrazovky.

Na konci požadované doby zazní zvukové signály, zabliká 0:00 a pak automaticky zhasne.
Poznámka: Pro rychlé vynulování času stiskněte tlačítko .

Sdružení

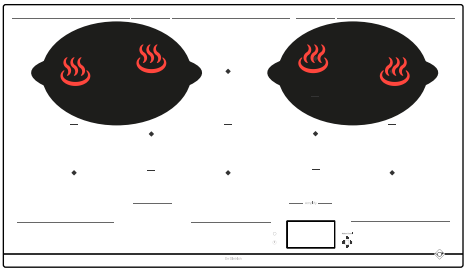
Váš stůl vám umožňuje kombinovat varné zóny, abyste mohli používat velké nádoby. .

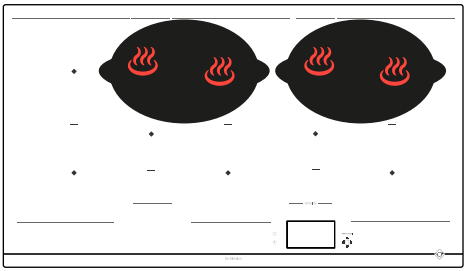
Stiskněte tlačítko Nabídka a vyberte Sdružení. Zobrazí se nabídka Sdružení a stačí vybrat varné zóny a stisknout OK.

Konfigurace sdružení

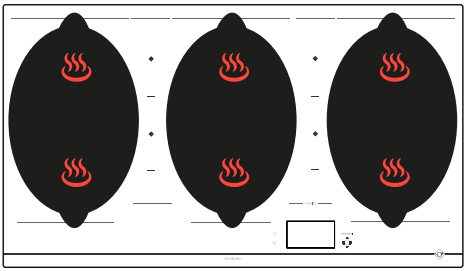
Dostupné konfigurace sdružení jsou následující:

Extense zóny

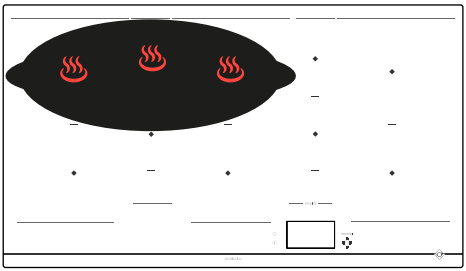




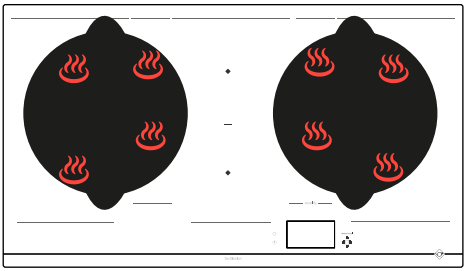
HorizoneTech zóny



HorizonePlus zóna



HorizoneMax zóny



Rozdělení výkonu

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

Zóna	Velikost nádoby	Tvar nádoby	Umístění	Výkon (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Kruhový	Centrováno na varnou zónu	2800
Oválná zadní	90 - 140 mm	Kruhový	Centrováno na varnou zónu	1200
Oválná přední	90 - 90 mm	Kruhový	Centrováno na varnou zónu	1200
HorizoneTech	180 mm (kruhový) min. Oválná / Rybí hrnec / Gril	Kruhový Oválný Obdélníkový	Centrováno na střed mezi dvěma ½ Horizo-neTech	3600
Extense	Oválná 240 mm min / 330 mm max	Oválný Obdélníkový	Musí pokrýt středy 2 zadních varných zón	3600
HorizonePlus	Oválná na šířku 380 mm min / 580 mm max	Oválný Rybí hrnec Obdélníkový	Musí pokrýt středy 3 zadních varných zón, centrováno doprava/ doleva	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Kruhový	Musí pokrýt 4 středy varných zón	5500
HorizoneMax pravá 90 cm	320 - 350 mm	Kruhový	Musí pokrýt 4 středy varných zón	3600

Kuchařský průvodce

Vaše varná deska má funkci kuchařského průvodce, který vám nabízí výběr z receptů. Tento režim vaření za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti. Varná deska musí být zapnutá, stiskem přejdete ke kuchařskému průvodci. Při používání varné desky v režimu Recept, displej vám doporučí použít typ náčiní vhodný pro výběr.

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

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

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

Nabízíme vám výběr receptů, které vám pomohou v každé fázi přípravy.

Recepty Ingredience

Recepty krok za krokem	
Pokrmy	Dezerty
Korejský bibimbap	Vídeňská čokoláda
Telecí blanquette	Čokoládový krém
Hovězí bourguignon	Cukrářský krém
Kuličky z hovězího masa s rajskou omáčkou	Hrušky v čokoládě
Kohout na víně	Karamelizovaná jablka
Savojské fondue	
Rybářský hrnec	
Míchaná vejce s lanýži	
Osso buco	
Paella s mořskými plody	
Vařené hovězí se zeleninou	
Houbová polévka	
Kuře po baskicku	
Jehněčí ragú	
Kuřecí ramen	
Ratatouille podle šéfkuchaře	
Houbové rizoto	
Soté z krůtího masa s olivami a citrónem	
Telecí marengo	

3 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

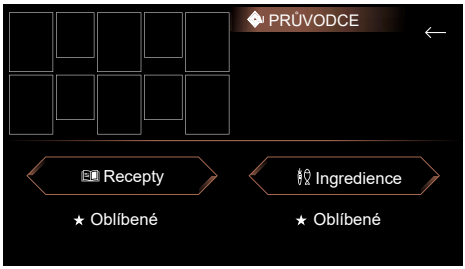
Nabízíme vám výběr potravin, pro které tabulka automaticky doporučí nádobu, výkon a automaticky naprogramuje dobu vaření v závislosti na požadovaném druhu nebo množství.

Ingredience	Typ
Maso	
Hovězí	Tenké / střední / silné
Karbanátek	Čerstvé / mražené
Jehněčí	Kotlety
Vepřové	Středně silný bok / Silný bok
Kachna	Prsa / nudličky
Drůbež	Prsa / stehna
Mořské plody	
Filety	
Podkovy	
Steaky	
Celé ryby	Malá / oblá < 350 g / plochá > 350 g
Krabi	Vaření / Vaření ECO*
Krevety	Gril / vaření / vaření ECO*
Mušle / srdcovky	
Hřebenatky	
Zelenina	
Rajčata	
Cukety	
Lilky	
Papriky	
Cibule	
Houby	Krájené / celé
Blanšírované brambory	
Špenát	

Ingredience	Typ	Množství
Dezerty		
Čokoládová poleva		
Palačinky		
Lívance		
Brioška, francouzský toast		
Karamel		
Vejce		
Volské oko		2 / 4
Omeleta		2 / 4 / 6
Míchaná vejce		2 / 4 / 6
Natvrdo		2 / 4 / 6
Nahniličko		2 / 4 / 6
Naměkko		2 / 4 / 6
Křepelka		
Těstoviny / rýže		
Čerstvé těstoviny		100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
Suché těstoviny	Penne	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Penne ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Spaghetti	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Spaghetti ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Tagliatelle ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Mušličky	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Mušličky ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
Rýže	Kuřecí prsa	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Celá	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Uleželé	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g

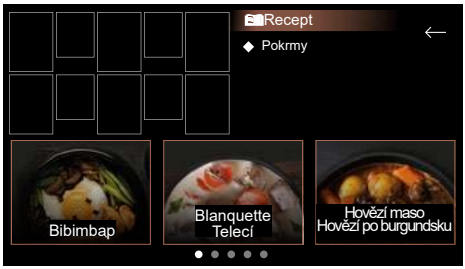
* Recepty ECO odkazují na pasivní vaření, které šetří energii využitím zbytkového tepla. Díky víku zůstává teplo koncentrováno uvnitř pánve i po vypnutí varné desky, což umožňuje pokračovat ve vaření po dobu předem definovanou funkcí ECO.

Příklad receptu na telecí blanquette krok za krokem.



1 > Přejděte na recepty

2 > Pak Pokrmy

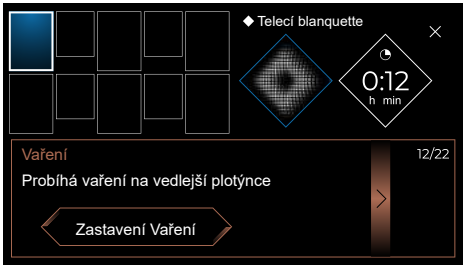


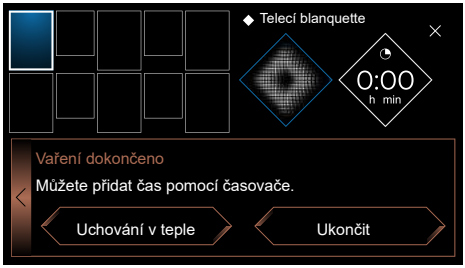
3 > Konečně se zobrazí vaše volba

4 > Chcete-li zjistit podrobnosti o receptu, stiskněte „zobrazit“

5 > Objeví se recept, nyní potvrdíte každý krok, dokud nezačne vaření

6 > Vyberte varnou zónu





7 > Nyní můžete sledovat stav vaření až do konce, displej nabídne možnost uchovat v teple nebo dokončit vaření..

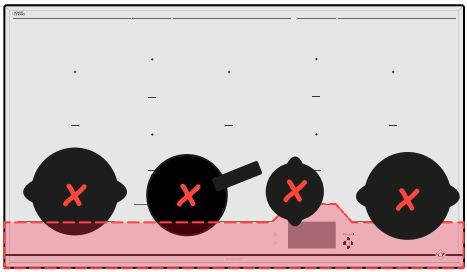
Přejeme dobrou chuť.

Při receptu můžete stiskem tlačítka uložit recept a přidat jej do oblíbených. Chcete-li jej pak znovu použít, stačí jen stisknout tlačítko Oblíbené na začátku vaření.

.

BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ

Chráněná zóna
Neumisťujte nádobí pod značky vymezující oblast dotykového ovládání (viz „Popis“).
Následující umístění jsou nesprávná a mohou poškodit vaši varnou desku :



Zbytkové teplo
Varná zóna může po intenzivním používání zůstat horká několik minut.
Během této doby se zobrazí .
Nedotýkejte se příslušné zóny.

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

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

Odstraňte předmět nebo vyčistěte a vysušte ovládací panel a znovu zapněte vaření.
V tomto případě se zobrazí symbol ➖ a zazní zvukový signál.

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

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

Nedoporučujeme připojení varné desky přes proudový chránič.

ÚDRŽBA VARNÉ DESKY

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

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

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

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

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

ÚDRŽBA SONDY

- Před prvním použitím sondu vyčistěte
- Používejte pouze neutrální produkty, žádné abrazivní prostředky, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Sondu nemyjte v myčce na nádobí.
- Držák sondy lze mýt v myčce na nádobí.

• 5 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

CS

PŘI UVEDENÍ DO PROVOZU

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

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

PŘI UVÁDĚNÍ DO PROVOZU

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

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

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

Kód závada F9: napětí je nižší než 170 V.

Kód závada D1: teplota je nižší než 5 °C.

V PRŮBĚHU POUŽITÍ

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

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

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

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

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

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

VZTAHY SE SPOTŘEBITELI VE FRANCII

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

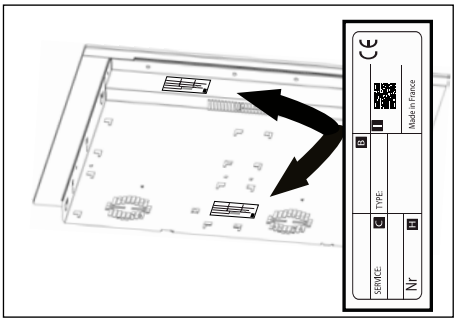
> navštívit naše webové stránky:
www.dedietrich-electromenager.com

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

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

OPRAVY VE FRANCII

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



ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

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

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

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

DA

KÆRE KUNDE,

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

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BVCert.6011825

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INDHOLDSFORTEGNELSE

DA

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER 4

MILJØ 7

Beskyttelse af miljøet 7

Gode råd til energibesparelse 7

1 - INSTALLATION 8

Udpakning 8

Indbygning 8

Elektrisk tilslutning 10

2 - PRÆSENTATION AF APPARATET 11

Beskrivelse af kogeplade 11

Beskrivelse af sonden 12

3 - BRUG AF APPARATET 13

Startskærmen 13

Funktionen Forløbet tid 14

Ændring af kogetid 14

Indstilling af ønsket effekt 14

Flytning af gryder 14

Slukning af kogezone 14

Menu 14

Indstillingerne 15

Menu Generelt 15

Menu Motion Control 15

Menu Avancerede indstillinger 15

Menu Om produktet 16

Særlige funktioner 16

Boil-funktion 16

Funktionen Grill 17

Funktionen blanchering 17

Funktionen Sous vide 17

Sonde 18

Funktionen Genbrug 24

INDHOLDSFORTEGNELSE

DA

Låsning af betjeningerne 24
Uafhængigt minutur 24
Pairring 25
Parringskonfigurationer 25
Effektfordeling 26
Kulinarisk vejledning 27
Sikkerhed og anbefalinger 33

4 - VEDLIGEHOLDELSE 34
Vedligeholdelse af kogepladen 34
Vedligeholdelse af sonden 34

5 - FEJL OG AFHJÆLPNINGER 35
Ved første ibrugtagning 35
Ved tænding 35
Under brug 35

6 - KUNDESERVICE 36

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

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

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

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

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

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

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

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

SONDE

Sonden er udstyret med et batteri af typen CR2032 (brug kun det specificerede batteri).

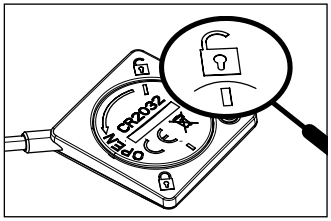


Fig. 1

For at skrue dækslet af skal du bruge en mønt til at dreje, indtil stregen flugter med den åbne lås (Fig. 1).

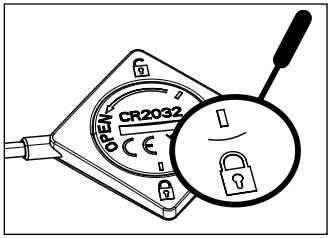


Fig. 2

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

Udskift batteriet, når det er opbrugt, eller hvis det lækker. Batteriet skal tages ud af 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 Sonde er i henhold til direktivet 2014/53/EU. Den fulde EU-overensstemmelseserklæring er disponibel på følgende internetadresse:

www.dedietrich-electromenager.com

Beskyttelse af miljøet

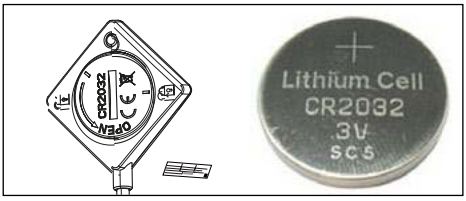
Dette symbol angiver at dette apparat ikke må behandles som almindeligt husholdningsaffald. Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges. Det angives med dette symbol for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Kontakt teknisk forvaltning i kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl. Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med EU's direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.
Nogle af emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for dette og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen. Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

Gode råd til energibesparelse

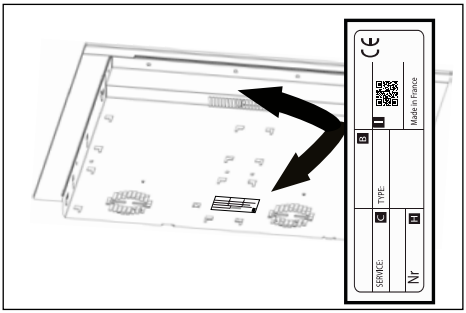
Tilberedning med et låg, der passer til gryden, sparer energi. Et glaslåg er perfekt til at kontrollere tilberedningen.

UDPAKNING

Fjern alle beskyttende elementer fra kogepladen, sonden og sondebasen.
Sonden leveres med et batteri, som du skal isætte. 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.
For fremtidig brug skal du notere servicereferencerne og standardtyperne, der vises på typeskiltet i rammerne nedenfor.

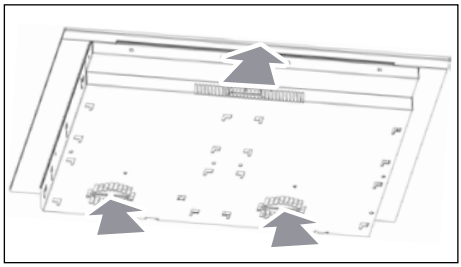


Service:	Type:



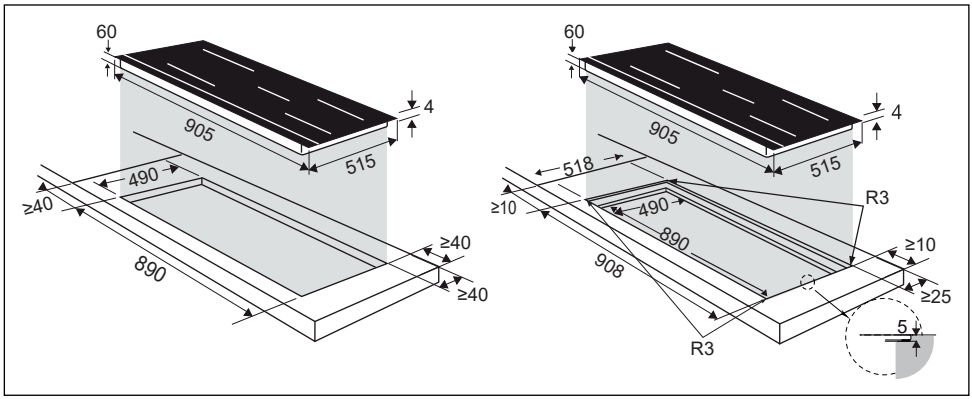
INDBYGNING

Kontrollér, at luft ind- og udgange ikke er blokerede.
Overhold angivelserne for indbygningsmålene (i millimeter) på det køkkenbord, der skal modtage kogepladen. Kontroller, at luften cirkulerer korrekt mellem for- og bagende af kogepladen.



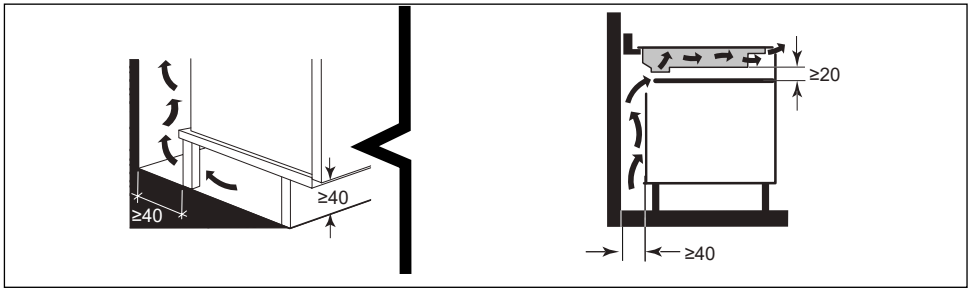
Indbygning i køkkenbord

Indbygning så pladen flugter med køkkenbordet

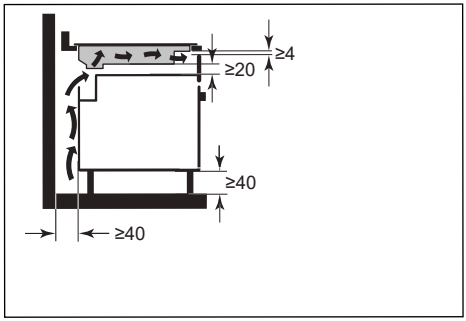


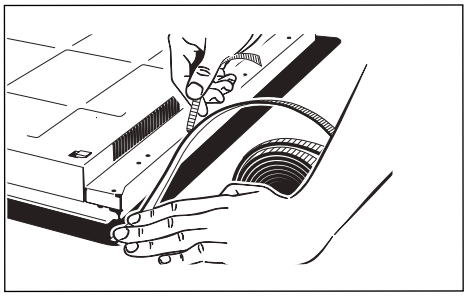
• 1 INSTALLATION

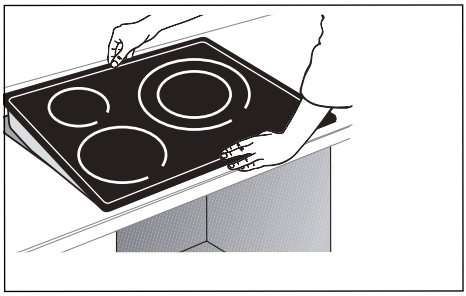
Hvis kogepladen skal monteres over en skuffe,



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







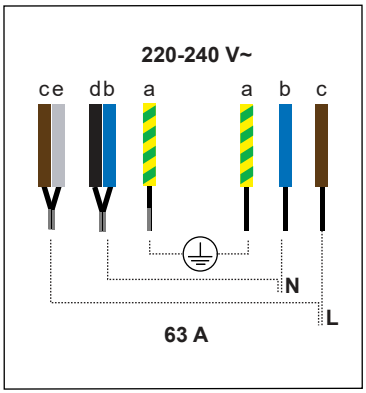
Vigtigt

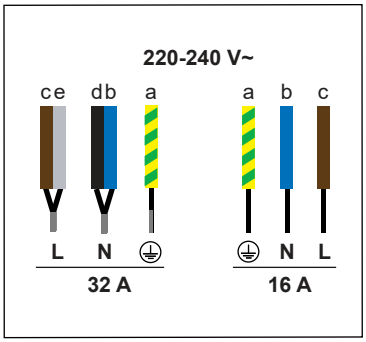
Hvis ovnen er placeret under kogepladen, kan kogepladens termiske sikkerhed begrænse samtidig brug af kogeplade og ovn i pyrolysefunktion, visning af kode "F7" i betjeningsområderne. Hvis denne situation opstår, skal du øge udluftningen for kogepladen ved at lave en åbning på siden af møblet (8 cm x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

ELEKTRISK TILSLUTNING

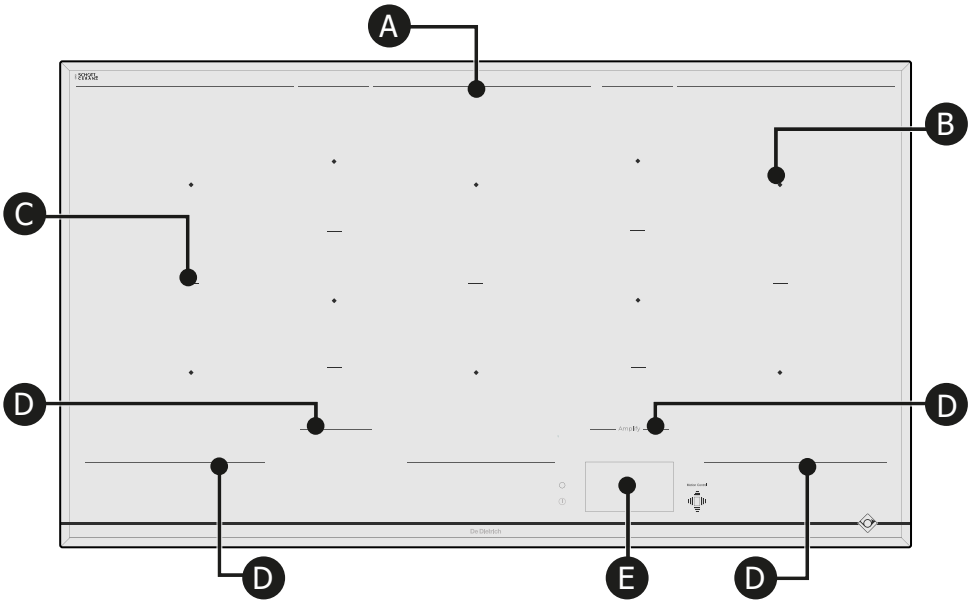
Disse kogeplader skal tilsluttes elnettet ved brug af et elstik med en omnipolær afbryderanordning i overensstemmelse med de gældende installationsregler. Der skal integreres en frakobling i den faste kanalisering.
Identificer kogepladekablet:

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





Beskrivelse af kogeplade



Midten af hver kogeplade (B) er markeret med en kvadrat.

De trykte linjer (A) afgrænser bagkanten af det samlede kogeområde.

Linjerne (C) afgrænser de individuelle kogeplader.

De trykte linjer (D) foran kogepladen adskiller varmezonen fra berøringskontrollerne (E).

Det er vigtigt ikke at placere varme kogeredskaber under denne grænse, da det kan beskadige kontrolpanelet eller apparatet (Se "Sikkerhed og anbefalinger").

A Bagkant af kogeområde

B Center for kogezone

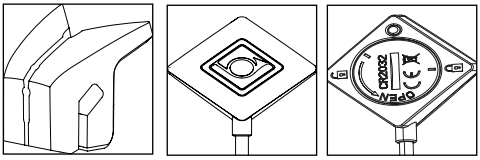
C Adskillelse af kogeområde

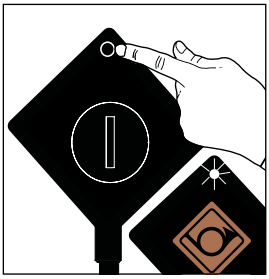
D Forkant af kogeområde

E Berøringskontroller og skærm

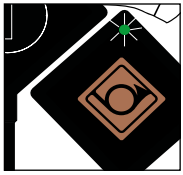
Beskrivelse af sonden

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 kogezonerne.





1 - Tænd sensoren med et langt tryk, den udsender et hvidt blink.



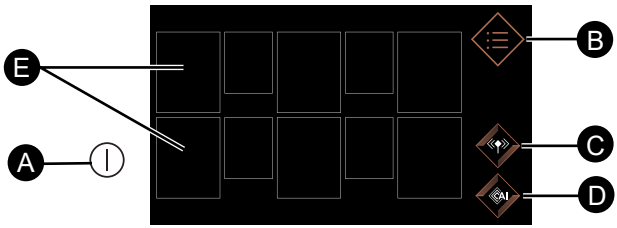
2 - Sonden blinker grønt, udfør et kort tryk i 1 sekund.

3 - Sonden blinker blåt. Den kommunikerer med kogepladen, og du kan vælge en tilberedningsfunktion.

Sondens LED-lampe udsender et **blåhvidt** blink: Sonden får tilført strøm.
Sondens LED-lampe blinker **grønt**: Tilslutning er i gang.
Sondens LED-lampe er **blå**: Sonden er tilsluttet.
Sondens LED-lampe blinker **rødt**: Batteri for lavt/tab af kommunikation/slukning af sonden.

Beskrivelse af startskærmen

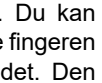
Betjeningspanelet er berøringsfølsomt. Et tryk på skærmen giver adgang til betjeningerne, når kogepladen er tændt.

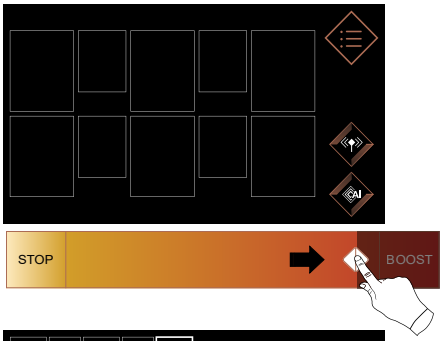


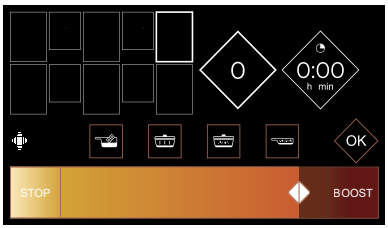
A Tænd/sluk-tasten for kogepladen
B Menu
C Tilberedning med sonde
D Kulinarisk assistent
E Kogezoner

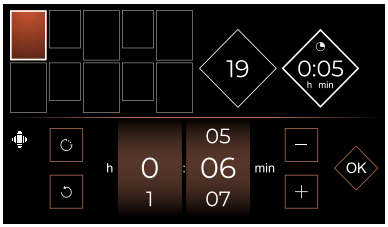
Tryk på tasten ⏻, 10 kvadrater kommer frem. Kvadrater er faste, hvis der ikke er detekteret en gryde/pande, eller stiplede og derefter faste, hvis der er detekteret en gryde/pande. Der vises i så tilfælde er nul i zonens betjeningsområde.
Ved at trykke på kogezonen åbnes en menu til indstilling af styrke og minutur. Du kan derefter indstille styrken ved at lade fingeren glide vandret hen over styrkebåndet. Den valgte temperatur vises på displayet.
Du kan også justere styrken ved at trykke på tasterne for hurtig funktion:
Smelte eller **Holde varm** eller **Simre** eller **Brune**.

Et tryk på 0:00 giver mulighed for at indstille den ønskede tilberedningstid.
Du kan indstille minuturet ved at rulle lodret gennem minutterne og timerne eller ved at trykke på tasterne + og -. Tryk på OK for at bekræfte din indstilling.
Når styrken og tilberedningstiden er indstillet, vises de i kvadrat, der symboliserer din kogezone.









denne tast nulstiller minuturet

Funktionen FORLØBET TID

Denne funktion anvendes til at vise den tid, der er forløbet siden den sidste styrkeændring på den valgte kogeplade.
For at bruge denne funktion skal du trykke på tasten .
Et vindue med den forløbne tid vises.

Ændring af kogetid

Hvis der vises en tid på minuturet, skal du vente 5 sekunder, før du kan ændre tilberedningstiden. For at få kogepladen til at registrere en ny gryde/pande skal du placere den på den ønskede zone og trykke på ruderen, der symboliserer dit kogezonen på skærmen. Et nul vises.

Indstilling af ønsket effekt

Du kan indstille den ønskede styrke ved at trykke på ruderen. Hvis du ikke laver nogen indstilling, slukker kogezonen automatisk efter nogle sekunder.

Flytning af gryder

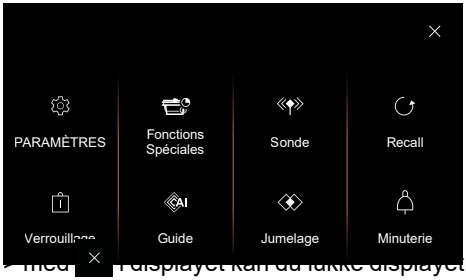
Du kan flytte en gryde fra en zone til en anden under tilberedningen ved omhyggeligt at løfte og ikke blot skubbe gryden. Kogepladen vil automatisk registrere flytningen, og de tilhørende indstillinger bliver bevaret. Hvis et tal blinker, er det nødvendigt at godkende med et tryk på skærmen i den pågældende kogezone.

Slukning af kogezone

For at stoppe en kogezone skal du udføre et langt tryk på ruderen, så lyder der et langt bip, og indstillingerne forsvinder fra ruderen, eller symbolet vises.
Tryk på tasten for at stoppe kogepladen helt.

Menu

Et tryk på tasten Menu vil vise alle de funktioner, der er tilgængelige for dig.



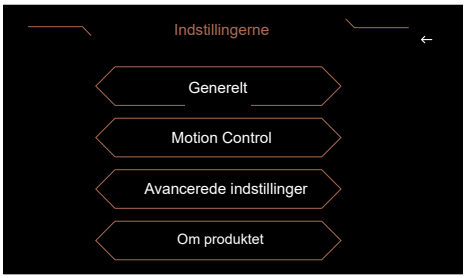
> med i displayet kan du lukke displayet og til at styre de andre kogezoner.

> med i displayet kan du vende tilbage til forrige visning.

Indstillingerne

Menu Generelt

Med et tryk på Generelt kan du:
- justere styrken af kogepladens display ved at lade fingeren glide over skyderen (fra 1 til 10).
- tilslutte kogepladen til din emhætte, hvis den er kompatibel.
- vælge sproget for teksten på kogepladen.



Menu Motion Control

Med et tryk på Avancerede indstillinger kan du (afhængigt af model):
- aktivere eller deaktivere **Motion Control** (bevægelsesguide).
- aktivere eller deaktivere **Expert Mode** (Eksperttilstand).

Med **Motion control** kan du bruge enkle håndbevægelser til at vælge en kogezone og justere styrken uden at røre ved kontrolpanelet. Det betyder, at du ikke afsætter fingeraftryk på din kogeplade. Når **Motion Control** er aktiveret, ser knappen sådan ud: ON. Tryk på en hvilken som helst tast for at deaktivere.
I **Eksperttilstand** kan du også indstille minuturet ved hjælp af bevægelser.

Ved at trykke på pilen til højre kommer du til en guide, hvor du kan afprøve de forskellige bevægelser, du skal lave for at bruge bevægelsesstyring (**Motion Control**). Hvert trin skal bekræftes ved at trykke på OK.

Menu Avancerede indstillinger

- Indstillinger for hurtige funktioner
Giver mulighed for at ændre de forudindstillede effektniveauer i hurtige funktioner:

Styrke for **Smelte** mellem 1 og 3 (styrke 2 som standard)

Styrke for **Holde varm** mellem 4 og 9 (styrke 7 som standard)

Styrke for **Simre** mellem 10 og 16 (styrke 14 som standard)

Styrke for **Brune** mellem 17 og 19 (styrke 19 som standard)

- Styrkestyring
Åbn **Styrkestyring**, som lader dig begrænse kogepladens samlede effekt, så den passer til din elektriske installation.
Styrken på kogepladen er som standard indstillet på sit højeste niveau.
Sørg for, at afbryderværdien i den elektriske installation er korrekt kalibreret (se tabellen herunder).

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

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

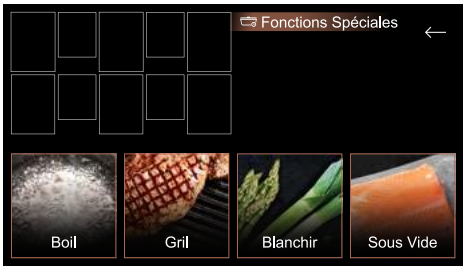
- Brugsanvisninger
Med et tryk på Brugsanvisninger kan du scanne QR-koden og få produktbrugsanvisningen på din smartphone.

- Efterservice
Er beregnet til eftersalgsservice, hvis nødvendigt.

Menu Om produktet

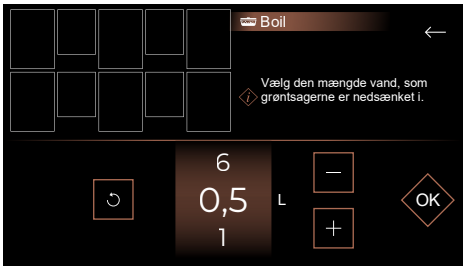
Tillader visning af softwareversioner for kogepladen.

Særlige funktioner



Boil-funktion Boil

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



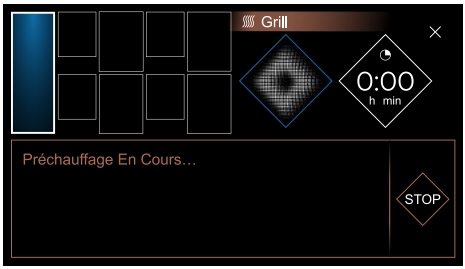
Sæt gryden/panden på kogezonen.
Indstil den ønskede vandmængde (fra 0,5 til 6 liter).
Bekræft ved at trykke på OK. Opvarmningen starter.
Der lyder et bip, når vandet når kogepunktet, og der vises en besked på skærmen, hvor du bliver bedt om at tilsætte ingredienserne. Når det er gjort, skal du trykke på OK for at godkende. Tiden og styrken vises på displayet.
Men du kan justere dem, som du vil.
Et lydsignal udsendes, når tilberedningstiden er forløbet.

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

Funktionen Grill Grill

Kombineret med De Dietrich emaljeret støbejernsgrill giver denne funktion dig mulighed for hurtigt at stege maden på den dobbelte zone og tilbyder de bedste indstillinger til at genopdage smagen af grill.

Placer din grill på den valgte zone, og bekræft ved at trykke på OK.
Efter forvarmningstiden placeres maden på grillen.
Grilltilbehøret følger ikke med kogepladen, men kan købes hos din forhandler.



Funktionen blanchering Blanchere

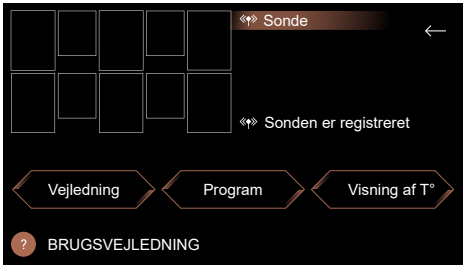
Denne teknik gør det muligt at tilberede grøntsager i kogende vand i et par minutter og derefter lægge dem i isvand for at afbryde tilberedningsprocessen.
Dette bevarer både grøntsagernes klare farve og tekstur.
Vælg den mængde vand, du vil nedsænke dine grøntsager i.
Sæt din gryde med ingredienserne på en kogezone.

Funktionen Sous vide Sous vide

Denne funktion gør det muligt at tilberede maden ved lav temperatur i en hermetisk lukket pose, der er helt tøomt for luft, så smag og næringsindhold bevares. Denne tilberedningsmetode er meget sund, fordi der ikke kræves tilsætning af fedt.
Denne funktion er tilgængelig på kogeplader med en temperatursensor.

Sonde

For at få sonden til at fungere skal du tænde den (tryk i flere sekunder på knappen på boksen), tænde for kogepladen og derefter trykke på , meddelelsen **søgning efter sonde** vises i nogle sekunder, derefter **sonde fundet**.



Du har adgang til 3 funktioner:

- **Manuel**
  Med denne funktion vælger du den ønskede temperatur.

  Starttemperaturen og den anbefalede temperatur vises på den anvendte kogezone. Så snart den indstillede temperatur er nået, lyder der et bip, og temperaturen opretholdes. For at stoppe tilberedningen skal du udføre et langt tryk på kogezonen.
- **Program** (Smelte/Sous-vide/Brune/Genopvarme/Koge/Simre/Stege)
- **Visning af T°** Du kan i realtid se den temperatur, som sonden måler, uanset hvor den befinder sig (f.eks. i en tilberedning på kogepladen eller i en steg, der lige er kommet ud af ovnen).

Sonden kan også bruges i visse opskrifter (kapitlet Kulinarisk guide).

Placering af sonden
Sonden tåler ikke brug i ovn.
3 anbefalede positioner til dir

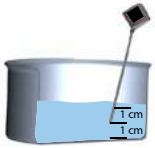
- Lodret

- Mellemposition (kan justeres)

- På skrå

Det frarådes at bruge sonden uden dens holder. Hvis der er tale om fast mad (ikke flydende), skal sonden stikkes ind i den tykkeste del af maden. Spidsen af sonden skal være i midten af maden. Ved regulering af temperaturen justerer kogepladen automatisk den nødvendige styrke, hvilket kan fremkalde en variation i kogningen.

For alle funktionerne, undtagen funktionen smelte:
- Sonden skal være mindst 1 cm fra grydens bund.
- Sonden skal være neddyppet mindst 1 cm i retten, der tilberedes.



Hvis det ikke er muligt, skal grydens og zonens diameter tilpasses efter mængden, der tilberedes.

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

Manuel funktion
Med denne funktion kan du tilberede fødevarer ved direkte valg af den ønskede temperatur ved brug af tasterne + / - eller drejeknappen. 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. Den anbefalede standard temperatur er på 50°C. Under denne type tilberedning skal sonden være i lodret postion, og sondeenden skal røre bunden af gryden. Det er vigtigt, at der røres under tilberedningen for at gøre blandingen ensartet. Funktionen er kun disponibel på zonerne 16 cm, 21 cm eller 1/2 Horizone på kogepladen.

Sous vide-tilberedning
Med denne funktion kan du tilberede fødevarer ved en temperatur, der kan indstilles til mellem 45 og 85°C. Den anbefalede standard temperatur er 60°C.

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

Simre
Med denne funktion kan du tilberede maden langsomt ved en temperatur, der kan indstilles til mellem 80 og 90 °C
Den anbefalede standard temperatur er 80°C.

Koge
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 funktionen Simre.

Brune
Med denne funktion kan du brune fødevarer ved en temperatur, der kan indstilles til mellem 40 og 85°C. Den anbefalede standard temperatur er 60°C.
Der lyder et bip, når den anbefalede standard temperatur er nået, og kogepladen ophører med at varme. Der lyder et bip for at vende maden ved +10°Ci.

Stege
Med denne funktion kan du stege ved en temperatur, der kan indstilles til mellem 130 og 190 °C, Den anbefalede standard temperatur er 180 °C.

Forsigtig:
Minutur:
- Du kan programmere et minutur i sondefunktion. I så tilfælde vises tiden skiftevis med temperaturen.
- Minuturet starter, når den indstillede temperatur er nået.
- 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 varmestråling.

• 3 BRUG AF APPARATET

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 Venter på 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	

Tilberedningsindstillinger:

Funktion	Hovedingrediens eller ret	Kvantitet (g)	Temperature (°C)	Tid	Gode råd
Manuel	Hvidt kød	Kyllingebryst 150 g	80 °C	8 til 12 min.	Spred det hvide kød ud (1/1,5 cm i tykkelse)
	Rødt kød	150 til 200 g	35 til 45 °C (meget rød)	30 sek. til 2 min./på hver side (afhængigt af tykkelsen)	Lad kødet hvile 5 min. efter tilberedningen
		150 til 200 g	50 til 55 °C (rød)	1 min. til 3 min./på hver side (afhængigt af tykkelsen)	Lad kødet hvile 5 min. efter tilberedningen
		150 til 200 g	60 til 65 °C (rosa)	1 min. 30 til 4 min. (afhængigt af tykkelsen)	Lad kødet hvile 5 min. efter tilberedningen
		150 til 200 g	70 til 75 °C (gennemstegt)	2 min. til 8 min./på hver side (afhængigt af tykkelsen)	Lad kødet hvile 5 min. efter tilberedningen
	Frosne fritter	200 g/1,5 l olie	160° derefter 180°	11 min. 2 min. 30 sek.	Dyp dem i 11 minutter, tag dem op, og dyp dem igen i 2 minutter og 30 sekunder ved 180° for at afslutte tilberedningen
	Bechamelsovs	500	85 til 87 °C	1 min ved kogepunktet	Rør hele tiden under tilberedningen for at undgå, at det klæber til bunden af gryden
	Creme med chokolade	1300	87 til 92 °C	8 til 10 min.	Rør hele tiden under tilberedningen for at undgå, at det klæber til bunden af gryden
	Karamel	"tør" (100 g)	op til 150° C (farvning)	3 til 5 min (styrke 10)	Bruningen sker meget hurtigt, så vær forsigtig,
	Karamel	med vand (100 g sukker/60 ml vand)	op til 145° C	8 til 12 min. (styrke 10)	Hold øje med kogningen, for når den stopper, bliver karamellen meget hurtigt brun.
	Frugtkrumbel	400 - 1000	105 - 110	Afhængig af mængden	EKSPERT (beregn 1 til 1,2 % pektin/ kg frugt)
Smelte	Mørk chokolade	100 - 500	50 - 55	5 til 10 min.	Blandes ofte
	Mælkechokolade		45 - 50		
	Hvid chokolade		45 - 50		
	Smør	50 - 500	40 - 50	5 til 20 min.	
	Klaret smør	50 - 500	40 - 50	5 til 20 min.	**bland ikke** for at dekantere kaseinet i smørret
	Ost til fondue	200 - 1500	40 - 50	10 til 25 min.	mængden af vin, der tilsættes tilberedningen, påvirker smeltetiden (50 cl til 1 kg ost)
Opvarme	Mos	200 - 800	65 - 75	Afhængig af mængden	
	Suppe	200 - 2000	65 - 75	2 min. 30 til 15 min.	Bemærk, at tiderne kan variere afhængigt af hvor "tyk" suppen er.
	Glas/konserves	300 - 1000	65 - 75	4 min. til 10 min.	test udført på cassoulet på dåse
	Små beholdere	125 - 300	60 - 70	Afhængig af mængden	Test temperaturen før serveringen

Tilberedningsindstillinger:

Funktion	Hovedingrediens eller ret	Kvantitet (g)	Temperature (°C)	Tid	Gode råd
Simre	Pot au feu	1000 - 4000	70 - 80	2 timer og 30 min til 3 timer.	Tilpas tilberedningsbeholderen efter mængden, der skal tilberedes. Tilsæt de skrællede kartofler inden den sidste 1/2 time af tilberedningen
	Kalveblanquette	1000 - 4000	70 - 80	2 timer til 3 timer	Tilpas tilberedningsbeholderen efter mængden, der skal tilberedes.
	Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	2 timer til 4 timer	Tilpas tilberedningsbeholderen efter mængden, der skal tilberedes.
	Stuvning	1000 - 4000	70 - 80	2 timer til 4 timer	Tilpas tilberedningsbeholderen efter mængden, der skal tilberedes.
	Baskisk kylling	1000 - 4000	70 - 80	1 time og 15 min. til 1 time og 30 min.	Tilpas tilberedningsbeholderen efter mængden, der skal tilberedes.
	Syltetøj	1000 - 4000	105	20 min til 1 time afhængigt af frugten, tjek teksturen)	Geleringstemperaturen for marmelade er 105° C. (sukkertermometer). Denne temperatur kan sænkes til omkring 90° C ved at tilsætte pektin (15 g til 1 kg frugt)
	Tomatsauce	1000 - 4000	70 - 80	40 min.	Pas på tomatens syreindhold, når du tilbereder. Hvis du laver en sauce baseret på friske tomater, skal du tilsætte en knivspids rørsukker under tilberedningen.
Sous vide-ekspert tilberedning	Fisk	laks 250-300 g	45-50	20 min.	Mellem 3 og 5 liter vand, og pas på med krydderierne, da sous vide-tilberedningen har en tendens til at forstærke saltets styrke.
	Fisk	hvid fisk 250-300 g	56 °C	15 min.	
	Grøntsager	grønne 200-300 g	85 °C	30-75 min.	
	Grøntsager	Rødder 150 g	85 °C	60-80 min.	
	Hvidt kød	Kyllingebryst 150 g	64 °C	25 min.	
	Hvidt kød	kyllingelår 200 g	68 °C	120 min.	
	Rødt kød	Oksefilet 150 g 300 g	56,5° C vandbad	30 min for 2,5 cm tykkelse/2 timer for 5 cm tykkelse/op til 4 timer.	
	Pocherede æg	50 g/1 l vand	64°	45 min.	1 l vand
Koge	Ris	100-500 ("tør")= 300 til 1500 ml saltet vand	90-100	12 à 20 min i følge ris	Kreolske ris: Bring vandet i kog, hæld risene i (skyllet i koldt vand forinden), læg låg på, og lad dem koge ved svag varme (pas på, nogle ris kræver længere kogetid: "vilde" ris)
	Pasta	100- 500 (tørre)= 1 l til 5 l saltet vand	90-100	10 til 12 min kogning	Bring vandet i kog, hæld pastaen i, og lad det simre. Tjek, om pastaen er færdig, afhængigt af hvilken type pasta du bruger.

Tilberedningsindstillinger:

Funktion	Hovedingrediens eller ret	Kvantitet (g)	Temperature (°C)	Tid	Gode råd
Brune	Laks	120	52	14 til 16 min.	Sonden ind i midten Tilberedning på skindet, uden at vende og med låg
	Bøf (meget rød) Som 3 cm tournedos	160	52	12 min.	Bip for vending halvvejs
	Bøf (rød) Som 3 cm tournedos	180	57	14 min.	Bip for vending halvvejs
	Bøf (rosa) Som 3 cm tournedos	160	68	13 min.	Bip for vending halvvejs
	Andefilet på siden med skind	300	63	22 til 25 min.	Tilpas tilberedningsbeholderen efter mængden, der skal tilberedes. Tilberedning med låg
	Hvidt fjerkræ	130	105	24 til 30 min.	Sonden ind i midten Tilberedning uden låg med bip, når der skal vendes
Stege	Fritter	200	180	10 til 15 min.	1500 ml olie

Funktionen GENBRUG

Med denne funktion kan de sidste indstillinger for “styrke og minutur” blive vist for alle kogezoner, der har været slukket i maks. 3 minutter.
For at bruge denne funktion skal du sikre dig, at kogepladen er låst op, og derefter trykke på / Genbrug.

Låsning af betjeningerne

Kogepladen har en børnesikring, som låser betjeningen af kogepladen.
Af sikkerhedsgrunde forbliver tasten “Tænd/sluk” altid aktiv, og du kan bruge den til at afbryde kogezonerne, selv om de er låst.

Tryk på , et langt tryk på låser kogepladen på ubestemt tid. Kogezonerne vil fortsat varme, men du har ikke adgang til tasterne for styrke eller minutur.

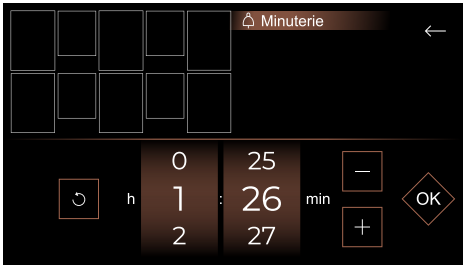
dette symbol vises på skærmen.

Oplåsning:
Når kogepladen er låst, skal du trykke på , indtil et dobbelt bip bekræfter, at du har gjort det, og kogepladen er nu låst op.

Clean lock:
Denne funktion anvendes til midlertidig låsning af kogepladen under rengøring af denne. Et kort tryk på låser kogepladen i 60 sekunder.

Uafhængigt minutur

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



Når du har indstillet tiden, vises den i højre side af startdisplayet.

Når den indstillede tid er udløbet, lyder der et bip, 0:00 blinker og slukkes derefter.

Bemærkning: For en hurtig nulstilling af Tiden, skal du trykke på .

Pairring

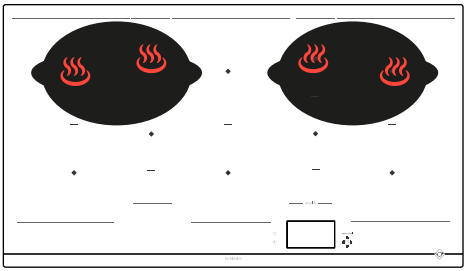
Din kogeplade giver dig mulighed for at kombinere kogezonerne, så du kan bruge store beholdere.

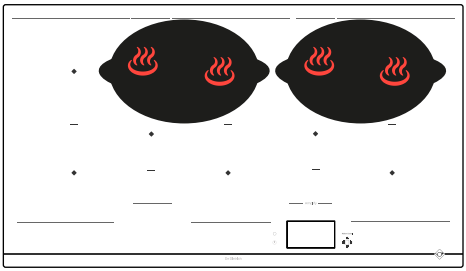
Tryk på **Menu-knappen**, og vælg **Pairring**. **Pairringsmenuen** vises, og du skal blot vælge kogezonerne og trykke på OK..

Parringskonfigurationer

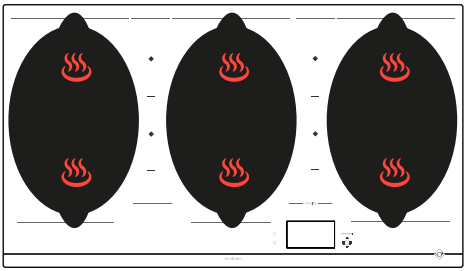
De tilgængelige parringskonfigurationer er som følger:

Extense zoner

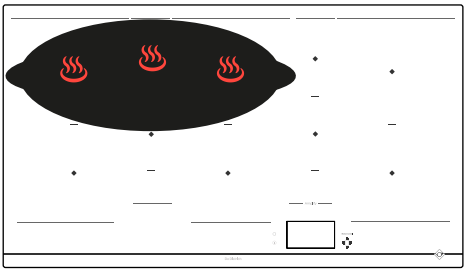




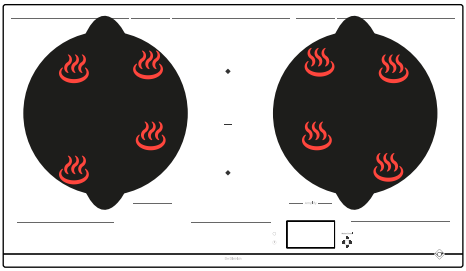
HorizoneTech zoner



HorizonePlus zone



HorizoneMax zoner



Effektfordeling

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

Zone	Beholderens størrelse	Beholderens form	Placering	Effekt (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Cirkulær	Centreret på kogezonen	2800
Oval Bag	90 - 140 mm	Cirkulær	Centreret på kogezonen	1200
Oval Foran	90 - 90 mm	Cirkulær	Centreret på kogezonen	1200
HorizoneTech	180 mm (rund) min. Oval / Fiskekoger / Grill	Cirkulær Oval Rektangulær	Centreret på linjen mellem to ½ HorizoneTech	3600
Extense	Oval 240 mm min / 330 mm maks	Oval Rektangulær	Skal dække midtpunkterne for de 2 bageste kogezoner	3600
HorizonePlus	Oval i bredden 380 mm min / 580 mm maks	Oval Fiskekoger Rektangulær	Skal dække midtpunkterne for de 3 bageste kogezoner, centreret højre/venstre	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Cirkulær	Skal dække midtpunkterne for de 4 kogezoner	5500
HorizoneMax højre 90 cm	320 - 350 mm	Cirkulær	Skal dække midtpunkterne for de 4 kogezoner	3600

Kulinarisk vejledning

Kogepladen har en kulinarisk vejledning med et udvalg af opskrifter.
Denne tilberedningsfunktion vælger de passende tilberedningsindstillinger for dig i forhold til den madvare, der skal tilberedes.
Med kogepladen tændt skal du trykke på for at åbne kulinarisk vejledning. Når du bruger kogepladen med funktionen Opskrifter, skærmen vil anbefale, at du bruger en type køkkenredskab, der passer til valget.

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

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

Anbring ikke beholdere på betjeningsdisplayet, da det vil beskadige produktet.

3 BRUG AF APPARATET

Vi har sammensat et udvalg af opskrifter, der guider dig gennem hvert trin i processen.

Opskrifter | Ingredienser

Opskrifter trin-for-trin	
Retter	Desserter
Koreansk bibimbap	Wienerchokolade
Kalveblanquette	Creme med chokolade
Bœuf bourguignon	Kagecreme
Oksekødsboller med tomatsovs	Pærer pocheret i chokolade
Coq au vin	Karamelliserede æbler
Savoyarde fondu	
Fiskerens gryde	
Røræg med trøfler	
Osso buco	
Paella med skaldyr	
Pot au feu	
Champignonsuppe	
Baskisk kylling	
Lammeragout	
Ramen med kylling	
Kokkens ratatouille	
Risotto med svampe	
Stegt kalkun med oliven og citron	
Marengo kalv	

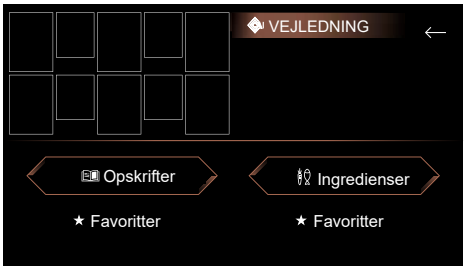
Her er et udvalg af fødevarer, hvor kogepladen automatisk anbefaler en gryde/pande og programmerer en tilberedningsstyrke og -tid i henhold til den ønskede type eller mængde.

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

Ingredienser	Type	Kvantitet
Desserter		
Smeltet chokolade		
Franske pandekager		
Dessert pandekager		
Brioche Pain perdu		
Karamel		
Æg		
På panden		2/4
Omeletter		2/4/6
Røræg		2/4/6
Hårdkogte		2/4/6
Blødkogte		2/4/6
Blødkogt æg i æggebæger		2/4/6
Vagtel		
Pasta/ris		
Frisk pasta		100/150/200/300/400 g
Tørret pasta	Penne	100/150/200/300/400 g
	ECO* penne	100/150/200/300/400 g
	Spaghetti	100/150/200/300/400 g
	ECO* spaghetti	100/150/200/300/400 g
	Tagliatelle	100/150/200/300/400 g
	ECO* tagliatelle	100/150/200/300/400 g
	Coquillette	100/150/200/300/400 g
	ECO* coquillette	100/150/200/300/400 g
Ris	Hvide	100/150/200/300/400 g
	Brune	100/150/200/300/400 g
	Vilde	100/150/200/300/400 g

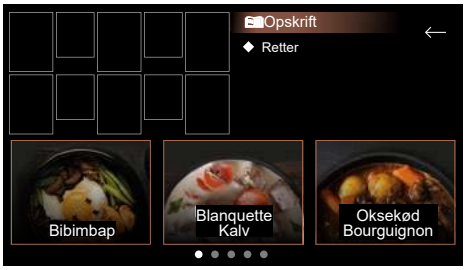
* ECO-opskrifter henviser til passiv tilberedning, som sparer energi ved at bruge restvarme. Takket være låget forbliver varmen koncentreret i gryden, efter at kogepladen er slukket, så tilberedningen kan fortsætte i en forudindstillet tid, der er indstillet af ECO-funktionen.

Eksempel på opskrift til kalveblanquette trin-for-trin.



1 > Gå til Opskrifter

2 > vælg derefter Retter

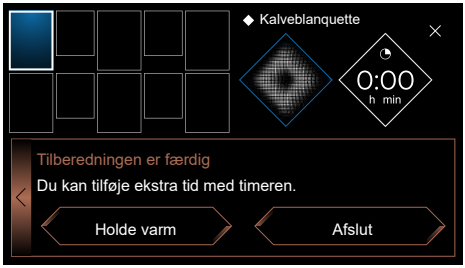


3 > Og åbn til sidst dit valg

4 > Tryk på “Se” for at få opskriftens detaljer

5 > Opskriften vises, og du kan nu bekræfte hvert trin, indtil du begynder tilberedningen.

6 > Vælg kogepladen



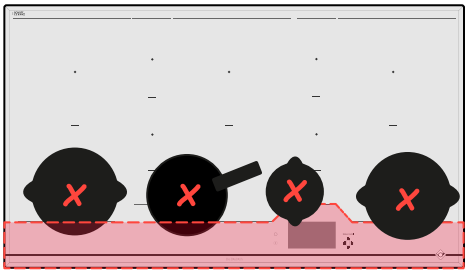
7 > Du kan nu følge tilberedningsstatussen helt til slutningen, hvor displayet giver dig mulighed for at holde varm eller afslutte madlavningen.

Vi ønsker jer Velbekomme.

Hvis du trykker på ◆ i en opskrift, kan du gemme den i dine Favoritter.
Hvis du vil bruge den igen, skal du blot trykke på knappen Favoritter, når du starter tilberedningen.

SIKKERHED OG ANBEFALINGER

Beskyttet zone
Anbring ikke køkkenredskaber under markeringerne, der afgrænser området med touch-kontrol (se "Beskrivelse"). Følgende placeringer er forkerte og kan beskadige din kogeplade:



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

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

Fjern genstanden, eller rengør og aftør betjeningstasterne, og start tilberedningen igen.
I dette tilfælde vises symbolet ━ fulgt af et lydsignal.

Systemet "Auto-Stop"
Kogepladen er udstyret med en sikkerhedsfunktion, "Auto-Stop", der, hvis du glemmer at slukke for en kogezone, automatisk slukker den glemte kogezone efter en foruddefineret varighed (mellem 1 og 10 timer alt efter den anvendte styrke). Hvis denne sikkerhed udløses, signaleres afbrydelsen af kogezonen via visning af "Auto Stop" i betjeningsområdet, og et lydsignal udsendes i ca. 2 minutter. Du skal blot trykke på en vilkårlig betjeningstast for at slukke lydsignalet.

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

Vi anbefaler ikke anordninger til beskyttelse af kogepladen.

VEDLIGEHOLDELSE AF KOGEPLADEN

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

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

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

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

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

VEDLIGEHOLDELSE AF SONDEN

- Sonden skal rengøres før 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.

• 5 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

VED FØRSTE IBRUGTAGNING

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

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

VED TÆNDING

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

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

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

Fejlkode F9: Spændingen er under 170 V.

Fejlkode D1: Temperatur er under 5°C.

UNDER BRUG

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

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

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

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

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

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

FORBRUGERSERVICE I FRANKRIG

For at få mere at vide om vores produkter eller kontakte os kan du:

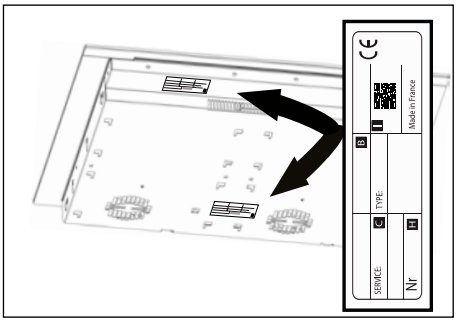
> *gå ind på vores website:*
www.dedietrich-electromenager.com

> skrive til os på følgende adresse:

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

REPARATIONER FRANKRIG

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



ÆGTE UDSKIFTNINGSDELE

Under vedligeholdelsesarbejde bedes du kun bruge certificerede originale reservedele.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

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

DE

Liebe Kundin, lieber Kunde

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

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INHALTSVERZEICHNIS

DE

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN 4

UMWELT 8

Umweltschutz 8

Energiespar-Tipp 8

1 - EINBAU 9

Auspacken 9

Einbau 9

Elektrischer anschluss 11

2 - BESCHREIBUNG DES GERÄTS 12

Beschreibung des Kochfelds 12

Beschreibung der Sonde 13

3 - BEDIENUNG DES GERÄTS 14

Startbildschirms 14

Ändern der Kochzeit 15

Einstellung der gewünschten Leistung 15

Verschieben von Kochgeschirr 15

Ausschalten einer Kochzone 15

Menü 15

Funktion Elapsed time 15

Die Parameter 16

Menü Allgemein 16

Menü Motion Control 16

Menü Erweiterte Einstellungen 16

Menü Über das Produkt 17

Besondere Funktionen 17

Kochen-Funktion 17

Grill-Funktion 18

Blanchier-Funktion 18

Vakuum-Funktion 18

Sonde 19

Funktion Recall 25

INHALTSVERZEICHNIS

DE

Sperrung der Bedienelemente 25
Unabhängige Zeitschaltuhr 25
Kopplung 26
Koppelungskonfigurationen 26
Leistungsaufteilung 27
Kulinarischer Leitfaden 28
Sicherheitsvorrichtungen und empfehlungen 34

4 - PFLEGE 35
Pflege des Kochfelds 35
Pflege der Sonde 35

5 - FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN 36
Bei der Inbetriebnahme 36
Beim Einschalten 36
Während der Benutzung 36

6 - KUNDENDIENST 37

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

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

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

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

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

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

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

SONDE

Die Sonde ist mit einer Batterie des Typs CR2032 ausgestattet (verwenden Sie nur die angegebene Batterie).

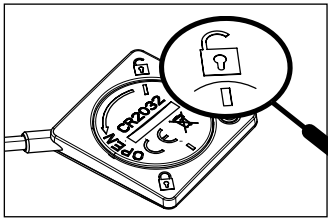


Abb. 1

Um den Deckel abzuschrauben, drehen Sie mit einer Münze, bis der Strich auf das offene Vorhängeschloss ausgerichtet ist (Abb. 1).

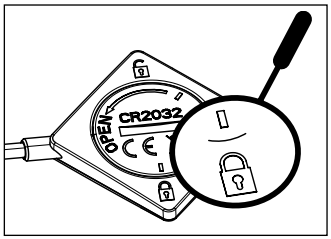


Abb. 2

Um den Deckel wieder anzubringen, setzen Sie ihn so ein, dass der Strich auf das offene Vorhängeschloss ausgerichtet ist (Abb. 1), und drehen Sie ihn dann mit einer Münze, um den zweiten Strich auf das geschlossene Vorhängeschloss auszurichten (Abb. 2).

Ersetzen Sie die Batterie, wenn sie verbraucht ist oder wenn sie ausläuft. Die Batterie muss aus dem Gerät entfernt werden, bevor es entsorgt werden kann.
Die Batterie muss in den Batteriecontainern entsorgt oder in Ihrem Geschäft zurückgegeben werden (gemäß den geltenden Vorschriften).
- Verschiedene Batterietypen oder neue und gebrauchte Batterien dürfen nicht miteinander vermischt werden.
- Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt wird, müssen die Batterien entfernt werden.
- Die Stromanschlüsse dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
- Nicht wiederaufladbare Batterien dürfen nicht aufgeladen werden.
- Die Sonde ist nicht für den Einsatz in einem Backofen vorgesehen.

Wir, Brandt France, erklären, dass das mit der Funktion Sonde ausgerüstete Gerät der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann auf folgender Website heruntergeladen werden:
www.dedietrich-electromenager.com

UMWELTSCHUTZ

Dieses Symbol bedeutet, dass das Gerät nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden darf. In das Gerät wurden viele wieder verwertbare Materialien eingebaut. Dieses Symbol bedeutet, dass Altgeräte bei einem zugelassenen Sammelpunkt abgegeben werden müssen. Fragen Sie bei Ihrem Händler oder beim technischen Dienst Ihrer Stadt nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

Erfassung von Altgeräten - Nur gültig für Deutschland

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt.

Löschung von Daten

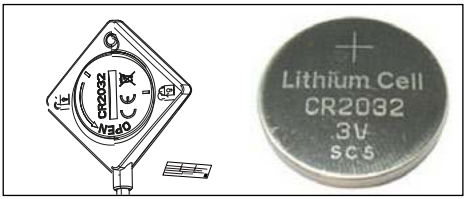
Der Endnutzer ist für das Löschen der eventuell gespeicherten, personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich.

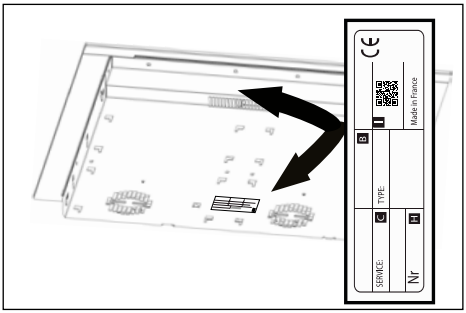
Bestimmte Verpackungsmaterialien des Gerätes sind auch recyclingfähig. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie sie in den dazu vorgesehenen Containern entsorgen. Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• 1 EINBAU

AUSPACKEN

Entfernen Sie alle Schutzelemente vom Kochfeld, von der Sonde und vom Sondenhalter.
Die Sonde wird mit einer Batterie geliefert, die Sie einlegen müssen. Um die Batterie einzusetzen, müssen Sie den Deckel auf der Rückseite der Sonde mithilfe einer Münze abschrauben, die Batterie unter Beachtung der Polarität (+ oben) einsetzen und den Deckel wieder aufschrauben. Überprüfen und befolgen Sie die Angaben auf dem Typenschild des Geräts.
Tragen Sie für eine künftige Nutzung in die unten aufgeführten Rahmen die Angaben zum Kundendienst und zum Typ ein, die sich auf diesem Kennschild befinden.

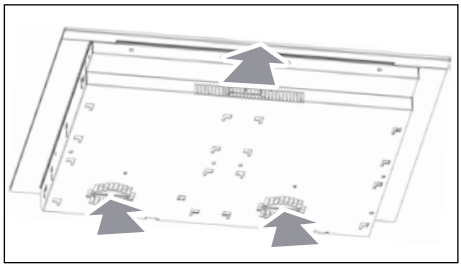




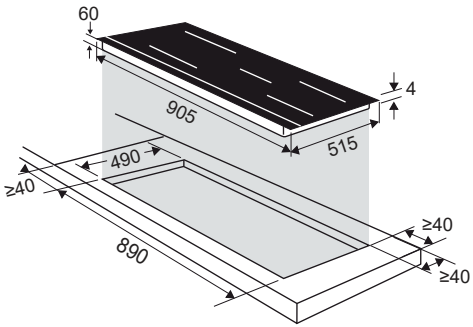
Kundendienst:	Typ:

EINBAU

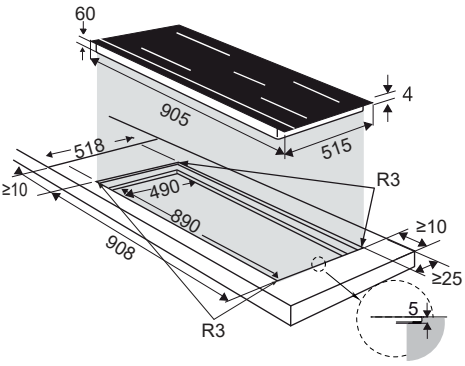
Achten Sie darauf, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben.
Berücksichtigen Sie die Angaben zu den Einbaumaßen (in Millimetern) der Arbeitsfläche, in die das Kochfeld eingebaut werden soll. Prüfen Sie, dass die Luft zwischen der Vorder- und der Rückseite des Kochfelds gut zirkuliert.



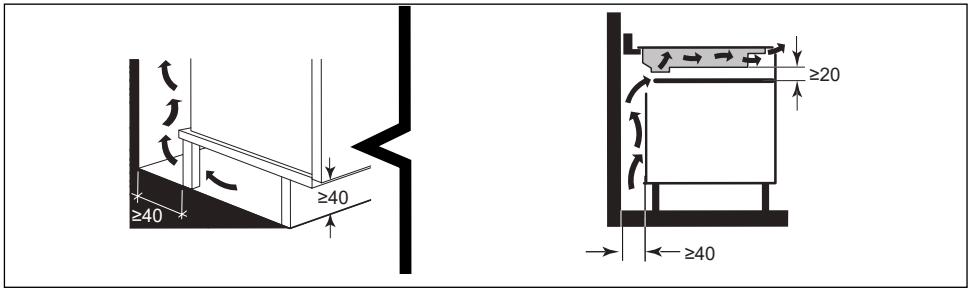
Einbau in eine Arbeitsplatte



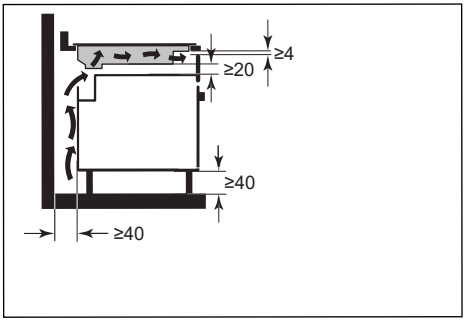
Bündiger Einbau

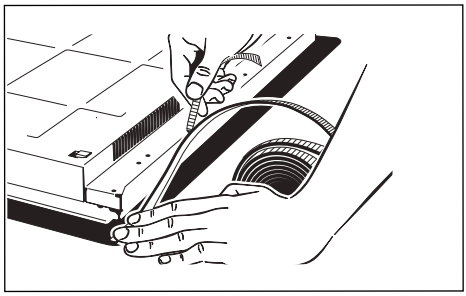


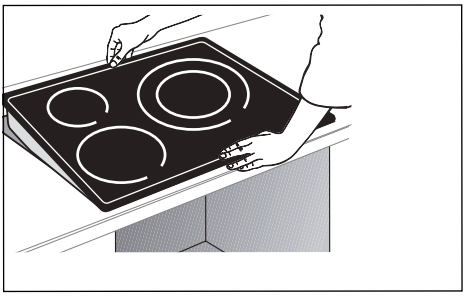
Im Falle der Installation des Kochfelds über einer Schublade



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







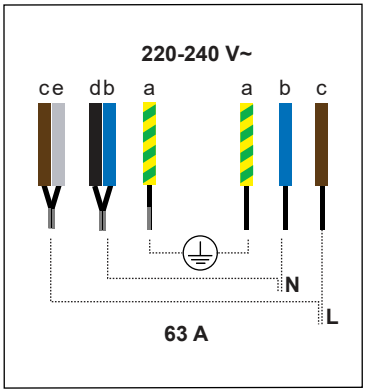
Wichtig

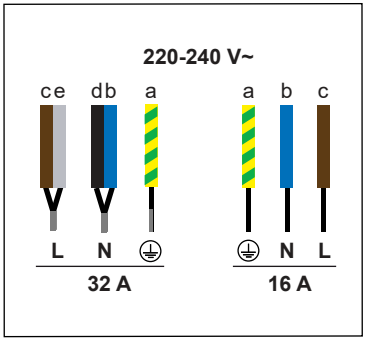
Wenn sich der Backofen unter Ihrem Kochfeld befindet, können die wärmetechnischen Sicherheitsvorrichtungen des Kochfeldes eine gleichzeitige Benutzung mit dem Backofen im Pyrolysebetrieb einschränken, Anzeige Code „F7“ im Bedienfeld. In diesem Fall empfehlen wir eine bessere Belüftung des Kochfeldes,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

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

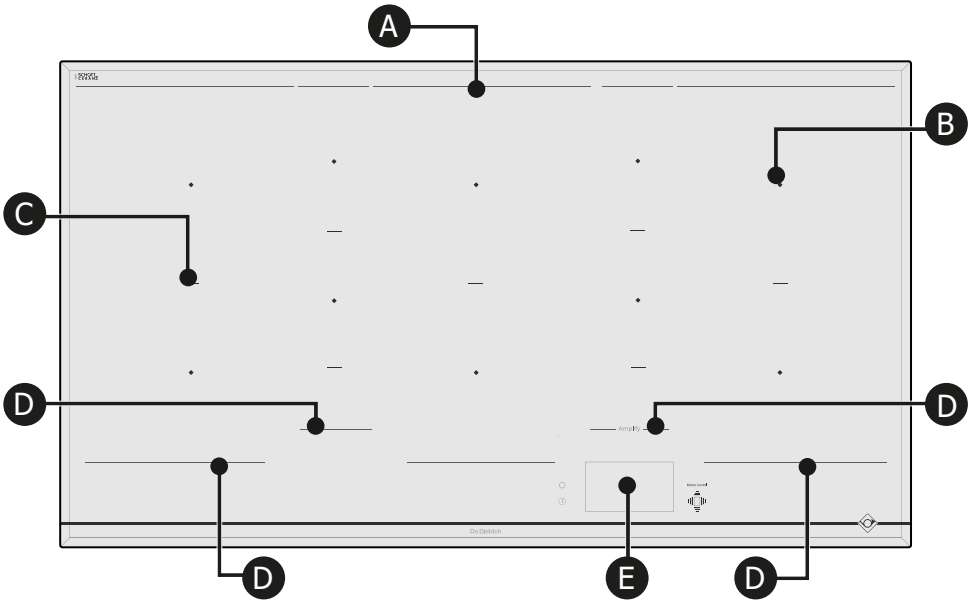
a) grün-gelb
b) blau
c) braun
d) schwarz
e) grau





• 2 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Beschreibung des Kochfelds



Der Mittelpunkt jeder Kochzone (B) ist durch eine Quadrat gekennzeichnet.

Die aufgedruckten Linien (A) markieren die Rückseite des gesamten Kochbereichs.

Die Linien (C) markieren die einzelnen Kochzonen.

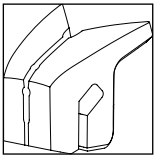
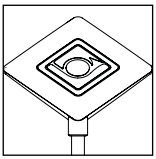
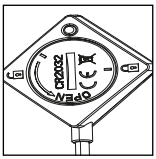
Die aufgedruckten Linien (D) vor dem Kochfeld trennen den Heizbereich von den Touch-Bedienelementen (E).

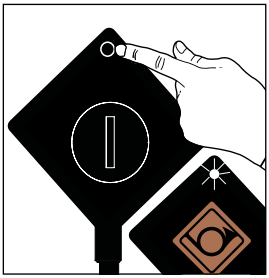
Es ist wichtig, keine heißen Kochutensilien unterhalb dieser Grenze zu platzieren, da dies das Bedienfeld oder das Gerät beschädigen kann (siehe „Sicherheitsmaßnahmen und Empfehlungen“).

- **A** Hintere Begrenzung der Kochzone
- **B** Mittelpunkt der Kochzone
- **C** Kochzonentrenner
- **D** Vordere Begrenzung der Kochzone
- **E** Touch-Bedienfelder und Bildschirm

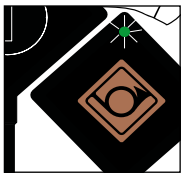
Beschreibung der Sonde

Dieses Kochfeld wird mit einer verbundenen Temperatursonde und einer speziellen Halterung geliefert, die sich leicht auf jedem Kochgeschirr positionieren lässt. Diese Sonde ist für alle Kochzonen verwendbar.



1 - Schalten Sie Ihre Sonde mit einem langen Druck ein, sie leuchtet kurz auf.



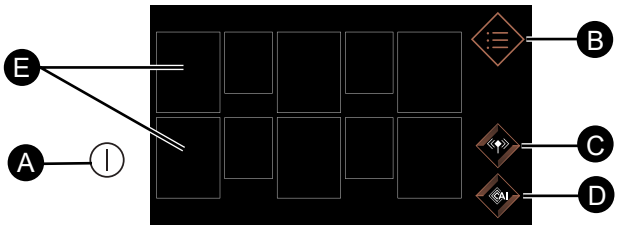
2 - Die Sonde blinkt grün. 1 Sekunde lang drücken.

3 - Die Sonde blinkt blau. Sie kommuniziert mit Ihrem Kochfeld und Sie können eine Garfunktion auswählen.

Die LED der Sonde blitzt **bläulich-weiß** auf: Einschalten der Sonde.
Die LED der Sonde blinkt **grün**: Verbindung wird hergestellt.
Die LED der Sonde leuchtet **blau**: Die Sonde ist verbunden.
Die LED der Sonde blinkt **rot**: Batterie zu schwach / Verlust der Kommunikation / Abschaltung der Sonde.

Startbildschirms

Der Bildschirm funktioniert komplett als Touchscreen. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, genügt ein Druck auf den Bildschirm, um auf die Bedienbefehle zuzugreifen.

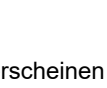


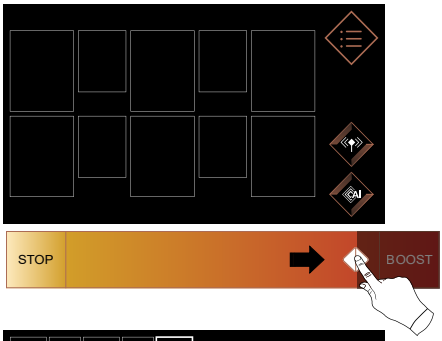
A Ein-/Austaste des Kochfelds.
B Menü
C Garen mit Sonde
D Kulinarischer Assistent
E Kochzonen

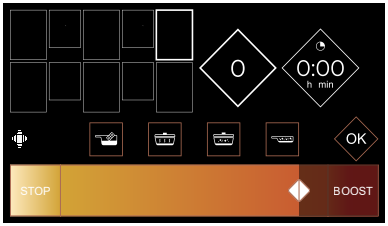
Drücken Sie die Taste ⏻. Es erscheinen 10 Quadrate. Die Quadrat sind fest, wenn kein Gefäß erkannt wird, andernfalls sind sie gestrichelt und werden dann fest, wenn ein Gefäß erkannt wird. In der Kochzone wird dann eine Null angezeigt.
Wenn Sie auf die Kochzone drücken, öffnet sich ein Menü, in dem Sie die Leistung und die Zeitschaltuhr einstellen können. Sie können dann die Leistung einstellen, indem Sie Ihren Finger horizontal über die Leistungsleiste ziehen. Die gewählte Temperatur wird angezeigt.
Sie können die Leistung auch durch Drücken der Kurzwahltasten einstellen:

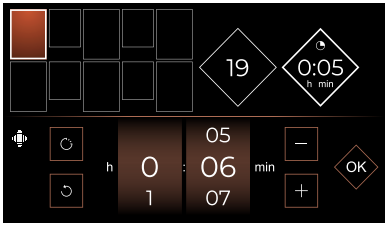
Schmelzen oder **Warmhalten** oder **Schmoren** oder **Anbraten**.

Durch Drücken auf 0:00 kann die gewünschte Garzeit eingestellt werden.
Sie können die Zeitschaltuhr einstellen, indem Sie vertikal durch die Minuten und Stunden scrollen oder die Tasten + und - drücken. Durch Drücken auf OK wird Ihre Einstellung bestätigt.
Sobald Sie die Leistung und die Garzeit eingestellt haben, erscheinen diese in der Quadrat, die Ihre Kochzone symbolisiert.









mit dieser Taste kann die Zeitschaltuhr zurückgesetzt werden

Funktion ELAPSED TIME

Mit dieser Funktion wird die Zeit angezeigt, die seit der letzten Änderung der Leistung einer bestimmten Zone vergangen ist.
Um diese Funktion zu verwenden, drücken Sie die Taste .
Ein Fenster mit der abgelaufenen Zeit erscheint.

Ändern der Kochzeit

Wenn auf der Zeitschaltuhr eine Zeit angezeigt wird, 5 Sekunden warten, um die Garzeit ändern zu können. Damit das Kochfeld ein neues Gefäß erkennt, stellen Sie es auf die gewünschte Zone und tippen Sie auf dem Bildschirm auf die Quadrat, die Ihre Kochzone symbolisiert. Es erscheint eine Null.

Einstellung der gewünschten Leistung

Sie können die gewünschte Leistung einstellen, indem Sie auf die Quadrat drücken. Ohne Eingabe schaltet sich die die Garzone nach einigen Sekunden automatisch ab.

Verschieben von Kochgeschirr

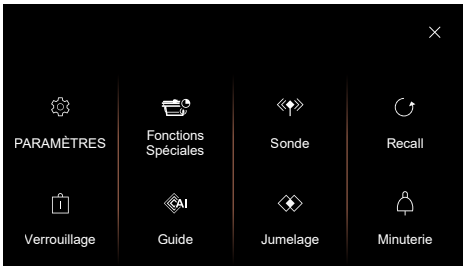
Sie können während des Garvorganges ein Gargefäß von einer Garzone an eine andere versetzen, wobei darauf zu achten ist, dass das Gefäß gehoben und nicht über das Kochfeld gezogen oder geschoben wird; das Kochfeld erkennt automatisch die Ortsveränderung, und die zugewiesenen Einstellungen bleiben erhalten. Wenn eine Ziffer blinkt, muss mit einem Druck auf den Bildschirm in der betreffenden Garzone eine Bestätigung erfolgen.

Ausschalten einer Kochzone

Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie lange auf die Quadrat, es ertönt ein langer Signalton und die Einstellungen verschwinden in dieser Quadrat, oder das Symbol erscheint.
Um das Kochfeld ganz auszuschalten, drücken Sie die Taste .

Menü

Durch Drücken der Menütaste werden alle Ihnen zur Verfügung stehenden Funktionen angezeigt.



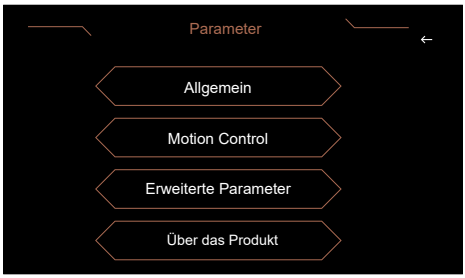
> mit können Sie die Anzeige schließen und die anderen Kochzonen kontrollieren.

> mit können Sie zum vorherigen Bildschirm zurückkehren

Die Parameter

Menü Allgemein

Durch Drücken auf Allgemein werden folgende Optionen ermöglicht:
- die Intensität der Kochfeld-Anzeige durch Ziehen mit dem Finger über den Schieberegler einstellen (von 1 bis 10).
- das Kochfeld an die Dunstabzugshaube anschließen, wenn diese angeschlossen ist kompatibel.
- die Sprache des Textes auf dem Kochfeld wählen.



Menü Motion Control

Durch Drücken auf Gestensteuerung werden folgende Optionen ermöglicht (je nach Modell):
- die **Motion Control** ein- oder ausschalten (Gestenassistent).
- den **Expert Mode** (Expertenmodus) zu aktivieren oder deaktivieren.

Die **Motion Control** ermöglicht es, mit einfachen Gesten der Hand eine Kochzone auszuwählen und die Garleistung einzustellen, ohne das Bedienfeld zu berühren. Dadurch werden insbesondere Verschmutzungen und Fingerabdrücke auf dem Kochfeld vermieden. Wenn die **Motion Control** aktiviert ist, erscheint die Schaltfläche wie folgt: ON . Um sie zu deaktivieren, drücken Sie diese Taste.
Im **Expertenmodu**s ist es zusätzlich möglich, die Zeitschaltuhr mit Gesten einzustellen.

Wenn Sie auf den Pfeil nach rechts drücken, gelangen Sie zu einem Tutorial, in dem Sie die verschiedenen Gesten testen können, die Sie zur Verwendung der Motion Control benötigen. Jeder Schritt muss durch Drücken auf OK bestätigt werden.

Menü Erweiterte Einstellungen

- Einstellungen Schnellfunktionen
Ermöglicht das Ändern der voreingestellten Leistungsstufen für Schnellfunktionen:

Schmelzen Leistung zwischen 1 & 3 (standardmäßig Leistung 2)

Warmhalten Leistung zwischen 4 & 9 (standardmäßig Leistung 7)

Schmoren Leistung zwischen 10 & 16 (standardmäßig Leistung 14)

Anbraten Leistung zwischen 17 & 19 (standardmäßig Leistung 19)

- Power Management
Zugriff auf das **Power Management**, mit dem Sie die Gesamtleistung Ihres Kochfelds begrenzen können, um es an Ihre Elektroinstallation anzupassen.
Standardmäßig ist die Leistung Ihres Kochfelds maximal eingestellt.
Achten Sie darauf, dass der Wert des Schutzschalters Ihrer elektrischen Anlage korrekt kalibriert ist (siehe untenstehende Tabelle).

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

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

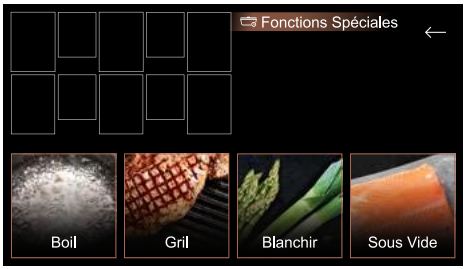
- Bedienungsanleitungen
Durch Drücken auf Bedienungsanleitungen erhalten Sie auf Ihrem Smartphone die Bedienungsanleitung für Ihr Produkt, indem Sie den QR-Code einscannen.

- Kundendienst
Für den Kundendienst im Bedarfsfall.

Menü Über das Produkt

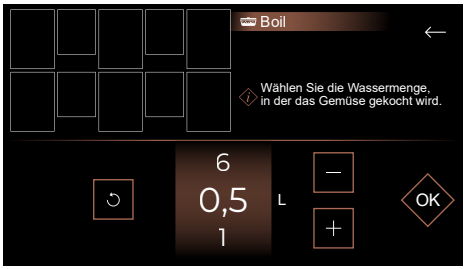
Ermöglicht die Anzeige der Softwareversionen des Kochfeldes.

Besondere Funktionen



Kochen-Funktion Boil

Diese Funktion ermöglicht es, eine bestimmte Menge Wasser zum Kochen zu bringen und das Wasser ohne Überkochen am Kochen zu halten, um z. B. Nudeln zu kochen.

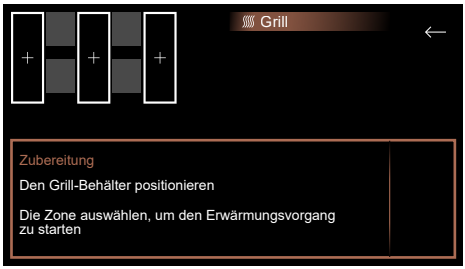


Stellen Sie das Gefäß auf eine Kochzone.
Stellen Sie die gewünschte Wassermenge (von 0.5 bis 6 Liter) ein.
Bestätigen Sie durch Drücken auf OK.
Der Garvorgang beginnt.
Ein Signalton ertönt, wenn das Wasser den Siedepunkt erreicht, und eine Meldung auf dem Display fordert Sie auf, die Zutaten hinzuzufügen. Wenn dies geschehen ist, drücken Sie zum Bestätigen auf OK. Die Zeit und die Leistung werden angezeigt.
Sie können sie jedoch nach Belieben anpassen.
Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein Signalton.

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

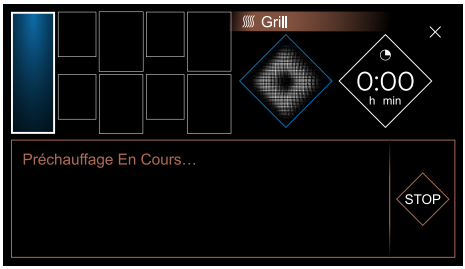
Grill-Funktion Grill

In Verbindung mit dem De Dietrich-Grill aus emailliertem Gusseisen ermöglicht diese Funktion das schnelle Anbraten von Speisen auf der gekoppelten Zone und bietet die besten Einstellungen, um den Geschmack des Grillens zu erleben.



Positionieren Sie Ihren Grill auf dem ausgewählten Bereich und bestätigen Sie durch Drücken auf OK.
Nach der Vorheizzeit legen Sie das Grillgut auf den Grill.

Das Grillzubehör ist nicht im Lieferumfang des Kochfelds enthalten. Es ist bei Ihrem Händler erhältlich.



Blanchier-Funktion Blanchieren

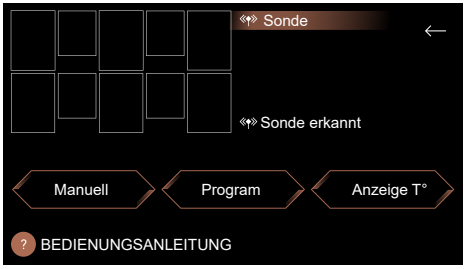
Bei dieser Gartechnik wird Gemüse in kochendem Wasser einige Minuten lang gekocht und dann in Eiswasser abgeschreckt, um den Garvorgang zu unterbrechen.
Dadurch bleibt nicht nur die kräftige Farbe des Gemüses erhalten, sondern auch seine Konsistenz.
Wählen Sie die Wassermenge, in der das Gemüse gekocht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

Vakuum-Funktion Vakuumieren

Mit dieser Funktion werden Lebensmittel in einem luftleeren, luftdichten Beutel bei niedrigen Temperaturen gegart, sodass der Geschmack und der Nährwert erhalten bleiben. Diese Garmethode ist sehr gesund, da kein Fett hinzugefügt werden muss.
Diese Funktion ist auf Kochfeldern mit Temperatursensor verfügbar.

Sonde

Um die Sonde zu betreiben, müssen Sie sie einschalten (drücken Sie mehrere Sekunden lang auf die Taste am Gehäuse), das Kochfeld einschalten und dann auf drücken. Die Meldung ***Sonde suchen*** erscheint einige Sekunden lang, gefolgt von ***Sonde erkannt***.



Sie haben Zugriff auf 3 Modi:

- **Manuell**
  Mit diesem Modus wählen Sie die gewünschte Solltemperatur.

  Die Garstarttemperatur sowie die Solltemperatur werden auf der verwendeten Kochzone angezeigt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton und die Temperatur wird gehalten. Um den Garvorgang zu beenden, drücken Sie lange auf die Kochzone.
- **Programm** (Schmelzen / Vakuumieren / Anbraten / Aufwärmen / Kochen / Schmoren / Frittieren)
- **Temperaturanzeige** Sie können die von der Sonde gemessene Temperatur in Echtzeit sehen, egal wo sie sich befindet (z. B. in einem Gericht auf Ihrem Kochfeld oder in einem Braten aus dem Ofen).

Die Sonde kann auch in einigen Rezepten verwendet werden (Kapitel Kulinarischer Leitfaden).

Positionierung der Sonde
Die Sonde ist nicht für den Einsa
Backofen vorgesehen.
3 empfohlene Positionen steh
Verfügung:

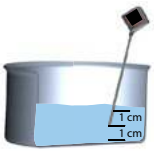
- Vertikal

- Zwischenstellung (einstellbar)

- Schräg

Es wird davon abgeraten, die Sonde ohne Halterung zu verwenden. In einem festen Lebensmittel sollte die Sonde in den dicksten Teil des Lebensmittels eingeführt werden. Die Spitze der Sonde muss sich auf halber Höhe des Lebensmittels befinden. Bei der Temperaturregelung passt das Kochfeld automatisch die erforderliche Leistung an, was zu Schwankungen der Siedestärke führen kann.

Für alle Funktionen außer der Funktion Schmelzen:
- Die Sonde muss mindestens 1 cm vom Boden des Topfes entfernt sein.
- Die Sonde muss mindestens 1 cm in das zu garende Gericht eingetaucht werden.



Wenn das nicht möglich ist, passen Sie den Durchmesser des Topfes und die Kochzone an die zu garende Menge an.

Es wird empfohlen, den Inhalt des Topfes während des Garens regelmäßig umzurühren.

Manueller Modus
Mit dieser Funktion können Speisen gegart werden, indem die gewünschte Temperatur direkt mit den Tasten + / - oder mit dem Drehrad ausgewählt wird. Die Temperatur kann zwischen 40 und 180°C eingestellt werden.

Aufschmelzen
Mit dieser Funktion können Lebensmittel bei einer einstellbaren Temperatur zwischen 40 und 70°C geschmolzen werden. Die standardmäßige Solltemperatur beträgt 50°C. In diesem Garmodus muss sich die Sonde in vertikaler Position befinden und die Sondenspitze muss den Boden des Topfes berühren. Beim Kochen ist es wichtig, gut umzurühren, damit die Mischung homogenisiert wird. Diese Funktion ist nur bei den Kochzonen 16 cm, 21 cm oder 1/2 Horizone Ihres Kochfelds verfügbar.

Vakuumgaren
Mit dieser Funktion können Lebensmittel bei einer einstellbaren Temperatur zwischen 45 und 85°C gegart werden. Die standardmäßige Solltemperatur beträgt 60°C.

Erwärmen
Mit dieser Funktion können Lebensmittel bei einer einstellbaren Temperatur zwischen 65 und 80°C aufgewärmt werden. Die standardmäßige Solltemperatur beträgt 70°C.

Schmoren
Mit dieser Funktion können Lebensmittel bei einer einstellbaren Temperatur zwischen 80 und 90°C langsam gegart werden.
Die standardmäßige Solltemperatur beträgt 80°C.

Sieden
Mit dieser Funktion kann Wasser mit einer Temperatur von 100 °C zum Kochen gebracht werden. Der Kochtopf kann teilweise mit einem Deckel abgedeckt werden. Wir empfehlen, dies gleich zu Beginn des Garvorgangs zu tun.

Diese Funktion ist nicht zum Aufkochen von Milch vorgesehen. In diesem Fall verwenden Sie die Funktion Schmoren.

Anbraten
Mit dieser Funktion können Lebensmittel bei einer einstellbaren Temperatur zwischen 40 und 85°C angebraten werden. Die standardmäßige Solltemperatur beträgt 60°C.
Bei Erreichen der standardmäßigen Solltemperatur ertönt ein Signalton und die Kochzone hört auf zu heizen. Es ertönt ein Signalton zum Wenden bei +10°C.

Frittieren
Mit dieser Funktion kann bei einer einstellbaren Temperatur zwischen 130 und 190°C frittiert werden. Die standardmäßige Solltemperatur beträgt 180°C.

Warnhinweis:
Zeitschaltuhr:
- Sie können eine Zeitschaltuhr mit Sondenfunktion programmieren. In diesem Fall wird die Zeit abwechselnd mit der Temperatur angezeigt.
- Die Zeitschaltuhr startet bei Erreichen der Solltemperatur.
- Die Sonde ist nur separat für jeweils eine Zone verwendbar.

Am Ende der Verwendung vergessen Sie nicht, die Sonde auszuschalten, indem Sie lange auf die Sonde drücken. Die LED leuchtet einige Sekunden lang rot auf.
Die Sonde schaltet sich automatisch 1 Minute nach dem Ausschalten des Kochfelds aus.

• 3 BEDIENUNG DES GERÄTS

Um die Sonde nicht zu beschädigen, sollten Sie das Elektronikgehäuse der Sonde nicht direkt über Kochdämpfen platzieren.
Die Siedetemperatur des Wassers kann je nach Höhenlage und Wetterbedingungen an Ihrem Standort variieren.
Ein Verlust der Kommunikation kann auf eine zu schwache Batterie zurückzuführen sein.

Technische Informationen über die Sonde:

Parameter	Spezifikationen	Hinweise
Spannung	2,5 - 3 V	Batterie CR2032
Autonomie	300 Std.	mit neuer Batterie
Farbe der Kontrollleuchte	Weiß Grün Blau Rot	Eingeschaltet Aufbau der Verbindung Verbunden Ausgeschaltet
Betriebstemperatur	0 - 85°C	Gehäuse der Sonde
Temperaturmessbereich	5° - 180°C	
Betriebsfrequenz	2402 - 2480 MHz	
Reichweite der Sonde	2 Meter	
Maximale Leistung	< 10 mW	

Garhinweise:

Funktion	Basiszutat oder Gericht	Menge (g)	Temperatur (°C)	Ungefähre	Empfehlungen
Manuell	Helles Fleisch	Hähnchenfilets 150g	80°C	8 bis 12 min	Die Brustfilets flach drücken (1/1,5 cm hoch)
	Rotes Fleisch	150 bis 200g	35 bis 45°C (blau)	30 s bis 2 min/Seite (je nach Dicke)	Das Fleisch nach dem Garen 5 Minuten ruhen lassen
		150 bis 200g	50 bis 55°C (blutig)	1 min bis 3 min/Seite (je nach Dicke)	Das Fleisch nach dem Garen 5 Minuten ruhen lassen
		150 bis 200g	60 bis 65°C (rosa)	1 min 30 bis 4 min (je nach Dicke)	Das Fleisch nach dem Garen 5 Minuten ruhen lassen
		150 bis 200g	70 à 75°C (durch)	2 min bis 8 min/Seite (je nach Dicke)	Das Fleisch nach dem Garen 5 Minuten ruhen lassen
	Tiefgefrorene Pommes frites	200g / 1,5l Öl	160° dann 180°	11 min 2 min 30s	11 Min. tauchen, dann herausnehmen, 2 Min. 30 Sek. bei 180° wieder tauchen, um den Garvorgang abzuschließen
	Bechamelsoßen	500	85 bis 87 °C	1 Min. kochen	Während des Kochens ständig umrühren, um ein Ankleben am Topfboden zu verhindern.
	Schokoladencreme	1300	87 bis 92 °C	8 bis 10 min	Während des Kochens ständig umrühren, um ein Ankleben am Topfboden zu verhindern.
	Karamell	„trocken" (100g)	bis 150°C (Färbung)	3 bis 5 min (Leistung 10)	Die Bräunung erfolgt sehr schnell, daher gut aufpassen.
	Karamell	mit Wasser (100g Zucker/60 ml Wasser)	bis 145°C	8 bis 12 min (Leistung 10)	Auf das Sieden achten. Wenn es aufhört, erfolgt die Bräunung sehr schnell.
	Fruchtpasten	400 - 1000	105 - 110	je nach Menge	EXPERTE (mit 1 bis 1,2% Pektin /kg Obst rechnen)
Aufschmelzen	Zartbitterschokolade	100 - 500	50 - 55	5 bis 10 min	Häufig umrühren
	Milchschokolade		45 -50		
	Weiße 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 der Butter gut absetzt
	Käse für Fondue	200 - 1500	40 - 50	10 bis 25 min	die Menge an Wein, die zum Kochen hinzugefügt wird, spielt bei der Schmelzzeit eine Rolle (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, je nach Viskosität der Suppe können die Zeiten variieren.
	Gläser / Konserven	300 - 1000	65 - 75	4 min bis 10 min	Test durchgeführt mit Cassoulet-Konserven
	Erbsen	125 - 300	60 - 70	Je nach Menge	Temperatur vor dem Verzehr testen

Garhinweise:

Funktion	Basiszutat oder Gericht	Menge (g)	Temperatur (°C)	Ungefähre	Empfehlungen
Schmoren	Eintopf	1000 - 4000	70 - 80	2h30 bis 3h00	Den Kochbehälter an die zu kochende Menge anpassen. Die geschälten Kartoffeln vor der letzten 1/2 Stunde der Kochzeit hinzufügen
	Kalbsfleischfrikassee	1000 - 4000	70 - 80	2h00 bis 3h00	Den Kochbehälter an die zu kochende Menge anpassen.
	Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	2h00 bis 4h00	Den Kochbehälter an die zu kochende Menge anpassen.
	Schmorbraten	1000 - 4000	70 - 80	2h00 bis 4h00	Den Kochbehälter an die zu kochende Menge anpassen.
	Baskisches Huhn	1000 - 4000	70 - 80	1h15 bis 1h30	Den Kochbehälter an die zu kochende Menge anpassen.
	Marmelade	1000 - 4000	105	20 min bis 1h00 je nach Frucht, Konsistenz prüfen	Die Geliertemperatur einer Konfitüre liegt bei 105 °C (Zuckerthermometer). Diese Temperatur kann durch Zugabe von Pektin (15g für 1kg Früchte) auf ca. 90°C gesenkt werden.
	Tomatensoße	1000 - 4000	70 - 80	40 min	Achten Sie beim Kochen auf die Säure der Tomate. Bei einer Soße aus frischen Tomaten geben Sie beim Kochen eine Prise Zucker hinzu.
Experte-Vakuum-garen	Fisch	Lachs 250-300g	45-50	20 min	Zwischen 3L und 5L Wasser, achten Sie auf die Würzung, da das Vakuumgaren dazu neigt, die Salzkraft beträchtlich zu steigern.
	Fisch	weißer Fisch 250-300 g	56°C	15 min	
	Gemüse	grün 200-300g	85°C	30-75 min	
	Gemüse	Wurzel 150g	85°C	60- 80min	
	Helles Fleisch	Hähnchenfilet 150 g	64°C	25 min	
	Helles Fleisch	Hähnchenschenkel 200 g	68°C	120 min	
	Rotes Fleisch	Rinderfilet 150 bis 300 g	56,5°C des Wasserbads	30 min für 2,5 cm Dicke / 2h00 für 5 cm Dicke / bis zu 4h00.	
	Perfektes Ei	50g / 1l Wasser	64°	45 min	1l Wasser
Sieden	Reis	100-500 (trocken) = 300 bis 1500 ml Salzwasser	90-100	12 bis 20 min je nach Reis	Kreolischer Reis: Wasser zum Kochen bringen, Reis (mit kaltem Wasser abspülen) hineingeben, zudecken und bei schwacher Hitze kochen lassen (Achtung, manche Reissorten benötigen mehr Kochzeit: Reis „vénéré“)
	Nudeln	100 - 500 (trocken) = 1l bis 5l Salzwasser	90-100	10 bis 12 min kochen	Das Wasser zum Kochen bringen, die Nudeln hineingeben und köcheln lassen. Je nach Art der verwendeten Nudeln, prüfen, ob sie gar sind.

Garhinweise:

Funktion	Basiszutat oder Gericht	Menge (g)	Temperatur (°C)	Ungefähre	Empfehlungen
Anbraten	Lachs	120	52	14 bis 16 min	Kernsonde Garen auf der Haut, ohne Wenden und mit Deckel
	Rindfleisch (blau) Tournedos 3 cm	160	52	12 min	Signalton zum Wenden nach Ablauf der Hälfte der Garzeit
	Rindfleisch (blutig) Tournedos 3 cm	180	57	14 min	Signalton zum Wenden nach Ablauf der Hälfte der Garzeit
	Rindfleisch (rosa) Tournedos 3 cm	160	68	13 min	Signalton zum Wenden nach Ablauf der Hälfte der Garzeit
	Entenfilet auf der Haut	300	63	22 bis 25 min	Den Kochbehälter an die zu kochende Menge anpassen. Garen mit Deckel
	Geflügelbrust	130	105	24 bis 30 min	Kernsonde Garen ohne Deckel mit Signalton zum Wenden
Frittieren	Pommes frites	200	180	10 bis 15 min	1500 ml Öl

Tipps zum Energiesparen
Das Kochen mit dicht schließendem Deckel spart Energie. Wenn Sie einen Glasdeckel verwenden, können Sie Ihr Kochen perfekt steuern.

Funktion RECALL

Mit dieser Funktion können die letzten Einstellungen “Leistung und Zeitschaltuhr“ aller Zonen, die seit weniger als 3 Minuten ausgeschaltet sind, angezeigt werden.
Um diese Funktion zu verwenden, stellen Sie sicher, dass das Kochfeld entsperrt ist, und drücken Sie dann auf / Recall.

Sperrung der Bedienelemente

Ihr Kochfeld besitzt eine Kindersicherung, mit der das Kochfeld gesperrt wird.
Aus Sicherheitsgründen ist nur die „Ein/Aus“-Taste immer aktiv und lässt auch die Abschaltung einer gesperrten Heizzone zu.

Drücken Sie auf . Durch langes Drücken auf wird das Kochfeld auf unbestimmte Zeit gesperrt. Die eingeschalteten Kochzonen heizen weiter auf, aber Sie haben keinen Zugriff auf die Leistungs- oder Zeitschaltuhr-Tasten.

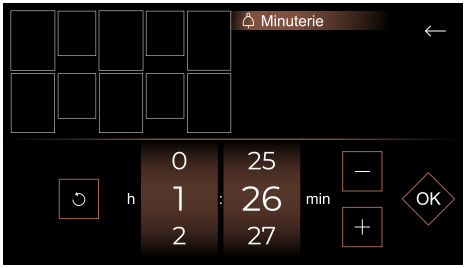
dieses Symbol erscheint auf dem Bildschirm.

Entsperren:
Wenn das Kochfeld gesperrt ist, drücken Sie auf das , bis die Einstellung durch einen doppelten Signalton bestätigt wird, dann ist Ihr Kochfeld entsperrt.

Reinigungssperre:
Diese Funktion ermöglicht das vorübergehende Sperren des Kochfelds während der Reinigung. Durch kurzes Drücken auf wird das Kochfeld für 60 Sekunden gesperrt.

Unabhängige Zeitschaltuhr

Mit dieser Funktion können Sie einen Countdown einstellen, ohne einen Garvorgang durchzuführen.



Sobald Sie Ihre Zeit eingestellt haben, erscheint sie auf der rechten Seite des Startbildschirms.

Nach Ablauf der gewünschten Zeit ertönen Signaltöne, 0:00 blinkt und schaltet sich dann aus.

Hinweis: Für ein schnelles Zurücksetzen der Zeit drücken Sie auf .

Kopplung

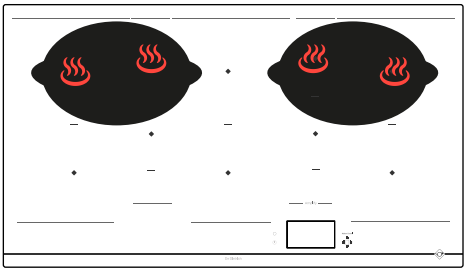
Ihr Kochfeld bietet Ihnen die Möglichkeit, Kochzonen zu koppeln, damit Sie auch große Töpfe verwenden können.

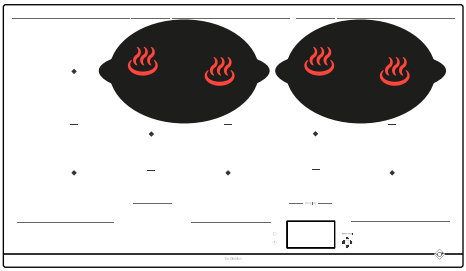
Drücken Sie die Menütaste und wählen Sie Koppeln. Das Koppelungsmenü erscheint und Sie müssen nur die Kochzonen auswählen und auf OK drücken.

Koppelungskonfigurationen

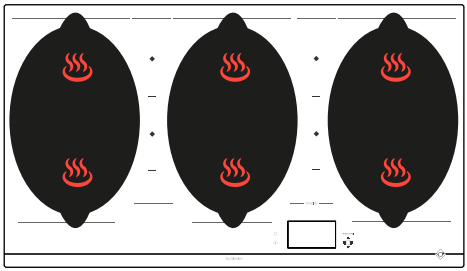
Die verfügbaren Koppelungskonfigurationen sind wie folgt:

Extense Zonen

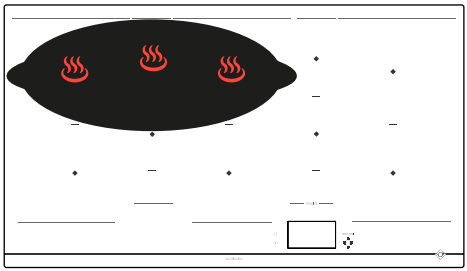




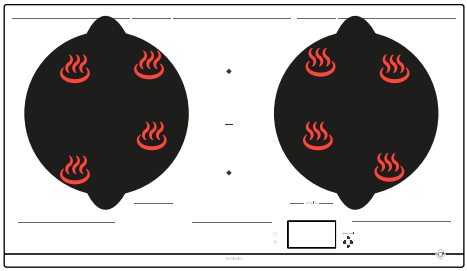
HorizoneTech Zonen



HorizonePlus zone



HorizoneMax Zonen



Leistungsaufteilung

Bei gleichzeitiger Nutzung mehrerer Zonen kontrolliert das Kochfeld die Leistungsverteilung, damit die Gesamtleistung des Kochfelds nicht überschritten wird.
Sie verfügen über mehrere Zonen, auf die Sie die Gargefäße stellen können. Wählen Sie je nach Größe des Gefäßes eine Zone aus. Wenn der Boden des Gargefäßes zu klein ist, blinkt die Leistungsanzeige und die Zone funktioniert nicht, auch wenn das Material des Gargefäßes induktionsgeeignet ist. Achten Sie darauf, dass Sie keine Gargefäße verwenden, deren Durchmesser geringer ist als derjenige der Kochzone (s. Tabelle).

Zone	Gefäßgröße	Gefäßform	Positionierung	Leistung (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Rund	Auf Kochzone zentriert	2800
Oval hinten	90 - 140 mm	Rund	Auf Kochzone zentriert	1200
Oval vorne	90 - 90 mm	Rund	Auf Kochzone zentriert	1200
HorizoneTech	180 mm (rund) min. Oval / Fischbräter / Grill	Rund Oval Rechteckig	Auf der Linie zwischen den beiden ½ Horizone-Tech zentriert	3600
Extense	Oval 240 mm min / 330 mm max	Oval Rechteckig	Muss die Mittelpunkte der 2 hinteren Kochzonen abdecken	3600
HorizonePlus	Oval quer 380 mm min / 580 mm max	Oval Fischbräter Rechteckig	Muss die Mittelpunkte der 3 hinteren Kochzonen abdecken, zentriert rechts/links	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Rund	Muss die Mittelpunkte der 4 Kochzonen abdecken	5500
HorizoneMax rechts 90 cm	320 - 350 mm	Rund	Muss die Mittelpunkte der 4 Kochzonen abdecken	3600

Kulinarischer Leitfaden

Ihr Kochfeld verfügt über einen kulinarischen Leitfaden mit einer Auswahl an Rezepten.
Dieser Garmodus wählt die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht aus.
Das Kochfeld muss eingeschaltet sein. Auf drücken, um auf den kulinarischen Leitfaden zuzugreifen. Wenn das Kochfeld im Rezeptmodus verwendet wird, der bildschirm empfiehlt ihnen, eine für die auswahl geeignete art von kochgeschirr zu verwenden.

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

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

Kein Gargefäß auf den Bedienbildschirm stellen, sonst wird das Gerät beschädigt.

• 3 BEDIENUNG DES GERÄTS

Wir bieten Ihnen eine Auswahl an Rezepten, bei denen Sie Schritt für Schritt durch die Zubereitung geführt werden.

Rezepte Zutaten

Schritt-für-Schritt-Rezepte	
Gerichte	Desserts
Koreanischer Bibimbap	Wiener Schokolade
Kalbsfleischfrikassee	Schokoladencreme
Bœuf bourguignon	Crème pâtissière
Rindfleischbällchen in Tomatensauce	Birnen pochiert Schokolade
Coq au vin	Karamellisierte Äpfel
Savoyisches Fondue	
Fischeintopf	
Rührei mit Trüffeln	
Osso buco	
Paella mit Meeresfrüchten	
Eintopf	
Pilzsuppe	
Baskisches Huhn	
Lammragout	
Hühner-Ramen	
Ratatouille vom Chefkoch	
Risotto mit Steinpilzen	
Putenbrust mit Oliven und Zitrone	
Kalb Marengo	

• 3 BEDIENUNG DES GERÄTS

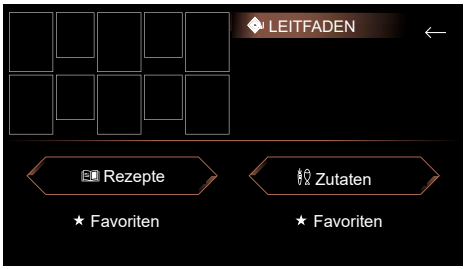
Wir bieten Ihnen eine Auswahl an Lebensmitteln, für die das Kochfeld ein Gargefäß und eine Leistung vorschlägt sowie automatisch eine bestimmte Garzeit je nach Art oder Menge programmiert.

Zutaten	Typ
Fleisch	
Rind	Dünn / Mittel / Dick
Hackfleisch	Frisch / Tiefgekühlt
Lamm	Koteletts
Schwein	Mittlere Koteletts / Dicke Koteletts
Ente	Brust / Innenbrustfilets
Geflügel	Brust / Schenkel
Meeresfrüchte	
Filets	
Fischsteaks	
Steak	
Ganze Fische	Klein / Rund < 350g / Platt > 350g
Krabben	Pochieren / Pochieren ECO*
Garnelen	Grillen / Pochieren / Pochieren ECO*
Miesmuscheln / Muscheln	
Jakobsmuscheln	
Gemüse	
Tomaten	
Zucchini	
Auberginen	
Paprika	
Zwiebeln	
Pilze	Geschnitten / Ganz
Blanchierte Kartoffeln	
Spinat	

Zutaten	Typ	Menge
Desserts		
Geschmolzene Schokolade		
Pfannkuchen		
Pancakes		
Brioche Pain perdu		
Karamell		
Eier		
Spiegelei		2 / 4
Omelette		2 / 4 / 6
Rühreier		2 / 4 / 6
Hartgekocht		2 / 4 / 6
Weichgekocht		2 / 4 / 6
Weich		2 / 4 / 6
Wachtel		
Nudeln / Reis		
Frische Nudeln		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Trockene Nudeln	Penne	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Penne ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spaghetti	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spaghetti ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Makkaroni	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Makkaroni ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Reis	Weiß	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Vollkorn	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Venéré	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

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

Beispiel für ein Schritt-für-Schritt-Rezept für Kalbsfleischfrikassee



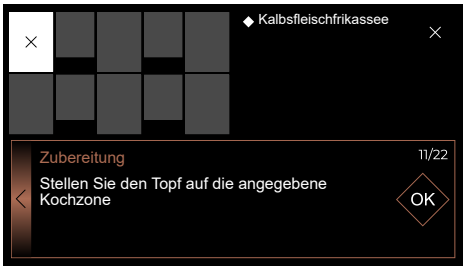
1 > Gehen Sie in Rezepte

2 > dann Gerichte

3 > Gelangen Sie schließlich zu Ihrer Auswahl

4 > Drücken Sie auf „sehen“, um die Details des Rezepts zu erfahren.

5 > Das Rezept erscheint, Sie bestätigen nun jeden Schritt bis zum Start des Garvorgangs



6 > Wählen sie das Kochfeld

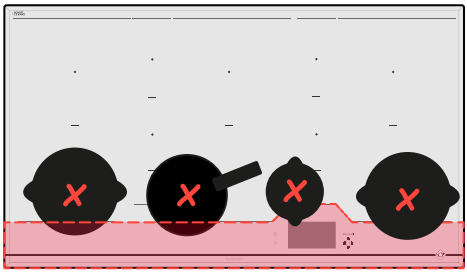
7 > Sie können nun den Status des Garvorgangs bis zum Ende verfolgen, das Display gibt Ihnen die Möglichkeit zum Warmhalten oder zum Beenden des Garvorgangs..

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Bei einem Rezept können Sie durch Drücken auf das Rezept speichern, um es in Ihren Favoriten abzulegen.
Um es wieder zu verwenden, drücken Sie zu Beginn des Garvorgangs einfach die Favoriten-Taste.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

Geschützte Zone
Stellen Sie keine Kochutensilien unter die Markierungen, die den Bereich des Touch-Bedienfelds abgrenzen (siehe „Beschreibung“). Die folgenden Positionen sind falsch und könnten Ihr Kochfeld beschädigen:



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 „Auto-Stopp“ 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 vorbearbeiten, mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms weiterbearbeiten und dann abwischen.

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

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

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

PFLEGE DER SONDE

- Die Sonde vor dem ersten Gebrauch reinigen.
- Nur neutrale Produkte verwenden, keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Die Sonde nicht in der Spülmaschine waschen.
- Der Sondenhalter kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

BEI DER INBETRIEBNAHME

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

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

BEIM EINSCHALTEN

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

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

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

Fehlercode F9 : Spannung unter 170 V.

Fehlercode D1 : Temperatur unter 5°C.

WÄHREND DER BENUTZUNG

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

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

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

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

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

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

KUNDENKONTAKTE FRANKREICH

Weitere Informationen zu unseren Produkten erhalten oder mit uns Kontakt aufnehmen können Sie:
> auf unserer Website:
www.dedietrich-electromenager.com

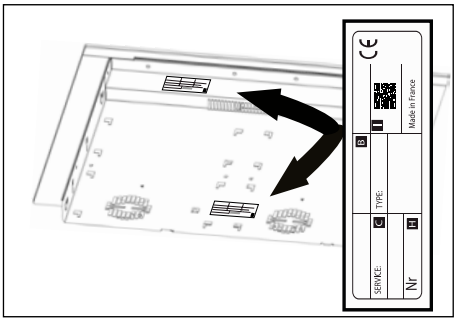
> Schreiben Sie uns an folgende Adresse:
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX
FRANCE

EINZELTEILE

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

REPARATURARBEITEN FRANKREICH

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



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

EL

ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

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

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

EL

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ 4

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ 8

Προστασια του περιβαλλοντος 8
Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας 8

1 - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ 9

Αφαιρεση συσκευασιας 9
Εντοιχισμος 9
Ηλεκτρολογικη συνδεση 11

2 - ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ 12

Περιγραφή εστίας μαγειρέματος 12
Περιγραφή του αισθητήρα 13

3 - ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ 14

Αρχικής οθόνης 14
Τροποποίηση του χρόνου μαγειρέματος 15
Ρύθμιση επιθυμητής ισχύος 15
Μετακίνηση σκευών 15
Απενεργοποίηση ζώνης μαγειρέματος 15
Μενού 15
Λειτουργια Elapsed Time 15
Οι παράμετροι 16
Μενού Γενικά 16
Μενού Motion Control 16
Μενού Ρυθμίσεις για προχωρημένους 16
Μενού Σχετικά με το προϊόν 17
Ειδικές λειτουργίες 17
Λειτουργία Boil 17
Λειτουργία Γκριλ 18
Λειτουργία Ζεμάτισμα 18
Μαγείρεμα Σε κενό αέρος 18
Αισθητήρας 19

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

EL

Λειτουργία Recall 25
Κλείδωμα των εντολών Κλείδωμα 25
Ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης 25
Ζεύξη 26
Ρυθμίσεις σύζευξης 26
Κατανομή ισχύος 27
Οδηγός μαγειρικής 28
Ασφαλεια και συστασεις 34

4 - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ 35
Συντήρηση της συσκευής 35
Συντήρηση του αισθητήρα 35

5 - ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ 36
Κατά τη σύνδεση 36
Κατά την έναρξη λειτουργίας 36
Κατά τη χρήση 36

6 - ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ 37

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

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

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

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

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

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

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

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

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

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

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

Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στις ζώνες μαγειρέματος.

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

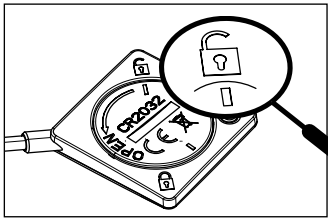
Εάν η επιφάνεια έχει ραγίσει, αποσυνδέστε τη συσκευή για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή, έως ότου αντικατασταθεί η γυάλινη επιφάνεια.
Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο μέσω ενός ασφαλειοδιακόπτη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Πρέπει να υπάρχει μια ενσωματωμένη διάταξη αποσύνδεσης στο σταθερό δίκτυο. Οι μαγειρικές εστίες σας προορίζονται να λειτουργεί ως έχει, σε συχνότητα 50 Hz ή 60Hz (50Hz/60 Hz), χωρίς καμία ιδιαίτερη παρέμβαση από μέρους σας.
Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με ένα τυποποιημένο καλώδιο τροφοδοσίας, του οποίου ο αριθμός αγωγών εξαρτάται από τον τύπο της επιθυμητής σύνδεσης (βλ. κεφάλαιο εγκατάστασης).
Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών του κατασκευαστή ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κάθε κινδύνου.
Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας τυχόν ηλεκτρικής συσκευής που είναι συνδεδεμένη κοντά στη συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με τις ζώνες μαγειρέματος.

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

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

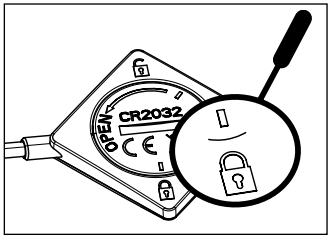
ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ

Ο αισθητήρας διαθέτει μπαταρία τύπου CR2032 (χρησιμοποιείτε μόνο τη συγκεκριμένη μπαταρία).



Εικ. 1

Για να ξεβιδώσετε το καπάκι, χρησιμοποιήστε ένα κέρμα για να το περιστρέψετε έως ότου να ευθυγραμμίσετε τη γραμμή με το σύμβολο της ανοιχτής κλειδαριάς (εικ. 1).



Εικ. 2

Για να τοποθετήσετε ξανά το καπάκι, εισαγάγετέ το ευθυγραμμίζοντας τη γραμμή με το σύμβολο της ανοιχτής κλειδαριάς (εικ. 1) και, έπειτα, περιστρέψτε το με ένα κέρμα για να ευθυγραμμίσετε τη δεύτερη γραμμή με το σύμβολο της κλειστής κλειδαριάς (εικ. 2)

Αντικαταστήστε την μπαταρία όταν εξαντληθεί ή σε περίπτωση διαρροής. Πρέπει να αφαιρέσετε την μπαταρία πριν από την απόρριψη της συσκευής. Η μπαταρία πρέπει να απορρίπτεται στους κάδους για μπαταρίες ή να παραδίδεται στο κατάστημα αγοράς της (σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία).

- 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 αφαιρείτε 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 αισθητήρα είναι σύμφωνη με την οδηγία 2014/53/ΕΕ. Η πλήρης δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ είναι διαθέσιμη στη διαδικτυακή τοποθεσία:

www.dedietrich-electromenager.com

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

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

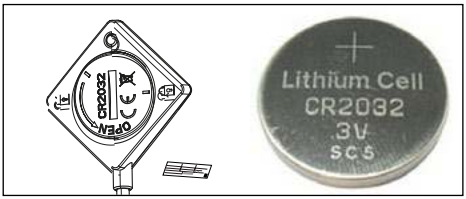
Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας

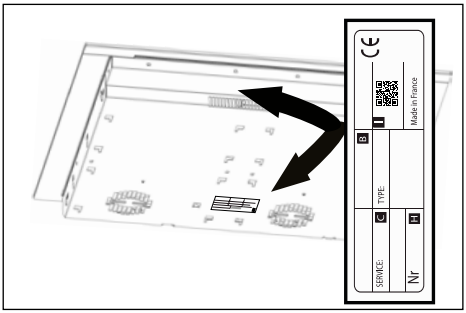
Το μαγείρεμα με καπάκι που εφαρμόζει σωστά εξοικονομεί ενέργεια. Εάν χρησιμοποιείτε γυάλινο καπάκι, μπορείτε να παρακολουθείτε τέλεια το μαγείρεμα.

• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Αφαιρέστε όλα τα προστατευτικά υλικά από τις εστίες μαγειρέματος, τον αισθητήρα και τη βάση του αισθητήρα.
Ο αισθητήρας παραδίδεται μαζί με μία μπαταρία την οποία πρέπει να τοποθετήσετε. 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. Σημειώστε στα παρακάτω πλαίσια τους κωδικούς σέρβις και τον τύπο προτύπου, που εμφανίζονται στην πινακίδα, για μελλοντική χρήση.

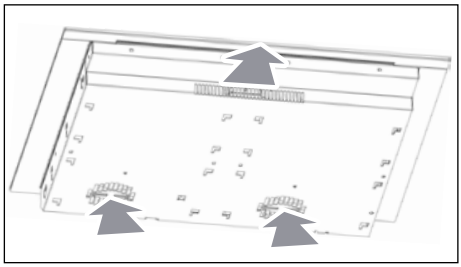




Υπηρεσία:	Τύπος:

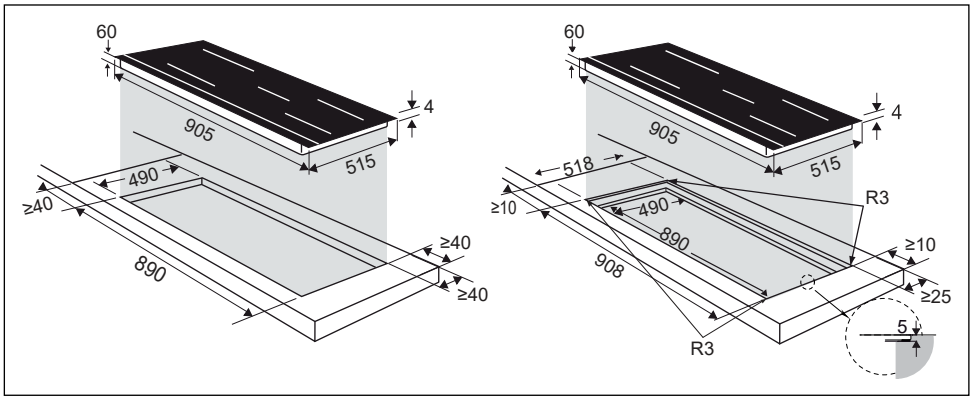
ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι οι είσοδοι και έξοδοι του αέρα δεν φράσσονται.
Λάβετε υπόψη τις ενδείξεις των διαστάσεων εντοιχισμού (σε χιλιοστά) του πάγκου εργασίας στον οποίο πρόκειται να εντοιχιστούν οι μαγειρικές εστίες. Βεβαιωθείτε ότι ο αέρας κυκλοφορεί σωστά μπρος και πίσω από τη συσκευή σας.



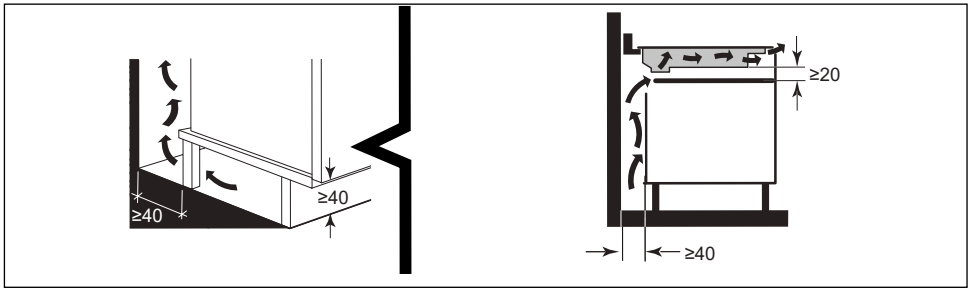
Εντοιχισμός σε πάγκο

Εντοιχισμός στο ίδιο επίπεδο

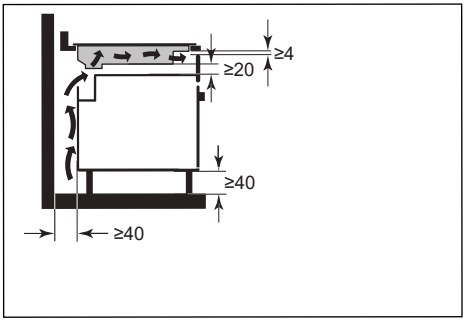


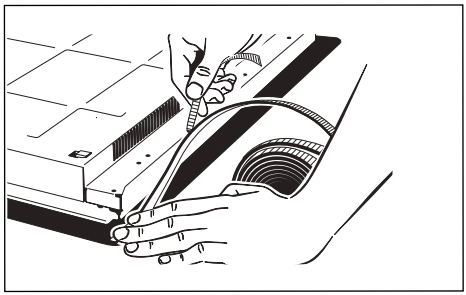
• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

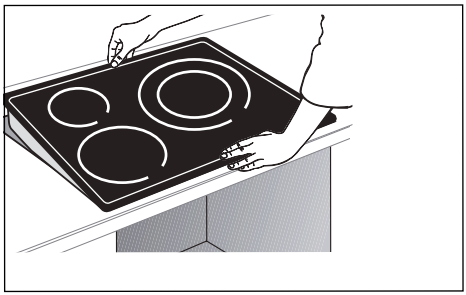
Σε περίπτωση εγκατάστασης των εστιών επάνω από συρτάρι,



ή πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο, τηρήστε τις διαστάσεις που επισημαίνονται στις εικόνες, προκειμένου να διασφαλίσετε εξαρχής ότι η έξοδος αέρα είναι επαρκής.
Κολλήστε το παρέμβυσμα στεγανότητας σε όλο τον πάτο της συσκευής πριν από τον εντοιχισμό.







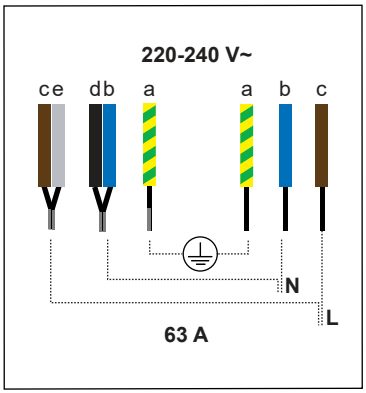
Προσοχή

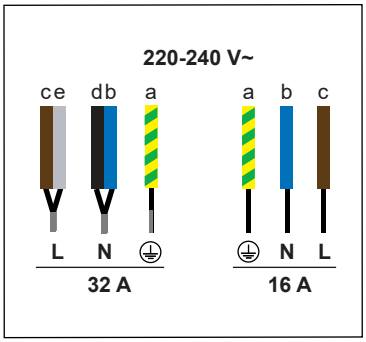
Εάν η ο φούρνος σας είναι τοποθετημένος κάτω από τη συσκευή, οι θερμικές ασφάλειές της ενδέχεται να περιορίσουν την ταυτόχρονη χρήση της συσκευής και του φούρνου στον τρόπο λειτουργίας πυρόλυσης· ο κωδικός «F7» εμφανίζεται στις ζώνες ελέγχου. Σε αυτή την περίπτωση, σας προτείνουμε να αυξήσετε τον εξαερισμό των εστιών σας δημιουργώντας ένα άνοιγμα στο πλάι του επίπλου (8cm x 5cm).

ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο μέσω ενός ασφαλειοδιακόπτη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Πρέπει να υπάρχει μια ενσωματωμένη διάταξη αποσύνδεσης στο σταθερό δίκτυο.
Εντοπίστε το καλώδιο των μαγειρικών εστιών σας:

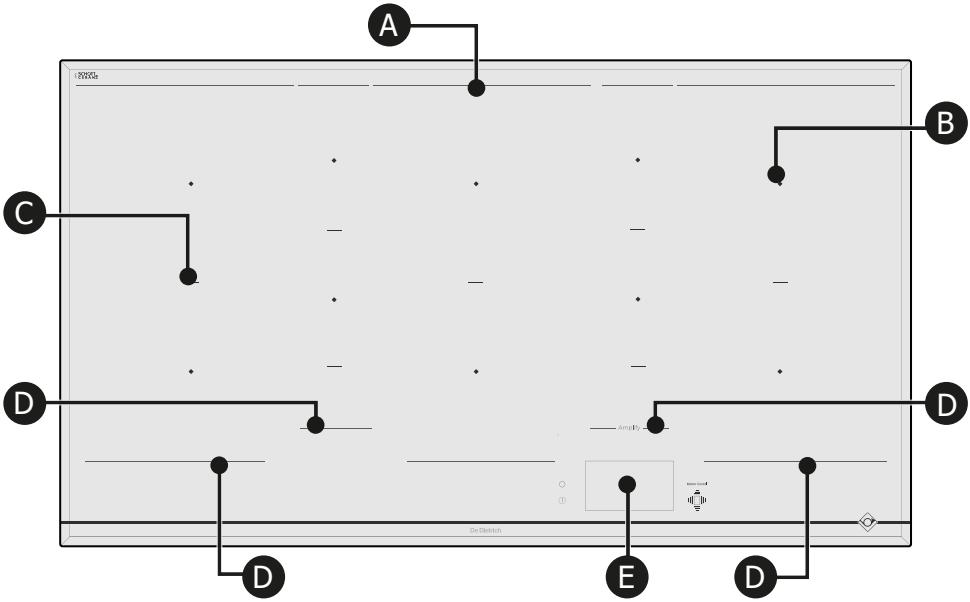
α) πράσινο-κίτρινο
β) μπλε
γ) καφέ
δ) μαύρο
ε) γκρι





• 2 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Περιγραφή εστίας μαγειρέματος



Το κέντρο κάθε εστίας μαγειρέματος (B) υποδεικνύεται με έναν ρόμβο.

Οι τυπωμένες γραμμές (A) οριοθετούν το πίσω μέρος της συνολικής ζώνης μαγειρέματος.

Οι γραμμές (C) οριοθετούν τις επιμέρους ζώνες μαγειρέματος.

Οι τυπωμένες γραμμές (D) μπροστά από την επιφάνεια μαγειρέματος διαχωρίζουν τη ζώνη θέρμανσης από τα χειριστήρια αφής (E).

Είναι σημαντικό να μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη κάτω από αυτό το όριο, καθώς μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην οθόνη ελέγχου ή στη συσκευή (Δείτε «Ασφάλεια και συστάσεις»).

A Πίσω όριο ζώνης μαγειρέματος

B Κέντρο εστίας

C Διαχωριστής ζώνης μαγειρέματος

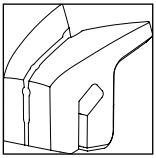
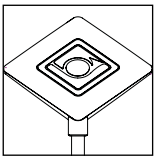
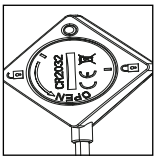
D Μπροστινό όριο ζώνης μαγειρέματος

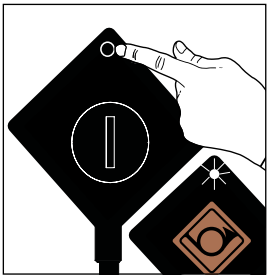
E Χειριστήρια αφής και οθόνη

• 2 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

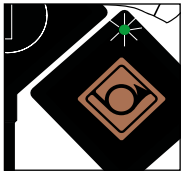
Περιγραφή του αισθητήρα

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 - Ενεργοποιήστε τον αισθητήρα με ένα παρατεταμένο πάτημα, θα ανάψει ένα λευκό χρώμα.



2 - Ο αισθητήρας αναβοσβήνει με πράσινο χρώμα, πατήστε σύντομα για 1 δευτερόλεπτο.

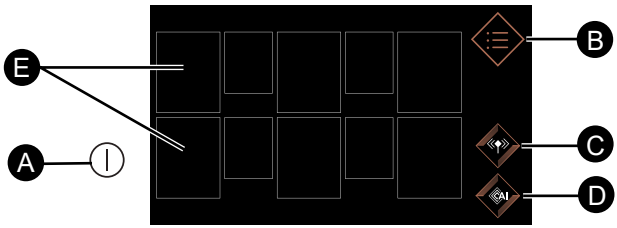
3 - Ο αισθητήρας αναβοσβήνει με μπλε χρώμα. Επικοινωνεί με τη συσκευή σας, μπορείτε να επιλέξετε μια λειτουργία μαγειρέματος.

Η λυχνία LED του αισθητήρα ανάβει με γαλαζωπό χρώμα: ενεργοποίηση του αισθητήρα.
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: πολύ χαμηλή μπαταρία / διακοπή επικοινωνίας / απενεργοποίηση αισθητήρα.

3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Περιγραφή της αρχικής οθόνης

Ολόκληρη η οθόνη σας είναι αφής. Πατώντας απλώς πάνω της, μπορείτε να προσπελάσετε τις εντολές, αφού τεθεί σε λειτουργία η συσκευή.



A Πλήκτρο Έναρξης/Διακοπής λειτουργίας της συσκευής.

B Μενού

C Μαγείρεμα με χρονοδιακόπτη

D Βοηθός μαγειρικής

E Ζώνες μαγειρέματος

Πατήστε το πλήκτρο ⏻, εμφανίζονται 10 τετράγωνα. Οι τετράγωνα εμφανίζονται σταθερά εάν δεν έχει εντοπιστεί κανένα σκεύος ή αναβοσβήνουν και μετά εμφανίζονται σταθερά εάν εντοπιστεί ένα σκεύος. Ένα μηδενικό εμφανίζεται στη ζώνη μαγειρέματος.

Πατώντας μία φορά στη ζώνη μαγειρέματος, ανοίγει το μενού ρύθμισης της ισχύος και του χρονοδιακόπτη. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να ρυθμίσετε την ισχύ σύροντας το δάκτυλό σας οριζόντια στην μπάρα της ισχύος. Εμφανίζεται η επιλεγμένη θερμοκρασία.

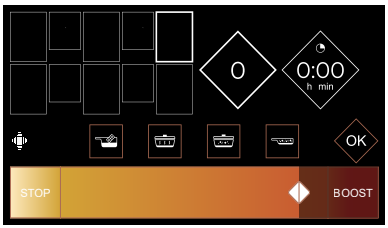
Μπορείτε, επίσης, να ρυθμίσετε την ισχύ πατώντας τα πλήκτρα γρήγορων λειτουργιών:

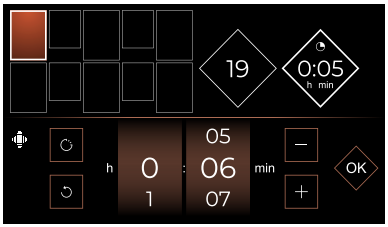
Λιώσιμο ή Διατήρηση της θερμότητας ή Σιγοβράσιμο ή Τσιγάρισμα.

Πατώντας μπορείτε να δείτε τον χρόνο που απομένει για το επιθυμητό μαγείρεμα.

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη εμφανίζοντας κάθετα τα λεπτά και τις ώρες ή πατώντας τα πλήκτρα + και -. Πατήστε το OK για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμισή σας.

Μόλις ρυθμίσετε την ισχύ και τον χρόνο μαγειρέματος, οι τιμές τους εμφανίζονται στον τετράγωνο που υποδεικνύει την εστία σας.





με αυτό το πλήκτρο μπορείτε να μηδενίσετε τον χρονοδιακόπτη

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ELAPSED TIME

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να προβάλετε τον χρόνο που παρήλθε από την τελευταία αλλαγή ισχύος σε μια συγκεκριμένη εστία.

Για να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο .

Εμφανίζεται ένα παράθυρο που περιέχει τον χρόνο που έχει παρέλθει.

Τροποποίηση του χρόνου μαγειρέματος

εάν εμφανίζεται χρόνος στον χρονοδιακόπτη, περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος. Προκειμένου η συσκευή να εντοπίσει ένα νέο σκεύος, τοποθετήστε το στην επιθυμητή ζώνη και πατήστε τον ρόμβο που συμβολίζει την εστία σας στην οθόνη. Εμφανίζεται ένα μηδενικό.

Ρύθμιση επιθυμητής ισχύος

Μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ πατώντας τον ρόμβο. Εάν δεν κάνετε καμία επιλογή, η ζώνη μαγειρέματος θα σβήσει αυτόματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

Μετακίνηση σκευών

Μπορείτε να μετακινείτε το σκεύος από τη μια ζώνη στην άλλη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, φροντίζοντας να το σηκώνετε και όχι να το σύρετε. Η συσκευή θα ανιχνεύσει αυτόματα τη μετακίνηση και οι επιλεγμένες ρυθμίσεις θα διατηρηθούν. Εάν κάποιος αριθμός αναβοσβήνει, θα πρέπει να επιβεβαιώσετε πατώντας τη συγκεκριμένη ζώνη στην οθόνη.

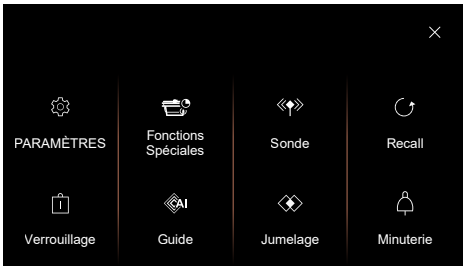
Απενεργοποίηση ζώνης μαγειρέματος

Για να διακόψετε μια εστία, πατήστε παρατεταμένα τον ρόμβο, θα ακουστεί ένας μακρός χαρακτηριστικός ήχος και οι ρυθμίσεις θα εξαφανιστούν από τον ρόμβο ή θα εμφανιστεί το σύμβολο .

Για να διακόψετε πλήρως τη λειτουργία της συσκευής, πατήστε το πλήκτρο .

Μενού

Πατώντας το πλήκτρο Μενού εμφανίζονται όλες οι διαθέσιμες λειτουργίες.



> το σύμβολο στην οθόνη σας επιτρέπει να απενεργοποιήσετε την οθόνη και να ελέγξετε τις άλλες εστίες.

> το σύμβολο στην οθόνη σας επιτρέπει να επιστρέψετε στην προηγούμενη οθόνη

Οι παράμετροι

Μενού Γενικά

Πατώντας στο Γενικά μπορείτε:
- να ρυθμίσετε τη φωτεινότητα της οθόνης της συσκευής σύροντας το δάκτυλό σας στο slider (από 1 έως 10).
- να συνδέσετε τη συσκευή σας στον απορροφητήρα σας, κατά περίπτωση.
- να επιλέξετε τη γλώσσα κειμένου της συσκευής.

Μενού Motion Control

Πατώντας στον Χειροκίνητο έλεγχο, μπορείτε (ανάλογα με το μοντέλο):
- να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το **Motion Control** (Έλεγχος κίνησης).
- να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη **Expert Mode** (Λειτουργία Εμπειρογνωμόνων).

Η λειτουργία **motion control** επιτρέπει με απλές κινήσεις του χεριού την επιλογή μιας εστίας και τη ρύθμιση της ισχύος μαγειρέματος χωρίς να αγγίξετε τον πίνακα χειρισμού. Αυτό σας επιτρέπει να μην λερώνετε και να μην αφήνετε δαχτυλιές στη συσκευή σας. Όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία **Motion Control**, το πλήκτρο εμφανίζεται με αυτόν τον τρόπο: ON. Για να απενεργοποιηθεί, πατήστε αυτό το πλήκτρο.
Με τη **λειτουργία Expert** μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη με κινήσεις του χεριού.

Πατώντας στο βέλος στα δεξιά, έχετε πρόσβαση στην εκπαιδευτική λειτουργία, όπου έχετε τη δυνατότητα να δοκιμάσετε τις διαφορετικές κινήσεις του χεριού που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το motion control. Πρέπει να επιβεβαιώσετε κάθε βήμα πατώντας το OK.

Μενού Ρυθμίσεις για προχωρημένους

- Ρυθμίσεις Γρήγορων λειτουργιών

Σας επιτρέπει να τροποποιήσετε τα προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για τις γρήγορες λειτουργίες:

Λιώσιμο ισχύς από 1 έως 3 (ισχύς 2 από προεπιλογή)

Διατήρηση της θερμότητας ισχύς από 4 έως 9 (ισχύς 7 από προεπιλογή)

Σιγοβράσιμο ισχύς από 10 έως 16 (ισχύς 14 από προεπιλογή)

Τσιγάρισμα ισχύς από 17 έως 19 (ισχύς 19 από προεπιλογή)

- Power Management
Μεταβείτε στο Power Management, όπου μπορείτε να μειώσετε τη συνολική ισχύ της συσκευής σας για να την προσαρμόσετε στην ηλεκτρική σας εγκατάσταση.
Από προεπιλογή, η ισχύς της συσκευής μαγειρέματος ρυθμίζεται στο υψηλότερο επίπεδο.
Φροντίστε η τιμή του διακόπτη της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης να είναι καλά βαθμονομημένη (βλ. παρακάτω πίνακα).

Ισχύς εστίας (kW)	Ασφάλειες / Διακόπτης (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Βεβαιωθείτε ότι η ισχύς που έχετε επιλέξει είναι κατάλληλη για τις ασφάλειες του ηλεκτρικού πίνακα.

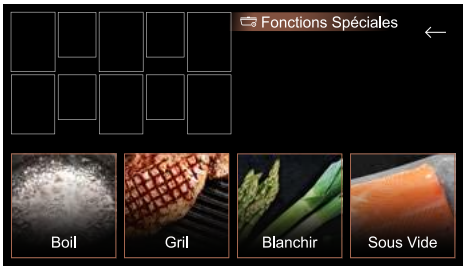
- Οδηγίες
Πατώντας στις Οδηγίες μπορείτε να λάβετε στο smartphone σας τις οδηγίες του προϊόντος σας σκανάροντας τον κωδικό QR.

- Υπηρεσία μετά την πώληση
Προορίζεται για την εξυπηρέτηση σε περίπτωση ανάγκης.

Μενού Σχετικά με το προϊόν

Επιτρέπει την προβολή των εκδόσεων λογισμικού της εστίας.

Ειδικές λειτουργίες



Λειτουργία Boil

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

Τοποθετήστε το σκεύος σας σε μια εστία.
Ρυθμίστε την ποσότητα νερού που θέλετε να χρησιμοποιήσετε (από 0,5 έως 6 λίτρα).
Επιβεβαιώστε πατώντας το OK.
Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει.
Μόλις το νερό βράσει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη που θα σας ζητήσει να προσθέσετε τα υλικά. Μόλις τα προσθέσετε, πατήστε OK για επιβεβαίωση. Εμφανίζεται ο χρόνος και η ισχύς.
Μπορείτε, ωστόσο, να τα προσθέσετε όποτε επιθυμείτε.
Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος.

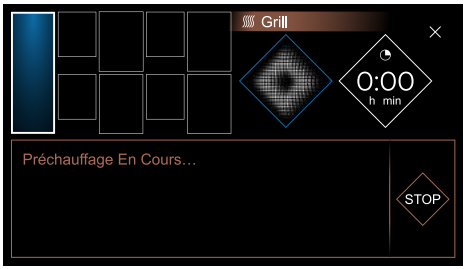
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Είναι σημαντικό η θερμοκρασία του νερού να είναι σε θερμοκρασία δωματίου στην αρχή του μαγειρέματος, γιατί το αντίθετο θα αλλοίωνε το τελικό αποτέλεσμα. Για αυτήν τη λειτουργία, μην χρησιμοποιείτε σκεύη από χυτοσίδηρο ή με καπάκι. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρεύετε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

Λειτουργία Γκριλ Γκριλ

Αυτή η λειτουργία αφορά το γκριλ De Dietrich με εμαγιέ πάτο και επιτρέπει το γρήγορο τσιγάρισμα τροφίμων στη συζευγμένη ζώνη και προτείνει τις καλύτερες ρυθμίσεις για να δημιουργήσει τις γεύσεις ενός μπάρμπεκιου.

Τοποθετήστε το γκριλ σας στην επιλεγμένη ζώνη και επιβεβαιώστε πατώντας OK.
Μετά τη διάρκεια της προθέρμανσης, τοποθετήστε τα τρόφιμα στο γκριλ.

Το εξάρτημα γκριλ δεν παρέχεται με τη συσκευή, διατίθεται από τον μεταπωλητή σας.



Λειτουργία Ζεμάτισμα Ζεμάτισμα

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

Μαγείρεμα Σε κενό αέρος Σε κενό αέρος

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το μαγείρεμα τροφίμων σε χαμηλή θερμοκρασία μέσα σε ένα ερμητικά κλειστό σακουλάκι χωρίς αέρα, για να διατηρείται η γεύση και η διατροφική αξία τους. Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος είναι εξαιρετικά υγιεινή, καθώς δεν απαιτείται η προσθήκη λιπαρής ουσίας.
Αυτή η λειτουργία υπάρχει στις εστίες που διαθέτουν αισθητήρα θερμοκρασίας.

Αισθητήρας

Για να θέσετε σε λειτουργία τον αισθητήρα, πρέπει να τον ενεργοποιήσετε (πατώντας το πλήκτρο της μονάδας ελέγχου για μερικά δευτερόλεπτα), να ενεργοποιήστε τη συσκευή και να πατήσετε το . Θα εμφανιστεί το μήνυμα ***αναζήτηση αισθητήρα*** για μερικά δευτερόλεπτα και μετά το μήνυμα ***εντοπίστηκε αισθητήρας***.

Έχετε πρόσβαση σε 3 λειτουργίες:

- **Μη αυτόματη**
  Με αυτή τη λειτουργία, επιλέγετε την επιθυμητή θερμοκρασία.

  Η θερμοκρασία έναρξης μαγειρέματος, καθώς και η επιθυμητή θερμοκρασία εμφανίζονται στη χρησιμοποιούμενη εστία. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγονται χαρακτηριστικοί ήχοι και η θερμοκρασία διατηρείται. Για να σταματήσετε το μαγείρεμα, πατήστε παρατεταμένα την εστία.
- **Πρόγραμμα** (Λιώσιμο / Σε κενό αέρος / Τσιγάρισμα / Ζέσταμα / Βράσιμο / Σιγοβράσιμο / Τηγάνισμα)
- **Εμφάνιση θερμοκρασίας** Μπορείτε να δείτε σε πραγματικό χρόνο τη θερμοκρασία που εντοπίζει ο αισθητήρας στο σημείο όπου βρίσκεται (μέσα σε ένα σκεύος στην εστία σας ή μέσα σε ένα ψητό που έχει βγει από τον φούρνο, για παράδειγμα).

Ο αισθητήρας μπορεί, επίσης, να χρησιμοποιηθεί σε ορισμένες συνταγές (κεφάλαιο Οδηγός μαγειρικής).

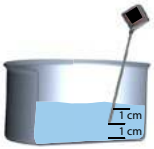
Τοποθέτηση του αισθητήρα
Ο αισθητήρας δεν είναι κατασκευ
να τοποθετείται μέσα σε φούρνο.
Έχετε στη διάθεσή σας 3 συνιστώ
- **Κάθετη**

- ενδιάμεση (ρυθμιζόμενη)

- Με κλίση

Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα χωρίς τη βάση του. Σε στερεά τρόφιμα, ο αισθητήρας πρέπει να εισάγεται στο παχύτερο μέρος του τροφίμου. Το άκρο του αισθητήρα πρέπει να βρίσκεται στη μέση του τροφίμου. Κατά τη ρύθμιση της θερμοκρασίας, η συσκευή προσαρμόζει αυτόματα την απαιτούμενη ισχύ, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει αυξομείωση του βρασμού.

Για όλες τις λειτουργίες, εκτός από το λιώσιμο:
- ο αισθητήρας πρέπει να βρίσκεται σε απόσταση τουλάχιστον 1 cm από τον πάτο της κατσαρόλας.
- ο αισθητήρας πρέπει να βυθίζεται τουλάχιστον 1 cm μέσα στο φαγητό που μαγειρεύεται.



• 3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Εάν αυτό δεν είναι δυνατόν, επιλέξτε διάμετρο κατσαρόλας και εστία με βάση την ποσότητα που θα μαγειρέψετε.

Συνιστάται να ανακατεύετε τακτικά το περιεχόμενο του σκεύους σας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μη αυτόματη λειτουργία
Με αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να μαγειρέψετε φαγητά επιλέγοντας απευθείας την επιθυμητή θερμοκρασία με τα πλήκτρα + / - ή τη ροδέλα. 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 κατσαρόλας. Πρέπει να φροντίζετε να ανακατεύετε καλά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη μόνο για τις εστίες διαμέτρου 16 cm, 21 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.

Σιγοβράσιμο
Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ελαφρύ μαγείρεμα τροφίμων σε θερμοκρασία που ρυθμίζεται μεταξύ 80 και 90°C.
Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 80°C.

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 Σιγοβράσιμο.

Τσιγάρισμα
Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το τσιγάρισμα τροφίμων σε θερμοκρασία που ρυθμίζεται μεταξύ 40 και 85°C. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 60°C.
Όταν ο φούρνος φτάσει την προεπιλεγμένη επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος και η εστία σταματά το ζέσταμα. Ακούγεται ένας ήχος επιστροφής στους +10°C.

Τηγάνισμα
Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το τηγάνισμα τροφίμων σε θερμοκρασία που ρυθμίζεται μεταξύ 130 και 190°C. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 180°C.

Προειδοποίηση:
Χρονοδιακόπτης:
- Στη λειτουργία αισθητήρα, μπορείτε να προγραμματίζετε τον χρονοδιακόπτη. Σε αυτήν την περίπτωση, ο χρόνος εμφανίζεται εναλλάξ με τη θερμοκρασία.
- Ο χρονοδιακόπτης ενεργοποιείται όταν επιτευχθεί η επιθυμητή 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.

• 3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

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 οφείλεται στην 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 Σε αναμονή σύνδεσης Σε σύνδεση Απενεργοποίηση
Θερμοκρασία χρήσης	0 - 85°C	Περίβλημα του αισθητήρα
Εύρος μέτρησης θερμοκρασίας	5° - 180°C	
Συχνότητα λειτουργίας	2402 - 2480 MHz	
Εμβέλεια αισθητήρα	2 μέτρα	
Μέγιστη ισχύς	< 10 mW	

3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Κανόνες μαγειρέματος:

Λειτουργία	Βασικό συστατικό ή πιάτο	Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος	Συμβουλές
Με το χέρι	Λευκά κρέατα	φιλέτα 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 «ξεκουραστεί» 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 «ξεκουραστεί» 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 «ξεκουραστεί» 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 «ξεκουραστεί» για 5 λεπτά
	Πατάτες τηγανητές κατεψυγμένες	200g/1,5 l λάδι	160° μετά 180°	11 λεπτά 2 λεπτά 30 δευτ.	Τηγανίζετε για 11 λεπτά, μετά τις βγάζετε από το σκεύος, τηγανίζετε πάλι για 2 λεπτά και 30 δευτ. αφότου η θερμοκρασία φτάσει τους 180° για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα
	Μπεσαμέλ	500	85 έως 87°C	1 λεπτό βράσιμο	Ανακατεύετε συνεχώς κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να μην κολλήσει στον πάτο της κατσαρόλας
	Κρέμα σοκολάτα	1300	87 έως 92°C	8 έως 10 λεπτά	Ανακατεύετε 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 - 1000	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	Ανακατεύετε συχνά
	Σοκολάτα γάλακτος		45-50		
	Λευκή σοκολάτα		45 - 50		
	Βούτυρο	50 - 500	40 - 50	5 έως 20 λεπτά	
	Βούτυρο κλαριφιέ	50 - 500	40 - 50	5 έως 20 λεπτά	**μην ανακατεύετε** για να διατηρείται η καζεΐνη του βουτύρου
	Τυρί για φοντύ	200 - 1500	40 - 50	10 έως 25 λεπτά	η ποσότητα κρασιού που προστίθεται για το μαγείρεμα επηρεάζει τον χρόνο λιωσίματος (500 ml για 1 kg τυρί)
Ζέσταμα	Πουρές	200 - 800	65 - 75	Ανάλογα με την ποσότητα	
	Σούπα	200 - 2000	65 - 75	2 λεπτά 30 δευτ. έως 15 λεπτά	Προσοχή, ο χρόνος μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με την υφή της σούπας.
	Βάζα / κονσέρβες	300 - 1000	65 - 75	4 έως 10 λεπτά	πραγματοποιήθηκε δοκιμή σε κονσέρβες κασουλέ
	Βαζάκια με κρέμα σοκολάτας	125 - 300	60 - 70	Ανάλογα με την ποσότητα	Ελέγξτε τη θερμοκρασία πριν το καταναλώσετε

3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Κανόνες μαγειρέματος:

Λειτουργία	Βασικό συστατικό ή πιάτο	Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος	Συμβουλές
Σιγοβράσιμο	Βραστό κρέας με λαχανικά	1000 - 4000	70 - 80	02:30 έως 03:00	Προσαρμόζετε το σκεύος μαγειρέματος με βάση την ποσότητα που μαγειρεύετε. Προσθέτετε τις καθαρισμένες πατάτες 1/2 ώρα πριν τελειώσει το μαγείρεμα
	Μοσχάρι μπλανκέτ	1000 - 4000	70 - 80	02:00 έως 03:00	Προσαρμόζετε το σκεύος μαγειρέματος με βάση την ποσότητα που μαγειρεύετε.
	Μπουργκινιόν	1000 - 4000	70 - 80	02:00 έως 04:00	Προσαρμόζετε το σκεύος μαγειρέματος με βάση την ποσότητα που μαγειρεύετε.
	Μοσχάρι ντομπ	1000 - 4000	70 - 80	02:00 έως 04:00	Προσαρμόζετε το σκεύος μαγειρέματος με βάση την ποσότητα που μαγειρεύετε.
	Κοτόπουλο μπασκέζ	1000 - 4000	70 - 80	01:15 έως 01:30	Προσαρμόζετε το σκεύος μαγειρέματος με βάση την ποσότητα που μαγειρεύετε.
	Μαρμελάδα	1000 - 4000	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 πηκτίνη (15 g για 1 kg φρούτων)
	Σάλτσα ντομάτας	1000 - 4000	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	φιλέτο κοτόπουλου 150 g	64°C	25 λεπτά	
	Άσπρο κρέας	μπούτι κοτόπουλο 200 g	68°C	120 λεπτά	
	Κόκκινο κρέας	φιλέτο βοδινού 150 έως 300 g	56,5°C για το νερό	30 λεπτά για φιλέτο πάχους 2,5 cm/2 ώρες για φιλέτο πάχους 5 cm/ έως 4 ώρες.	
	Αβγό μελάτο	50 g / 1 l νερό	64°	45 λεπτά	1 l νερό
Βράσιμο	Ρύζι:	100-500 (άβραστο) = 300 έως 1500 ml αλατισμένο νερό	90-100	12 έως 20 λεπτά ανάλογα με το ρύζι	Ρύζι «κρεόλ»: βάζετε το νερό να βράσει, προσθέτετε το ρύζι (το οποίο έχετε προηγουμένως ξεπλύνει με κρύο νερό), σκεπάζετε και αφήνετε να βράσει σε χαμηλή ένταση (έχετε υπ' όψιν ότι ορισμένα ρύζια χρειάζονται περισσότερο χρόνο βρασίματος: μαύρο ρύζι (vénéré))
	Ζυμαρικά	100-500 (άβραστο) = 1 l έως 5 l αλατισμένο νερό	90-100	10 έως 12 λεπτά βράσιμο	Βάζετε το νερό να βράσει, προσθέτετε τα ζυμαρικά και σιγοβράζετε. Ελέγχετε εάν έχουν βράσει, ανάλογα με το είδος των ζυμαρικών που χρησιμοποιείτε.

• 3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Κανόνες μαγειρέματος:

Λειτουργία	Βασικό συστατικό ή πιάτο	Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος	Συμβουλές
Τσιγάρισμα	Σολωμός	120	52	14 έως 16 λεπτά	Αισθητήρας στο εσωτερικό Μαγείρεμα με την πέτσα, χωρίς γύρισμα και με καπάκι
	Βοδινό (λίγο μαγειρεμένο) Τουρνεντό 3 cm	160	52	12 λεπτά	Χαρακτηριστικός ήχος γυρίσματος στο μέσο του μαγειρέματος
	Βοδινό (σενιάν) Τουρνεντό 3 cm	180	57	14 λεπτά	Χαρακτηριστικός ήχος γυρίσματος στο μέσο του μαγειρέματος
	Βοδινό (μέτρια ψημένο) Τουρνεντό 3 cm	160	68	13 λεπτά	Χαρακτηριστικός ήχος γυρίσματος στο μέσο μαγειρέματος
	Φιλέτο πάπιας με την πέτσα	300	63	22 έως 25 λεπτά	Προσαρμόζετε το σκεύος μαγειρέματος με βάση την ποσότητα που μαγειρεύετε. Μαγείρεμα με καπάκι
	Στήθος πουλερικών	130	105	24 έως 30 λεπτά	Αισθητήρας στο εσωτερικό Μαγείρεμα χωρίς καπάκι με χαρακτηριστικό ήχο γυρίσματος
Τηγάνισμα	Τηγανητές πατάτες	200	180	10 έως 15 λεπτά	1500 ml λάδι

3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Λειτουργία RECALL

Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να προβάλετε τις τελευταίες ρυθμίσεις «ισχύος και χρονοδιακόπτη» όλων των εστιών που έσβησαν το πολύ πριν από 3 λεπτά.
Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ξεκλείδωτη και στη συνέχεια πατήστε / Recall.

Κλείδωμα των εντολών Κλείδωμα

Η συσκευή διαθέτει σύστημα ασφάλειας για παιδιά το οποίο κλειδώνει τη συσκευή.
Για λόγους ασφάλειας, μόνο το πλήκτρο «Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας» παραμένει πάντα ενεργοποιημένο και επιτρέπει τη διακοπή λειτουργίας των ζωνών θέρμανσης, ακόμη και όταν είναι κλειδωμένες.

Πατήστε το , πατώντας παρατεταμένα το η συσκευή κλειδώνεται για αόριστη διάρκεια.
Οι ζώνες μαγειρέματος σε λειτουργία συνεχίζουν να θερμαίνονται, αλλά δεν έχετε πρόσβαση στα πλήκτρα ισχύος ή τον χρονοδιακόπτη.

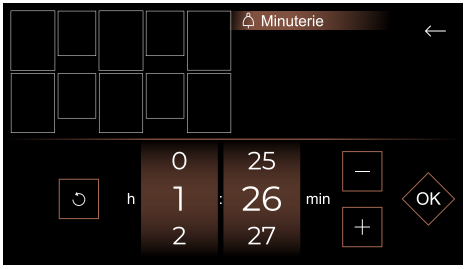
εμφανίζεται αυτό το σύμβολο στην οθόνη.

Ξεκλείδωμα:
Όταν η συσκευή είναι κλειδωμένη, πατήστε την μέχρι να ακουστεί ένας διπλός χαρακτηριστικός ήχος που επιβεβαιώνει την κίνησή σας. Η συσκευή σας έχει πλέον ξεκλειδωθεί.

Clean Lock:
Με αυτή τη λειτουργία έχετε τη δυνατότητα να κλειδώσετε προσωρινά τη συσκευή κατά τη διάρκεια του καθαρισμού. Πατώντας σύντομα στο κλειδώνετε τη συσκευή για 60 δευτερόλεπτα.

Ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να ρυθμίσετε μια αντίστροφη μέτρηση χωρίς να μαγειρεύετε.



Μόλις ορίσετε τον χρόνο, θα εμφανιστεί στα δεξιά της αρχικής οθόνης.

Μόλις παρέλθει ο επιθυμητός χρόνος, ακούγονται χαρακτηριστικοί ήχοι και η ένδειξη 0: 00 αναβοσβήνει και μετά σβήνει.

Σημείωση: Για να μηδενίσετε γρήγορα τον χρόνο, πατήστε .

3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Ζεύξη

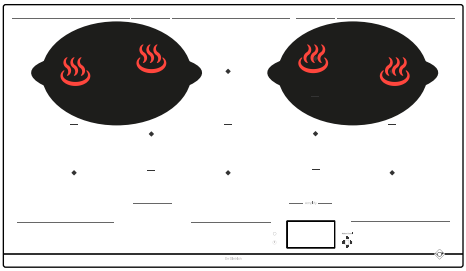
Η συσκευή σάς προτείνει να πραγματοποιήσετε ζεύξη των ζωνών μαγειρέματος για να μπορείτε να χρησιμοποιείτε σκεύη μεγάλου μεγέθους.

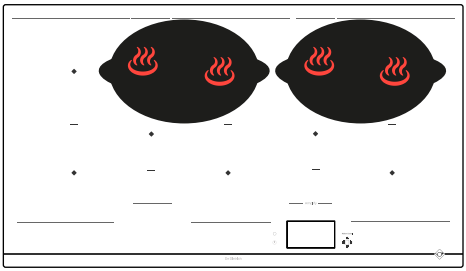
Πατήστε το πλήκτρο Μενού και επιλέξτε Σύζευξη. Το μενού Σύζευξης εμφανίζεται και απλά επιλέξτε τις εστίες και πατήστε OK.

Ρυθμίσεις σύζευξης

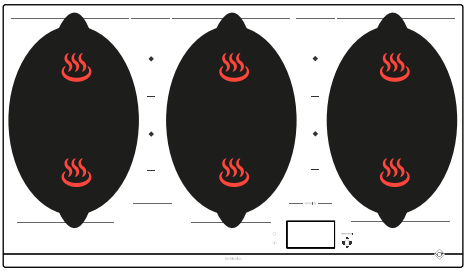
Οι διαθέσιμες ρυθμίσεις σύζευξης είναι οι εξής:

Ζώνες Extense

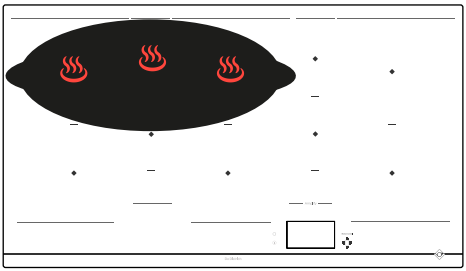




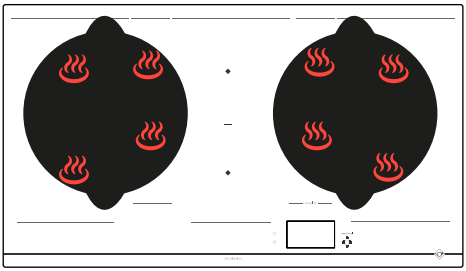
Ζώνες HorizoneTech



Ζώνη HorizonePlus



Ζώνες HorizoneMax



Κατανομή ισχύος

Κατά τη χρήση πολλών εστιών ταυτόχρονα, η εστία διαχειρίζεται την κατανομή της ισχύος ώστε να μην υπερβαίνει τη συνολική διαθέσιμη ισχύ.
Διαθέτετε πολλές ζώνες όπου μπορείτε να τοποθετήσετε τα σκεύη σας.
Επιλέξτε τη ζώνη που σας εξυπηρετεί καλύτερα, ανάλογα με το μέγεθος του σκεύους.

Αν η βάση του σκεύους είναι πολύ μικρή, η εστία δεν θα λειτουργήσει, ακόμα κι αν το υλικό του σκεύους είναι κατάλληλο για επαγωγική μαγειρική.
Βεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο μικρότερη από εκείνη της εστίας (βλ. πίνακα παρακάτω).

Ζώνη	Μέγεθος σκεύους	Σχήμα σκεύους	Τοποθέτηση	Ισχύς (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 χλστ.	Κυκλικός	Κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος	2800
Οβάλ Πίσω	90 - 140 χλστ.	Κυκλικός	Κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος	1200
Οβάλ Μπροστά	90 - 90 χλστ.	Κυκλικός	Κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος	1200
HorizoneTech	180 χλστ. (στρογγυλό) ελάχ. Οβάλ / Κατσαρόλα ψαριών / Grill	Κυκλικός Οβάλ Ορθογώνιος	Κεντραρισμένο στη γραμμή ανάμεσα σε δύο ½ HorizoneTech	3600
Extense	Οβάλ 240 χλστ. ελάχ. / 330 χλστ. μέγ.	Οβάλ Ορθογώνιος	Πρέπει να καλύπτει τα κέντρα των 2 πίσω ζωνών μαγειρέματος	3600
HorizonePlus	Οβάλ κατά πλάτος 380 χλστ. ελάχ. / 580 χλστ. μέγ.	Οβάλ Κατσαρόλα ψαριών Ορθογώνιος	Πρέπει να καλύπτει τα κέντρα των 3 πίσω ζωνών μαγειρέματος, κεντραρισμένο δεξιά/ αριστερά	4600
HorizoneMax	320 - 350 χλστ.	Κυκλικός	Πρέπει να καλύπτει τα κέντρα των 4 ζωνών μαγειρέματος	5500
HorizoneMax ζώνη 90 cm	320 - 350 χλστ.	Κυκλικός	Πρέπει να καλύπτει τα κέντρα των 4 ζωνών μαγειρέματος	3600

3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Οδηγός μαγειρικής

Η συσκευή σας διαθέτει έναν οδηγό μαγειρικής που σας προτείνει μια επιλογή συνταγών.
Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου που ετοιμάζετε.
Η συσκευή πρέπει να είναι ενεργοποιημένη, πατήστε το πλήκτρο για να αποκτήσετε πρόσβαση στον οδηγό μαγειρικής. Κατά τη χρήση της συσκευής σας στη λειτουργία «Συνταγές», η οθόνη θα σας προτείνει να χρησιμοποιήσετε έναν τύπο σκεύους κατάλληλο για την επιλογή.

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

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

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

3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Σας προτείνουμε μια ποικιλία συνταγών στις οποίες θα λαμβάνετε οδηγίες σε κάθε βήμα εκτέλεσης.

Συνταγές | Συστατικά

Συνταγές βήμα-βήμα	
Τύποι τροφίμων	Επιδόρπια
Κορεατικό bibimbap	Σοκολάτα βιενουά
Μοσχάρι μπλανκέτ	Κρέμα σοκολάτα
Μοσχάρι μπουργκινιόν	Κρέμα ζαχαροπλαστικής
Κεφτέδες μοσχαρίσιοι με σάλτσα τομάτας	Αχλάδια ποσέ με σοκολάτα
Κόκορας κρασάτος	Καραμελωμένα μήλα
Φοντύ τυριών	
Ψαρόσουπα	
Αυγά μπρουγιέ με τρούφες	
Οσομπούκο	
Παέγια θαλασσινών	
Βραστό κρέας με λαχανικά	
Μανιταρόσουπα	
Κοτόπουλο μπασκέζ	
Αρνί ραγού	
Ράμεν με κοτόπουλο	
Ρατατούι του σεφ	
Ριζότο με βασιλομανίταρα	
Σοταρισμένη γαλοπούλα με ελιές και λεμόνι	
Μοσχάρι marengo	

3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

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

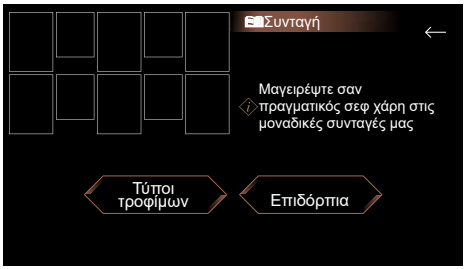
Συστατικά	Τύπος
Κρεατικά	
Μοσχάρι	Λεπτό / Μέτριο / Παχύ
Κιμάς	Φρέσκος / Κατεψυγμένος
Αρνί	Μπριζολάκια
Χοιρινό	Παϊδάκια μέτρια / Παϊδάκια παχιά
Πάπια	Φιλέτο / Λωρίδες
Πουλερικά	Στήθος / Μπούτι
Θαλασσινά	
Φιλέτα	
Σολωμός	
Φιλέτα	
Ολόκληρα ψάρια	Μικρά / Στρογγυλά < 350g / Πλατύψαρα > 350g
Καβούρια	Ποσέ / Ποσέ ECO*
Γαρίδες	Σχάρα / Ποσέ / Ποσέ ECO*
Μύδια / κυδώνια	
Χτένια	
Λαχανικά	
Ντομάτες	
Κολοκυθάκια	
Μελιτζάνες	
Πιπεριές	
Κρεμμύδια	
Μανιτάρια	Κομμένα / Ολόκληρα
Πατάτες που έχουν ζεματιστεί	
Σπανάκι	

Συστατικά	Τύπος	Ποσότητα
Επιδόρπια		
Λιωμένη σοκολάτα		
Κρέπες		
Τηγανίτες		
Μπριός / αυγόφετες		
Σιρόπι καραμέλας		
Αυγά		
Σε σκεύος		2 / 4
Ομελέτα		2 / 4 / 6
Μπρουγιέ		2 / 4 / 6
Σφιχτά		2 / 4 / 6
Μελάτα		2 / 4 / 6
A la coque		2 / 4 / 6
Ορτύκι		
Ζυμαρικά / ρύζι		
Φρέσκα ζυμαρικά		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Στεγνή ζύμη	Πένες	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Πένες ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Σπαγγέτι	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Σπαγγέτι ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Ταλιατέλες	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Ταλιατέλες ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Κοχύλια	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Κοχύλια ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Ρύζι:	Λευκό	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Πλήρες	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Venéré	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

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

Παράδειγμα συνταγής μοσχάρι μπλανκέτ βήμα-βήμα

1 > Μεταβείτε στις συνταγές

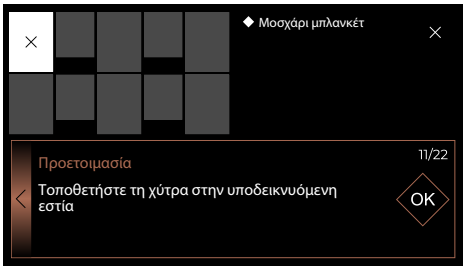


2 > Στη συνέχεια, επιλέξτε Πιάτα

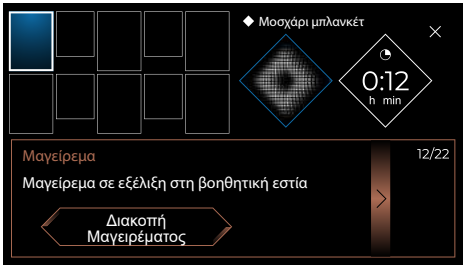
3 > Έπειτα, μεταβείτε στην επιλογή σας

4 > Πατήστε «Προβολή» για να δείτε αναλυτικά τη συνταγή

5 > Εμφανίζεται η συνταγή, επιβεβαιώστε κάθε βήμα μέχρι την έναρξη του μαγειρέματος



6 > Επιλέξτε την εστία



7 > Τώρα μπορείτε να ακολουθήσετε την κατάσταση μαγειρέματος μέχρι το τέλος, η οθόνη σας δίνει την επιλογή για «Διατήρηση θερμότητας» ή για ολοκλήρωση του μαγειρέματος..

Σας ευχόμαστε καλή όρεξη.

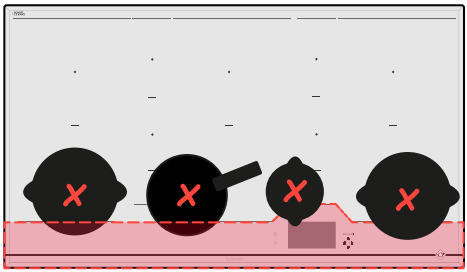
Σε μια συνταγή, πατώντας , μπορείτε να αποθηκεύσετε τη συνταγή στα Αγαπημένα σας.
Για να τη χρησιμοποιήσετε ξανά, απλά πατήστε το πλήκτρο των Αγαπημένων στην αρχή του μαγειρέματος.

3 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Προστατευμένη ζώνη

Μην τοποθετείτε σκεύη μαγειρέματος κάτω από τις σημάνσεις που οριοθετούν την περιοχή ελέγχου αφής (δείτε «Περιγραφή»). Οι παρακάτω θέσεις είναι λανθασμένες και ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στην εστία σας:



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 .
Μην ακουμπάτε τη ζώνη αυτή.

Περιορισμός της θερμοκρασίας

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

Προστασία σε περίπτωση υπερχείλισης

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

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

Απομακρύνετε το αντικείμενο ή σκουπίστε και στεγνώστε τα πλήκτρα ελέγχου και κατόπιν ξεκινήστε πάλι το μαγείρεμα.
Σε αυτές τις περιπτώσεις, εμφανίζεται το σύμβολο − και συνοδεύεται από ένα ηχητικό σήμα.

Σύστημα «Auto-Stop»

Εάν ξεχάσετε να σβήσετε μια εστία, 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 «Auto-Stop» στη ζώνη ελέγχου και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος για περίπου 2 λεπτά. Αρκεί να πατήσετε οποιοδήποτε πλήκτρο ελέγχου για να το σταματήσετε.

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

Δεν συνιστούμε τη χρήση προστατευτικού καλύμματος για εστίες.

• 4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Για ελαφριές βρομιές, χρησιμοποιήστε σφουγγάρι. Μουσκέψτε καλά τη ζώνη που θέλετε να καθαρίσετε με ζεστό νερό και, στη συνέχεια, σκουπίστε.

Για συσσωρευμένη βρομιά που έχει καεί, υπερχειλίσεις παρασκευασμάτων με ζάχαρη και λιωμένο πλαστικό, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι ή/και μια ειδική ξύστρα για γυάλινες επιφάνειες. Μουσκέψτε καλά τη ζώνη που θέλετε να καθαρίσετε με ζεστό νερό, χρησιμοποιήστε ειδική ξύστρα για γυάλινες επιφάνειες για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα, ολοκληρώστε τον καθαρισμό με το σφουγγάρι και σκουπίστε.

Για «στεφάνια» και ίχνη αλάτων, τοποθετήστε πάνω στη βρομιά λευκό ξίδι ζεστό, αφήστε το να δράσει και σκουπίστε με μαλακό πανί.

Για γυαλιστερές μεταλλικές βαφές και εβδομαδιαία συντήρηση, χρησιμοποιήστε ένα ειδικό προϊόν για υαλοκεραμικές επιφάνειες. Τοποθετήστε το ειδικό προϊόν (που περιέχει σιλικόνη και διαθέτει, κατά προτίμηση, προστατευτικές ιδιότητες) πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

Σημαντική παρατήρηση: μην χρησιμοποιείτε σκόνη ή σφουγγάρι για τρίψιμο. Να προτιμάτε τις ειδικές κρέμες και τα σφουγγάρια για ευαίσθητα σερβίτσια.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ

- 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.

• 5 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

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

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

ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Η συσκευή δεν λειτουργεί και οι φωτεινές ενδείξεις στα πλήκτρα παραμένουν σβηστές.
Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Η τροφοδοσία ρεύματος ή η σύνδεση είναι ελαττωματική. Ελέγξτε τις ασφάλειες και τον ηλεκτρικό διακόπτη.

Η συσκευή δεν λειτουργεί και εμφανίζεται ένα άλλο μήνυμα. Το ηλεκτρικό κύκλωμα δεν λειτουργεί σωστά. **Καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.**

Η συσκευή δεν λειτουργεί, εμφανίζεται η ένδειξη «bloc». Ξεκλειδώστε το σύστημα ασφάλειας για παιδιά.

Προεπιλεγμένος κωδικός F9: τάση μικρότερη των 170 V.

Προεπιλεγμένος κωδικός D1: θερμοκρασία μικρότερη των 5°C.

ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

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

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

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

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

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

ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ – ΓΑΛΛΙΑ

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας ή για να επικοινωνήσετε μαζί μας, μπορείτε:

> *να επισκεφτείτε την ιστοσελίδα μας:*
www.dedietrich-electromenager.com

> *να επικοινωνήσετε μαζί μας γραπτώς στην παρακάτω ταχυδρομική διεύθυνση:*

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

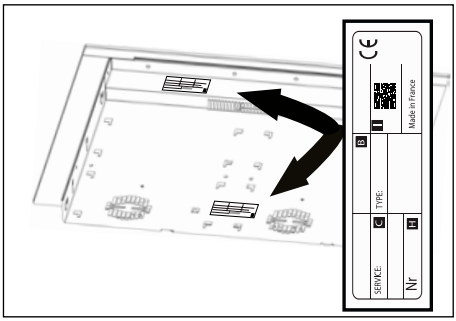
ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Κατά τη διάρκεια των παρεμβάσεων, απαιτήστε την αποκλειστική χρήση γνήσιων εγκεκριμένων ανταλλακτικών.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ – ΓΑΛΛΙΑ

Ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρους όλους τους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης.



B: Αναφορά πωλήσεων
C: Αναφορά υπηρεσίας
H: Σειριακός αριθμός
I: Κώδικας QR

ES

Estimado/a cliente/a:

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

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

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

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

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

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

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

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ÍNDICE

ES

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES 4

MEDIO AMBIENTE 8

Protección del medio ambiente 8

Consejo de ahorro de energía 8

1 - INSTALACIÓN 9

Desembalaje 9

Empotramiento 9

Conexión eléctrica 11

2 - PRESENTACIÓN DEL APARATO 12

Descripción de la placa de cocción 12

Descripción de la sonda 13

3 - UTILIZACIÓN DEL APARATO 14

Pantalla 14

Modificación del tiempo de cocción 15

Ajuste de la potencia deseada 15

Desplazamiento de recipientes 15

Apagado de una zona de cocción 15

Menú 15

Función Elapsed time 15

Ajustes 16

Menú General 16

Menú Ajustes avanzados 16

Menú Acerca del producto 17

Funciones especiales 17

Función Boil 17

Función Grill 18

Función Escaldar 18

Función Al vacío 18

Sonda 19

Función Recall 25

Bloqueo de los mandos 25

ÍNDICE

ES

Temporizador independiente 25
Emparejamiento 26
Configuraciones de emparejamiento 26
Distribución de potencia 27
Guía culinaria 28
Seguridad y recomendaciones 34

4 - MANTENIMIENTO 35
Mantenimiento de la placa 35
Mantenimiento de la sonda 35

5 - ANOMALÍAS Y SOLUCIONES 36
Durante la puesta en servicio 36
Durante la puesta en marcha 36
Durante la utilización 36

6 - SERVICIO TÉCNICO 37

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

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

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

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

Los niños no deben jugar con el aparato.

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

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

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

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

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

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

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

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

Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de electrocución.
No utilice la placa hasta que no cambie la superficie de vidrio.
Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar de conformidad con las reglas de instalaciones en vigor. Hay que incorporar un dispositivo de desconexión en la canalización fija. Esta placa de cocción está diseñada para funcionar a una frecuencia de 50 Hz o 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) sin ninguna intervención especial por su parte.
El aparato debe conectarse con un cable de alimentación normalizado, cuyo número de conductores dependerá del tipo de conexión deseado (ver capítulo Instalación).
Si el cable de alimentación está deteriorado, para evitar cualquier peligro, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona cualificada.
Compruebe que ningún cable de alimentación de un aparato eléctrico conectado cerca de la placa esté en contacto con las zonas de cocción.

ADVERTENCIA: Para evitar cualquier interferencia entre la placa de cocción y un marcapasos, es necesario que este último esté diseñado y regulado de conformidad con la reglamentación que le concierne. Infórmese con el fabricante o con su médico de cabecera.
Utilice solo tapas diseñadas por el fabricante, referenciadas en el manual de instrucciones como adaptadas o incluidas con el aparato. El uso de tapas inapropiadas puede provocar accidentes.
Evite los choques con los recipientes: la superficie vitrocerámica es muy resistente, pero no irrompible.

No coloque una tapa caliente directamente sobre la placa de cocción. Un efecto “ventosa” podría deteriorar la superficie vitrocerámica. Evite las fricciones de recipientes que puedan a la larga deteriorar el acabado de la superficie vitrocerámica.
Para la cocción, no utilice nunca papel de aluminio. No ponga productos embalados con papel de plata ni bandejas de aluminio sobre la placa de cocción. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente el aparato de cocción.

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

SONDA
La sonda lleva una pila CR2032 (use solo la pila especificada).

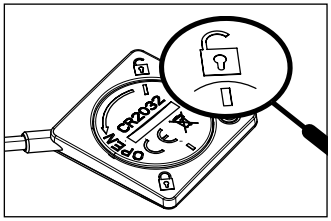


Fig. 1

Para soltar la tapa, gire con una moneda hasta que la línea se alinee con el pestillo abierto (Fig. 1).

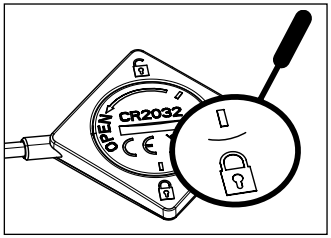


Fig. 2

Para volver a colocar la tapa, introdúzcala alineando la línea con el pestillo abierto (Fig. 1), luego gírela con una moneda para alinear la segunda línea con el pestillo cerrado (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 contenedor de pilas o bien llevarla a una tienda que las recoja para su reciclaje (según la normativa vigente).
- No hay que mezclar diferentes tipos de pila 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 Sonda 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**

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este símbolo indica que este aparato no debe tratarse como un residuo doméstico. Su aparato contiene numerosos materiales reciclables. Por lo tanto, está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados deben depositarse en un punto de recogida habilitado. Infórmese ante su distribuidor o los servicios técnicos de su ciudad para conocer los puntos de recogida de los aparatos usados más próximos a su domicilio. De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la directiva europea sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Algunos materiales de embalaje de este aparato también son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos a tal efecto. Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

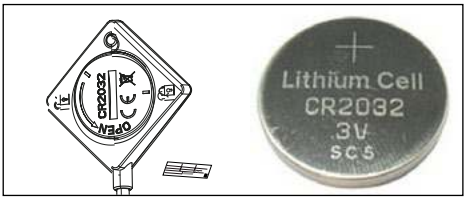
Consejo de ahorro de energía

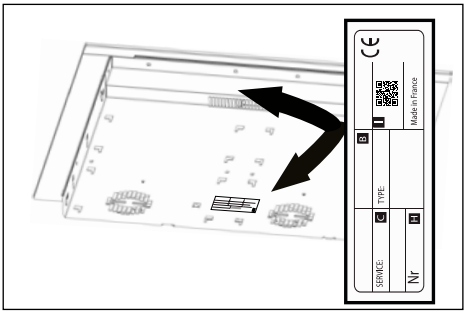
Cocine con una tapa ajustada a las dimensiones del recipiente. Si utiliza una tapa de cristal, podrá controlar perfectamente el estado de cocción.

• 1 INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

Retire todos los elementos protectores de la placa, la sonda y el portasondas.
La sonda se entrega con una pila que hay que colocar. Para introducirla, afloje la tapa situada en la parte posterior de la sonda con una moneda, introduzca la pila respetando la polaridad (+ arriba) y luego vuelva a fijar la tapa. Verifique y respete las especificaciones del aparato que figuran en la placa de características.
Consulte en los siguientes cuadros las referencias de servicio y de tipo de norma de la placa.

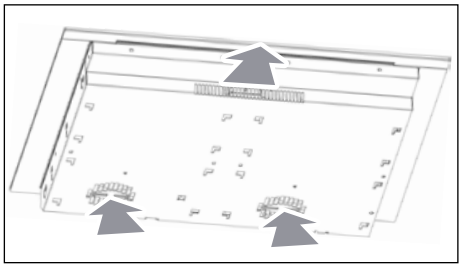




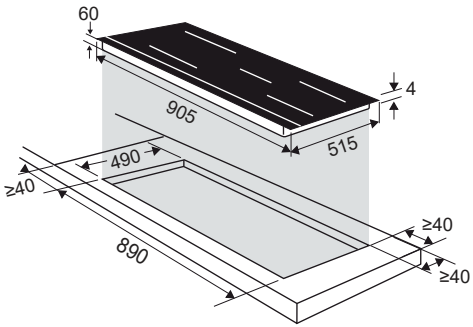
Servicio:	Typo:

EMPOTRAMIENTO

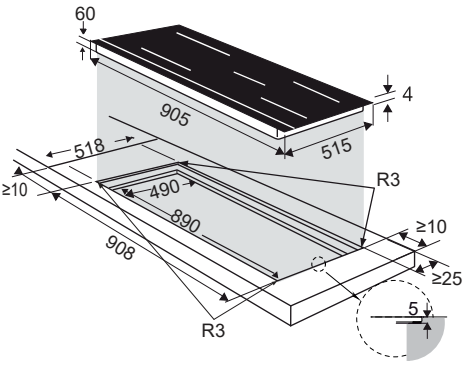
Verifique que las entradas de aire y salidas de aire están bien despejadas.
Tenga en cuenta las dimensiones de empotramiento (en milímetros) de la encimera donde se va a instalar la placa. Verifique que el aire circule correctamente entre la parte trasera y delantera de la placa de cocción.



Empotramiento enrasado

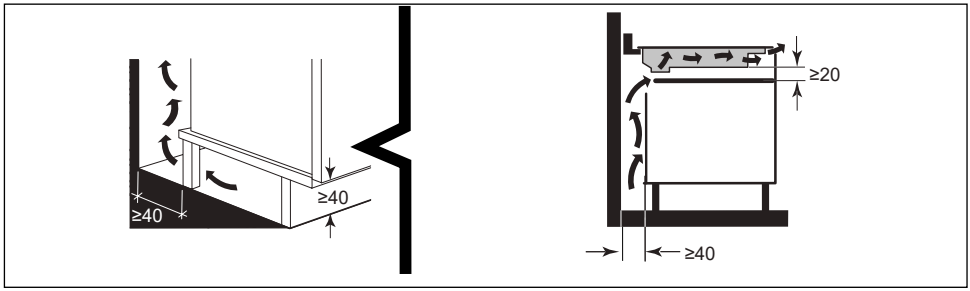


Empotramiento biselado

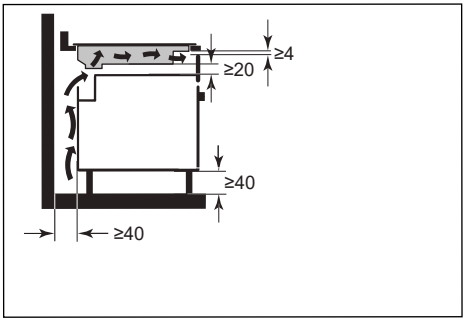


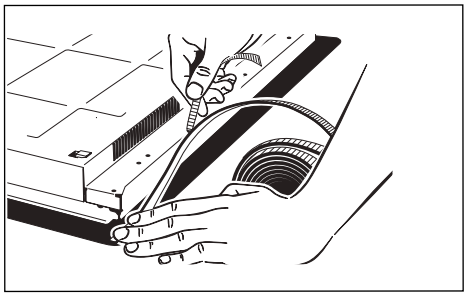
• 1 INSTALACIÓN

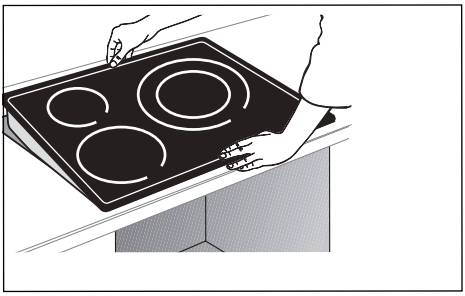
En caso de instalar la placa por encima de un cajón,



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







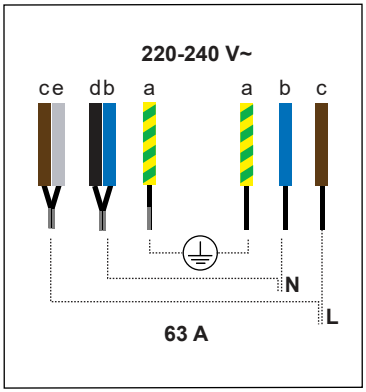
Importante

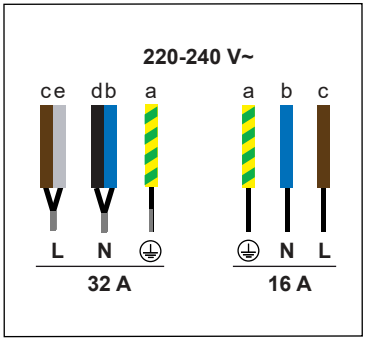
Si el horno está situado bajo la placa de cocción, las seguridades térmicas de la placa pueden limitar la utilización simultánea de esta y del horno en modo pirólisis. Aparece entonces el código «F7» en las zonas de mando. Entonces conviene aumentar la ventilación de la placa de cocción realizando una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

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

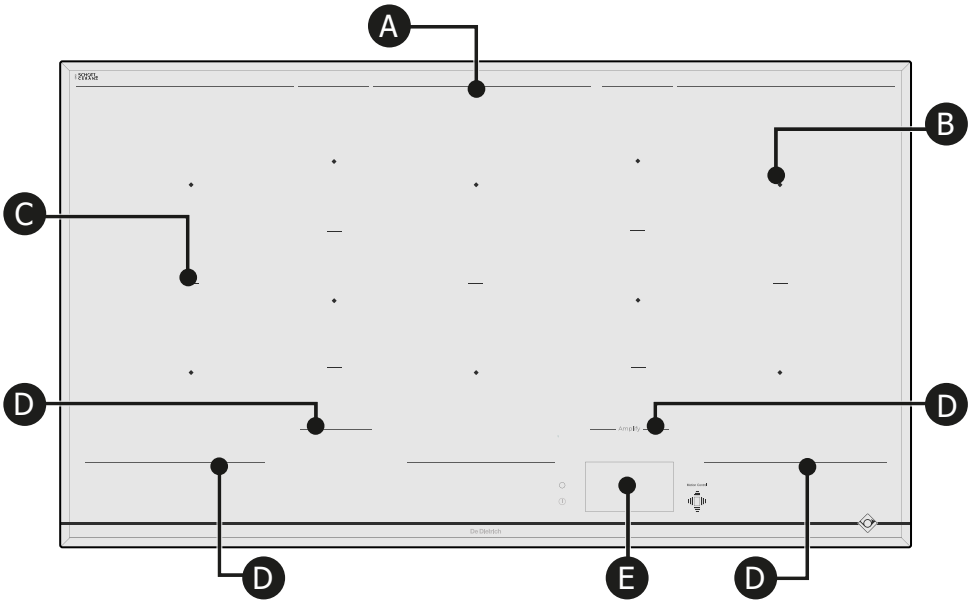
a) verde-amarillo
b) azul
c) marrón
d) negro
e) gris





• 2 PRESENTACIÓN DEL APARATO

Descripción de la placa de cocción



El centro de cada área de cocción (B) está indicado por un cuadrado.

Las líneas impresas (A) delimitan la parte trasera de la zona de cocción general.

Las líneas (C) delimitan las zonas de cocción individuales.

Las líneas impresas (D) delante de la placa de cocción separan la zona de calefacción de los controles táctiles (E).

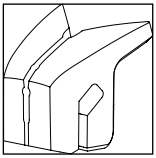
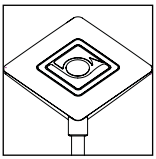
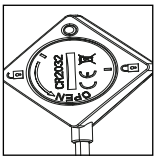
Es importante no colocar utensilios de cocina calientes por debajo de este límite, ya que puede dañar la pantalla de control o el aparato (Ver "Seguridad y recomendaciones").

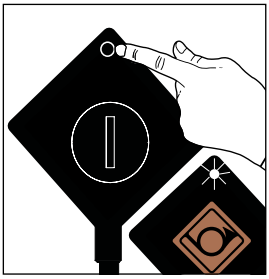
- **A** Límite trasero de la zona de cocción
- **B** Centro de zona de cocción
- **C** Separador de zona de cocción
- **D** Límite delantero de la zona de cocción
- **E** Controles táctiles y pantalla

• 2 PRESENTACIÓN DEL APARATO

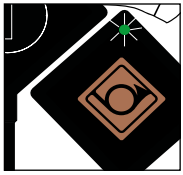
Descripción de la sonda

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 - Pulse varios segundos para encender la sonda; emitirá un destello blanco.



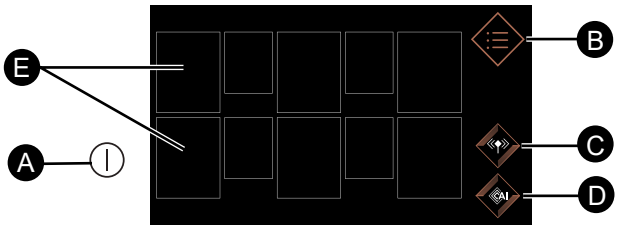
2 - La sonda parpadea en verde; pulse durante 1 segundo.

3 - La sonda parpadea en azul. Se comunica con la placa. Podrá entonces elegir una función de cocción.

El led de la sonda emite un destello de color **blanco azulado**: se enciende la sonda.
El led de la sonda parpadea en **verde**: conexión en curso.
El piloto de la sonda se enciende **azul**: la sonda está conectada.
El led de la sonda parpadea en **rojo**: pila desgastada / pérdida de comunicación / apagado de la sonda.

Descripción de la pantalla

La pantalla del aparato es completamente táctil. Pulsando la pantalla se puede acceder a los mandos una vez encendida la placa.

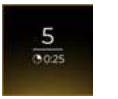


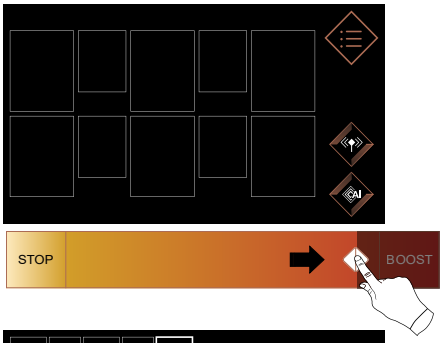
A Tecla Encendido/ Apagado de la placa.
B Menú
C Cocción con sonda
D Asistente culinario
E Zonas de cocción

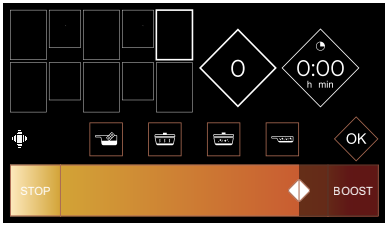
Pulse la tecla ⏻: aparecen 10 cuadrados. Se encienden fijos si no se detecta ningún recipiente. Aparecen punteados y luego fijos si se detecta un recipiente. A continuación se muestra un cero en la zona de cocción.
Al pulsar la zona de cocción se abre un menú para ajustar la potencia y el temporizador. Entonces puede ajustar la potencia deslizando el dedo horizontalmente por la banda de potencia. Aparece la temperatura elegida.
Puede asimismo ajustar la potencia deseada pulsando las teclas de funciones rápidas:

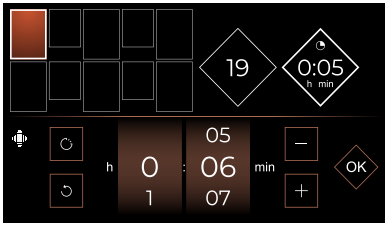
Fundir o **Mantener caliente** o **Cocer a fuego lento** o **Soasar**.

Pulse para ajustar el tiempo de cocción.
Puede ajustar el temporizador desplazándose verticalmente por los minutos y las horas o pulsando las teclas + y –. Pulse OK para confirmar el ajuste.
Una vez ajustados la potencia y el tiempo de cocción, aparecerán en el cuadrado que simboliza la placa de cocción.









este botón permite poner el temporizador a cero

Función ELAPSED TIME

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

Modificación del tiempo de cocción

Si aparece una hora en el temporizador, espere 5 segundos antes de cambiar el tiempo de cocción. Para que la placa detecte un nuevo recipiente, colóquelo en la zona deseada y pulse el cuadrado que simboliza el fuego en la pantalla. Aparecerá un cero.

Ajuste de la potencia deseada

Puede entonces ajustar la potencia deseada pulsando el cuadrado. Sin solicitud de potencia por su parte, la zona de cocción se apagará automáticamente tras unos segundos.

Desplazamiento de recipientes

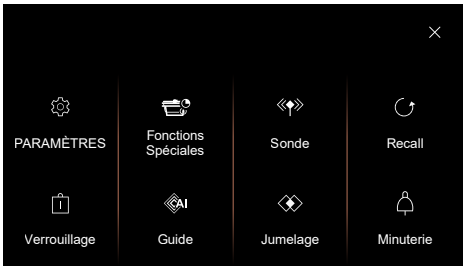
Puede desplazar un recipiente de una zona hacia otra en el transcurso de la cocción teniendo cuidado de levantar este recipiente y sin deslizarlo; su placa detectará automáticamente el desplazamiento y se conservarán los ajustes asignados. Si una cifra parpadea, es necesario validar mediante una pulsación en la pantalla en la zona en cuestión.

Apagado de una zona de cocción

Para apagar un fuego, mantenga pulsado el cuadrado; sonará un pitido largo y desaparecerán los ajustes del cuadrado o aparecerá el símbolo .
Para apagar del todo la placa de cocción, pulse la tecla .

Menú

Al pulsar la tecla Menú se muestran todas las funciones disponibles.



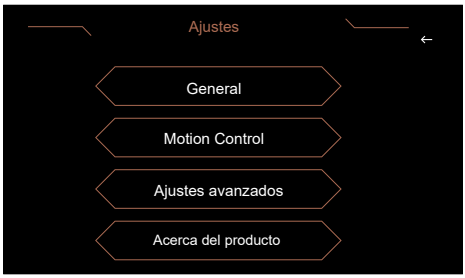
> el en la pantalla permite cerrar la visualización y controlar el resto de fuegos.

> la en la pantalla permite volver a la pantalla anterior.

Ajustes

Menú General

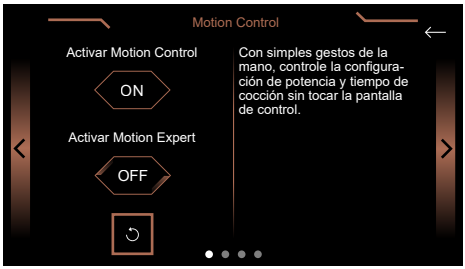
Pulse General para:
- ajustar la intensidad de la visualización de la placa deslizando el dedo sobre la barra deslizante (de 1 a 10)
- conectar su placa de cocción a la campana extractora
- elegir el idioma del texto de la placa de cocción



Menú Motion Control

Pulse Control gestual para (según el modelo):
- activar o desactivar la función **Motion Control** (Asistente gestual)
- activar o desactivar el **Expert Mode** (Modo Experto).

Con la función **Motion Control** (control de movimiento) puede realizar sencillos gestos de la mano para seleccionar un fuego y ajustar la potencia de cocción sin tocar el panel de control. De este modo no dejará huellas de dedos en la placa. Cuando la función **Motion Control** está activada, el botón aparece así: ON. Para desactivar la función, pulse el botón.
El **modo Experto** también permite ajustar el temporizador mediante gestos.



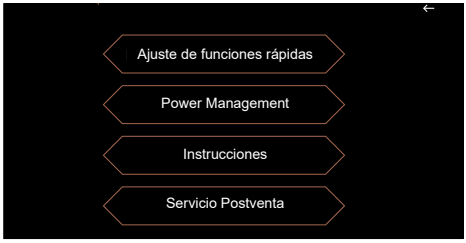
Pulsando la flecha de la derecha se accede a un tutorial en el que se pueden probar los distintos gestos necesarios para utilizar la función Motion Control. Debe validar cada paso pulsando OK.

Menú Ajustes avanzados

Ajustes de funciones rápidas

Permite modificar los niveles de potencia predefinidos en las funciones rápidas:

- **Fundir** potencia entre 1 y 3 (potencia 2 por defecto)
- **Mantener caliente** potencia entre 4 y 9 (potencia 7 por defecto)
- **Cocer a fuego lento** potencia entre 10 y 16 (potencia 14 por defecto)
- **Soasar** potencia entre 17 y 19 (potencia 19 por defecto)



- Power Management
Desde **Power Management** (gestión de potencia) podrás limitar la potencia total de la placa para adaptarla a tu instalación eléctrica.
Por defecto, la potencia de la placa de cocción está ajustada al nivel más alto.
Asegúrese de que el disyuntor de la instalación eléctrica está bien calibrado (ver tabla siguiente).

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

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

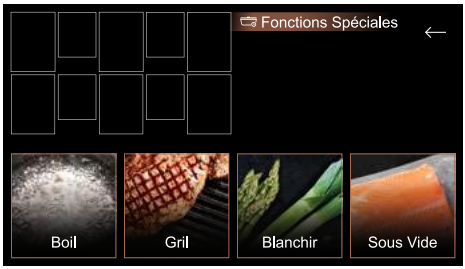
- Instrucciones
Pulsar Instrucciones permite ver el folleto del producto en el smartphone escaneando el código QR.

- Servicio Postventa
Destinado al servicio postventa en caso de necesidad.

Menú Acerca del producto

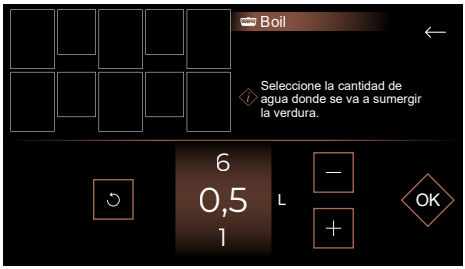
Permite conocer las versiones del software de la placa de cocción.

Funciones especiales



Función Boil

Esta función permite llevar a ebullición una cantidad de agua y mantenerla sin que se desborde para cocer pasta, por ejemplo.



Coloque el recipiente sobre un fuego.
Ajuste la cantidad de agua deseada (de 0,5 a 6 litros).
Valide pulsando OK, se inicia la cocción.
Sonará un pitido cuando el agua alcance el punto de ebullición y aparecerá un mensaje en la pantalla pidiéndole que añada los ingredientes. Luego pulse OK para confirmar.
Se muestran el tiempo y la potencia.
Puede ajustarlos como desee.
Se emite un bip sonoro al final de la cocción.

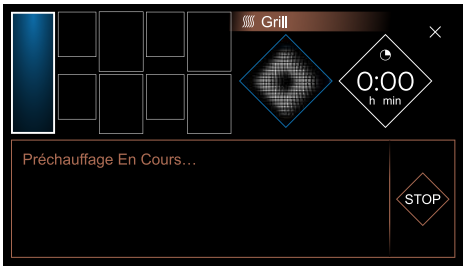
NOTA: Es importante que la temperatura del agua no sea ni demasiado caliente ni demasiado fría al principio de la cocción, ya que esto falsearía el resultado final. No utilice recipientes ni tapas de hierro fundido para esta función. También puede utilizar esta función para cocer cualquier alimento que requiera una cocción en agua hirviendo.

Función Grill Grill

Combinada con la parrilla de hierro fundido esmaltado De Dietrich, esta función permite soasar rápidamente los alimentos en la zona doble y ofrece los mejores ajustes para redescubrir los sabores de la barbacoa.

Coloque el grill en la zona seleccionada y pulse OK para confirmar.
Una vez transcurrido el tiempo de precalentamiento, coloque los alimentos en el grill.

El accesorio grill no se suministra con la placa. Puede adquirirlo en su punto de venta habitual.



Función Escaldar Escaldar

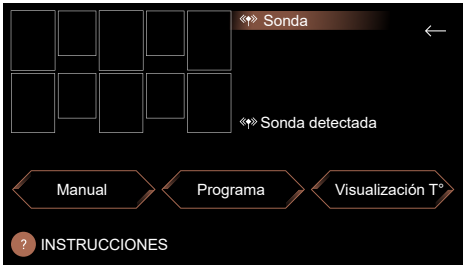
Esta técnica de cocción permite preparar verduras en agua hirviendo durante unos minutos y, a continuación, sumergirlas en agua helada para interrumpir el proceso de cocción.
De este modo se conserva tanto el color como la textura de las verduras.
Seleccione la cantidad de agua donde se va a sumergir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

Función Al vacío Al vacío

Esta función permite cocinar los alimentos a baja temperatura en una bolsa hermética sin aire, conservando su sabor y calidad nutricional. Este método de cocción es muy saludable, ya que no requiere grasas añadidas.
Esta función está disponible en las placas equipadas con un sensor de temperatura.

Sonda

Para que funcione la sonda, enciéndala (pulse el botón de la caja durante varios segundos), encienda la placa y pulse . Aparece el mensaje ***buscando sonda*** durante unos segundos y luego ***sonda detectada***.



Se pueden emplear 3 modos:

- **Manual**
  Utilice este modo para seleccionar la temperatura de consigna deseada.

  La temperatura de inicio de cocción y la temperatura de consigna se muestran en el fuego utilizado. En cuanto se alcanza la temperatura de consigna, suenan unos pitidos y se mantiene la temperatura. Para detener la cocción, mantenga pulsado el fuego unos segundos.
- **Programa** (Fundir / Al vacío / Soasar / Recalentar / Hervir / Cocer a fuego lento / Freír)
- **Visualización T°** Puede ver en tiempo real la temperatura medida por la sonda esté donde esté (en una preparación en la placa o en un asado recién salido del horno, por ejemplo).

La sonda también puede utilizarse en determinadas recetas (capítulo Guía culinaria).

Colocación de la sonda
La sonda no está diseñada utilizada en un horno.
Hay 3 posiciones recomendada

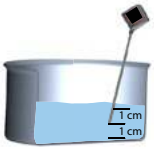
- Vertical

- Intermedia (ajustable)

- Oblicua

No se recomienda utilizar la sonda sin su soporte. En alimentos sólidos, la sonda debe introducirse en la parte más gruesa del alimento. La punta de la sonda debe quedar a mitad del alimento. Al regular la temperatura, la placa ajusta automáticamente la potencia requerida, lo que puede hacer variar la ebullición.

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.



De lo contrario, ajuste el diámetro de la cacerola y el fuego a la cantidad por cocinar.

Conviene remover regularmente el contenido del recipiente durante la cocción.

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

Fundir
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. Esta función solo está disponible en los fuegos 16 cm, 21 cm o 1/2 Horizone 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.

Cocer a fuego lento
Esta función permite cocinar lentamente los alimentos a una temperatura que puede ajustarse entre 80 y 90 °C.
La temperatura de consigna por defecto es 80 °C.

Hervir
Esta función hierve el agua a una temperatura de 100 °C. Puede cubrir parcialmente el recipiente con una tapa, pero le recomendamos que lo haga en cuanto empiece a cocinar.

Esta función no está diseñada para hervir leche. En este caso, utilice la función Cocer a fuego lento.

Soasar
Esta función permite soasar alimentos a una temperatura de entre 40 y 85 °C. La temperatura de consigna es 60 °C.
Se emite un pitido cuando se alcanza la temperatura de consigna y se apaga el fuego. Suena un pitido para dar la vuelta al alimento a +10 °C.

Freír
Esta función permite freír a una temperatura de entre 130 y 190 °C. La temperatura de consigna es 180 °C.

Advertencia:
Temporizador:
- Se puede programar el temporizador como sonda. Entonces, el tiempo aparecerá de manera alterna con la temperatura.
- El temporizador se pone en marcha cuando se alcanza la temperatura de consigna.
- La sonda solo se puede utilizar en un fuego a la vez.

Al final de su uso, no olvide apagar la sonda manteniéndola pulsada. El led se encenderá en rojo durante unos segundos.
La sonda se apaga automáticamente 1 minuto después de apagarse la placa.

• 3 UTILIZACIÓN DEL APARATO

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 Esperando conexión Conectado Parada
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	

Instrucciones de cocción:

Función	Ingrediente básico o plato	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo	Consejos
Manual	Carnes blancas	Filetes de pollo 150 g	80 °C	8 a 12 min	Aplanar las pechugas (1/1,5 cm de altura)
	Carnes rojas	150 a 200 g	35 a 45 °C (azul)	30 s a 2 min / cara (según grosor)	Dejar reposar la carne durante 5 minutos después de la cocción
		150 a 200 g	50 a 55 °C (poco hecha)	1 a 3 min / cara (según grosor)	Dejar reposar la carne durante 5 minutos después de la cocción
		150 a 200 g	60 a 65 °C (al punto)	1 min 30 a 4 min (según grosor)	Dejar reposar la carne durante 5 minutos después de la cocción
		150 a 200 g	70 a 75 °C (bien hecha)	2 a 8 min / cara (según grosor)	Dejar reposar la carne durante 5 minutos después de la cocción
	Patatas fritas congeladas	200 g / 1,5 l aceite	160° y luego 180°	11 min 2 min 30 s	Sumergir 11 minutos, retirar y volver a sumergir durante 2 min 30 s a 180° para terminar la cocción
	Salsa bechamel	500	85 a 87 °C	1 min en ebullición	Remover continuamente 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	Remover continuamente durante la cocción para evitar que se pegue al fondo de la cacerola
	Caramelo	seco (100 g)	hasta 150 °C (coloración)	3 a 5 min (potencia 10)	Se dora muy rápido, así que hay que tener cuidado
	Caramelo	con agua (100 g de azúcar/60 ml de agua)	hasta 145 °C	8 a 12 min (potencia 10)	Vigile el hervor: cuando pare, se dorará muy rápidamente.
	Fruta confitada	400 - 1000	105 - 110	Según la cantidad	EXPERTO (1 a 1,2 % pectina/kg de fruta)
Fundir	Chocolate negro	100 - 500	50 - 55	5 a 10 min	Remover a menudo
	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 remover** para decantar la caseína de la mantequilla
	Queso para fondue	200 - 1500	40 - 50	10 a 25 min	la cantidad de vino añadida para la cocción influirá en el tiempo de fusión (50 cl para 1 kg de queso)
Recalentar	Puré	200 - 800	65 - 75	Según la cantidad	
	Sopa	200 - 2000	65 - 75	2 min 30 a 15 min	Atención: los tiempos pueden variar en función de la viscosidad de la sopa.
	Tarros / Conservas	300 - 1000	65 - 75	4 a 10 min	Prueba realizada con cassoulet en lata
	Potitos	125 - 300	60 - 70	Según la cantidad	Probar la temperatura antes de consumir

Instrucciones de cocción:

Función	Ingrediente básico o plato	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo	Consejos
Cocer a fuego lento	Puchero	1000 - 4000	70 - 80	2h30 a 3 h	Adaptar el recipiente de cocción a la cantidad por cocinar. Añadir las patatas peladas antes de la última 1/2 hora de cocción
	Blanqueta de ternera	1000 - 4000	70 - 80	2 a 3 h	Adaptar el recipiente de cocción a la cantidad por cocinar.
	Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	2 a 4 h	Adaptar el recipiente de cocción a la cantidad por cocinar.
	Estofado	1000 - 4000	70 - 80	2 a 4 h	Adaptar el recipiente de cocción a la cantidad por cocinar.
	Pollo a la vasca	1000 - 4000	70 - 80	1h15 a 1h30	Adaptar el recipiente de cocción a la cantidad por cocinar.
	Confitura	1000 - 4000	105	20 min a 1 hora según la fruta (comprobar textura)	La temperatura de gelificación de una confitura es de 105 °C (termómetro para azúcar). Esta temperatura puede reducirse a unos 90 °C añadiendo pectina (15 g por 1 kg de fruta)
	Salsa de tomate	1000 - 4000	70 - 80	40 min	Cuidado con la acidez del tomate al cocinarlo. Para una salsa de tomates frescos, añada una pizca de azúcar glas al cocinarlo.
Cocción al vacío experto	Pescado	Salmón 250-300 g	45-50	20 min	Entre 3 y 5 litros de agua, hay que prestar atención al condimento, ya que la cocción al vacío tiende a multiplicar por diez la fuerza de la sal
	Pescado	Pescado blanco 250-300 g	56 °C	15 min	
	Verdura	de hoja verde 200-300 g	85 °C	30-75 min	
	Tubérculos	150 g	85 °C	60-80 min	
	Carnes blancas	Filetes de pollo 150 g	64 °C	25 min	
	Carnes blancas	Muslos de pollo 200 g	68 °C	120 min	
	Carnes rojas	Filete de ternera 150 a 300 g	Baño de agua a 56,5 °C	30 min para 2,5 cm de grosor / 2 h para 5 cm de grosor / hasta 4 h	
	Huevo perfecto	50 g / 1 l de agua	64°	45 min	1 l de agua
Hervir	Arroz	100-500 (en seco) = 300 a 1500 ml de agua salada	90-100	12 a 20 min según el arroz	Arroz "criollo": llevar a ebullición el agua de cocción, verter el arroz (enjuagado previamente en agua fría), tapar y dejar cocer a fuego suave. (Atención: algunos arroces requieren más tiempo de cocción: como el arroz negro)
	Pasta	100 - 500 (seca) = 1 a 5 l de agua salada	90-100	10 a 12 min de cocción	Llevar el agua a ebullición, verter la pasta y llevar a ebullición. Comprobar el punto de cocción en función del tipo de pasta utilizado.

Instrucciones de cocción:

Función	Ingrediente básico o plato	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo	Consejos
Dorar	Salmón	120	52	14 a 16 min	Sonda hasta el interior Cocción con piel, sin voltear y con tapa
	Ternera (azul) Turnedós 3 cm	160	52	12 min	Pitido para dar la vuelta a mitad de cocción
	Ternera (poco hecha) Turnedós 3 cm	180	57	14 min	Pitido para dar la vuelta a mitad de cocción
	Ternera (al punto) Turnedós 3 cm	160	68	13 min	Pitido para dar la vuelta a mitad de cocción
	Filete de pato con piel	300	63	22 a 25 min	Adaptar el recipiente de cocción a la cantidad por cocinar. Cocción con tapa
	Pechuga de pollo	130	105	24 a 30 min	Sonda hasta el interior Cocción con tapa con pitido para dar la vuelta
Freír	Patatas fritas	200	180	10 a 15 min	1500 ml de aceite

Función RECALL

Esta función permite ver los últimos ajustes de potencia y temporizador de todos los fuegos apagados desde hace menos de 3 minutos.
Para usar esta función, asegúrese de que la placa esté desbloqueada y luego presione / Recall.

Bloqueo de los mandos

La placa de cocción dispone de una seguridad para niños que bloquea la placa. Por razones de seguridad, solo la tecla Encendido/apagado sigue activa y permite apagar los fuegos incluso bloqueados.

Pulse . Pulsando varios segundos se bloquea la placa de cocción por tiempo indefinido. Las zonas de cocción seguirán calentando, pero no tendrá acceso a las teclas de potencia ni de temporizador.

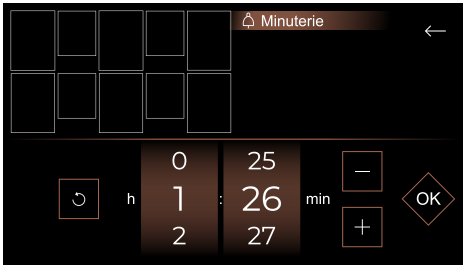
Aparecerá este símbolo en la pantalla.

Desbloqueo:
Cuando la placa esté bloqueada, pulse hasta que un doble pitido confirme la acción. La placa estará entonces desbloqueada.

Clean lock:
Esta función permite el bloqueo temporal de la placa durante una limpieza. Una pulsación corta en bloquea la placa durante 60 segundos.

Temporizador independiente

Esta función permite programar un evento sin cocinar.



Una vez ajustado el tiempo, este aparece a la derecha de la pantalla de inicio.

Al final del tiempo programado, suenan unos pitidos silenciosos. 0:00 parpadea y luego se apaga.

Nota: para restablecer el tiempo rápidamente, pulse .

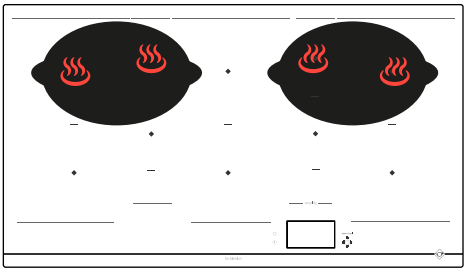
Emparejamiento

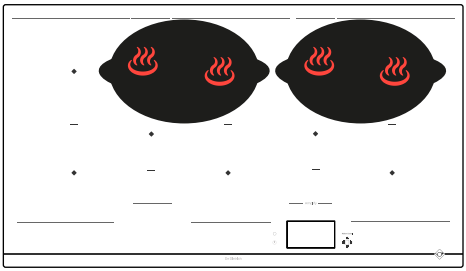
La placa de cocción permite combinar zonas de cocción para utilizar recipientes grandes.
Presione el botón de Menú y seleccione **Emparejamiento**. El menú de **Emparejamiento** aparece y solo tiene que seleccionar las zonas de cocción y presionar OK.

Configuraciones de emparejamiento

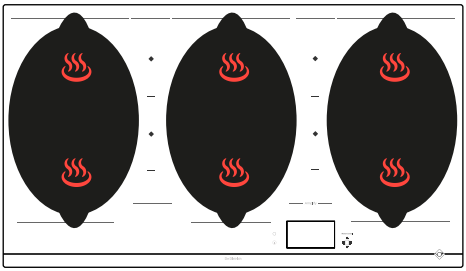
Las configuraciones de emparejamiento disponibles son las siguientes:

Zonas Extense

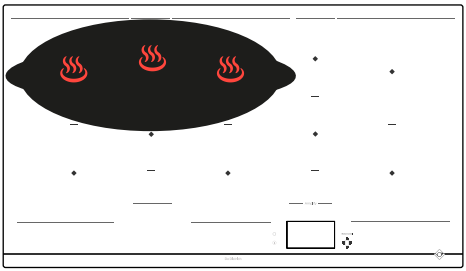




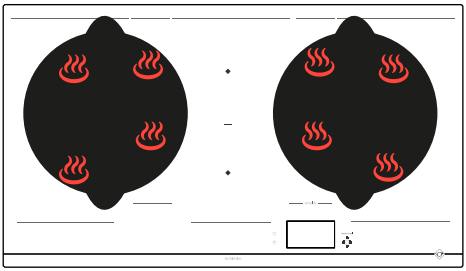
Zonas HorizoneTech



Zona HorizonePlus



Zonas HorizoneMax



Distribución de potencia

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

Zona	Tamaño del recipiente	Forma del recipiente	Posicionamiento	Potencia (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Circular	Centrado en la zona de cocción	2800
Ovalada Trasera	90 - 140 mm	Circular	Centrado en la zona de cocción	1200
Ovalada Delantera	90 - 90 mm	Circular	Centrado en la zona de cocción	1200
HorizoneTech	180 mm (redondo) mín. Ovalado / Pescadera / Grill	Circular Ovalado Rectangular	Centrado en la línea entre dos ½ Horizone-Tech	3600
Extense	Ovalado 240 mm mín. / 330 mm máx.	Ovalado Rectangular	Debe cubrir los centros de las 2 zonas de cocción traseras	3600
HorizonePlus	Ovalado en anchura 380 mm mín. / 580 mm máx.	Ovalado Pescadera Rectangular	Debe cubrir los centros de las 3 zonas de cocción traseras, centrado derecha/izquierda	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Circular	Debe cubrir los centros de las 4 zonas de cocción	5500
HorizoneMax derecha 90 cm	320 - 350 mm	Circular	Debe cubrir los centros de las 4 zonas de cocción	3600

Guía culinaria

La placa dispone de una guía culinaria con una selección de recetas.
Este modo de cocción selecciona los parámetros de cocción adecuados según los alimentos que se vayan a preparar.
La placa debe estar encendida. Pulse la tecla para acceder a la Guía culinaria. Cuando utilice la placa en modo Recetas, la pantalla le recomendará usar un tipo de utensilio adecuado para la selección.

La mayoría de los recipientes son compatibles con la inducción, salvo el vidrio, el barro, el aluminio sin fondo especial, el cobre y algunos aceros inoxidables no magnéticos.

Le sugerimos elegir recipientes de fondo grueso y plano. El calor se distribuirá mejor y la cocción será más homogénea. No ponga a calentar nunca un recipiente vacío sin vigilancia activada.

No coloque ningún recipiente sobre la pantalla de control, ya que dañaría el producto.

3 UTILIZACIÓN DEL APARATO

Hemos reunido una selección de recetas para guiarle en cada etapa del proceso.

Recetas | Ingredientes

Recetas paso a paso	
Platos	Postres
Bibimbap coreano	Chocolate vienés
Blanqueta de ternera	Crema de chocolate
Bœuf bourguignon	Crema pastelera
Albóndigas de ternera en salsa de tomate	Peras bañadas en chocolate
Gallo al vino	Manzanas caramelizadas
Fondue de Saboya	
Cazuela de pescado	
Huevos revueltos con trufa	
Osobuco	
Paella de marisco	
Puchero	
Crema de champiñones	
Pollo a la vasca	
Ragú de cordero	
Ramen de pollo	
Pisto del chef	
Risotto de hongos	
Salteado de pavo con aceitunas y limón	
Ternera marengo	

3 UTILIZACIÓN DEL APARATO

A continuación, proponemos una selección de alimentos para los que la placa de cocción recomienda un recipiente, una potencia y programa automáticamente un tiempo de cocción según el tipo o la cantidad requerida.

Ingredientes	Tipo
Carne	
Carne de vaca	Fino / Medio / Grueso
Hamburguesa	Fresca / Congelada
Cordero	Costillas
Cerdo	Costilla mediana / Costilla gruesa
Pato	Magret / Solomillo
Aves de corral	Pechuga / Muslo
Marisco	
Filetes	
Rodajas	
Lomos	
Pescados enteros	Pequeño / Redondo < 350 g / Plano > 350 g
Cangrejos	Escalfar / Escalfar ECO*
Gambas	Asar / Escalfar / Escalfar ECO*
Mejillones / Berberechos	
Vieiras	
Verdura	
Tomates	
Calabacines	
Berenjenas	
Pimientos	
Cebollas	
Setas	Cortados / Enteros
Patatas escaldadas	
Espinacas	

Ingredientes	Tipo	Cantidad
Postres		
Chocolate fundido		
Crepes		
Panqueques		
Brioche / Torrija		
Caramelo		
Huevos		
Estrellados		2 / 4
Tortilla		2 / 4 / 6
Revueltos		2 / 4 / 6
Duros		2 / 4 / 6
Blandos		2 / 4 / 6
Pasados por agua		2 / 4 / 6
Codorniz		
Pasta / Arroz		
Pasta fresca		100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
Pasta seca	Macarrones	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Macarrones ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Espaguetis	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Espaguetis ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Tallarines	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Tallarines ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Coditos	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Coditos ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
Arroz	Blanco	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Integral	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Negro	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g

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

Ejemplo de receta paso a paso de blanqueta de ternera.

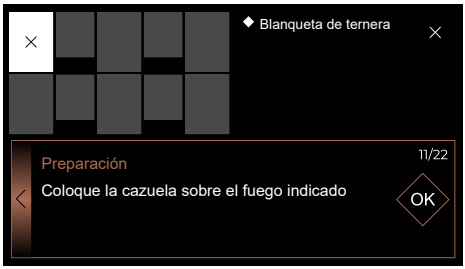
1 > Ir a Recetas

2 > y luego Platos

3 > Acceda a su elección

4 > Pulse "Ver" para conocer el detalle de la receta

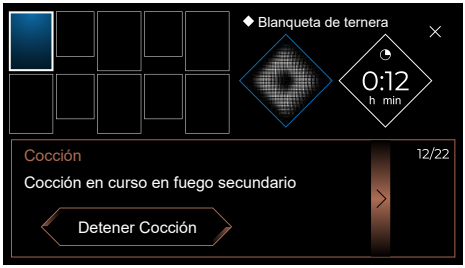
5 > Aparece la receta. Ahora puede confirmar cada paso hasta que empiece a cocinar

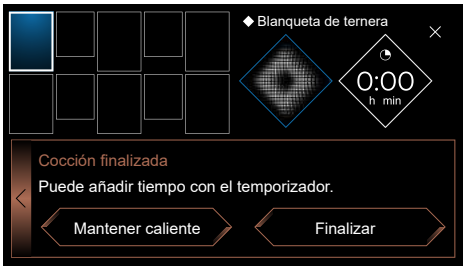


Esperamos que disfrute de su comida.

Si está con una receta, pulse para guardarla en sus Favoritos.
Para volver a utilizarla, solo tiene que pulsar la tecla Favoritos al inicio de la cocción.

6 > Seleccione la zona de cocción

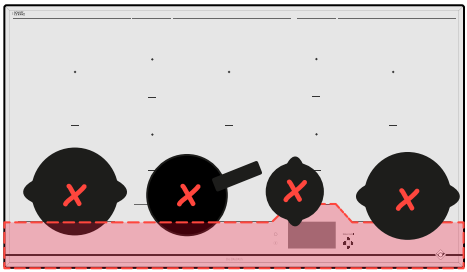




7 > Ahora puede seguir el estado de la cocción hasta el final, ya que la pantalla le ofrece la posibilidad de Mantener caliente o Terminar la cocción..

SEGURIDAD Y RECOMENDACIONES

Zona protegida
No coloque utensilios de cocina debajo de las marcas que delimitan la zona de control táctil (ver «Descripción»). Las siguientes posiciones son incorrectas y pueden dañar su placa de cocción:



Calor residual
Después de una utilización intensiva, la zona de cocción que acaba de utilizar puede permanecer caliente algunos minutos.
Se visualiza durante este periodo.
No toque la zona concernida.

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

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

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 un fuego, la función de seguridad «Auto-Stop» 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 con «Auto-Stop» en la zona de control y se emite una señal sonora durante unos 2 minutos. Basta con pulsar cualquier tecla de los mandos para apagarla.

Se pueden oír sonidos parecidos al mecanismo de un reloj.
Estos ruidos se escuchan durante el funcionamiento de la placa y desaparecen o disminuyen en función de la selección de cocción. También se puede escuchar como un silbido según el modelo y la calidad del recipiente. Los ruidos descritos son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican ninguna avería.

No recomendamos la utilización de dispositivos de protección de placa.

MANTENIMIENTO DE LA PLACA

Para manchas ligeras, utilice una esponja sanitaria. Remoje bien la zona que se debe limpiar con agua caliente, limpie y seque.

Para una acumulación de manchas recocidas, desbordamiento de azúcar, plástico fundido, utilice una esponja sanitaria o un raspador de vidrio. Empape la zona por limpiar con agua caliente, utilice un rascador de vidrio para pulir la superficie, termine con la esponja sanitaria y seque la zona.

Para aureolas y trazas de caliza, aplique vinagre blanco caliente sobre la mancha, deje actuar y limpie con un paño suave.

Para coloraciones metálicas brillantes y un mantenimiento semanal, utilice un producto especial vitrocerámicas. Aplique el producto especial (con silicona y efecto protector) sobre el vidrio vitrocerámico.

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

• 5 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

DURANTE LA PUESTA EN SERVICIO

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

La placa libera un olor durante las primeras cocciones. El aparato es nuevo. Caliente cada zona durante una media hora con una cacerola llena de agua.

DURANTE LA PUESTA EN MARCHA

La placa no funciona y los pilotos del teclado están apagados.
El aparato no está alimentado. La alimentación o la conexión están defectuosas. Inspeccione los fusibles y el disyuntor eléctrico.

La placa no funciona y aparece otro mensaje. El circuito electrónico funciona mal **Llame al Servicio Técnico**

La placa no funciona y aparece la información «bloc». Desbloquee la seguridad para niños.

Código fallo F9: tensión inferior a 170 V.

Código fallo D1: temperatura inferior a 5 °C.

DURANTE LA UTILIZACIÓN

La placa no funciona, la pantalla muestra ➥y se emite una señal sonora.
Ha habido un desbordamiento o un objeto entorpece el teclado de control. Limpie o retire el objeto y vuelva a lanzar la cocción

Aparece el código F7.
Los circuitos electrónicos se han recalentado (ver capítulo Empotramiento).

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

Los recipientes hacen ruido y la placa emite un ruido de tintineo durante la cocción. (ver capítulo Seguridad y recomendaciones). Es normal. Con ciertos recipientes, se trata del paso de la energía de la placa hacia el recipiente.

La ventilación sigue funcionando tras apagar la placa.
Es normal. Esto permite el enfriamiento de la electrónica.

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

ATENCIÓN AL CLIENTE FRANCIA

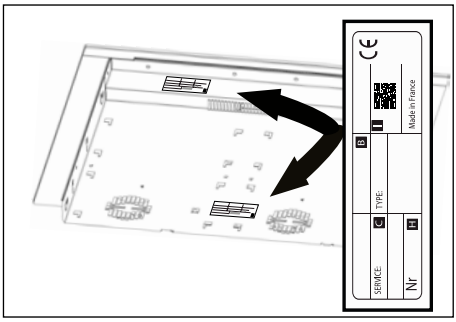
Para obtener más información sobre nuestros productos o para contactarnos:
> consulte nuestra página web:
www.dedietrich-electromenager.com

> escríbanos un correo a la siguiente dirección postal:

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

INTERVENCIONES FRANCIA

Las posibles intervenciones que pueda requerir su aparato deberán ser efectuadas por profesionales cualificados y autorizados por la marca. Para facilitar el procesamiento de su solicitud, cuando llame, no olvide facilitar todos los datos del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa de características.



B: Referencia de ventas
C: Referencia del servicio
H: Número de serie
I: Código QR

PIEZAS ORIGINALES

Si se debe realizar una intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente piezas de recambio certificadas originales.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

FI

HYVÄ ASIAKAS

Onnittelemme sinua De Dietrich -tuotteen valinnasta. Tämä valinta kuvastaa paitsi tarpeitasi niin myös mieltymystäsi ranskalaiseen elämäntyyliin.
Yli 300 vuoden kokemuksellaan De Dietrich valjastaa suunnittelun, aitouden ja teknologian kulinaarisen taiteen palvelukseen. Korkealaatuisista materiaaleista valmistetut laitteemme tarjoavat moitteetonta viimeistelyä.
Olemme varmoja, että tämä huippuluokan tuote auttaa ruoanlaiton ystäviä toteuttamaan kaikki toiveensa.
De Dietrichin asiakaspalvelu on aina valmiina vastaamaan kaikkiin kysymyksiisi ja ehdotuksiisi, jotta pystyisimme tyydyttämään kaikki tarpeesi ja odotuksesi.
Kiitämme luottamuksestasi, ja olemme iloisia siitä, että olet valinnut tuotteemme keittiöösi.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

De Dietrich, jonka tuotantolaitokset sijaitsevat Orléansissa ja Vendômessä Ranskassa, käyttää huippuosaamistaan ja poikkeuksellista taitotietoaan huolellisesti viimeisteltyjen huippuluokan tuotteiden suunnitteluun ja valmistukseen. Monet kodinkoneistamme on sertifioitu Origine France Garantie -merkinnällä, joka todistaa, että ne on valmistettu Ranskassa.
Tämä merkki takaa ei ainoastaan laitteidemme laatua ja kestävyyttä, vaan myös niiden jäljitettävyyden ja osoittaa niiden alkuperän selkeästi ja objektiivisesti.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SISÄLLYSLUETTELO

FI

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET 4

YMPÄRISTÖ 7

Ympäristönsuojelu 7
Energiansäästöohje 7

1 - ASENNUS 8

Pakkauksen purkaminen 8
Upotus kalusteisiin 8
Sähköliitäntä 10

2 - LAITTEEN KUVAUS 11

Keittotason kuvaus 11
Anturin kuvaus 12

3 - LAITTEEN KÄYTTÖ 13

Aloitusnäytön 13
Elapsed time -toiminto 14
Kypsennysajan muokkaus 14
Halutun tehon säätö 14
Astioiden siirtäminen 14
Keittoalueen sammutus 14
Valikko 14
Asetukset 15
Valikko Yleistä 15
Valikko Lisäasetukset 15
Valikko Tuotteen tiedot 16
Erityistoiminnot 16
Boil-toiminto 16
Grilli-toiminto 17
Ryöppäystoiminto 17
Tyhjiötoiminto 17
Anturi 18
Recall-toiminto 24
Ohjauspainikkeiden lukitseminen 24

SISÄLLYSLUETTELO

FI

Itsenäinen ajastin 24
Pariliitos 25
Pariliitosasetukset 25
Tehon jakaminen 26
Valmistusopas 27
Turvallisuus ja suositukset..... 33

4 - HUOLTOTOIMET 34
Keittotason huolto 34
Anturin huolto 34

5 - VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS 35
Käyttöönoton yhteydessä 35
Käynnistyksen yhteydessä 35
Käytön aikana 35

6 - HUOLTO- JA VARAOSAPALVELU 36

LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE TULEVIA TARPEITA VARTEN.
Nämä ohjeet ovat ladattavissa valmistajan Internet-sivuilta.

Tämä laite täyttää niiden eurooppalaisten direktiivien ja säännösten vaatimukset, joiden alainen se on.
Vähintään 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat puutteellisia, tai joilta puuttuu käyttökokemusta ja -taitoa, saavat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan asianmukaisesti tai jos heitä on opastettu laitteen käyttämisessä siten, että he osaavat käyttää laitetta turvallisesti ja ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat.
Älä anna lasten leikkiä laitteella.
Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
Alle 8-vuotiaat lapset on hyvä pitää etäällä laitteesta, ja laitteen lähellä ollessaan heitä on valvottava jatkuvasti.
Keittotaso on varustettu lapsilukolla, jolla laitteen käyttö voidaan estää käytön päätyttyä tai käytön aikana (katso kappale: lapsilukon käyttö).

Laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumenevia osia.
Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa pinnalle, sillä ne saattavat kuumentua.

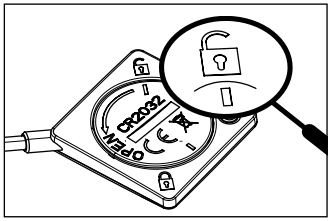
HUOMIO: kypsentämistä on valvottava. Lyhyt kypsennys vaatii jatkuvaa valvontaa.
Tulipalon vaara: älä jätä mitään ylimääräisiä tavaroita keittoalueille.
Kypsentäminen keittotasolla öljyllä tai rasvalla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan sammuta laite ennen kuin peität liekin esimerkiksi kannella tai palosuojakankaalla.

Mikäli pintaan tulee murtumia, kytke laite pois käytöstä sähköiskujen välttämiseksi.
Älä käytä keittotasoa ennen keraamisen tason vaihtoa.
Tasot on kytkettävä sähköverkkoon moninapaisella katkaisijalla voimassa olevien asennusmääräysten mukaan. Virrankatkaisumene-

telmä on asennettava kiinteään johtojärjestelmään. Keittotasosi on tarkoitettu toimimaan 50 tai 60 Hz:n (50 Hz / 60 Hz) taajuudella ilman erityisiä toimenpiteitä puoleltasi.
Laite on kytkettävä normalisoidulla sähköjohdolla, jonka johdinten määrä riippuu halutusta kytkentätyypistä (katso Asennus-kappale)”
Jos virtajohto vioittuu, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä tehtävä valmistajan, tämän huoltopalvelun tai jonkun muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön toimesta.
Varmista, ettei mikään keittotason läheisyyteen kiinnitetty virtajohto pääse koskettamaan mitään keittotason osaa.

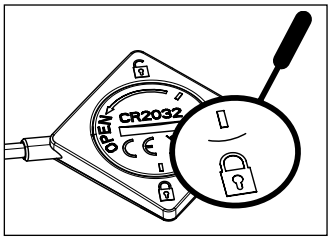
⚠ **VAROITUS** : Jotta keittotaso ja sydämen tahdistimet eivät häiritsisi toistensa toimintaa, on myös tahdistimen oltava vastaavien määräysten mukainen. Pyydä lisätietoja tuotteen valmistajalta tai lääkäriltäsi.
Käytä vain valmistajan kypsennyslaitteelle valmistamia liesisuojia, joihin on viitattu tässä ohjekirjassa tai jotka tulevat laitteen mukana. Sopimattomien suojien käyttö voi aiheuttaa vahinkoja.
Vältä astioiden aiheuttamia iskuja: keraaminen keittotaso on erittäin kestävä, mutta ei kuitenkaan särkymätön.
Älä aseta astian kuumaa kantta keittotason päälle. Imukuppiefekti voi vahingoittaa alla olevaa keraamista keittotasoa. Vältä astioiden hankausta, jotka voivat pitkällä aikavälillä vaurioittaa keraamisen päällisen pintaa.
Älä koskaan käytä kypsennyksen aikana alumiinifoliota. Älä koskaan aseta keittotason päälle alumiiniin tai alumiinipakkaukseen pakattuja tuotteita. Alumiini voi sulaa ja vahingoittaa keittotasoa.
Älä säilytä keittotason alla olevassa tilassa puhdistusaineita tai tulenarkoja aineita.
Älä koskaan käytä höyryä keittotason puhdistamiseen.
Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä etäohjausjärjestelmällä.
Käytön jälkeen sammuta keittotaso ohjaimilla äläkä luota pelkästään kattilantunnistimeen.

ANTURI
Anturi on varustettu CR2032-tyyppisellä paristolla (käytä vain ilmoitettua paristotyyppiä).



Kuva 1

Avaa kansi kiertämällä kolikolla, kunnes viiva on kohdistettu avonaiseen lukkoon (kuva 1).



kuva 2

Laita kansi takaisin paikoilleen asettamalla se niin, että viiva on kohdistettu avonaiseen lukkoon (kuva 1) ja käännä sitten kolikolla, kunnes toinen viiva on kohdistettu lukittuun lukkoon (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 keräysastiaan 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.

Me, Brandt France, ilmoitamme, että anturitoiminnolla varustettu laite on yhdenmukainen 2014/53/EU direktiivin kanssa. Kattava EU-yhdenmukaisuustodistus on saatavilla verkko-osoitteessa: **www.dedietrich-electromenager.com**

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tämä symboli tarkoittaa, että tämän laitteen heittäminen kotitalousjätteeseen on kiellettyä. Laite sisältää monia kierrätyskelpoisia materiaaleja. Laite on merkitty tällä symbolilla, joka osoittaa, että käytetyt laitteet on vietävä sopivaan keräyspisteeseen. Ota yhteys jälleenmyyjääsi tai paikkakuntasi teknisiin palveluihin saadaksesi tietoa asuinpaikkasi lähellä sijaitsevista käytettyjen laitteiden keräyspisteistä. Valmistajan järjestämä laitteiden kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin (sähkö- ja elektroniikkaromut) mukaisesti.
Osa laitteen pakkausmateriaaleista voidaan myös kierrättää. Tue kierrätystä ja suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin keräyspisteisiin. Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästäsi yhteistyöstä.

Energiansäästöohje

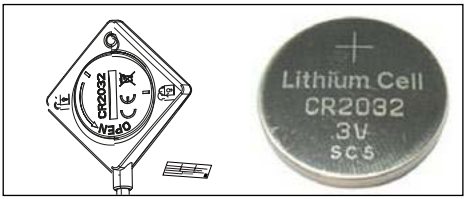
Ruoanvalmistus hyvin istuvan kannen kanssa säästää energiaa. Jos käytät lasikantta, voit täydellisesti valvoa kypsennystä.

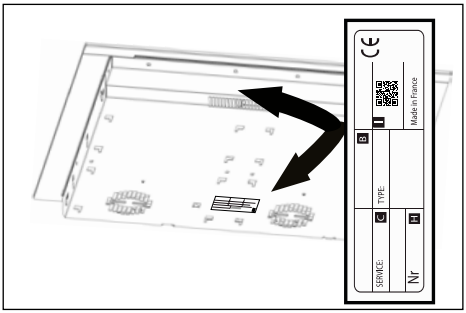
• 1 ASENNUS

PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Poista kaikki suojausmateriaalit keittotasosta, anturista ja anturituesta.
Anturin mukana toimitetaan paristo, joka on asetettava anturin sisään. Aseta paristo ruuvaamalla anturin takaosassa oleva kansi irti kolikolla. Aseta paristo navat oikeinpäin (+-puoli ylös) ja kiinnitä kansi takaisin paikoilleen. Tarkista ja noudata tyyppikilvessä olevia laitteen ominaisuuksia. Lue alla olevista kentistä tyyppikilven huolto- ja normityyppiviitteet tulevaa käyttöä varten.

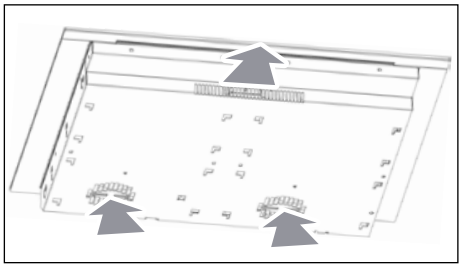
Huolto:	Tyyppi:



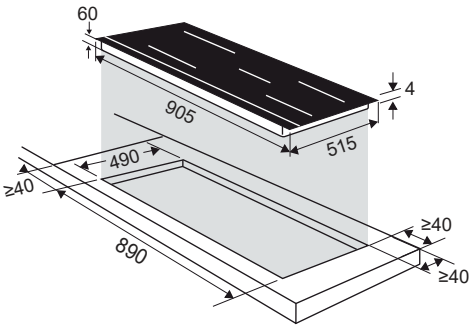


UPOTUS KALUSTEISIIN

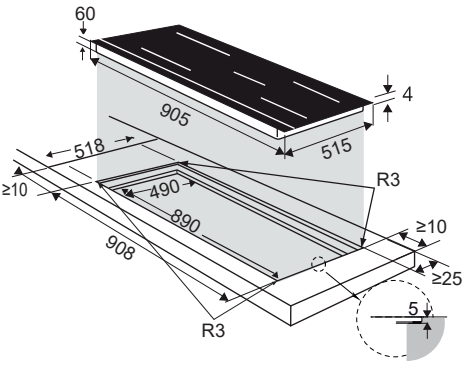
Tarkista, että ilman tulo- ja lähtöaukot ovat esteettömiä.
Ota huomioon keittotason upotukseen tarkoitetun kalusteen työtason mitat (millimetreissä). Tarkista, että ilma kulkee kunnolla keittotason edessä ja takana.



Asennus työtason päälle

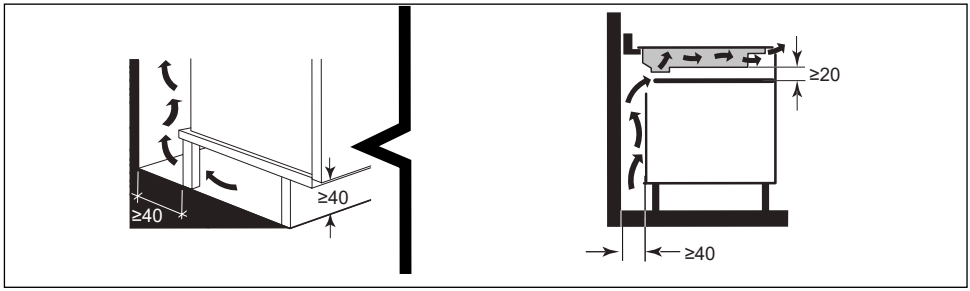


Asennus pinnan tasolle

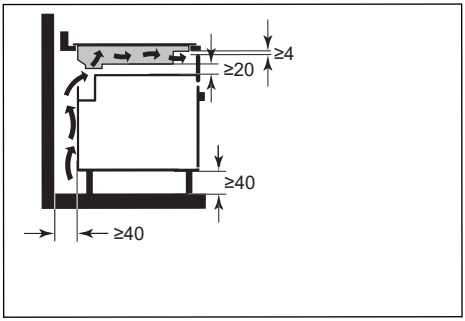


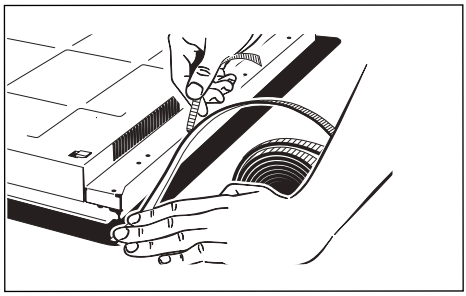
• 1 ASENNUS

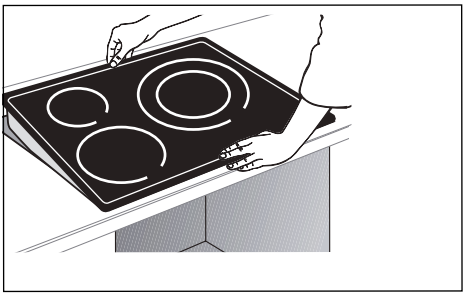
Jos taso asennetaan laatikon päälle,



tai upotettavan uunin päälle, noudata kuviin merkittyjä mittoja varmistaaksesi riittävän ilman ulostulon.
Liimaa tiiviste huolellisesti koko pöytälasin ympärille ennen upotusta.







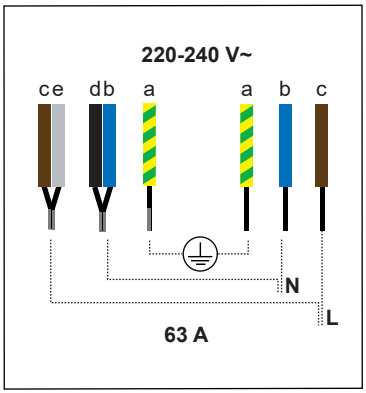
Tärkeää

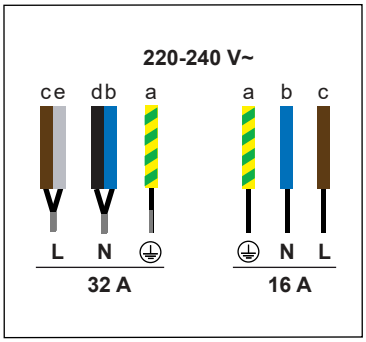
Jos uuni sijaitsee keittotason alapuolella, tason lämpöturvallisuusjärjestelmä voi rajoittaa keittotason ja uunin pyrolyysitilan samanaikaista käyttöä, koodi «F7» näkyy ohjausalueilla. Jos näin on, suosittelemme lisäämään keittotasosi tuuletusta tekemällä aukon kalusteen sivuun (8 cm x 5 cm).

SÄHKÖLIITÄNTÄ

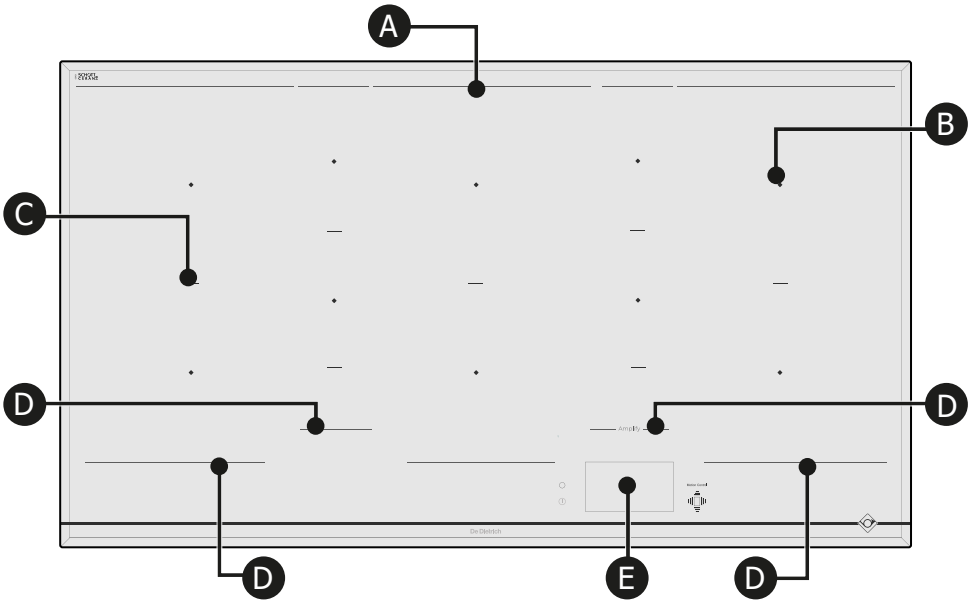
Tasot on kytkettävä sähköverkkoon moninapaisella katkaisijalla voimassa olevien asennusmääräysten mukaan. Virrankatkaisumenetelmä on asennettava kiinteään johtojärjestelmään.
Tunnista keittotason johto:

a) vihreä-keltainen
b) sininen
c) ruskea
d) musta
e) harmaa





Keittotason kuvaus



Jokaisen keittoalueen (B) keskikohta on merkitty vinoneliöllä.

Painetut viivat (A) merkitsevät koko keittoalueen takaosan.

Viivat (C) erottavat yksittäiset keittoalueet.

Painetut viivat (D) keittotason edessä erottavat lämmitysalueen kosketusohjaimista (E).

On tärkeää, ettei kuumia keittoastioita aseteta tämän rajan alapuolelle, koska se voi vahingoittaa ohjauspaneelia tai laitetta (Katso "Turvallisuus ja suositukset").

A Keittoalueen takaraja

B Keittoalueen keskipiste

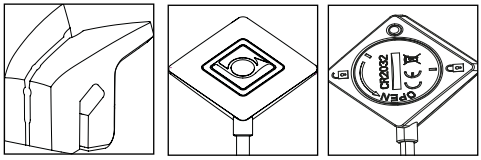
C Keittoalueen jakaja

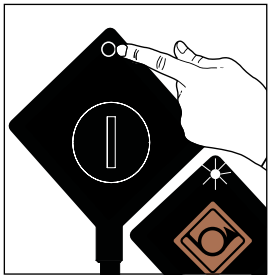
D Keittoalueen eturaja

E Kosketusohjaimet ja näyttö

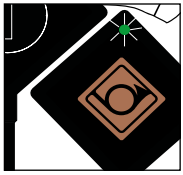
Anturin kuvaus

Tämä keittotaso on varustettu liitetyllä lämpötila-anturilla ja erityisellä anturituella, jonka ansiosta sen voi asettaa helposti kaikenlaisiin astioihin. Anturia voi käyttää kaikenlaisissa liesissä.





1 - Käynnistä anturi painamalla pitkään. Näet valkoisen vilkkuvan valon.



2 - Anturi vilkkuu vihreänä, paina lyhyesti 1 sekunnin ajan.

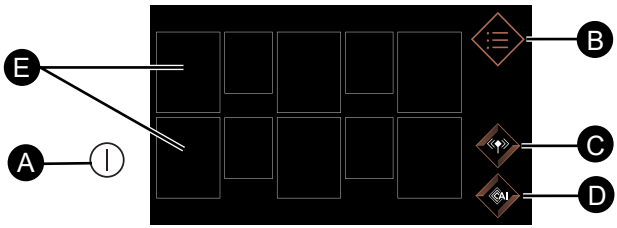
3 - Anturi vilkkuu sinisenä. Anturi kommunikoi keittotason kanssa, ja voit valita kypsennystoiminnon.

Anturin LED-valo vilkkuu **sinisävyisenä valkoisena** : anturi kytkeytyy päälle.
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 / yhteys katkesi / anturi pysähtynyt.

3 LAITTEEN KÄYTTÖ

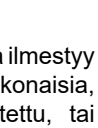
Aloitusnäytön kuvaus

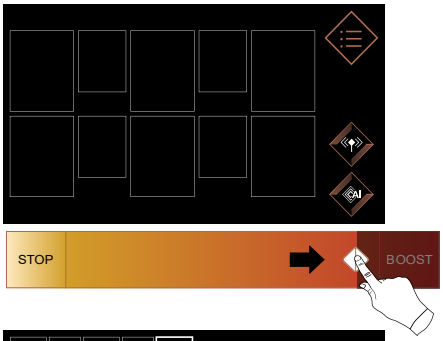
Näyttö toimii koskettamalla. Painamalla näyttöä pääset käyttämään komentoja, kun keittotaso on käyttövalmis.

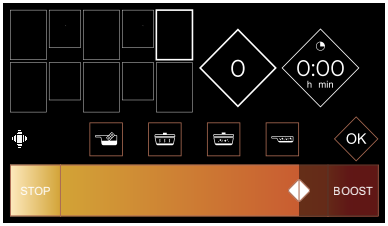


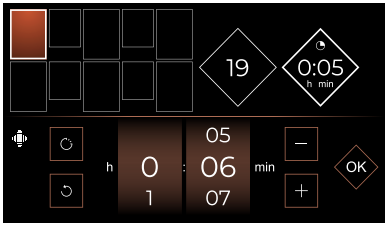
A Keittotason virtakatkaisinpainike.
B Valikko
C Kypsennys anturilla
D Valmistustoiminto
E Kypsennysalueet

Paina painiketta ⏻, 10 neliökuviota ilmestyy näyttöön. Neliökuviot eivät kokonaisia, jos yhtään astiaa ei ole tunnistettu, tai katkonaisia ja sitten kokonaisia, jos astia tunnistetaan. Siinä tapauksessa keittoalueella näkyy nolla.
Kun painat keittoaluetta, näyttöön avautuu tehon ja ajastimen asetusvalikko. Nyt voit säätää tehoa liu'uttamalla sormeasi vaakatasossa tehoviivaa pitkin. Valittu lämpötila ilmestyy näyttöön.
Voit myös säätää tehoa painamalla pikatoimintopainikkeita:
Sulatus tai **Lämpimänä pito** tai **Haudutus** tai **Ruskistus**.
Painamalla painiketta 0:00 voit säätää haluttua kypsennysaikaa.
Voit säätää ajastimen valitsemalla minuutit ja tunnit pystysuunnassa tai painamalla painikkeita + ja –. Vahvista säätö painamalla OK.
Kun olet säätänyt tehon ja kypsennysajan, ne näkyvät liettä symboloivassa neliökuviossa.









tällä painikkeella voit palauttaa ajastimen nollaan

ELAPSED TIME -toiminto

Tällä toiminnolla näet valitun keittolieden tehon viimeisestä muokkauksesta kuluneen ajan.
Käytä tätä toimintoa painamalla painiketta .
Näyttöön ilmestyy ikkuna, joka näyttää kuluneen ajan.

Kypsennysajan muokkaus

jos aika näkyy ajastimessa, odota 5 sekuntia, jotta voit muokata kypsennysaikaa. Jotta keittotaso tunnistaa uuden astian, laita astia haluamallesi alueelle ja paina liettä symboloivaa ruutukuviota näytössä. Nolla ilmestyy näyttöön.

Halutun tehon säätö

Voit säätää haluamasi tehon painamalla ruutukuviota. Kypsennysalue sammuu automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua ilman, että sinun tulee tehdä mitään.

Astioiden siirtäminen

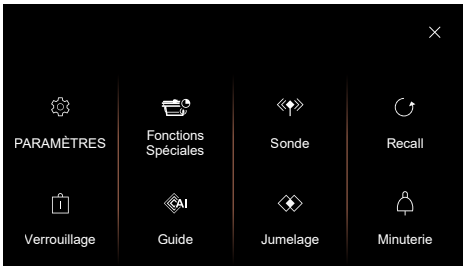
Voit vaihtaa astian paikkaa alueelta toiselle kypsennyksen aikana, kunhan muistat nostaa astian eikä liu'uttaa sitä alueelta toiselle; keittotaso tunnistaa automaattisesti paikan vaihdon ja säilyttää alkuperäiset asetukset. Jos numero vilkkuu, vahvista vaihto painamalla näytöllä kyseistä aluetta.

Keittoalueen sammutus

Sammuta liesi painamalla pitkään ruutukuviota. Kuulet pitkän äänimerkin ja asetukset katoavat tästä ruutukuviosta tai symboli ilmestyy.
Sammuta keittotaso kokonaan painamalla painiketta .

Valikko

Painamalla Valikko-painiketta näet kaikki käytössäsi olevat toiminnot.



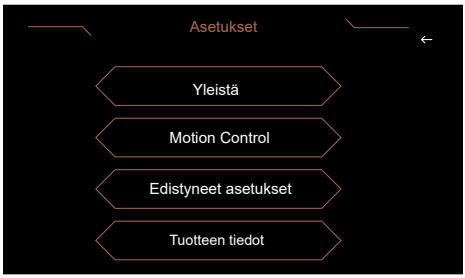
> näytön painikkeella voit sulkea näytön ja hallinnoida muita liesiä.

> näytön painikkeella voit palata edelliseen näyttöön.

Asetukset

Valikko Yleistä

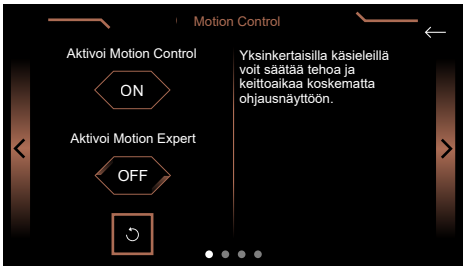
Painamalla Yleistä voit:
- säätää keittotason näytön voimakkuutta liu'uttamalla sormeasi liukusäätimellä (1 ja 10 välillä).
- yhdistää keittotason liesituulettimeen, jos sinulla on sellainen.
- valita keittotason tekstin kielen.



Valikko Motion Control

Painamalla Liikkeiden valvonta voit (mallin mukaan):
- ottaa käyttöön tai poistaa käytöstä **Motion Control** -toiminnon (liikkeiden apuohjelma).
- ottaa käyttöön tai poistaa käytöstä **Expert Mode** (Asiantuntijatila).

Motion control -toiminnolla voit valita lieden ja säätää kypsennystehoa yksinkertaisilla käden liikkeillä koskettamatta ohjausbanneria. Tämän ansiosta et likaa tai jätä sormenjälkiä keittotasoon. Kun **Motion Control** on käytössä, näyttöön ilmestyy tällainen painike: ON. Poista toiminto käytöstä painamalla tätä painiketta.
Expert-tilassa voit säätää ajastimen käyttämällä liikkeitä.



Painamalla nuolta oikealle pääset apuohjelmaan, jonka avulla voit kokeilla erilaisia liikkeitä Motion Control -toiminnon käyttämiseksi. Jokainen vaihe on vahvistettava painamalla OK.

Valikko Lisäasetukset

- Pikatoimintojen asetukset
Mahdollistaa pikatoiminnoille määritettyjen tehotasojen muokkaamisen:

Sulatus teho 1 ja 3 välillä (teho 2 on oletusteho)

Lämpimänä pito teho 4 ja 9 välillä (teho 7 on oletusteho)

Haudutus teho 10 ja 16 välillä (teho 14 on oletusteho)

Ruskistus teho 17 ja 19 välillä (teho 19 on oletusteho)

- Tehonhallintaan
Mene **Tehonhallintaan,** jossa voit rajoittaa keittotason kokonaistehoa mukauttaaksesi sen sähköasennukseesi.
Keittotasosi teho on automaattisesti säädetty korkeimmalle tasolle.
Tarkista, että sähköasennuksesi katkaisimen arvo on oikein kalibroitu (katso alla oleva taulukko).

Tason teho kW	Sulakkeet / Katkaisin (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Varmista, että valittu tehotaso on sähkötaulun sulakkeiden mukainen.

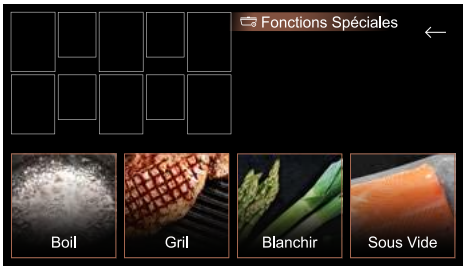
- Käyttöohjeet
Painamalla Käyttöohjeet saat tuotteesi käyttöohjeen älypuhelimeesi skannaamalla QR-koodin.

- Huoltopalvelu
On tarkoitettu huoltopalveluun tarvittaessa.

Valikko Tuotteen tiedot

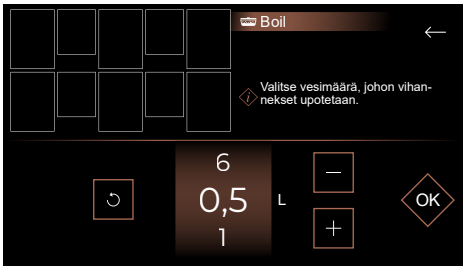
Antaa mahdollisuuden tarkistaa keittotason ohjelmistoversiot.

Erityistoiminnot



Boil-toiminto Boil

Tällä toiminnolla voit kiehauttaa ja pitää tietyn vesimäärän kiehumispisteessä ilman että vesi kiehuu yli valmistaessasi esimerkiksi pastaa.



Aseta astia liedelle.
Säädä haluttu veden määrä (0,5–6 litraa).
Vahvista painamalla OK.
Kypsennys käynnistyy.
Kuulet äänimerkin, kun vesi saavuttaa kiehumispisteen ja näytön viesti pyytää sinua lisäämään ruoka-aineet. Kun se on tehty, vahvista painamalla OK. Aika ja teho näkyvät näytöllä.
Voit säätää niitä halutessasi.
Kuulet äänimerkin kypsennyksen lopussa.

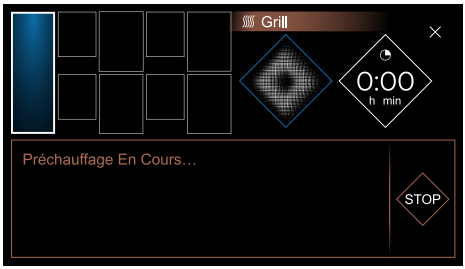
HUOMAUTUS: On tärkeää, että veden lämpötila on ympäröivän lämpötilan lämpöistä kypsennyksen alussa, sillä muuten lopullinen tulos vääristyy. Älä käytä tämän toiminnon aikana valurautapohjaista astiaa tai kantta. Voit myös käyttää toimintoa kaikkien kiehuvassa vedessä kypsennettävien ruoka-aineiden kypsentämiseen.

Grilli-toiminto Grilli

Kun tämä toiminto yhdistetään De Dietrichin emaloituun valurautagrilliin, voit ruskistaa ruoat nopeasti kaksoisalueella ja tehdä parhaat säädöt nauttiaksesi BBQ-kypsennettyjen ruokien aromeista.

Aseta grilli valitsemallesi alueelle ja vahvista painamalla painiketta OK.
Esilämmityksen jälkeen laita ruoat grillille.

Grillivarustetta ei toimiteta keittotason mukana. Sen voi hankkia jälleenmyyjältä..



Ryöppäystoiminto Ryöppäys

Tällä kypsennystekniikalla voit kypsentää vihanneksia kiehautuspisteen saavuttavalla vedellä muutaman minuutin ajan. Upota ne sitten jäiseen veteen kypsennyksen keskeyttämiseksi.

Tämä säilyttää vihannesten värin ja rakenteen.

Valitse vesimäärä, johon vihannekset upotetaan.

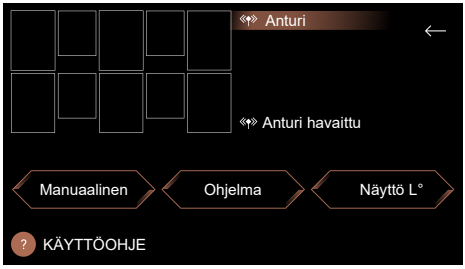
Aseta ruoka-aineet sisältävä astia liedelle.

Tyhjiötoiminto Tyhjö

Tällä toiminnolla voit kypsentää ruokia matalalla lämpötilalla tyhjiöpussissa säilyttääksesi ruokien maun ja ravintoaineet. Tämä kypsennystapa on erittäin terveellinen, sillä sinun ei tarvitse lisätä rasvaa.
Tämä toiminto on käytettävissä keittotasoissa, joissa on lämpötila-anturi.

Anturi

Käytä anturia käynnistämällä se (paina kotelon painiketta useamman sekunnin ajan), käynnistämällä keittotaso ja painamalla sitten , viesti ***anturia haetaan*** ilmestyy muutamaksi sekunniksi, ja vaihtuu sitten viestiin ***anturi havaittu***.



Voit käyttää 3 tilaa:

- **Manuaalinen**
  Tässä tilassa voit valita haluamasi ohjelämpötilan.

  Kypsennyksen aloituslämpötila sekä ohjelämpötila näkyvät käytössä olevassa liedessä. Kun ohjelämpötila on saavutettu, kuulet äänimerkkejä ja lämpötila pysyy vakaana. Pysäytä kypsennys painamalla pitkään lieden painiketta.
- **Ohjelma** (Sulatus / Tyhjiö / Ruskistus / Uudelleenlämmitys / Kiehautus / Haudutus / Friteeraus)
- **Näyttö L°** Voit nähdä reaaliajassa anturin havaitseman lämpötilan siinä kohdassa, missä anturi on (esimerkiksi keittotasolla valmistettavassa ruoassa tai uunista poistetussa paistissa).

Anturia voi käyttää myös joissakin resepteissä (kappale Valmistusopas)

Anturin asettaminen
Anturia ei saa laittaa uuniin.
Käytössäsi on kolme ehdotettua

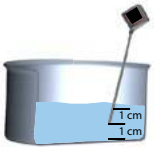
- pystysuunta

- keskitaso (säädettävä)

- kalteva

Anturin käyttö ei ole suositeltavaa ilman tukea. Anturi on upotettava kiinteän ruoan paksuimpaan osaan. Anturin pään on oltava ruoan keskikorkeudella. Lämpötilan säätämisen aikana keittotaso säätää automaattisesti tarvittavan tehon, mikä aiheuttaa kiehumisen vaihtelua.

Muissa toiminnoissa, lukuun ottamatta sulatusta:
- anturin on oltava 1 cm vähintään 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.

Manuaalinen tila
Tällä toiminnolla voit kypsentää ruoat valitsemalla halutun lämpötilan suoraan painikkeilla + / - tai valintakiekolla. Lämpötilaa voi säätää 40 ja 180 °C välillä.

Sulatus
Tällä toiminnolla voit sulattaa ruoka-aineita 40–70 °C lämpötilassa. Oletusohjelämpötila 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. Tämä toiminto on käytössä vain keittotasosi 16 cm, 21 cm tai 1/2 Horizone -tyyppisillä liesillä.

Tyhjiökypsennys
Tällä toiminnolla voit kypsentää ruoka-aineita 45–85 °C lämpötilassa. Oletusohjelämpötila on 60 °C.

Uudelleenlämmitys
Tällä toiminnolla voit kypsentää ruoka-aineita 65–80 °C lämpötilassa. Oletusohjelämpötila on 70 °C.

Haudutus
Tällä toiminnolla voit kypsentää ruoka-aineita hitaasti 80–90 °C lämpötilassa. Oletusohjelämpötila on 80 °C.

Kiehautus
Tällä toiminnolla voit kiehauttaa veden 100 °C:n lämpötilaan. Voit peittää astian osittain kannella. Suosittelemme, että teet sen heti kiehumisen alussa.

Tätä toimintoa ei ole tarkoitettu maidon kiehauttamiseen. Käytä tässä tapauksessa haudutustoimintoa.

Ruskistus
Tällä toiminnolla voit ruskistaa ruoka-aineita 40–85 °C lämpötilassa. Oletusohjelämpötila on 60 °C.
Kuulet äänimerkin, kun oletusohjelämpötila on saavutettu ja liesi lopettaa lämmityksen. Käännön äänimerkki +10 °C:ssa kuuluu.

Friteeraus
Tällä toiminnolla voit friteerata ruoka-aineita 130–190 °C lämpötilassa. Oletusohjelämpötila on 180 °C.

Varoitus:
Ajastin:
- Voit ohjelmoida ajastimen anturin mukaan. Siinä tapauksessa aika ja lämpötila näkyvät vuorotellen näytössä.
- Ajastin käynnistyy, kun ohjelämpötila saavutetaan.
- 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 koteloa suoraan kypsennyksestä syntyvien höyryjen päälle.

3 LAITTEEN KÄYTTÖ

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 mittausasteikko	5–180 °C	
Käyttötaajuus	2402–2480 MHz	
Anturin kantavuus	2 metriä	
Maksimiteho	< 10 mW	

3 LAITTEEN KÄYTTÖ

Kypsennysohjeet:

Toiminto	Perusruoka-aine tai ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika	Vinkit
Manuaa-linen	Valkoinen liha	Kanafileet 150 g	80 °C	8-12 min	Litistä rintapalat (1/1,5 cm korkeus)
	Punainen liha	150-200 g	35-45 °C (raaka)	30 s - 2 min/puoli (Riippuu paksuu-desta)	Anna lihan levätä 5 minuuttia kypsen-nyksen jälkeen
		150-200 g	50-55 °C (punainen)	1-3 min/puoli (Riippuu paksuu-desta)	Anna lihan levätä 5 minuuttia kypsen-nyksen jälkeen
		150-200 g	60-65 °C (medium)	1,30 min - 4 min (Riippuu paksuu-desta)	Anna lihan levätä 5 minuuttia kypsen-nyksen jälkeen
		150-200 g	70-75 °C (kypsä)	2-8 min/puoli (Riippuu paksuu-desta)	Anna lihan levätä 5 minuuttia kypsen-nyksen jälkeen
	Pakasteranskalaiset	200 g / 1,5 l öljyä	160° ja sitten 180 °	11 min 2 min 30s	Upota 11 min ja poista, upota uudelleen 2 min 30 s, kun 180° on saavutettu kypsennyksen päättämiseksi
	Valkokastike	500	85-87 °C	1 min kiehutettuna	Sekoita jatkuvasti valmistuksen aikana, jotta kastike ei jää kiinni kattilan pohjaan
	Suklaavanukkaat	1300	87-92 °C	8-10 min	Sekoita jatkuvasti valmistuksen aikana, jotta kastike ei jää kiinni kattilan pohjaan
	Karamelli	"Kuivana" (100 g)	Enintään 150 °C (värjäys)	3-5 min (Teho 10)	Ruskistus on erittäin nopeaa, ole varovainen
	Karamelli	Vedessä (100 g sokeria / 60 ml vettä)	Enintään 145 °C	8-12 min (Teho 10)	Valvo kiehumista, kun se lakkaa, ruskis-tus on erittäin nopeaa.
	Hedelmämarmeladi	400–1000	105–110	Riippuen määrästä	EXPERT (laske 1-1,2 % pektiiniä/hedel-mäkilo)
Sulatus	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** dekantoidaksesi voin kaseiinin
	Fondyyjuusto	200–1500	40–50	10-25 min	Ruokaan lisätty viini vaikuttaa sula-misaikaan (50 cl 1 kg juustolle)
Uudel-leenläm-mitys	Muussi	200–800	65–75	Riippuen määrästä	
	Keitto	200–2000	65–75	2,30 min - 15 min	Huomio! Aika voi vaihdella keiton paksuudesta riippuen.
	Lasi-/säilykepurkit	300–1000	65–75	4-10 min	testattu ranskalaisella papupatasäi-lykkeellä
	Pikkupurkit	125–300	60–70	Riippuen määrästä	Testaa lämpötila ennen nauttimista

Kypsennysohjeet :

Toiminto	Perusruoka-aine tai ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika	Vinkit
Haudutus	Pot au feu	1000–4000	70–80	2,30-3 tuntia	Valitse kypsennysastia valmistettavan määrän mukaan. Lisää kuoritut perunat, kun kypsennysaikaa on jäljellä 30 minuuttia
	Haudutettu vasikanliha	1000–4000	70–80	2-3 tuntia	Valitse kypsennysastia valmistettavan määrän mukaan.
	Burgundinpata	1000–4000	70–80	2-4 tuntia	Valitse kypsennysastia valmistettavan määrän mukaan.
	Haudutettu liha	1000–4000	70–80	2-4 tuntia	Valitse kypsennysastia valmistettavan määrän mukaan.
	Baskikana	1000–4000	70–80	1,15-1.30 tuntia	Valitse kypsennysastia valmistettavan määrän mukaan.
	Hillo	1000–4000	105	20 min - 1 tunti hedelmästä riippue, tarkista rakenne)	Hillon hyytelöitymislämpötila on 105 °C (sokerilämpömittari). Lämpötilan voi laskea noin 90 °C:seen lisäämällä pektiiniä (15 g 1 kg hedelmiä kohden)
	Tomaattikastike	1000–4000	70–80	40 min	Ota huomioon tomaatin hapokkuus kypsennyksen aikana, jos teet kastikkeen tuoreista tomaateista, lisää hyppysellinen hienosokeria kypsennyksen aikana.
Expert-tyhjiökypsennys	Kala	Lohi 250-300 g	45–50	20 min	3-5 litraa vettä, huomioi mausteet, tyhjiökypsennys lisää suolan tehoa kymmenkertaisesti.
	Kala	Valkoinen kala 250-300 g	56 °C	15 min	
	Vihannekset	Vihreät 200-300 g	85 °C	30-75 min	
	Vihannekset	Juurekset 150 g	85 °C	60- 80min	
	Valkoinen liha	Kanafileet 150 g	64 °C	25 min	
	Valkoinen liha	Kanankoivet 200 g	68 °C	120 min	
	Punainen liha	Naudanfilee 150-300 g	56,5 °C vedessä	30 min 2,5 cm paksuudelle / 2 tuntia 5 cm:n paksuudelle / enintään 4 tuntia	
	Löysä kananmuna	50 g / 1 l vettä	64 °	45 min	1 litra vettä
Kiehautus	Riisi	100-500 (s) = 300-1500 ml suolattua vettä	90–100	12-20 min riippuen riisistä	Kreoliriisi: kiehauta vesi, kaada riisi (joka on huuhdeltu ennakkoon kylmällä vedellä), peitä kannella ja anna kypsentyä miedolla lämmöllä (Huomaa, jotkut riisityypit vaativat pidemmän kypsennysajan: musta riisi)
	Pasta	100-500 (kuiva-pasta) = 1-5 litraa suolattua vettä	90–100	10-12 minuutin kypsennys	Kiehauta vesi, kaada pasta ja anna kiehua. Tarkista kypsennys käytetyn pastan mukaan.

Kypsennysohjeet :

Toiminto	Perusruoka-aine tai ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika	Vinkit
Ruskistus	Lohi	120	52	14-16 min	Anturi sisällä Kypsennys nahan kanssa, älä käännä, käytä kantta
	Naudanliha (raaka) Härän sisäfileepihvi 3 cm	160	52	12 min	Käännön äänimerkki kypsennyksen keskivaiheessa
	Naudanliha (punainen) Härän sisäfileepihvi 3 cm	180	57	14 min	Käännön äänimerkki kypsennyksen keskivaiheessa
	Naudanliha (kypsä) Härän sisäfileepihvi 3 cm	160	68	13 min	Käännön äänimerkki kypsennyksen keskivaiheessa
	Ankanfilee nahalla	300	63	22-25 min	Valitse kypsennysastia valmistettavan määrän mukaan. Kypsennys kannella
	Linnun rintapala	130	105	24-30 min	Anturi sisällä Kypsennys ilman kantta, käännön äänimerkki
Friteeraus	Ranskalaiset perunat	200	180	10-15 min	1500 ml öljyä

RECALL-toiminto

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

Tämän toiminnon käyttämiseksi varmista, että keittotaso on avattu, ja paina sitten / Recall.

Ohjauspainikkeiden lukitseminen

Keittotasossasi on lapsilukko, joka lukitsee keittotason.

Turvallisuussyistä vain virtakatkaisinpainike pysyy aina käytössä ja mahdollistaa jopa lukittujen lämmitysalueiden sammuttamisen.

Paina , painikkeen pitkä painallus lukitsee keittotason määrittämättömäksi ajaksi. Käytössä olevat kypsennysalueet jatkavat lämmittämistä, mutta et voi käyttää teho- tai ajastinpainikkeita.

tämä symboli näkyy näytössä.

Lukituksen poistaminen:

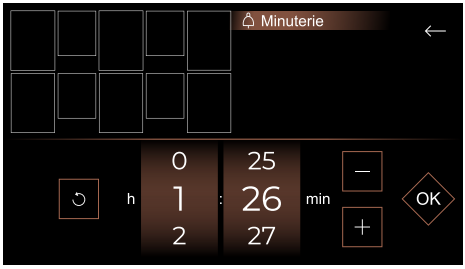
Kun keittotaso on lukittu, paina , kunnes kaksoisäänimerkki vahvistaa tekemäsi toiminnon. Nyt keittotason lukitus on poistettu.

Clean Lock:

Tällä toiminnolla voit lukita keittotasosi väliaikaisesti puhdistuksen ajaksi. Painamalla lyhyesti painiketta keittotaso lukittuu 60 sekunniksi.

Itsenäinen ajastin

Tällä toiminnolla voit säätää kuluvan ajan ilman kypsennystä.



Kun olet määrittänyt ajan, se näkyy aloitusnäytön oikealla sivulla.

Halutun ajan päätyttyä kuulet äänimerkkejä, 0:00 vilkkuu ja sitten sammuu.

Huomautus: Nollaa aika nopeasti painamalla .

Pariliitos

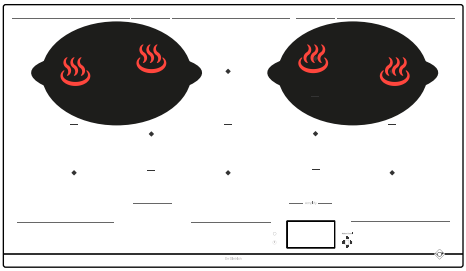
Keittotasosi ehdottaa kypsennysalueiden yhdistämistä, jotta voit käyttää suurikokoisia astioita.

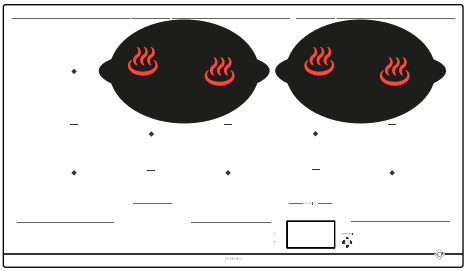
Paina Menu-painiketta ja valitse **Pariliitos**. **Pariliitosvalikko** tulee näkyviin, ja sinun tarvitsee vain valita keittoalueet ja painaa OK.

Pariliitosasetukset

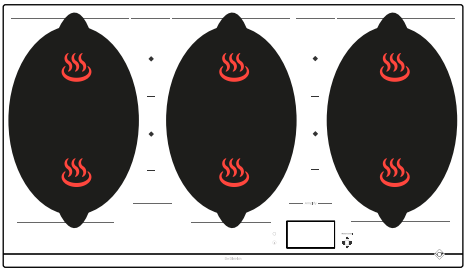
Käytettävissä olevat pariliitosasetukset ovat seuraavat:

Extense-vyöhykkeet

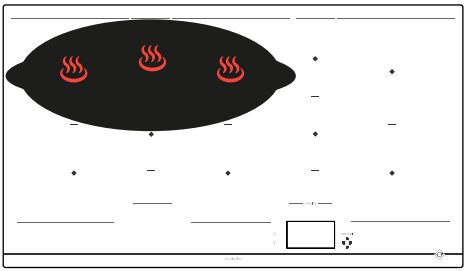




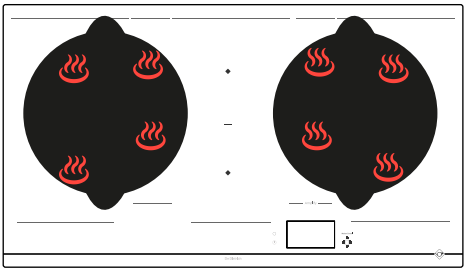
HorizoneTech-vyöhykkeet



HorizonePlus-alue



HorizoneMax-vyöhykkeet



Tehon jakaminen

Kun käytät useampaa liettä samaan aikaan, keittotaso hallinnoi tehon jakautumista, jotta käytetty teho ei ylitä kokonaistehoa.
Keittotasollasi on useita alueita, joihin voit asettaa astiasi. Valitse alue astian koon mukaan. Jos astian pohja on liian pieni, tehon merkkivalo vilkkuu ja liesi ei toimi, vaikka astian materiaali sopisi induktioliedelle. Älä käytä astioita, joiden halkaisija on liettä pienempi (katso taulukko).

Alue	Astian koko	Astian muoto	Sijoittelu	Teho (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Pyöreä	Keskitetty keittoalueelle	2800
Ovaali TAKA	90 - 140 mm	Pyöreä	Keskitetty keittoalueelle	1200
Ovaali EDE	90 - 90 mm	Pyöreä	Keskitetty keittoalueelle	1200
HorizoneTech	180 mm (pyöreä) min. Soikea / Kalakattila / Grilli	Pyöreä Soikea Suorakulmainen	Keskitetty linjalle kahden ½ HorizoneTech välillä	3600
Extense	Soikea 240 mm min / 330 mm max	Soikea Suorakulmainen	Täytyy kattaa 2 takakeittoalueen keskukset	3600
HorizonePlus	Soikea poikittain 380 mm min / 580 mm max	Soikea Kalakattila Suorakulmainen	Täytyy kattaa 3 takakeittoalueen keskukset, keskitetty oikealle/vasemmalle	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Pyöreä	Täytyy kattaa 4 keittoalueen keskukset	5500
HorizoneMax Oikea 90 cm	320 - 350 mm	Pyöreä	Täytyy kattaa 4 keittoalueen keskukset	3600

Valmistusopas

Keittotasossa on valmistusopas, joka tarjoaa reseptivalikoiman.
Tämä kypsennystila valitsee sinulle kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-aineen mukaan.
Keittotason on oltava päällä, paina siirtyäksesi valmistusoppaaseen. Kun käytät keittotasoasi Reseptitilassa, näyttö suosittelee käyttämään valintaan sopivaa välineen tyyppiä.

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

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

Älä aseta astioita ohjausnäytölle, sillä se voi vahingoittaa tuotetta.

Ehdotamme valikoiman reseptejä, joiden valmistusta voit seurata vaihe vaiheelta.

Reseptit Ainekset

Reseptit vaihe vaiheelta	
Ruokalajit	Jälkiruoat
Korealainen bibimbap	Suklaa wieniläisittäin
Haudutettu vasikanliha	Suklaakerma
Burgundinpata	Sokerileipurin kerma
Häränlihapyörykät tomaattikastikkeella	Suklaalla posseeratut päärynät
Kukko viinissä	Karamellisoidut omenat
Savoijilainen fondyy	
Kalastajan kattila	
Munakokkeli tryffeleillä	
Osso-buco	
Paella äyriäisillä	
Pot au feu	
Sienikeitto	
Baskikana	
Lammaspata	
Kana-ramen	
Keittiömestarin ratatouille	
Tattirisotto	
Kalkkunamuhennos oliiveilla ja sitruunalla	
Marengo-vasikka	

3 LAITTEEN KÄYTTÖ

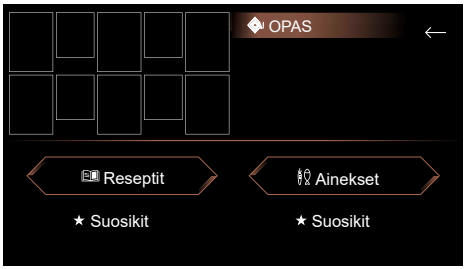
Ehdotamme valikoiman ruoka-aineita, joille keittotaso suosittelee astian ja tehon ja joille se ohjelmoi automaattisesti kypsennyskeston ruoka-aineen tyypin ja halutun määrän mukaan.

Ainekset	Tyyppi
Liharuoat	
Naudanliha	Ohut/keskikokoinen/paksu
Jauhelihapihvi	Tuore/pakastettu
Lammas	Kotletit
Possu	Keskikokoiset/paksut kotletit
Ankka	Rintapala/ohuet fileepalat
Siipikarja	Rintapala/Koivet
Kala ja äyriäiset	
Fileet	
Kalaviipaleet	
Kalapalat	
Kokonainen kala	Pieni / Pyöreä < 350 g / Litteä > 350 g
Taskuravut	Haudutettu / ECO* haudutettu
Katkaravut	Grillattu / Haudutettu / ECO* haudutettu
Simpukat/sydänsimpukat	
Kampasimpukat	
Vihannekset	
Tomaatit	
Kesäkurpitsat	
Munakoisot	
Paprikat	
Sipulit	
Sienet	Viipaloidut/kokonaiset
Vaalennetut perunat	
Pinaatti	

Ainekset	Tyyppi	Määrä
Jälkiruoat		
Sulatettu suklaa		
Letut		
Pannukakut		
Briossi/ylijäämäleipä		
Karamelli		
Kananmunat		
Paistetut munat		2 / 4
Munakas		2 / 4 / 6
Munakokkeli		2 / 4 / 6
Kovat munat		2 / 4 / 6
Pehmeät munat		2 / 4 / 6
Löysät munat		2 / 4 / 6
Viiriäisen munat		
Pastat/riisi		
Tuorepasta		100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
Kuivapasta	Pennepastat	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	ECO*-penne	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Spagetit	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	ECO*-spagetit	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Tagliatellit	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	ECO*-tagliatellit	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Simpukkamakaronit	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	ECO*-simpukkama-karonit	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
Riisi	Valkoinen	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Täysjyvä	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Musta	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g

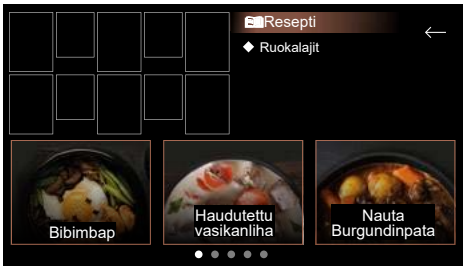
* ECO-resepteillä tarkoitetaan passiivista kypsennystä, joka säästää energiaa ja käyttää jälkilämpöä. Kannen ansiosta lämpö säilyy kattilan sisällä keittotason sammuttamisen jälkeen, mikä mahdollistaa kypsennyksen jatkamista ECO-toiminnolla esimääritellyn ajan.

Esimerkki haudutetun vasikanlihan reseptistä vaihe vaiheelta



1 > Mene resepteihin

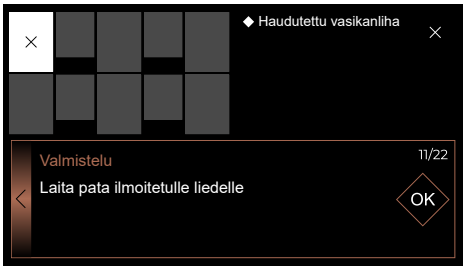
2 > ja mene sitten Ruokalajeihin



3 > Tee valintasi

4 > Paina ”Katso” nähdäksesi yksityiskohtaisen reseptin

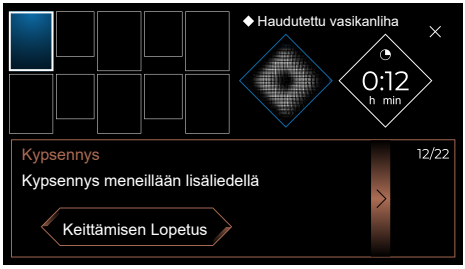
5 > resepti ilmestyy näyttöön, nyt voit vahvistaa jokaisen vaiheen kypsennyksen aloittamiseen asti

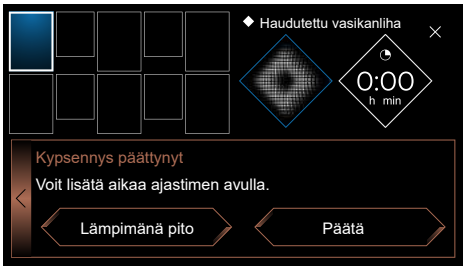


Hyvää ruokahalua.

Kun painat reseptissä painiketta , voit tallentaa reseptin suosikkeihin.
Voit käyttää reseptiä uudelleen painamalla kypsennyksen alussa Suosikit-painiketta.

6 > Valitse keittoalue

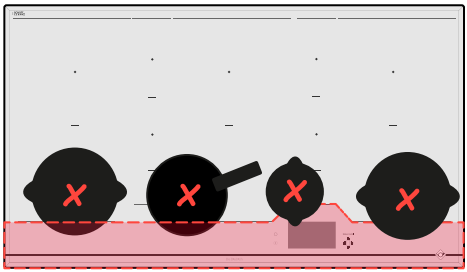




7 > Voit nyt seurata kypsennyksen tilaa loppuun asti, voit valita näytössä joko Lämpimänä pito -toiminnon tai päättää kypsennyksen.

TURVALLISUUS JA SUOSITUKSET

Suojattu alue
Älä aseta keittoastioita kosketusohjausalueen rajoittavien merkkien alle (katso "Kuvaus"). Seuraavat sijoittelut ovat virheellisiä ja voivat vahingoittaa liesitasoasi:



Jälkilämpö
Intensiivisen käytön jälkeen käyttämäsi keittoalue voi olla kuumana muutaman minuutin ajan.
Näytössä näkyy tällöin .
Älä koske kyseistä aluetta.

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 lieden, 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 “Auto Stop” 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.

KEITTOTASON HUOLTO

Puhdista kevyet liat pesusienellä. Kostuta puhdistettava alue hyvin kuumalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.

Keitetyn lian, sokeripitoisten yli tulleiden ruokien ja sulaneen muovin puhdistamiseen käytä pesusientä ja/tai erityisesti lasille tarkoitettua kaavinta. Kostuta puhdistettava alue hyvin kuumalla vedellä, hio erityisesti lasille tarkoitetulla kaapimella ja viimeistele pesusienellä ja pyyhi.

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

Käytä kiiltäviin metallisiin värjäytymisiin ja viikoittaiseen huoltoon erityistä vitrokeramiikkalasille tarkoitettua tuotetta. Levitä erityistuotetta (joka sisältää silikonia ja joka tarjoaa suojaavan vaikutuksen) vitrokeramiikka-lasipinnalle.

Tärkeä huomautus: älä käytä puhdistukseen jauhemaisia tuotteita tai hankaavaa pesusientä. Käytä mieluummin hienovaraisia astioille tarkoitettuja nesteitä ja pesusieniä.

ANTURIN HUOLTO

- Puhdista anturi ennen ensimmäistä käyttöä
- Käytä puhdistukseen vain neutraaleja tuotteita, ei hankaavia tuotteita, kiillotustyynyjä, liuotinaineita tai metallisia esineitä.
- Älä pese anturia astianpesukoneessa.
- Anturin tuen voi pestä astianpesukoneessa.

• 5 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS

KÄYTTÖÖNOTON YHTEYDESSÄ

Sähkövirta katkeaa tai vain yksi puoli toimii. Keittotason kytkentä on viallinen. Tarkista yhdenmukaisuus (katso sähköliitäntäkappale).

Keittotasosta tulee hajua ensimmäisten kypsennysten aikana. Laite on uusi. Lämmitä jokaista aluetta puolen tunnin ajan kattilalla, joka on täynnä vettä.

KÄYNNISTYKSEN YHTEYDESSÄ

Keittotaso ei toimi ja näppäimistön valonäytöt pysyvät sammuneina.
Laite ei saa virtaa. Virransyöttö tai kytkentä on viallinen. Tarkista sulakkeet ja sähkökatkaisin.

Keittotaso ei toimi ja näytössä näkyy toinen viesti. Sähköpiiri toimii huonosti. **Ota yhteys huoltopalveluun.**

Keittotaso ei toimi, näytössä näkyy «bloc». Vapauta lapsilukko.

Oletuskoodi F9 : jännite on alle 170 V.

Oletuskoodi D1 : lämpötila on alle 5 °C.

KÄYTÖN AIKANA

Keittotaso ei toimi, näytössä näkyy – ja äänimerkki kuuluu.
Ohjauspainikkeille on valunut jotain tai niiden päälle on asetettu esine. Puhdista tai poista esine ja käynnistä kypsennys uudelleen.

Koodi F7 näkyy näytöllä.
Sähköpiirit ovat kuumentuneet (katso upotusta koskeva kappale).

Keittoalueen käytön aikana näppäimistön merkkivalot vilkkuvat jatkuvasti.
Käytetty astia ei ole yhteensopiva.

Astioista kuuluu ääntä ja keittotaso kalisee kypsennyksen aikana (katso ohjeita kappaleesta «Turvallisuus ja suositukset»). Tämä on normaalia toimintaa. Tietyntyyppisten astioiden kanssa kyseessä on keittotason energian siirtyminen astiaan.

Tuuletus on päällä vaikka keittotaso on sammutettu.
Tämä on normaalia toimintaa. Se jäähdyttää tason elektronisia osia.

Jos vika jatkuu.
Katkaise virta keittotasosta 1 minuutin ajaksi. Jos ongelma jatkuu, ota yhteys huoltopalveluun.

.6 HUOLTO- JA VARAOSAPALVELU

ASIAKASPALVELU RANSKASSA

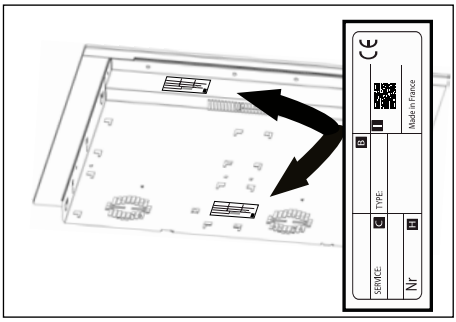
Hae lisätietoja tuotteistamme tai ota meihin yhteys:

> *vierailemalla verkkosivustollamme:*
www.dedietrich-electromenager.com

> *kirjoittamalla seuraavaan postiosoitteeseen:*
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

KORJAUSTOIMET RANSKASSA

Laitteen mahdolliset korjaustoimet on annettava jälleenmyyjän tai valmistajan valtuuttaman ammattihenkilön suoritettaviksi. Voidaksemme vastata paremmin kyselyihisi koskien laitettasi varaudu esittämään kaikki laitettasi koskevat tiedot (tuotenumero, huoltotiedot ja sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä.



ALKUPERÄISET OSAT

Pyydä toimenpiteen aikana vain sertifioitujen alkuperäisten varaosien käyttöä.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

B: Kaupallinen viite
C: Palveluviite
H: sarjanumero
I: QR-koodi

HU

KEDVES ÜGYFELÜNK!

Ön most vásárolt egy De Dietrich terméket. Ez a választás éppúgy tükrözi az Ön magas szintű igényeit, mint a francia életmód iránti fogékonyságát.
A vállalat több mint 300 év alatt megszerzett szakértelme letéteményeseként a De Dietrich alkotásai a konyhaművészet szolgálatában a tervezés, a hitelesség és a technológia egységét testesítik meg. Készülékeink a legkiválóbb anyagokból, kifogástalan kivitelezési minőséggel készülnek.
Biztosak vagyunk benne, hogy ez a magas színvonalú kivitelezés lehetővé teszi a konyhaművészet szerelmeseinek, hogy kifejezzék tehetségüket.
A De Dietrich fogyasztói ügyfélszolgálata a rendelkezésére áll, hogy válaszoljon minden kérdésére és javaslatára, biztosítva az Ön igényeinek magas szintű teljesítését.
Megtiszteltetés számunkra, hogy partnerei lehetünk a konyhában, és köszönjük a belénk vetett bizalmát.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

A franciaországi Orléansban és Vendôme-ban található gyáraiban a De Dietrich folyamatosan a kiválóságra törekszik, és tökéletesen kidolgozott termékeinek tervezése során a kivételes szakértelmet örökíti meg. Számos háztartási készülékünk rendelkezik az Origine France Garantie tanúsítvánnyal, ami azt jelzi, hogy a termékek Franciaországban készültek.
Ez a jelölés nemcsak a készülékeink minőségét és tartósságát garantálja, hanem a nyomon követhetőséget is, így egyértelmű és objektív módon jelzi a származásukat.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TARTALOMJEGYZÉK

HU

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK 4

KÖRNYEZET 7

A környezet védelme 7

Energiamegtakarítást segítő tanács 7

1 - TELEPÍTÉS 8

Kicsomagolás 8

Beépítés 8

Bekötés az elektromos hálózatba 10

2 - A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA 11

Főzőlap leírása 11

Szonda leírása 12

3 - A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA 13

Kezdőképernyő 13

Eltelt idő funkció 14

A főzési idő módosítása 14

Kívánt teljesítmény beállítása 14

Edények mozgatása 14

Főzőzóna kikapcsolása 14

Menü 14

Paraméterek 15

Menü Általános 15

Menü Motion Control 15

Menü Speciális beállítások 15

Menü A termékről 16

Speciális funkciók 16

Boil funkció 16

Grill funkció 17

Blansírozás funkció 17

Sous Vide funkció 17

Érzékelő 18

TARTALOMJEGYZÉK

HU

Recall funkció 24
A vezérlés reteszelése Reteszelés 24
Visszaszámláló időmérő 24
Párosítás 25
Párosítási konfigurációk 25
Teljesítményelosztás 26
Főzési útmutató 27
Biztonság és ajánlások 33

4 - KARBANTARTÁS 34
A főzőlap karbantartása 34
A szonda karbantartása 34

5 - RENDELLENESSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK 35
Üzembe helyezéskor 35
Bekapcsolás után 35
Használat közben 35

6 - VEVŐSZOLGÁLAT 36

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK, OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI HASZNÁLAT CÉLJÁRA.
Jelen útmutató elektronikusan letölthető a márka internetes honlapjáról.

A készülék megfelel a vonatkozó európai irányelveknek és előírásoknak.
Ezt a gépet 8 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi és szellemi képességű illetve megfelelő gyakorlattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek csak megfelelő felügyelet mellett használhatják, amennyiben tájékoztatást kaptak a gép biztonságos használatára vonatkozóan és megértették a használattal járó kockázatokat.
Ne hagyja, hogy a gyerekek játsszanak a készülékkel.
Gyermekek a gép felhasználói tisztítását és karbantartását nem végezhetik felügyelet nélkül.
A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani, amennyiben folyamatos felügyeletük nem biztosított.
A főzőlap a készülék kikapcsolt állapotban vagy főzés közben történő használatát megakadályozó gyermekzárral van felszerelve (lásd a gyermekzár használata c. fejezetet).

A készülék és elérhető részei a használat során felforrósodnak. A potenciálisan égési sérülést okozó részek érintésének elkerülése érdekében óvintézkedéseket kell tenni.
Fémtárgyat, például kést, villákat, kanalat és edényfedőt nem szabad a lapra helyezni, mert felforrósodhatnak.

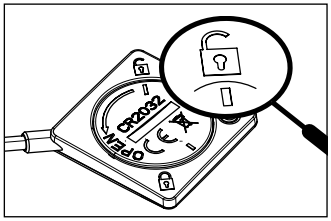
FIGYELEM: csak felügyelet mellett használható. A rövid időtartamú melegítés folyamatos felügyeletet igényel.
Tűzveszély: ne tároljunk semmit a főzőzónákon.
Az olajjal vagy zsírral sütés, főként felügyelet nélkül, veszélyes lehet, és tüzet okozhat. A tüzet SEMMIKÉPPEN se próbálja meg vízzel eloltani , hanem kapcsolja ki a készüléket, mielőtt például fedővel vagy tűzoltó takaróval letakarja a lángot.

Ha a felület megrepedt, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
Ne használjuk újra a főzőlapot, amíg a kerámialapot ki nem cserélték.
A főzőlapot az érvényben lévő telepítési szabályoknak megfelelően

egy omnipoláris leválasztó berendezéssel kell a hálózathoz csatlakoztatni. Leválasztó eszközt kell beépíteni a fix vezetékbe. A főzőlapot úgy tervezték, hogy külső beavatkozás nélkül 50 Hz vagy 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) Hz frekvencián működjön.
A készüléket szabványos tápkábellel kell csatlakoztatni, a vezetékek száma a kívánt csatlakozás típusától függ (lásd a telepítés c. fejezetet)
Ha a tápkábel megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, a gyártó szervizszolgálatának vagy megfelelő képesítéssel rendelkező szakembernek ki kell cserélnie.
Ügyeljen arra, hogy a főzőlap közelében csatlakoztatott elektromos készülék tápkábele ne érintkezzen a főzőzónákkal.

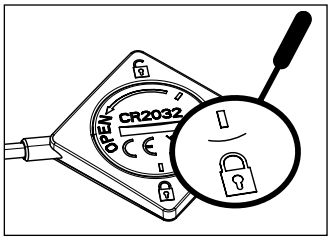
⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: A főzőlap és a pacemaker közötti interferencia elkerülése érdekében az utóbbit a vonatkozó előírásoknak megfelelően kell kialakítani és beállítani. Kérjen tájékoztatást a gyártótól vagy kezelőorvosától.
Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett, a használati utasításban megfelelőként feltüntetett vagy a készülékbe beépített védőkészüléket használjon. A nem megfelelő védőeszközök használata balesetveszélyes.
Kerülje az edények odaütődését: az üvegkerámia felület nagyon ellenálló, azonban nem törhetetlen.
Ne tegyünk forró fedőt lapjával a főzőlapra. A tapadókorong-szerű viselkedés károsíthatja az üvegkerámia lapot. Kerüljük az edényekkel történő súrlódást: hosszú távon károsíthatja az üvegkerámia felület felszínét.
Soha ne használjunk alumíniumfóliát az étel elkészítéséhez. Soha ne tegyünk alumíniumfóliába csomagolt vagy alumíniumtálcába helyezett terméket a főzőlapra. Az alumínium megolvad és helyrehozhatatlanul károsíthatja a készüléket.
Ne tároljunk tisztítószereket vagy gyúlékony termékeket a főzőlap alatti szekrényben.
Soha ne használjunk gőztisztítót a főzőlap ápolására.
Külső időzítő vagy külön távirányító használata ellentétes a készülék rendeltetésével.
Használat után kapcsolja ki a főzőlapot a vezérlő eszközzel, az edényérzékelőre tekintet nélkül.

SZONDA
Az érzékelő egy CR2032 elemmel van felszerelve (csak a megadott elemet használja).



1. ábra

A fedél lecsavarásához forgassa el egy érmével, amíg a vonás a nyitott lakattal egy vonalba nem kerül (1. ábra).



2. ábra

A fedél visszahelyezéséhez illessze be a fedelet úgy, hogy a vonást a nyitott lakattal egy vonalba állítja (1. ábra), majd egy érmével fordítsa el, hogy a második vonalat a zárt lakattal egy vonalba állítsa (2. ábra).

Ha elhasználódott, vagy szivárog, cseréljük ki az elemet. Az elemet lemerülés előtt ki kell venni a készülékből.
Az elemet lemerült elemek gyűjtésére szolgáló konténerbe kell elhelyezni vagy vissza kell vinni az üzletbe (az érvényes előírásoknak megfelelően).
- Különböző típusú elemeket, illetve az új és a használt elemeket nem szabad összekeverni.
- Ha a készüléket hosszabb ideig használat nélkül kell tárolni, ki kell venni az elemeket.
- A tápcsatlakozókat nem szabad rövidre zárni.
- A nem újratölthető elemeket nem szabad újratölteni.
- A szonda nem arra lett tervezve, hogy a sütőbe legyen helyezve

A Brandt France kijelenti, hogy a szonda funkcióval felszerelt készülék megfelel a 2014/53/EU szabályrendeletben foglaltaknak. Az EU megfeleléssel kapcsolatos teljes nyilatkozat megtalálható az alábbi webhelyen:
www.dedietrich-electromenager.com

A KÖRNYEZET VÉDELME

Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a készülék nem kezelhető kommunális hulladékként. Az Ön készüléke számos újrahasznosítható anyagot tartalmaz. Ezért van ezzel a szimbólummal megjelölve, ami azt jelzi, hogy az elhasználódott készülékeket egy erre a célra szolgáló gyűjtőhelyen kell elhelyezni. Az elhasználódott készülékek lakóhelyéhez legközelebb eső gyűjtőhelyeiről érdeklődjön a helyi önkormányzat műszaki részlegénél vagy viszonteladójánál. A készüléknek a gyártó által megszervezett újrahasznosítását így a lehető legjobb feltételekkel lehet megvalósítani, az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló európai irányelvnek megfelelően.
A készülék egyes csomagolóanyagai szintén újrahasznosíthatók. Vegyen részt újrahasznosításukban, és járuljon hozzá a környezet védelméhez azzal, hogy az erre a célra szolgáló helyi gyűjtőkben helyezi el ezeket. Köszönjük, hogy részt vesz a környezet védelmében.

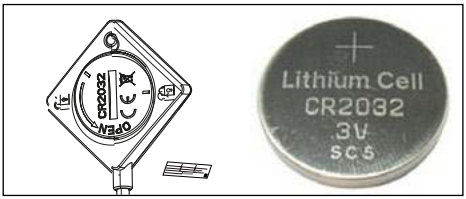
Energiamegtakarítást segítő tanács

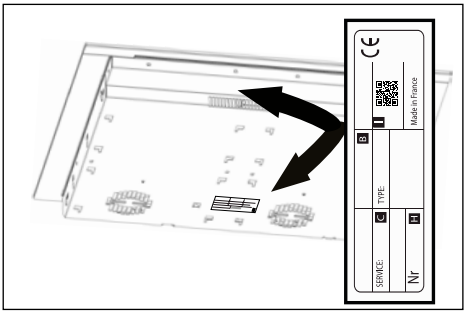
Jól illeszkedő fedél használata főzéshez energia-megtakarítással jár. Ha üvegfedőt használ, tökéletesen ellenőrzés alatt tudja tartani az étel elkészítését.

• 1 TELEPÍTÉS

KICSOMAGOLÁS

Távolítson el minden védőelemet a főzőlapról, a szondáról és a szonda tartóeleméről.
A szondához tartozik egy elem, amelyet be kell szerelnie. Az elem behelyezéséhez csavarja le a szonda hátoldalán lévő fedelet egy érme segítségével, helyezze be az elemet a megfelelő polaritásra (+ felül) ügyelve, majd csavarja vissza a fedelet. Ellenőrizze és vegye figyelembe a készülék adattáblán feltüntetett jellemzőit.
Későbbi felhasználás céljából legyen szíves megjegyezni az alábbi keretekben, az adattáblán szereplő szerviz- és típusszabvány hivatkozásokat.

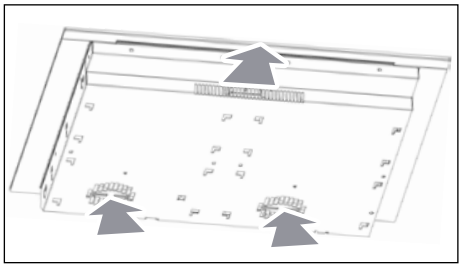




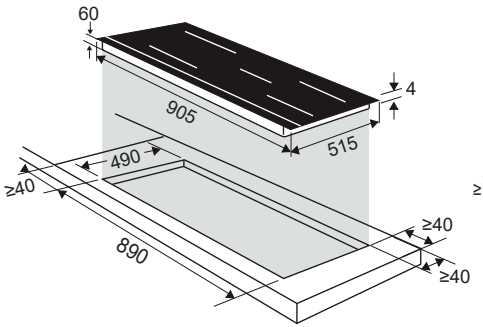
Szerviz:	Típus:

BEÉPÍTÉS

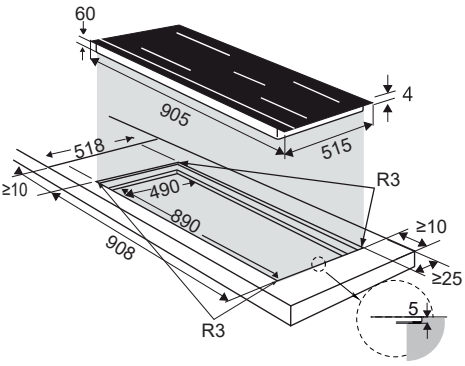
Ellenőrizze, hogy a levegő be- és kimeneti nyílások akadálymentesek.
Vegye figyelembe a főzőlap beépítésére szolgáló munkalap beépítési méreteivel (milliméterben) kapcsolatos indikációkat. Ellenőrizze, hogy a levegő megfelelően áramlik a főzőlap első és hátsó része között.



Ráültetett telepítés

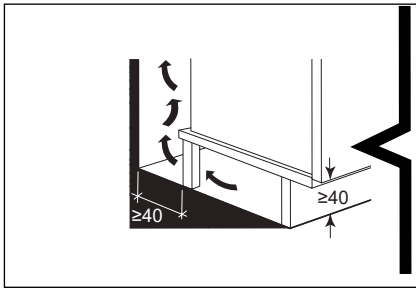


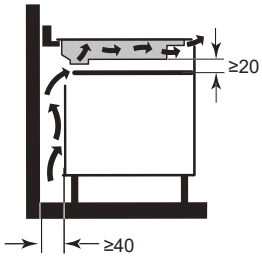
Süllyesztett telepítés



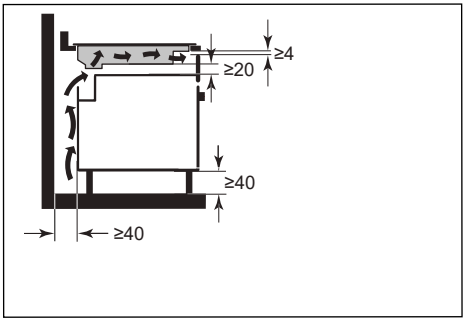
• 1 TELEPÍTÉS

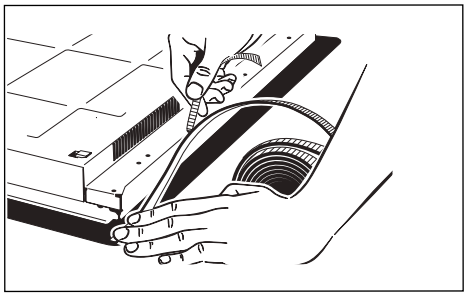
Ha a főzőlapot egy fiók fölé,

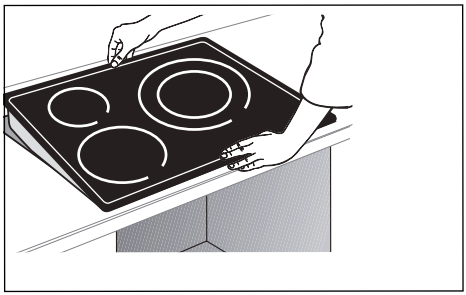




vagy beépített sütő fölé szereltük be, a megfelelő légáramlás biztosítása érdekében tartsuk be az ábrákon feltüntetett méreteket. Beépítés előtt óvatosan ragasszuk fel a tömítőgumit a kerámiafelület teljes kerületén.







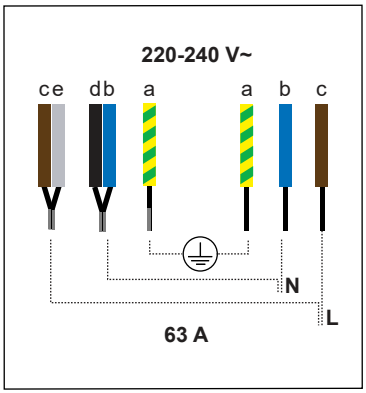
Fontos

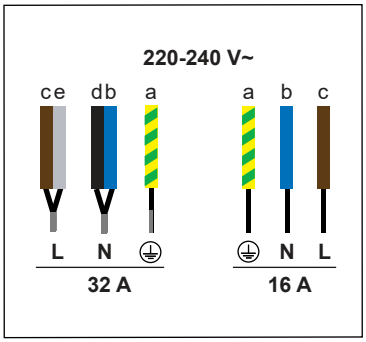
Ha a sütő a főzőlap alatt van, a főzőlap hőbiztonsági eszközei korlátozhatják a főzőlap és a pyro üzemmódban működő sütő egyidejű használatát, ilyenkor a vezérlő területen az „F7” kód jelenhet meg. Ebben az esetben javasoljuk, hogy a szekrény oldalán egy nyílás (8 cm × 5 cm) kialakításával javítsa a főzőlap szellőzését .

BEKÖTÉS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATBA

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

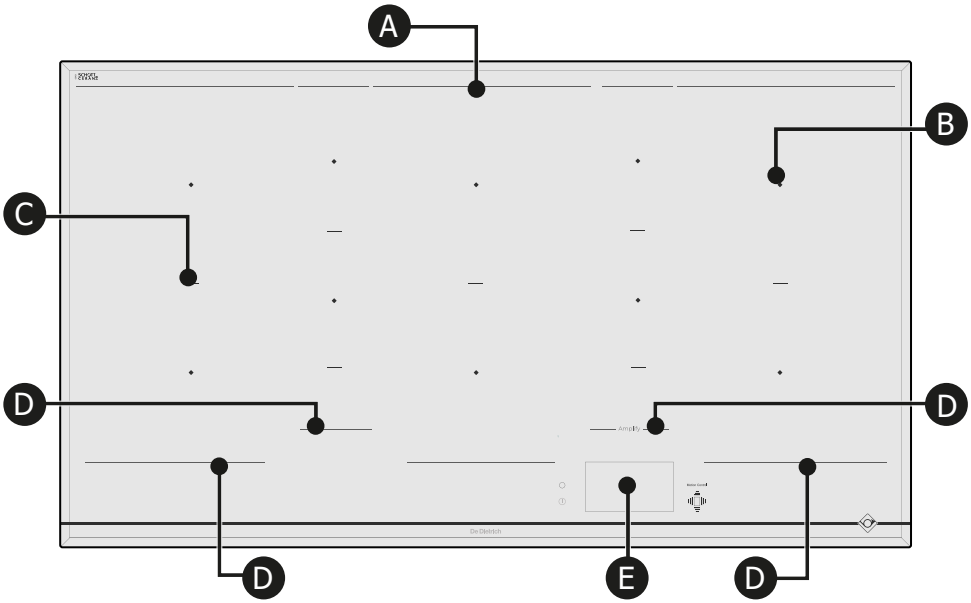
a) zöld-sárga
b) kék
c) gesztenyebarna
d) fekete
e) szürke





• 2 A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

Főzőlap leírása



Minden főzőfelület (B) közepe egy rombussal van jelölve.

A nyomtatott vonalak (A) az egész főzési terület hátulját jelölik.

A vonalak (C) az egyes főzési zónákat határolják.

Az elől lévő nyomtatott vonalak (D) elválasztják a fűtési zónát az érintőgomboktól (E).

Fontos, hogy ne helyezzen forró főzőedényeket ezen határ alá, mivel ez károsíthatja a vezérlőpanelt vagy a készüléket (Lásd: „Biztonsági és ajánlások”).

A Főzőzóna hátsó határa

B Főzőzóna közepe

C Főzőzóna elválasztó

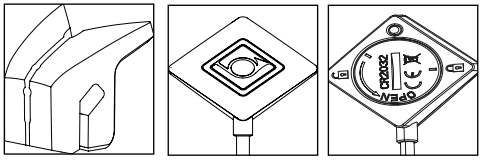
D Főzőzóna elülső határa

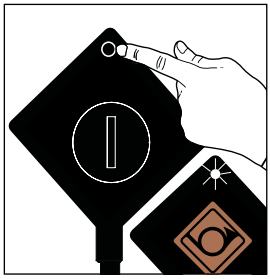
E Érintésvezérlők és kijelző

• 2 A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

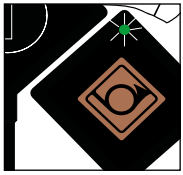
Szonda leírása

Ez a főzőlap egy csatlakoztatott hőmérséklet-szondával és egy speciális tartóval rendelkezik, amely könnyen elhelyezhető bármilyen típusú főzőedényen. Ez a szonda minden főzőmezőn használható.





1 - Kapcsolja be a szondát egy hosszan tartó megnyomással, a szonda fehér színnel felvillan.



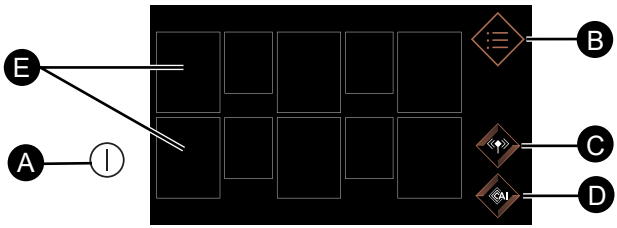
2 - A szonda zöld színnel villog, nyomja meg röviden 1 másodpercig.

3 - A szonda kék színnel villog. Kommunikál a főzőlappal, kiválaszthat egy főzési funkciót.

A szonda LED-je **kékes-fehér** színnel felvillan: a szonda feszültség alá helyezése
A szonda LED-je **zöld** színnel villog: a kapcsolódás folyamatban.
A szonda LED-je **kék** színű: a szonda csatlakoztatva van.
A szonda LED-je **piros** színnel villog: elem lemerült / kommunikáció megszakadása / szonda leállása.

A kezdőképernyő bemutatása

A képernyő a teljes felületén érintésérzékeny. Az egyszerű megnyomása lehetővé teszi a vezérlők elérését a főzőlap működésbe lépése után.



A A főzőlap Indítás/ Leállítás gombja.
B Menü
C Főzés szondával
D Főzési asszisztens
E Főzési zónák

Nyomja meg a gombot ⏻, 10 négyzet jelenik meg. A négyzetek folytonosak, ha nem észlelhető edény, vagy szaggatottak, majd folytonosak, ha edény észlelhető. Ekkor a főzési zónában nulla kijelzés jelenik meg.

A főzőzóna megnyomása megnyitja a teljesítmény és az időzítő beállításának menüjét. Ezután a teljesítményt úgy állíthatja be, hogy az ujját vízszintesen végigcsúsztatja a teljesítménysávon. Megjelenik a kiválasztott hőmérséklet.

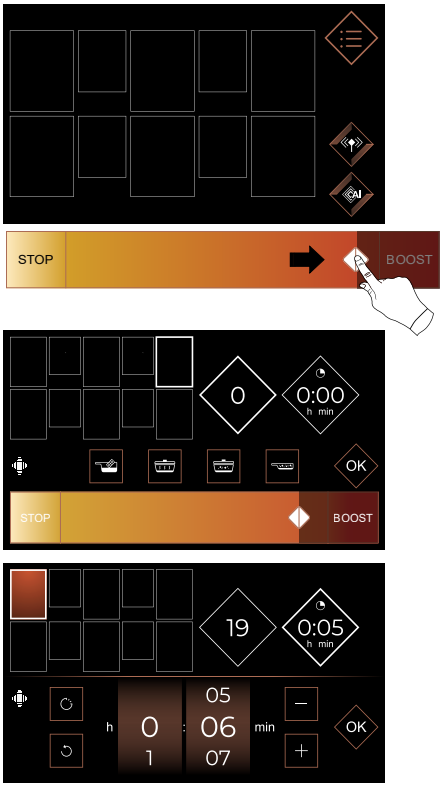
A teljesítményt a gyorsfunkció gombok megnyomásával is beállíthatja:

Olvasztás vagy **Melegen tartás** vagy **Lassú főzés** vagy **Kisütés**.

A gomb megnyomása lehetővé teszi a kívánt főzési idő beállítását.

Az időzítőt a percek és az órák függőleges görgetésével vagy a + és – gombok megnyomásával állíthatja be. Az OK gomb megnyomása érvényesíti a beállítást.

A teljesítmény és a főzési idő beállítása után ezek megjelennek az Ön főzőmezőjét jelképező négyzetben.



ez a gomb lehetővé teszi az időzítő nullázását

ELTELT IDŐ funkció

Ezzel a funkcióval a kiválasztott főzőmező utolsó fokozatváltoztatása óta eltelt időt tudjuk kijelezni.
Ennek a funkciónak a használatához nyomja meg a time gombot .
Megjelenik egy ablak az eltelt idővel.

A főzési idő módosítása

ha idő van megjelenítve az időzítőn, várjon 5 másodpercet hogy módosíthassa a főzési időt. Ahhoz, hogy a főzőlap érzékelje az új edényt, helyezze azt a kívánt zónára, és nyomja meg a kijelzőn az adott főzőmezőt szimbolizáló négyzetet. Megjelenik egy nulla.

Kívánt teljesítmény beállítása

A kívánt teljesítményt a rombusz megnyomásával állíthatja be. Ha nincs művelet, a főzőzóna néhány másodperc után automatikusan kikapcsol.

Edények mozgatása

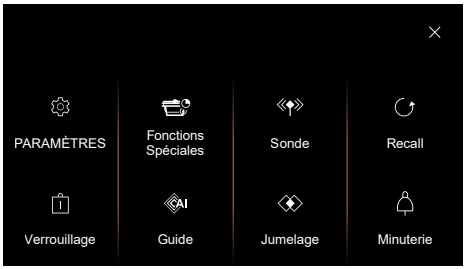
Egy edényt főzés közben áthelyezhet az egyik zónából a másikba, ügyelve arra, hogy felemelje az edényt és ne csúsztassa; a főzőlap automatikusan érzékeli az áthelyezést, és a hozzárendelt beállítások megmaradnak. Ha egy szám villog, a kérdéses zónában a kijelző megnyomásával érvényesíteni kell.

Főzőzóna kikapcsolása

A főzőmező kikapcsolásához nyomja meg hosszan a négyzetet, egy hosszú hangjelzés hallatszik, és a beállítások eltűnnek a rombuszról, vagy megjelenik a szimbólum .
A főzőlap teljes kikapcsolásához nyomja meg a gombot .

Menü

A Menü gomb megnyomása megjeleníti az összes rendelkezésre álló funkciót.



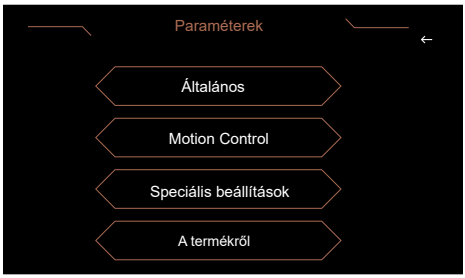
> az a képernyőn lehetővé teszi a kijelzés bezárását és a többi főzőmező vezérlését.

> a a képernyőn lehetővé teszi a visszatérést az előző képernyőre.

Paraméterek

Menü Általános

Az Általános pont megnyomása lehetővé teszi a következőket:
- a főzőlap kijelzése intenzitásának beállítása, az ujját elcsúsztatva a csúszkán (1-től 10-ig).
- a főzőlap csatlakozása a páraelszívóhoz, ha rendelkezésre áll.
- a főzőlap nyelvének kiválasztása.



Menü Motion Control

A Mozdulatvezérlés megnyomása lehetővé teszi a következőket (a modelltől függően):
- a **Motion Control** (Mozdulatvezérlés) bekapcsolása vagy kikapcsolása.
- a **Mode Expert** (zakértői mód) aktiválását vagy deaktiválását.

A **mozgásvezérlés** lehetővé teszi egy főzőmező kiválasztását és a főzési teljesítmény beállítását egyszerű kézmozdulatok segítségével, a kezelőpanel megérintése nélkül. Ez lehetővé teszi, hogy a főzőlap ne koszolódjon és ne legyenek rajta ujjlenyomatok. Amikor a **mozgásvezérlés** aktiválva van, a gomb így jelenik meg: ON. A kikapcsolásához nyomja meg ezt a gombot.
A **Szakértő mód** lehetővé teszi továbbá az időzítő mozdulatokkal történő beállítását.

A jobbra mutató nyíl megnyomása lehetővé teszi egy oktató funkció elérését, ahol kipróbálhatja a mozgásvezérlés használatához végrehajtandó különböző mozdulatokat. Minden egyes lépést érvényesíteni kell a gomb OK megnyomásával.

Menü Speciális beállítások

- Gyorsfunkciók beállításai

Lehetővé teszi a gyorsfunkciók előre beállított teljesítményszintjeinek módosítását:

Olvasztás teljesítmény 1 és 3 között (alapértelmezett esetben teljesítmény 2)

Melegen tartás teljesítény 4 és 9 között (alapértelmezett esetben teljesítmény 7)

Lassú főzés teljesítmény 10 és 16 között (alapértelmezett esetben teljesítmény 14)

Kisütés teljesítmény 17 és 19 között (alapértelmezett esetben teljesítmény 19)

- Energiagazdálkodás
Az Energiagazdálkodás elérése, amely lehetővé teszi a főzőlap teljes teljesítményének korlátozását az elektromos rendszernek megfelelően.
Alapértelmezés szerint a főzőlap teljesítménye a legmagasabb fokozatra van állítva.
Győződjön meg arról, hogy az elektromos rendszerében elhelyezett megszakító megfelelően van-e kalibrálva (Lásd az alábbi táblázatot).

Főzőlap teljesítménye kW	Biztosítékok / Megszakító (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Győződjön meg arról, hogy a kiválasztott teljesítmény megfelel az elektromos panel biztosítékainak.

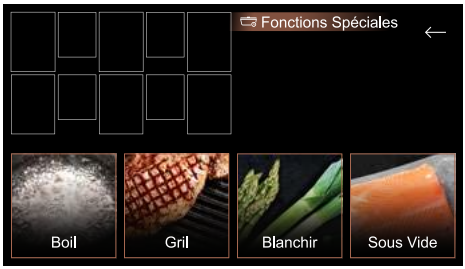
- Kézikönyvek
A Kézikönyvek pont megnyomása lehetővé teszi a termék kézikönyvének letöltését az okostelefonjára a QR-kód beolvasásával.

- Szerviz
Szerviz céljára szolgál szükség esetén.

Menü A termékről

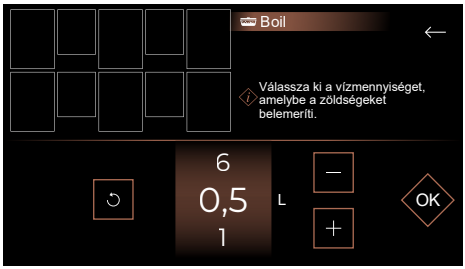
Lehetővé teszi a főzőlap szoftververzióinak megtekintését.

Speciális funkciók



Boil funkció Boil

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy egy bizonyos mennyiségű vizet felforraljon és forrásban tartson anélkül, hogy túlcsordulna, például tészta főzése esetén.



Helyezze az edényt egy főzőlapra.
Állítsa be a kívánt vízmennyiséget (0,5 és 6 liter között).
Érvényesítse a gomb OK.
A főzés megkezdődik.
Egy hangjelzés hallatszik, amikor a víz eléri a forráspontot, és a kijelzőn megjelenő üzenet kéri, hogy adja hozzá a hozzávalókat. Ha ez megtörtént, nyomja meg az OK gombot az érvényesítéshez. Megjelenik az idő és a teljesítmény.
Ezeket tetszés szerint beállíthatja.
A főzés végén hangjelzés hallható.

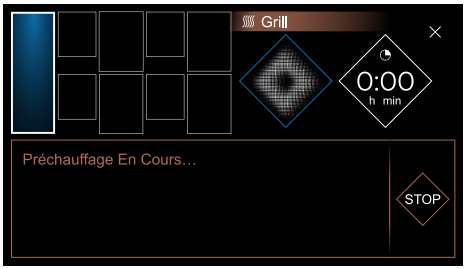
MEGJEGYZÉS: Fontos, hogy a víz a főzés kezdetén egyszerű csapvíz hőmérsékletű legyen, különben torzulhat a végeredmény. Ne használjon öntöttvas edényt vagy fedőt ehhez a funkcióhoz. Ezzel a funkcióval bármilyen olyan ételt megfőzhet, amit forrásban lévő vízben kell megfőzni.

Grill funkció Grill

A De Dietrich zománcozott öntöttvas grillsütővel kombinálva ez a funkció lehetővé teszi az ételek gyors megpirítását az iker zónán, és a legkedvezőbb beállításokat kínálja a grillezés ízeinek újrafelfedezéséhez.

Helyezze a grillt a kiválasztott zónára, és a megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.
Az előmelegítési idő után helyezze az ételeket a grillre.

A grill tartozék nincs mellékelve a főzőlaphoz, de beszerezhető a viszonteladónál.



Blansírozás funkció Blansírozás

Ez a főzési technika abban áll, hogy a zöldségeket néhány percig forrásban lévő vízben főzzük, majd jeges vízben áztatjuk, hogy a főzési folyamatot megszakítsuk.

Ez megőrzi a zöldségek élénk színét, valamint állagát.

Válassza ki a vízmennyiséget, amelybe a zöldségeket belemeríti.

Helyezze az edényt a hozzávalókkal egy főzőmezőre.

Sous Vide funkció Sous vide

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy az ételeket alacsony hőmérsékleten, hermetikusan lezárt vákuumozott tasakban főzze, így megőrizve azok ízét és tápértékét. Ez a főzési mód nagyon egészséges, mivel nem igényel hozzáadott zsiradékot.
Ez a funkció elérhető a hőmérséklet-érzékelővel felszerelt főzőlapokon.

Érzékelő

A szonda működtetéséhez, kapcsolja be azt (nyomja le a házon lévő gombot néhány másodpercig), kapcsolja be a főzőlapot, majd nyomja meg a gombot , megjelenik a ***szonda keresése***, majd a ***szonda észlelve*** üzenet.

3 üzemmód áll rendelkezésére:

- **Kézi**
  Ezzel az üzemmóddal kiválasztja a kívánt beállítandó hőmérsékletet.

  A használt főzőmezőn megjelenik a főzés indítási hőmérséklete és a beállított hőmérséklet. A beállított hőmérséklet elérésekor hangjelzések szólalnak meg és a hőmérsékletet meg lesz tartva. A főzés leállításához nyomja meg hosszan a főzőmező gombját.
- **Program** (Olvasztás / Sous-vide / Kisütés / Melegítés / Forralás / Lassú főzés / Olajban sütés)
- **T° kijelzés** A szonda által mért hőmérsékletet valós időben láthatja, bárhová helyezi is azt (például a főzőlapon lévő ételben vagy a sütőből éppen kivett sült húsban).

A szonda bizonyos receptekben is használható (Főzési útmutató fejezet).

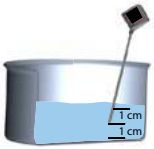
A szonda elhelyezése
A szonda nem arra lett terve
a sütőbe legyen helyezve.
3 ajánlott pozíció áll a rendelke
- Függőleges

- közbenső (állítható)

- Ferdén

A szonda nem használható a tartóeleme nélkül. Szilárd ételek esetén a szondát az étel legvastagabb részébe kell bevezetni. A szonda hegyének az élelmiszer magasságának felénél kell elhelyezkednie. A hőmérséklet szabályozása esetén a főzőlap automatikusan beállítja a szükséges teljesítményt, ami forrás változását idézheti elő.

Az olvasztás funkció kivételével minden funkció esetében:
- a szondának legalább 1 cm-re kell lennie a lábas aljától.
- a szondának legalább 1 cm-re be kell merülnie a főzni kívánt ételbe.



Ha ez nem lehetséges, igazítsa a lábas átmérőjét és a főzőmezőt a főzni kívánt mennyiséghez.

Ajánlott a főzés során rendszeresen megkeverni az edény tartalmát.

Kézi mód
Ez a funkció lehetővé teszi az ételek főzését a kívánt hőmérséklet közvetlen kiválasztásával, a + / - gombok vagy a forgógomb segítségével. A hőmérséklet 40 és 180°C között állítható.

Olvasztás
Ez a funkció lehetővé teszi az ételek 40 és 70°C között beállítható hőmérsékleten történő kiolvasztását. Alapértelmezett esetben a beállított hőmérséklet 50°C. Ennél a főzési módnál a szondának függőleges helyzetben kell lennie, és a szonda hegyének érintenie kell a lábas alját. Ügyeljen arra, hogy főzés közben jól megkeverje az ételt, hogy a keverék homogenizálódjon. Ez a funkció csak a 16 cm-es, 21 cm-es vagy 1/2 Horizone főzőmezőkön érhető el az Ön főzőlapján.

Sous vide főzés
Ez a funkció lehetővé teszi az ételek 45 és 85°C között beállítható hőmérsékleten történő főzését. Alapértelmezett esetben a beállított hőmérséklet 60°C.

Felmelegítés
Ez a funkció lehetővé teszi az ételek 65 és 80°C között beállítható hőmérsékleten történő melegítését. Alapértelmezett esetben a beállított hőmérséklet 70°C.

Lassú főzés
Ez a funkció lehetővé teszi az ételek 80 és 90°C között beállítható hőmérsékleten történő lassú főzését,
Az alapértelmezett beállított hőmérséklet 80°C.

Forralás
Ez a funkció lehetővé teszi a víz forralását 100°C hőmérsékleten. Az edényt részben lefedheti egy fedővel, és javasoljuk, hogy ezt tegye meg a főzés elkezdése előtt.

Ez a funkció nem tej forralására szolgál. Ebben az esetben használja a lassú főzés funkciót.

Kisütés
Ez a funkció lehetővé teszi az ételek 40 és 85°C között beállítható hőmérsékleten történő átsütését. Alapértelmezett esetben a beállított hőmérséklet 60°C.
Az alapértelmezett beállított hőmérséklet elérésekor hangjelzés hallatszik, és a főzőmező melegítése leáll. Megszólal egy +10°C-os megfordító hangjelzés.

Olajban sütés
Ez a funkció lehetővé teszi az ételek 130 és 190°C között beállítható hőmérsékleten történő sütését, a beállított hőmérséklet alapértelmezés szerint 180°C.

Figyelmeztetés:
Időzítő:
- A szonda funkcióhoz időzítőt állíthat be. Ebben az esetben az idő a hőmérséklettel váltva jelenik meg.
- Az időzítő a beállított hőmérséklet elérésekor indul el.
- A szonda egyszerre csak egy főzőmezőn használható.

A használat végén ne felejtse el kikapcsolni a szondát, hosszan megnyomva, a LED néhány másodpercig pirosan világít.
A szonda a főzőlap kikapcsolása után 1 perccel automatikusan kikapcsol.
A szonda károsodásának elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a szonda

elektronikus házát ne helyezze közvetlenül a főzési kipárolgások fölé.
A víz forrási hőmérséklete a tengerszint feletti magasságtól és a földrajzi helyzet légköri viszonyaitól függően változhat.
A kommunikáció elvesztése az elem lemerülésével függhet össze.

A szondára vonatkozó technikai információk:

Paraméter	Követelmények	Megjegyzések
Feszültség	2,5 - 3V	CR2032 elem
Önálló működés	300 h	új elemmel
A visszajelző színe	Fehér zöld Kék Piros	Feszültség alá helyezés Várakozás a csatlakozásra Csatlakoztatva Leállítás
Üzemi hőmérséklet	0 - 85°C	A szonda háza
Hőmérséklet mérési tartománya	5° - 180°C	
Üzemi frekvencia	2402–2480 MHz	
A szonda hatótávolsága	2 méter	
Maximális teljesítmény	< 10 mW	

Főzési utasítások:

Funkció	Alapvető összetevő vagy étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő	Tanácsok
Kézi	Fehér húsok	csirkefilé 150g	80°C	8 - 12 perc	Klopfolja ki a fehér húsokat (1/1,5 cm vastagságra).
	Vörös húsok	150 - 200g	35 - 45°C (kékre sütött)	30s - 2 perc/oldal (vastagságtól függően)	A húst a sütés után 5 percig hagyja pihenni
		150 - 200g	50 - 55°C (véres)	1 perc - 3 perc/oldal (vastagságtól függően)	A húst a sütés után 5 percig hagyja pihenni
		150 - 200g	60 - 65°C (közepes)	1 perc 30 - 4 perc (vastagságtól függően)	A húst a sütés után 5 percig hagyja pihenni
		150 - 200g	70 - 75°C (átsütött)	2 perc - 8 perc/oldal (vastagságtól függően)	A húst a sütés után 5 percig hagyja pihenni
	Fagyasztott hasáb-burgonya	200g / 1,5l olaj	160°, majd 180°	11 perc 2 perc 30s	Meríte bele 11 percre, majd vegye ki, és a sütés befejezéséhez meríte bele ismét 2 perc 30 másodpercre a 180° hőmérséklet elérésekor
	Besamel mártások	500	85 - 87 °C	1 perc forrásig	Főzés közben folyamatosan keverje, hogy elkerülje a leragadást a serpenyő lábas
	Csokoládékrém	1300	87 - 92 °C	8 - 10 perc	Főzés közben folyamatosan keverje, hogy elkerülje a leragadást a serpenyő lábas
	Karamell	„szárazon" (100g)	150°C-ig (elszíneződés)	3 - 5 perc (teljesítmény 10)	A barnulás nagyon gyorsan bekövetke-zik, ezért figyeljen,
	Karamell	vízzel (100g cukor/60 ml víz)	145°C-ig	8 - 12 perc (teljesítmény 10)	Kísérje figyelemmel a forrást; amikor megáll, a barnulás nagyon gyorsan bekövetkezik.
	Gyümölcsös tészták	400–1000	105–110	mennyiségtől függően	SZAKÉRTŐ (1-1,2% pektin/gyümölcs kg)
Olvasztás	Étcsokoládé	100–500	50–55	5 - 10 perc	Gyakran keverje meg
	Tejcsokoládé		45 -50		
	Fehér csokoládé		45–50		
	Vaj	50–500	40–50	5 - 20 perc	
	Tisztított vaj	50–500	40–50	5 - 20 perc	**ne keverje**, hogy jól leválaszthassa a kazeint a vajról
	Sajt fondühöz	200–1500	40–50	10 - 25 perc	a főzéshez hozzáadott bor mennyisége befolyásolja az olvadási időt (50cl 1kg sajthoz)
Felme-legítés	Püré	200–800	65–75	Mennyiségtől függően	
	Leves	200–2000	65–75	2 perc 30 - 15 perc	figyelem, az idők a leves viszkozitásától függően változhatnak.
	Befőttek / konzervek	300–1000	65–75	4 perc - 10 perc	cassoulet-konzerven végzett teszt
	Kis üvegek	125–300	60–70	Mennyiségtől függően	Fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmér-sékletet

Főzési utasítások:

Funkció	Alapvető összetevő vagy étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő	Tanácsok
Lassú főzés	Húsleves	1000–4000	70–80	2h30 - 3h00	A főzőedényt a főzendő mennyiségnek megfelelően válassza meg. A főzés utolsó 1/2 órája előtt adja hozzá a meghámozott burgonyát.
	Borjú becsinált	1000–4000	70–80	2h00 - 3h00	A főzőedényt igazítsa a főzendő mennyiséghez.
	Bourguignon	1000–4000	70–80	2h00 - 4h00	A főzőedényt igazítsa a főzendő mennyiséghez.
	Daube	1000–4000	70–80	2h00 - 4h00	A főzőedényt igazítsa a főzendő mennyiséghez.
	Baszk csirke	1000–4000	70–80	1h15 - 1h30	A főzőedényt igazítsa a főzendő mennyiséghez.
	Lekvár	1000–4000	105	20 perc - 1h00 a gyümölcsnek megfelelően, ellenőrizze a textúrát)	A lekvár zselésedési hőmérséklete 105 °C (cukor hőmérő). Ez a hőmérséklet pektin hozzáadásával (1 kg gyümölcshöz 15 g) 90 °C körülire csökkenthető.
	Paradicsomszósz	1000–4000	70–80	40 perc	Figyeljen a paradicsom savasságára főzéskor. A friss paradicsom alapú mártáshoz főzéskor adjon hozzá egy csipetnyi porcukrot.
Szakértő sous vide főzés	Hal	lazac 250-300g	45–50	20 perc	3L és 5L víz között, ügyeljen a tűszerezésre, a sous vide főzés hajlamos a só erősségét tízszeresére növelni.
	Hal	fehér hal 250-300g	56°C	15 perc	
	Zöldségek	zöld 200-300g	85°C	30-75 perc	
	Zöldségek	gyökér 150g	85°C	60- 80 perc	
	Fehér hús	csirkefilé 150g	64°C	25 perc	
	Fehér hús	csirkecomb 200g	68°C	120 perc	
	Vörös hús	marhahús filé 150 - 300g	56,5°C-os vízfürdő	30 perc 2,5 cm vastagság esetén / 2h00 5 cm vastagság esetén / legfeljebb 4h00.	
	Tökéletes tojás	50g / 1l víz	64°	45 perc	1l víz
Forralás	Rizs	100-500 (száraz) = 300 - 1500 ml sós víz	90–100	12 - 20 perc a rizs	„Kreol" rizs: forralja fel a főzővizet, öntse bele a rizst (előzőleg hideg vízzel öblítse le), fedje le, és hagyja főni enyhe fokozaton. (vigyázat: egyes rizsek hosszabb főzési időt igényelnek: fekete rizs)
	Tészták	100 - 500 (száraz) = 1l - 5l sós víz	90–100	10 - 12 perc főzés	Forralja fel a vizet, öntse bele a tésztát, és ismét forralja fel. Az alkalmazott tészta típusától függően ellenőrizze, hogy mennyire főtt meg.

Főzési utasítások:

Funkció	Alapvető összetevő vagy étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő	Tanácsok
Kisütés	Lazac	120	52	14 - 16 perc	Magszonda Sütés a bőrön, megfordítás nélkül és fedővel
	Marhahús (kékre sütve) Tournedos forma 3 cm	160	52	12 perc	Sípoló hangjelzés a sütés felénél
	Marhahús (véresen) Tournedos forma 3 cm	180	57	14 perc	Sípoló hangjelzés a sütés felénél
	Marhahús (közepesen átsütve) Tournedos forma 3 cm	160	68	13 perc	Sípoló hangjelzés a sütés felénél
	Kacsa filé a bőrön	300	63	22 - 25 perc	A főzőedényt igazítsa a főzendő mennyiséghez. Főzés fedővel
	Baromfi fehér hús	130	105	24 - 30 perc	Magszonda Sütés fedő nélkül, sípoló hangjelzéssel a megfordításkor
Olajban sütés	Hasábburgonya	200	180	10 - 15 perc	1500 ml olaj

RECALL funkció

Ez a funkció valamennyi főzőmező legutolsó, az elmúlt 3 percen belül kikapcsolt „teljesítményfokozat- és időzítő” beállításait jeleníti meg.
A funkció használatához győződjön meg róla, hogy a főzőlap nincs lezárva, majd nyomja meg az / Visszahívás gombot.

A vezérlés reteszelése Reteszelés

A főzőlap gyerekzárral van ellátva, amely zárolja a főzőlapot.
Biztonsági okokból az „Indítás/Leállítás” gomb mindig aktív marad, így a melegítő zónák még zárolt állapotban is kikapcsolhatók.

Nyomja meg a gombot , a gomb hosszan tartó megnyomása határozatlan időre zárolja a főzőlapot. A működő főzési zónák továbbra is melegítenek, de a teljesítmény vagy az időzítő gombokhoz nem férhet hozzá.

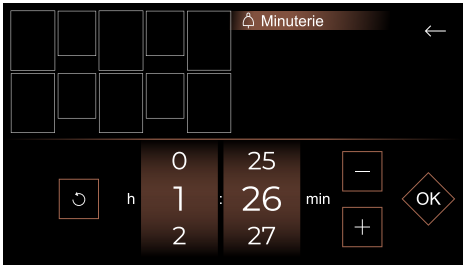
ez a szimbólum jelenik meg a képernyőn.

Reteszelés megszüntetése:
Amikor a főzőlap zárolva van, nyomja le a lakatot , amíg egy dupla hangjelzés meg nem erősíti a műveletet, és a főzőlap zárolása fel lesz oldva.

Clean lock:
Ez a funkció ideiglenesen blokkolja a főzőlapot tisztítási idő alatt. A gomb rövid megnyomása 60 másodperc időtartamra zárolja a főzőlapot.

Visszaszámláló időmérő

Ez a funkció lehetővé teszi a visszaszámlálás beállítását főzés elvégzése nélkül.



Miután megadta az időt, az a kezdőképernyő jobb oldalán jelenik meg.

A megadott idő végén hangjelzés hallható, a 0:00 villog, majd kialszik.

Megjegyzés: Ha gyorsan szeretné nullázni az időt nyomja meg a gombot .

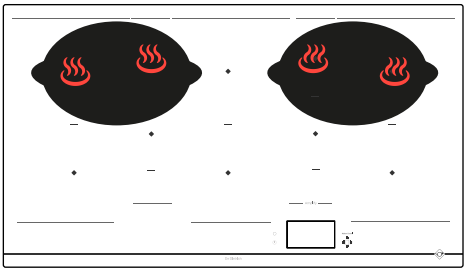
Párosítás

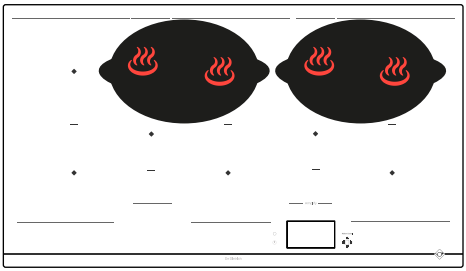
A főzőlap lehetővé teszi a főzőzónák kombinálását, így nagy méretű edényeket is használhat.
Nyomja meg a Menü gombot, és válassza a Párosítás lehetőséget. Megjelenik a Párosítás menü, és csak ki kell választania a főzőzónákat, majd megnyomni az OK gombot..

Párosítási konfigurációk

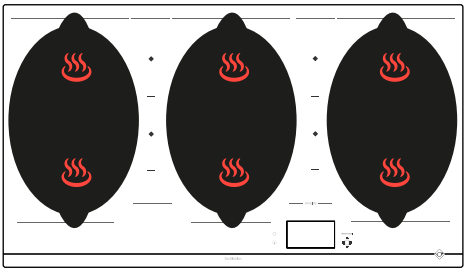
Az elérhető párosítási konfigurációk a következők:

Extense zónák

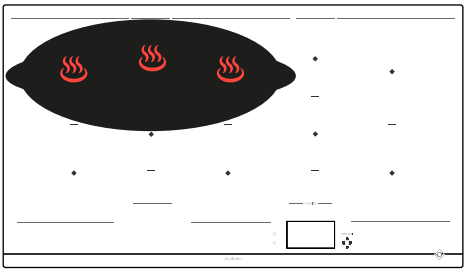




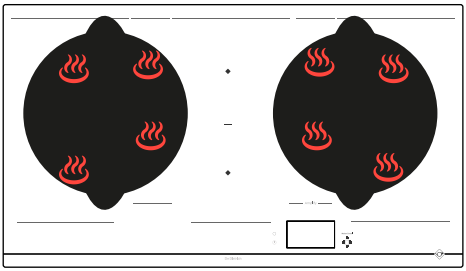
HorizoneTech zónák



HorizonePlus zóna



HorizoneMax zónák



Teljesítményelosztás

Több főzőmező egyidejű használata esetén a főzőlap úgy osztja el a teljesítményt, hogy az összességében ne haladja meg a főzőlap teljes teljesítményét.
Több zóna áll rendelkezésére, melyekre az edényeket lehet helyezni. Az edény méretétől függően válassza ki a legmegfelelőbbet. Ha az edény alja túl kicsi, a teljesítményjelző villogni fog, és a főzőmező nem fog működni, még akkor sem, ha az edény anyaga indukció főzésre ajánlott. Ügyeljen arra, hogy ne használjon a főzőmező átmérőjénél kisebb átmérőjű főzőedényeket (lásd a táblázatot).

Zóna	Edény mérete	Edény alakja	Elhelyezés	Teljesítmény (W)
½ HorizoneTech	110 - 220 mm	Kör alakú	Középre helyezve a főzőzónán	2800
Ovális hátul	90 - 140 mm	Kör alakú	Középre helyezve a főzőzónán	1200
Ovális elől	90 - 90 mm	Kör alakú	Középre helyezve a főzőzónán	1200
HorizoneTech	180 mm (kerek) min. Ovális / Halasfazék / Grill	Kör alakú Ovális Téglalap alakú	Középre helyezve a két ½ HorizoneTech közti vonalra	3600
Extense	Ovális 240 mm min / 330 mm max	Ovális Téglalap alakú	Lefednie kell a 2 hátsó főzőzóna középpontját	3600
HorizonePlus	Ovális szélességben 380 mm min / 580 mm max	Ovális Halasfazék Téglalap alakú	Lefednie kell a 3 hátsó főzőzóna középpontját, középen jobbra/balra	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Kör alakú	Lefednie kell a 4 főzőzóna középpontját	5500
Jobb oldali HorizoneMax 90 cm	320 - 350 mm	Kör alakú	Lefednie kell a 4 főzőzóna középpontját	3600

Főzési útmutató

Az Ön főzőlapja rendelkezik egy főzési útmutatóval, amely válogatott recepteket javasol Önnek.
Ez a főzési mód az elkészítendő ételtől függően választja ki Önnek a megfelelő főzési paramétereket.
A főzőlapnak bekapcsolt helyzetben kell lennie; a főzési útmutató eléréséhez nyomja meg a gombot. Ha a főzőlapot Recept üzemmódban használja, a kijelző javasolja, hogy használjon a kiválasztáshoz megfelelő típusú eszközt.

A legtöbb főzőedény használható az indukciós lappal. Csak az üveg-, agyag-, speciális aljzat nélküli alumínium-, réz- és bizonyos nem mágneses rozsdamentes acéledények nem használhatók indukciós főzőlapon.

Javasoljuk, hogy vastag, lapos aljú edényeket válasszon. Ezeknek a hőeloszlása jobb, és az étel egyenletesebb lesz. Soha ne tegyen fel üres edényt felügyelet nélkül melegíteni.

Ne helyezzen semmilyen edényt a vezérlőképernyőre, mert ez károsíthatja a terméket.

3 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Összeállítottunk egy receptválogatást, amelyek végigvezetik Önt az elkészítés minden egyes szakaszán.

Receptek | Hozzávalók

Receptek lépésről lépésre	
Fogások	Desszertek
Koreai bibimbap	Csokoládé bécsiesen
Borjú becsinált	Csokoládékrém
Bourguignon marhahús	Tésztakrém
Marhahúsgombócok paradicsomszószban	Csokoládéba mártott körte
Boros kakas	Karamellizált alma
Savoyai fondü	
Halászlé	
Rántotta szarvasgombával	
Osso buco	
Tengeri gyümölcsök paella	
Húsleves	
Gombaleves	
Csirke baszk módra	
Báránypörkölt	
Csirkés ramen	
A konyhafőnök ratatouille-ja	
Vargánya risottóval	
Hirtelensült pulyka olajbogyóval és citrommal	
Borjú marengo	

• 3 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Olyan ételeket kínálunk Önnek, amelyekhez a főzőlap automatikusan felajánlja a főzőedényt, a teljesítményt és automatikusan beprogramozza a főzési időtartamot a típusnak vagy a kívánt mennyiségnek megfelelően.

Hozzávalók	Típus
Hús	
Marhahús	Vékony / Közepes / Vastag
Húspogácsa	Friss / Fagyasztott
Bárány	Bordaszelet
Sertés	Közepes bordák / Vastag bordák
Kacsa	Kacsamell / Kacsahús szeletek
Baromfi	Csirkemell / Comb
Tenger gyümölcsei	
Filé	
Halszelet	
Formázott szeletek	
Egész hal	Kicsi / Kerek < 350g / Lapos > 350g
Rákok	Posírozás / ECO posírozás*
Garnélarák	Grillezés / Posírozás / ECO posírozás*
Kagyló/tengeri kéthéjú kagyló	
Fésűkagyló	
Zöldségek	
Paradicsom	
Cukkini	
Padlizsán	
Paprika	
Hagyma	
Gomba	Vágott / Egész
Blansírozott burgonya	
Spenót	

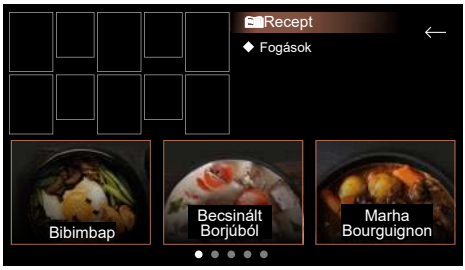
Hozzávalók	Típus	Mennyiség
Desszertek		
Olvasztott csokoládé		
Palacsinta		
Palacsinta		
Briós Bundás kenyér		
Karamell		
Tojás		
Tükörtojás		2/4
Omlett		2 / 4 / 6
Rántotta		2 / 4 / 6
Keménytojás		2 / 4 / 6
Lágytojás		2 / 4 / 6
Főtt tojás		2 / 4 / 6
Fürj		
Tésztafélék / Rizs		
Főtt tészta		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Szárított tészta	Penne	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	ECO penne*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spagetti	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	ECO spagetti*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	ECO tagliatelle*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Kagylótészta	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	ECO kagylótészta*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Rizs	Fehér	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Teljes kiőrlésű	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Venéré	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

* Az ECO receptek passzív főzésre utalnak, amely a maradék hő felhasználásával energiát takarít meg. A fedőnek köszönhetően a hő a főzőlap kikapcsolása után is a lábas belsejében koncentrálódik, így a főzés az ECO funkcióval előre beállított ideig folytatódhat.

Példa a borjú becsinált lépésről-lépésre receptre.

1 > Lépjen a receptekbe

2 > majd a Tálételek pontra

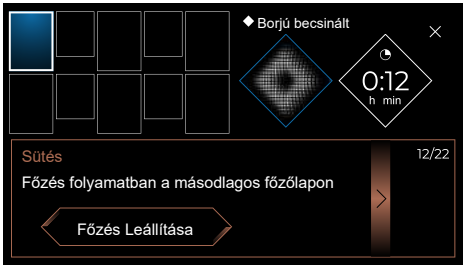


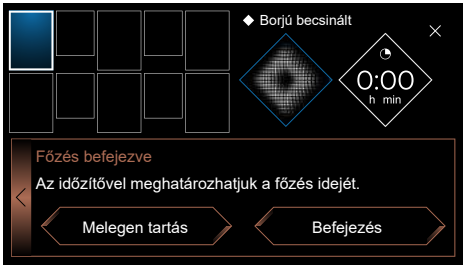
3 > Végül válassza ki az önnek megfelelőt

4 > Nyomja meg a „megtekintés” gombot a recept részleteinek megtekintéséhez.

5 > megjelenik a recept, és most minden egyes lépést megerősíthet, amíg el nem kezdi a főzést

6 > Válassza ki a főzési zónát.





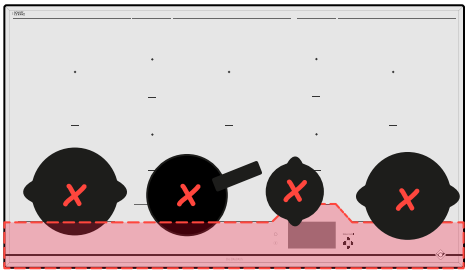
7 > Most már a végéig követheti a főzés állapotát, a kijelző lehetőséget ad a Melegen tartásra vagy a főzés befejezésére..

Jó étvágyat kívánunk!

Egy recept esetén a gomb megnyomása lehetővé teszi a recept elmentését a Kedvencek közé.
Újbóli használatához elegendő megnyomnia a Kedvencek gombot a főzés kezdetén.

BIZTONSÁG ÉS AJÁNLÁSOK

Védett terület
Ne helyezzen főzőedényeket az érintésvezérlési területet jelző jelölések alá (lásd „Leírás"). A következő elhelyezések helytelenek, és károsíthatják a főzőlapot:



Maradék hő
Intenzív használat után az éppen használt főzőzóna néhány percig még felhevült maradhat.
Ez idő alatt a kijelzőn egy jelenik meg
Ne érintse meg az érintett területet.

Hőkorlátozó
Minden főzőzónában folyamatosan egy biztonsági érzékelő ellenőrzi az edény aljának hőmérsékletét. Ha üres edény marad egy bekapcsolt főzőzónán, az érzékelő automatikusan módosítja a főzőlap által leadott teljesítményt, így csökkentve az edény vagy a főzőlap sérülésének kockázatát.

Ráfröccsenés elleni védelem
A főzőlap kikapcsolódását a következő 3 eset valamelyike válthatja ki:
- Kifröccsenő folyadék „teríti be" a vezérlőgombokat.
- Nedves ruha a vezérlőgombokon.
- Fémtárgy a vezérlőgombokon.

Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg és szárítsa meg a vezérlőgombokat, majd indítsa újra a főzést.
Ezekben az esetekben hangjelzés kíséretében a kijelzőn ➥ jel látható.

„Auto-Stop" rendszer
Ha elfelejt kikapcsolni egy főzőzónát, a főzőlap „Auto-Stop" biztonsági funkcióval rendelkezik, amely automatikusan kikapcsolja az elfelejtett főzőzónát,
az előre beállított időtartam után (1 és 10 óra között, a felhasznált teljesítménytől függően). Ha ez a biztonsági funkció működésbe lép, a főzőzóna kikapcsol, a szövegdobozban megjelenik az „Auto Stop" felirat, és kb. 2 percig sípoló hangjelzés hallható. Ilyenkor a leállításhoz egyszerűen nyomja meg bármelyik vezérlőgombot.

Óraketyegéshez hasonló hangok is hallhatók lehetnek.
Ezek a hangok csak akkor jelentkeznek, amikor a főzőlap működésben van, és a hőmennyiségtől függően eltűnnek vagy csökkennek. Az edény típusától és minőségétől függően sípoló hangok is előfordulhatnak. A fent leírt zajok teljesen normálisak; az indukciós technológia részei, és nem jeleznek hibát.

Védőbevonat használatát nem ajánljuk.

A FŐZŐLAP KARBANTARTÁSA

Enyhe szennyeződés eltávolítására használjon mosogató szivacsot. A tisztítandó területet áztassa be melegvízzel, majd törölje szárazra.

Ráégett makacs szennyeződések, kiömlött cukros folyadékok vagy megolvadt műanyag eltávolítására használjon mosogató szivacsot és/vagy speciális üvegkaparót. A tisztítandó területet alaposan áztassa be forró vízzel, egy speciális üvegkaparóval kaparja fel, majd mosogató szivaccsal fejezze be, és törölje szárazra.

Fénykoszorúk és vízkő maradványok ellen vigyen fel meleg ecetet a szennyeződésre, hagyja hatni, majd puha ruhával törölje le.

Fényes fémes elszíneződések ellen és heti ápolásra használjon speciális üvegkerámia ápolására szolgáló terméket. A (szilikont tartalmazó és lehetőleg védő hatású) speciális terméket vigye fel az üvegkerámia felületre.

Fontos megjegyzés: ne használjon koptató hatású port vagy szivacsot. A kényes edényekhez ha lehet, használjon speciális krémeket és szivacsokat.

A SZONDA KARBANTARTÁSA

- Az első használat előtt tisztítsa meg a szondát.
- Kizárólag semleges termékeket használjon, ne használjon súrolószereket, súrolószivacsokat, oldószereket vagy fém tárgyakat.
- Ne mossa a szondát mosogatógépben.
- A szonda tartóelem mosogatógépben mosható.

ÜZEMBE HELYEZÉSKOR

A berendezés kikapcsolt, vagy csak az egyik oldal működik. A főzőlap csatlakoztatása hibás. Ellenőrizze, hogy megfelelő-e
(lásd a bekötésre vonatkozó fejezetet).

A főzőlap szagot bocsát ki az első főzések során. A készülék új. Melegítse mindegyik zónát fél órán keresztül egy vízzel teli lábassal.

BEKAPCSOLÁS UTÁN

A főzőlap nem működik, és a kezelőpanel kijelzőjének fényei nem világítanak.
A készülék nem kap áramot. A tápellátás vagy a csatlakozás hibás. Ellenőrizze a biztosítékokat és a megszakítót.

A főzőlapnem működik, és egy másik üzenet jelenik meg. Az elektronikus áramkör hibásan működik. **Forduljon a vevőszolgálathoz.**

A főzőlap nem működik, és a „bloc" felirat jelenik meg. Oldja fel a gyermekzárat.

F9 hibakód: 170 V alatti feszültség.

D1 hibakód: 5°C alatti hőmérséklet.

HASZNÁLAT KÖZBEN

A főzőlap nem működik, a kijelzőn – jelenik meg, és hangjelzés hallható.
Folyadék „terítette be" a főzőterületet, vagy egy tárgy blokkolja a kezelőpanelt. Tisztítsa meg vagy távolítsa el a tárgyat, és indítsa újra a főzést.

F7 kód jelenik meg a kijelzőn.
Az elektronikus körök túlmelegedtek
(lásd a beépítésre vonatkozó fejezetet).

Egy melegítő zóna működése közben a kezelőpanelen lévő jelzőfények továbbra is villognak.
A használt edény nem megfelelő.

A főzőedények csörömpölnek, a főzőlaptól zörgő hang hallatszik főzés közben (lásd a
"Biztonság és ajánlások" című tanácsot). Ez normális. Egy bizonyos típusú edény esetében a főzőlap energiaátadása a főzőlapról az edényre ezzel jár.

A ventilátor hangja a főzőlap leállítása után is hallható.
Ez normális. Ez szükséges az elektronika lehűléséhez.

Tartós működési hiba esetén.
Tegye feszültségmentessé a főzőlapot 1 percre. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a vevőszolgálathoz.

• 6 VEVŐSZOLGÁLAT

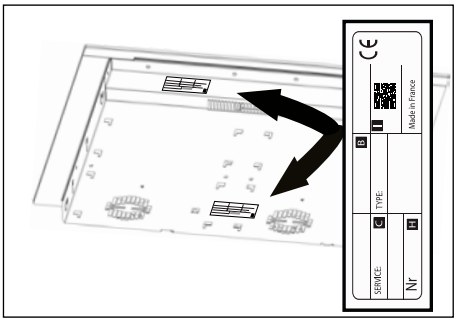
FOGYASZTÓI KAPCSOLATOK Franciaország

További információkért termékeinkről, vagy kapcsolatfelvétel céljából, kérjük:
> keresse fel weboldalunkat:
www.dedietrich-electromenager.com

> keresse fel weboldalunkat:
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

JAVÍTÁSOK

A készülék esetleges javítását a márkaszerviz által megbízott szakembernek kell végeznie. Hívásakor adja meg készülékének a teljes hivatkozási számát (modell, típus, sorozatszám). Ezek az adatok szerepelnek az adattáblán..



B: Kereskedelmi referenciaszám
C: Szervizreferencia-szám
H: Sorozatszám
I: QR-kód

EREDETI ALKATRÉSZEK

Karbantartás során kérje, hogy kizárólag eredeti tanúsítvánnyal ellátott alkatrészeket használjanak fel.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

IT

GENTILE CLIENTE,

Ha appena acquistato un prodotto De Dietrich. Questa scelta rivela la Sua esigenza e il Suo gusto per lo stile francese.
Con la sua tradizione di oltre 300 anni di savoir-faire, le creazioni De Dietrich incarnano la fusione del design, dell'autenticità e della tecnologia al servizio dell'arte culinaria. I nostri apparecchi sono fabbricati con materiali nobili e offrono una qualità di finitura impeccabile.
Abbiamo la certezza che questo prodotto di alta qualità permetterà a chi ama la cucina di esprimere tutti i suoi talenti.
Il servizio clienti De Dietrich è a Sua disposizione per rispondere a tutte le Sue domande e ai suggerimenti per poter soddisfare al meglio le Sue necessità.
Siamo onorati di essere il Suo nuovo partner in cucina e La ringraziamo della Sua fiducia.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Con i suoi stabilimenti in Francia, a Orléans e Vendôme, De Dietrich è alla costante ricerca dell'eccellenza, perpetuando il savoir-faire d'eccezione nella progettazione di prodotti perfettamente rifiniti. Molti dei nostri elettrodomestici sono certificati dal label Origine France Garantie, un riconoscimento che ne attesta la fabbricazione in Francia.
Questo label garantisce non solo la qualità e la durabilità dei nostri apparecchi, ma anche la loro tracciabilità, offrendo un'indicazione chiara e oggettiva della loro provenienza.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SOMMARIO

IT

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI 4

AMBIENTE 7

Tutela dell'ambiente 7

Consiglio per risparmiare energia 7

1 - INSTALLAZIONE 8

Disimballaggio 8

Incasso 8

Collegamento elettrico 10

2 - PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO 11

Descrizione del piano di cottura 11

Descrizione della sonda 12

3 - UTILIZZO DELL'APPARECCHIO 13

Schermata iniziale 13

Funzione Elapsed time 14

Modifica del tempo di cottura 14

Regolazione della potenza desiderata 14

Spostamento dei recipienti 14

Spegnimento di una zona di cottura 14

Menu 14

I parametri 15

Menu Generale 15

Menu Parametri avanzati 15

Menu Informazioni sul prodotto 16

Funzioni speciali 16

Funzione Boil 16

Funzione Grill 17

Funzione Sbollentare 17

Funzione sottovuoto 17

Sonda 18

Funzione Recall 24

Blocco dei comandi Blocco 24

SOMMARIO

IT

Timer indipendente 24
Abbinamento 25
Configurazioni di abbinamento 25
Distribuzione della potenza 26
Guida culinaria 27
Sicurezza e raccomandazioni 33

4 - MANUTENZIONE 34
Manutenzione del piano 34
Manutenzione della sonda 34

5 - ANOMALIE E SOLUZIONI 35
Alla messa in servizio 35
All'accensione 35
Durante l'uso 35

6 - SERVIZIO POST-VENDITA 36

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.
Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.

Questo apparecchio è conforme alle direttive e ai regolamenti europei ai quali è soggetto.
L'apparecchio può essere usato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o prive d'esperienza e di competenza, nel caso siano supervisionati e se siano stati correttamente formati o istruiti sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e ne siano stati compresi i rischi potenziali.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
Le pulizia e la cura dell'apparecchio non devono essere effettuati da bambini senza la sorveglianza di un adulto.
I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.
Il piano è dotato di funzione sicurezza bambini che ne blocca l'utilizzo quando è spento o in fase di cottura (vedere capitolo: utilizzo della funzione sicurezza bambini).

L'apparecchio e le sue parti accessibili si scaldano durante l'utilizzo. Devono essere prese precauzioni al fine di evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie poiché possono scaldarsi.

ATTENZIONE: la cottura deve essere supervisionata. Una cottura breve necessita di una supervisione continua.
Rischio d'incendio: non accumulare oggetti sulle superfici di cottura.
Una cottura con olio o con grasso effettuata sul piano senza supervisione può essere pericolosa e provocare un incendio. Non cercare MAI di spegnere un fuoco con acqua, ma interrompere l'alimentazione dell'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiamma.

Se la superficie presenta incrinature, scollegare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.
Non utilizzare più il piano prima di aver cambiato la piastra in vetro.
Questi piani devono essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente

alle regole di installazione in vigore. Un dispositivo di interruzione deve essere incorporato nella canalizzazione fissa. Il piano cottura è previsto per funzionare a una frequenza di 50 Hz o 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) senza alcun intervento particolare da parte vostra.
L'apparecchio deve essere collegato con un cavo di alimentazione normalizzato, il cui numero di conduttore dipende dal tipo di collegamento desiderato (vedere capitolo sull'installazione)
Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal servizio assistenza o da persone qualificate al fine di evitare pericoli.
Assicurarsi che il cavo di alimentazione di un apparecchio elettrico collegato in prossimità del piano non sia in contatto con le zone di cottura.

⚠ **AVVERTENZA**: Affinché non ci siano interferenze tra il piano cottura e un pacemaker è necessario che quest'ultimo sia progettato e regolato in conformità con la regolamentazione che lo riguarda. È necessario informarsi presso il fabbricante del pacemaker o il medico curante.
Utilizzare unicamente protezioni del piano progettate dal fabbricante dell'apparecchio di cottura, indicate come adatte nelle istruzioni d'uso, oppure incluse nell'apparecchio. L'uso di protezioni non adeguate può provocare incidenti.
Evitare gli urti con i recipienti: la superficie in vetroceramica è molto resistente ma non è infrangibile.
Non appoggiare coperchi caldi sul piano cottura. Un effetto "ventosa" rischierebbe di danneggiare la piastra in vetroceramica. Evitare gli attriti di recipienti che alla lunga possono causare il degrado degli elementi estetici della piastra in vetroceramica.
Non utilizzare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai prodotti imballati con l'alluminio o in confezioni d'alluminio sul piano cottura. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe definitivamente il piano cottura.
Non riporre mai prodotti di pulizia o prodotti infiammabili nel mobile situato sotto al piano cottura.
Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del piano.
L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
Dopo l'utilizzo, spegnere il piano cottura tramite il dispositivo di comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

SONDA

La sonda è dotata di una pila di tipo CR2032 (usare solo la pila specificata).

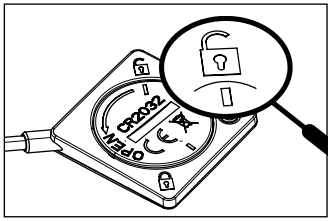


Fig. 1

Per svitare il coperchio usare una moneta e ruotare fino ad allineare il tratto con il lucchetto aperto (fig. 1).

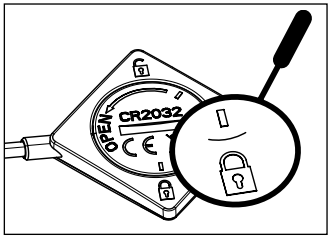


Fig. 2

Per rimettere il coperchio, inserirlo allineando il tratto con il lucchetto aperto (fig. 1), poi girarlo con una moneta per allineare il secondo tratto con il lucchetto chiuso (fig. 2).

Sostituire la pila quando è esaurita o in caso di perdita. La pila deve essere rimossa dall'apparecchio prima che questo venga smaltito.
La pila deve essere gettata negli appositi contenitori per pile o riconsegnata presso il negozio (in conformità con la regolamentazione in vigore).
- I diversi tipi di pila o le pile nuove e usate non devono essere mescolate.
- Se l'apparecchio deve essere riposto e rimanere inutilizzato a lungo, è opportuno rimuovere le pile.
- I morsetti di alimentazione non devono essere cortocircuitati.
- Le pile non ricaricabili non devono essere ricaricate.
- La sonda non è progettata per essere messa in forno.

Noi, Brandt France, dichiariamo che l'apparecchio dotato della funzione sonda è conforme alla direttiva 2014/53/UE. La dichiarazione UE di conformità completa è disponibile al seguente indirizzo internet: **www.dedietrich-electromenager.com**

TUTELA DELL'AMBIENTE

Questo simbolo indica che l'apparecchio non deve essere smaltito come un rifiuto urbano. Questo apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Questo simbolo indica che gli apparecchi usurati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani, ma devono essere consegnati in un punto di raccolta autorizzato. È possibile informarsi presso il proprio rivenditore o i servizi tecnici del proprio comune per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio.
Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Anche alcuni materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori. La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

Per il corretto riciclo degli imballaggi dei nostri prodotti e articoli,visita il sito :

https://notices.groupebrandt.com/docs/notices/CZ2100238_Leaflet_Packaging_IT.pdf

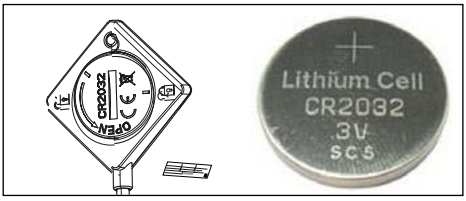
Consiglio per risparmiare energia

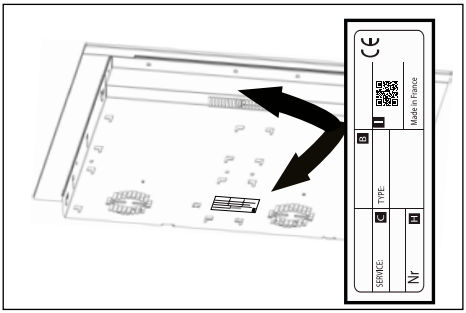
Cucinare con un coperchio della giusta dimensione permette di risparmiare energia. Se viene usato un coperchio in vetro, è possibile controllare perfettamente la cottura.

• 1 INSTALLAZIONE

DISIMBALLAGGIO

Rimuovere tutti gli elementi di protezione del piano di cottura, della sonda e del supporto della sonda.
La sonda è fornita con una pila che deve essere installata. Per inserire la batteria è necessario svitare il coperchio sul retro della sonda con una moneta. Inserire la pila rispettando la polarità (+ verso l'alto) poi riavvitare il coperchio. Verificare e rispettare le caratteristiche dell'apparecchio indicate sulla targhetta identificativa.
Scrivere nel riquadro qui sotto i riferimenti del servizio e del tipo norma indicati sulla targhetta per un utilizzo futuro.

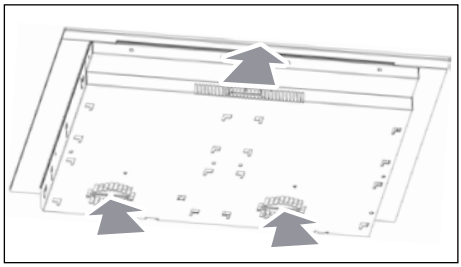




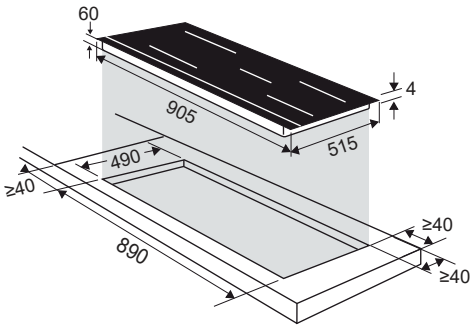
Servizio:	Tipo:

INCASSO

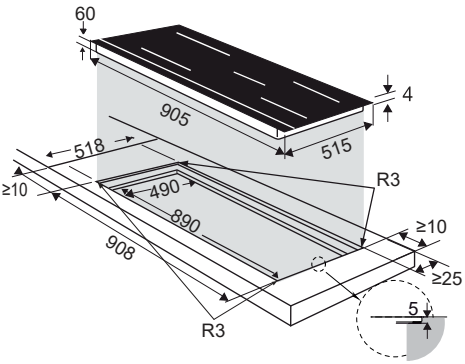
Controllare che gli ingressi e le uscite d'aria siano sgombri.
Tenere in considerazione le indicazioni delle dimensioni di incasso (in millimetri) del piano di lavoro destinato a ricevere il piano cottura. Verificare che l'aria circoli correttamente fra la parte posteriore e anteriore del piano cottura.



Incasso in un piano

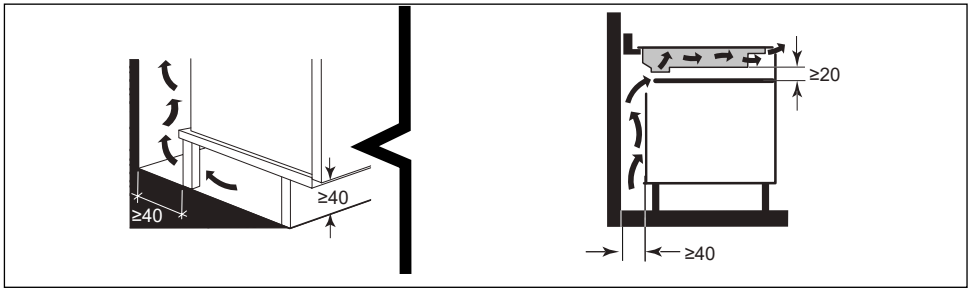


Incasso a filo

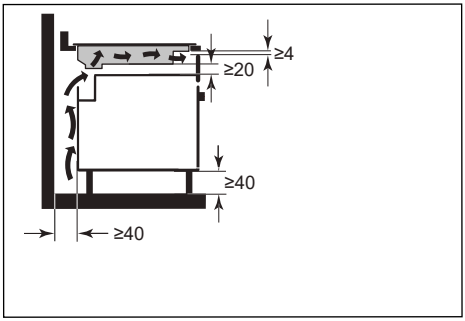


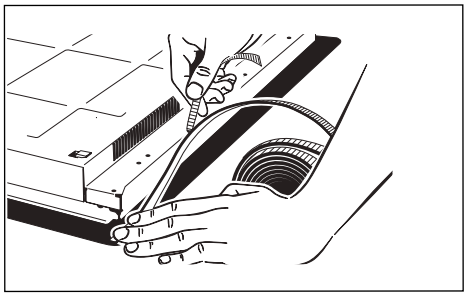
• 1 INSTALLAZIONE

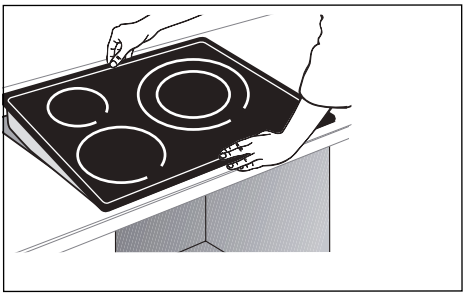
In caso di installazione del piano cottura al di sopra di un cassetto,



o di un forno a incasso, rispettare le dimensioni indicate sulle illustrazioni al fine di assicurare un'uscita d'aria sufficiente.
Incollare con cura la guarnizione di tenuta stagna su tutto il bordo del piano prima dell'incasso.







Importante

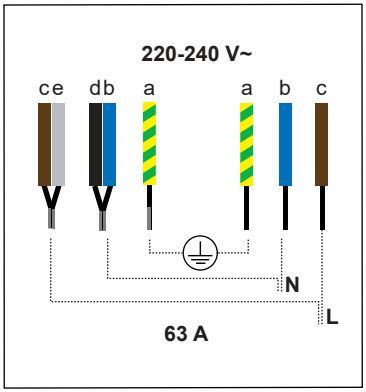
Se il forno è situato sotto al piano cottura, le sicurezze termiche del piano cottura possono limitare l'utilizzo simultaneo di quest'ultimo e del forno in modalità pirolisi, visualizzazione codice "F7" nelle zone comandi. In questo caso, si raccomanda di aumentare l'aerazione del piano di cottura praticando un'apertura sul lato del mobile (8 cm x 5 cm).

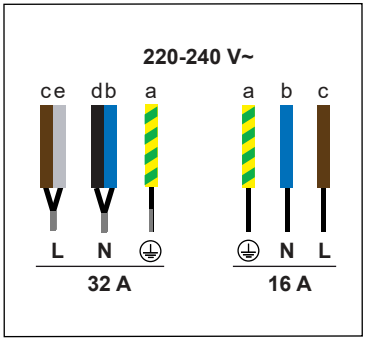
COLLEGAMENTO ELETTRICO

Questi piani devono essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alle regole di installazione in vigore. Un dispositivo di interruzione deve essere incorporato nella canalizzazione fissa.

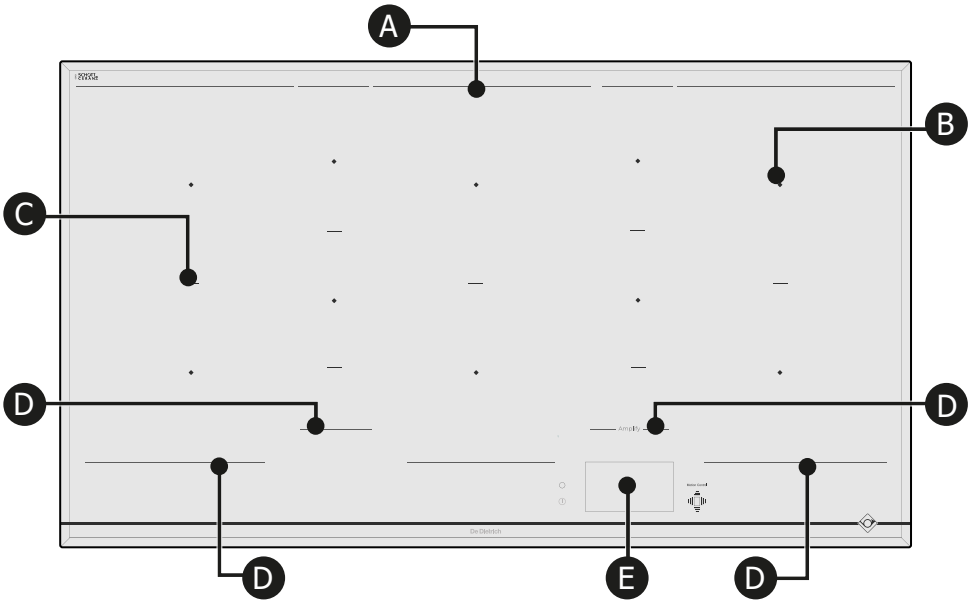
Individuare il cavo del piano cottura:

a) verde-giallo
b) blu
c) marrone
d) nero
e) grigio





Descrizione del piano di cottura



Il centro di ogni area di cottura (B) è indicato da un quadrato.

Le linee serigrafate (A) delimitano il retro dell'intera zona di cottura.

Le linee (C) delimitano le singole zone di cottura.

Le linee serigrafate (D) davanti al piano di cottura separano l'area di riscaldamento dai comandi touch (E).

È importante non posizionare utensili di cottura caldi sotto questo limite, poiché potrebbe danneggiare il pannello di controllo o l'apparecchio (Vedi "Sicurezze e raccomandazioni").

A Limite posteriore della zona di cottura

B Centro del fuoco

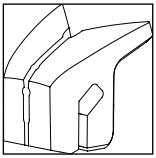
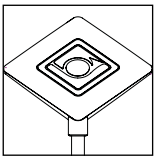
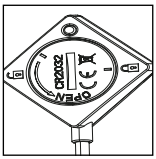
C Separatore di zona di cottura

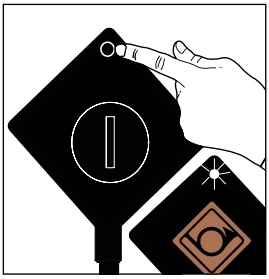
D Limite anteriore della zona di cottura

E Controlli touch e schermo

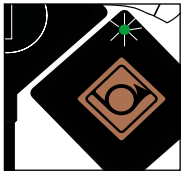
Descrizione della sonda

Questo piano cottura è fornito con la sonda di temperatura connessa e il suo supporto specifico può essere facilmente posizionato su qualsiasi tipo di recipiente. Questa sonda è utilizzabile su tutte le zone cottura.



1 - Accendere la sonda con una pressione lunga. Questa emette un flash bianco.



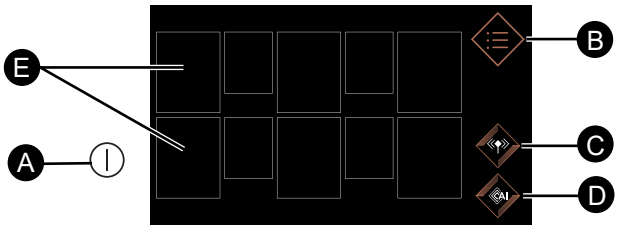
2 - La sonda lampeggia in verde, premere brevemente per 1 secondo.

3 - La sonda lampeggia in blu. Questa comunica con il piano. È possibile scegliere una funzione di cottura.

Il LED della sonda emette un flash **bianco bluastro**: accensione della sonda.
Il LED della sonda lampeggia in **verde**: connessione in corso.
Il LED della sonda è **blu**: la sonda è connessa.
Il LED della sonda lampeggia in **rosso**: carica della pila troppo bassa/perdita di comunicazione/spegnimento della sonda.

Schermata iniziale

Lo schermo è completamente touch screen. Una semplice pressione sullo schermo permette di accedere ai comandi quando il piano cottura è acceso.

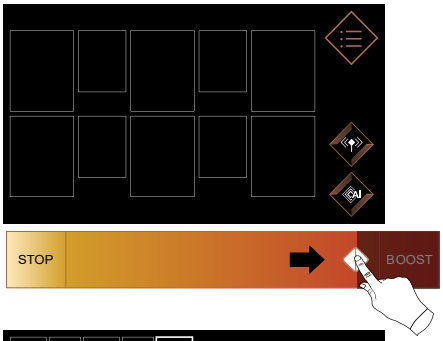


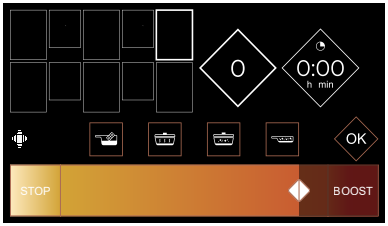
A Tasto on/off del piano cottura.
B Menu
C Cottura con sonda
D Assistente culinario
E Zone di cottura

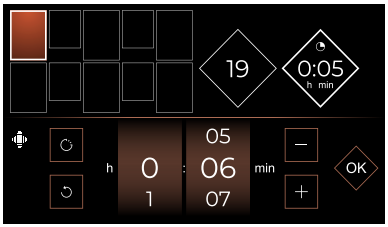
Premere il tasto ⏻, compaiono 10 quadrati. I quadrati sono fissi se non viene rilevato alcun recipiente o tratteggiati se viene rilevato un recipiente. Compare uno zero nella zona di cottura.
Premere la zona di cottura per aprire un menu di regolazione della potenza e del timer. È ora possibile regolare la potenza facendo scorrere il dito orizzontalmente sul pannello della potenza. La temperatura scelta viene visualizzata.
È possibile anche regolare la potenza premendo i tasti delle funzioni rapide:

Fondere o **Mantenimento al caldo** o **Cottura lenta** o **Cottura rapida**.

Premere 0:00 permette di regolare il tempo di cottura desiderato.
È possibile regolare il timer facendo scorrere i minuti e le ore verticalmente o premendo i tasti + e -. Premere OK per confermare la regolazione.
Dopo aver regolato la potenza e il tempo di cottura, questi compariranno nel quadrato che rappresenta la zona cottura.







questo tasto permette di azzerare il timer

Funzione ELAPSED TIME

Questa funzione permette di visualizzare il tempo trascorso dall'ultima modifica di potenza su una zona di cottura scelta.
Per usare questa funzione premere il tasto .
Compare una finestra contenente il tempo trascorso.

Modifica del tempo di cottura

Se è visualizzato un tempo sul timer, attendere 5 secondi per poter modificare il tempo di cottura. Affinché il piano rilevi un nuovo recipiente, poggiarlo sulla zona desiderata e premere il quadrato che rappresenta la zona cottura sullo schermo. Compare uno zero.

Regolazione della potenza desiderata

Si può impostare la potenza desiderata premendo il quadrato. Se non viene effettuata alcuna operazione, la zona di cottura si spegnerà automaticamente dopo qualche secondo.

Spostamento dei recipienti

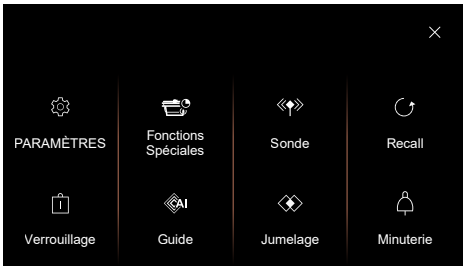
È possibile spostare un recipiente da una zona a un'altra durante la cottura sollevando il recipiente e non trascinandolo, il piano cottura rileverà automaticamente lo spostamento e le impostazioni attribuite verranno conservate. Se un numero lampeggia è necessario convalidare mediante una pressione sullo schermo nella zona interessata.

Spegnimento di una zona di cottura

Per spegnere una zona cottura premere a lungo il quadrato. Viene emesso un bip e le regolazioni scompaiono nel quadrato, oppure il simbolo compare.
Per spegnere completamente il piano premere il tasto .

Menu

Premere il tasto Menu per visualizzare tutte le funzioni a disposizione.



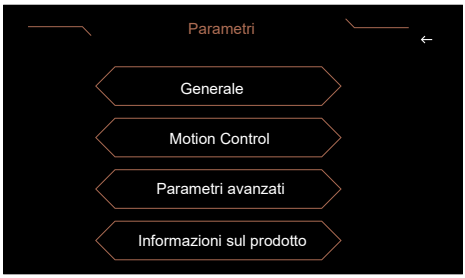
> il sullo schermo permette di chiudere la visualizzazione e di controllare le altre zone cottura.

> la sullo schermo permette di tornare alla schermata precedente.

I parametri

Menu Generale

Premere “Generale” per:
- regolare l’intensità di visualizzazione del piano facendo scorrere il dito sullo slider (da 1 a 10).
- connettere il piano alla cappa se questa è .
- scegliere la lingua del testo del piano di cottura.



Menu Motion Control

Premere “Controllo gestuale” per (a seconda del modello):
- attivare o disattivare il **Motion Control** (assistente gestuale).
- attivare o disattivare la **Expert Mode** (Modalità Esperto).

Il **motion control** permette con dei semplici gesti della mano di selezionare una zona cottura e di regolare la potenza di cottura senza toccare il pannello di comando. Questo permette in particolare di non sporcare o lasciare tracce di dita sul piano. Quando il Motion Control è attivato il pulsante compare in questo modo: ON. Per disattivarlo premere questo pulsante.
La **modalità Expert** permette inoltre di regolare il timer con i gesti.

Premere la freccia verso destra per accedere a un tutorial che permette di testare diversi gesti da realizzare per usare il Motion Control. Ogni fase deve essere confermata premendo OK.

Menu Parametri avanzati

- Impostazioni funzioni rapide
Consente di modificare i livelli di potenza predefiniti nelle funzioni rapide:

Fondere potenza tra 1 e 3 (potenza 2 predefinita)

Mantenimento al caldo potenza tra 4 e 9 (potenza 7 predefinita)

Cottura lenta potenza tra 10 e 16 (potenza 14 predefinita)

Cottura rapida potenza tra 17 e 19 (potenza 19 predefinita)

- Power Management
Accedere al **Power Management** che permette di limitare la potenza totale del piano per adattarsi all'impianto elettrico.
La potenza del piano è regolata in maniera predefinita al massimo livello.
Verificare che il valore dell'interruttore del proprio impianto elettrico sia correttamente tarato (vedere tabella qui sotto).

Potenza piano cottura kW	Fusibili/ Disgiuntore (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Assicurarsi che la potenza selezionata sia adatta ai fusibili del quadro elettrico.

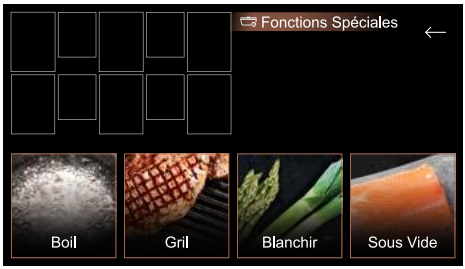
- Istruzioni
Premere "**Istruzioni**" per ottenere sul proprio smartphone le istruzioni del prodotto scansionando il QR code.

- Assistenza tecnica
Destinato all'assistenza tecnica in caso di necessità.

Menu Informazioni sul prodotto

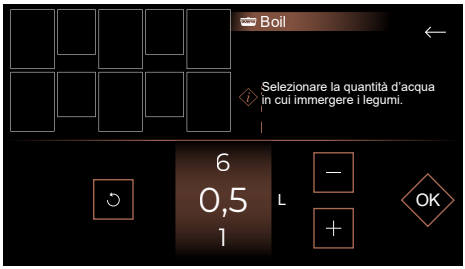
Consente di conoscere le versioni software del piano cottura.

Funzioni speciali



Funzione Boil

Questa funzione permette di far bollire una quantità d'acqua e di mantenere l'ebollizione senza fuoriuscite per far cuocere, per esempio, la pasta.



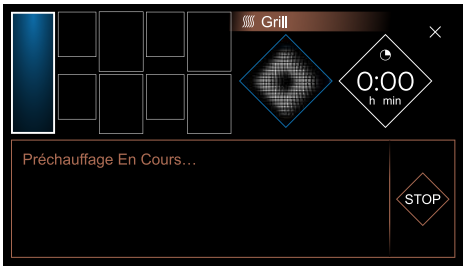
Posizionare il recipiente su una zona cottura.
Impostare la quantità di acqua desiderata (da 0,5 a 6 litri).
Confermare premendo OK.
La cottura inizia.
Viene emesso un bip quando l'acqua bolle e un messaggio sullo schermo chiede di aggiungere gli ingredienti. Dopo averlo fatto, premere OK per confermare. Compaiono il tempo e la potenza.
È possibile comunque regolarli a propria discrezione.
Si sente un bip sonoro alla fine della cottura.

NOTA: È importante che l'acqua sia a temperatura ambiente all'inizio della cottura, altrimenti verrebbe falsato il risultato finale. Per questa funzione non utilizzare recipienti in ghisa o coperchi. Si può utilizzare questa funzione anche per far cuocere qualsiasi alimento che richieda una cottura in acqua bollente.

Funzione Grill Grill

Associata al grill De Dietrich in ghisa smaltata, questa funzione permette di cuocere rapidamente degli alimenti sulla zona abbinata e propone le migliori regolazioni per ottenere i sapori della cottura al barbecue.

Posizionare il grill sulla zona selezionata e confermare premendo OK.
Trascorso il tempo di preriscaldamento, mettere gli alimenti sul grill.
L’accessorio grill non è fornito con il piano, ma è disponibile presso il proprio rivenditore.



Funzione Sbollentare Sbollentare

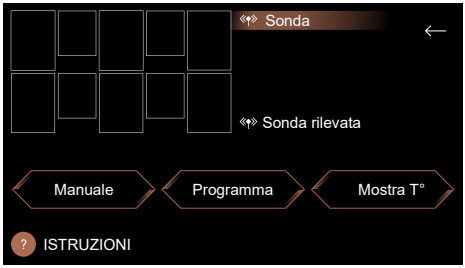
Questa tecnica di cottura permette di cuocere verdure in acqua portata a ebollizione per qualche minuto, poi di immergerli in acqua ghiacciata per interrompere la cottura.
Questo permette di conservare il colore vivo delle verdure, così come la loro consistenza.
Selezionare la quantità d’acqua in cui immergere le verdure.
Posizionare il recipiente con gli ingredienti su una zona cottura.

Funzione sottovuoto Sottovuoto

Questa funzione permette di cuocere a bassa temperatura gli alimenti in un sacchetto ermetico svuotato dell'aria per preservarne le qualità gustative e nutrizionali. Questo metodo di cottura è molto sano perché non necessità di aggiunta di grassi.
Questa funzione è disponibile sui piani cottura dotati di una sonda di temperatura.

Sonda

Per far funzionare la sonda occorre accenderla (premere il pulsante della base per diversi secondi), accendere il piano e poi premere , il messaggio "***Ricerca sonda***" compare per qualche secondo, seguito da "***Sonda rilevata***"



È possibile accedere a 3 modalità:

- **Manuale**
  Con questa modalità è possibile selezionare la temperatura impostata desiderata.

  La temperatura di inizio cottura e quella impostata sono mostrate sulla zona cottura usata. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, vengono emessi dei bip e la temperatura viene mantenuta. Per interrompere la cottura, effettuare una pressione lunga sulla zona cottura.
- **Programma** (Fondere/Sottovuoto/Cottura rapida/Riscaldare/Bollire/Cottura lenta/Friggere)
- **Visualizzazione T°** è possibile vedere in tempo reale la temperatura rilevata dalla sonda dovunque si trovi (in una preparazione sul piano o in un arrosto estratto dal forno, per esempio).

La sonda può anche essere usata in alcune ricette (capitolo Guida culinaria).

Posizionamento della sonda
La sonda non è progettata
messa in forno.
Sono disponibili 3 posizioni co

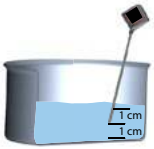
- Verticale

- Intermedia (regolabile)

- Obliqua

Si sconsiglia di usare la sonda senza il suo supporto. In caso di alimento solido, la sonda deve essere inserita nella parte più spessa. L'estremità della sonda deve essere posizionata a metà altezza dell'alimento. Durante la regolazione della temperatura, il piano regola automaticamente la potenza necessaria. Questo può causare una variazione di ebollizione.

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 di almeno 1 cm negli alimenti 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.

Modalità manuale
Questa funzione permette di far cuocere gli alimenti scegliendo direttamente la temperatura desiderata con i tasti +/- o con la rotella. La temperatura è regolabile tra 40 e 180 °C.

Fondere
Questa funzione permette di far fondere gli alimenti a una temperatura regolabile tra 40 e 70 °C. La temperatura impostata in maniera predefinita è 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. È necessario mescolare bene durante la cottura per omogeneizzare la miscela. Questa funzione è disponibile solo sulle zone di cottura da 16 cm, 21 cm o 1/2 Horizone del piano di cottura.

Cottura sottovuoto
Questa funzione permette di far cuocere gli alimenti a una temperatura regolabile tra 45 e 85 °C. La temperatura impostata in maniera predefinita è di 60 °C.

Riscaldare
Questa funzione permette di riscaldare gli alimenti a una temperatura regolabile tra 65 e 80 °C. La temperatura impostata in maniera predefinita è di 70 °C.

Cottura lenta
Questa funzione permette di far cuocere lentamente gli alimenti a una temperatura regolabile tra 80 e 90 °C, la temperatura impostata in maniera predefinita è 80 °C.

Bollire
Questa funzione permette di far bollire l'acqua a 100 °C. È possibile coprire parzialmente il recipiente con un coperchio. Raccomandiamo di farlo all'inizio della cottura.

Questa funzione non è destinata a far bollire il latte. In questo caso usare la funzione cottura lenta.

Cottura rapida
Questa funzione permette di cuocere rapidamente gli alimenti a una temperatura regolabile tra 40 e 85 °C. La temperatura impostata predefinita è di 60 °C.
Un bip viene emesso al raggiungimento della temperatura impostata predefinita e la zona cottura arresta il riscaldamento. Viene emesso un bip di ritorno a +10 °C.

Friggere
Questa funzione permette di friggere a una temperatura regolabile tra 130 e 190 °C. La temperatura impostata in maniera predefinita è di 180 °C.

Avvertenza:
Timer:
- È possibile programmare un timer con la funzione sonda. In questo caso il tempo e la temperatura vengono mostrati in maniera alternata.
- Il timer si attiva al raggiungimento della temperatura impostata.
- La sonda deve essere usata su una zona cottura alla volta.

Alla fine dell'utilizzo non dimenticare di spegnere la sonda con una pressione lunga sulla sonda. Il led si accende con colore rosso per qualche secondo.
La sonda si spegne automaticamente 1 minuto dopo lo spegnimento del piano.
Per non danneggiare la sonda, non mettere la base elettronica della sonda direttamente

sopra i vapori della cottura.
La temperatura di ebollizione dell'acqua può variare in funzione dell'altitudine e delle condizioni atmosferiche della propria area geografica.
Una perdita di comunicazione può essere causata da una batteria scarica.

Informazioni tecniche sulla sonda:

Parametro	Specifiche	Note
Tensione	2,5 - 3V	Pila CR2032
Autonomia	300 ore	con una pila nuova
Colore della spia	Bianco verde Molto al sangue Rosso	Accensione Attesa connessione Connessa Spegnimento
Temperatura di utilizzo	0 - 85 °C	Base della sonda
Gamma di misurazione di temperatura	5 ° - 180 °C	
Frequenza di lavoro	2402 - 2480 MHz	
Portata della sonda	2 metri	
Potenza massima	< 10 mW	

Istruzioni di cottura:

Funzione	Ingrediente di base o piatto	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Durata	Consigli
Manuale	Carni bianche	filetti di pollo 150 g	80°C	Da 8 a 12 min	Appiattire i petti (1/1,5 cm di altezza)
	Carni rosse	Da 150 a 200 g	Da 35 a 45 °C (molto al sangue)	Da 30 s a 2 min/lato (a seconda dello spessore)	Lasciare riposare la carne 5 min dopo la cottura
		Da 150 a 200 g	Da 50 a 55 °C (al sangue)	Da 1 min a 3 min/lato (a seconda dello spessore)	Lasciare riposare la carne 5 min dopo la cottura
		Da 150 a 200 g	Da 60 a 65 °C (a puntino)	Da 1 min 30 s a 4 min (a seconda dello spessore)	Lasciare riposare la carne 5 min dopo la cottura
		Da 150 a 200 g	Da 70 a 75 °C (ben cotta)	Da 2 min a 8 min/lato (a seconda dello spessore)	Lasciare riposare la carne 5 min dopo la cottura
	Patatine 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 da quando si raggiungono i 180 °C per terminare la cottura.
	Besciamella	500	Da 85 a 87 °C	1 min a ebollizione	Mescolare continuamente durante la cottura per evitare l'adesione sul fondo della pentola
	Creme al cioccolato	1300	Da 87 a 92 °C	Da 8 a 10 min	Mescolare continuamente durante la cottura per evitare l'adesione sul fondo della pentola
	Caramello	"A secco" (100 g)	fino a 150 °C (colorazione)	Da 3 a 5 min (potenza 10)	L'imbrunimento è molto rapido, prestare attenzione,
	Caramello	in acqua (100 g di zucchero/60 ml di acqua)	fino a 145 °C	Da 8 a 12 min (potenza 10)	Sorvegliare l'ebollizione. Quando questa si arresta, l'imbrunimento è molto rapido.
	Pâtes de fruit	400 - 1000	105 - 110	a seconda della quantità	EXPERT (calcolare 1-1,2% 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 lasciare decantare la caseina del burro
	Formaggio per fonduta	200 - 1500	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 - 2000	65 - 75	Da 2 min 30 s a 15 min	attenzione, a seconda della viscosità della minestra, il tempo può variare.
	Vasetti/conserve	300 - 1000	65 - 75	Da 4 min a 10 min	test realizzato su conserve di cassoulet
	Omogeneizzati	125 - 300	60 - 70	A seconda della quantità	Testare la temperatura prima del consumo

Istruzioni di cottura:

Funzione	Ingrediente di base o piatto	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Durata	Consigli
Cottura lenta	Pot au feu	1000 - 4000	70 - 80	Da 2 ore 30 min a 3 ore	Adattare il contenitore di cottura alla quantità da cuocere. Aggiungere le patate sbucciate prima dell'ultima mezz'ora di cottura
	Arrosto di vitello	1000 - 4000	70 - 80	Da 2 a 3 ore	Adattare il contenitore di cottura alla quantità da cuocere.
	Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	Da 2 a 4 ore	Adattare il contenitore di cottura alla quantità da cuocere.
	Stufato	1000 - 4000	70 - 80	Da 2 a 4 ore	Adattare il contenitore di cottura alla quantità da cuocere.
	Poulet basquaise	1000 - 4000	70 - 80	Da 1 ora 15 min a 1 ora 30 min	Adattare il contenitore di cottura alla quantità da cuocere.
	Marmellata	1000 - 4000	105	Da 20 min a 1 ora a seconda della frutta, verificare la consistenza	La temperatura di gelatinizzazione di una marmellata è di 105 °C (Termometro da zucchero) È possibile abbassare questa temperatura a circa 90 °C aggiungendo pectina (15 g per 1 kg di frutta)
	Salsa di pomodoro	1000 - 4000	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 alla cottura.
Cottura sottovuoto Expert	Pesce	salmone 250-300 g	45-50	20 min	3-5 l di acqua. Attenzione al condimento, la cottura sottovuoto tende ad aumentare molto 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 150 g	85°C	60-80 min	
	Carne bianca	filetto di pollo 150 g	64°C	25 min	
	Carne bianca	coscia di pollo 200 g	68°C	120 min	
	Carne rossa	filetto di manzo 150-300 g	56,5 °C a bagno-maria	30 min per 2,5 cm di spessore/2 ore per 5 cm di spessore/fino a 4 ore	
	Uovo perfetto	50 g/1 l di acqua	64°	45 min	1 l di acqua
Bollire	Riso	100-500 (secco) = Da 300 a 1500 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 lentamente (attenzione, certi tipi di riso richiedono più tempo di cottura: riso venere)
	Pasta	100-500 (secca) = Da 1 l 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 facendo sobbollire. Verificare la cottura a seconda del tipo di pasta usata.

Istruzioni di cottura:

Funzione	Ingrediente di base o piatto	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Durata	Consigli
Cottura rapida	Salmone	120	52	Da 14 a 16 min	Sonda al centro Cottura con pelle, senza girare e con coperchio
	Manzo (molto al sangue) Modalità tournedos 3 cm	160	52	12 min	Bip per girare la carne a metà cottura
	Manzo (al sangue) Modalità tournedos 3 cm	180	57	14 min	Bip per girare la carne a metà cottura
	Manzo (a puntino) Modalità tournedos 3 cm	160	68	13 min	Bip per girare la carne a metà cottura
	Filetto d'anatra con pelle	300	63	Da 22 a 25 min	Adattare il contenitore di cottura alla quantità da cuocere. Cottura con coperchio
	Petto di pollo	130	105	Da 24 a 30 min	Sonda al centro Cottura senza coperchio con bip per girare la carne
Friggere	Patate fritte	200	180	Da 10 a 15 min	1500 ml di olio

Funzione RECALL

Questa funzione permette di visualizzare le ultime regolazioni “potenza e timer” di tutte le zone di cottura spente da meno di 3 minuti.
Per utilizzare questa funzione, assicurarsi che il piano cottura sia sbloccato, quindi premere /Recall.

Blocco dei comandi Blocco

Il piano di cottura possiede una sicurezza bambini che blocca il piano.
Per ragioni di sicurezza, solo il tasto “On/Off” è sempre attivo e autorizza l'interruzione di una zona di riscaldamento anche se bloccata.

Premere , una pressione lunga su blocca il piano per un tempo indeterminato. Le zone cottura in funzione continuano a riscaldare, ma non si ha accesso ai tasti di potenza o del timer.

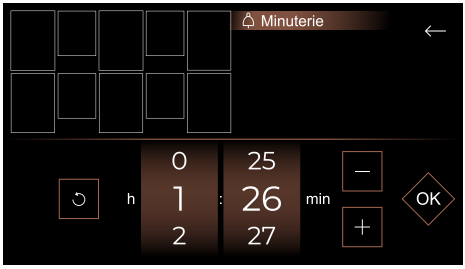
questo simbolo appare sullo schermo.

Sblocco:
Quando il piano è bloccato, premere fino a quando un doppio bip non conferma l'operazione. Il piano è ora sbloccato.

Clean lock:
Questa funzione permette il blocco temporaneo del piano durante la pulizia. Una pressione breve su blocca il piano per una durata di 60 secondi.

Timer indipendente

Questa funzione permette di impostare il conto alla rovescia senza effettuare una cottura.



Dopo aver definito il tempo, questo compare alla destra della schermata iniziale.

Alla fine del tempo desiderato si sentono dei bip sonori, lampeggiano le cifre 0:00 poi il display si spegne.

Nota: Per azzerare rapidamente il tempo, premere .

Abbinamento

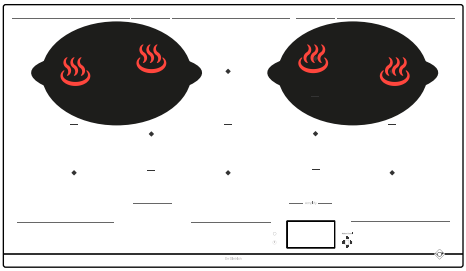
Il piano propone di abbinare le zone di cottura per permettere di usare recipienti di grandi dimensioni.

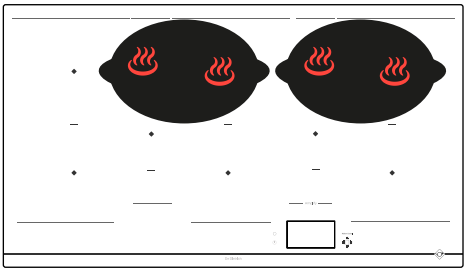
Premere il tasto Menu e selezionare Abbinamento. Il menu Abbinamento appare e non resta che selezionare le zone di cottura e premere OK.

Configurazioni di abbinamento

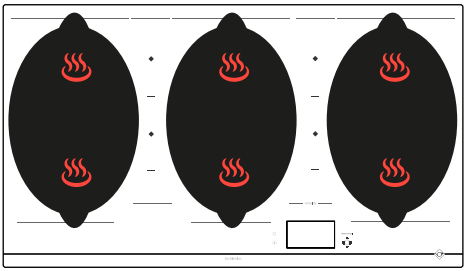
Le configurazioni di abbinamento disponibili sono le seguenti:

Zone Extense

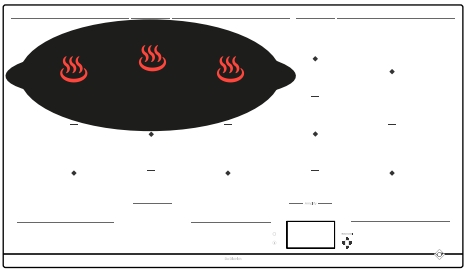




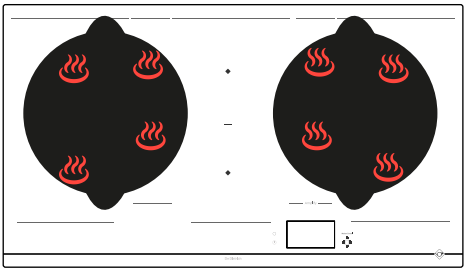
Zone HorizoneTech



Zona HorizonePlus



Zone HorizoneMax



Distribuzione della potenza

Quando vengono utilizzate simultaneamente diverse zone di cottura, il piano gestisce la distribuzione della potenza al fine di non superare la sua potenza totale.
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).

Zona	Dimensione del recipiente	Forma del recipiente	Posizionamento	Potenza (W)
½ HorizoneTech	110 - 220 mm	Circolare	Centrato sulla zona cottura	2800
Ovale Posteriore	90 - 140 mm	Circolare	Centrato sulla zona cottura	1200
Ovale Anteriore	90 - 90 mm	Circolare	Centrato sulla zona cottura	1200
HorizoneTech	180 mm (rotondo) min. Ovale / Pesciere / Grill	Circolare Ovale Rettangolare	Centrato sulla linea tra le due ½ HorizoneTech	3600
Extense	Ovale 240 mm min / 330 mm max	Ovale Rettangolare	Deve coprire i centri delle 2 zone cottura posteriori	3600
HorizonePlus	Ovale in larghezza 380 mm min / 580 mm max	Ovale Pesciere Rettangolare	Deve coprire i centri delle 3 zone cottura posteriori, centrato destra/ sinistra	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Circolare	Deve coprire i centri delle 4 zone cottura	5500
HorizoneMax destra 90 cm	320 - 350 mm	Circolare	Deve coprire i centri delle 4 zone cottura	3600

Guida culinaria

Il piano dispone di una guida culinaria che propone una selezione di ricette.
Questa modalità di cottura seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare e del suo peso.
Il piano deve essere acceso. Premere per accedere alla guida culinaria Quando si usa il piano in modalità Ricette, lo schermo ti consiglierà di utilizzare un tipo di utensile adatto alla selezione.

La maggior parte degli utensili è compatibile con l'induzione. Solo il vetro, la terracotta, l'alluminio senza fondo speciale, il rame e alcuni inox non magnetici non funzionano con la cottura a induzione.

Suggeriamo di scegliere recipienti con il fondo spesso e piatto. Il calore sarà ripartito in maniera migliore e la cottura sarà più omogenea. Non mettere mai a riscaldare un recipiente vuoto senza supervisione.

Non poggiare i recipienti sul display di comando per non danneggiare il prodotto.

Proponiamo una selezione di ricette in cui si verrà guidati in ogni fase di realizzazione.

Ricette

Ricette passo passo	
Piatti	Dessert
Bibimbap coreano	Cioccolato viennese
Arrosto di vitello	Crema al cioccolato
Bœuf bourguignon	Crema pasticcera
Polpette di manzo con salsa di pomodoro	Pere cotte al cioccolato
Pollo al vino	Mele caramellate
Fonduta savoiarda	
Zuppa di pesce	
Uova strapazzate ai tartufi	
Ossobuco	
Paella ai frutti di mare	
Pot au feu	
Vellutata ai funghi	
Pollo alla basca	
Ragù di agnello	
Ramen al pollo	
Ratatouille dello chef	
Risotto porcini	
Sauté di tacchino, olive e limone	
Vitello marengo	

Proponiamo una selezione di alimenti per cui il piano cottura raccomanda un recipiente e una potenza, e programma automaticamente una durata di cottura in funzione del tipo o della quantità desiderata.

Ingredienti	Tipo
Carne	
Manzo	Sottile/Medio/Spesso
Hamburger	Fresco/Surgelato
Agnello	Costolette
Maiale	Costata media/Costata spessa
Anatra	Petto/Filetto
Pollame	Petto/Coscia
Prodotti del mare	
Filetti	
Tranci	
Tagliata	
Pesce intero	Piccolo/Rotondo < 350 g/Piatto > 350g
Granchi	Affogare/Affogare ECO*
Gamberetti	Grigliare/Affogare/Affogare ECO*
Cozze/vongole	
Capesante	
Verdure	
Pomodori	
Zucchine	
Melanzane	
Peperoni	
Cipolle	
Funghi	Tagliati/interi
Patate sbollentate	
Spinaci	

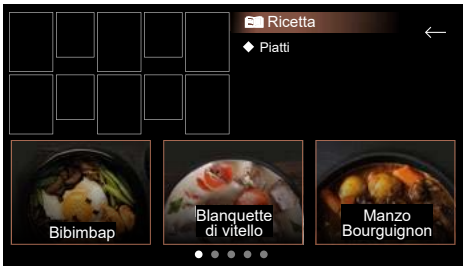
Ingredienti	Tipo	Quantità
Dessert		
Cioccolato fuso		
Crêpe		
Focaccine		
Brioche French toast		
Caramello		
Uova		
All'occhio di bue		2/4
Omelette		2/4/6
Strapazzate		2/4/6
Sode		2/4/6
Bazzotte		2/4/6
Alla coque		2/4/6
Quaglia		
Pasta/Riso		
Pasta fresca		100/150/200/300/400g
Pasta secca	Penne	100/150/200/300/400g
	Penne ECO*	100/150/200/300/400g
	Spaghetti	100/150/200/300/400g
	Spaghetti ECO*	100/150/200/300/400g
	Tagliatelle	100/150/200/300/400g
	Tagliatelle ECO*	100/150/200/300/400g
	Conchiglie	100/150/200/300/400g
	Conchiglie ECO*	100/150/200/300/400g
Riso	Bianco	100/150/200/300/400g
	Integrale	100/150/200/300/400g
	Venere	100/150/200/300/400g

* Le ricette ECO si riferiscono alla cottura passiva, che permette di risparmiare energia usando il calore residuo. Grazie al coperchio il calore resta concentrato all'interno della pentola dopo lo spegnimento del piano, permettendo la continuazione della cottura per un tempo predefinito dalla funzione ECO.

Esempio di ricetta di blanquette di vitello passo passo.

1 > Andare nelle ricette

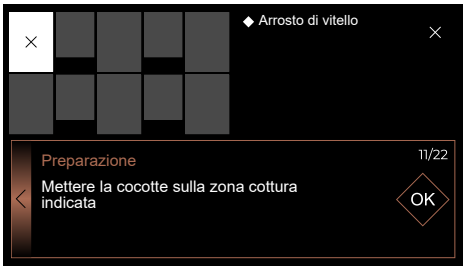
2 > poi Piatti



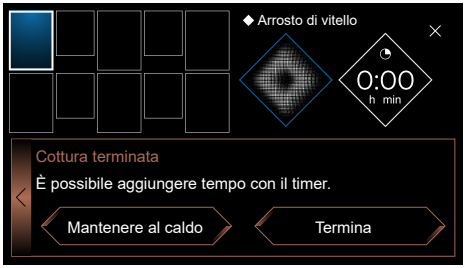
3 > Infine accedere alla propria scelta

4 > Premere “Vedere” per conoscere i dettagli della ricetta

5 > la ricetta compare. Confermare ogni fase fino ad avviare la cottura



6 > Seleziona il piano di cottura



7 > Ora è possibile seguire lo stato della cottura fino alla fine. Il display permetterà di mantenere al caldo o di terminare la cottura..

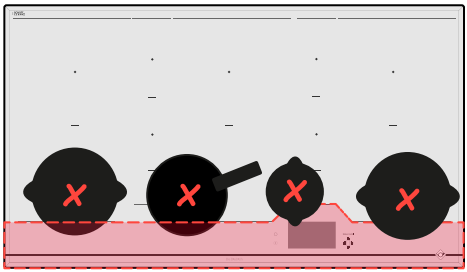
Buon appetito.

Per una ricetta, una pressione su permette di salvare la ricetta per aggiungerla ai preferiti.
Per riutilizzarla sarà sufficiente premere il tasto Preferiti a inizio cottura.

SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI

Zona protetta

Non posizionare utensili da cucina sotto i marcatori che delimitano l'area di controllo touch (vedi "Descrizione"). I seguenti posizionamenti sono scorretti e potrebbero danneggiare il tuo piano cottura:



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 .

Non toccare la zona interessata.

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 appoggiato sui tasti di comando.

Rimuovere l'oggetto o pulire e asciugare i tasti di comando, poi riavviare la cottura.

In questi casi appare il simbolo – accompagnato da un segnale sonoro.

Sistema "Auto-Stop"

Il piano cottura è dotato di una funzione di sicurezza "Auto-Stop" che, se si dimentica di spegnere una zona di cottura, interrompe automaticamente il funzionamento della zona di cottura dimenticata dopo un tempo predefinito (compreso fra 1 e 10 ore a seconda della potenza utilizzata). In caso di innesco di questo meccanismo di sicurezza, l'interruzione del funzionamento della zona di cottura è segnalata dalla visualizzazione di "AutoStop" nella zona di comando ed è 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.

MANUTENZIONE DEL PIANO

Per uno sporco leggero utilizzare una spugna da cucina. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, poi asciugare.

In caso di accumulo di sporco consolidato dalla cottura, di fuoriuscite zuccherate, di plastica fusa, utilizzare una spugna da cucina e/o un raschietto apposito per il vetro. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, utilizzare un raschietto apposito per il vetro per sgrossare, rifinire con la spugna da cucina, poi asciugare.

Per aloni e tracce di calcare, applicare dell'aceto bianco caldo sulla macchia di sporco, lasciare agire e asciugare con un panno morbido.

Per colorazioni metalliche brillanti e una manutenzione settimanale, utilizzare un prodotto apposito per la vetroceramica. Applicare il prodotto speciale (contenente silicone e che abbia preferibilmente un effetto protettivo) sulla vetroceramica.

Nota importante: non usare polvere o spugne abrasive. Privilegiare le creme e le spugne speciali per stoviglie delicate.

MANUTENZIONE DELLA SONDA

- Pulire la sonda prima del primo utilizzo
- Usare unicamente prodotti neutri, niente prodotti abrasivi, spugne abrasive, solventi oppure oggetti metallici.
- Non lavare la sonda nella lavastoviglie.
- Il supporto della sonda può essere lavato nella lavastoviglie.

• 5 ANOMALIE E SOLUZIONI

ALLA MESSA IN SERVIZIO

La corrente salta o funziona un solo lato. Il collegamento del piano è difettoso. Verificare la sua conformità (vedere capitolo sul collegamento).

Il piano cottura emana un odore durante i primi utilizzi. L'apparecchio è nuovo. Far riscaldare ciascuna zona per mezz'ora con una pentola piena d'acqua.

ALL'ACCENSIONE

Il piano cottura non funziona e i simboli luminosi sulla tastiera restano spenti. L'apparecchio non è alimentato. L'alimentazione o il collegamento sono difettosi. Controllare i fusibili e l'interruttore elettrico.

Il piano cottura non funziona e compare un altro messaggio. Il circuito elettronico funziona male. **Rivolgersi al Servizio post-vendita.**

Il piano cottura non funziona e compare l'informazione "bloc". Sbloccare la sicurezza bambini.

Codice anomalia F9 : tensione inferiore a 170 V.

Codice anomalia D1 : temperatura inferiore a 5°C.

DURANTE L'USO

Il piano cottura non funziona, compare l'immagine ▬ e viene emesso un segnale sonoro. C'è stata una fuoriuscita oppure un oggetto ingombra la tastiera di comando. Pulire il piano cottura o rimuovere l'oggetto e riavviare la cottura.

Compare il codice F7. I circuiti elettronici si sono scaldati (vedere capitolo sull'incasso).

Durante il funzionamento di una zona di riscaldamento, le spie luminose della tastiera lampeggiano sempre. Il recipiente utilizzato non è adatto.

I recipienti fanno rumore e il piano cottura emette dei rumori durante la cottura. (vedere Il consiglio "Sicurezze e raccomandazioni"). È normale. Con un certo tipo di recipiente, è il passaggio dell'energia dal piano cottura verso il recipiente.

La ventilazione continua a funzionare dopo lo spegnimento del piano cottura. È normale. Questo permette il raffreddamento dell'elettronica.

In caso di malfunzionamento persistente. Scollegare il piano cottura per 1 minuto. Se il fenomeno persiste, contattare il servizio post-vendita.

RELAZIONI CON I CONSUMATORI FRANCIA

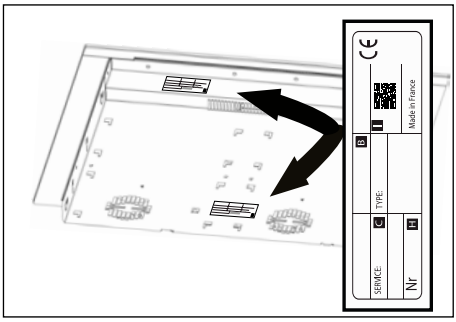
Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti o per contattarci:

> *consultare il nostro sito:*
www.dedietrich-electromenager.com

> *scrivere al seguente indirizzo postale:*
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

INTERVENTI FRANCIA

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.



B: Riferimento vendite
C: Riferimento del servizio
H: Numero di serie
I: codice QR

RICAMBI ORIGINALI

Durante un intervento, richiedere l'uso esclusivo di ricambi originali certificati.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

NL

GEACHTE CLIËNTE,
GEACHTE CLIENT

U heeft zojuist een De Dietrich product aangeschaft. Deze keuze toont uw veeleisendheid en uw liefde voor de Franse art de vivre.
Met meer dan 300 jaar vakmanschap staan de ontwerpen van De Dietrich voor een combinatie van design, authenticiteit en technologie in dienst van culinaire hoogstandjes. Onze apparaten worden vervaardigd met edele materialen en bieden een afwerking van een onberispelijke kwaliteit.
Wij zijn er zeker van dat deze oerdegelijke productie iedereen die van lekker koken houdt in staat zal stellen zijn talenten te ontplooien.
De Consumentenservice van De Dietrich staat voor u klaar om al uw vragen te beantwoorden en suggesties te doen om altijd zo goed mogelijk aan uw eisen te voldoen.
Wij zijn vereerd uw nieuwe keukenpartner te zijn en danken u voor uw vertrouwen.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

In zijn fabrieken in het Franse Orléans en Vendôme is De Dietrich doorlopend op zoek naar uitmuntendheid, waarbij het merk zijn uitzonderlijke vakmanschap in ere houdt bij het ontwerpen van perfect afgewerkte producten. Een groot deel van onze huishoudelijke apparaten hebben het keurmerk Origine France Garantie, een erkenning die hun vervaardiging in Frankrijk garandeert.
Dit keurmerk verzekert u niet alleen van de kwaliteit en de duurzaamheid van onze apparaten, maar ook van hun traceerbaarheid, met een duidelijke en objectieve aanduiding van hun herkomst.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INHOUDSOPGAVE

NL

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN 4

MILIEU 7

Milieubescherming 7

Tip voor energiebesparing 7

1 - INSTALLATIE 8

Uitpakken 8

Inbouw 8

Elektrische aansluiting 10

2 - VOORSTELLING VAN UW APPARAAT 11

Beschrijving van de kookplaat 11

Beschrijving van de sonde 12

3 - GEBRUIK VAN UW APPARAAT 13

Startscherm 13

Functie Elapsed time 14

Wijziging van de kooktijd 14

Instelling van het gewenste vermogen 14

Verplaatsen van kookgerei 14

Uitschakelen van een kookzone 14

Menu 14

De parameters 15

Menu Algemeen 15

Menu Motion Control 15

Menu Geavanceerde instellingen 15

Menu Over het product 16

Speciale functies 16

Functie Boil 16

Grillfunctie 17

Functie blancheren 17

Vacuümfunctie 17

Vleesthermometer 18

INHOUDSOPGAVE

NL

Functie Recall 24
Vergrendeling van de bedieningsknoppen Vergrendeling 24
Onafhankelijke timer 24
Koppeling 25
Koppelconfiguraties 25
Vermogensverdeling 26
Kookgids 27
Veiligheid & aanbevelingen 33

4 - ONDERHOUD 34
Onderhoud van de kookplaat 34
Onderhoud van de vleesthermometer 34

5 - STORINGEN EN OPLOSSINGEN 35
Bij de ingebruikneming 35
Bij het aanzetten 35
Tijdens het gebruik 35

6 - SERVICEDIENST 36

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.
Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Uw apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen en verordeningen waaraan het onderworpen is.
Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen met verminderde geestelijke, zintuiglijke of fysieke vermogens, of mensen zonder voldoende ervaring en kennis, indien zij goed onder toezicht staan of op de juiste wijze zijn ingelicht over het gebruik van dit apparaat en de risico's hiervan begrijpen.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden.
Het apparaat moet buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden, tenzij ze voortdurend in het oog worden gehouden.
Uw fornuis is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging).

Het apparaat en de bereikbare delen worden zeer heet tijdens het gebruik. Voorzorgen moeten worden genomen om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak worden geplaatst omdat deze heet kunnen worden.

OPGELET: het koken moet onder toezicht gebeuren. Een korte bereiding vereist een continu toezicht.
Brandgevaar: geen voorwerpen op de kookzones plaatsen.
Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT om een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam bijvoorbeeld met een deksel of blusdeken.

Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te voorkomen.
Gebruik de kookplaat niet meer voordat de glazen bovenplaat is vervangen.
Deze kookplaten moeten volgens de geldende installatievoorschriften op het spanningsnet worden aangesloten via een meerpolige

stroomonderbreker. Een loskoppelingswijze moet geïntegreerd worden in de vaste leidingen. Uw kookplaat is uitgerust om in normale staat te functioneren bij een frequentie van 50 Hz of 60 Hz (50 Hz / 60 Hz), zonder enige ingreep uwerzijds.
Het apparaat moet worden aangesloten met een standaard voedingskabel waarvan het aantal geleiders afhangt van het gewenste type aansluiting (zie hoofdstuk installatie)
Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.
Zorg ervoor dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat dat in de nabijheid van de kookplaat is aangesloten, niet in contact komt met de kookzones.

⚠ **WAARSCHUWING**: Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker is ontworpen en afgesteld in overeenstemming met de betreffende reglementering. Raadpleeg de fabrikant van de pacemaker of uw behandelend arts.
Gebruik alleen beschermers van de kookplaat ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel, waarnaar in de instructies voor gebruik wordt verwezen als zijnde geschikt, of deel uitmakend van het apparaat. Het gebruik van ongeschikte bescherming kan ongelukken veroorzaken.
Zet de kookpannen niet te hard op de kookplaat neer: de keramische glasplaat is zeer stevig, maar niet onbreekbaar.
Plaats geen heet deksel plat op de kookplaat. Een ‘zuignap’-effect kan het keramisch oppervlak beschadigen. Verschuif de pannen niet over de glasplaat, dat kan op den duur beschadiging veroorzaken van de keramische plaat.
Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie. Zet in aluminium verpakte producten of producten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat. Aluminiumfolie smelt en zou zo onherstelbare schade toebrengen aan uw kookplaat.
Berg geen onderhouds- en ontvlambare producten in het meubel onder de kookplaat op.
Gebruik nooit een stoomreiniger voor het onderhoud van uw fornuis.
Het apparaat is niet bedoeld voor het gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
Stop na het gebruik de werking van de kookplaat met behulp van de bedieningsinstallatie en reken daarbij niet op de pannendetector.

VLEESTHERMOMETER

De vleesthermometer is uitgerust met een batterij van het type CR2032 (gebruik alleen de aangegeven batterij).

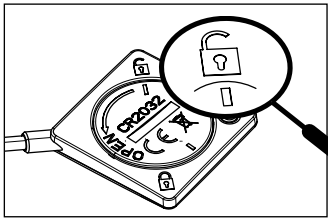


Fig. 1

Gebruik voor het losschroeven van het dekseltje een muntstuk om te draaien totdat het streepje tegenover het open slotje (fig 1) staat.

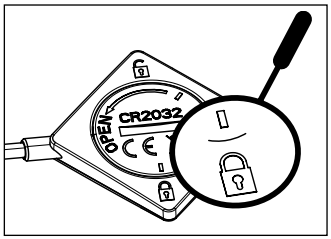


Fig. 2

Voor het terugplaatsen van het dekseltje zet u het streepje tegenover het open slotje (fig 1) en draait u met een muntstuk tot het tweede streepje tegenover het gesloten slotje staat (fig 2)

De batterij moet vervangen worden wanneer deze leeg is of lekt. De batterij moet uit het apparaat gehaald worden alvorens dit af te danken.
De batterij moet weggeworpen in een batterijcontainer of naar de winkel teruggebracht worden (volgens de geldende regelgeving).
- Verschillende types batterijen of nieuwe en lege batterijen mogen niet samen gebruikt worden.
- Als het apparaat een lange periode niet gebruikt zal worden, dienen de batterijen verwijderd te worden.
- de voedingsklemmen mogen niet kortgesloten worden.
- Niet-oplaadbare batterijen mogen niet opgeladen worden.
- De vleesthermometer is niet geschikt voor een gebruik in de oven.

Ondergetekende, Brandt France, verklaart dat het apparaat uitgerust met de functie Vleesthermometer beantwoordt aan de richtlijn 2014/53/EU. De volledige EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende internetadres:
www.dedietrich-electromenager.com

MILIEUBESCHERMING

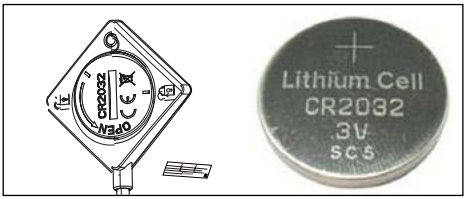
Dit symbool geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. Uw apparaat bevat eveneens tal van recycleerbare materialen. Daarom is het voorzien van dit symbool dat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dient te worden gescheiden. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn betreffende elektrisch en elektronisch afval. Bepaalde verpakkingsmaterialen van dit apparaat zijn recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

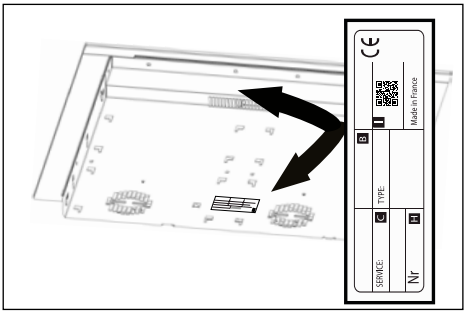
Tip voor energiebesparing

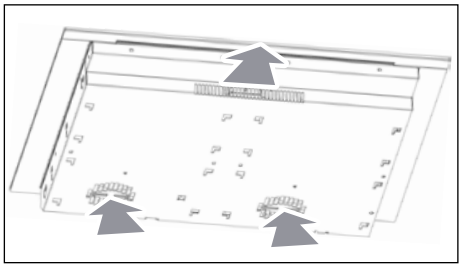
Koken met een goed passend deksel bespaart energie. Indien u een glazen deksel gebruikt, kunt u het koken perfect controleren.

UITPAKKEN

Verwijder alle beschermende elementen van de kookplaat, van de vleesthermometer en van de houder van de vleesthermometer. Uw vleesthermometer wordt geleverd met een batterij die u moet installeren. Om de accu te plaatsen, moet het deksel op de achterkant van de vleesthermometer losgeschroefd worden met behulp van een muntstuk, de batterij met inachtneming van de polariteit (+ boven) geplaatst worden en vervolgens het deksel weer dichtgeschroefd worden.Verifieer en respecteer de kenmerken van het apparaat die op het kenplaatje zijn vermeld.
Noteer in de onderstaande kaders, voor toekomstig gebruik, de servicereferenties en het standaardtype die u op dit plaatje aantreft.





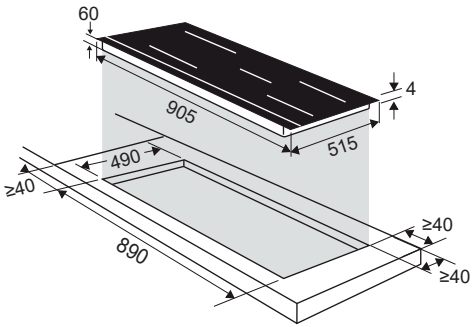


Service:	Type:

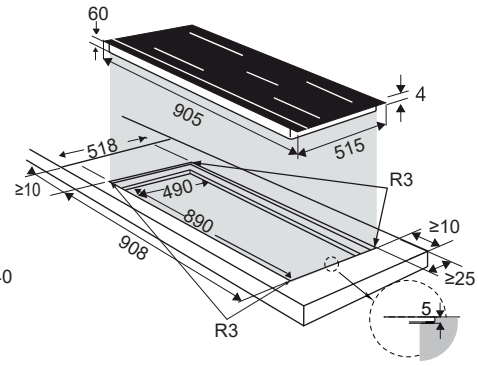
INBOUW

Controleer of de luchtingangen en -uitgangen goed vrij zijn.
Houd rekening met de informatie over de inbouwafmetingen (in mm) van het werkblad waarop de kookplaat geïnstalleerd moet worden. Controleer of de lucht goed doorstroomt tussen de voor- en achterzijde van uw kookplaat.

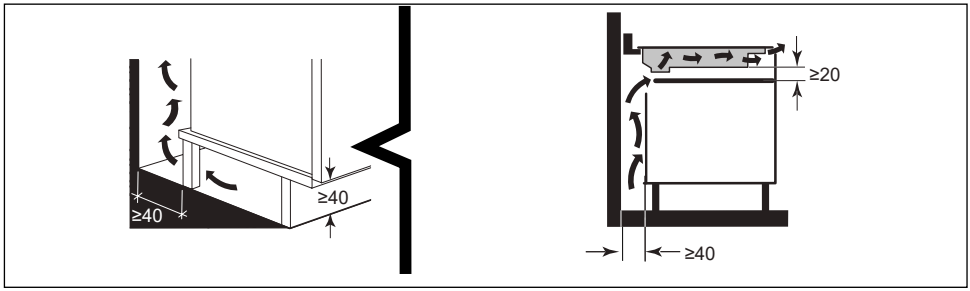
Inbouw op het werkblad



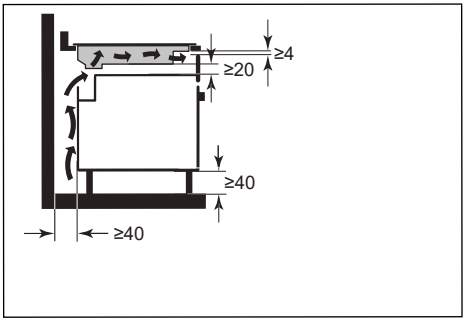
Inbouw in het werkblad

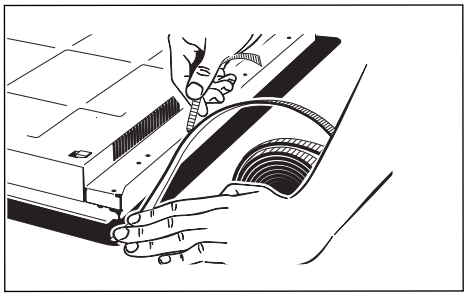


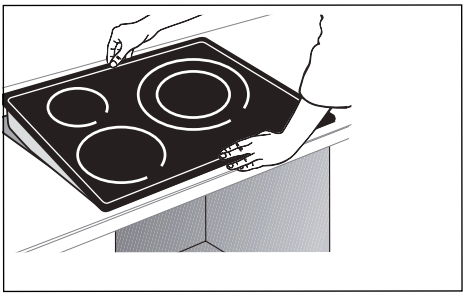
Als de kookplaat boven een lade



of boven een ingebouwde oven wordt geïnstalleerd, respecteer dan de op de afbeeldingen vermelde afmetingen om zeker te zijn van een voldoende luchtafvoer.
Plak de dichting over de hele omtrek van het glas van de kookplaat alvorens deze in te bouwen.







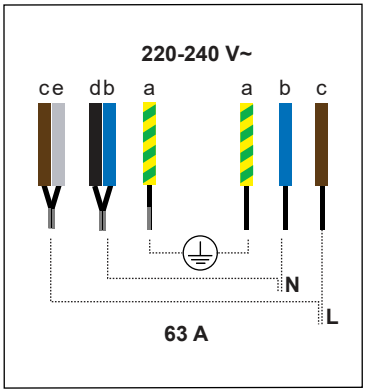
Belangrijk

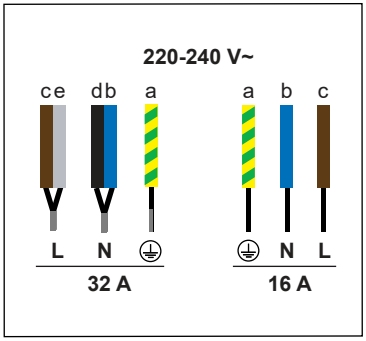
Als uw kookplaat zich boven uw oven bevindt, kunnen de warmtebeveiligingen van de plaat het gelijktijdige gebruik van de plaat en de oven verhinderen in de pyrolysemodus - weergave code “F7” op de bedieningszone. In dit geval raden wij u aan om de beluchting van uw kookplaat te verbeteren door een opening te maken aan de zijkant van uw meubel (8 cm x 5 cm).

ELEKTRISCHE AANSLUITING

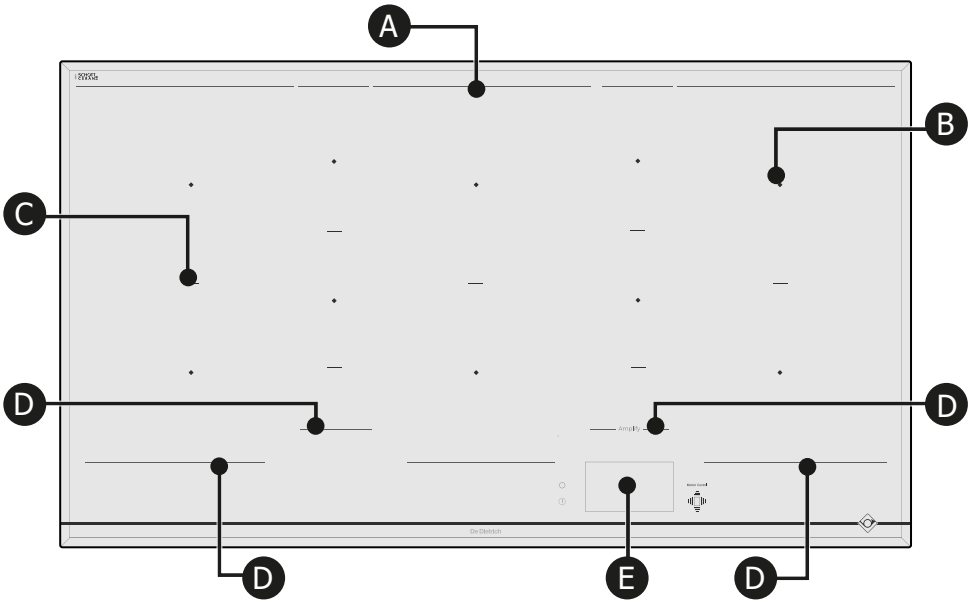
Deze kookplaten moeten volgens de geldende installatievoorschriften op het spanningsnet worden aangesloten via een meerpolige stroomonderbreker. Een loskoppelingswijze moet geïntegreerd worden in de vaste leidingen.
Identificeer de kabel van uw kookplaat:

a) groen-geel
b) blauw
c) bruin
d) zwart
e) grijs





Beschrijving van de kookplaat



Het midden van elk kookveld (B) wordt aangegeven door een vierkant.

De bedrukte lijnen (A) markeren de achterkant van het totale kookgebied.

De lijnen (C) markeren de afzonderlijke kookzones.

De bedrukte lijnen (D) voor het kookveld scheiden het verwarmingsgebied van de aanraakbedieningselementen (E).

Het is belangrijk om geen hete kookgerei onder deze grens te plaatsen, omdat dit het bedieningspaneel of het apparaat kan beschadigen (Zie "Veiligheid en aanbevelingen").

A Achterste kookzonegrens

B Centrum van de kookzone

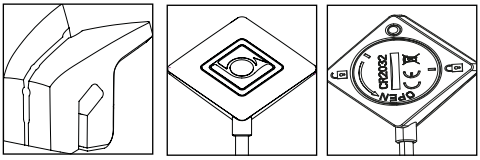
C Kookzonescheider

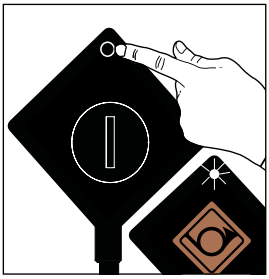
D Voorste kookzonegrens

E Aanraakbediening en scherm

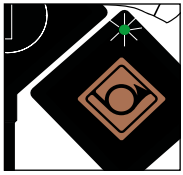
Beschrijving van de sonde

Deze kookplaat wordt geleverd met zijn aangesloten vleesthermometer en een speciale houder waarmee de vleesthermometer gemakkelijk op ieder type pan geplaatst kan worden. Deze vleesthermometer is geschikt voor alle kookzones.





1 - Schakel uw vleesthermometer in door lang te drukken, deze zendt een wit flitslicht uit.



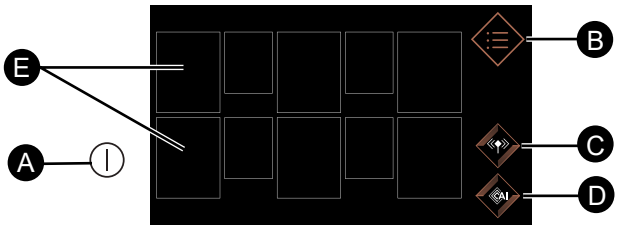
2 - De vleesthermometer knippert groen, druk kort (1 seconde).

3 - De vleesthermometer knippert blauw. Deze communiceert met uw kookplaat, u kunt een bereidingswijze kiezen.

De led van de vleesthermometer zendt een **blauwachtig wit** flitslicht uit: de vleesthermometer wordt onder spanning gebracht.
De led van de vleesthermometer knippert **groen**: bezig verbinding te maken.
De led van de vleesthermometer is **blauw**: de vleesthermometer heeft verbinding gemaakt.
De led van de vleesthermometer knippert **rood**: batterij bijna leeg / communicatieverlies / uitschakeling van de vleesthermometer.

Startscherm

Het betreft een aanraakscherm. Het eenvoudig aanraken hiervan is voldoende voor toegang tot de bedieningsorganen wanneer de kookplaat eenmaal is ingeschakeld.

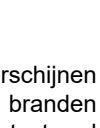


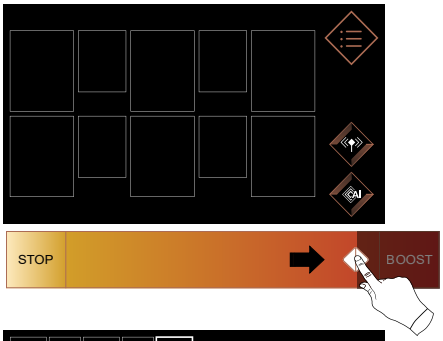
A Aan/Uit-toets van de kookplaat.
B Menu
C Bereiding met de vleesthermometer
D Kookwizard
E Kookzones

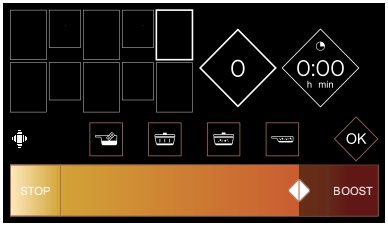
Druk op de toets ⏻, er verschijnen 10 vierkanten. De vierkanten branden permanent als er geen pan gedetecteerd wordt, of knipperen en branden daarna permanent als er een pan gedetecteerd wordt. Er verschijnt dan een nul op de kookzone.
Door op de kookzone te drukken wordt een menu geopend waarmee het vermogen en de timer kunnen worden ingesteld. U kunt dan het vermogen instellen door uw vinger horizontaal over de schuifstrook te bewegen. De gekozen temperatuur wordt weergegeven.
U kunt ook het vermogen instellen door op de sneltoetsen van de functies te drukken:

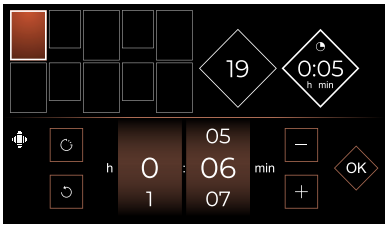
Smelten of **Warmhouden** of **Sudderen** of **Aanbraden**.

Door te drukken op 0:00 kunt u de gewenste bereidingstijd instellen.
U kunt de timer instellen door verticaal langs de minuten en uren te bewegen of door te drukken op de toetsen + en -. Door op OK te drukken wordt uw instelling gevalideerd.
Wanneer het vermogen en de bereidingstijd zijn ingesteld, verschijnen deze in het vierkant dat uw kookzone symboliseert.









met deze toets kan de timer teruggezet worden op nul

Functie ELAPSED TIME

Met deze functie kunt u de tijd weergeven die is verstreken na de laatste vermogensaanpassing van een gekozen zone.
Om deze functie te gebruiken, drukt u op de toets .
Er verschijnt een venster met de verstreken tijd.

Wijziging van de kooktijd

Als er een tijd is weergegeven op de timer, wacht dan 5 seconden om de kooktijd te kunnen wijzigen. Om te zorgen dat de kookplaat een nieuwe pan detecteert, plaatst u deze op de gewenste zone en drukt u op het scherm op de vierkant die deze kookzone symboliseert. Er verschijnt een nul.

Instelling van het gewenste vermogen

U kunt het gewenste vermogen selecteren door op de vierkant te drukken. Als u niets doet, zal de kookzone na enkele seconden automatisch worden uitgeschakeld.

Verplaatsen van kookgerei

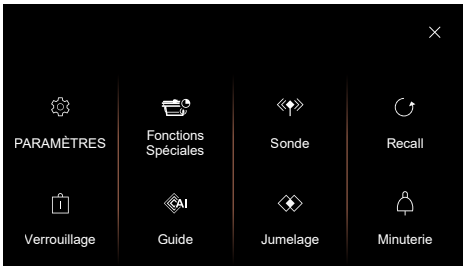
U kunt tijdens het koken een pan van de ene zone naar een andere verplaatsen, zorg er daarbij voor de pan op te tillen en niet te verslepen; uw kookplaat zal automatisch de beweging detecteren en de toegeschreven instellingen blijven behouden. Als er een cijfer knippert, moet dit bevestigd worden door te drukken op het display van de betreffende zone.

Uitschakelen van een kookzone

Om een kookzone uit te schakelen, drukt u lang op de vierkant, er klinkt een pieptoon en de instellingen verdwijnen uit deze vierkant, of het symbool verschijnt.
Om de kookplaat volledig uit te schakelen drukt u op de toets .

Menu

Door op de toets Menu te drukken worden alle functies waarover u beschikt weergegeven.



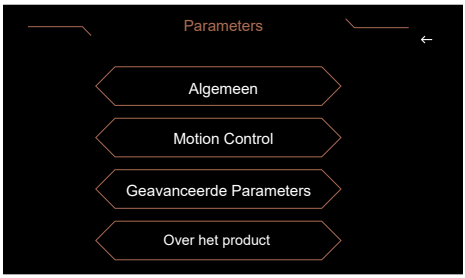
> met op het scherm kunt u de weergave sluiten en de andere kookzones controleren.

> met op het scherm kunt u terugkeren naar het vorige scherm.

De parameters

Menu Algemeen

Door een druk op Algemeen kunt u :
- de intensiteit van de weergave van de kookplaat instellen door uw vinger over de slider te bewegen (tussen 1 en 10).
- uw kookplaat aansluiten op uw afzuigknap als deze compatibel is.
- de taal kiezen van de tekst van de kookplaat.



Menu Motion Control

Door een druk op Motion control kunt u (afhankelijk van het model):
- de **Motion Control** (gecontroleerde verplaatsing) in- of uitschakelen.
- de **Expert Mode** (Expertmodus) in- of uit te schakelen.

Met de **motion control** zijn eenvoudige handgebaren mogelijk, kunt u een kookzone selecteren en kunt u het vermogen selecteren zonder de bedieningsstrook aan te raken. Zo voorkomt u met name dat u uw kookplaat vuil maakt en hier vingerafdrukken op achterlaat. Wanneer de Motion Control geactiveerd is, ziet de knop er zo uit: ON. Om deze uit te schakelen, drukt u op deze knop.
Met de **Expert modus** kunt u bovendien de timer door middel van gebaren instellen.

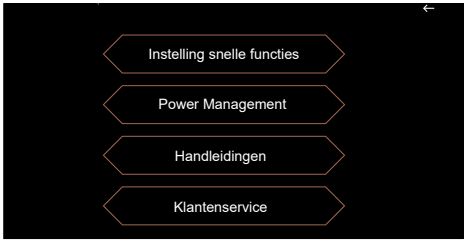
Door op de pijl naar rechts te drukken heeft u toegang tot een tutorial waarmee u de verschillende gebaren leert kennen waarmee de motion control gebruikt kan worden. Elke stap moet gevalideerd worden door te drukken op OK.

Menu Geavanceerde instellingen

- Instellingen voor snelle functies

Maakt het mogelijk de vooraf ingestelde vermogensniveaus van snelle functies te wijzigen:

- **Smelten** vermogen tussen 1 & 3 (standaard vermogen 2)
- **Warmhouden** vermogen tussen 4 & 9 (standaard vermogen 7)
- **Sudderen** vermogen tussen 10 & 16 (standaard vermogen 14)
- **Aanbraden** vermogen tussen 17 & 19 (standaard vermogen 19)



- Power Management
Toegang tot het **Power Management** waarmee u het totale vermogen van uw kookplaat kunt beperken om dit aan te passen aan uw elektrische installatie.
Standaard staat het vermogen van uw kookplaat ingesteld op het hoogste niveau.
Zorg dat de waarde van de stroomonderbreker van uw elektrische installatie goed gekalibreerd is (zie onderstaande tabel).

Vermogen kookplaat kW	Zekeringen / Stroomonderbreker (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Controleer of het geselecteerde vermogen compatibel is met de zekeringen van het schakelbord.

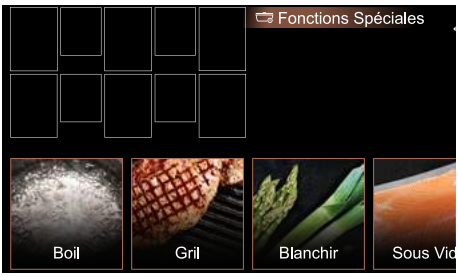
- Handleidingen
Door op Handleidingen te drukken kunt u op uw smartphone de handleiding van uw product raadplegen door de QR-code te scannen.

- Klantenservice
Bedoeld voor klantenservice indien nodig.

Menu Over het product

Geeft de softwareversies van de kookplaat weer.

Speciale functies



Functie Boil

Met deze functie u een hoeveelheid water koken en aan de kook houden zonder overkoken, bijvoorbeeld voor het bereiden van pasta.

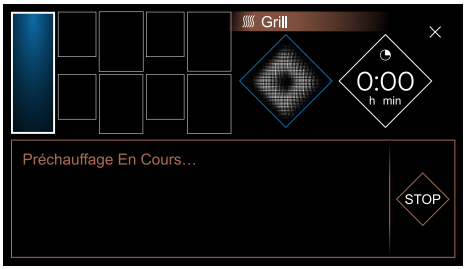
Plaats uw pan op een kookzone.
Stel de gewenste hoeveelheid water (0,5 tot 6 liter) in.
Valideer door te drukken op OK.
Het bereiden gaat van start.
Er klinkt een pieptoon wanneer het water begint te koken en een bericht op het scherm vraagt u de ingrediënten toe te voegen. Wanneer u dat gedaan heeft, drukt u op OK om te valideren. De tijd en het vermogen worden weergegeven.
U kunt deze echter naar wens aanpassen.
Er weerklinkt een pieptoon aan het einde van het kookproces.

N.B.: Het is belangrijk dat bij het starten van het kookproces de temperatuur van het water op kamertemperatuur is, zodat het eindresultaat niet vervalst wordt. Gebruik voor deze functie geen gietijzeren pan en geen deksel. U kunt deze functie ook gebruiken om voedsel te bereiden waarvoor een kookproces in kokend water nodig is.

Grillfunctie Grill

In combinatie met de De Dietrich grill van geëmailleerd gietijzer kunt u met deze functie snel voedingsmiddelen aanbraden op de gekoppelde zone, met altijd de juiste instelling voor dezelfde smaak als op de barbecue.

Zet uw grill op de geselecteerde zone en valideer door een druk op OK.
Plaats na het voorverwarmen de voedingsmiddelen op de grill.
Het grill-accessoire wordt niet met de kookplaat meegeleverd, deze is verkrijgbaar bij uw detailhandelaar.



Functie blancheren Blancheren

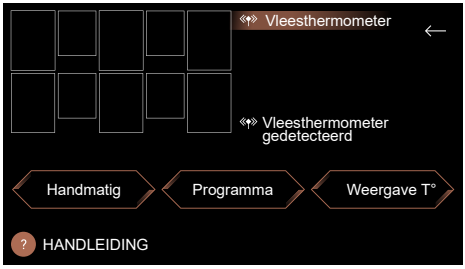
Deze techniek bestaat uit het enkele minuten in het water tegen de kook aanhouden van groenten, waarna u deze in ijskoud water dompelt om het koken te onderbreken.
De groenten behouden zo niet alleen hun kleur, maar ook hun textuur.
Selecteer de hoeveelheid water waarin de groenten ondergedompeld worden.
Plaats uw pan met de ingrediënten op een kookzone.

Vacuümfunctie Vacuüm

Met deze functie kunt u op lage temperatuur voedingsmiddelen bereiden in een hermetisch afgesloten zakje dat vacuüm gemaakt is om de smaak en de voedingskwaliteit ervan te behouden. Deze bereidingsmethode is heel gezond, omdat er geen vet toegevoegd wordt.
Deze functie is beschikbaar op kookplaten met een temperatuursensor.

Vleesthermometer

Om de vleesthermometer te laten werken, moet u deze inschakelen (de knop van het kastje enkele seconden indrukken), de kookplaat inschakelen en daarna drukken op , het bericht ***vleesthermometer zoeken*** verschijnt enkele seconden, gevolgd door ***vleesthermometer gedetecteerd***.



U heeft toegang tot 3 modi:

- **Handmatig**
  Met deze modus selecteert u de gewenste richttemperatuur.

  De starttemperatuur voor de bereiding en de gevraagde richttemperatuur worden weergegeven. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, klinken er pieptonen en wordt deze temperatuur vastgehouden. Om de bereiding te stoppen drukt u lang op de kookzone.
- **Programma** (Smelten / Vacuüm / Aanbraden / Opwarmen / Koken / Sudderen / Bakken)
- **Weergave T°** U kunt in real time de temperatuur zien die door de vleesthermometer gemeten is op de plek waar deze zich bevindt (in een gerecht op uw kookplaat of in gebraad dat u net uit de oven heeft gehaald, bijvoorbeeld).

De vleesthermometer kan ook gebruikt worden voor sommige recepten (Hoofdstuk Kookgids).

Plaatsing van de vleesthermo
De vleesthermometer is niet ge
een gebruik in de oven.
U kunt kiezen uit 3 aanbevoler

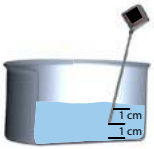
- Verticaal

- Midden (instelbaar)

- Schuin

Het is af te raden de vleesthermometer zonder zijn houder te gebruiken. In vast voedsel moet de vleesthermometer in het dikste gedeelte hiervan gestoken worden. De punt van de vleesthermometer moet zich halverwege in het voedingsmiddel bevinden. Tijdens het regelen van de temperatuur past de kookplaat automatisch het benodigde vermogen aan, wat tot een verschil in borrelen kan leiden.

Voor alle functies, met uitzondering van het smelten:
- de vleesthermometer moet zich op minstens 1 cm van de bodem van de pan bevinden.
- de vleesthermometer 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.

Handmatige modus
Met deze functie kunt u voedsel bereiden waarbij u de gewenste temperatuur rechtstreeks kiest met behulp van de toetsen + / - of het wieltje. 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 standaard ingestelde richttemperatuur is 50°C. Tijdens deze manier van bereiden moet de vleesthermometer 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. Deze functie is uitsluitend beschikbaar op de kookzones van 16 cm, 21 cm of 1/2 Horizone van uw kookplaat.

Vacuüm koken of bakken
Met deze functie kunt u voedsel bereiden op een temperatuur die ingesteld kan worden tussen 45 en 85°C. De standaard ingestelde 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 standaard ingestelde richttemperatuur is 70°C.

Sudderen
Met deze functie kunt u voedsel langzaam bereiden op een temperatuur die ingesteld kan worden tussen 80 en 90°C, De standaard ingestelde richttemperatuur is 80°C.

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 in dat geval de functie Sudderen.

Aanbraden
Met deze functie kunt u voedsel aanbraden op een temperatuur die ingesteld kan worden tussen 40 en 85°C. De standaard ingestelde richttemperatuur is 60°C.
Er klinkt een pieptoon wanneer de standaard richttemperatuur bereikt is en de kookzone stopt met verwarmen. Een pieptoon voor omkeren bij +10°C klinkt.

Bakken
Met deze functie kunt u bakken op een temperatuur die ingesteld kan worden tussen 130 en 190°C, de standaard ingestelde richttemperatuur is 180°C.

Waarschuwing:
Timer:
- U kunt voor de functie vleesthermometer een timer programmeren. In dat geval wordt de tijd afwisselend met de temperatuur weergegeven.
- De timer gaat in zodra de richttemperatuur bereikt is.
- De vleesthermometer kan slechts voor een kookzone tegelijk gebruikt worden.

Vergeet niet om aan het einde van het gebruik de vleesthermometer uit te schakelen door hier lang op te drukken, de led zal dan enkele seconden rood branden.

• 3 GEBRUIK VAN UW APPARAAT

De vleesthermometer schakelt automatisch 1 minuut na het uitschakelen van de kookplaat uit.
Om uw vleesthermometer niet te beschadigen, moet u ervoor zorgen dat het elektronische kastje hiervan 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 batterij die bijna leeg is.

Technische gegevens van de vleesthermometer:

Parameter	Specificaties	Aantekeningen
Spanning	2.5 - 3V	Batterij CR2032
Autonomie	300 u	met nieuwe batterij
Kleur van de indicator	Wit groen Raw Rood	Inschakeling In afwachting van verbinding Aangesloten Uit
Gebruikstemperatuur	0 - 85°C	Kastje van de vleesthermometer
Meetbereik van de temperatuur	5° - 180°C	
Werkfrequentie	2402 - 2480 MHz	
Bereik van de vleesthermometer	2 meter	
Max. vermogen	< 10 mW	

Kookinstructies:

Functie	Basisingrediënt of gerecht	Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd	Tips
Handmatig	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	11 min onderdompelen en daarna uit de olie halen, opnieuw 2.30 min onderdompelen zodra de olie 180° bereikt heeft 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 aankoekt
	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 aankoekt
	Karamel	“droog” (100 g)	tot 150°C (kleuren)	3 tot 5 min (vermogen 10)	Het bruinen gaat zeer snel, let goed op,
	Karamel	met water (100 g 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.
	Vruchtensnoepjes	400 - 1000	105 - 110	afhankelijk van de hoeveelheid	EXPERT (1 tot 1,2% pectine /kg fruit rekenen)
Smelten	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 (50 cl voor 1 kg 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

Bereidingsinstructies:

Functie	Basisingrediënt of gerecht	Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd	Tips
Sudderen	Stoofpot	1000 - 4000	70 - 80	2.30 tot 3.00 u	De pan aanpassen aan de te bereiden hoeveelheid. Een 1/2 uur voor het einde van de kooktijd geschilde aardappelen toevoegen
	Kalfsragout	1000 - 4000	70 - 80	2.00 tot 3.00 u	De pan aanpassen aan de te bereiden hoeveelheid.
	Stoofvlees	1000 - 4000	70 - 80	2.00 tot 4.00 u	De pan aanpassen aan de te bereiden hoeveelheid.
	Sudderlappen	1000 - 4000	70 - 80	2.00 tot 4.00 u	De pan aanpassen aan de te bereiden hoeveelheid.
	Baskische kip	1000 - 4000	70 - 80	1.15 tot 1.30 u	De pan aanpassen aan de te bereiden hoeveelheid.
	Jam	1000 - 4000	105	20 min tot 1.00 u, 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 expert	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	witvis 250-300 g	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 200 g	68°C	120 min	
	Rood vlees	runderfilet 150 tot 300 g	56,5°C van het waterbad	30 min voor een dikte van 2,5 cm / 2.00 u voor een dikte van 5 cm / tot 4.00 u.	
	Perfect gekookt ei	50 g / 1L water	64°	45 min	1L water
Koken	Rijst	100-500 (droog) = 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.

Bereidingsinstructies:

Functie	Basisingrediënt of gerecht	Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd	Tips
Aanbraden	Zalm	120	52	14 tot 16 min	Vleesthermometer in de kern Bakken op de huid, zonder omkeren en met de deksel op de pan
	Rundvlees (raw) Als tournedos bereid vlees 3 cm	160	52	12 min	Pieptoon voor omkeren halverwege de bereidingstijd
	Rundvlees (rare) Als tournedos bereid vlees 3 cm	180	57	14 min	Pieptoon voor omkeren halverwege de bereidingstijd
	Rundvlees (medium) Als tournedos bereid vlees 3 cm	160	68	13 min	Pieptoon voor omkeren halverwege de bereidingstijd
	Eendenfilet op de huid	300	63	22 tot 25 min	De pan aanpassen aan de te bereiden hoeveelheid. Bereiden met deksel
	Gevogeltefilet	130	105	24 tot 30 min	Vleesthermometer in de kern Bereiden zonder deksel met een pieptoon voor het omkeren
Bakken	Patat	200	180	10 tot 15 min	1500 ml olie

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, zorg ervoor dat de kookplaat is ontgrendeld en druk vervolgens op / Recall.

Vergrendeling van de bedieningsknoppen Vergrendeling

Uw kookplaat is uitgerust met een kinderbeveiliging die de plaat vergrendelt.
Uit veiligheidsoverwegingen blijft alleen de “Aan/Uit”-toets actief. U kunt zo zelfs tijdens de vergrendeling een verwarmingszone uitzetten.

Druk op , door lang te drukken op wordt de kookplaat voor onbepaalde tijd vergrendeld. De werkende kookzones blijven verwarmen, maar u heeft geen toegang meer tot de toetsen van het vermogen of de timer.

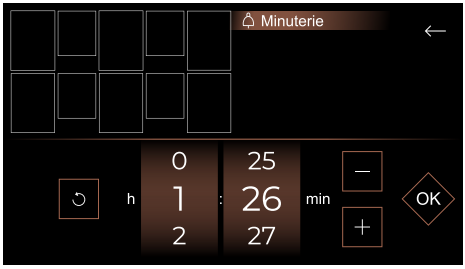
dit symbool wordt weergegeven op het scherm.

Ontgrendeling:
Wanneer de kookplaat vergrendeld is, drukt u op het hangslotje totdat een dubbele pieptoon uw handeling bevestigt; uw kookplaat is dan ontgrendeld.

Clean lock:
Met deze functie kunt u uw kookplaat tijdelijk tijdens het reinigen vergrendelen. Door kort te drukken op vergrendelt de kookplaat gedurende 60 seconden.

Onafhankelijke timer

Met deze functie kunt u een aftelling instellen zonder te koken.



Na uw tijd ingesteld te hebben, verschijnt deze rechts van het startscherm.

Nadat de gewenste tijd is verstreken, hoort u pieptonen, 0: 00 knippert en verdwijnt vervolgens.

N.B.: Voor een snelle reset van de tijd drukt u op .

Koppeling

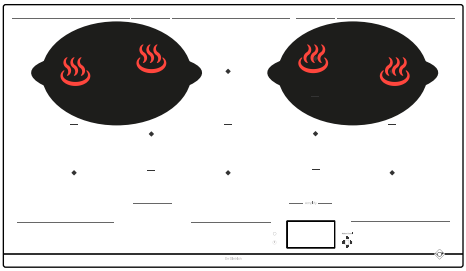
Uw kookplaat stelt u voor de kookzones te koppelen om grote pannen te kunnen gebruiken.

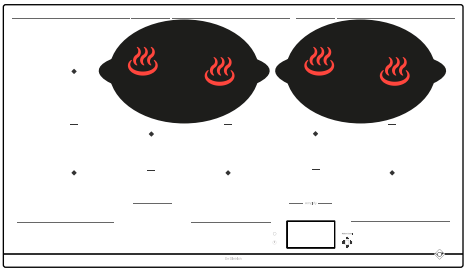
Druk op de Menuknop en selecteer Koppelen. Het Koppelmenu verschijnt en u hoeft alleen nog de kookzones te selecteren en op OK te drukken.

Koppelconfiguraties

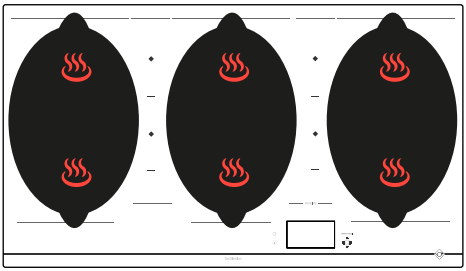
De beschikbare koppelconfiguraties zijn als volgt:

Extense zones

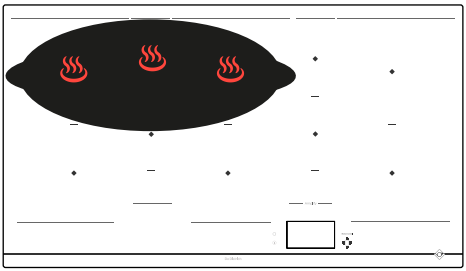




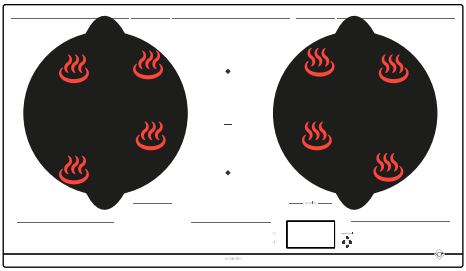
HorizoneTech zones



HorizonePluszone



HorizoneMax zones



Vermogensverdeling

Indien tegelijkertijd meerdere kookzones gebruikt worden, zorgt de kookplaat voor de verdeling van het vermogen, om het totale vermogen van de kookplaat niet te overschrijden.
U kunt uw pannen op meerdere kookzones zetten. Selecteer de meest geschikte kookzone aan de hand van de grootte van de pan. Als de bodem van de pan te klein is, zal de vermogensindicator knipperen en zal de kookzone niet werken, zelfs al is het materiaal van de pan van het aanbevolen type voor inductie. Gebruik geen pannen waarvan de diameter kleiner is dan die van de kookzone (zie tabel).

Zone	Afmeting van de pan	Vorm van de pan	Positionering	Vermogen (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Cirkelvormig	Gecentreerd op kookzone	2800
Ovaal Achter	90 - 140 mm	Cirkelvormig	Gecentreerd op kookzone	1200
Ovaal Voor	90 - 90 mm	Cirkelvormig	Gecentreerd op kookzone	1200
HorizoneTech	180 mm (rond) min. Ovaal / Vispan / Grill	Cirkelvormig Ovaal Rechthoekig	Gecentreerd op lijn tussen twee ½ HorizoneTech	3600
Extense	Ovaal 240 mm min / 330 mm max	Ovaal Rechthoekig	Moet de middelpunten van de 2 achterste kookzones bedekken	3600
HorizonePlus	Ovaal in de breedte 380 mm min / 580 mm max	Ovaal Vispan Rechthoekig	Moet de middelpunten van de 3 achterste kookzones bedekken, gecentreerd rechts/links	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Cirkelvormig	Moet de middelpunten van de 4 kookzones bedekken	5500
Rechter HorizoneMax 90 cm	320 - 350 mm	Cirkelvormig	Moet de middelpunten van de 4 kookzones bedekken	3600

Kookgids

Uw kookplaat beschikt over een kookgids met daarin een selectie recepten.
Deze modus kiest voor u de juiste bereidingsparameters aan de hand van het te bereiden voedingsmiddel.
De kookplaat moet ingeschakeld zijn, druk op voor toegang tot de kookgids.
Wanneer u uw tafel in de Receptmodus gebruikt, zal het scherm u adviseren een type keukengerei te gebruiken dat geschikt is voor de selectie.

Het meeste keukengerei is geschikt voor inductiekoken. Alleen glas, aardewerk, aluminium zonder speciale bodem, koper en bepaalde soorten niet magnetisch rvs werken niet met inductie.

Wij raden u aan pannen te kiezen met een dikke, platte bodem. De warmte wordt beter verspreid en de bereiding verloopt gelijkmatiger. Laat tijdens het verwarmen een lege pan nooit onbewaakt achter.

Plaats geen pannen op het bedieningsscherm, dit zou het het product beschadigen.

3 GEBRUIK VAN UW APPARAAT

We hebben een selectie recepten voor u waarin u stap voor stap begeleid wordt voor de uitvoering.

Recepten Ingrediënten

Stap voor stap recepten	
Gerechten	Desserts
Koreaanse bibimbap	Chocolade à la viennoise
Kalfsragout	Chocoladevla
Bœuf bourguignon	Banketbakkersroom
Runderballetjes in tomatensaus	Gepocheerde peren met chocolade
Coq au vin	Gekarameliseerde appels
Kaasfondue	
Visserspotje	
Roerei met truffels	
Osso-buco	
Paëlla met zeefruit	
Stoofpot	
Champignonsoep	
Baskische kip	
Lamsragout	
Ramen met kip	
Ratatouille van de chef-kok	
Risotto met boleten	
Gebakken kalkoen met olijven en citroen	
Kalfsvlees marengo	

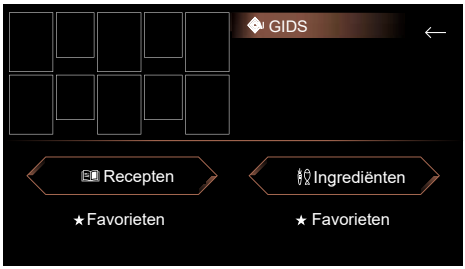
Wij tonen u een selectie voedingsmiddelen voor welke de kookplaat een pan en een vermogen aanbeveelt en automatisch aan de hand van het type of de gewenste hoeveelheid een bereidingstijd programmeert.

Ingrediënten	Type
Vlees	
Rundvlees	Dun / Middeldik / Dik
Tartaartjes	Vers / Diepvries
Lam	Koteletten
gebraad	Middeldik ribstuk / Dik ribstuk
Eend	Eendenborstfilet / Reepjes
Gevogelte	Filet / Bout
Zeeproducten	
Filets	
Moten	
Moten	
Volledige vissen	Klein / Rond < 350 g / Plat > 350 g
Krab	Pocheren / Pocheren ECO*
Garnalen	Roosteren / Pocheren / Pocheren ECO*
Mosselen / kokkels	
Sint-Jakobsnoten	
Groenten	
Tomaten	
Courgettes	
Aubergines	
Paprika's	
Uien	
Champignons	In plakjes / Heel
Geblancheerde aardappelen	
Spinazie	

Ingrediënten	Type	Hoeveelheid
Desserts		
Gesmolten chocolade		
Pannenkoeken		
Pancakes		
Brioche Wentelteefjes		
Karamel		
Eieren		
Spiegelei		2 / 4
Omelet		2 / 4 / 6
Roerei		2 / 4 / 6
Hardgekookt		2 / 4 / 6
Zachtgekookt		2 / 4 / 6
Zachtgekookt met vloeibare dooier		2 / 4 / 6
Kwartel		
Pasta / Rijst		
Verse pasta		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Gedroogde pasta	Pennes	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Pennes ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spaghetti	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spaghetti ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Elleboogmacaroni	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Elleboogmacaroni ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Rijst	Wit	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Volkoren	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Zwarte rijst	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

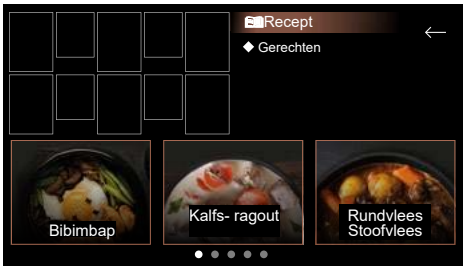
* De recepten ECO verwijzen naar passief koken, waarmee energie bespaard kan worden door gebruik te maken van de restwarmte. Dankzij de deksel blijft na het uitschakelen van de kookplaat de warmte geconcentreerd in de pan, waardoor het koken gedurende een vooringestelde tijd voortgezet kan worden door middel van de functie ECO.

Voorbeeld van het stap voor stap recept voor kalfsragout.



1 > Ga naar Recepten

2 > daarna naar Gerechten



3 > En als laatste naar uw keuze

4 > Druk op “zien” voor de details van het recept

5 > het recept verschijnt, u gaat nu elke stap valideren totdat het koken start

6 > Selecteer de kookzone

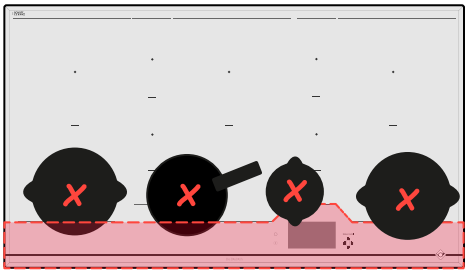
7 > U kunt nu de status van de bereiding volgen tot het einde, het display biedt u de mogelijkheid te kiezen voor Warmhouden of de bereiding voltooien.

Eet smakelijk.

Door op een recept op te drukken kunt u het recept bewaren in uw Favorieten.
Om het opnieuw te gebruiken, drukt u aan het begin van de bereiding op de toets Favorieten.

VEILIGHEID & AANBEVELINGEN

Beschermde zone
Plaats geen kookgerei onder de markeringen die het gebied voor aanraking bedienen afbakenen (zie "Beschrijving"). De volgende plaatsingen zijn onjuist en kunnen uw kookplaat beschadigen:



Restwarmte
Na intensief gebruik kan de door u gebruikte kookzone nog enkele minuten heet blijven. Tijdens deze periode wordt een weergegeven.
Raak de betreffende zone niet aan.

Temperatuurbegrenzer
Elke kookzone is uitgerust met een veiligheidssensor die voortdurend de temperatuur van de bodem van de pan controleert. Als u een lege pan op een ingeschakelde kookzone laat staan, zal deze sensor automatisch de temperatuur van de kookplaat aanpassen, om de risico's van beschadiging van uw keukengerei of de kookplaat te beperken.

Bescherming bij overkoken
In de volgende 3 gevallen kan de kookplaat uitgeschakeld worden:
- Overkoken waarbij de bedieningstoetsen worden bedekt.
- Natte doek op de toetsen.
- Metalen voorwerp op de bedieningstoetsen.

Verwijder het voorwerp of maak de bedieningstoetsen schoon en droog en start de bereiding opnieuw.
In deze gevallen wordt het symbool – weergegeven, vergezeld door een pieptoon.

"Auto-Stop"-systeem
Uw kookplaat is uitgerust met een veiligheidsfunctie “Auto-Stop”. Als u vergeet een kookzone uit te schakelen, zal deze functie de vergeten kookzone automatisch uitzetten na een
vooraf ingestelde tijd (tussen 1 en 10 uur, afhankelijk van het gebruikte vermogen). Wanneer deze veiligheidsfunctie wordt gestart, wordt de onderbreking van de kookzone aangekondigd met de weergave “AutoStop” in de bedieningszone en hoort u ongeveer 2 minuten lang een pieptoon. Door op een willekeurige toets van de bedieningselementen te drukken, maakt u hieraan een einde.

Er kunnen geluiden optreden die lijken op het geluid van de wijzers van een klok.
Deze geluiden treden op wanneer de kookplaat in werking is en verdwijnen of nemen af naargelang van de verwarmingsconfiguratie. Piepende geluiden kunnen ook optreden, afhankelijk van het model en de kwaliteit van uw recipiënt. De beschreven geluiden zijn normaal; deze maken deel uit van de inductietechnologie en wijzen niet op storingen.

We bevelen een kookplaatbescherming niet aan.

ONDERHOUD VAN DE KOOK-PLAAT

Gebruik voor lichte vlekken een huishoudsponsje. Laat de te reinigen zone met warm water doorweken, veeg het daarna af.

Gebruik voor een ophoping van gebakken vuil, gemorste suikerhoudende substanties of gesmolten plastic een reinigingsspons en/of een speciale glasschraper. Laat de te reinigen zone met warm water doorweken, gebruik een speciale glasschraper om het ergste vuil te verwijderen, verwijder daarna het resterende vuil met een huishoudsponsje en veeg af.

Breng voor kringen en kalkaanslag warme witte azijn op de vlek aan, laat deze inwerken en veeg deze af met een zachte doek.

Gebruik voor glanzende metaalkleuren en wekelijks onderhoud een speciaal keramisch product. Breng het speciale product (dat siliconen bevat en een beschermend effect heeft) aan op het keramische glas.

Belangrijke opmerking: gebruik geen schuurpoeder of -sponsjes. Geef de voorkeur aan crèmes en speciale sponzen voor delicaat keukengerei.

ONDERHOUD VAN DE VLEES-THERMOMETER

- Reinig de vleesthermometer voor het eerste gebruik
- Gebruik uitsluitend neutrale producten, geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Doe de vleesthermometer niet in de vaatwasser.
- De houder van de vleesthermometer kan in de vaatwasser afgewassen worden.

• 5 STORINGEN EN OPLOSSINGEN

BIJ DE INGEBRUIKNEMING

De stroom is uitgeschakeld of slechts één kant werkt. De aansluiting van uw kookplaat is defect. Controleer de conformiteit
(zie hoofdstuk aansluiting).

Er komt een vreemde geur van de kookplaat af bij de eerste keren dat u hem gebruikt. Het apparaat is nieuw. Laat elke zone een half uur verwarmen met een pan vol water.

BIJ HET AANZETTEN

De kookplaat werkt niet en de lichtgevende displays op het bedieningspaneel blijven uit.
Het apparaat krijgt geen stroom. Defecte voeding of foute aansluiting. Controleer de zekeringen en de elektrische hoofdschakelaar.

De kookplaat werkt niet en er verschijnt een ander bericht. De elektronische schakeling werkt slecht. **Neem contact op met de Servicedienst.**

De kookplaat werkt niet, de informatie "blokkeren" wordt weergegeven. Ontgrendel de kinder- beveiliging.

Storingcode F9: spanning lager dan 170 V.

Storingcode D1: temperatuur lager dan 5°C.

TIJDENS HET GEBRUIK

De kookplaat werkt niet, op het display verschijnt – en er klinkt een geluidssignaal.
Er is iets overgekookt of er ligt een voorwerp op het bedieningspaneel. Reinig de kookplaat of verwijder het voorwerp en ga verder met koken.

De code F7 wordt weergegeven.
De elektronische schakelingen zijn warm geworden
(zie hoofdstuk inbouw).

Tijdens de werking van een kookzone knipperen altijd de verklikkerlampjes van het toetsenbord.
De gebruikte pan is niet compatibel.

De pannen maken lawaai en uw kookplaat maakt een tikkend geluid tijdens het koken of bakken (zie
het advies “Veiligheid en aanbevelingen”). Dit is normaal. Met een bepaald type pan is dit de doorvoer van de energie van de kookplaat naar de pan.

De ventilator blijft doorwerken na uitschakeling van de kookplaat.
Dit is normaal. Hierdoor kan de elektronica afkoelen.

Bij aanhoudende storingen.
Schakel de spanning van uw plaat uit gedurende 1 minuut. Als het fenomeen aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

CONSUMENTEN-DIENST FRANKRIJK

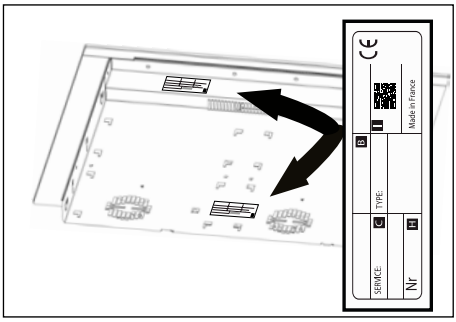
Voor meer informatie over onze producten of om met ons contact op te nemen, kunt u:

> *terecht op onze website:*
www.dedietrich-electromenager.com

> *ons schrijven op het volgende adres:*
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

INTERVENTIES FRANKRIJK

Eventuele interventies aan uw apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, moet u de volledige referentie van uw apparaat (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer) bij de hand houden. Deze informatie staat vermeld op het identificatieplaatje.



B: Verkoopreferentie
C: Dienstreferentie
H: Serienummer
I: QR-code

ORIGINELE ONDERDELEN

Vraag tijdens een interventie om het exclusieve gebruik van gecertificeerde originele reserveonderdelen.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

NO

KJÆRE KUNDE,

Du har nettopp kjøpt et produkt fra De Dietrich. Dette valget viser at du stiller høye krav og at du har sans for franskinspirert stil.
De Dietrich har over 300 års fagkunnskap og produktene våre består av vakker design, autentisk vare og teknologi til bruk på det gode kjøkken. Våre apparater bygges med edle materialer og tilbyr feilfri kvalitet og finish.
Vi er sikre på at denne ypperste kvaliteten faller i smak hos alle talenter på kjøkkenet.
Kundeservice hos De Dietrich tar gjerne imot alle dine spørsmål og forslag for å fortsette å oppfylle dine krav på best mulig måte.
Vi har gleden av å være din partner på kjøkkenet, og takker for tilliten.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

På sine produksjonsanlegg i Frankrike, i Orléans og Vendôme, jobber De Dietrich konstant med å forbedre sine produkter og faglige ekspertise for å utvikle perfekte produkter ned til minste detalj. En rekke av våre husholdningsapparater er sertifisert av opprinnelsesmerket *Origine France Garantie* som bekrefter at de er produsert i Frankrike.
Dette merket er et bevis på at våre apparater holder høy kvalitet og har lang levetid. I tillegg garanterer det sporbarhet og gir klar og objektiv informasjon om deres opprinnelse.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INNHOLDSFORTEGNELSE

NO

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER 4

MILJØ 7

Miljøvern 7

Råd for energisparing 7

1 - INSTALLASJON 8

Utpakking 8

Nedfelling 8

Elektrisk kobling 10

2 - PRESENTASJON AV APPARATET 11

Beskrivelse av koketoppen 11

Beskrivelse av sonden 12

3 - BRUKE APPARATET 13

Startskjermen 13

Funksjon Elapsed time 14

Endring av koketid 14

Justering av ønsket effekt 14

Flytting av kokekar 14

Slå av en kokeplate 14

Meny 14

Innstillinger 15

Meny Generelt 15

Meny Om produktet 16

Spesielle funksjoner 16

Funksjon Boil 16

Funksjon Grill 17

Funksjon Forvelle 17

Funksjon Vakuum 17

Steketermometer 18

Funksjon Recall 24

Tastelås 24

INNHOLDSFORTEGNELSE

NO

Uavhengig tidsur 24
Parring 25
Parringskonfigurasjoner 25
Effektfordeling 26
Matlagingsassistent 27
Sikkerhet og anbefalinger 33

4 - VEDLIKEHOLD 34
Vedlikehold av platetoppen 34
Vedlikehold av steketermometeret 34

5 - FEIL OG LØSNINGER 35
Ved igangsetting 35
Ved oppstart 35
Ved bruk 35

6 - KUNDESERVICE 36

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. MÅ LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR SENERE BRUK.

Denne brukerveiledningen kan lastes ned på nettstedet til merket.

Apparatet er i overensstemmelse med europeiske direktiver og forskrifter som gjelder for det.

Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten erfaring eller kunnskaper, så lenge de får tilstrekkelig tilsyn eller har fått tilfredsstillende informasjon og opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer.

Barn skal ikke leke med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold som skal utføres av brukeren, må ikke utføres av barn uten tilsyn.

Barn yngre enn 8 år bør holdes på avstand, med mindre de holdes under tilsyn hele tiden.

Platetoppen har en barnesikring som sperrer bruk av den når den er slått av eller under koking (se kapittelet: bruke barnesikringen).

Apparatet og de tilgjengelige delene blir varme under bruk. Det er viktig å unngå å berøre kokeplatene.

Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler og lokk må ikke settes på platetoppen fordi de kan bli varme.

VIKTIG: Du må holde øye med komfyren når du lager mat. Du må holde kokekarene under konstant tilsyn når tilberedningen tar kort tid.

Brannfare: gjenstander må ikke oppbevares på kokeplatene.

Det kan være farlig å steke med olje uten å holde tilsyn med induksjonstoppen, og det kan forårsake brann. Forsøk ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk til flammen med f.eks. et lokk eller et brannteppe.

Hvis overflaten er sprukket, må apparatet frakobles for å unngå risiko for elektrisk støt.

Platetoppen må ikke brukes igjen før glassplaten er skiftet ut.

Disse platetoppene skal kobles til strømnettet via en sikring/effektbryter i samsvar med gjeldende installasjonsregler. En frakoplingsmetode må være installert i det faststående ledningsrøret. Din koketopp er

beregnet på å fungere med en frekvens på 50 Hz eller 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) uten at du trenger å gjøre endringer i apparatet.
Apparatet skal tilkobles ved hjelp av en godkjent strømledning. Antall ledere i ledningen avhenger av hva slags tilkobling man ønsker (se kapittelet Installasjon).
Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetshensyn erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner.
Sjekk at strømledningen til andre elektriske apparater koblet til veggkontakten i nærheten av platetoppen, ikke er i kontakt med kokeplatene.

⚠ **ADVARSEL**: For at det ikke skal oppstå interferens mellom platetoppen og en hjertestimulator, må stimulatoren være utformet og innstilt i samsvar med regelverket som gjelder for den. Henvend deg til produsenten eller din fastlege.
Det må kun brukes beskyttelser til toppen som er produsert av toppens produsent, og som bruksanvisningen omtaler som egnede beskyttelser, eller som er innfelt i toppen. Bruk av uegnede beskyttelser kan fremkalle ulykker.
Unngå slag med kjeler og stekepanner: overflaten av glasskeramikk er svært holdbar, men den er allikevel ikke uknuselig.
Ikke sett et varmt lokk flatt ned på platetoppen. Det vil oppstå en sugeeffekt som vil kunne skade glasskeramikkplaten. Unngå å gni kasserollene mot platetoppen ettersom dette kan skade glasskeramikkens overflate.
Når du bruker kokeplatene, må du aldri bruke aluminiumsfolie. Aldri sett produkter innpakket i aluminium eller en aluminiumsform på platetoppen. Aluminiumet vil da smelte og skade platetoppen for alltid.
Rengjøringsmidler eller brennbare produkter må ikke settes inn i skapet under platetoppen.
Bruk aldri en damprenser til å rense platetoppen.
Dette apparatet er ikke laget for å fungere med et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
Etter bruk må platetoppen slås av med av/på-tasten. Du må ikke regne med at kjelesensoren slår av platen.

Steketermometer
Steketermometeret bruker et batteri av typen CR2032 (bruk kun spesifisert batteri).

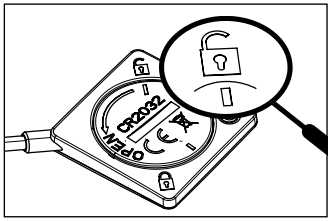


Fig. 1

Bruk en mynt for å skru løs lokket. Vri lokket inntil streken står overfor den åpne hengelåsen (fig.1).

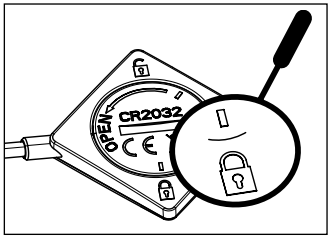


Fig. 2

Sett tilbake lokket med streken overfor den åpne hengelåsen (fig 1), og vri med en mynt slik at streken står overfor den lukkede hengelåsen (fig 2).

Bytt batteriet når det er gammelt eller hvis det lekker. Batteriet må tas ut av apparatet før det kasseres.
Batteriet må kastes på miljøstasjoner for batterier eller leveres tilbake til butikken (i samsvar med gjeldende lovgivning).
- De ulike batteritypene eller nye og brukte batterier må ikke blandes sammen.
- Batteriene må tas ut hvis apparatet må lagres uten å bli brukt i lengre tid.
- Strømkontaktene må ikke kortsluttes.
- Ikke-oppladbare batterier må ikke lades opp.
- Steketermometeret skal ikke settes i en stekeovn.

Brandt France erklærer at apparatet, som er utstyrt med et steketermometer, er i samsvar med direktiv 2014/53/EU. Den fullstendige EU-samsvarserklæringen finnes på følgende adresse: **www.dedietrich-electromenager.com**

MILJØVERN

Dette symbolet indikerer at dette apparatet ikke skal behandles som husholdningsavfall. Apparatet inneholder mange resirkulerbare materialer. Derfor er det merket med et symbol som angir at gamle apparater skal tas med til et godkjent innsamlingssted. Ta kontakt med forhandleren eller kommunen for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt. Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med europeisk direktiv om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.
Enkelte emballasjematerialer fra dette apparatet kan også resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern ved å sortere avfallet og kaste det i containere beregnet på dette. Takk for at du bidrar til miljøvern.

Råd for energisparing

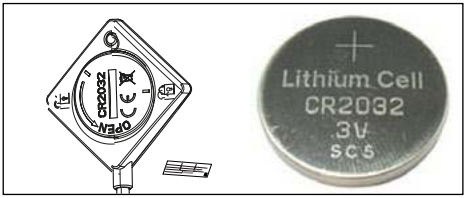
Du sparer energi ved å bruke et passende lokk. Hvis du bruker et glasslokk, er det enklere å kontrollere innholdet i kjelen.

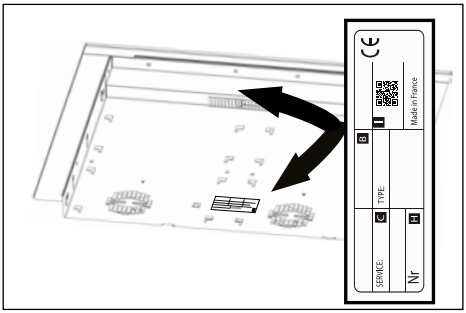
• 1 INSTALLASJON

UTPAKKING

Fjern all emballasje og beskyttelse fra platetoppen, steketermometeret og holderen til termometeret.
Steketermometeret leveres med et batteri som du må sette inn. For å sette inn batteriet må du skru opp lokket på baksiden av termometeret ved hjelp av en mynt. Sett inn batteriet riktig vei (+ øverst) og skru fast lokket. Sjekk og overhold karakteristikkene for apparatet som står på merkeskiltet.
Skriv servicereferansene og standarden som står på dette merkeskiltet, i rutene nedenfor for fremtidig bruk.

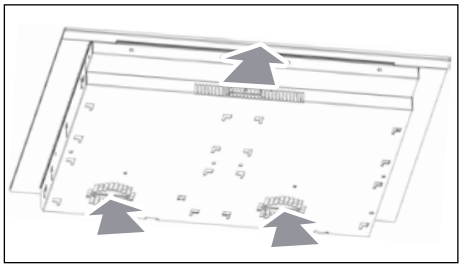
Service:	Type:



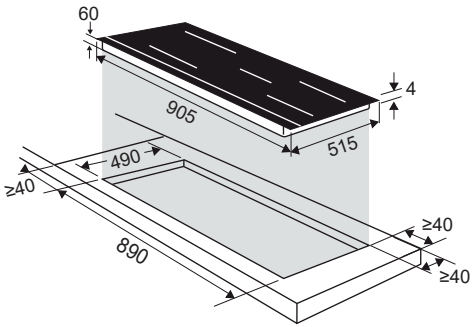


NEDFELLING

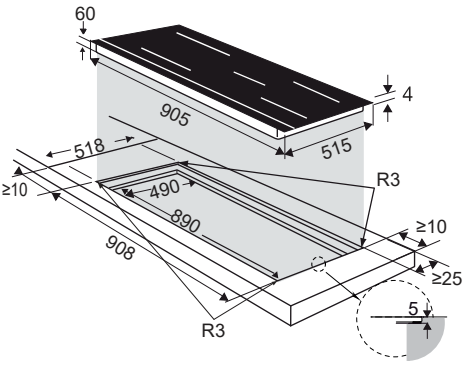
Sjekk at luftinntak og -avtrekk er uhindret.
Mål opp hvor stor plass (i millimeter) platetoppen vil ta på benkeplaten. Sjekk at luften sirkulerer godt mellom for- og baksiden av induksjonstoppen.



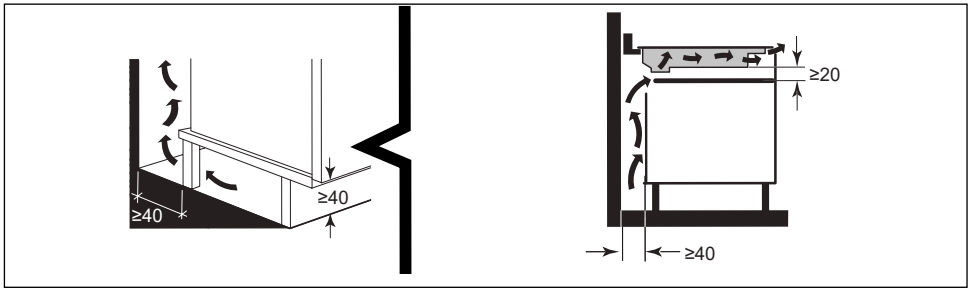
Nedfelt i benkeplate



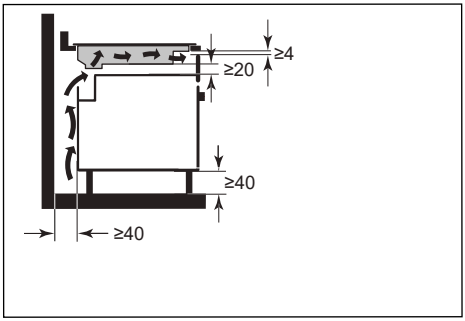
Planlimt på benkeplate

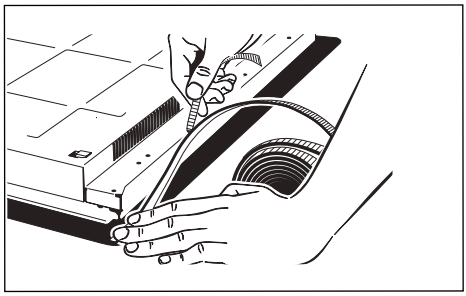


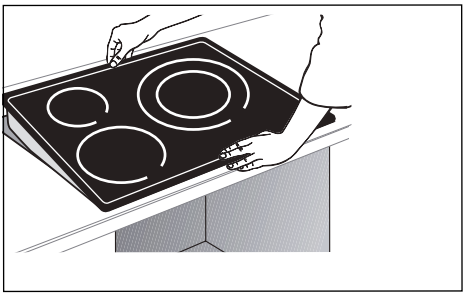
Hvis toppen installeres over en skuffeseksjon,



eller over en integrert stekeovn, må det tas hensyn til målene som står på illustrasjonene for å sikre tilstrekkelig luftutløp.
Lim tetningspakningen nøye langs hele glasskanten rundt toppen før nedfelling.







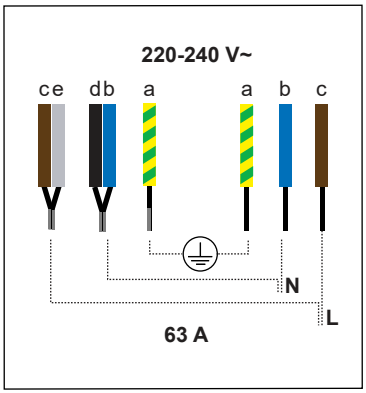
Viktig

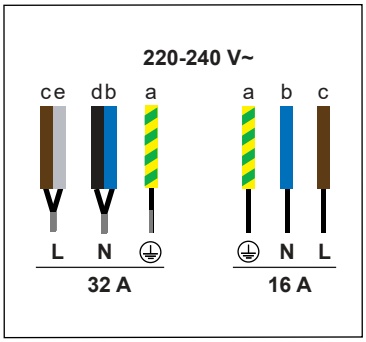
Hvis stekeovnen er installert under platetoppen, kan platetoppens termiske sikkerhetsinnretninger begrense bruken av toppen når ovnen samtidig kjører et pyrolyseprogram. Da vises feilkoden "F7" på kontrollsonen. Hvis det skjer, anbefaler vi å øke luftsirkulasjonen rundt platetoppen ved å lage et hull på siden av skapet (8 cm x 5 cm).

ELEKTRISK KOBLING

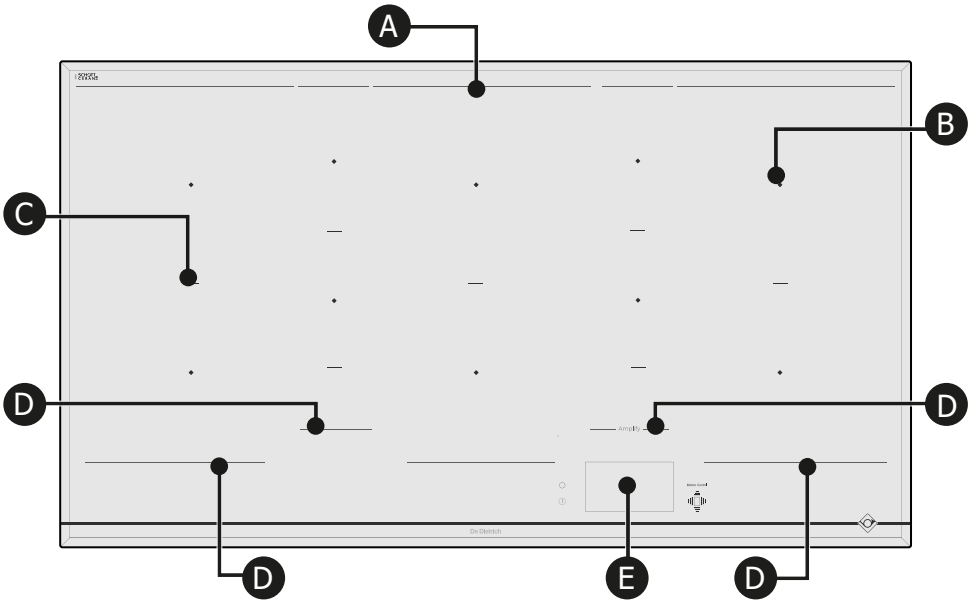
Disse platetoppene skal kobles til strømnettet via en sikring/effektbryter i samsvar med gjeldende installasjonsregler. En frakoplingsmetode må være installert i det faststående ledningsrøret.
Få oversikt over kabelen til platetoppen:

a) grønn-gul
b) blå
c) brun
d) svart
e) grå





Beskrivelse av koketoppen



Midten av hver kokeplate (B) er angitt med en firkant.

De trykte linjene (A) markerer baksiden av det samlede kokeområdet.

Linjene (C) markerer de enkelte kokeplatene.

De trykte linjene (D) foran koketoppen skiller varmeområdet fra berøringskontrollene (E).

Det er viktig å ikke plassere varme kokeutstyr under denne grensen, da det kan skade kontrollpanelet eller apparatet (Se «Sikkerhet og anbefalinger»).

A Bakre grense for kokeområdet

B Midtpunkt for kokeområde

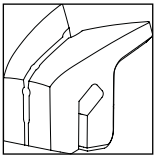
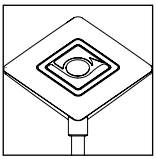
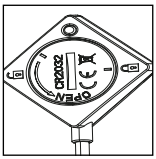
C Skiller for kokeområde

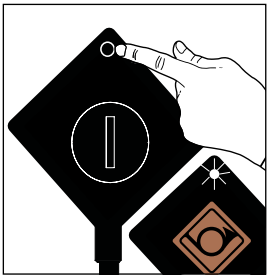
D Fremre grense for kokeområdet

E Berøringskontroller og skjerm

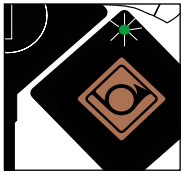
Beskrivelse av sonden

Denne platetoppen leveres med et tilkoblet steketermometer og en spesiallaget holder som enkelt kan festes på alle typer kokekar. Dette termometeret kan brukes på alle platetopper.



1 - Slå på steketermometeret med et langt trykk. Det blinker hvitt en gang.



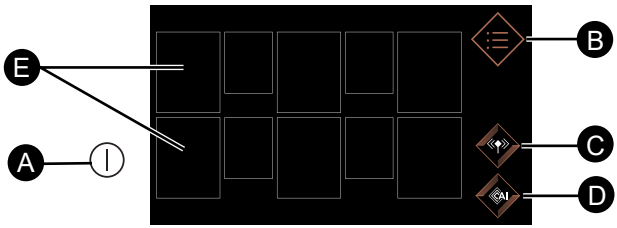
2 - Steketermometeret blinker grønt, trykk kort i 1 sekund.

3 - Steketermometeret blinker blått. Termometeret kommuniserer med platetoppen, og du kan velge en steke-/kokemodus.

Lampen på termometeret blinker **blåhvitt**: det er nå slått på.
Lampen på termometeret blinker **grønt**: forbindelsen opprettes.
Lampen på termometeret lyser **blått**: forbindelsen til termometeret er opprettet.
Lampen på termometeret blinker **rødt**: for lavt batteri / tap av forbindelse / termometeret er slått av.

Startskjermen

Det er en berøringsskjerm. Trykk for å få tilgang til betjeningstastene når koketoppen er slått på.

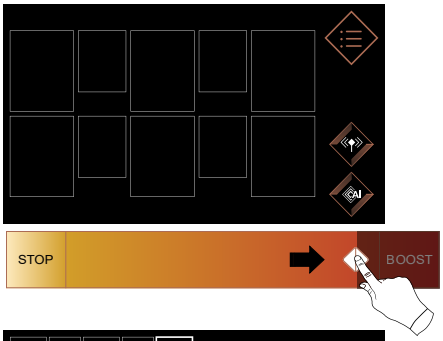


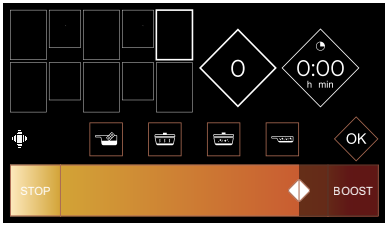
A Av/På-tast på platetoppen.
B Meny
C Bruke steketermometer
D Matlagingsassistent
E Kokesoner

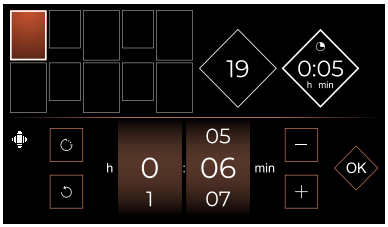
Trykk på tasten ⏻, 10 firkanter vises. Strekene rundt firkantene er hele når det ikke er et kokekar på platen, eller stiplet og så hel når platen har registrert kokekaret. Et 0 vil da vises i kokesonen.
Trykk på kokesonen for å åpne en meny og innstille styrke og varighet. Du kan innstille styrken ved å la fingeren gli vannrett på styrkelinjen. Valgt temperatur vises.
Du kan også innstille styrken ved å trykke på hurtigtastene:

Smelte eller **Holde varm** eller **Småkoke** eller **Sprøsteke**.

Trykk på 0:00 for å innstille ønsket steke/koketid.
Du kan innstille varigheten ved å skrolle deg nedover minuttene og timene, eller du kan trykke på tastene + og –. Trykk på OK for å bekrefte innstillingen.
Når du har innstilt styrke og varighet, vises disse tallene i firkanten som symboliserer kokeplaten.







denne tasten brukes til å nullstille tidsuret

Funksjon ELAPSED TIME

Denne funksjonen brukes til å vise tiden som har gått siden den siste endringen av styrken en kokeplate.
For å bruke denne funksjonen må du trykke på tasten .
Et vindu med den forløpte tiden vises.

Endring av koketid

Hvis det står en varighet på tidsuret, vent 5 sekunder før du kan endre koketiden. For at koketoppen skal kunne registrere et kokekar, må du sette det på ønsket kokesone og trykke på ruten som symboliserer kokeplaten på skjermen. Et null (0) vises.

Justering av ønsket effekt

Trykk på ruten for å innstille ønsket styrke. Hvis du ikke foretar deg noe, vil kokesonen automatisk koble seg ut etter noen sekunder.

Flytting av kokekar

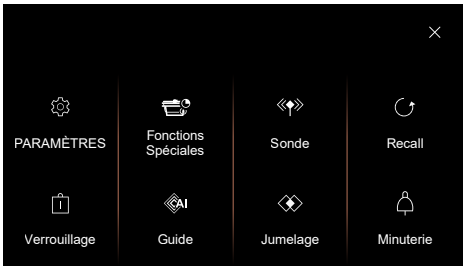
Du kan flytte et kokekar fra en kokesone over til et annet i løpet av kokingen ved å forsiktig løfte kokekaret men ikke skyve det. Koketoppen vil automatisk registrere flyttingen og innstillingene beholdes. Hhvis et tall blinker, må du bekrefte med et trykk i kokesonen på skjermen.

Slå av en kokeplate

For å slå av en kokesone må du trykke lenge på ruten. Du hører en lang pipetone og innstillingene forsvinner fra denne ruten, eller symbolet vises.
Trykk på tasten for å slå koketoppen av fullstendig.

Meny

Trykk på tasten Meny for å vise alle funksjonene du kan velge mellom.



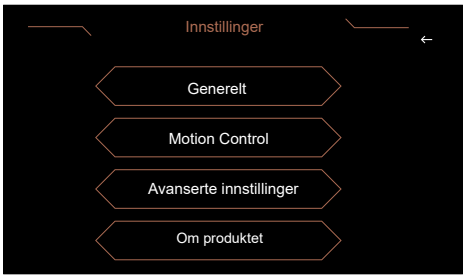
> på skjermen brukes til å lukke visningen og til å kontrollere de andre kokeplatene.

> på skjermen brukes til å gå tilbake til forrige skjerm.

Innstillinger

Meny Generelt

Trykk på Generelt for å:
- innstille lysstyrken på displayet ved å gli fingeren på skyveren (fra 1 til 10).
- koble koketoppen med viften hvis dette er mulig.
- velge visningsspråk for koketoppen.

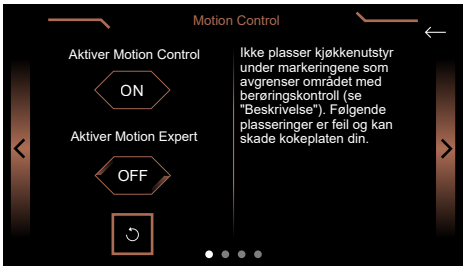


Meny Motion Control

Trykk en gang på Bevegelseskontroll for å (avhengig av modell):
- aktivere eller deaktivere **Motion Control** (veileder for bevegelse).
- å aktivere eller deaktivere **Expert Mode** (Ekspertmodus).

Bevegelseskontrollen (Motion Control) lar deg med enkle håndbevegelser innstille kokestyrken uten å berøre kontrollpanelet. Da unngår du å skitne til og sette fingeravtrykk på toppen. Når Motion Control er aktivert, ser knappen slik ut: ON. Trykk på knappen for å deaktivere den.

Programvalg lar deg i tillegg innstille tidsuret ved hjelp av bevegelser.



Hvis du trykker på pilen mot høyre, får du tilgang til en veileder som hjelper deg med å teste ulike bevegelser når du bruker Motion Control. Hvert trinn må bekreftes med et trykk på OK.

Meny Avanserte innstillinger

- Innstillinger for hurtigfunksjoner

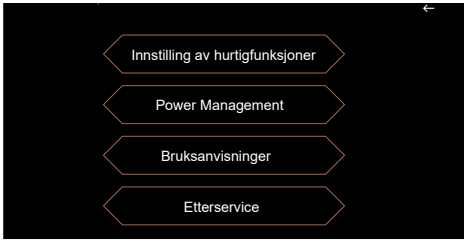
Gir mulighet til å endre de forhåndsinnstilte effektnivåene i hurtigfunksjoner:

Smelte styrke mellom 1 og 3 (styrke 2 som standard)

Holde varm styrke mellom 4 og 9 (styrke 7 som standard)

Småkoke styrke mellom 10 og 16 (styrke 14 som standard)

Frese styrke mellom 17 og 19 (styrke 19 som standard)



- Power Management
Bruk **Power Management** (effekthåndtering) til å begrense den totale effekten til koketoppen slik at den tilpasses til det elektriske anlegget ditt.
Som standard er induksjonstoppens effekt innstilt på det høyeste nivået.
Sørg for at sikringen er riktig kalibrert i forhold til effekten (se tabellen nedenfor).

Effekt platetopp kW	Sikringer/ Effektbryter (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Kontroller at den valgte effekten er tilpasset sikringene i sikringsskapet.

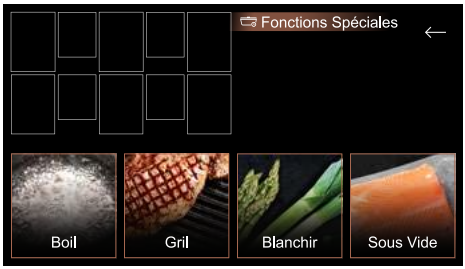
- Bruksanvisninger
Trykk en gang på **Bruksanvisninger** for å få bruksanvisningen for produktet ditt på smarttelefonen ved å skanne QR-koden.

- Etterservice
Er beregnet for etterservice ved behov.

Meny Om produktet

Tillater visning av programvareversjoner for koketoppen.

Spesielle funksjoner



Funksjon Boil

Denne funksjonen brukes til å koke opp en mengde vann og fortsette å koke uten å koke over, f.eks. for å koke pasta.

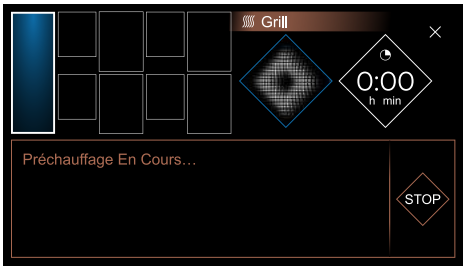
Sett kokekaret på kokeplaten.
Innstill ønsket mengde vann (fra 0,5 til 6 liter).
Bekreft ved å trykke på OK.
Platen varmes opp.
Du hører et lydsignal når vannet når kokepunktet, og en melding på displayet viser at du må tilsette matvarene. Når det er gjort, trykk på OK for å bekrefte. Tiden og styrken vises.
Du kan justere dette som du vil.
Du hører et lydsignal ved slutten av koketiden.

NB: Det er viktig at vannet holder romtemperatur når det skal varmes opp, ellers vil sluttiden feilberegnes. Ikke bruk en jerngryte eller et lokk med denne funksjonen. Du kan også bruke denne funksjonen for å lage alle typer matvarer som må koke i vann.

Funksjon Grill Grill

Denne funksjonen brukes sammen med De Dietrich grill i emaljert støpejern for å raskt sprøsteke (frese) matvarer på den sammenslåtte kokeplaten, og den foreslår bedre innstillinger for å gjenskape den velkjente grillsmaken.

Sett grillen på den valgte kokesonen og bekreft med et trykk på OK.
Forvarm platen. Sett så matvarene på grillen.
Grilltilbehøret leveres ikke med koketoppen, men kan fås fra forhandleren.



Funksjon Forvelle Forvelle

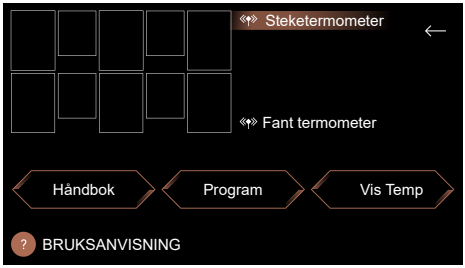
Denne funksjonen brukes til å tilberede grønnsaker i kokende vann i noen minutter før de dyppes i iskaldt vann for å stoppe kokeprosessen.
Forvelling bevarer den friske fargen på grønnsakene, men også konsistensen.
Velg vannmengden som grønnsakene skal dyppes i.
Sett kokekaret med matvarene på en kokeplate.

Funksjon Vakuum Vakuum

Denne funksjonen brukes til å steke matvarer på lav temperatur i en hermetisk lukket vakuumpakning for å bevare smaken og ernæringskvaliteten. Denne tilberedningsmetoden er svært sunn fordi det ikke tilføyes fettstoffer.
Denne funksjonen er tilgjengelig på platetopper med en temperatursensor.

Steketermometer

Slå på termometeret (trykk på knappen ytterst på håndtaket i flere sekunder), slå på koketoppen og trykk på . Meldingen ***Søker etter steketermometer*** vises i noen sekunder før ***Fant termometer*** vises.



Du kan velge mellom 3 moduser:

- **Manuell**
  Med denne modusen, velger du en måltemperatur.

  Starttemperaturen og måltemperaturen vises på kokeplaten som brukes. Så snart måltemperaturen er nådd, hører du lydsignaler og temperaturen opprettholdes. Trykk lenge på tasten for kokeplaten for å stoppe kokeplaten.
- **Program** (Smelte / Vakuum / Sprøsteke / Oppvarme / Koke / Småkoke / Steke)
- **Vis Temp** Du kan se temperaturen i sanntid som steketermometeret har målt der termometeret befinner seg (i en kjele på kokeplaten eller i en stek som nettopp har blitt tatt ut av ovnen for eksempel).

Steketermometeret kan også brukes i enkelte oppskrifter (se kapittel Matlagingsassistent).

Plassere steketermometeret
Steketermometeret skal ikke s
stekeovn.
3 posisjoner anbefales:

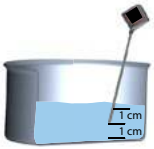
- Loddrett

- Middels (innstillbar)

- På tvers

Det frarådes å bruke steketermometeret uten holderen. I en hard matvare skal steketermometeret stikkes inn i den tykkeste delen av matvaren. Tuppen på termometeret skal være stukket halvveis inn i matvaren. Når temperaturen innstilles, justerer koketoppen den nødvendige styrken automatisk. Dette kan føre til varierende styrke under koking.

Følgende punkter gjelder for alle funksjonene, unntatt smeltefunksjonen:
- steketermometeret må være minst 1 cm fra bunnen av kjelen.
- steketermometeret 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.

Manuell modus
Denne funksjonen brukes til å tilberede maten ved å velge ønsket temperatur direkte med tastene + / - eller med hjulet. 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. Måltemperaturen er 50°C som standard. I løpet av smeltemodusen må termometeret være plassert loddrett, og tuppen på termometeret må berøre kjelebunnen. Det er viktig å røre regelmessig under smeltingen slik at temperaturen er jevn overalt. Denne funksjonen er kun mulig for kokeplater i størrelse 16 cm, 21 cm eller 1/2 Horizone.

Vakuum
Denne funksjonen brukes til å lage mat ved en temperatur som kan justeres mellom 45 og 85°C. Måltemperaturen er 60°C som standard.

Varme opp
Denne funksjonen brukes til å varme opp mat ved en temperatur som kan justeres mellom 65 og 80°C. Måltemperaturen er 70°C som standard.

Småkoke
Denne funksjonen brukes til å småkoke mat langsomt ved en temperatur som kan justeres mellom 80 og 90°C.
Måltemperaturen er 80°C som standard.

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 da funksjonen Småkoke for å koke melk.

Sprøsteke
Denne funksjonen brukes til å sprøsteke mat ved en temperatur som kan justeres mellom 40 og 85°C. Måltemperaturen er 60°C som standard.
Du hører et lydsignal når standard måltemperatur er nådd og kokeplaten slutter å varme. Du hører et lydsignal for å snu maten når temperaturen er +10°C.

Steke
Denne funksjonen brukes til å steke ved en temperatur som kan justeres mellom 130 og 190°C. Måltemperaturen er 180°C.

Advarsel:
Tidsur:
- Du kan programmere en varighet med steketermometeret. Da vil tiden vises vekselvis med temperaturen.
- Tidsuret starter når måltemperaturen er nådd.
- Steketemperaturen brukes kun på én kokeplate av gangen.

Etter bruk, husk å slå av termometeret ved å trykke lenge på knappen. Lampen lyser rødt i noen sekunder.
Steketermometeret slår seg av automatisk 1 minutt etter at koketoppen er slått av.

• 3 BRUKE APPARATET

For å unngå å ødelegge steketermometeret må termometerets ytre elektroniske ende 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 steketermometeret:

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	Termometerets elektroniske boks
Måleområde temperatur	5° - 180°C	
Driftsfrekvens	2402 - 2480 MHz	
Rekkevidde termometer	2 meter	
Maks. styrke	< 10 mW	

Koke- og steketabell:

Funksjon	Hovedingrediens eller rett	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid	Råd
Håndbok	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 pommes frites	200 g/1,5 liter olje	160° og deretter 180°	11 min 2,5 min	Dypp 11 min, ta ut, dypp ned igjen 2,5 min ved 180° for å avslutte tilberedningen
	Hvit saus	500	85 - 87°C	1 min etter oppkok	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	"tørr" (100 g)	inntil 150°C (farge)	3 - 5 min (styrke 10)	Karamellen blir veldig raskt brun, følg nøye med.
	Karamell	med vann (100 sukker/60 ml vann)	inntil 145°C	8 - 12 min (styrke 10)	Følg nøye med når det slutter å koke. Karamellen blir veldig fort brun.
	Fruktkonfekt	400 - 1000	105 - 110	avhengig av mengde	PROGRAMVALG (beregn 1 - 1,2% pektin/kg frukt)
Smelte	Kokesjokolade	100 - 500	50 - 55	3 - 10 min	Rør ofte
	Melkesjokolade		45 - 50		
	Hvit sjokolade		45 - 50		
	Smør	50 - 500	40 - 50	5 - 20 min	
	Klarnet smør	50 - 500	40 - 50	5 - 20 min	ingen omrøring slik at kaseinet skilles fra smøret
	Ost til fondue	200 - 1500	40 - 50	10 - 25 min	smeltetiden avhenger av mengden vin som tilsettes (50 cl 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
Småkoke	Gryterett	1000 - 4000	70 - 80	2,5-3 timer	Bruk et kokekar som egner seg til mengden du skal lage. Tilsett skrelte poteter før den siste halvtimen.
	Kalvefrikassé	1000 - 4000	70 - 80	2-3 timer	Velg en gryte i en størrelse som egner seg til mengden du lager.
	Biffgryte	1000 - 4000	70 - 80	2-4 timer	Velg en gryte i en størrelse som egner seg til mengden du lager.
	Biffgryte med store kjøttstykker	1000 - 4000	70 - 80	2-4 timer	Velg en gryte i en størrelse som egner seg til mengden du lager.
	Kyllinggryte	1000 - 4000	70 - 80	1t15min-1,5 timer	Velg en gryte i en størrelse som egner seg til mengden du lager.
	Syltetøy	1000 - 4000	105	20 min til 1 time avhengig av frukten, sjekk konsistensen	Syltetøy må kokes på 105°C for å stivne (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 er syrlige når de kokes. Når du lager tomatsaus med ferske tomater, bør du tilsette en klype sukker.
Vakuum-koking	Fisk	laks 250 - 300 g	45 - 50	20 min	3 - 5 liter vann. Vær oppmerksom på at vakuumkoking har en tendens til å forsterke saltsmaken.
	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	Oksefilet 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	50g / 1 liter vann	64°C	45 min	1 liter vann
Koke	Ris	100 - 500 (sek) = 300 - 1500 ml saltvann	90 - 100	12 - 20 min avhengig av risen	"Kreolsk" ris: kok opp vannet, ha i risen (skyll den på forhånd i kaldt vann), dekk til med lokk og la koke på svak varme (enkelte typer ris (svart ris) må kokes lenger)
	Pasta	100 - 500 (tørr) = 1 - 5 liter saltvann	90 - 100	10 - 12 min	Kok opp vannet, ha i pastaen og småkok. Koketiden avhenger av typen pasta.

Koke- og steketabell:

Funksjon	Hovedingrediens eller rett	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid	Råd
Frese	Laks	120	52	14 - 16 min	Steketermometer i midten Stekes med skinnet, uten å snu den og med lokk
	Biff (råstekt) Tournedos 3 cm	160	52	12 min	Pipelyd halvveis i stekingen
	Biff (rosastekt) Tournedos 3 cm	180	57	14 min	Pipelyd halvveis i stekingen
	Biff (medium) Tournedos 3 cm	160	68	13 min	Pipelyd halvveis i stekingen
	Andefilet med skinn	300	63	22 - 25 min	Velg en gryte i en størrelse som egner seg til mengden du lager. Med lokk
	Kyllingbryst	130	105	24 - 30 min	Steketermometer i midten Uten lokk og pipelyd når du skal snu kjøttet
Steke	Pommes frites	200	180	10 - 15 min	1500 ml olje

Funksjon RECALL

Denne funksjonen brukes til å vise de siste innstillingene "styrke og tidsur" for alle kokeplatene som har blitt slått av de siste 3 minuttene.
For å bruke denne funksjonen, sørg for at koketoppen er låst opp, og trykk deretter på / Recall.

Tastelås

Det finnes en barnesikring på koketoppen slik at du kan låse tastene.
Av sikkerhetsgrunner er det bare “av-tasten” som alltid er aktiv slik at du kan slå av kokeplatene selv om tastene er låst.

Trykk på . Trykk lenge på for å låse koketoppen i ubegrenset tid. Kokeplatene fortsetter å varme, men du kan ikke bruke styrketastene eller tidsuret.

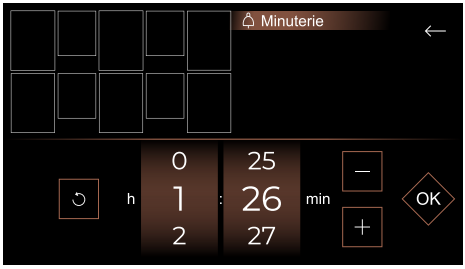
Dette symbolet vises på skjermen.

Opplåsing:
Når toppen er låst, trykk på hengelåsen inntil du hører en dobbel pipelyd som bekrefter opplåsingen. Toppen er da opplåst.

Clean lock:
Denne funksjonen brukes til å låse toppen midlertidig mens den rengjøres. Et kort trykk på låser toppen i 60 sekunder.

Uavhengig tidsur

Denne funksjonen brukes til å ta tiden uten å bruke induksjonstoppen.



Når du har innstilt tiden, vises den til høyre på startskjermen.

Ved slutten av den innstilte tiden, lyder det pipesignaler, 0:00 blinker før skjermen slukkes.

NB: For å raskt nullstille tiden trykker du på .

Parring

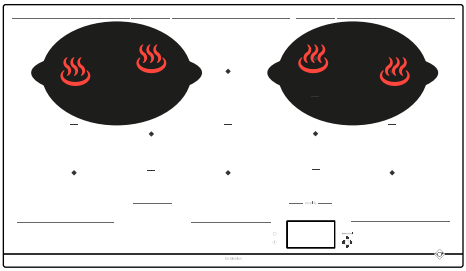
Koketoppen foreslår å slå sammen kokesoner slik at du kan bruke store kokekar.

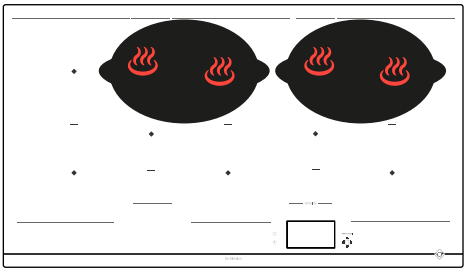
Trykk på Meny-knappen, og velg Parring. Parringsmenyen vises, og du trenger bare å velge kokeområdene og trykke OK..

Parringskonfigurasjoner

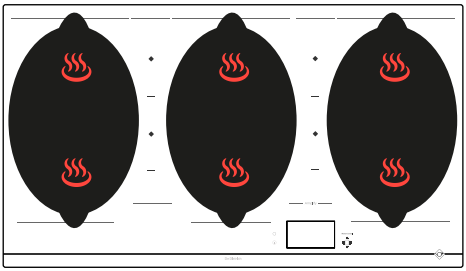
De tilgjengelige parringskonfigurasjonene er som følger:

Extense-soner

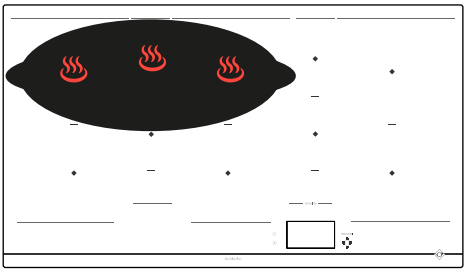




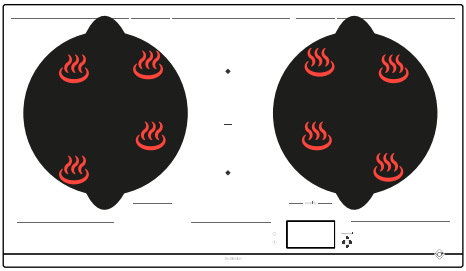
HorizoneTech-soner



HorizonePlus-soner



HorizoneMax-soner



Effektfordeling

Når flere kokeplater brukes samtidig, fordeler induksjonstoppen effekten slik at totaleffekten ikke overskrides.
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).

Sone	Beholderens størrelse	Beholderens form	Plassering	Effekt (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Sirkulær	Sentret på kokeplate	2800
Oval Bak	90 - 140 mm	Sirkulær	Sentret på kokeplate	1200
Oval Foran	90 - 90 mm	Sirkulær	Sentret på kokeplate	1200
HorizoneTech	180 mm (rund) min. Oval / Fiskekjele / Grill	Sirkulær Oval Rektangulær	Sentret på linjen mellom to ½ HorizoneTech	3600
Extense	Oval 240 mm min / 330 mm maks	Oval Rektangulær	Må dekke sentrene til de 2 bakre kokeplatene	3600
HorizonePlus	Oval i bredde 380 mm min / 580 mm maks	Oval Fiskekjele Rektangulær	Må dekke sentrene til de 3 bakre kokeplatene, sentrert høyre/venstre	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Sirkulær	Må dekke sentrene til de 4 kokeplatene	5500
Høyre Horizone-Max 90 cm	320 - 350 mm	Sirkulær	Må dekke sentrene til de 4 kokeplatene	3600

Matlagingsassistent

Koketoppen har en innebygget matlagingsassistent som foreslår et utvalg av av oppskrifter.
Denne modusen velger innstillingene som egner seg for retten du vil lage.
Koketoppen må være slått på. Trykk på for å få tilgang til matlagingsassistenten. Når du bruker koketoppen i modusen Oppskrifter, skjermen vil anbefale å bruke en type kjøkkenutstyr som passer til valget

De fleste panner og kjeler kan brukes med induksjon. Bare glass, keramikk, aluminium uten spesialbunn, kobber og enkelte magnetfrie kokekar i rustfritt stål fungerer ikke med induksjon.

Vi anbefaler å bruke kokekar med tykk og flat bunn. Varmen vil fordeles bedre og innholdet vil kokes eller stekes jevnere. Et tomt kokekar må aldri varmes opp uten tilsyn.

Ikke sett kokekar eller redskaper på betjeningsskjermen da det skader produktet.

Vi foreslår et utvalg av oppskrifter og vi veileder deg gjennom oppskriften trinn for trinn.

Oppskrifter

Oppskrifter trinn for trinn	
Retter	Desserter
Koreansk bibimbap	Sjokolade med vispet krem
Kalvefrikassé	Sjokoladekrem
Biffgryte	Eggekrem
Kjøttboller med tomatsaus	Posjerte pærer med sjokolade
Coq au vin	Karamelliserte epler
Ostefondu	
Fiskegryte	
Eggerøre med trøfler	
Osso buco	
Paella med skalldyr	
Gryterett	
Soppsuppe	
Kylling fra baskerland	
Lammeragu	
Kyllingramen	
Kokkens ratatouille	
Risotto med steinsopp	
Stekt kalkun med oliven og sitron	
Kalvegryte	

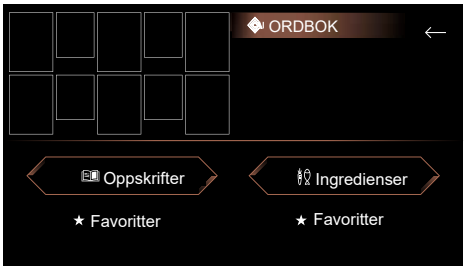
Vi foreslår et utvalg av matvarer som koketoppen automatisk anbefaler et kokekar, en styrke og en varighet for, avhengig av type eller ønsket mengde.

Ingredienser	Type
Kjøtt	
Okse	Tynn / Middels / Tykk
Burger	Fersk / frossen
Lam	Koteletter
Svin	Middels / tykke koteletter
And	Bryst / små skiver
Fjærkre	Bryst / lår
Sjømat	
Fileter	
Skiver	
Filetstykker	
Hel fisk	Liten / rund < 350g / Flat > 350g
Krabber	Trekke / trekke ECO*
Reker	Grille / trekke / trekke ECO*
Blåskjell / skjell	
Kamskjell	
Grønnsaker	
Tomater	
Squash	
Auberginer	
Paprika	
Løk	
Sopp	Kuttet / hele
Forvellede poteter	
Spinat	

Ingredienser	Type	Antall
Desserter		
Smeltet sjokolade		
Pannekaker		
Små pannekaker		
Brioche, arme riddere		
Karamell		
Egg		
Stekt		2 / 4
Omelett		2 / 4 / 6
Eggerøre		2 / 4 / 6
Hardkokt		2 / 4 / 6
Middels bløtkokt		2 / 4 / 6
Bløtkokt		2 / 4 / 6
Vaktel		
Pasta / ris		
Fersk pasta		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Tørr pasta	Pastarør	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Pastarør ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spagetti	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Spagetti ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Makaroni	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Makaroni ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Ris	Hvit	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Fullkorn	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Fiolett	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

* Oppskriftene merket med ECO, betyr at tilberedningen foregår passivt. Denne metoden gjør at du sparer energi ved å bruke restvarmen. Lokket gjør at varmen konsentreres inne i kjelen etter at kokeplaten er slått av, slik at innholdet fortsetter tilberedningen i den tiden som er forhåndsdefinert av ECO-funksjonen.

Eksempel på en oppskrift på kalvefrikassé trinn for trinn



1 > Gå til oppskrifter

2 > Velg Retter

3 > Velg oppskrift

4 > Trykk på "se" for å se hele oppskriften

5 > Oppskriften vises. Du kan nå bekrefte hvert trinn frem til du begynner tilberedningen

6 > Velg kokeplaten

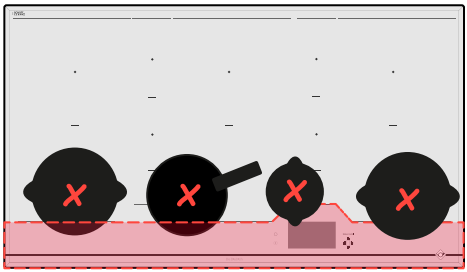
7 > Du kan nå følge med på tilberedningen frem til retten er ferdig. Displayet gir deg muligheten til å velge Holde varm eller Avslutte tilberedning..

Nyt maten.

For hver oppskrift kan du trykke på for å lagre den i Favoritter.
Du kan bruke oppskriften på nytt ved å trykke på Favoritter-tasten når du skal begynne å tilberede retten.

SIKKERHET OG ANBEFALINGER

Beskyttet område
Ikke plasser kjøkkenutstyr under markeringene som avgrenser området med berøringskontroll (se "Beskrivelse"). Følgende plasseringer er feil og kan skade kokeplaten din:



Restvarme
Etter intensiv bruk kan kokeplaten du nettopp har brukt, være varm i noen minutter.
Da står det på displayet.
Ikke berør denne sonen.

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 en kokeplate, 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 "Auto Stop" på displayet og du hører et lydsignal i ca. 2 minutter. Du kan trykke på en tilfeldig tast for å stanse lydsignalet.

Toppen kan lage lyder som ligner på tikking fra et urverk.
Disse lydene høres bare når toppen er i bruk, og forsvinner eller dempes avhengig av varmestyrken. Plystrelyder kan også høres avhengig av modellen og kvaliteten på kokekaret. Slike lyder er normale, de er en del av induksjonsteknologien, og betyr ikke at det er feil på induksjonstoppen.

Vi anbefaler ingen spesiell beskyttelse til toppen.

VEDLIKEHOLD AV PLATETOPPEN

Bruk en kjøkkensvamp for å rengjøre mindre urenheter. Løs først opp området med varmt vann før du tørker av.

For å rengjøre gjenoppvarmede urenheter, søtstoffer som har rent over eller smeltet plast, bruk en kjøkkensvamp og/eller en spesialskrape for glass. Løs først opp området med varmt vann, bruk deretter en spesialskrape for glass for å ta vekk det grøvste, avslutt med en kjøkkensvamp, og tørk av til slutt.

For å rengjøre ringer og spor etter kalk, bruk varm hvit eddik, la den virke og tørk av med en myk klut.

For å rengjøre skinnende metalliske farger og for den ukentlige rengjøringen, bruk et spesialmiddel for glasskeramikk. Ha spesialmiddelet (som inneholder silikon og som fortrinnsvis har en beskyttende virkning) på glasskeramikken.

Viktig merknad: ikke bruk skurepulver eller skuresvamp. Bruk helst kremer og spesialsvamper for sart oppvask.

VEDLIKEHOLD AV STEKETERMO-METERET

- Rengjør steketermometeret før det tas i bruk for første gang.
- Bruk kun nøytrale midler, ingen skuremidler, ingen skuresvamper, løsemidler eller metallredskaper.
- Ikke vask steketermometeret i oppvaskmaskinen.
- Holderen til steketermometeret kan vaskes i oppvaskmaskinen.

• 5 FEIL OG LØSNINGER

VED IGANGSETTING

Strømmen blir brutt eller kun én side fungerer. Toppen er feilkoblet. Sjekk samsvaret (se kapittelet om tilkobling).

Det kommer lukt fra toppen de første gangene den brukes. Toppen er ny. La hver kokeplate gå i en halv time med en kjele vann.

VED OPPSTART

Toppen fungerer ikke og displayene på panelet lyser ikke.
Apparatet er ikke tilkoblet strøm. Strømtilførselen eller tilkoblingen er feil. Sjekk sikringene og effektbryteren.

Toppen fungerer ikke og en annen melding vises. Den elektroniske kretsen fungerer dårlig. **Kontakt kundeservice.**

Toppen fungerer ikke, informasjonen «bloc» vises. Slå av barnesikringen.

Feilkode F9: spenning under 170 V.

Feilkode D1: temperatur under 5°C.

VED BRUK

Toppen fungerer ikke, displayet viser – og du hører et lydsignal.
Noe har kokt over eller en gjenstand ligger på tastene. Rengjør eller fjern gjenstanden og start opp igjen.

Koden F7 vises.
Strømkretsene er overopphetet (se kapittelet om nedfelling).

Når en kokeplate er slått på, blinker alltid lysindikatorene på tastaturet.
Kokekaret som brukes, er ikke egnet.

Det kommer lyder fra kokekarene og toppen lager klikkelyder ved bruk (se anbefalingen i "Sikkerhet og anbefalinger"). Det er normalt. Med en viss type kokekar, er dette lyden av energien som overføres fra toppen til kokekaret.

Viften fortsetter å gå etter at toppen er slått av.
Det er normalt. Dette avkjøler elektronikken.

Ved vedvarende funksjonsfeil.
Ta ut støpselet fra toppen i 1 minutt. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.

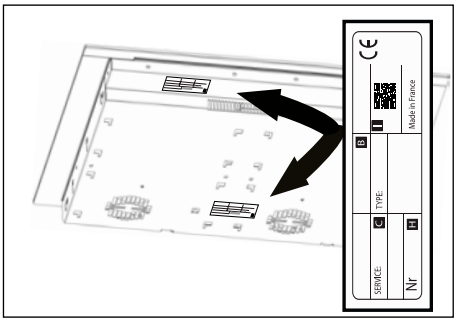
KUNDESERVICE FRANKRIKE

For mer informasjon om våre produkter eller for å kontakte oss:
> *gå til vår hjemmeside:*
www.dedietrich-electromenager.com

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

REPARASJONER FRANKRIKE

Eventuelle reparasjoner på apparatet må utføres av en fagperson som er kvalifisert til å reparere merket. Når du kontakter kundeservice, går det raskere å behandle henvendelsen din hvis du oppgir alle apparatets referanser (salgsreferanse, servicereferanse, serienummer). Disse referansene står på merkeplaten.



ORIGINALE DELER

Under en intervensjon, be om eksklusiv bruk av sertifiserte originale reservedeler.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

B: Kommersiell referanse
C: Tjenestereferanse
H: Serienummer
I: QR-kode

PL

SZANOWNI KLIENCI!

Właśnie dokonali Państwo zakupu produktu De Dietrich. Ten wybór świadczy zarówno o Państwa wymaganiach, jak i upodobaniu do francuskiego stylu życia.
Produkty De Dietrich to kontynuacja ponad 300 lat tradycji i umiejętności – stanowią one połączenie designu, autentyczności i technologii w służbie sztuki kulinarnej. Nasze urządzenia są wykonane ze szlachetnych materiałów i charakteryzują się nienaganną jakością wykończenia.
Jesteśmy pewni, że te produkty wysokiej jakości pozwolą miłośnikom kuchni wyrazić wszystkie posiadane talenty.
Dział obsługi klienta De Dietrich jest do Państwa dyspozycji w razie wszelkich pytań i sugestii – wszystko po to, aby za każdym razem jeszcze lepiej spełniać Państwa wymagania.
Jesteśmy zaszczyceni, że możemy być Państwa nowym partnerem w kuchni i dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Dzięki swoim zakładom produkcyjnym we francuskich miastach – Orleanie i Vendôme – De Dietrich nieustannie dąży do doskonałości, wykorzystując swoją wyjątkową wiedzę w celu projektowania doskonale wykończonych produktów. Wiele naszych urządzeń gospodarstwa domowego posiada certyfikat „Origine France Garantie", stanowiący o ich francuskim pochodzeniu.
Etykieta ta zapewnia nie tylko jakość i trwałość naszych urządzeń, ale także zapewnia ich identyfikowalność poprzez jasne i obiektywne wskazanie ich pochodzenia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SPIS TREŚCI

PL

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI 4

OCHRONA ŚRODOWISKA 8

Ochrona środowiska 8

Porada dotycząca oszczędności energii 8

1 - INSTALACJA 9

Rozpakowanie 9

Zabudowa 9

Podłączenie elektryczne 11

2 - PREZENTACJA URZĄDZENIA 12

Opis płyty grzejnej 12

Opis sondy 13

Opis ekranu głównego 14

Zmiana czasu gotowania 15

Ustawienie żądanej mocy 15

Przesuwanie naczyń 15

Wyłączenie pola grzewczego 15

Menu 15

3 - UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA 15

Funkcja Elapsed Time 15

Parametry 16

Menu Ogólne 16

Menu Motion Control 16

Menu Ustawienia zaawansowane 16

Menu O produkcie 17

Funkcja Boil 17

Sonda 19

Funkcja Recall 25

Blokada poleceń Blokowanie 25

Niezależny minutnik 25

Parowanie 26

SPIS TREŚCI

PL

Konfiguracje parowania 26
Rozkład mocy 27
Przewodnik kulinarny 28
Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa 34

4 - KONSERWACJA 35

Konserwacja płyty 35
Konserwacja sondy 35

5 - ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 36

Podczas podłączania 36
Podczas włączania 36
Podczas używania 36

6 - SERWIS PO SPRZEDAŻY 37

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – TĘ CZĘŚĆ NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.
Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Urządzenie jest zgodne z dyrektywami i rozporządzeniami europejskimi, których przepisom podlega.
Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 r.ż. i osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli pozostają one pod nadzorem i otrzymały wcześniej instrukcje dotyczące obsługi urządzenia lub zostały w odpowiedni sposób przeszkolone i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.
Urządzenie nie jest zabawką.
Przeprowadzane przez użytkownika prace dotyczące czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.
Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
Płyta jest wyposażona w zabezpieczenie przed dziećmi, które blokuje możliwość jej użycia kiedy jest wyłączona lub podczas gotowania (patrz rozdział używanie zabezpieczenia przed dziećmi).

Urządzenie i jego elementy dostępne stają się gorące w trakcie użytkowania. Należy zachować ostrożność, by nie dotykać elementów grzewczych.
Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie należy umieszczać na płycie grzewczej, gdyż mogą się nagrzewać.

UWAGA: nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. W razie krótkiego gotowania należy przez cały czas nadzorować urządzenie.
Zagrożenie pożarowe: nie przechowywać przedmiotów w strefach gotowania.
Podczas wykorzystywania na płycie indukcyjnej oleju lub tłuszczu, pozostawienie urządzenia pracującego bez nadzoru może stanowić niebezpieczeństwo pożaru. Nie wolno NIGDY próbować gasić ognia

wodą, ale należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

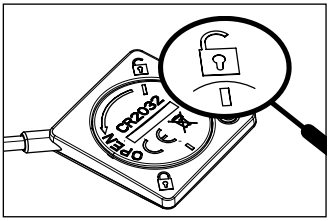
Jeżeli powierzchnia jest popękana, odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego.
Nie używać płyty grzewczej do czasu wymiany blatu szklanego.
Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej. Płyta jest zaprojektowana do pracy z częstotliwością 50 Hz lub 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) bez konieczności podejmowania specjalnych działań ze strony użytkownika.
Urządzenie należy podłączyć znormalizowanym kablem zasilającym, którego liczba żył zależy od rodzaju pożądanego połączenia (patrz rozdział dotyczący instalacji)
Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
Sprawdzić, czy przewód zasilania urządzeń elektrycznych podłączonych w pobliżu płyty nie styka się ze strefami grzewczymi.

⚠ **OSTRZEŻENIE**: Aby uniknąć interferencji między płytą a rozrusznikiem serca, musi on być zaprojektowany i ustawiony zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami. Należy uzyskać odpowiednie informacje u jego producenta lub swojego lekarza prowadzącego.
Należy używać wyłącznie elementów zabezpieczających opracowanych przez producenta urządzenia, wymienionych w instrukcji obsługi jako właściwe lub wbudowanych w urządzenie. Używanie nieodpowiednich zabezpieczeń może spowodować wypadki.
Unikać uderzania naczyniami: powierzchnia z tworzywa szklano-ceramicznego jest bardzo wytrzymała, jednakże może ulec rozbiciu.
Nie kłaść gorących pokrywek na płasko na płycie grzewczej. Zjawisko „przyssania się” może spowodować uszkodzenie powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego. Unikać ocierania naczyniami, które w dłuższym okresie może powodować uszkodzenie elementów dekoracyjnych powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego.
Do gotowania nigdy nie używać folii aluminiowej. Nigdy nie umiesz-

czać na płycie grzewczej produktów opakowanych w aluminium ani na aluminiowych tackach. Aluminium może się stopić i nieodwracalnie uszkodzić płytę grzewczą.
Nie wkładać do szafki pod płytą grzewczą środków czystości ani produktów łatwopalnych.
Nigdy nie stosować do konserwacji płyty urządzenia czyszczącego za pomocą pary wodnej.
Urządzenie nie jest przeznaczone do funkcjonowania wraz z zewnętrznym minutnikiem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania.
Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć płytę grzewczą za pomocą jej elementów sterowania, a nie liczyć w tym zakresie na zadziałanie detektora naczyń.

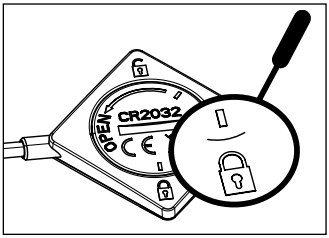
SONDA

Sonda jest wyposażona w baterię typu CR2032 (należy używać wyłącznie baterii tego typu).



Rys. 1

Aby odkręcić pokrywkę, użyć monety i obracać, aż linia zrówna się z otwartym zatrzaskiem (rys. 1).



Rys. 2

Aby ponownie umieścić pokrywkę, należy ją założyć, zrównując linię z otwartym zatrzaskiem (rys. 1), a następnie obrócić ją monetą, aby dopasować drugą linię do położenia zamkniętego zamka (rys. 2).

Wymienić baterię, jeśli jest zużyta lub przecieka. Przed utylizacją wyjąć z urządzenia baterię.
Baterię należy wyrzucić do pojemników przeznaczonych na baterie lub zwrócić do sklepu (zgodnie z obowiązującymi przepisami).
- Nie należy mieszać różnych typów baterii ani baterii nowych i używanych.
- Jeżeli urządzenie ma być przechowywane niewykorzystywane przez dłuższy czas, należy wyjąć baterie.
- Zaciski zasilania nie mogą być zwarte.
- Baterii nieprzeznaczonych do wielokrotnego ładowania nie należy ładować ponownie.
- Sonda nie jest przeznaczona do wkładania do piekarnika.

My, firma Brandt France, oświadczamy, że urządzenie wyposażone w funkcję sondy jest zgodne z Dyrektywą 2014/53/UE. Pełna deklaracja zgodności UE jest dostępna pod następującym adresem internetowym: **www.dedietrich-electromenager.com**

OCHRONA ŚRODOWISKA

Symbol ten oznacza, że urządzenia nie wolno wyrzucać razem z odpadami gospodarstwa domowego. Urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do recyklingu. Jest ono więc oznaczone symbolem, który oznacza, że wycofane z użytkowania urządzenia należy oddawać do uprawnionego punktu odbioru. W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki wycofanych z użytkowania urządzeń należy zwrócić się do sprzedawcy lub służb technicznych władz lokalnych. Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

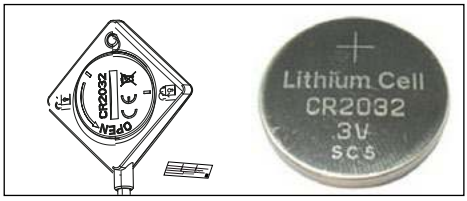
Niektóre materiały opakowaniowe tego urządzenia również nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska. Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

Porada dotycząca oszczędności energii

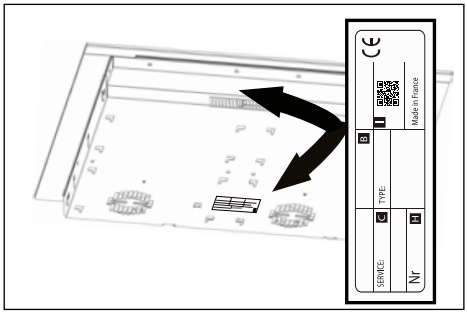
Użycie pokrywki podczas gotowania zapewnia oszczędność energii. Użycie pokrywki szklanej umożliwia doskonałe kontrolowanie gotowania.

ROZPAKOWANIE

Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające płyty kuchennej, sondy i wspornika sondy.
Sonda jest dostarczana z baterią, którą należy włożyć. Aby włożyć baterię, należy odkręcić za pomocą monety pokrywkę z tyłu sondy, włożyć baterię, przestrzegając biegunowości (znak + znajduje się powyżej) i ponownie przykręcić pokrywkę. Sprawdzić i przestrzegać parametrów urządzenia podanych na tabliczce znamionowej.
Zapisać w poniższej ramce figurujący na tej tabliczce numer serwisowy i typ normy do wykorzystania w przyszłości.

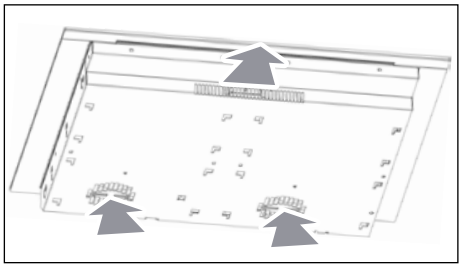


Service:	Type:

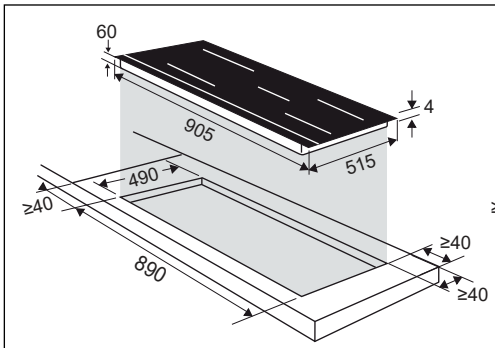


ZABUDOWA

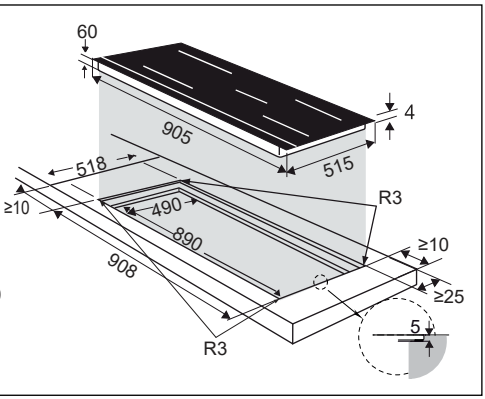
Upewnić się, że wlotowe i wylotowe otwory powietrza nie są zasłonięte.
Przestrzegać wskazówek dotyczących wymiarów zabudowy (w milimetrach) w blacie, w którym płyta ma być wbudowana. Sprawdzić, czy obieg powietrza pomiędzy przednią a tylną częścią płyty nie jest w żaden sposób ograniczony.



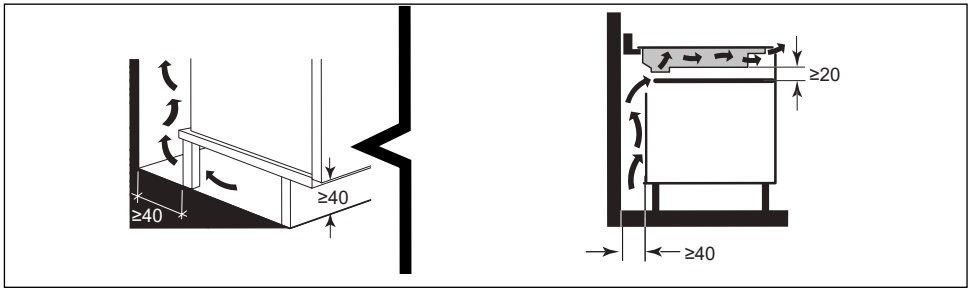
Zabudowa w blacie



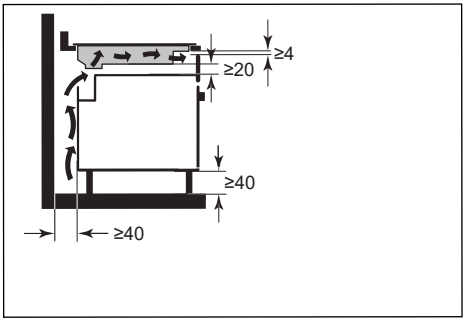
Zabudowa na wysokości blatu

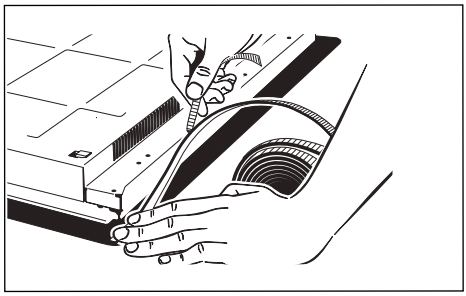


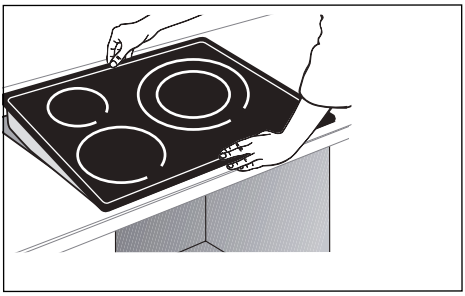
W przypadku montażu płyty nad szufladą



lub piekarnikiem przeznaczonym do zabudowy należy przestrzegać wymiarów wskazanych na ilustracjach, aby zapewnić niezbędny przepływ powietrza wylotowego.
Starannie przykleić uszczelkę na całym obwodzie szyby płyty przed zabudową.







Ważne

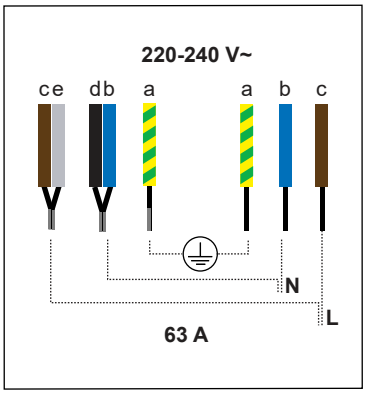
Jeżeli płyta kuchenna znajduje się nad piekarnikiem, zabezpieczenia termiczne płyty mogą ograniczyć jednoczesne korzystanie z płyty i piekarnika w trybie pirolizy — wyświetlenie kodu „F7” w strefie elementów sterowania. W takim przypadku zalecamy zwiększenie wentylacji płyty, poprzez wykonanie otworu w bocznej ściance mebla (8 cm x 5 cm).

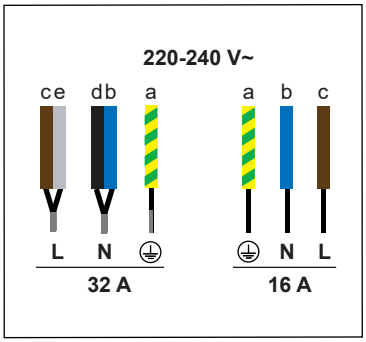
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej.

Odnaleźć przewód płyty indukcyjnej:

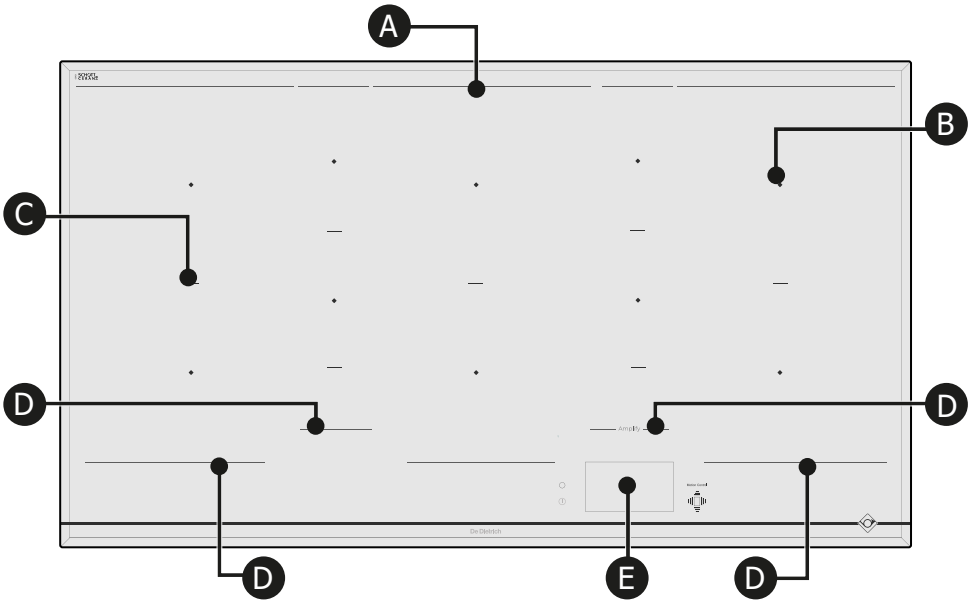
a) żółto-zielony
b) niebieski
c) brązowy
d) czarny
e) szary





• 2 PREZENTACJA URZĄDZENIA

Opis płyty grzejnej



Środek każdej strefy gotowania (B) jest oznaczony kwadratem.

Linia nadrukowana (A) wyznacza tylną część całej strefy gotowania.

Linie (C) wyznaczają poszczególne strefy gotowania.

Linie nadrukowane (D) przed płytą kuchenną oddzielają strefę grzewczą od panelu dotykowego (E).

Ważne jest, aby nie umieszczać gorących naczyń poniżej tej granicy, ponieważ może to uszkodzić panel sterowania lub urządzenie (Zobacz „Bezpieczeństwo i zalecenia").

A Tylna granica strefy gotowania

B Środek pola grzejnego

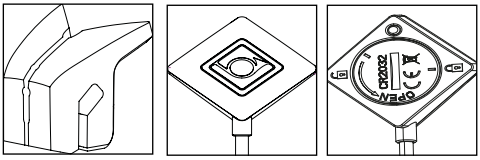
C Przegroda strefy gotowania

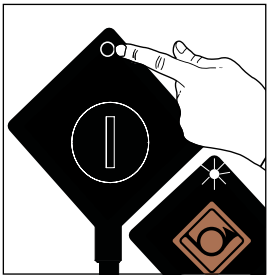
D Przednia granica strefy gotowania

E Sterowanie dotykowe i wyświetlacz

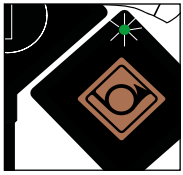
Opis sondy

Ta płyta kuchenna jest dostarczana z sondą temperatury i specjalnym wspornikiem, który można łatwo umieścić na naczyniu dowolnego rodzaju. Sondy można używać na wszystkich palnikach.





1 - Włączyć sondę poprzez dłuższe wciśnięcie przycisku – sonda zamiga na biało.



2 - Sonda miga na zielono, nacisnąć krótko przez 1 sekundę.

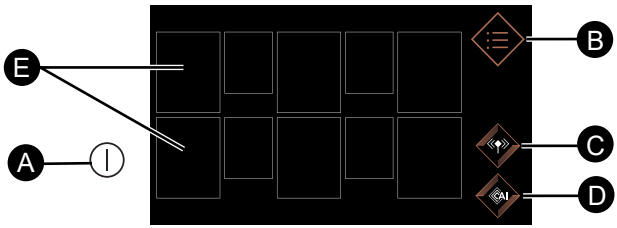
3 - Sonda miga na niebiesko. Sonda nawiązuje połączenie z płytą kuchenną – można wybrać funkcję pieczenia.

Dioda LED sondy miga na **biało-niebiesko**: włączenie zasilania sondy.
Dioda LED sondy miga na **zielono**: trwa łączenie.
Dioda LED sondy świeci się na **niebiesko**: sonda jest podłączona.
Dioda LED sondy miga na **czerwono**: zbyt niski poziom naładowania baterii/utrata komunikacji/wyłączenie sondy.

3 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Ekranu głównego

Ekran jest całkowicie dotykowy. Pojedyncze dotknięcie ekranu jest wystarczające, aby uzyskać dostęp do poleceń sterowania po włączeniu płyty.



A Przycisk Włączanie/ Wyłączanie płyty.

B Menu

C Pieczenie z użyciem sondy

D Asystent kulinarny

E Strefy gotowania

Wcisnąć przycisk ⏻, pojawiają się 10 kwadratów. Kwadraty świecą się, jeśli nie zostanie wykryte żadne naczynie lub są najpierw kropkowane, a następnie świecą się, kiedy naczynie zostanie wykryte. W strefie gotowania wyświetlone zostanie zero.

Naciśnięcie strefy gotowania otwiera menu regulacji mocy i minutnika. Można regulować moc, przesuwając palcem poziomo po pasku regulacji mocy. Wyświetlana jest wybrana temperatura.

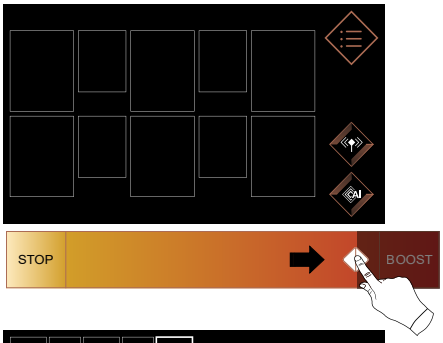
Moc można również regulować, naciskając przyciski szybkiego uruchamiania funkcji:

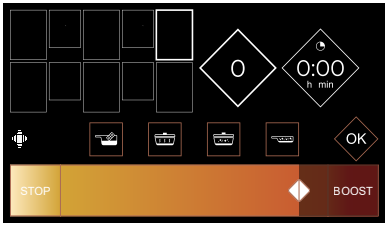
Roztapianie lub **Utrzymywanie w cieple**, lub **Duszenie**, lub **Przypiekanie**.

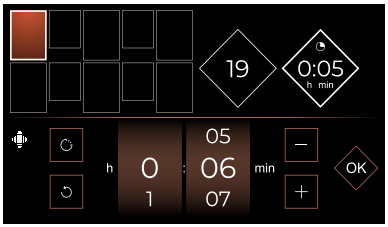
Naciśnięcie 0:00 umożliwia ustawienie czasu gotowania.

Minutnik można ustawić, przesuwając minuty i godziny w pionie lub naciskając przyciski + i -. Naciśnięcie OK umożliwia zatwierdzenie ustawienia.

Po ustawieniu mocy i czasu gotowania są one wyświetlane wewnątrz kwadratu odpowiadającego danemu palnikowi.







ten przycisk umożliwia wyzerowanie minutnika

Funkcja Elapsed TIME

Funkcja ta pozwala na wyświetlenie czasu, jaki upłynął od ostatniej zmiany mocy w wybranej strefie gotowania.
Aby użyć tej funkcji, należy wcisnąć przycisk czasu .
Pojawia się okno z upływającym czasem.

Zmiana czasu gotowania

Jeśli na minutniku wyświetlany jest czas, należy odczekać 5 sekund, aby móc zmienić czas gotowania. Aby płyta wykryła nowe naczynie, umieścić je w odpowiedniej strefie i nacisnąć na ekranie symbol kwadratowy odpowiadającego danemu palnikowi. Wyświetlone zostanie zero.

Ustawienie żądanej mocy

Można teraz ustawić żądaną moc, naciskając romb. Bez wykonania ustawienia przez użytkownika strefa gotowania wyłączy się automatycznie po kilku sekundach.

Przesuwanie naczyń

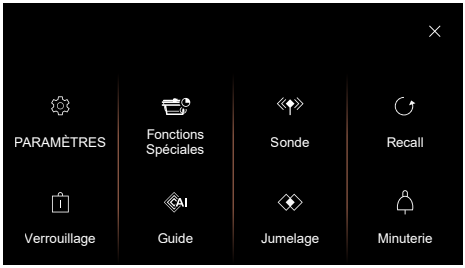
Można przesunąć naczynie z jednej strefy do innej podczas gotowania, należy jednak zawsze podnieść je, a nie przesuwać go po płycie – płyta automatycznie wykryje zmianę położenia naczynia, a wybrane wcześniej ustawienia zostaną zachowane. Jeżeli jedna z cyfr miga, należy zatwierdzić ją, wciskając ekran w danej strefie.

Wyłączenie pola grzewczego

Aby wyłączyć palnik, nacisnąć i przytrzymać romb. Rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy i ustawienia znikną z tego kwadratu lub pojawi się symbol .
Aby całkowicie wyłączyć płytę, wcisnąć przycisk .

Menu

Naciśnięcie przycisku Menu umożliwia wyświetlenie wszystkich dostępnych funkcji.



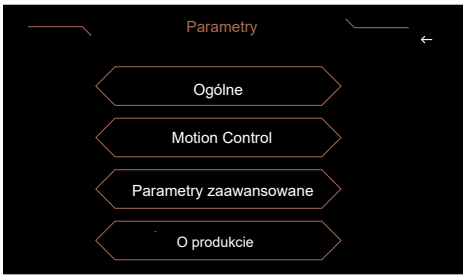
> przycisk na ekranie umożliwia zakończenie wyświetlania można wówczas sterować wszystkimi pozostałymi palnikami.

> przycisk na ekranie umożliwia powrót do poprzedniego ekranu

Parametry

Menu Ogólne

Naciśnięcie przycisku Ogólne umożliwia:
- regulację intensywności wyświetlania płyty poprzez przesuwanie palcem po suwaku (od 1 do 10),
- połączenie płyty z okapem, jeśli jest,
- wybranie języka tekstu płyty indukcyjnej.



Menu Motion Control

Naciśnięcie przycisku Sterowanie gestami umożliwia (w zależności od modelu):
- włączenie lub wyłączenie funkcji Sterowanie ruchami (asystent gestów).
- włączenie lub wyłączenie Trybu Eksperta.

Funkcja **Sterowanie gestami** umożliwia wybranie palnika i dostosowanie mocy za pomocą prostych gestów dłoni, bez dotykania paska elementów sterowania. Dzięki temu użytkownik nie brudzi się i nie pozostawia odcisków palców na stole. Gdy funkcja Sterowanie gestami jest aktywna, przycisk wygląda następująco: ON. Aby wyłączyć tę opcję, nacisnąć ten przycisk.
Tryb Ekspert umożliwia także ustawienie minutnika za pomocą gestów.

Nacisnąć strzałkę w prawo, by otworzyć samouczek, który pozwala przetestować różne gesty, aby korzystać ze sterowania gestami. Każdy etap należy zatwierdzić przez naciśnięcie OK.

Menu Ustawienia zaawansowane

- Ustawienia funkcji szybkich

Pozwala zmieniać poziomy mocy zdefiniowane w funkcjach szybkich:

Roztapianie moc od 1 i 3 (domyślnie moc 2)

Utrzymywanie w cieple moc od 4 do 9 (domyślnie moc 7)

Duszenie moc od 10 i 16 (domyślnie moc 14)

Przypiekanie moc od 17 i 19 (domyślnie moc 19)

- Zarządzanie energią
Funkcja **Zarządzanie energią** umożliwia ograniczenie całkowitej mocy płyty w celu dostosowania jej do instalacji elektrycznej w domu użytkownika.
Domyślnie moc płyty jest ustawiona na wartość maksymalną.
Należy upewnić się, że wyłącznik instalacji elektrycznej jest prawidłowo skalibrowany (patrz tabela poniżej).

Moc płyty w kW	Bezpieczniki/ Wyłącznik instalacji elektrycznej
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Należy upewnić się, że wybrana moc jest odpowiednia dla bezpieczników w szafie elektrycznej.

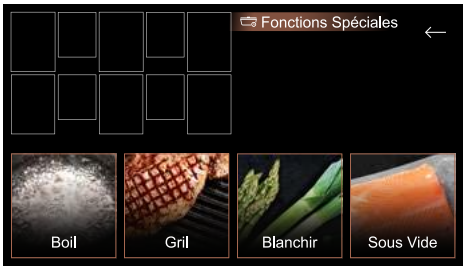
- Instrukcje
Naciśnięcie Instrukcje umożliwia uzyskanie instrukcji dotyczącej produktu na swoim smartfonie poprzez zeskanowanie kodu QR.

- Serwis posprzedażowy
Przeznaczone dla serwisu posprzedażowego w razie potrzeby.

Menu O produkcie

Umożliwia sprawdzenie wersji oprogramowania płyty grzewczej.

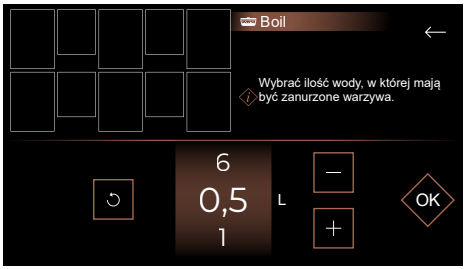
Funkcje specjalne



Funkcja Boil

Boil

Ta funkcja umożliwia zagotowanie wody i utrzymywanie jej wrzenia bez wykipienia w celu ugotowania np. makaronu.



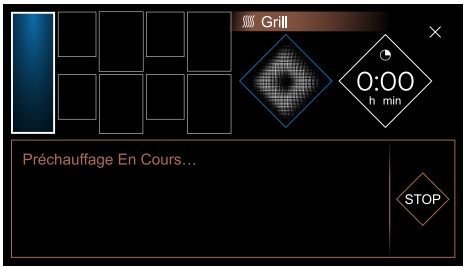
Ustawić naczynie na palniku.
Wybrać odpowiednią ilość wody (w zakresie od 0,5 do 6 litrów).
Zatwierdzić wybór, wciskając przycisk OK.
Gotowanie rozpoczyna się.
Gdy woda się zagotuje, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się komunikat z prośbą o dodanie składników. Po zakończeniu nacisnąć OK, aby zatwierdzić.
Wyświetlany jest czas i moc.
Można je jednak dostosować do własnych upodobań.
Po zakończeniu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy.

UWAGA: ważne jest, aby temperatura wody nie była zbyt wysoka lub zbyt niska na początku gotowania, gdyż fałszuje to wynik końcowy. W przypadku tej funkcji nie należy używać naczyń żeliwnych ani pokrywek. Z funkcji tej można również korzystać do gotowania dowolnych potraw we wrzącej wodzie.

Funkcja Grill Grill

Funkcja ta umożliwia szybkie przysmażenie potraw na powierzchni połączonej z grillem De Dietrich z żeliwa emaliowanego. Ma ona najlepsze ustawienia, które pozwolą na nowo odkryć smaki grillowanych dań.

Ustawić grill na wybranej strefie i zatwierdzić, naciskając OK.
Po upływie czasu podgrzewania położyć produkty na grillu.
Akcesorium do grilla nie jest dostarczane w zestawie z płytą. Można je nabyć u sprzedawcy.



Funkcja blanszowania blanszowania

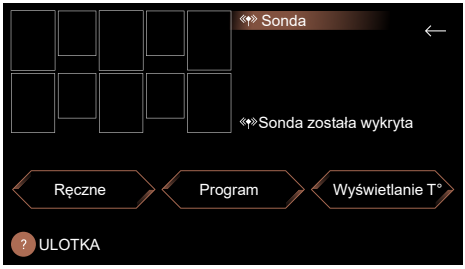
Ta technika gotowania umożliwia gotowanie warzyw we wrzącej wodzie przez kilka minut, a następnie zanurzenie ich w lodowatej wodzie, aby zatrzymać gotowanie.
Pomaga to zachować jasny żywy kolor warzyw, a także ich teksturę.
Wybrać ilość wody, w której mają być zanurzone warzywa.
Ustawić naczynie ze składnikami na palniku.

Gotowanie próżniowe Próżniowe

Ta funkcja umożliwia gotowanie potraw w niskiej temperaturze w szczelnej torebce próżniowej, aby zachować ich smak i wartości odżywcze. Ta metoda gotowania jest bardzo zdrowa, ponieważ nie wymaga żadnego dodatku tłuszczu.
Ta funkcja jest dostępna na płytach wyposażonych w czujnik temperatury.

Sonda

Aby użyć sondy, należy ją włączyć (kilkukrotne naciśnięcie przycisku na obudowie i przytrzymanie przez kilka sekund), włączyć płytę i nacisnąć – przez kilka sekund wyświetlany jest komunikat ***wyszukiwanie sondy*** , a następnie ***sonda została wykryta***.



Dostępne są 3 tryby:

- **Ręczny**
  W tym trybie wybrać żądaną temperaturę nastawy.

  Na używanym palniku wyświetlana jest początkowa temperatura pieczenia oraz temperatura nastawy. Gdy tylko ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a temperatura będzie utrzymywana. Aby zakończyć pieczenie, nacisnąć i przytrzymaj przycisk palnika.
- **Program** (Roztapianie/Gotowanie próżniowe/Przypiekanie/Odgrzewanie/Zagotowanie/Duszenie/Smażenie)
- **Wyświetlanie T°** Można śledzić w czasie rzeczywistym temperaturę mierzoną przez sondę, niezależnie od jej położenia (na przykład w potrawie przygotowywanej na płycie lub w pieczeni przed jej wyjęciem z piekarnika).

Sondy można także używać w niektórych przepisach (rozdział Przewodnik kulinarny).

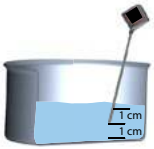
Umieszczenie sondy
Sonda nie jest przeznaczona dc
do piekarnika.
Dostępne są 3 zalecane pozyc
- Pionowa

- Pośrednia (regulowana)

- Ukośna

Nie zaleca się używania sondy bez jej wspornika. W przypadku produktów stałych sondę należy umieścić w najgrubszym miejscu produktu. Końcówka sondy musi znajdować się w połowie wysokości produktu. Podczas regulacji temperatury płyta automatycznie dostosowuje niezbędną moc, co może powodować wahania wrzenia.

Dla wszystkich funkcji z wyjątkiem funkcji roztapiania:
- sonda musi znajdować się co najmniej 1 cm od dna naczynia.
- sonda musi zostać wprowadzona do przygotowywanego produktu na co najmniej 1 cm.



Jeśli nie jest to możliwe, należy dostosować średnicę naczynia oraz palnik do ilości przygotowywanego produktu.

Zaleca się regularne mieszanie zawartości naczynia podczas gotowania.

Tryb ręczny
Ta funkcja umożliwia gotowanie potraw poprzez bezpośredni wybór żądanej temperatury za pomocą przycisków + / - lub pokrętła. Temperaturę można regulować w zakresie od 40 do 180°C.

Topienie
Ta funkcja umożliwia roztapianie żywności w temperaturze regulowanej w zakresie od 40 do 70°C. Domyślne ustawienie temperatury wynosi 50°C. Podczas pieczenia tego rodzaju sonda musi znajdować się w pozycji pionowej, a jej końcówka musi dotykać dna naczynia. Podczas gotowania należy dobrze mieszać produkty, aby mieszanina była jednolita. Ta funkcja jest dostępna wyłącznie dla palników płyty kuchennej 16 cm, 21 cm lub 1/2 Horizone.

Gotowanie próżniowe
Ta funkcja umożliwia gotowanie w temperaturze regulowanej w zakresie od 45 do 85°C. Domyślne ustawienie temperatury wynosi 60°C.

Podgrzewanie
Ta funkcja umożliwia odgrzewanie produktów w temperaturze regulowanej w zakresie od 65 do 80°C. Domyślne ustawienie temperatury wynosi 70°C.

Duszenie
Ta funkcja umożliwia powolne gotowanie produktów w temperaturze regulowanej w zakresie od 80 do 90°C. Domyślne ustawienie temperatury wynosi 80°C.

Gotowanie
Ta funkcja umożliwia zagotowanie wody w temperaturze 100°C. Można częściowo przykryć naczynie pokrywką - zalecamy, aby zrobić to od samego początku gotowania.

Ta funkcja nie jest przeznaczona do gotowania mleka. W takim przypadku należy użyć funkcji Duszenie.

Podsmażanie
Ta funkcja umożliwia duszenie produktów w temperaturze regulowanej w zakresie od 40 do 85°C. Domyślne ustawienie temperatury wynosi 60°C.
Po osiągnięciu domyślnie ustawionej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy i palnik zatrzyma nagrzewanie. Przy temperaturze +10°C rozlegnie się sygnał dźwiękowy sygnalizujący konieczność odwrócenia.

Smażenie
Ta funkcja umożliwia smażenie w temperaturze regulowanej w zakresie od 130 do 190°C, a domyślne ustawienie temperatury wynosi 180°C.

Ostrzeżenie:
Minutnik:
- Minutnik może zostać zaprogramowany do użycia z sondą. W tym przypadku czas jest wyświetlany naprzemiennie z temperaturą.
- Minutnik zostaje uruchomiony po osiągnięciu ustawionej temperatury.
- Sonda może być używana tylko na jednym palniku na raz.

Po zakończeniu użytkowania nie zapomnieć wyłączyć sondy poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku sondy – dioda LED zaświeci się na czerwono przez kilka sekund.

Sonda wyłącza się automatycznie po minucie od wyłączenia płyty.
Aby nie uszkodzić sondy, należy uważać, aby nie umieszczać skrzynki elektronicznej sondy bezpośrednio nad oparami kuchennymi.
Temperatura wrzenia wody może się różnić w zależności od wysokości nad poziomem morza i warunków atmosferycznych panujących w danej lokalizacji geograficznej.
Utrata komunikacji może być związana z niskim poziomem naładowania baterii.

Informacje techniczne dotyczące sondy:

Parametr	Specyfikacje	Uwagi
Napięcie	2,5–3 V	Bateria CR2032
Autonomia	300 godz.	z baterią nową
Kolor lampki kontrolnej	Białe zielony Bardzo krwiste Czerwony	Zasilanie włączone Oczekiwanie na połączenie Połączone Zatrzymanie
Temperatura pracy	0–85°C	Obudowa sondy
Zakres pomiaru temperatury	5°–180°C	
Częstotliwość pracy	2402–2480 MHz	
Zasięg sondy	2 metry	
Moc maksymalna	<10 mW	

Zalecenia dotyczące gotowania:

Funkcja	Składnik podstawowy lub danie	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas	Porady
Ręczne	Mięsa białe	filety z kurczaka 150 g	80°C	8 do 12 min	Roztłuc mięso (na wysokość 1/1,5 cm)
	Mięsa czerwone	150 do 200 g	35 do 45°C (bardzo krwiste)	30 s do 2 min po każdej stronie (w zależności od grubości)	Po zakończeniu pieczenia odstawić mięso na 5 min
		150 do 200 g	50 do 55°C (krwiste)	1 min do 3 min po każdej stronie (w zależności od grubości)	Po zakończeniu pieczenia odstawić mięso na 5 min
		150 do 200 g	60 do 65°C (średnio wypieczone)	1,5 min do 4 min (w zależności od grubości)	Po zakończeniu pieczenia odstawić mięso na 5 min
		150 do 200 g	70 do 75°C (dobrze wypieczone)	2 min do 8 min po każdej stronie (w zależności od grubości)	Po zakończeniu pieczenia odstawić mięso na 5 min
	Frytki mrożone	200 g/1,5 l oleju	160°, a następnie 180°	11 min 2,5 min	Zanurzyć na 11 minut, a następnie wyjąć, po czym zanurzyć ponownie na 2,5 minuty po osiągnięciu temperatury 180°, aby zakończyć gotowanie
	Sosy beszamelowe	500	85 do 87°C	1 min do wrzenia	Podczas gotowania stale mieszać, aby uniknąć przyklejenia się produktów do dna naczynia
	Kremy czekoladowe	1300	87 do 92°C	8 do 10 min	Podczas gotowania stale mieszać, aby uniknąć przyklejenia się produktów do dna naczynia
	Karmel	„na sucho” (100 g)	do 150°C (przyrumienienie)	3 do 5 min (moc 10)	Przyrumienienie następuje bardzo szybko, należy zachować ostrożność,
	Karmel	z wodą (100 g cukru/60 ml wody)	do 145°C	8 do 12 min (moc 10)	Należy nadzorować gotowanie, ponieważ kiedy nastąpi zagotowanie, przyrumienienie jest bardzo szybkie.
	Pasty owocowe	400–1000	105–110	w zależności od ilości	EKSPERT (należy przyjąć od 1 do 1,2% pektyny/kg owoców)
Topienie	Gorzka czekolada	100–500	50–55	5 do 10 min	Często mieszać
	Czekolada mleczna		45–50		
	Czekolada biała		45–50		
	Masło	50–500	40–50	5 do 20 min	
	Masło klarowane	50–500	40–50	5 do 20 min	nie mieszać, aby prawidłowo oddzielić kazeinę od masła
	Ser do fondue	200–1500	40–50	10 do 25 min	ilość dodawanego wina będzie miała wpływ na czas topnienia (50 cl na 1 kg sera)
Podgrzewanie	Purée	200–800	65–75	W zależności od ilości	
	Zupa	200–2000	65–75	2,5 min do 15 min	uwaga, w zależności od lepkości zupy czas może się różnić.
	Słoiki/konserwy	300–1000	65–75	4 min do 10 min	test przeprowadzony z daniem cassoulet w konserwie
	Słoiczki	125–300	60–70	W zależności od ilości	Przed spożyciem należy sprawdzić temperaturę

Zalecenia dotyczące gotowania :

Funkcja	Składnik podstawowy lub danie	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas	Porady
Duszenie	Gulasz	1000–4000	70–80	2,5 godz. do 3 godz.	Należy dostosować wykorzystywane naczynie do ilości przygotowywanej potrawy. Dodać obrane ziemniaki na ostatnie 1/2 godziny gotowania
	Gulasz z cielęciny	1000–4000	70–80	2 godz. do 3 godz.	Należy dostosować wykorzystywane naczynie do ilości przygotowywanej potrawy.
	Wołowina po burgundzku	1000–4000	70–80	2 godz. do 4 godz.	Należy dostosować wykorzystywane naczynie do ilości przygotowywanej potrawy.
	Dania duszone	1000–4000	70–80	2 godz. do 4 godz.	Należy dostosować wykorzystywane naczynie do ilości przygotowywanej potrawy.
	Kurczak po baskijsku	1000–4000	70–80	1 godz. 15 min do 1 godz. 30 min	Należy dostosować wykorzystywane naczynie do ilości przygotowywanej potrawy.
	Konfitury	1000–4000	105	20 minut do 1 godziny w zależności od owoców, należy sprawdzić konsystencję)	Temperatura żelowania konfitury wynosi 105°C (termometr do cukru). Temperaturę można obniżyć do około 90°C dodając pektynę (15 g na 1 kg owoców)
	Sos pomidorowy	1000–4000	70–80	40 min	Podczas gotowania należy uważać na kwasowość pomidorów – do sosu ze świeżych pomidorów dosypać podczas gotowania szczyptę cukru.
Gotowanie próżniowe – Ekspert	Ryba	łosoś 250–300 g	45-50	20 min	Od 3 do 5 litrów wody – należy zwrócić uwagę na przyprawy, ponieważ gotowanie metodą próżniową zwiększa dziesięciokrotnie moc soli.
	Ryba	ryba biała 250-300 g	56°C	15 min	
	Warzywa	zielone 200-300 g	85°C	30–75 min	
	Warzywa	korzeniowe 150 g	85°C	60–80 min	
	Białe mięso	filety z kurczaka 150 g	64°C	25 min	
	Białe mięso	udka kurczaka 200 g	68°C	120 min	
	Czerwone mięso	polędwica wołowa 150 do 300 g	56,5°C w kąpieli wodnej	30 min dla grubości 2,5 cm / 2 godziny dla grubości 5 cm / do 4 godzin.	
	„Œuf parfait”	50 g/1 l wody	64°	45 min	1 l wody
Gotowanie	Ryż	100-500 (suche) = 300 do 1500 ml posolonej wody	90–100	12 do 20 min w zależności od ryżu	Ryż „kreolski”: doprowadzić wodę do wrzenia, wsypać ryż (wcześniej przepłukany w zimnej wodą), przykryć i gotować na małym ogniu (uwaga, niektóre rodzaje ryżu wymagają dłuższego czasu gotowania: ryż czarny)
	Makarony	100 - 500 (suche) = 1 l do 5 l posolonej wody	90–100	Gotowanie przez 10 do 12 min	Doprowadzić wodę do wrzenia, wrzuć makaron i gotować na wolnym ogniu. Sprawdzić ugotowanie, w zależności od rodzaju użytego makaronu.

Zalecenia dotyczące gotowania :

Funkcja	Składnik podstawowy lub danie	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas	Porady
Podsmażanie	Łosoś	120	52	14 do 16 min	Sonda umieszczona wewnątrz produktu Pieczenie ze skórą, bez obracania i pod przykryciem
	Wołowina (bardzo krwista) Typu wołowina Tournedos 3 cm	160	52	12 min	Sygnał dźwiękowy wskazujący konieczność obrócenia w połowie gotowania
	Pieczeń wołowa (krwista) Typu wołowina Tournedos 3 cm	180	57	14 min	Sygnał dźwiękowy wskazujący konieczność obrócenia w połowie gotowania
	Wołowina (średnio wypieczona) Typu wołowina Tournedos 3 cm	160	68	13 min	Sygnał dźwiękowy wskazujący konieczność obrócenia połowie gotowania
	Pierś kaczki ze skórą	300	63	22 do 25 min	Należy dostosować wykorzystywane naczynie do ilości przygotowywanej potrawy. Pieczenie pod przykryciem
	Filety drobiowe	130	105	24 do 30 min	Sonda umieszczona wewnątrz produktu Pieczenie bez przykrywania, z sygnałem dźwiękowym wskazującym konieczność odwrócenia
Smażenie	Frytki	200	180	10 do 15 min	1500 ml oleju

Funkcja RECALL

Funkcja umożliwia wyświetlenie ostatnich ustawień „mocy i minutnika" dla wszystkich palników zgaszonych w ciągu ostatnich niż 3 minut.
Aby skorzystać z tej funkcji, upewnij się, że płyta grzejna jest odblokowana, a następnie naciśnij / Recall.

Blokada poleceń Blokowanie

Płyta indukcyjna posiada zabezpieczenie przed dziećmi, które blokuje płytę.
Ze względów bezpieczeństwa jedynie przycisk „Włączanie/Wyłączanie" jest zawsze aktywny i umożliwia wyłączenie stref gotowania, nawet zablokowanych.

Wcisnąć – wciśnięcie i przytrzymanie powoduje zablokowanie płyty na czas nieokreślony. Działające strefy gotowania nadal grzeją, ale nie ma wówczas dostępu do przycisków ustawienia mocy lub minutnika.

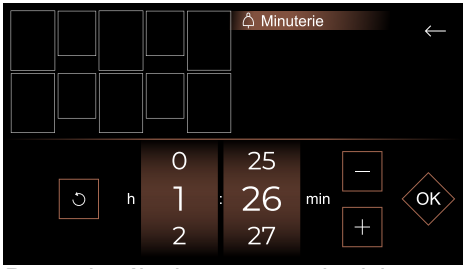
ten symbol jest wyświetlany na ekranie.

Odblokowanie:
Gdy płyta jest zablokowana, naciskać symbol kłódki aż do chwili, gdy włączy się podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzający czynność – płyta zostanie odblokowana.

Clean lock:
Funkcja ta pozwala na czasowe zablokowanie płyty podczas czyszczenia. Krótkie naciśnięcie umożliwia zablokowanie płyty na 60 sekund.

Niezależny minutnik

Funkcja ta pozwala na odliczanie czasu bez gotowania.



Po określeniu czas będzie on wyświetlany po prawej stronie ekranu głównego.

Po upływie ustawionego czasu rozlegają się sygnały dźwiękowe, na wyświetlaczu miga wskazanie 0:00, a następnie wyłącza się.

Uwaga: Aby szybko wyzerować czas, nacisnąć .

3 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Parowanie

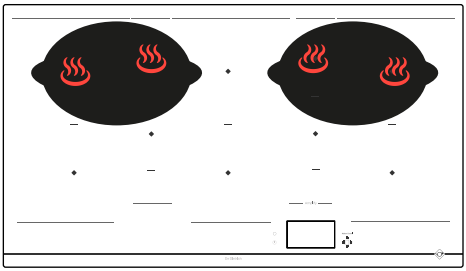
Płyta umożliwia połączenie stref gotowania, aby umożliwić wykorzystanie dużych naczyń.

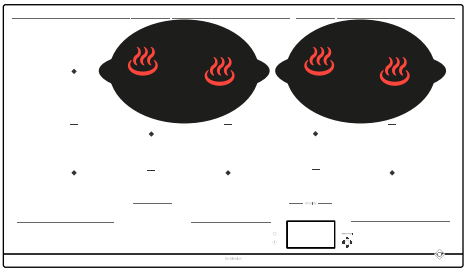
Naciśnij przycisk Menu i wybierz Parowanie. Pojawi się menu Parowanie, a następnie wybierz strefy gotowania i naciśnij OK.

Konfiguracje parowania

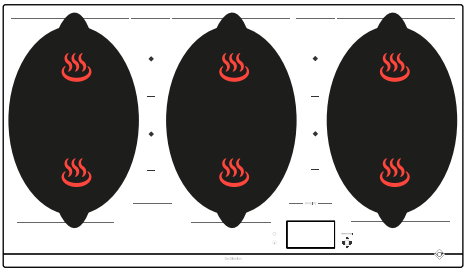
Dostępne konfiguracje parowania są następujące:

Strefy Extense

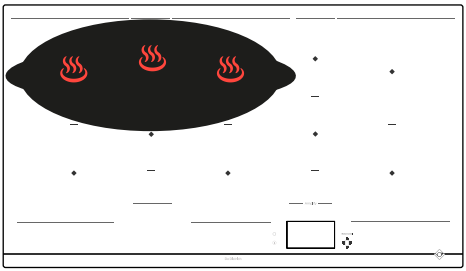




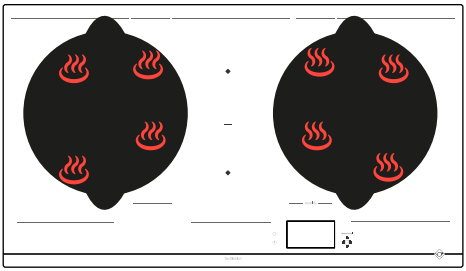
Strefy HorizoneTech



Strefa HorizonePlus



Strefy HorizoneMax



Rozkład mocy

Kiedy równocześnie wykorzystywanych jest kilka palników, płyta zapewnia odpowiedni podział mocy pomiędzy palnikami, tak aby nie przekroczyć wartości mocy maksymalnej.
Naczynia mogą być ustawiane w różnych strefach urządzenia. Należy wybrać odpowiednią strefę w zależności od rozmiarów naczynia. Jeżeli dno naczynia jest zbyt małe, wskaźnik mocy zacznie migać, a palnik nie będzie działać, nawet jeżeli materiał naczynia jest właściwy dla płyty indukcyjnej. Nie należy używać naczyń o średnicy mniejszej od średnicy palnika (patrz tabela).

Strefa	Rozmiar naczynia	Kształt naczynia	Pozycjonowanie	Moc (W)
½ HorizoneTech	110 - 220 mm	Okrągły	Wycentrowane na strefie gotowania	2800
Owalna tył	90 - 140 mm	Okrągły	Wycentrowane na strefie gotowania	1200
Owalna przód	90 - 90 mm	Okrągły	Wycentrowane na strefie gotowania	1200
HorizoneTech	180 mm (okrągły) min. Owalny / Rybak / Grill	Okrągły Owalny Prostokątny	Wycentrowane na linii pomiędzy dwoma ½ HorizoneTech	3600
Extense	Owalny 240 mm min / 330 mm max	Owalny Prostokątny	Musi pokrywać środki 2 tylnych stref gotowania	3600
HorizonePlus	Owalny wszerz 380 mm min / 580 mm max	Owalny Rybak Prostokątny	Musi pokrywać środki 3 tylnych stref gotowania, wycentrowane prawo/ lewo	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Okrągły	Musi pokrywać środki 4 stref gotowania	5500
Prawa HorizoneMax 90 cm	320 - 350 mm	Okrągły	Musi pokrywać środki 4 stref gotowania	3600

Przewodnik kulinarny

Płyta jest dostarczana z przewodnikiem kulinarnym, zawierającym różne przepisy.
Ten tryb gotowania umożliwia dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.
Płyta musi być włączona. Nacisnąć , aby przejść do przewodnika kulinarnego. Podczas korzystania z płyty w trybie Przepisy ekran zal zalecić użycie odpowiedniego typu przyboru do wybranego ustawienia.

Do gotowania na płycie indukcyjnej można używać większości przyrządów kuchennych. Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadaje się jedynie szkło, glina, naczynia aluminiowe bez specjalnego dna, miedź oraz pewne odmiany stali nierdzewnej, które nie są magnetyczne.

Sugerujemy wybór naczyń o grubym i płaskim dnie. Ciepło w takich naczyniach lepiej się rozkłada i pieczenie jest bardziej jednorodne. Nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać podgrzewanego pustego naczynia bez nadzoru.

Nie należy ustawiać naczyń na ekranie sterowania, ponieważ spowoduje to uszkodzenie produktu.

3 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Proponujemy wybór przepisów, w których użytkownik zostanie poprowadzony na każdym etapie przygotowywania potraw.

Przepisy | Składniki

Przepisy krok po kroku	
Dania	Desery
Koreański bibimbap	Czekolada po wiedeńsku
Gulasz z cielęciny	Krem czekoladowy
Wołowina po burgundzku	Krem budyniowy
Klopsiki wołowe w sosie pomidorowym	Gruszki w czekoladzie
Kogut w winie	Jabłka karmelizowane
Fondue serowe	
Zupa rybna	
Jajecznica z truflami	
Ossobuco	
Paella z owocami morza	
Gulasz	
Zupa grzybowa	
Kurczak po baskijsku	
Gulasz jagnięcy	
Ramen z kurczaka	
Ratatouille szefa kuchni	
Risotto z borowikami	
Indyk w kawałkach z oliwkami i cytryną	
Cielęcina marengo	

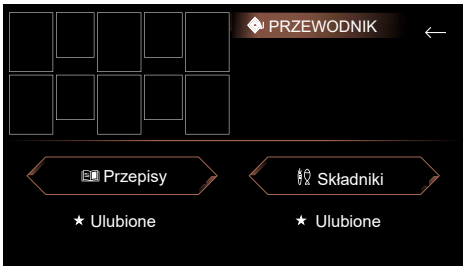
Oto wybór potraw, dla których płyta automatycznie zaleca naczynie i moc oraz automatycznie programuje czas pieczenia, w zależności od żądanego wypieczenia i ilości.

Składniki	Typ
Mięsa	
Wołowina	Cienka/Średnia/Gruba
Kotlet mielony	Świeże/mrożone
Jagnięcina	Kotlety
Wieprzowina	Żeberka średnie/Żeberka grube
Kaczka	Piersi kaczki całe/krojone
Drób	Piersi/Udka
Owoce morza	
Filety	
Dzwonka	
Kostki	
Ryba w całości	Małe Okrągłe <350 g/Płaskie >350 g
Kraby	Gotowanie/Gotowanie w wodzie EKO*
Krewetki	Grillowanie/Gotowanie w wodzie/Gotowanie w wodzie EKO*
Małże/Małże japońskie	
Przegrzebki	
Warzywa	
Pomidory	
Cukinie	
Bakłażany	
Papryka	
Cebule	
Grzyby	Krojone/Całe
Ziemniaki blanszowane	
Szpinak	

Składniki	Typ	Ilość
Desery		
Czekolada roztopiona		
Naleśniki		
Pankejki		
Brioszka Tosty francuskie		
Karmel		
Jajka		
Jajka sadzone		2/4
Omlet		2/4/6
Jajecznica		2/4/6
Na twardo		2/4/6
Na miękko		2/4/6
Jajka gotowane		2/4/6
Przepiórka		
Makaron/Ryż		
Makaron świeży		100/150/200/300/400 g
Makaron suchy	Penne	100/150/200/300/400 g
	Penne EKO*	100/150/200/300/400 g
	Spaghetti	100/150/200/300/400 g
	Spaghetti EKO*	100/150/200/300/400 g
	Tagliatelle	100/150/200/300/400 g
	Tagliatelle EKO*	100/150/200/300/400 g
	Makaron muszelki	100/150/200/300/400 g
	Muszelki EKO*	100/150/200/300/400 g
Ryż	Białe	100/150/200/300/400 g
	Pełny	100/150/200/300/400 g
	Ryż czarny	100/150/200/300/400 g

* Przepisy EKO opierają się na gotowaniu pasywnym, zapewniającym oszczędzanie energii dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego. Dzięki pokrywce, po wyłączeniu płyty ciepło pozostaje skoncentrowane w naczyniu, dzięki czemu gotowanie może być kontynuowane przez czas zdefiniowany przez funkcję EKO.

Przykładowy przepis na gulasz z cielęciny krok po kroku



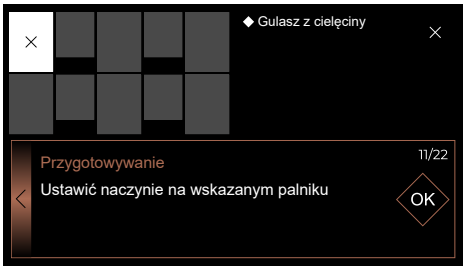
1 > Przejść do receptur

2 > następnie Dania

3 > Na zakończenie dokonać wyboru

4 > Nacisnąć „wyświetl”, aby zobaczyć szczegóły przepisu

5 > przepis zostanie wyświetlony, możesz teraz zatwierdzić każdy krok aż do rozpoczęcia gotowania



6 > Wybierz strefę gotowania

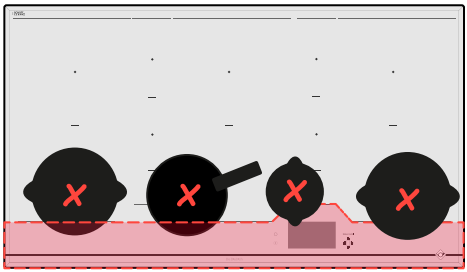
7 > Możeszterazmonitorowaćstangotowania aż do końca – wyświetlacz umożliwia wybranie funkcji Utrzymywanie w cieple lub zakończenie gotowania.

Życzymy smacznego.

Wciśnięcie ◆ w przepisie umożliwia zapisanie przepisu i zapamiętanie go w Ulubionych.
Aby wykorzystać go ponownie, wystarczy na początku gotowania wcisnąć przycisk Ulubione.

WSKAZÓWKI I ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Strefa chroniona
Nie umieszczaj naczyń kuchennych pod oznaczeniami ograniczającymi strefę sterowania dotykowego (patrz „Opis"). Następujące pozycje są nieprawidłowe i mogą uszkodzić twoją płytę grzejną:



Ciepło resztkowe
Strefa gotowania, która była używana przez dłuższy czas, może pozostawać gorąca przez kilka minut.
Przez ten czas wyświetlany jest symbol .
Nie należy dotykać danej strefy.

Ogranicznik temperatury
Każda strefa gotowania wyposażona jest w czujnik bezpieczeństwa kontrolujący w sposób ciągły temperaturę dna naczynia. W przypadku pozostawienia pustego naczynia w strefie gotowania czujnik automatycznie dostosowuje moc generowaną przez płytę i zapobiega w ten sposób uszkodzeniu naczynia lub płyty.

Ochrona w przypadku rozlania się płynu
Płyta może zostać wyłączona w następujących 3 przypadkach:
- Rozlanie płynu zalewające przyciski sterowania.
- Położenie mokrej ścierki na przyciskach.
- Położenie metalowego przedmiotu na przyciskach.

Zdjąć położony przedmiot lub wyczyścić i wysuszyć przyciski sterowania, a następnie wznowić gotowanie.
W takim przypadku symbol ➖ jest wyświetlany wraz z sygnałem dźwiękowym.

System „Auto-Stop"
W razie, gdyby zapomniało się o wyłączeniu palnika, płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję zabezpieczającą „Auto-Stop", która automatycznie wyłącza zapomnianą strefę gotowania po
określonym czasie (od 1 do 10 godzin w zależności od używanej mocy). Jeśli to zabezpieczenie zadziała, wyłączenie strefy gotowania jest sygnalizowane wyświetleniem komunikatu „AutoStop" w strefie sterowania i przez ok. 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk sterowania.

Mogą pojawić się również dźwięki przypominające wskazówki zegara. Występują one jedynie wtedy, kiedy płyta jest włączona i znikają lub zmniejszają się w zależności od konfiguracji nagrzewania. W zależności od modelu i jakości wykorzystywanego naczynia mogą pojawiać się także dźwięki przypominające gwizdanie. Opisane powyżej dźwięki są całkowicie normalne, ponieważ są one związane z technologią indukcji i nie oznaczają awarii urządzenia.

Nie zalecamy używania żadnego systemu zabezpieczającego płytę.

KONSERWACJA PŁYTY

Niewielkie zabrudzenia mogą być usuwane przy użyciu gąbki kuchennej. Zwilżyć ciepłą wodą strefę, która ma być wyczyszczona, a następnie wytrzeć.

W przypadku uporczywych, zastygniętych zabrudzeń, a także pozostałości cukru lub roztopionego plastiku, należy usunąć je używając gąbki kuchennej i/lub specjalnego skrobaka do szkła. Zwilżyć ciepłą wodą strefę, która ma być wyczyszczona, użyć specjalnego skrobaka do szkła, aby zedrzeć zabrudzenie, dokończyć czyszczenie za pomocą szorstkiej strony gąbki kuchennej, a następnie wytrzeć.

Aby usunąć pozostałości osadów lub kamienia wapiennego, zwilżyć zabrudzenie ciepłym białym octem, pozostawić na pewien czas, a następnie wytrzeć miękką szmatką.

W przypadku błyszczących przebarwień metalowych oraz cotygodniowej konserwacji należy używać specjalnego produktu do czyszczenia powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego. Nałożyć specjalny produkt (zawierający silikon i posiadający właściwości zabezpieczające) na powierzchnię z tworzywa szklano-ceramicznego.

Ważna uwaga: nie należy używać żadnych proszków ani gąbek ściernych. Należy używać kremów lub specjalnych gąbek do naczyń delikatnych.

KONSERWACJA SONDY

- Wyczyścić sondę przed pierwszym użyciem
- Używać wyłącznie produktów neutralnych chemicznie, nie używać żadnych produktów ściernych, czyścików, rozpuszczalników ani przedmiotów metalowych.
- Nie myć sondy w zmywarce.
- Wspornik sondy można myć w zmywarce.

• 5 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PL

PODCZAS PODŁĄCZANIA

Instalacja wyłącza się automatycznie lub działa tylko jedna strona. Podłączenie płyty jest nieprawidłowe. Sprawdzić poprawność
(patrz rozdział dotyczący podłączania).

Płyta wydziela dziwny zapach podczas pierwszych gotowań. Urządzenie jest nowe. Podgrzać w każdej strefie przez pół godziny garnek napełniony wodą.

PODCZAS WŁĄCZANIA

Płyta nie działa i wyświetlacze na przyciskach nie świecą.
Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. Zasilanie lub podłączenie jest nieprawidłowe. Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik.

Płyta nie działa i wyświetla się inny komunikat. Obwód elektroniczny działa nieprawidłowo. **Wezwać serwis.**

Płyta nie działa, wyświetla się komunikat „blok.”. Odblokować zabezpieczenie przed dziećmi.

Kod usterki F9: napięcie niższe niż 170 V.

Kod usterki D1: temperatura niższa niż 5°C.

PODCZAS UŻYWANIA

Płyta nie działa, na wyświetlaczu pojawia się symbol ▬ i włącza się sygnał dźwiękowy.
Rozlał się płyn lub jakiś przedmiot blokuje klawiaturę. Należy oczyścić powierzchnię płyty lub usunąć przedmiot a następnie wznowić gotowanie.

Wyświetlany jest kod F7.
Obwody elektroniczne uległy przegrzaniu (patrz rozdział „Zabudowa”).

W czasie pracy strefy gotowania lampki kontrolne klawiatury zawsze migają.
Wykorzystywane naczynie nie jest odpowiednie.

Naczynia hałasują, a płyta emituje trzaskające dźwięki podczas gotowania (patrz
porada „Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa”). Jest to normalne. W przypadku niektórych rodzajów naczyń ma miejsce przekazywanie energii z płyty do naczynia.

Wentylacja działa nadal po zatrzymaniu się płyty.
Jest to normalne. Zapewnia to schłodzenie elementów elektronicznych.

Jeżeli problem występuje nadal.
Wyłączyć płytę na 1 minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA WE FRANCJI

Aby uzyskać więcej informacji na temat naszych produktów lub skontaktować się z naszą firmą, można:

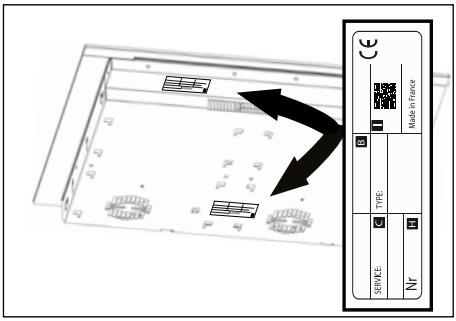
> *odwiedzić naszą witrynę internetową:* ***www.dedietrich-electromenager.com***

> *napisać do nas na następujący adres pocztowy:*

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

SERWIS NAPRAWCZY WE FRANCJI

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



B: Odniesienie handlowe
C: Odniesienie do usługi
H: Numer seryjny
I: Kod QR

CZĘŚCI GENUALNE

Podczas serwisowania należy poprosić o stosowanie wyłącznie oryginalnych certyfikowanych części zamiennyc.

BRANDT FRANCE, zakład w CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.
Spółka Akcyjna Uproszczona z kapitałem w wysokości 100.000.000 euro, wpisana do Rejestru Handlowego Spółek miasta NANTERRE pod numerem 801 250 531.

PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE

Acaba de adquirir um produto De Dietrich. Esta escolha revela a sua exigência e bom gosto pela arte de viver à francesa.
Com um legado de mais de 300 anos de conhecimento prático, as criações De Dietrich encarnam a fusão do design, autenticidade e tecnologia ao serviço da arte culinária. Os nossos aparelhos são fabricados com materiais nobres e oferecem uma qualidade de acabamentos irrepreensível.
Temos a certeza de que esta confeção de alta qualidade permitirá aos amantes da cozinha expressar todos os seus talentos.
O serviço de apoio ao consumidor De Dietrich está à sua disposição para responder a todas as questões e sugestões para melhor satisfazer as suas exigências.
Ficamos honrados por sermos os seus novos parceiros na cozinha e agradecemos a sua confiança.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Com os seus fabricos em França, Orléans e Vendôme, a De Dietrich cultiva uma busca constante de excelência, perpetuando o conhecimento prático de exceção na conceção de produtos com acabamentos perfeitos. Vários dos nossos eletrodomésticos estão certificados pelo rótulo Origine France Garantie, um reconhecimento que atesta o seu fabrico em França.
Este rótulo assegura não só a qualidade e a durabilidade dos aparelhos, mas também garante o seu rastreio, oferecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ÍNDICE

PT

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES 4

MEIO AMBIENTE 8

Proteção do meio ambiente 8
Conselho de economia de energia 8

1 - INSTALAÇÃO 9

Remoção da embalagem 9
Encastre 9
Ligação elétrica 11

2 - APRESENTAÇÃO DO APARELHO 12

Descrição da placa de cozedura 12
Descrição da sonda 13

3 - UTILIZAÇÃO DO APARELHO 14

Ecrã inicial 14
Modificação do tempo de cozedura 15
Ajuste da potência desejada 15
Deslocamento de recipientes 15
Desligar uma zona de cozedura 15
Menu 15
Função Elapsed time 15
Os parâmetros 16
Menu Geral 16
Menu Motion Control 16
Menu Configurações Avançadas 16
Menu Sobre o produto 17
Função Boil 17
Função Grill 18
Função Blanchir 18
Função de cozedura a vácuo 18
Sonda 19
Função Recall 25

ÍNDICE

PT

Bloqueio dos comandos Bloqueio 25
Temporizador independente 25
Emparelhamento 26
Configurações de emparelhamento 26
Distribuição de potência 27
Guia culinário 28
Segurança e recomendações 34

4 - MANUTENÇÃO 35
Conservação da placa 35
Conservação da sonda 35

5 - ANOMALIAS E SOLUÇÕES 36
Durante a colocação em serviço 36
Quando a placa é ligada 36
Durante a utilização 36

6 - SERVIÇO PÓS-VENDA 37

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.
Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

O seu aparelho está em conformidade com as diretivas e regulamentações europeias às quais está sujeito.
Este aparelho pode ser utilizado por crianças de pelo menos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou pessoas sem experiência e conhecimento, se tiverem sido corretamente supervisionadas ou informadas ou formadas na utilização do aparelho em toda a segurança e que compreendam os riscos resultantes.
As crianças não devem brincar com o aparelho.
A limpeza e a conservação pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.
A sua placa de cozinha possui um dispositivo de segurança para crianças, que bloqueia a sua utilização à paragem ou durante a cozedura (ver o capítulo: utilização da segurança crianças).

O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Devem ser tomadas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície, pois podem ficar quentes.

ATENÇÃO: a cozedura deve ser supervisionada. Uma cozedura curta necessita de um supervisionamento contínuo.
Risco de incêndio: não armazenar objetos sobre as zonas de cozedura.
Uma cozedura com óleo ou outra matéria gorda efetuada sobre uma placa e sem supervisão pode ser perigosa e dar lugar a um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; deve cortar a alimentação do aparelho antes de cobrir a chama com, por exemplo, uma tampa ou uma cobertura anti-incêndio.

Se a superfície estiver fissurada, desconectar o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.
Não utilize a sua placa de cozinha antes de ter substituído a parte superior em vidro.
Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte multipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa. A vossa placa de cozedura serve para funcionar sob uma frequência de 50 Hz ou 60 Hz (50 Hz / 60 Hz), sem nenhuma intervenção particular da sua parte.
O aparelho deve ser ligado com um cabo de alimentação normalizado em que o número de condutores depende do tipo de ligação desejado (ver o capítulo sobre a instalação)
Se o cabo de alimentação elétrica estiver deteriorado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço Pós-Venda ou por pessoas de qualificação similar, para evitar um perigo.
Certifique-se de que o cabo de alimentação de qualquer aparelho elétrico, ligado à proximidade da placa de cozinha, não está em contato com as zonas de cozedura.

⚠ **ADVERTÊNCIA** : Para que não haja interferências entre a sua placa de cozinha e um estimulador cardíaco, é preciso que este tenha sido concebido em conformidade com a regulamentação aplicável. Informe-se junto do seu fabricante ou do seu médico.
Utilize unicamente proteções de placas concebidas pelo fabricante do aparelho de cozedura, referenciadas no aviso de utilização como tendo sido adaptadas ou incorporadas no aparelho. A utilização de proteções não apropriadas pode provocar acidentes.
Evite impactos com os recipientes, a superfície de vidro vitrocerâmico é muito resistente, mas não é no entanto inquebrável.
Não colocar uma tampa quente em contacto direto com a sua placa de cozinha. Um efeito de "ventosa" poderia deteriorar a superfície vitrocerâmica. Evite as fricções de recipientes que podem com o tempo provocar uma degradação da decoração da superfície vitrocerâmica.
Para a cozedura, nunca utilize folhas de papel de alumínio. Nunca coloque produtos embalados com alumínio, ou em bandejas de alu-

mínio, sobre a sua placa de cozedura. O alumínio fundiria e deterioraria definitivamente o seu aparelho de cozedura.
Não guarde no móvel situado sob a sua placa de cozedura os seus produtos de limpeza ou produtos inflamáveis.
Nunca utilize limpadores a vapor para a conservação da sua placa.
Este aparelho não se destina a ser posto em funcionamento através de um dispositivo de temporização externo ou de um sistema de comando à distância separado.
Após a utilização, interromper o funcionamento da placa de cozedura através do dispositivo de comando e não contar com o sensor de tachos.

SONDA

A sonda em equipada com uma pilha de tipo CR2032 (utilize apenas as pilhas especificadas).

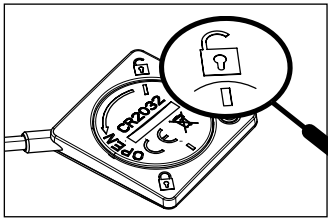


Fig. 1

Para desapertar a cobertura, utilize uma moeda e gire-a até alinhar o traço com a trava aberta (fig. 1).

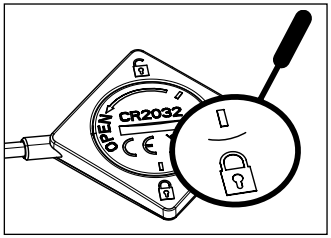


Fig. 2

Para voltar a colocar a cobertura, insira a mesma alinhando o traço com a trava aberta (fig. 1), e depois girar com ume moeda para alinhar o segundo traço com a trava fechada (fig. 2).

Substituir a pilha quando estiver gasta ou no caso de derrame. A pilha deve ser retirada do aparelho antes de este ser descartado.
A pilha deve ser descartada nos contentores de pilhas ou entregue na loja (conforme a regulamentação em vigor).
- Os diferentes tipos de pilhas ou pilhas novas e usadas não devem ser misturados.
- Se o aparelho tiver de ser guardado sem ser usado durante um período de tempo longo, convém retirar as pilhas.
- Os terminais de alimentação não devem estar em curto-circuito.
- As pilhas não recarregáveis não devem ser recarregadas.
- A sonda não foi feita para entrar num forno.

A Brandt France declara 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 na seguinte página:
www.dedietrich-electromenager.com

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Este símbolo indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico. O seu aparelho contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados devem ser colocados num ponto de recolha apropriado. Informe-se junto do seu revendedor ou de serviços técnicos da sua cidade para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais perto do seu domicílio. A reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.
Alguns materiais de embalamento deste aparelho são também recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores previstos para o efeito. Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

Conselho de economia de energia

Cozinhar com uma tampa bem ajustada economiza energia. Se utilizar uma tampa de vidro, poderá controlar perfeitamente a cozedura.

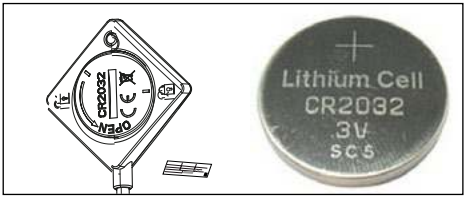
REMOÇÃO DA EMBALAGEM

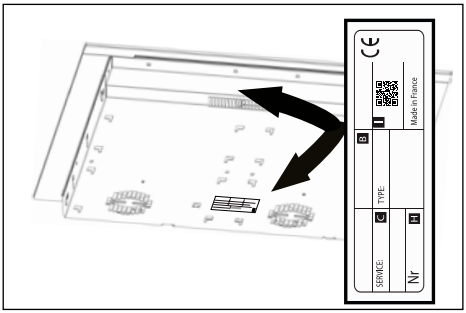
Retire todos os elementos de proteção da placa de cozedura, da sonda e do suporte da sonda.

A sua sonda é entregue com uma pilha que deve instalar. Para inserir a bateria, é preciso desapertar a cobertura no verso da sonda com a ajuda de uma moeda, inserir a pilha respeitando a polaridade (+ em cima) e depois, voltar a apertar.Verifique e respeite as características do aparelho que figuram na placa sinalética.

Queira anotar nos quadros abaixo as referências de serviço e tipo de norma que figuram nesta placa, para uma futura utilização.

Serviço:	Tipo:

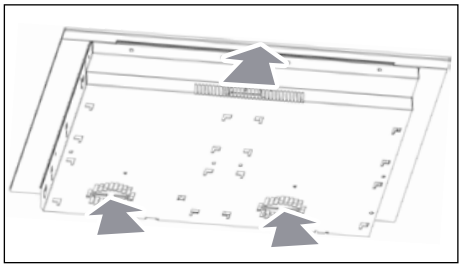




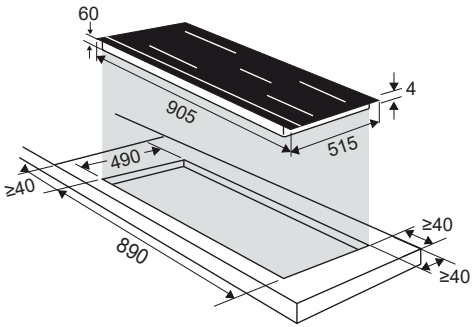
ENCASTRE

Verifique se as entradas e saídas de ar estão desobstruídas.

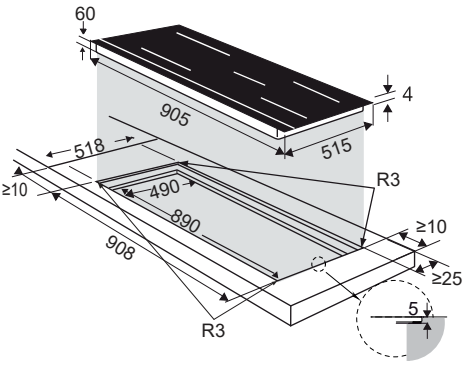
Tenha em conta as indicações relativas às dimensões de encastramento (em milímetros) do móvel destinado a receber a placa de cozinha. Verifique se o ar circula corretamente entre a parte de frente e a parte de trás da sua placa de cozinha.



Encastre em plano

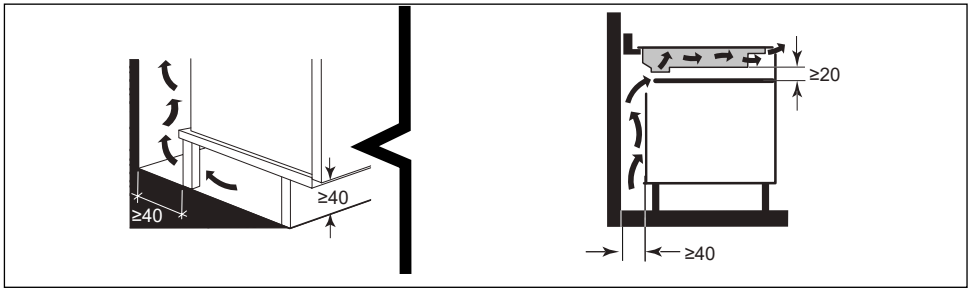


Encastre nivelado

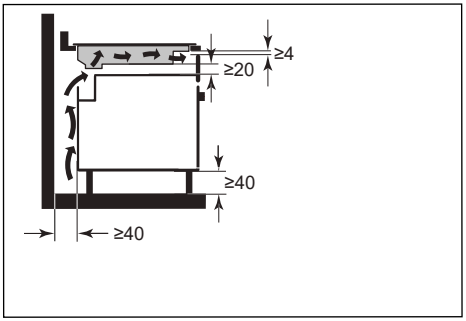


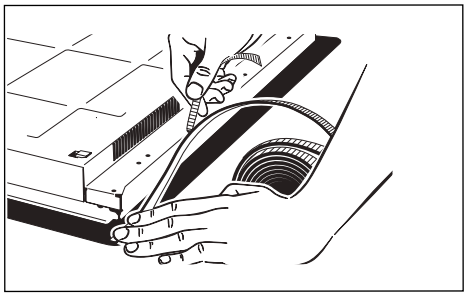
• 1 INSTALAÇÃO

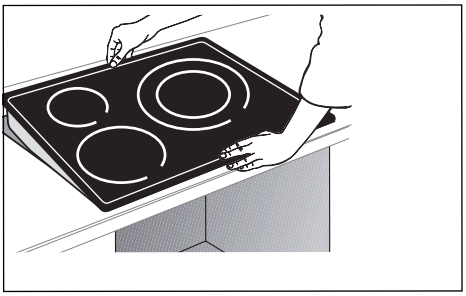
No caso de instalação da placa por cima de uma gaveta,



ou por cima de um forno encastrável, respeite as dimensões anotadas nas ilustrações para assegurar uma saída de ar suficiente na parte da frente.
Cole cuidadosamente a junta de estanqueidade a toda a volta do vidro da mesa antes do encastre.







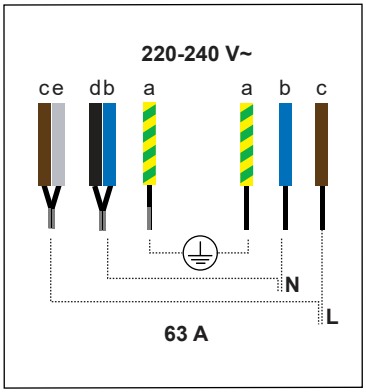
Importante

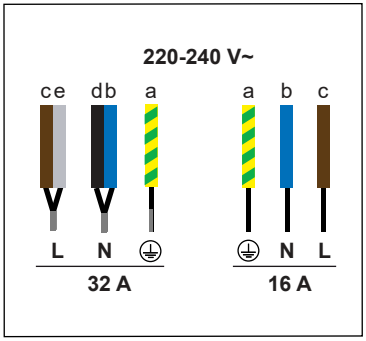
Se o forno estiver sobre a placa de cozedura, as seguranças térmicas da placa podem limitar a utilização simultânea da mesma e do forno em modo de pirólise, com a visualização do código "F7" nas zonas de comando. Se isso acontecer, recomendamos que aumente a zona de ventilação da placa de cozinha, efetuando uma abertura na parte lateral do móvel (8 cm x 5 cm).

LIGAÇÃO ELÉTRICA

Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte multipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.
Identifique o cabo da sua placa de cozedura:

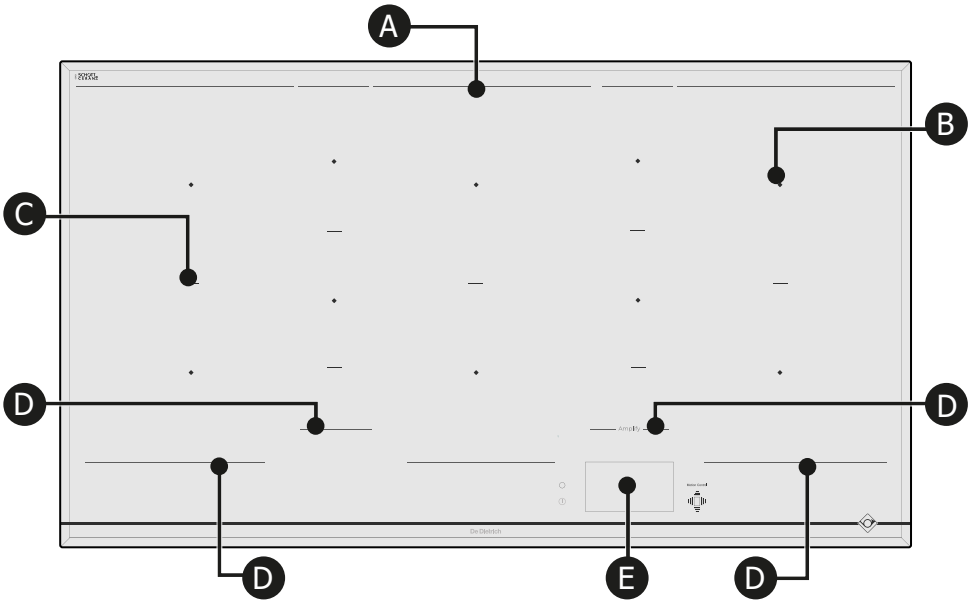
a) verde-amarelo
b) azul
c) castanho
d) preto
e) cinzento





• 2 APRESENTAÇÃO DO APARELHO

Descrição da placa de cozedura



O centro de cada zona de cozedura (B) é indicado por um quadrado.

As linhas serigrafadas (A) delimitam a parte traseira da zona de cozedura global.

As linhas (C) delimitam as zonas de cozedura individuais.

As linhas serigrafadas (D) em frente da placa de cozedura separam a zona de aquecimento dos controles táteis (E).

É importante não colocar utensílios de cozinha quentes abaixo deste limite, pois isso pode danificar o painel de controle ou o aparelho (Veja "Segurança e recomendações").

A Limite traseiro da zona de cozedura

B Centro da zona de cozedura

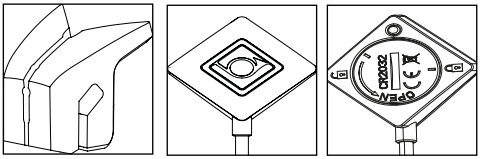
C Separador da zona de cozedura

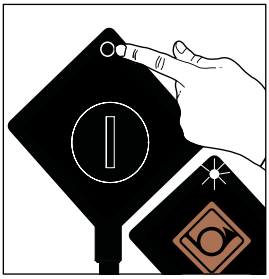
D Limite frontal da zona de cozedura

E Controles táteis e ecrã

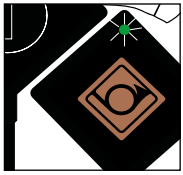
Descrição da sonda

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 - Ligue a sonda com uma pressão longa e verá um flash branco.



2 - A sonda pisca a verde, faça uma breve pressão de 1 segundo.

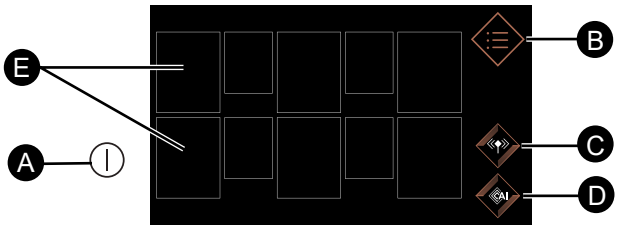
3 - A sonda pisca a azul. Comunica com a placa e pode selecionar uma função de cozedura.

O LED da sonda emite um flash **branco azulado**: ligação da sonda.
O LED da sonda pisca a **verde**: ligação em curso.
O LED da sonda fica **azul** : a sonda está conectada.
O LED da sonda pisca a **vermelho**: pilha demasiado fraca / perda de comunicação / paragem da sonda.

3 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Ecrã inicial

O seu teclado é inteiramente tátil. Um simples toque no ecrã permite aceder aos comandos quando a placa está em funcionamento.



A Ligar/desligar a placa.
B Menu
C Cozedura com sonda
D Assistente culinário
E Zonas de cozedura

Pressione o botão ⏻, e aparecem 10 quadrados. Os quadrados ficam fixos se não for detetado nenhum recipiente, ou em pontilhado e depois fixo se for detetado um recipiente. Aparece um zero na zona de cozedura.

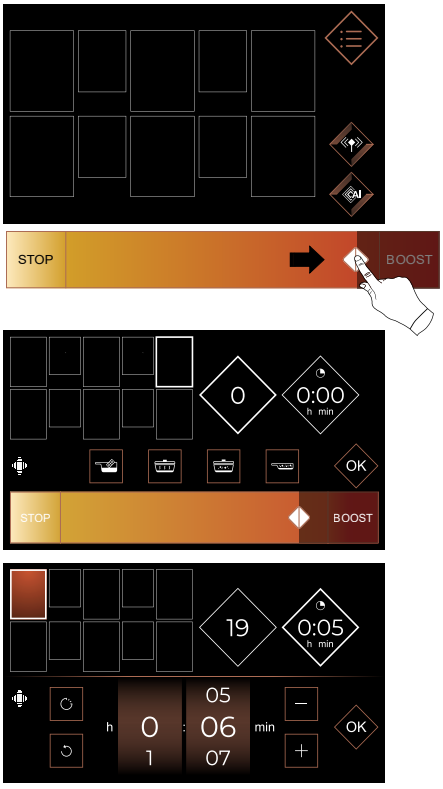
Pressionar a zona de cozedura abre um menu de ajustes da potência e do temporizador. Agora, pode ajustar a potência fazendo deslizar o dedo na horizontal na banda de potência. É apresentada a temperatura escolhida.

Também pode ajustar a potência pressionando os botões de funções rápidas: **Derreter** ou **manter quente** ou **lume brando** ou **tostar**.

Uma pressão em 0:00 permite ajustar o tempo de cozedura desejado.

Pode ajustar o temporizador vendo os minutos e as horas na vertical ou pressionando os botões + e -. Uma pressão em OK valida a sua configuração.

Depois de a potência e o tempo de cozedura terem sido ajustados, os últimos aparecem no quadrado que simboliza o foco.



este botão permite repor o temporizador a zero

Função ELAPSED TIME

Esta função permite apresentar o tempo decorrido desde a última modificação de potência de um foco escolhido.
Para utilizar esta função, pressione o botão .
Uma janela com o tempo decorrido aparece.

Modificação do tempo de cozedura

Se um tempo aparecer no temporizador, espere 5 segundos para poder modificar o tempo de cozedura. Para que a placa detete um novo recipiente, coloque-a na zona desejada e pressione o quadrado que simboliza o foco no ecrã. Aparece um zero.

Ajuste da potência desejada

Pode regular a potência desejada pressionando o quadrado. Se não selecionar uma potência, a zona desliga-se automaticamente após alguns segundos.

Deslocamento de recipientes

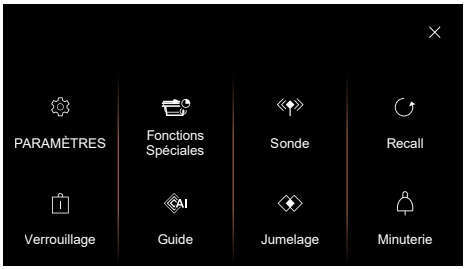
Pode deslocar um recipiente de uma zona para outra durante a cozedura tendo o cuidado de levantar este recipiente e não fazê-lo deslizar; a sua placa deteterá automaticamente a deslocação e os ajustes atribuídos serão conservados. Se um número piscar, será necessário validar por um toque no ecrã na zona em questão.

Desligar uma zona de cozedura

Para desligar um foco, faça uma pressão longa no quadrado, soa um sinal sonoro e os ajustes desaparecem do quadrado, ou aparece o símbolo .
Para parar completamente a placa, pressione o botão .

Menu

Uma pressão no botão Menu mostra todas as funções à sua disposição.



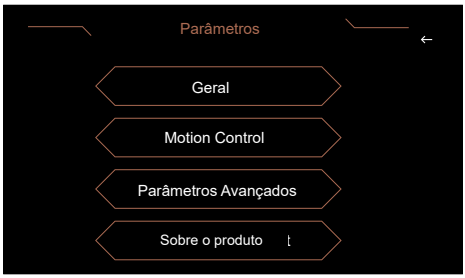
> o no ecrã permite fechar a visualização e controlar outros focos.

> a no ecrã permite voltar ao ecrã anterior.

Os parâmetros

Menu Geral

Uma pressão em Geral permite:
- Ajustar a intensidade da visualização da placa fazendo deslizar o dedo no slider (de 1 a 10).
- Conectar a sua placa ao exaustor se tiver um.
- Escolher a língua do texto da placa de cozedura.



Menu Motion Control

Uma pressão em Controlo gestual permite (dependendo do modelo):
- Ativar ou desativar o **Motion Control** (assistente gestual).
- ativar ou desativar o **Expert Mode** (Modo Especialista).

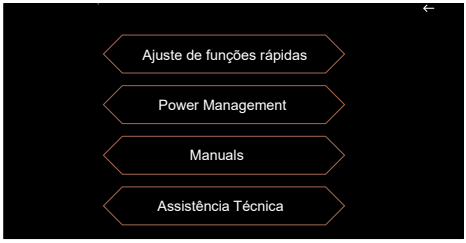
O **motion control** permite com gestos simples da mão, selecionar um foco e ajustar a potência de cozedura sem tocar na banda de comando. Isto permite nomeadamente não sujar nem deixar rastos de dedos sobre a placa. Quando o Motion Control for ativado, o botão aparece assim: ON. Para o desativar, pressione este botão.
O **modo Expert** permite também ajustar o temporizador com gestos.

Pressionando a seta à direita, acede a um tutorial que permite testar os diferentes gestos a realizar para utilizar o motion control. Cada etapa deve ser validada por uma pressão em OK.

Menu Configurações Avançadas

- Configurações de funções rápidas
Permite modificar os níveis de potência predefinidos nas funções rápidas:

- **Fundir** potência entre 1 e 3 (potência 2 por definição)
- **Manter quente** potência entre 4 e 9 (potência 7 por definição)
- **Cozedura lenta** potência entre 10 e 16 (potência 14 por definição)
- **Tostar** potência entre 17 e 19 (potência 19 por definição)



- Power Management
Aceder a **Power Management** que permite limitar a potência total da placa para se adaptar à instalação elétrica.
Por predefinição, a potência da sua placa de cozedura está ajustada ao seu nível mais elevado.
Deve ter atenção para que o valor do disjuntor da sua instalação elétrica esteja bem calibrado (ver tabela abaixo).

Potência da placa em kW	Fusíveis/ Disjuntor (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Assegure que a potência selecionada está adaptada aos disjuntores do quadro elétrico.

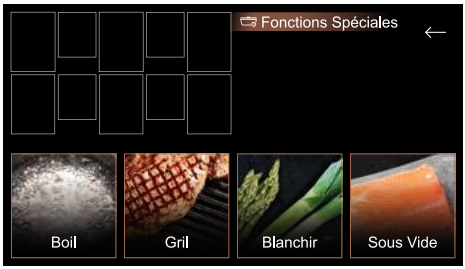
- Manuals
Uma pressão em Manuais permite obter no seu smartphone o manual do seu produto digitalizando o código QR.

- Assistência Técnica
Destinado à assistência técnica em caso de necessidade.

Menu Sobre o produto

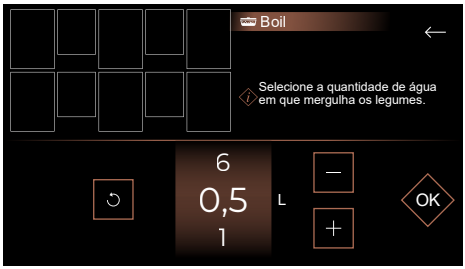
Permite conhecer as versões de software da placa de indução.

Funções especiais



Função Boil

A função permite ferver uma quantidade de água e de manter a sua ebulição sem derramar para cozinhar massas, por exemplo.



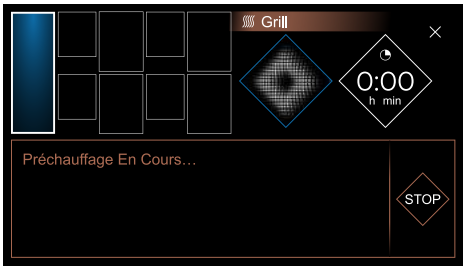
Posicione o recipiente sobre um foco.
Ajuste a quantidade de água desejada (de 0,5 a 6 litros).
Valide, pressionando OK.
A cozedura começa.
Soa um sinal sonoro quando a água atinge a ebulição e aparece uma mensagem no ecrã que pede para acrescentar ingredientes. Quando for feito, pressione OK para validar. O tempo e a potência aparecem.
Pode ajustá-los da forma mais conveniente para si.
Um sinal sonoro é ouvido ao fim da cozedura.

NOTA : É importante que a temperatura da água esteja à temperatura ambiente no início da cozedura, pois isso influenciaria no resultado final. Para esta função, não utilize o recipiente de ferro fundido, nem tampa. Também pode utilizar esta função para cozer qualquer alimento que requeira uma cozedura em água fervente.

Função Grill Grelhar

Associada à grelha De Dietrich esmaltada, esta função permite tostar rapidamente os alimentos na zona ao lado e propõe ajustes melhores para encontrar os sabores da cozedura de churrasco.

Posicione o seu grill na zona selecionada e valide pressionando em OK.
Após a duração do pré-aquecimento, coloque os alimentos no grill.
O acessório de grelha não é fornecido com a placa e está disponível junto do revendedor.



Função Blanchir Branquear

Esta técnica permite preparar os legumes na água a ferver durante alguns minutos e depois, mergulhá-los em água gelada para interromper a cozedura.
Isto permite conservar a cor viva dos legumes, mas também a textura.
Selecione a quantidade de água em que mergulha os legumes.
Posicione o recipiente com os ingredientes sobre um foco.

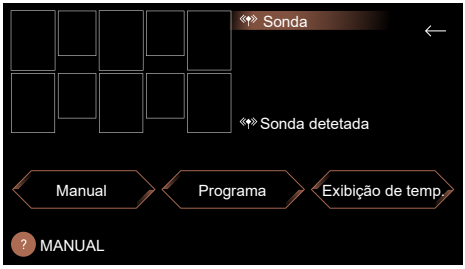
Função de cozedura a vácuo

Vácuo

Esta função permite cozinhar a baixa temperatura os alimentos numa saqueta hermética sem ar, para preservar a qualidade do sabor e os nutrientes. Este método de cozedura é muito saudável pois não requer o acrescento de gordura.
Esta função está disponível em placas equipadas com um sensor de temperatura.

Sonda

Para fazer funcionar a sonda, é preciso ligá-la (pressionar o botão da caixa vários segundos), ligar a placa e depois pressionar e a mensagem ***pesquisa de sonda*** aparece durante alguns segundos e depois, ***a sonda é detetada***.



Tem acesso a 3 modos:

- **Manual**
  Com este modo, seleciona a temperatura indicada desejada.

  A temperatura de início bem como a temperatura solicitada aparecem no foco utilizado. Quando é alcançada a temperatura indicada, são emitidos sinais sonoros e a temperatura é mantida. Para parar a cozedura, faça uma pressão longa no foco.
- **Programa** (derreter/ vácuo/ tostar/ reaquecer/ ferver/ cozer lentamente/ fritar)
- **Afixar a temperatura** Pode ver em tempo real a temperatura indicada pela sonda onde quer que esteja (numa preparação sobre a placa ou num assado ou a sair do forno, por exemplo).

A sonda também pode ser utilizada em determinadas receitas (Capítulo de guia culinário).

Posicionamento da sonda
A sonda não foi feita para entrar
Há 3 posições aconselhadas à
sição:

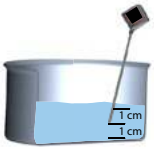
- Vertical

- Intermédia (ajustável)

- Em viés

É desaconselhada a utilização da sonda sem o suporte. Num alimento sólido, a sonda deve ser inserida na parte mais espessa do alimento. O extremo da sonda deve ser colocado a meia altura do alimento. Durante a configuração da temperatura, a placa ajusta automaticamente a potência necessária, que pode provocar uma variação de ebulição.

Para todas as funções, exceto a função de derreter:
- a sonda deve estar a 1 cm no mínimo do fundo do tacho.
- a sonda deve estar mergulhada no mínimo em 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.

Modo manual
Esta função permite cozinhar alimentos escolhendo diretamente a temperatura desejada com a ajuda dos botões +/- ou da roleta. A temperatura é regulável entre 40 e 180ºC.

Derreter
Esta função permite derreter alimentos a uma temperatura regulável entre 40 e 170ºC. A temperatura recomendada é de 50ºC. 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. Esta função está disponível apenas nos focos de 16 cm, 21 cm ou 1/2 Horizone da sua placa de cozedura.

Cozedura a vácuo (sous-vide)
Esta função permite cozinhar alimentos a uma temperatura regulável entre 45 e 80ºC. A temperatura recomendada é de 60ºC.

Reaquecer
Esta função permite reaquecer alimentos a uma temperatura ajustável entre 65 e 80ºC. A temperatura recomendada por defeito é de 70ºC.

Lume brando
Esta função permite cozinhar lentamente alimentos a uma temperatura ajustável entre 80 e 90ºC.
A temperatura recomendada por defeito é de 80ºC.

Ferver
Esta função permite fazer ferver a água a uma temperatura de 100ºC. Pode cobrir parcialmente o recipiente com a ajuda de uma tampa. 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.

Lume forte
Esta função permite tostar alimentos a uma temperatura ajustável entre 40 e 85ºC. A temperatura recomendada por defeito é de 60ºC.
É emitido um sinal sonoro quando é atingida a temperatura recomendada por defeito e o foco para de aquecer. Soa um sinal sonoro para virar a +10ºC.

Fritar
Esta função permite fritar a uma temperatura ajustável entre 130 e 190ºC, e a temperatura recomendada por defeito é de 180ºC.

Advertência:
Temporizador:
- Pode programar um temporizador com a função de sonda. Neste caso, o tempo é visualizado de forma alternada com a temperatura
- O temporizador é acionado quando é alcançada a temperatura indicada.
- A sonda é usada apenas num único foco à vez.

No final da utilização, não se esqueça de desligar a sonda efetuando uma pressão longa na sonda, o LED acende-se a vermelho durante alguns segundos.

• 3 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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 ligação 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	

Indicações de cozedura:

Função	Ingrediente de base ou prato	Quantidade (g)	Temperatura (ºC)	Tempo	Conselhos
Manual	Carnes brancas	Filetes de frango de 150 g	80°C	8 a 12 min	Achatar os peitos (1/1,5 cm de altura)
	Carnes vermelhas	150 a 200 g	35 a 45°C (cru)	30s a 2 min/face (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 minutos após a cozedura
		150 a 200 g	50 à 55°C (a sangrar)	1 min a 3 min/face (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 minutos após a cozedura
		150 a 200 g	60 a 65°C (no ponto)	1 min 30 a 4 min (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 minutos após a cozedura
		150 a 200 g	70 a 75°C (bem passado)	2 min a 8 min/face (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 minutos após a cozedura
	Batatas fritas congeladas	200 g / 1,5 l de óleo	160° e depois, 180°	11 min 2 min 30 seg	Mergulhar 11 minutos e depois retirar, voltar a mergulhar 2 min e 30 seg quando atingir os 180º para terminar a cozedura
	Molho béchamel	500	85 a 87 °C	1 min a ferver	Misturar continuamente durante a cozedura para evitar que se cole ao fundo do tacho
	Cremes de chocolate	1300	87 a 92°C	8 a 10 min	Misturar continuamente durante a cozedura para evitar que se cole ao fundo do tacho
	Caramelo	«a seco» (100 g)	até aos 150ºC (coloração)	3 a 5 min (potência 10)	Escurece muito rápido, deve manter-se vigilante,
	Caramelo	à água (100 g de açúcar/ 60 ml de água)	até aos 145°c	8 a 12 min (potência 10)	Vigiar a ebulição. Quando para, fica castanho muito rapidamente.
	Purés de fruta	400 - 1000	105 - 110	conforme a quantidade	EXPERT (contar 1 a 1,2% de pectina/ kg de fruta)
Derreter	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
	Queijo para fondue	200 - 1500	40 - 50	10 a 25 min	a quantidade de vinho acrescentado à cozedura afeta o tempo que leva a fudir (50 cl para 1 kg de queijo)
Reaquecer	Puré	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.
	Frascos/conservas	300 - 1000	65 - 75	4 min a 10 min	teste realizado em conservas de Cassoulet
	Pequenos potes	125 - 300	60 - 70	Conforme a quantidade	Testar a temperatura antes do consumo

Indicações de cozedura:

Função	Ingrediente de base ou prato	Quantidade (g)	Temperatura (ºC)	Tempo	Conselhos
Lume brando	Pot au feu	1000 - 4000	70 - 80	02:30 a 03:00	Adaptar o conteúdo à quantidade a cozinhar. Adicionar batatas descascadas antes da última meia hora.
	Blanquette de vitela	1000 - 4000	70 - 80	02:00 a 03:00	Adaptar o conteúdo à quantidade a cozinhar.
	Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	02:00 a 04:00	Adaptar o conteúdo à quantidade a cozinhar.
	Ensopado	1000 - 4000	70 - 80	02:00 a 04:00	Adaptar o conteúdo à quantidade a cozinhar.
	Frango à basco	1000 - 4000	70 - 80	1h15m a 1h30m	Adaptar o conteúdo à quantidade a cozinhar.
	Compota	1000 - 4000	105	20 min a 1h conforme a fruta, verificar a textura)	A temperatura de gelificação de uma compota é de 105°C (termómetro de açúcar). Podemos baixar a temperatura a cerca de 90ºC adicionando pectina (15 kg para 1 kg de fruta)
	Molho de tomate	1000 - 4000	70 - 80	40 min	Atenção à acidez do tomate em cozedura, num molho à base de tomate fresco, adicionar um pouco de açúcar em pó na cozedura.
Cozedura a vácuo (sous-vide) expert	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 tem tendência a dobrar 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	Raiz 150 g	85°C	60-80 min	
	Carne branca	Filete de frango 150 g	64°C	25 min	
	Carne branca	Coxa de frango 200 g	68°C	120 min	
	Carne vermelha	Bife de vaca 150 g 300 g	56,5°C da água do caldo	30 min para 2,5 cm de espessura / 2h00 para 5 cm de espessura / até 4h00.	
	Ovo perfeito	50 g/ 1l de água	64°	45 min	1 l de água
Ferver	Arroz	100-500 (seco) = 300 a 1500 ml de água salgada	90-100	12 a 20 min conforme o arroz	Arroz à crioula: ferver a água da cozedura, verter o arroz (lavado com água fria previamente), cobrir e deixar cozer em lume brando (atenção, alguns tipos de arroz requerem mais tempo de cozedura: arroz venere)
	Massas	100 - 500 (secos) = 1 l a 5 l de água salgada	90-100	10 a 12 min de cozedura	Deixar ferver a água, verter a massa e cozer até fervilhar. Verificar a cozedura conforme o tipo de massa utilizado.

Indicações de cozedura:

Função	Ingrediente de base ou prato	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo	Conselhos
Lume forte	Salmão	120	52	14 a 16 min	Sonda no centro Cozedura na pele, sem voltar e com tampa
	Carne de vaca (cru) Tornedó de 3 cm	160	52	12 min	Sinal sonoro para virar a meio da cozedura
	Carne de vaca em sangue Tornedó de 3 cm	180	57	14 min	Sinal sonoro para virar a meio da cozedura
	Carne de vaca (no ponto) Tornedó de 3 cm	160	68	13 min	Sinal sonoro a meio da cozedura
	Filete de pato com pele	300	63	22 a 25 min	Adaptar o conteúdo à quantidade a cozinhar. Cozedura com tampa
	Peito de aves	130	105	24 a 30 min	Sonda no centro Cozedura sem tampa com sinal sonoro para virar
Fritar	Batatas fritas	200	180	10 a 15 min	1500 ml de óleo

Função RECALL

Esta função permite visualizar os últimos ajustes “potência e temporizador” de todos os focos apagados desde há menos de 3 minutos.
Para usar esta função, certifique-se de que a placa está desbloqueada e depois pressione / Recall.

Bloqueio dos comandos Bloqueio

A sua placa de cozinha possui um sistema de segurança para criança que bloqueia a placa.
Por razões de segurança, só a tecla “Ligar/Desligar” está sempre ativa e permite o corte de uma zona de aquecimento, mesmo quando bloqueada.

Pressione , uma pressão longa em bloqueia a placa por uma duração indeterminada. As zonas de cozedura em funcionamento continuam a aquecer mas não tem acesso aos botões de potência ou de temporizador.

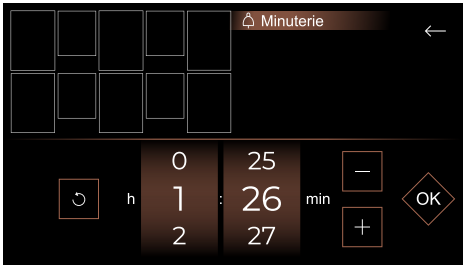
Este símbolo aparece no ecrã.

Desbloqueio:
Quando a placa está bloqueada, pressione até que um bip duplo confirma a sua manobra, e a placa fica desbloqueada.

Clean Lock:
Esta função permite o bloqueio temporário da sua placa durante a limpeza. Uma pressão curta em bloqueia a placa durante 60 segundos.

Temporizador independente

Esta função permite ajustar uma contagem decrescente sem fazer a cozedura.



Depois de definido o tempo aparece à direita do ecrã inicial.

No fim do tempo desejado, soam sinais sonoros, 0:00 pisca e depois, apaga-se.

Nota: Para uma reposição a zero rápida do tempo, pressione .

Emparelhamento

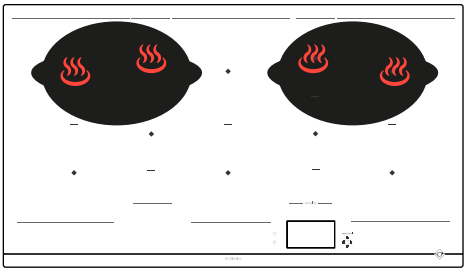
A placa propõe juntar zonas de cozedura para utilizar recipientes de grande dimensão.

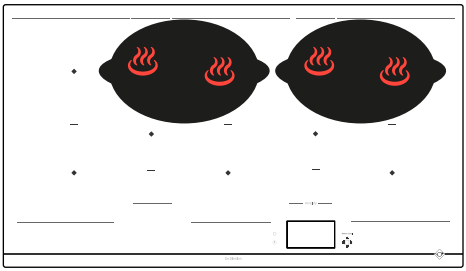
Pressione o botão Menu e selecione Emparelhamento. O menu de Emparelhamento aparece, e basta selecionar as zonas de cozedura e pressionar OK.

Configurações de emparelhamento

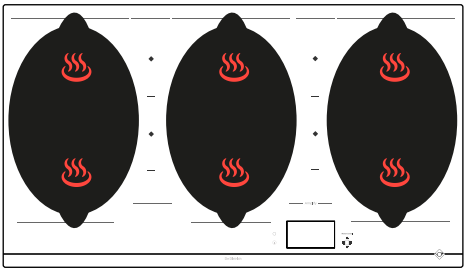
As configurações de emparelhamento disponíveis são as seguintes:

Zonas Extense

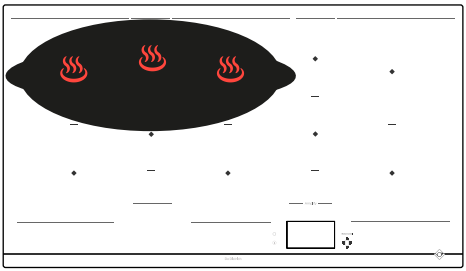




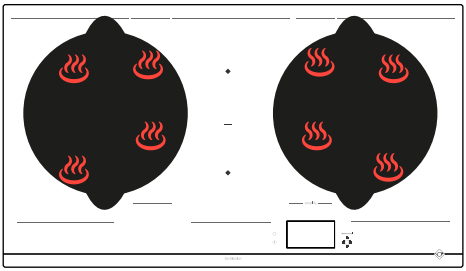
Zonas HorizoneTech



Zona HorizonePlus



Zonas HorizoneMax



Distribuição de potência

Aquando da utilização simultânea de vários focos, a placa gere a repartição da potência para não ultrapassar a potência total desta.
Vários focos estão à sua disposição para posicionar os seus recipientes. Selecione o mais conveniente, em função da dimensão do recipiente. Se a base do recipiente for demasiado pequena, o indicador de potência começa a piscar e o foco não funciona, mesmo se o material do recipiente for indicado para indução. Assegure-se de nunca utilizar recipientes de um diâmetro inferior ao diâmetro do foco (ver tabela).

Zona	Dimensão do recipiente	Forma do recipiente	Posicionamento	Potência (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Circular	Centrado na zona de cozedura	2800
Oval Traseiro	90 - 140 mm	Circular	Centrado na zona de cozedura	1200
Oval Frontal	90 - 90 mm	Circular	Centrado na zona de cozedura	1200
HorizoneTech	180 mm (redon-do) min. Oval / Caçarola de peixe / Grill	Circular Oval Retangular	Centrado na linha entre duas ½ HorizoneTech	3600
Extense	Oval 240 mm mín. / 330 mm máx.	Oval Retangular	Deve cobrir os centros das 2 zonas de cozedu-ra traseiras	3600
HorizonePlus	Oval na largura 380 mm mín. / 580 mm máx.	Oval Caçarola de peixe Retangular	Deve cobrir os centros das 3 zonas de coze-dura traseiras, centrado direita/esquerda	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Circular	Deve cobrir os centros das 4 zonas de coze-dura	5500
HorizoneMax direita 90 cm	320 - 350 mm	Circular	Deve cobrir os centros das 4 zonas de coze-dura	3600

Guia culinário

A placa dispõe de um guia culinário que propõe uma seleção de receitas.
Este modo de cozedura seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar.
A placa deve estar ligaga, deve fazer uma pressão em para aceder ao guia culinário. Durante a utilização da sua placa no modo Receita, o ecrã recomendará o uso de um tipo de utensílio adequado para a seleção.

A maioria dos utensílios é compatível com a indução. Apenas o vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e alguns inox não magnéticos não fucionam com a placa de indução.

Sugerimos que escolha recipientes de fundo espesso e plano. O calor conseguirá espalhar-se melhor e a cozedura será mais homogénea. Nunca colocar um recipiente vazio a aquecer sem vigilância.

Nunca colocar recipientes no ecrã de comando pois isto danifica o produto.

3 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Propomos uma seleção de receitas em que receberá orientações em cada etapa da sua realização.

Receitas Ingredientes

Receitas passo a passo	
Pratos	Sobremesas
Bibimbap coreano	Chocolate à vienesa
Blanquette de vitela	Creme de chocolate
Bœuf bourguignon	Creme de pasteleiro
Bolinhas de vaca com molho de tomate	Pêras cozidas com chocolate
Coq au vin	Maçãs caramelizadas
Fondue savoyarde	
Marmita do pescador	
Ovos mexidos com trufas	
Osso buco	
Paelha de frutos do mar	
Pot au feu	
Caldo de cogumelos	
Frango à basca	
Ragú de vitela	
Ramen de frango	
Ratatouille do chef	
Risotto de cogumelos	
Salteado de peru com azeitonas e limão	
Vitela marengo	

• 3 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Propomos uma seleção de alimentos para os quais a placa recomenda um recipiente, uma potência e programa automaticamente uma duração de cozedura em função do tipo ou da quantidade desejada.

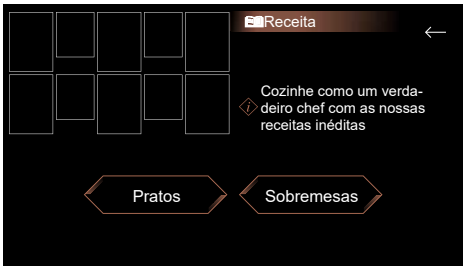
Ingredientes	Tipo
Carnes	
Carne de vaca	Fino / médio / grosso
Carne picada	Fresco/congelado
Borrego	Costeletas
Porco	Costeletas médias / grossas
Pato	Magret / tiras
Aves	Peito / coxa
Frutos do mar	
Lombo	
Posta	
Filete	
Peixes inteiros	Pequeno / Redondo < 350g / Prato > 350g
Canivetes	Escalfar / Escalfar ECO*
Camarões	Grelha, Escalfar / Escalfar ECO*
Ameijoas/ conquilhas	
Vieiras	
Legumes	
Tomate	
Curgete	
Beringela	
Pimento	
Cebola	
Cogumelos	Cortados/ inteiros
Batatas cozidas	
Espinafres	

Ingredientes	Tipo	Quantidade
Sobremesas		
Chocolate derretido		
Crepes		
Panquecas		
Brioche/ rabanada		
Caramelo		
Ovos		
No prato		2 / 4
Omelete		2 / 4 / 6
Mexidos		2 / 4 / 6
Cozidos		2 / 4 / 6
Mal cozidos		2 / 4 / 6
Na concha		2 / 4 / 6
Codorniz		
Massa/arroz		
Massa fresca		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Massa seca	Penne	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Penne ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Esparguete	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Esparguete ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Conchas	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Conchas ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Arroz	Branco	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Integral	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Venere	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

* As receitas ECO fazem referência à cozinha passiva, que permite poupar energia usando o calor residual. Graças à tampa, o calor fica concentrado no interior do tacho depois de desligar a placa, o que permite efetuar a cozedura durante um tempo predefinido pela função ECO.

Exemplo de receita de peito de vitela passo a passo.

1 > Vá a receitas

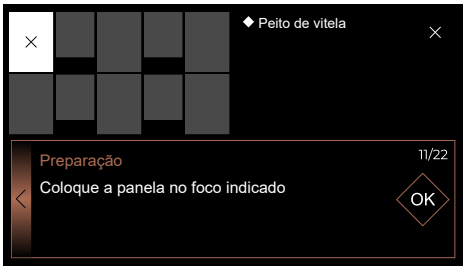


2 > e depois, Pratos

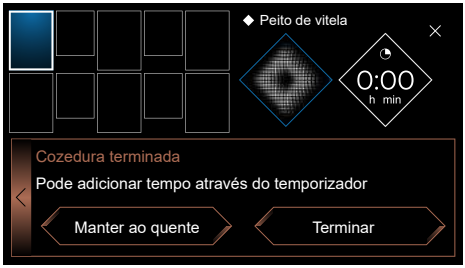
3 > Por fim, aceda à sua escolha

4 > Pressionar “ver” para saber os detalhes da receita

5 > aparece a receita e irá então validar cada etapa até iniciar a cozedura



6 > Selecione a zona de cozedura



7 > Pode agora seguir o estado da cozedura até ao fim, e o visor dará a oportunidade de manter a quente ou terminar a cozedura.

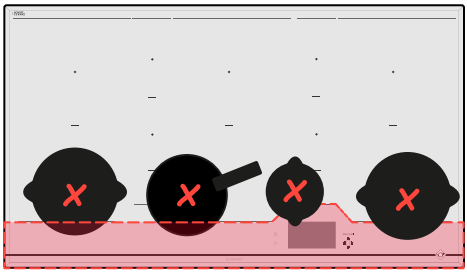
Bom apetite!

Numa receita, uma pressão em ★ permite guardar a receita nos Favoritos.
Para a reutilizar, basta selecionar no início da cozedura, o botão de Favoritos.

SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES

Zona protegida

Não coloque utensílios de cozinha sob as marcações que delimitam a zona de controlo táctil (ver «Descrição»). As seguintes posições são incorretas e podem danificar a sua placa de indução:



Calor residual

Após o uso intensivo, a zona de aquecimento que acabou de utilizar pode ficar quente durante alguns minutos.
Um aparece durante este período.
Não toque na zona em causa.

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 de um sinal sonoro.

Sistema “Auto-Stop”

No caso de se esquecer de desligar um foco, 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 de «Auto-Stop» na zona de comando e um sinal sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Para o desativar, basta premir um botão qualquer dos comandos.

Podem produzir-se sinais sonoros semelhantes aos de uma agulha de um relógio.
Estes ruídos intervêm somente quando a placa está em funcionamento e desaparecem ou diminuem em função da configuração de aquecimento. Também podem aparecer assobios segundo o modelo e a qualidade do seu recipiente. Os ruídos descritos são normais, fazem parte da tecnologia de indução e não indicam uma avaria.

Não recomendamos dispositivos de proteção da placa.

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.

• 5 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

DURANTE A COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

A sua instalação dispara ou funciona apenas um lado da placa. A ligação da sua placa
está defeituosa. Verifique a sua conformidade
(ver o capítulo sobre a ligação).

A placa liberta um cheiro durante as primeiras cozeduras. O aparelho é novo. Faça aquecer cada zona durante uma meia hora com um tacho cheio de água.

QUANDO A PLACA É LIGADA

A placa não funciona e os indicadores luminosos do teclado estão apagados.
O aparelho não tem alimentação de energia. A alimentação ou ligação estão defeituosas. Inspecione os fusíveis e o disjuntor elétrico.

A placa não funciona e aparece outra mensagem. O circuito eletrónico funciona mal. **Contate o Serviço Pós-Venda.**

A placa não funciona, aparece a informação "bloqueio". Desative a segurança para
crianças.

Código de avaria F9 : tensão inferior a 170 V.

Código de avaria D1 : temperatura inferior a 5°C.

DURANTE A UTILIZAÇÃO

A placa não funciona, o visor apresenta ━ e soa um sinal sonoro.
Houve um transbordo, ou um objeto tapa o painel de comando. Limpe ou retire o objeto e volte a iniciar a cozedura.

É indicado o código F7.
Os circuitos eletrónicos aqueceram-se (consulte o capítulo acerca do encastramento).

Durante o funcionamento de uma zona de aquecimento, os indicadores luminosos do painel piscam sempre.
O recipiente utilizado não é adequado.

Os recipientes emitem um ruído e a placa emite um "clique" durante a cozedura (ver
o conselho "Seguranças e recomendações").
É normal. Com certo tipos de recipientes, isto deve-se à passagem de energia da placa para o recipiente.

A ventilação continua a funcionar depois da paragem da sua placa.
É normal. Isto permite o arrefecimento da parte eletrónica.

No caso de avaria persistente.
Desligue a placa durante 1 minuto. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.

.6 SERVIÇO PÓS-VENDA

RELAÇÕES COM OS CONSUMIDORES EM FRANÇA

Para mais informações sobre os nossos produtos ou para entrar em contacto connosco, pode:

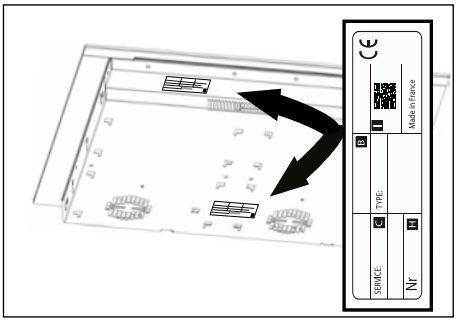
> *consultar o nosso site:*
www.dedietrich-electromenager.com

> escrever-nos ao seguinte endereço postal:

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

INTERVENÇÕES EM FRANÇA

As eventuais intervenções no aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.



B: Referência de vendas
C: Referência de serviço
H: Número de série
I: Código QR

PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção, peça para utilizar exclusivamente peças de substituição certificadas de origem..

RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА,

Вы приобрели изделие De Dietrich. Ваш выбор демонстрирует вашу взыскательность и стремление наслаждаться жизнью по-французски.
Компания De Dietrich, использующая технологические наработки за 300 лет, создает изделия, сочетающие в себе красивый дизайн, аутентичность и ноу-хау, ради развития кулинарного искусства. Наши приборы производятся из благородных материалов и имеют отделку безупречного качества.
Мы уверены, что это высококачественное изделие позволит поклонникам кулинарии применить все свои таланты.
Отдел по работе с клиентами компании De Dietrich готов ответить на все ваши вопросы и предложения, ведь удовлетворенность клиентов — это наш приоритет.
Благодарим за доверие и надеемся, что наше изделие станет вашим верным помощником на кухне.

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BVCert.6011825

Компания De Dietrich стремится постоянно совершенствовать свое производство во Франции, а именно в Орлеане и Вандоме, увековечивая эксклюзивную технологию в изделиях превосходного качества. Большинство наших электроприборов имеет сертифицированный логотип Origine France Garantie (гарантированное место происхождения товара — Франция). Это знак, который подтверждает, что изделие было изготовлено во Франции.
Он гарантирует не только качество и долговечность наших приборов, но и их отслеживаемость, то есть указывает точное и четкое место их происхождения.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

СОДЕРЖАНИЕ

RU

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 4

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА 8

Охрана окружающей среды 8

Рекомендации в отношении экономии энергии 8

УСТАНОВКА 9

Распаковывание 9

Встраивание 9

Подключение к электросети 11

ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА 12

Описание варочной панели 12

Описание датчика 13

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ 14

Описание главного экрана 14

Изменение времени приготовления 15

Настройка требуемой мощности 15

Перемещение посуды 15

Выключение зоны нагрева 15

меню 15

Функция индикации истекшего времени Elapsed time 15

Параметры 16

Меню Расширенные настройки 16

Меню О продукте 17

Специальные функции 17

Функция кипячения Boil 17

Функция гриля 18

Функция бланширования 18

Функция приготовления в вакууме 18

Датчик 19

Функция установки настроек из памяти Recall 25

Функция блокировки панели управления «Блокировка» 25

СОДЕРЖАНИЕ

RU

Независимый таймер 25
Объединение конфорок 26
Конфигурации спаривания 26
Распределение мощности 27
Кулинарная книга 28
Безопасность и рекомендации 34

УХОД 35

Сервисное обслуживание плиты 35
Уход за датчиком 35

НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ 36

Во время ввода в эксплуатацию 36
Во время включения 36
Во время работы 36

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 37

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Эту инструкцию можно скачать на веб-сайте компании.

Плита соответствует требованиям европейских директив и правил, которые на нее распространяются.

Эта плита может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, людьми с сенсорными, умственными или физическими отклонениями, а также людьми без достаточного опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были обучены правилам безопасного использования плиты и понимают все риски, связанные с ее использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Не разрешайте детям выполнять очистку и обслуживание плиты без присмотра старших.

Дети младше 8 лет могут находиться возле плиты только под постоянным наблюдением взрослых.

Ваша плита оборудована блокировкой для обеспечения безопасности детей, которая блокирует ее использование в отключенном состоянии или во время приготовления пищи (см главу «Безопасность детей»).

Плита и ее доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам.

Во избежание нагрева металлические предметы, например ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на поверхности плиты.

ВНИМАНИЕ! Приготовление пищи требует постоянного контроля. В случае непродолжительного процесса приготовления контролируйте его непрерывно.

Опасность пожара: не оставляйте предметы на конфорках.

Приготовление пищи с применением жира или масла на плите без присмотра может представлять опасность и приводить к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой; необходи-

мо выключить плиту и накрыть ее, например крышкой или негорючим покрывалом.

Если поверхность плиты растрескалась, отключите ее от электропитания во избежание поражения электрическим током. Не пользуйтесь плитой до замены стеклянной столешницы.

Эту плиту следует подключить к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки. Плита для приготовления пищи будет исправно работать при частоте 50 или 60 Гц (50 Гц / 60 Гц) без какого-либо вмешательства с вашей стороны.

Устройство следует подключать через стандартный кабель питания, количество жил которого зависит от типа выполняемого подключения (см. главу «Установка»).

Если повредился кабель электропитания, то во избежание опасных ситуаций его замену должен выполнять технический персонал производителя, персонал Службы послепродажного обслуживания или лицо с соответствующей квалификацией.

Убедитесь, что кабель питания электрического устройства, подключенного возле плиты, не касается конфорок.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ. Чтобы плита не вызывала помех в работе кардиостимулятора, последний должен быть разработан и настроен в соответствии с надлежащими требованиями. Свяжитесь с его производителем или вашим лечащим врачом.

Для защиты плиты используйте только встроенные производителем защитные устройства или защитные устройства, разработанные ее производителем или рекомендованные производителем в инструкции по эксплуатации как пригодные для данной плиты. Использование несоответствующих защитных устройств может привести к выходу плиты из строя.

Избегайте ударов посудой: стекло-керамическая поверхность обладает высокой прочностью, однако не является небьющейся.

Не кладите горячие крышки плашмя на плиту. Эффект «присоски» может привести к повреждению керамической поверхности.

Избегайте взаимного трения между плитой и посудой, так как это может привести к повреждению декора на стекло-керамической поверхности.
Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи на этой плите. Никогда не ставьте на плиту продукты, обернутые алюминиевой фольгой, или в алюминиевом лотке. Алюминий может расплавиться и нанести непоправимый ущерб вашей плите.
Не храните в шкафчике под плитой чистящие средства или легковоспламеняющиеся продукты.
Никогда не используйте пароочиститель для чистки плиты.
Данный прибор не предназначен для включения при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
После использования выключайте плиту с помощью регулятора; не следует полностью полагаться на детектор кастрюль.

ДАТЧИК

Датчик работает на батарейке CR2032 (используйте только указанную батарейку).

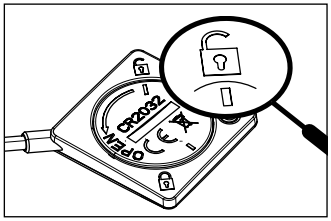


Рис. 1

Чтобы снять крышку, поверните ее с помощью монеты, выровняв черточку с символом открытого замка (рис. 1).

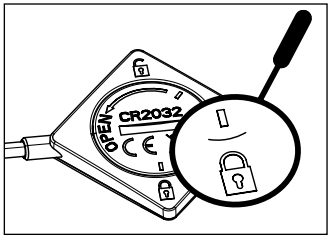


Рис. 2

Чтобы вернуть крышку на место, установите ее, выровняв черточку с символом открытого замка (рис. 1), затем поверните ее с помощью монеты, выровняв вторую черточку с символом закрытого замка (рис. 2).

Замените батарейку, если она изношена или протекает. Перед утилизацией устройства батарейку необходимо извлечь.
Батарейку необходимо выбросить в контейнер для аккумуляторов или вернуть в магазин (согласно действующим положениям).
- Не следует использовать вместе разные типы батареек, а также новые и использованные батарейки.
- Если не предполагается использование устройства в течение длительного периода времени, следует извлечь батарейки.
- Клеммы питания не должны быть замкнуты.
- Запрещено заряжать неперезаряжаемые батарейки.
- Датчик не предназначен для установки в духовом шкафу.

Компания Brandt France заявляет, что устройство, оснащенное функцией датчика, соответствует Директиве 2014/53/UE. С полным текстом декларации ЕС о соответствии можно ознакомиться на сайте:
www.dedietrich-electromenager.com

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Этот символ показывает, что прибор не относится к бытовым отходам. Прибор содержит также большое количество материалов, пригодных для вторичной переработки. Поэтому на нем имеется маркировка, согласно которой использованный и подлежащий утилизации прибор должен быть доставлен в специальный пункт сбора технических отходов. Узнать о ближайших к вашему дому пунктах сбора технических отходов можно у продавца техники или в городских центрах технического обслуживания. Таким образом, утилизация прибора будет производиться в полном соответствии с требованиями изготовителя и требованиями Европейской директивы об утилизации электрического и электронного оборудования.

Некоторые материалы упаковки прибора пригодны для вторичной переработки. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, – помещайте их в соответствующие муниципальные контейнеры. Благодарим вас за содействие в защите окружающей среды.

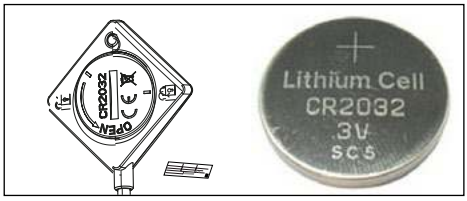
Рекомендации в отношении экономии энергии

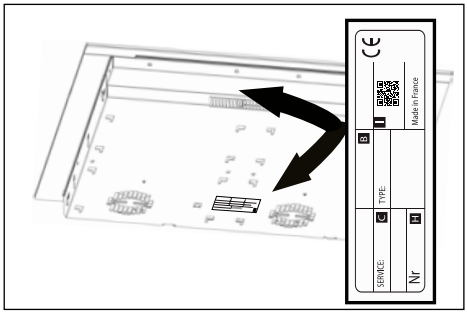
Процесс приготовления с хорошо подобранной крышкой экономит энергию. Если вы используете стеклянную крышку, вы можете отлично контролировать процесс приготовления.

• 1 УСТАНОВКА

РАСПАКОВЫВАНИЕ

Снимите все защитные приспособления для транспортировки с плиты, датчика и держателя датчика.
Датчик поставляется вместе с батарейкой, которую вам необходимо установить. Чтобы установить батарейку, необходимо снять заднюю крышку датчика с помощью монеты. Установите батарейку, соблюдая правильную полярность (+ сверху), затем установите крышку на место. Ознакомьтесь с характеристиками прибора, указанными на заводской табличке, и учитывайте их.
В полях ниже отметьте эксплуатационные данные и данные о типе стандарта, указанные на табличке. Они пригодятся вам в будущем.

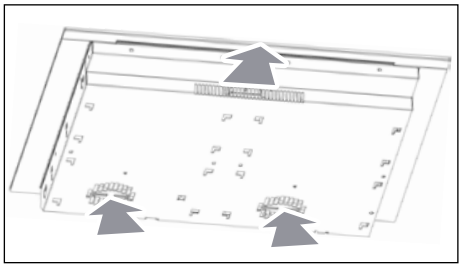




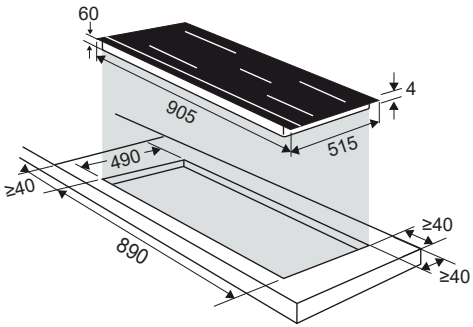
Услуга:	Тип:

ВСТРАИВАНИЕ

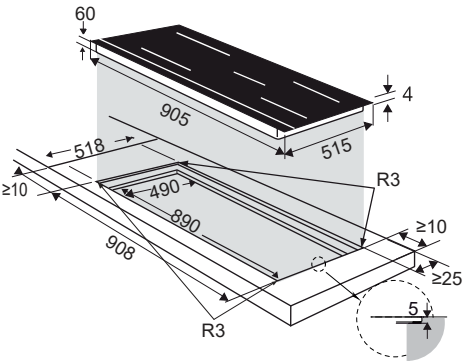
Убедитесь, что воздухозаборные и вытяжные отверстия не заблокированы.
Учитывайте монтажные размеры (в миллиметрах) рабочей поверхности, в которую встраивается плита. Проверьте, чтобы воздух правильно циркулировал между передней и задней частями вашей плиты.



Установка на рабочей поверхности

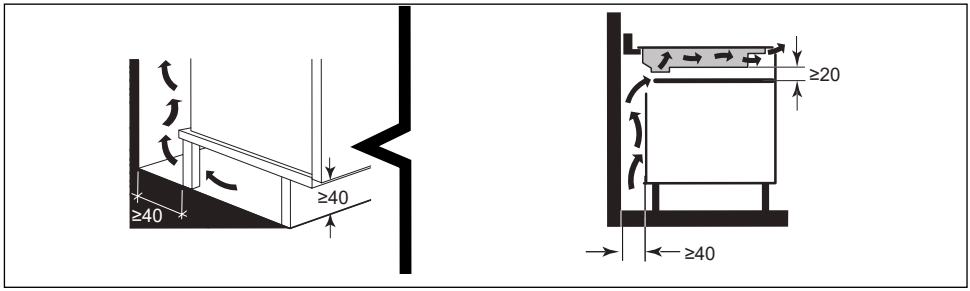


Установка заподлицо

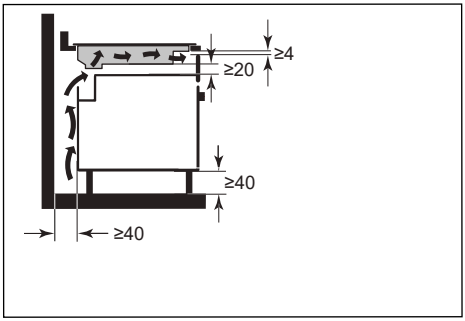


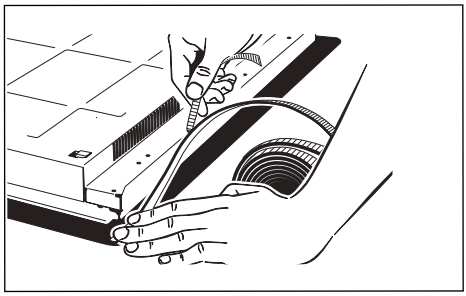
• 1 УСТАНОВКА

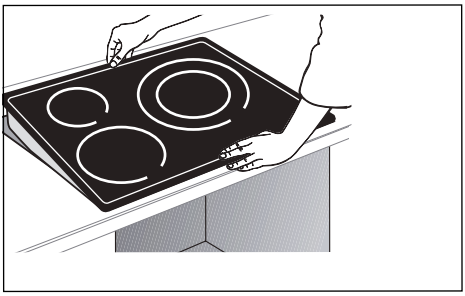
Если плита устанавливается над кухонным ящиком



или над вмонтированным духовым шкафом, соблюдайте указанные на иллюстрациях размеры, чтобы обеспечить достаточное расстояние для выпуска воздуха.
Тщательно приклейте уплотнительную прокладку по всей поверхности плиты перед установкой.







Важно

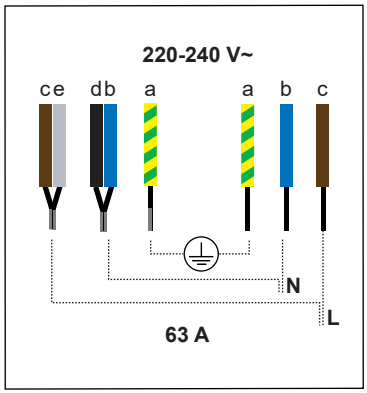
Если духовой шкаф находится под плитой, термозащита плиты может ограничить одновременное использование ее и духовки в режиме пиролиза; тогда на панели управления появляется код «F7». В этом случае мы рекомендуем вам увеличить вентиляцию плиты путем вырезания отверстия на боковой стороне кухонной мебели (8 см x 5 см).

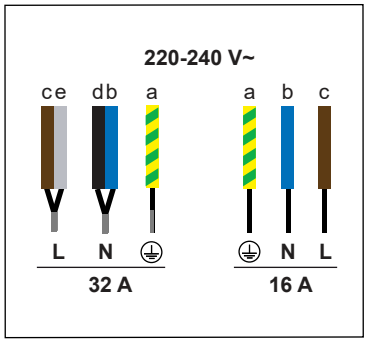
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Эту плиту следует подключить к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки.

Найдите кабель плиты:

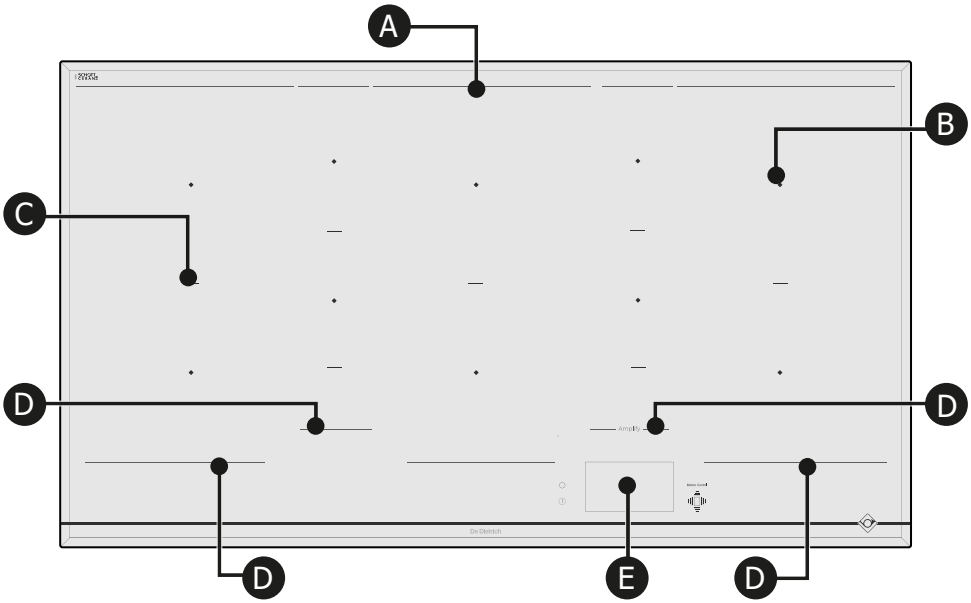
a) зелено-желтый
b) синий
c) коричневый
d) черный
e) серый





• 2 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

Описание варочной панели



Центр каждой зоны нагрева (B) обозначен квадратом.

Нанесенные линии (A) обозначают заднюю часть всей зоны нагрева.

Линии (C) обозначают индивидуальные зоны нагрева.

Нанесенные линии (D) перед варочной панелью отделяют зону нагрева от сенсорных элементов управления (E).

Важно не ставить горячие кухонные принадлежности ниже этой линии, так как это может повредить контрольный экран или прибор (См. «Безопасность и рекомендации»).

A Задняя граница зоны нагрева

B Центр зоны нагрева

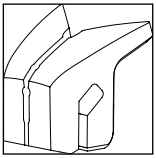
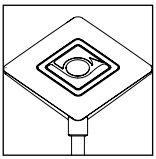
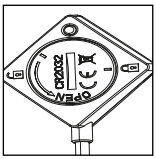
C Разделитель зоны нагрева

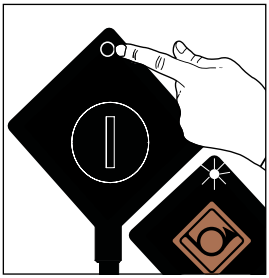
D Передняя граница зоны нагрева

E Сенсорные элементы управления и экран

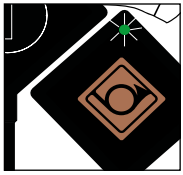
Описание датчика

Эта индукционная плита поставляется с подключенным температурным датчиком и специальным держателем, который легко устанавливается на любом типе посуды. Этот датчик может использоваться на любой из конфорок.



1. Включите датчик, долго удерживая кнопку нажатой. Он мигнет белым светом.



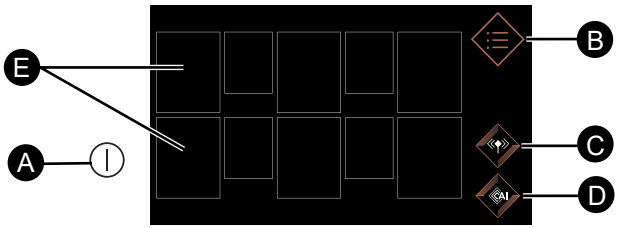
2. Датчик мигает зеленым; выполните краткое нажатие в течение одной секунды.

3. Датчик мигает синим. Он обменивается данными с плитой. Вы можете выбрать функцию приготовления.

Светодиодная лампочка датчика мигнула **бело-синим светом**: датчик включается.
Светодиодная лампочка датчика мигает **зеленым**: выполняется подключение.
Светодиодная лампочка датчика горит **синим**: датчик подключился.
Светодиодная лампочка датчика мигает **красным**: слабый заряд батарейки, потеря подключения, выключение датчика.

Описание главного экрана

Экран полностью сенсорный. После включения плиты простое прикосновение к экрану дает доступ к элементам управления.



A Кнопка включения и выключения плиты

B Меню

C Приготовление с использованием датчика

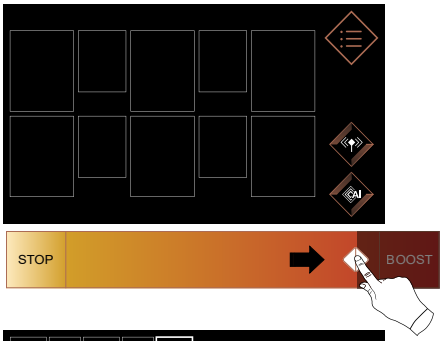
D Кулинарный помощник

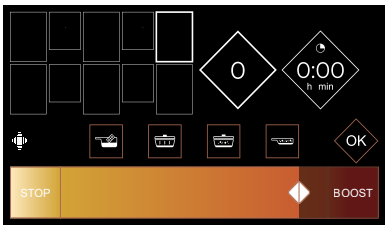
E Варочные зоны

Нажмите кнопку ⏻, загорятся 10 квадрата. Если посуда не обнаружена, квадраты горят непрерывно. При обнаружении посуды они сначала загораются пунктирными линиями, затем сплошной неподвижной линией. В варочной зоне отображается ноль.

При нажатии на варочную зону открывается меню настроек мощности и таймера. Вы можете установить мощность, проведя пальцем в сторону по панели мощности. Отобразится выбранная температура.

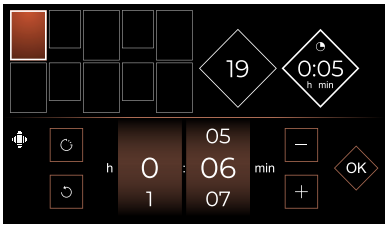
Вы также можете настроить мощность, нажав одну из кнопок быстрых функций: **Растапливание,** или **Поддержание тепла**, или **Тушение**, или **Обжаривание**.





Нажатие кнопки 0:00 позволит установить необходимое время приготовления. Вы можете настроить таймер, прокручивая минуты и часы вниз или вверх или нажимая кнопки + и –. Нажмите OK, чтобы подтвердить настройки.

После настройки мощности и времени приготовления эти параметры отобразятся в квадратах, соответствующих конфоркам.



Эта кнопка позволяет обнулить таймер

Функция индикации истекшего времени ELAPSED TIME

Эта функция отображает время, истекшее с момента последнего изменения мощности на выбранной конфорке.
Для использования этой функции нажмите кнопку .
Появляется окно с истекшим временем.

Изменение времени приготовления

Если на таймере отображается время, подождите пять секунд, чтобы изменить время приготовления. Чтобы плита обнаружила новую посуду, установите ее на желаемую зону и нажмите квадрат, соответствующий вашей конфорке на экране. Отобразится ноль.

Настройка требуемой мощности

Вы можете установить необходимую мощность, нажав на квадрат. Без каких-либо действий с вашей стороны через несколько секунд варочная зона выключится автоматически.

Перемещение посуды

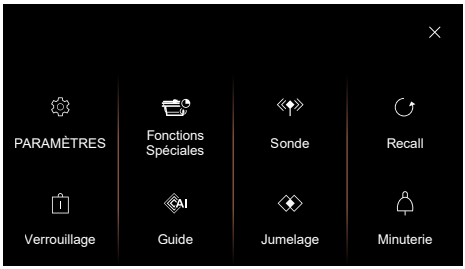
Вы можете перемещать посуду с одной конфорки на другую в процессе приготовления, стараясь поднимать посуду, а не тащить ее, плита будет автоматически обнаруживать перемещение и выбранные настройки сохраняются. Если цифры мигают, то необходимо сделать подтверждение, нажав на дисплей в данной зоне.

Выключение зоны нагрева

Чтобы выключить конфорку, нажмите квадрат и удерживайте. Раздастся звуковой сигнал, и настройки в квадрате исчезнут или появится символ .
Чтобы полностью выключить плиту, нажмите кнопку .

меню

При нажатии кнопки меню отобразятся все доступные вам функции:.



> символ на экране позволит закрыть дисплей и управлять другими конфорками.

> символ на экране позволяет вернуться на предыдущий экран.

Параметры

Меню Общее

Нажатие кнопки Общее позволяет:
- отрегулировать интенсивность отображения элементов плиты с помощью скольжения пальцем по подвижной шкале (от 1 до 10);
- подключить плиту к вытяжке при ее наличии;
- выбрать язык текста индукционной плиты.

Меню Motion Control

Нажатие кнопки Управление жестами позволяет (в зависимости от модели):
- включить или выключить управление движением (помощник управления жестами).
- включить или отключить **Expert Mode** (Режим Эксперта).

Управление движением позволяет с помощью простых жестов руки выбрать конфорку и настроить мощность приготовления, не касаясь панели управления. В частности это позволяет не испачкать плиту и не оставить на ней следы пальцев. Когда функция управления движением включена, кнопка отображается следующим образом: ON. Чтобы ее отключить, нажмите эту кнопку.
Режим «Эксперт» позволяет в том числе настроить таймер с помощью жестов.

При нажатии стрелки справа откроются инструкции, которые помогут вам протестировать различные жесты для управления движением. Каждый этап должен быть подтвержден нажатием OK.

Меню Расширенные настройки

- Настройки быстрых функций

Позволяет изменять уровни мощности, заданные в быстрых функциях:

Растапливание — мощность 1–3 (мощность 2 по умолчанию).

Поддержание тепла — мощность 4–9 (мощность 7 по умолчанию).

Тушение — мощность 10–16 (мощность 14 по умолчанию).

Обжаривание — мощность 17–19 (мощность 19 по умолчанию).

- Power Management
Перейдите к управлению питанием **Power Management**, чтобы ограничить общую мощность плиты для ее соответствия мощности вашей электросети.
По умолчанию мощность вашей плиты отрегулирована на самый высокий уровень. Убедитесь, что значение предохранителя электрической установки должным образом откалибровано (см. таблицу ниже).

Мощность плиты, кВт	Предохранители/ Выключатель (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Убедитесь в том, что выбранная мощность соответствует предохранителям распределительного щита.

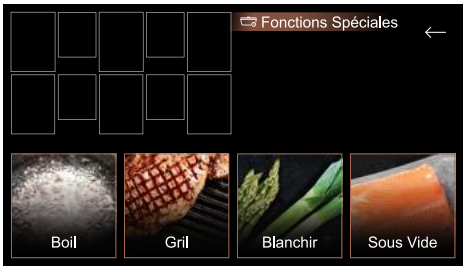
- Инструкции
Нажатие меню Инструкции позволит вам скачать на смартфон инструкции по эксплуатации прибора, отсканировав QR-код.

- Послепродажное обслуживание
Предназначено для послепродажного обслуживания при необходимости.

Меню О продукте

Позволяет узнать версии программного обеспечения варочной панели

Специальные функции



Функция кипячения Boil Варка

Эта функция позволяет довести до кипения определенное количество воды и поддерживать кипение без переливания воды через край кастрюли, чтобы приготовить, например, макаронные изделия.

Поставьте посуду на конфорку.
Установите нужное количество воды (от 0,5 до 6 литров).

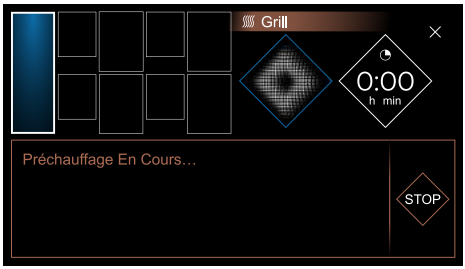
Подтвердите, нажав OK.
Начинается приготовление.
Когда вода закипит, раздастся звуковой сигнал, а на экране отобразится сообщение о необходимости добавить ингредиенты. После того как вы это сделаете, нажмите OK, чтобы подтвердить выбор.
Отобразятся время и мощность.
Тем не менее вы можете их отрегулировать по своему усмотрению.
По окончании приготовления раздается звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: Важно, чтобы перед приготовлением пищи температура воды была комнатной, так как в противном случае может исказиться конечный результат. Для этой функции не используйте чугунную посуду, а также крышку. Эту функцию можно использовать также для приготовления любой пищи, требующей для приготовления кипящую воду.

Функция гриля Гриль

Эта функция, используемая вместе с принадлежностями De Dietrich из эмалированного чугуна, позволяет быстро обжарить продукты на объединенной зоне и предлагает наиболее оптимальные настройки для получения блюда, приготовленного способом барбекю.

Установите гриль на выбранную зону и подтвердите нажатием кнопки OK.
По окончании предварительного нагрева положите продукты на гриль.
Принадлежности для гриля не входят в комплект поставки плиты. Их можно приобрести у дистрибьютора.



Функция бланширования

Бланширование

Этот способ приготовления заключается в приготовлении овощей в доведенной до кипения воде в течение нескольких минут, затем их погружения в ледяную воду для остановки приготовления.
Это позволяет сохранить яркий цвет овощей, а также их текстуру.
Выберите количество воды, в которое нужно погрузить овощи.
Поставьте посуду с ингредиентами на конфорку.

Функция приготовления в вакууме

Приготовление в вакууме

Эта функция позволяет готовить на низкой температуре продукты в герметичной вакуумной упаковке для сохранения питательных и вкусовых свойств. Этот способ приготовления очень полезен для здоровья, поскольку не требует добавления жира.
Эта функция доступна на плитах, оснащенных датчиком температуры.

Датчик

Чтобы использовать датчик, его необходимо включить (нажатие кнопки на корпусе и удерживание в течение нескольких секунд), включить плиту, затем нажать на : на несколько секунд появится сообщение ***поиск датчика,*** затем — ***датчик обнаружен***.

Доступно три режима.

- **Ручной**
  В этом режиме вы выбираете необходимую рекомендованную температуру.

  Температура начала приготовления, а также заданная температура отображаются на используемой конфорке. После достижения заданной температуры раздаются звуковые сигналы, а температура сохраняется на достигнутом уровне. Чтобы остановить приготовление, выполните длительное нажатие на конфорку.
- **Программа** (растапливание, приготовление в вакууме, обжаривание, нагрев, кипячение, тушение, обжаривание во фритюре).
- **Отображение температуры** Вы можете в реальном времени видеть температуру, зафиксированную датчиком в месте его нахождения (в продукте, готовящемся на плите, или, например, во время извлечения блюда из печи).

Датчик также может использоваться для некоторых рецептов (глава книги рецептов).

Размещение датчика
Датчик не предназначен для уста
ховом шкафу.
Рекомендуется три положения:

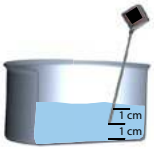
- вертикальное

- промежуточное (регулируемое);

- наискось

Не рекомендуется использовать датчик без держателя. В твердых продуктах датчик следует вставлять в самую толстую часть. Конец датчика должен быть установлен в середине продукта. Во время настройки температуры плита автоматически настраивает необходимую мощность. Это может вызвать колебание кипения.

Для всех функций, кроме функции растапливания:
- расстояние между датчиком и дном кастрюли должно быть не менее 1 см;
- датчик должен быть погружен не менее чем на 1 см в продукт, который нужно приготовить.



Если это невозможно, выберите диаметр кастрюли и конфорку в соответствии с количеством, которое нужно приготовить.

Рекомендуется регулярно перемешивать содержимое посуды во время приготовления.

Ручной режим
Эта функция позволяет приготовить продукты, выбрав непосредственно необходимую температуру с помощью кнопок + или – или колесика. Диапазон настраиваемой температуры: 40–180 °C.

Растапливание
Эта функция позволяет растапливать продукты при температуре, настраиваемой между 40 и 70 °C. Заданная температура по умолчанию составляет 50 °C. Во время этого типа приготовления датчик должен быть установлен вертикально, а его конец должен касаться дна кастрюли. Необходимо хорошо перемешивать содержимое во время приготовления, чтобы смесь была однородной. Эта функция доступна только для конфорок диаметром 16 см, 21 см или 1/2 конфорки Horizone вашей плиты.

Приготовление в вакууме
Эта функция позволяет приготовить продукты при температуре, настраиваемой между 45 и 85 °C. Заданная температура по умолчанию составляет 60 °C.

Нагрев
Эта функция позволяет нагревать продукты при температуре, настраиваемой между 65 и 80 °C. Заданная температура по умолчанию составляет 70 °C.

Тушение
Эта функция позволяет томить продукты при температуре, настраиваемой между 80 и 90 °C.
Заданная температура по умолчанию составляет 80 °C.

Варка
Эта функция позволяет кипятить воду при температуре 100 °C. Вы можете частично накрыть кастрюлю крышкой. Мы рекомендуем сделать это в начале приготовления.

Эта функция не предназначена для кипячения молока. В этом случае используйте функцию тушения.

Жарка
Эта функция позволяет обжаривать продукты при температуре, настраиваемой между 40 и 85 °C. Заданная температура по умолчанию составляет 60 °C.
По достижении заданной температуры по умолчанию раздается звуковой сигнал и конфорка перестает нагреваться. Звуковой сигнал о необходимости переворачивания раздается при температуре +10 °C.

Жарка во фритюре
Эта функция позволяет жарить во фритюре при температуре, настраиваемой между 130 и 190 °C. Заданная температура по умолчанию составляет 180 °C.

Предупреждение.
Таймер
- При использовании датчика можно запрограммировать таймер. В этом случае время и температура отображаются поочередно.
- Таймер включится по достижении заданной температуры.
- Датчик можно использовать только на одной конфорке за раз.

В конце использования не забудьте выключить датчик, выполнив длительное нажатие кнопки на датчике. Светодиодная лампочка загорится красным на несколько секунд.
Датчик выключается автоматически через минуту после выключения плиты.
Во избежание поломки датчика не размещайте электронный корпус датчика непосредственно над испарениями от приготовления пищи.
Температура кипения воды может меняться в зависимости от высоты над уровнем моря и метеорологических условий вашего географического положения.

3 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Потеря подключения может быть связана с низким зарядом батарейки.

Техническая информация относительно датчика

Параметр	Спецификация	Примечание.
Напряжение	2,5–3 В	Батарейка CR2032
Автономная работа	300 ч	с новой батарейкой
Цвет индикатора	Белый Зеленый Голубой Красный	Включение в сеть Ожидание подключения Подключен Остановка
Температура эксплуатации	0–85 °C	Корпус датчика
Диапазон измерений температуры	5–180 °C	
Рабочая частота	2402–2480 МГц	
Диапазон работы щупа	2 метра	
Максимальная мощность	< 10 мВт	

Инструкции по приготовлению

Функция	Главный ингредиент или блюдо	Количество (г)	Температура (°C)	Время	Рекомендации
Вручную	Белое мясо	Куриное филе 150 г	80 °C	8–12 мин	Отбить грудку (1–1,5 см толщиной)
	Красное мясо	150–200 г	35–45 °C (полностью непрожаренное)	от 30 с до 2 мин на одну сторону (в зависимости от толщины)	Оставить мясо на 5 мин после приготовления
		150–200 г	50–55 °C (с кровью)	1–3 мин на одну сторону (в зависимости от толщины)	Оставить мясо на 5 мин после приготовления
		150–200 г	60–65 °C (средней прожарки)	От 1 мин 30 с до 4 мин (в зависимости от толщины)	Оставить мясо на 5 мин после приготовления
		150–200 г	70–75 °C (хорошо прожаренное)	2–8 мин на одну сторону (в зависимости от толщины)	Оставить мясо на 5 мин после приготовления
	Замороженный картофель фри	200 г на 1,5 л растительного масла	160°, затем 180°	11 мин 2 мин 30 с	Погрузите на 11 минут, затем достаньте, снова погрузите на 2 минуты 30 секунд по достижении 180°, чтобы закончить приготовление
	Соус бешамель	500	85–87 °C	1 мин после доведения до кипения	Постоянно помешивать во время приготовления во избежание прилипания ко дну кастрюли
	Шоколадный крем	1300	87–92 °C	8–10 мин	Постоянно помешивать во время приготовления во избежание прилипания ко дну кастрюли
	Карамель	Без воды (100 г)	до 150 °C (приобретение цвета)	3–5 мин (мощность 10)	Потемнение наступает быстро, не теряйте бдительность
	Карамель	с водой (100 г сахара на 60 мл воды)	до 145 °C	8–12 мин (мощность 10)	Следите за кипением, как только оно прекращается, продукт очень быстро темнеет.
	Мармелад	400–1000	105–110	В зависимости от количества	ЭКСПЕРТ (1–1,2% пектина на кг фруктов)
Растапливание	Черный шоколад	100–500	50–55	5–10 мин	Часто перемешивать
	Молочный шоколад		45–50		
	Белый шоколад		45–50		
	Сливочное масло	50–500	40–50	5–20 мин	
	Топленое масло	50–500	40–50	5–20 мин	Не мешать для хорошего отделения казеина от масла
	Сыр для фондю	200–1500	40–50	10–25 мин	Количество вина, добавленного для приготовления, повлияет на время плавления (500 мл на 1 кг сыра)
Нагрев	Пюре	200–800	65–75	В зависимости от количества	
	Суп	200–2000	65–75	От 2 мин 30 с до 15 мин	Внимание: время может варьироваться в зависимости от густоты супа
	Банки, консервы	300–1000	65–75	4–10 мин	Тестирование проводилось с консервированным кассуле
	Маленькие баночки	125–300	60–70	В зависимости от количества	Проверьте температуру перед употреблением

Инструкции по приготовлению

Функция	Главный ингредиент или блюдо	Количество (г)	Температура (°C)	Время	Рекомендации
Тушение	Тушенная говядина с овощами	1000–4000	70–80	От 2 ч 30 мин до 3 ч	Возьмите посуду, размер которой соответствует количеству, которое необходимо приготовить. Добавьте очищенный картофель перед последним получасом готовки
	Тушеная телятина	1000–4000	70–80	2–3 ч	Возьмите посуду, размер которой соответствует количеству, которое необходимо приготовить.
	Говядина по-бургундски	1000–4000	70–80	2–4 ч	Возьмите посуду, размер которой соответствует количеству, которое необходимо приготовить.
	Тушенное мясо по-провансальски	1000–4000	70–80	2–4 ч	Возьмите посуду, размер которой соответствует количеству, которое необходимо приготовить.
	Тушеная курица	1000–4000	70–80	От 1 ч 15 мин до 1 ч 30 мин	Возьмите посуду, размер которой соответствует количеству, которое необходимо приготовить.
	Варенье	1000–4000	105	От 20 мин до часа в зависимости от фрукта, проверяйте текстуру	Температура желатинизации варенья составляет 105 °C (сахарный термометр). Эту температуру можно снизить до около 90 °C, добавив пектин (15 г на 1 кг фруктов)
	Томатный соус	1000–4000	70–80	40 мин	Обратите внимание на кислотность приготавливаемых томатов. В соус из свежих томатов добавьте щепотку сахарного песка во время приготовления.
Приготовление в вакууме в режиме «Эксперт»	Рыба	Лосось 250–300 г	45–50	20 мин	От 3 до 5 л воды. Обратите внимание на добавление специй: приготовление в вакууме обычно увеличивает в десять раз соленость блюда.
	Рыба	Белая рыба 250–300 г	56 °C	15 мин	
	Зеленые	овощи 200–300 г	85 °C	30–75 мин	
		Корнеплоды 150 г	85 °C	60–80 мин	
	Белое мясо	Куриное филе 150 г	64 °C	25 мин	
	Белое мясо	Куриные бедра 200 г	68 °C	120 мин	
	Красное мясо	Говяжье филе 150 г 300 г	56,5 °C на водяной бане	30 мин для 2,5 см толщиной; 2 ч для 5 см толщиной; до 4 ч	
	Идеально сваренное яйцо	50 г на 1 л воды	64°	45 мин	1 л воды
Варка	Рис	100–500 (сухой) = 300–1500 мл подсоленной воды	90–100	12–20 мин в зависимости от риса	Рис по-креольски: довести воду до кипения, всыпать рис (предварительно промытый в холодной воде), накрыть крышкой и оставить готовиться на маленьком огне (обратите внимание на то, что для приготовления некоторых сортов риса требуется больше времени, например черного риса)
	Макароны	100–500 (сухие) = 1–5 л подсоленной воды	90–100	10–12 мин приготовления	Доведите воду до кипения, всыпьте макаронные изделия и готовьте в кипящей воде. Проверьте степень готовности в зависимости от сорта использованных макаронных изделий.

Инструкции по приготовлению

Функция	Главный ингредиент или блюдо	Количество (г)	Температура (°C)	Время	Рекомендации
Жарка	Лосось	120	52	14–16 мин	Датчик вставляется в самую середину Приготовление на стороне с кожей без переворачивания с использованием крышки
	Говядина (полностью непрожаренная) Стейк турнедо, 3 см	160	52	12 мин	Звуковой сигнал, указывающий на необходимость перевернуть мясо, по истечении половины времени приготовления
	Говядина (с кровью) Стейк турнедо, 3 см	180	57	14 мин	Звуковой сигнал, указывающий на необходимость перевернуть мясо, по истечении половины времени приготовления
	Говядина (средняя прожарка) Стейк турнедо, 3 см	160	68	13 мин	Звуковой сигнал, указывающий на необходимость перевернуть мясо, по истечении половины времени приготовления
	Филе утки с кожей	300	63	22–25 мин	Возьмите посуду, размер которой соответствует количеству, которое необходимо приготовить. Готовить под крышкой
	Грудка птицы	130	105	24–30 мин	Датчик вставляется в самую середину Приготовление без крышки со звуковым сигналом о необходимости перевернуть
Жарка во фритюре	Картофель фри	200	180	10–15 мин	1500 мл растительного масла

Функция установки настроек из памяти RECALL

Чтобы использовать эту функцию, убедитесь, что варочная панель разблокирована, затем нажмите /Recall.

Функция блокировки панели управления «Блокировка»

Для обеспечения безопасности детей ваша плита блокируется для предотвращения ее использования.
В целях безопасности только кнопка включения и выключения остается активной и обеспечивает отключение даже заблокированных конфорок нагрева.

Нажмите кнопку , нажмите и удерживайте для блокировки плиты на неопределенный период времени. Варочные зоны, которые в этот момент работали, продолжат нагреваться, но вы не сможете настраивать мощность или таймер.

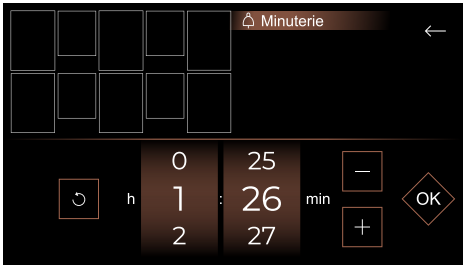
этот символ отобразится на экране.

Разблокирование:
Когда плита заблокирована, удерживайте нажатым замок , пока не раздастся двойной звуковой сигнал в подтверждение ваших действий: теперь плита разблокирована.

Блокировка для чистки плиты Clean lock
Эта функция позволяет временно заблокировать плиту на время очистки. Короткое нажатие блокирует плиту на 60 секунд.

Независимый таймер

Эта функция позволяет установить обратный отсчет, не выполняя приготовление.



После установки время отобразится в правом углу главного экрана.

По истечении заданного времени прозвучат звуковые сигналы, начнет мигать 0:00, а затем погаснет.

Примечание. Для быстрого обнуления времени нажмите .

Объединение конфорок

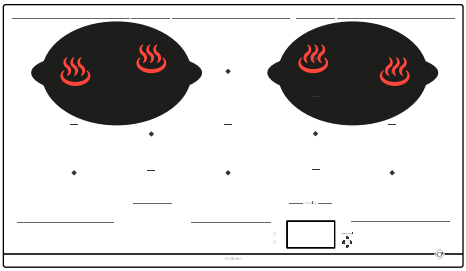
Плита позволяет вам объединить варочные зоны, чтобы иметь возможность использовать посуду большого размера.

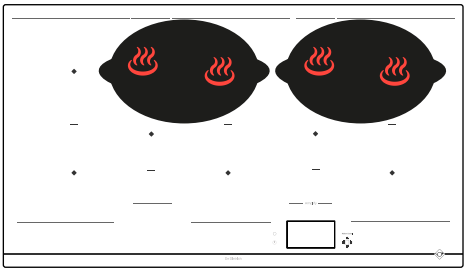
Нажмите кнопку Меню и выберите Спаривание. Появится меню Спаривания, и вам нужно только выбрать зоны нагрева и нажать OK.

Конфигурации спаривания

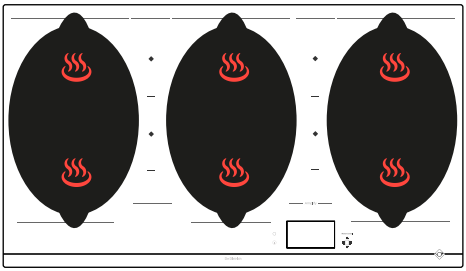
Доступные конфигурации спаривания следующие:

Зоны Extense

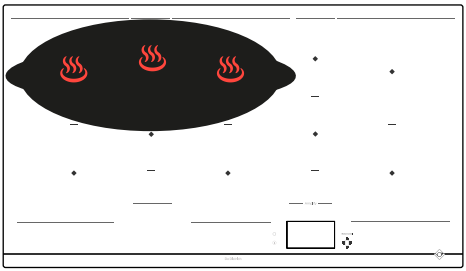




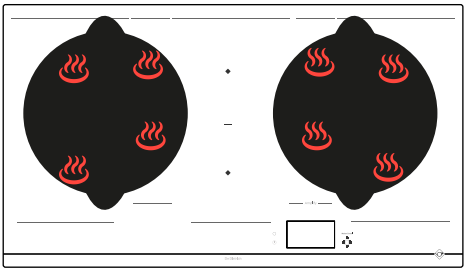
Зоны HorizoneTech



Зона HorizonePlus



Зоны HorizoneMax



Распределение мощности

При одновременном использовании нескольких конфорок плита управляет распределением мощности, чтобы не превысить значение общей мощности.
В вашем распоряжении несколько зон, на которые вы можете ставить посуду. В зависимости от размера посуды выберите ту, которая вам подходит. Если дно посуды слишком маленькое, индикатор мощности начнет мигать и конфорка не будет работать, даже если материал, из которого сделана посуда, подходит для приготовления пищи на индукционной плите. Следите за тем, чтобы не использовать посуду с диаметром дна меньше диаметра конфорки (см. таблицу).

Зона	Размер емкости	Форма емкости	Позиционирование	Мощность (Вт)
½ Horizone-Tech	110 - 220 мм	Круглый	Центрировано на зоне нагрева	2800
Задний овал	90 - 140 мм	Круглый	Центрировано на зоне нагрева	1200
Передний овал	90 - 90 мм	Круглый	Центрировано на зоне нагрева	1200
HorizoneTech	180 мм (круглый) мин. Овальный / Рыбная кастрюля / Гриль	Круглый Овальный Прямоугольный	Центрировано на линии между двумя ½ HorizoneTech	3600
Extense	Овальный 240 мм мин / 330 мм макс.	Овальный Прямоугольный	Должно покрывать центры 2 задних зон нагрева	3600
HorizonePlus	Овальный по ширине 380 мм мин / 580 мм макс.	Овальный Рыбная кастрюля Прямоугольный	Должно покрывать центры 3 задних зон нагрева, центрировано вправо/влево	4600
HorizoneMax	320 - 350 мм	Круглый	Должно покрывать центры 4 зон нагрева	5500
HorizoneMax 90 мм	320 - 350 мм	Круглый	Должно покрывать центры 4 зон нагрева	3600

Кулинарная книга

Ваша плита имеет кулинарную книгу, в которой представлены различные рецепты.
Этот режим приготовления выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить.

Плита должна быть включена. Нажмите , чтобы открыть кулинарную книгу. Если вы готовите с режимом «Рецепты», экран порекомендует использовать подходящий тип кухонной утвари для выбранного режима.

Мы предлагаем вам выбрать посуду с толстым и плоским дном. Это обеспечивает оптимальное равномерное распределение тепла. Никогда не нагревайте пустую посуду без присмотра.

Не ставьте посуду на экран управления, так как это повредит прибор.

3 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вам предлагается ряд готовых рецептов, каждый этап приготовления которых сопровождается инструкциями.

Готовые рецепты | Ингредиенты

Пошаговый рецепт	
Блюда	Десерты
Корейский пибимбап	Шоколад по-венски
Тушеная телятина	Шоколадный крем
Говядина по-бургундски	Заварной крем
Говяжьи фрикадельки в томатном соусе	Припущенные груши в шоколаде
Петух в вине	Карамелизированные яблоки
Фондю по-савойски	
Рыбацкий котелок	
Яичница с трюфелями	
Оссобуко	
Паэлья с морепродуктами	
Тушенная говядина с овощами	
Грибной суп	
Курица по-баскски	
Рагу из баранины	
Куриный рамен	
Рататуй от шеф-повара	
Ризотто с белыми грибами	
Соте из индейки с оливками и лимоном	
Телятина маренго	

3 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

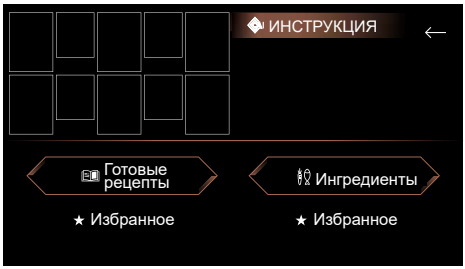
Мы предлагаем вам ряд продуктов питания, для которых плита рекомендует посуду и мощность и автоматически программирует продолжительность приготовления в зависимости от типа или желаемого количества.

Ингредиенты	Тип
Мясо	
Говядина	Тонкие, средние, толстые куски
Рубленый стейк	Свежий, замороженный
Баранина	Отбивные
Свинина	Среднее ребро, толстое ребро
Утка	Филе, грудинка
Птица	Грудка, бедра
Морепродукты	
Филе	
Стейки	
Вырезка	
Рыба целиком	Мелкая, круглая < 350 г; плоская > 350 г
Крабы	Пошированные, пошированные ЭКО
Креветки	На гриле, пошированные, пошированные ЭКО
Мидии, моллюски	
Морские гребешки	
Овощи	
Помидоры	
Кабачок	
Баклажаны	
Перцы	
Лук	
Грибы	Нарезанные, целые
Бланшированный картофель	
Шпинат	

Ингредиенты	Тип	Количество
Десерты		
Растопленный шоколад		
Блины		
Оладьи		
Французский тост из бриоши		
Карамель		
Яйца		
Яичница		2/4
Омлет		2/4/6
Яичница-глазунья		2/4/6
Сваренные вкрутую		2/4/6
Всмятку		2/4/6
В мешочек		2/4/6
Перепелиные		
Паста, рис		
Паста из свежеприготовленного теста		100, 150, 200, 300, 400 г
Паста	Перья	100, 150, 200, 300, 400 г
	Пенне ЭКО*	100, 150, 200, 300, 400 г
	Спагетти	100, 150, 200, 300, 400 г
	Спагетти ЭКО*	100, 150, 200, 300, 400 г
	Тальятелле	100, 150, 200, 300, 400 г
	Тальятелле ЭКО*	100, 150, 200, 300, 400 г
	Ракушки	100, 150, 200, 300, 400 г
	Ракушки ЭКО*	100, 150, 200, 300, 400 г
Рис	Белый	100, 150, 200, 300, 400 г
	Бурый	100, 150, 200, 300, 400 г
	Черный	100, 150, 200, 300, 400 г

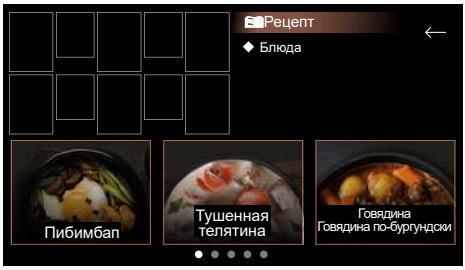
* Рецепты ЭКО относятся к пассивному приготовлению, которое позволяет сэкономить электроэнергию, используя остаточное тепло. Благодаря крышке тепло остается внутри кастрюли после выключения плиты, продолжая приготовление в течение времени, определенном функцией ЭКО.

Пример пошагового рецепта тушенной телятины

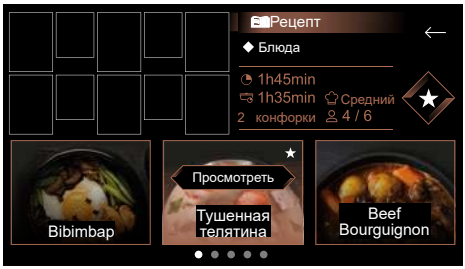


1 > Перейдите к рецептам

2 > Затем выберите «Блюда»

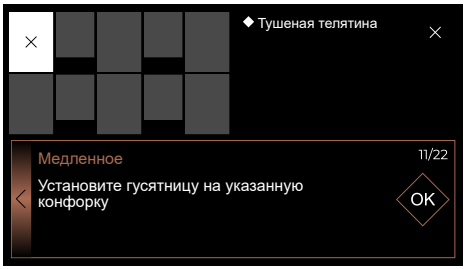


3 > Выберите блюдо, которое хотите приготовить

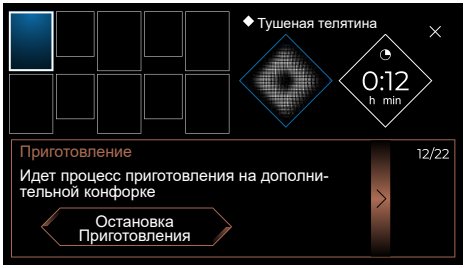


4 > Нажмите «Просмотреть», чтобы ознакомиться с рецептом

5 > Отображается рецепт. Теперь вы будете подтверждать каждый этап до начала приготовления



6 > Выберите зону нагрева



7 > Теперь вы можете отслеживать статус приготовления до завершения. На экране вам будет предложено поддерживать тепло или закончить приготовление.

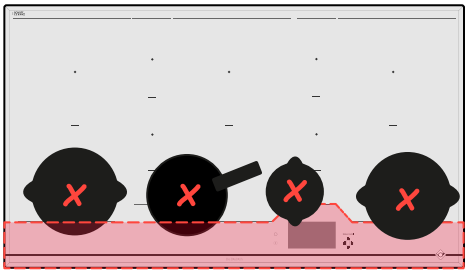
Желаем вам приятного аппетита!

Нажатие в рецепте позволяет сохранить рецепт в избранном. Чтобы воспользоваться им в следующий раз, достаточно перед началом приготовления нажать кнопку «Избранное».

БЕЗОПАСНОСТЬ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Защищённая зона

Не размещайте кухонную посуду под метками, ограничивающими область сенсорного управления (см. «Описание»). Следующие позиции неверны и могут повредить вашу варочную панель:



Остаточный нагрев

После интенсивного использования варочная зона, которой вы только что пользовались, остается горячей в течение нескольких минут.

В течение этого периода на дисплее отображается Не дотрагивайтесь до этой зоны.

Ограничитель температуры

Каждая конфорка оснащена датчиком безопасности, который непрерывно контролирует температуру дна посуды. Если вы забыли пустую посуду на включенной конфорке, этот датчик автоматически адаптирует режим мощности плиты и таким образом позволит избежать риска повреждения посуды или плиты.

Защита от проливания на плиту

Отключение плиты может произойти в следующих 3 случаях:

- пролилась жидкость и попала на кнопки панели управления;
- влажная тряпка лежит на кнопках;
- на кнопках панели управления стоит металлический предмет.

Удалите предмет или очистите и высушите кнопки панели управления, затем возобновите приготовление пищи. В этих случаях отображается символ –, сопровождаемый звуковым сигналом.

Система «Автостоп» (Auto-Stop)

Если вы забыли выключить конфорку, ваша плита оснащена функцией защиты «Автостоп», которая автоматически отключает забытую варочную зону по прошествии заданного времени (от 1 до 10 часов соответственно используемому режиму мощности). В случае срабатывания этой системы безопасности об отключении варочной зоны сообщается отображением «Автостоп» в окне команд и звуковой сигнал звучит в течение примерно 2 минут. Вам достаточно нажать на любую кнопку панели управления, чтобы остановить его.

Возможно появление звуков, напоминающих звуки хода стрелок часов.

Эти звуки раздаются только тогда, когда плита находится в рабочем режиме, и прекращают звучать или становятся тише в зависимости от конфигурации нагрева. Также могут раздаваться посвистывания в зависимости от модели и качества вашей посуды. Описанные звуки нормальны, они являются частью технологии индукции и не свидетельствуют о неисправности.

Мы не рекомендуем использовать защитное устройство для плиты.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

Для очистки легких загрязнений используйте губку. Хорошо смочите теплой водой очищаемую поверхность, затем насухо вытрите.

При накоплении запекшихся загрязнений, расплескавшихся сладких напитков, расплавленного пластика используйте для чистки губку и/или специальный скребок для стекла. Хорошо смочите теплой водой очищаемую поверхность, с помощью специального скребка для стекла очистите большие накопления загрязнений, протрите губкой для очистки, затем вытрите насухо.

Для очистки разводов и накипи смочите загрязнение теплым спиртовым уксусом, через некоторое время вытрите насухо мягкой тканью.

Для чистки блестящих металлических покрытий и еженедельного ухода используйте специальное средство для стекло-керамики. Нанесите специальное средство (которое содержит силикон и, желательно, имеет защитные свойства) на стекло-керамическую поверхность.

Важное примечание. Не используйте абразивный порошок или губку. Предпочтительны кремы и специальные губки для деликатных вещей.

УХОД ЗА ДАТЧИКОМ

- Перед первым использованием очистите датчик.
- Используйте только нейтральные средства. Не используйте абразивные средства, жесткие губки, растворители или металлические предметы.
- Запрещено мыть датчик в посудомоечной машине.
- Держатель датчика можно мыть в посудомоечной машине.

ВО ВРЕМЯ ВВОДА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Ваше оборудование выключается или работает только одна сторона. Подключение вашей плиты неисправно. Проверьте соответствие (см. главу «Подключения»).

От плиты исходит необычный запах во время первого приготовления пищи. Плита новая. Прогрейте каждую конфорку в течение получаса с кастрюлей, заполненной водой.

ВО ВРЕМЯ ВКЛЮЧЕНИЯ

Плита не работает, и световая индикация на панели не загорается. На устройство не подается питание. Питание или подключение неисправны. Проверьте предохранители и автоматический выключатель.

Плита не работает , и появляется другое сообщение на дисплее. Электронная плата не работает. **Вызовите Службу послепродажного обслуживания.**

Плита не работает, появляется сообщение Bloc на дисплее. Разблокируйте защиту детей.

Код ошибки F9: напряжение ниже 170 В.

Код ошибки D1: температура ниже 5°C.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Плита не работает, отображается символ ⁃, и звучит сигнал. Произошел пролив жидкости или предмет находится на панели управления. Очистите или удалите предметы, а затем снова включите плиту.

Отображается код F7. Электронные платы перегрелись (см. главу об установке).

Во время работы одной конфорки световые индикаторы панели всегда мигают. Используемая посуда не подходит.

Посуда производит звуки, и ваша плита дребезжит во время приготовления пищи (см. главу «Безопасность и рекомендации»). Это нормально. В случае некоторых типов посуды это переход энергии от плиты к посуде.

Вентиляция продолжает работать после выключения плиты. Это нормально. Это обеспечивает охлаждение электронных устройств.

В случае повторяющихся нарушений работы. Отключите вашу плиту от электропитания на 1 минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ВО ФРАНЦИИ

Дополнительные сведения о наших продуктах можно получить указанными ниже способами, а также связавшись с нами.

> *посетите наш веб-сайт:*
www.dedietrich-electromenager.com

> *напишите по почте, по следующему адресу:*

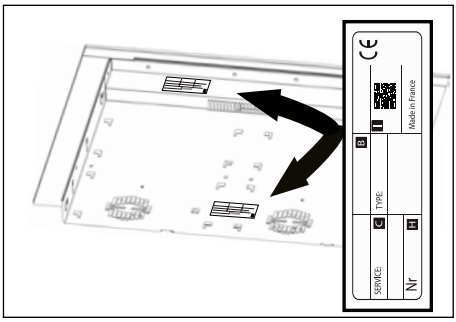
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ

При проведении обслуживания требуйте использования исключительно сертифицированных оригинальных запчастей.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ВО ФРАНЦИИ

Техническое обслуживание вашего прибора должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашего духового шкафа, во время звонка сообщите его идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



B: Коммерческая справка
C: Ссылка на сервис
H: Серийный номер
I: QR-код

SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK,

Práve ste si zakúpili výrobok De Dietrich. Tento výber je prejavom vašich vysokých nárokov a lásky k francúzskemu spôsobu života.
Výrobky spoločnosti De Dietrich, ktoré sú výsledkom viac ako 300-ročného know-how, stelesňujú spojenie dizajnu, autenticity a technológie v službách kuchárskeho umenia. Naše zariadenia sú vyrobené z tých najlepších materiálov a majú bezchybnú povrchovú úpravu.
Sme presvedčení, že táto vysoká kvalita spracovania umožní milovníkom prípravy jedál uplatniť svoj talent.
V neustálej snahe lepšie uspokojovať vaše požiadavky oddelenie služieb zákazníkom spoločnosti De Dietrich odpovie na všetky vaše otázky a návrhy.
Je nám cťou byť vaším novým partnerom v kuchyni. Ďakujeme vám za prejavenú dôveru.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Spoločnosť De Dietrich, ktorá má výrobné závody vo Francúzsku, Orléans a Vendôme, sa pri navrhovaní svojich výnimočných výrobkov neustále snaží o dokonalosť a zachováva si výnimočné know-how. Mnohé z našich zariadení sú certifikované označením Origine France Garantie, ktoré potvrdzuje, že sú vyrobené vo Francúzsku.
Toto označenie zaručuje kvalitu a dlhú životnosť našich zariadení a zároveň zaručuje ich vysledovateľnosť, pretože poskytuje jasný a objektívny údaj o ich pôvode.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

OBSAH

SK

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA..... 4

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE 7

Ochrana životného prostredia 7
Rady na úsporu energie 7

1 - INŠTALÁCIA..... 8

Vybalenie..... 8
Zabudovanie..... 8
Pripojenie do elektrickej siete..... 10

2 - PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA..... 11

Popis varnej dosky 11
Popis sondy..... 12

3 - POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA..... 13

Opis úvodného displeja 13
Funkcia Elapsed time..... 14
Zmena času varenia..... 14
Nastavenie požadovaného výkonu 14
Posúvanie nádob..... 14
Vypnutie varnej zóny 14
Menu 14
Parametre 15
Menu Všeobecné 15
Menu Motion Control..... 15
Menu Pokročilých Nastavení..... 15
Menu O produkte..... 16
Špeciálne funkcie 16
Funkcia Boil (Prevariť)..... 16
Funkcia Grill 17
Funkcia blanšírovania 17
Funkcia Sous-vide..... 17
Sonda 18

OBSAH

SK

Funkcia Recall 24
Zamknutie ovládacích prvkov Zamknutie 24
Samostatný časovač 24
Združenie 25
Konfigurácie spárovania 25
Rozdelenie výkonu 26
Sprievodca varením 27
Bezpečnosť a odporúčania 33

4 - ÚDRŽBA 34
Rozmery platne 34
Údržba sondy 34

5 - PORUCHY A RIEŠENIA 35
Pri uvádzaní do prevádzky 35
Pri zapínaní 35
Počas používania 35

6 - POPREDAJNÝ SERVIS 36

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.
Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Tento spotrebič je vyrobený v súlade s európskymi smernicami a predpismi, ktoré sa ho týkajú.
Toto zariadenie môžu používať deti mladšie ako 8 rokov, ako aj osoby, ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti alebo vedomosti, ak sú pod riadnym dohľadom, alebo ak budú poučené o bezpečnom používaní tohto zariadenia a rizikách, ktoré z toho vyplývajú, alebo ak budú vyškolené na jeho používanie.
Dbajte na to, aby sa so zariadením nehrali deti.
Čistenie a údržbu, ktorú vykonáva používateľ, nesmú vykonávať deti bez dozoru.
Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú k zariadeniu približovať, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.
Detská poistka: varná platňa je vybavená detskou poistkou, ktorá zablokuje jej ovládacie prvky, keď je vypnutá alebo počas varenia (pozri kapitolu: používanie detskej poistky).

Spotrebič a jeho dostupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu. Preto je nutné prijať potrebné opatrenia, aby sa zabránilo možnému kontaktu s časťami, ktoré sa ohrievajú.
Na varnú plochu neklaďte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, keďže sa môžu ohriať na vysokú teplotu.

POZOR: varenie musí prebiehať pod dohľadom. Krátke varenie si vyžaduje neustály dohľad.
Riziko požiaru: Na varných zónach neskladujte žiadne predmety.
Ak sa pri varení na tejto varnej platni používa olej alebo iné tuky, ponechanie varnej platne bez dozoru môže byť nebezpečné a môže dôjsť k požiaru. Oheň NIKDY nehaste vodou, ale vypnite napájanie spotrebiča a plameň zakryte napríklad pokrievkou alebo protipožiarnou prikrývkou.

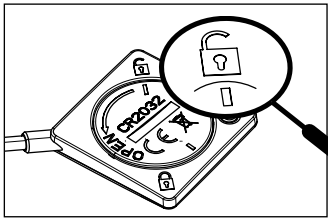
V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič odpojte od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom.
Varnú platňu nepoužívajte, pokiaľ nie je vymenený vrchná sklenená časť.

Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Pevné káblové pripojenie musí obsahovať odpojovacie zariadenie. Vaša varná platňa je navrhnutá tak, aby fungovala s frekvenciou 50 Hz alebo 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) bez akéhokoľvek špeciálneho zásahu z vašej strany.
Zariadenie je potrebné pripojiť štandardizovaným napájacím káblom, ktorého počet vodičov závisí od požadovaného typu pripojenia (pozri kapitolu Inštalácia)
Ak je napájací kábel poškodený, je potrebné, aby ho vymenil výrobca, jeho popredajný servis alebo osoby s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
Uistite sa, že napájací kábel elektrického spotrebiča, ktorý je zapojený v blízkosti varnej platne, sa nedotýka varných zón.

⚠ **VAROVANIE**: Aby nedošlo k interferencii medzi varnou platňou a srdcovým stimulátorom, je potrebné, aby bol stimulátor zhotovený a nastavený v súlade s príslušnými predpismi. Poraďte sa s výrobcom stimulátora alebo ošetrujúcim lekárom.
Používajte iba ochranné prvky pre varné platne navrhnuté výrobcom varného zariadenia, ktoré sú uvedené v návode na použitie ako vhodné alebo integrované do zariadenia. Použitie nevhodných ochranných prvkov môže viesť k úrazu.
Dbajte na to, aby nedošlo k nárazom nádob: sklokeramický povrch je veľmi odolný, avšak nie je nerozbitný.
Teplú pokrievku neklaďte na varnú platňu. Efekt „prísavky“ by mohol poškodiť sklokeramický povrch. Nádoby nešúchajte, pretože časom by sa mohla znehodnotiť úprava sklokeramického povrchu.
Na varenie nikdy nepoužívajte alobal. Na varnú platňu nikdy nedávajte výrobky zabalené do alobalu alebo v hliníkovej tácke. Hliníková fólia by sa rozpustila a natrvalo by poškodila varnú platňu.
Do skrinky umiestnenej pod varnou platňou nedávajte čistiace prostriedky ani horľavé výrobky.
Na údržbu varnej platne nikdy nepoužívajte parný čistič.
Tento spotrebič sa nesmie uvádzať do prevádzky pomocou externého časového spínača ani pomocou samostatného diaľkového ovládacieho systému.
Po použití vypnite varnú platňu pomocou príslušného ovládacieho prvku – nespoliehajte sa na detektor hrncov.

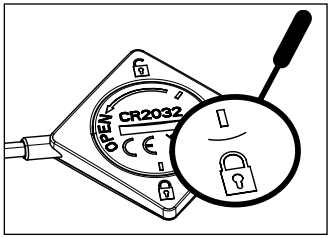
SONDA

Sonda je vybavená batériou typu CR2032 (používajte len uvedenú batériu).



Obr. 1

Ak chcete kryt odskrutkovať, otáčajte mincou, kým sa čiara nezarovná s otvorenou západkou (obr. 1).



Obr. 2

Ak chcete kryt založiť späť, vložte ho tak, aby bola čiara zarovnaná s otvorenou západkou (obr. 1), potom ho otočte pomocou mince tak, aby bola druhá čiara zarovnaná so zatvorenou západkou (obr. 2).

Vymeňte batériu, keď je opotrebovaná alebo vyteká. Pred jeho likvidáciou musíte zo zariadenia batériu vybrať.
Batériu je potrebné vyhodiť do zberných nádob na batérie alebo vrátiť do vášho obchodu (v súlade s platnými predpismi).
- Nezmiešavajte rôzne typy batérií alebo nové a použité batérie.
- Ak sa chystáte spotrebič dlhodobejšie uskladniť bez použitia, batérie by sa mali vybrať.
- Napájacie svorky sa nesmú skratovať.
- Nenabíjateľné batérie by sa nemali nabíjať.
- Sonda nie je určená na použitie v rúre.

Spoločnosť Brandt France vyhlasuje, že zariadenie vybavené funkciou sondy je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Úplné vyhlásenie EÚ o zhode je k dispozícii na nasledujúcej adrese: **www.dedietrich-electromenager.com**

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Tento symbol označuje, že spotrebič sa nesmie vyhadzovať do domového odpadu. Tento elektrický spotrebič obsahuje mnoho recyklovateľných materiálov. Preto je označený týmto symbolom, ktorý znamená, že opotrebované zariadenia je nutné zaniesť na špecializované zberné miesto. Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od predajcu alebo na oddelení komunálnych služieb mestského úradu. Výrobca bude zariadenia recyklovať za najlepších podmienok v súlade s európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.
Taktiež niektoré obalové materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia – zaneste tieto materiály do kontajnerov určených na tento účel. Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

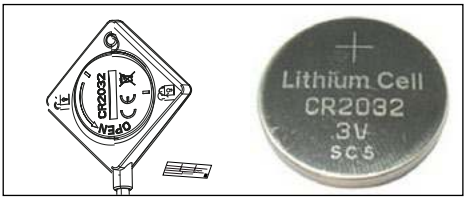
Rady na úsporu energie

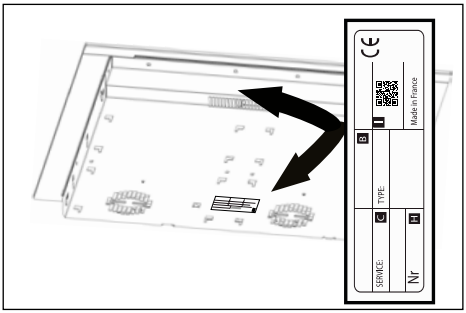
Varenie so správne položenou pokrievkou šetrí energiu. Ak používate sklenenú pokrievku, môžete dokonale kontrolovať varenie.

• 1 INŠTALÁCIA

VYBALENIE

Z varnej platne, sondy a držiaku sondy odstráňte všetky ochranné prvky.
Sonda sa dodáva s batériou, ktorú je potrebné založiť. Pre založenie batérie je potrebné odskrutkovať kryt na zadnej strane snímača pomocou mince, batériu zakladajte tak, že pritom dodržíte správnu polaritu (+ na vrchu), a následne kryt naskrutkujte späť.
Do nižšie uvedených rámčekov si poznačte referencie servisu a typu, ktoré sa nachádzajú na tomto štítku, pre budúce použitie.

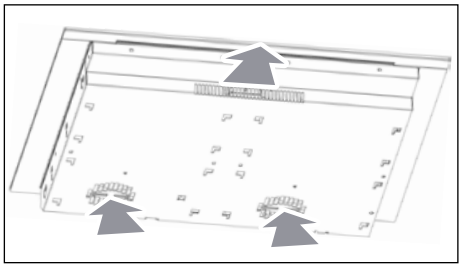




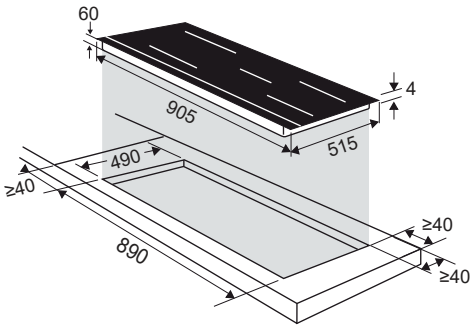
Servis:	Typ:

ZABUDOVANIE

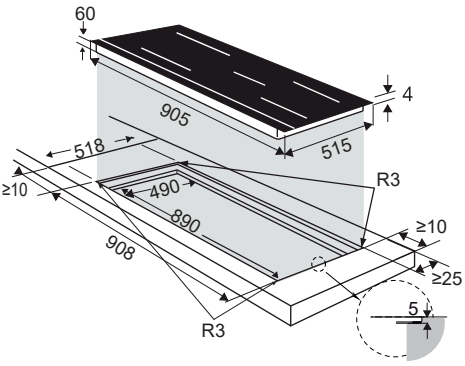
Skontrolujte, či sú vstupy a výstupy vzduchu voľné.
Berte do úvahy informácie o rozmeroch (v milimetroch) pracovnej dosky, do ktorej má byť varná platňa zabudovaná. Skontrolujte, či vzduch správne cirkuluje medzi prednou a zadnou stranou varnej platne.



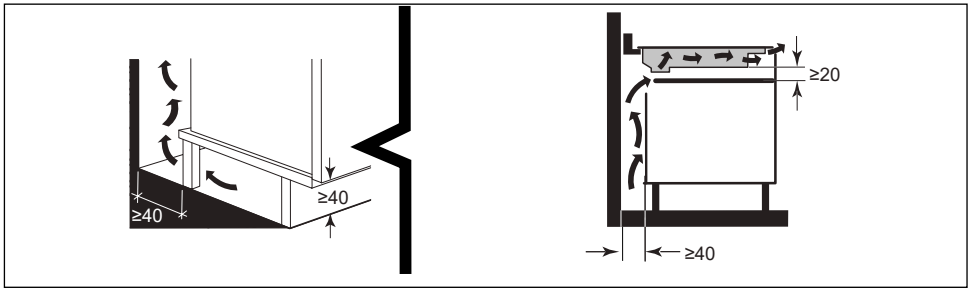
Zabudovanie do pracovnej dosky



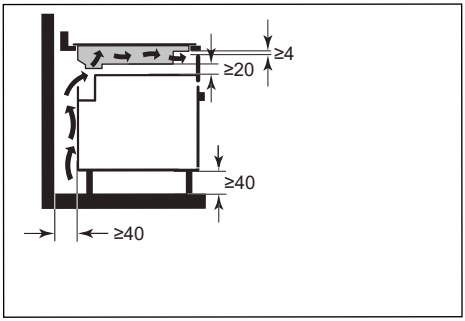
Zabudovanie na samotný povrch

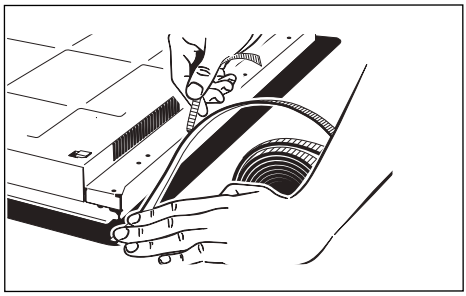


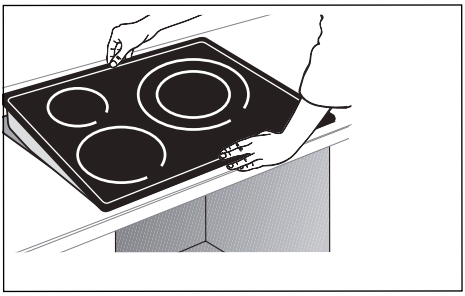
V prípade inštalácie varnej platne nad zásuvku



alebo nad zabudovanú rúru, dodržiavajte rozmery uvedené na obrázkoch, aby sa zaručilo dostatočné odvádzanie vzduchu.
Na celý okraj varnej platne nalepte tesnenie.







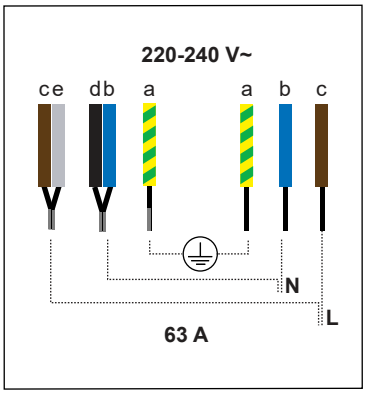
Dôležité

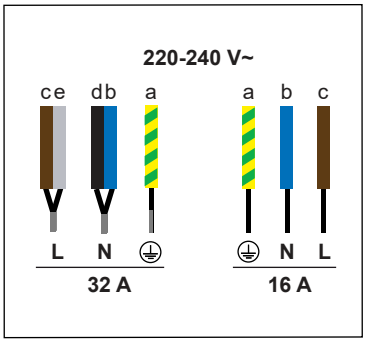
Ak sa rúra nachádza pod varnou platňou, tepelné bezpečnostné systémy varnej platne nedovoľujú súčasné používanie varnej platne a rúry vo funkcii pyrolýzy. Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí kód „F7“. V danom prípade odporúčame zvýšiť prúdenie vzduchu varnej platne pomocou otvoru (8 cm x 5 cm) na boku linky.

PRIPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Pevné káblové pripojenie musí obsahovať odpojovacie zariadenie.
Identifikujte kábel varnej platne:

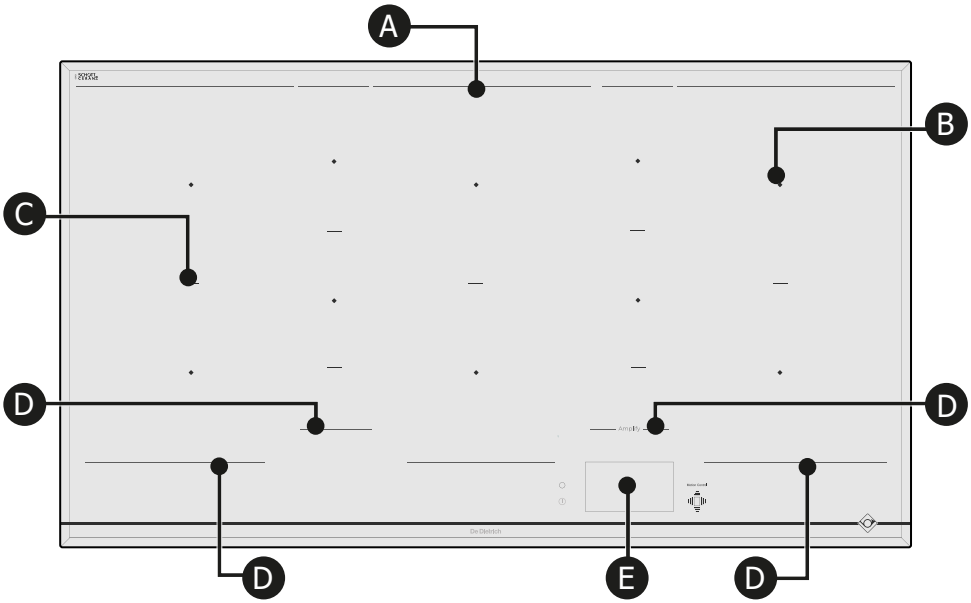
a) žlto-zelený
b) modrý
c) hnedý
d) čierny
e) šedý





• 2 PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA

Popis varnej dosky



Stred každého varného miesta (B) je označený štvorcom.

Tlačené čiary (A) označujú zadnú časť celej varnej plochy.

Čiary (C) označujú jednotlivé varné zóny.

Tlačené čiary (D) pred varnou doskou oddeľujú vykurovaciu zónu od dotykových ovládačov (E).

Je dôležité neumiestňovať horúce varné nádoby pod túto hranicu, pretože by to mohlo poškodiť ovládací panel alebo zariadenie (Pozri „Bezpečnosť a odporúčania“).

A Zadná hranica varnej zóny

B Stred varného miesta

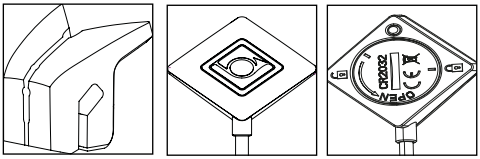
C Oddeľovač varnej zóny

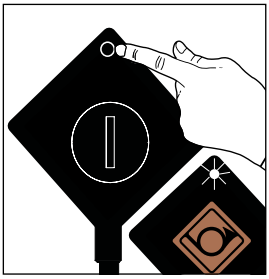
D Predná hranica varnej zóny

E Dotykové ovládanie a displej

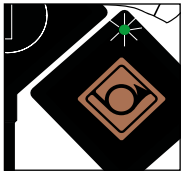
Popis sondy

Táto varná doska je vybavená pripojeným snímačom teploty a špeciálnym držiakom, ktorý možno ľahko umiestniť na akýkoľvek typ nádoby. Táto sonda sa dá použiť na všetkých varných zónach.





1 - Dlhým stlačením zapnite snímač, ktorý nabielo blikne.



2 - Sonda bliká na zeleno, krátke stlačenie na 1 sekundu.

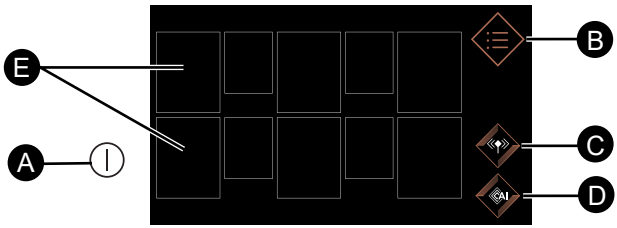
3 - Sonda bliká modrou farbou. Komunikuje s varnou doskou, takže si môžete zvoliť funkciu varenia.

Led dióda sondy blikne **modro-bielo**: vedenie sondy pod napätie.
Led dióda sondy bliká na **na zeleno**: prebieha pripájanie.
Led dióda sondy svieti **na modro**: sonda je pripojená.
Led dióda sondy bliká **na červeno**: veľmi nízka úroveň batérie / strata komunikácie / vypnutie sondy.

3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

Opis úvodného displeja

Váš displej je celkovo dotykový. Po spustení platne ho jednoducho stlačte, aby ste získali prístup k ovládacím prvkom.



A Tlačidlo Chod/Stop varnej dosky
B Menu
C Varenie so sondou
D Asistent varenia
E Varné zóny

Krátko stlačte tlačidlo ⏻, zobrazia sa 10 štvorce. Štvorce svietia nastálo, ak sa nezistí žiadna nádoba, alebo sú bodkované a následne svietia nastálo, ak sa nejaká nádoba zistí. Vo varnej zóne sa následne zobrazí nula.

Stlačením varnej zóny sa otvorí menu pre nastavenie výkonu a časovača. Výkon takt môžete nastaviť vodorovným posunutím prsta po pásme pre výkon. Zobrazí sa zvolená teplota.

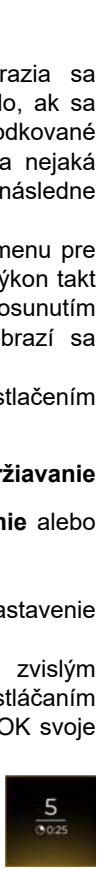
Výkon môžete nastavovať aj stlačením tlačidiel pre rýchle funkcie:

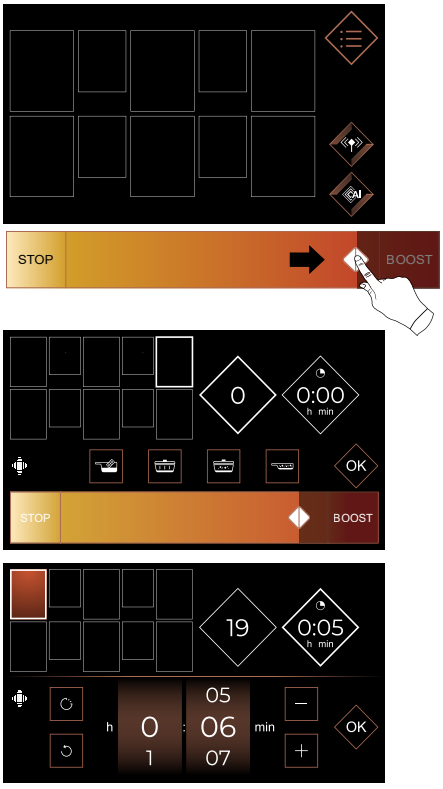
Topenie alebo **Udržiavanie v teple** alebo **Pomalé varenie** alebo **Opekanie**.

Stlačenie tlačidla 0:00 umožní nastavenie požadovaného času varenia.

Časovač môžete nastaviť zvislým posúvaním minút a hodín alebo stláčaním tlačidiel + a –. Stlačením tlačidla OK svoje nastavenie potvrdíte.

Po nastavení výkonu a času varenia sa tieto zobrazia v štvorci ktorý symbolizuje varnú zónu.





toto tlačidlo umožňuje vynulovanie časovača

Funkcia ELAPSED TIME

Táto funkcia umožňuje zobrazenie času, ktorý uplynul od poslednej zmeny výkonu vo vybranej varnej zóne.
Ak chcete použiť túto funkciu, stlačte tlačidlo .
Objaví sa okno s uplynutým časom.

Zmena času varenia

Ak sa zobrazí čas na časovači, počkajte 5 sekúnd, následne môžete čas varenia upraviť. Ak chcete, aby varná doska zistila novú nádobu, umiestnite ju na požadovanú oblasť a stlačte štvorec symbolizujúci vašu varnú zónu na obrazovke. Zobrazí sa nula.

Nastavenie požadovaného výkonu

Požadovanú úroveň výkonu nastavíte stlačením kosoštvorca. Ak nespravíte nič, varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí niekoľkých sekúnd.

Posúvanie nádob

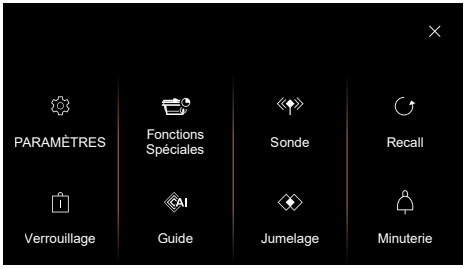
Počas varenia môžete nádobu presunúť z jednej zóny na druhú. Dbajte pritom na to, aby ste nádobu nadvihli a neposúvali ju; varná doska automaticky rozpozná presun a priradené nastavenia sa zachovajú. Ak bliká číslo, musíte ho potvrdiť stlačením obrazovky v príslušnej zóne.

Vypnutie varnej zóny

Ak chcete varnú zónu vypnúť, stlačte a podržte štvorec, zaznie dlhé pípnutie a z kosoštvorca zmiznú nastavenia alebo sa zobrazí symbol .
Dosku úplne vypnete stlačením tlačidla .

Menu

Po stlačení tlačidla Menu sa zobrazia všetky pre vás dostupné funkcie.



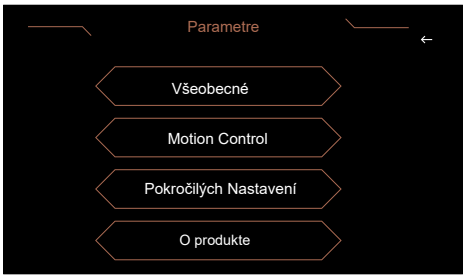
> na displeji vám umožní zobrazenie zrušiť a mať tak pod kontrolou ostatné varné zóny.

> na displej vám umožní vrátiť sa k predošlej obrazovke.

Parametre

Menu Všeobecné

Stlačenie tlačidla Všeobecné umožňuje:
- nastavenie intenzity zobrazenia tabuľky posúvaním prsta po posuvníku (od 1 do 10).
- pripojenie dosky k digestoru, ak existuje.
- zvoliť si jazyk textu varnej dosky.



Menu Motion Control

Stlačenie Ovládanie gestami umožňuje (podľa modelu):
- zapnúť alebo vypnúť funkciu **Motion Control** (Asistent ovládania gestami).
- aktivovať alebo deaktivovať **Expert Mode (**Režim Experta).

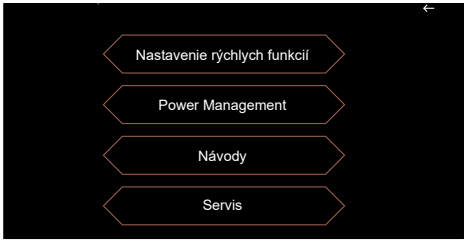
Funkcia **motion control** vám jednoduchými gestami ruky umožňuje vybrať varnú dosku a nastaviť výkon varenia bez toho, aby ste sa dotkli ovládacieho panela. Takýmto spôsobom dosku nezašpiníte a nezanecháte na nej odtlačky prstov. Po aktivovaní funkcie Motion Control sa zobrazí nasledovné tlačidlo: ON. Ak cho chcete vypnúť, stlačte toto tlačidlo.
Režim Expert okrem iného umožňuje nastavenie časovača gestami.

Po stlačení šípky vpravo sa dostanete do výukového programu, kde si môžete vyskúšať rôzne gestá, potrebné na to, aby ste mohli používať funkciu motion control. Každý krok musíte potvrdiť stlačením OK.

Menu Pokročilých Nastavení

- Nastavenie rýchlych funkcií
Umožňuje upraviť úrovne výkonu nastavené pre rýchle funkcie:

- **Topenie** výkon od 1 až 3 (prednastavený je výkon 2)
- **Udržiavanie v teple** výkon medzi 4 až 9 (prednastavený je výkon 7)
- **Pomalé varenie** výkon od 10 až 16 (prednastavený je výkon 14)
- **Opekanie** výkon od 17 až 19 (prednastavený je výkon 19)



- Power Management
Prístup k funkcii **Power Management**, ktorá vám umožní obmedziť celkový výkon dosky tak, aby vyhovoval vašej elektroinštalácii.
Predvolene je výkon varnej platne nastavený na najvyššiu úroveň.
Dbajte na to, aby bola hodnota ističa vašej elektroinštalácie správne nakalibrovaná (pozri tabuľku nižšie).

Výkon varnej platne kW	Poistky / Istič (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Skontrolujte, či nastavený výkon vyhovuje ističom elektrického rozvodu.

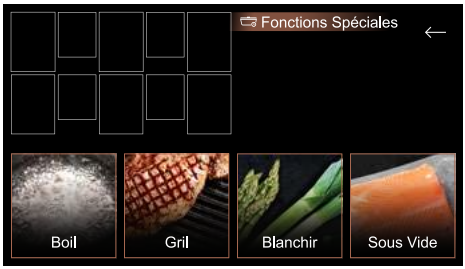
- Návody
Stlačením funkcie Návody sa prostredníctvom svojho smartfónu dostanete k návodu vášho výrobku naskenovaním QR kódu.

- Servis
Je určené pre servis v prípade potreby.

Menu O produkte

Umožňuje zistiť verzie softvéru varnej dosky.

Špeciálne funkcie



Funkcia Boil (Prevariť) Prevariť

Táto funkcia slúži na prevarenie istého množstva vody a udržiavanie varu bez vykypenia, napríklad pri varení cestovín.

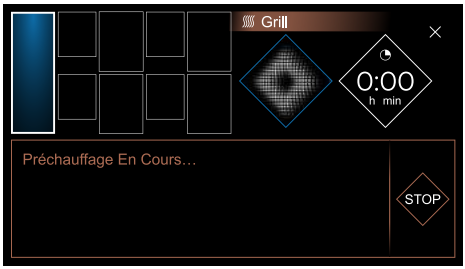
Nádobu položte na varnú zónu.
Nastavte požadované množstvo vody (0,5 až 6 litrov).
Potvrďte stlačením OK.
Spustí sa varenie.
Keď voda dosiahne bod varu, ozve sa zvukové znamenie a na obrazovke sa zobrazí správa, aby ste pridali prísady. Po skončení stlačte OK pre potvrdenie. Zobrazí sa čas a výkon.
Môžete ich však upraviť podľa vlastného uváženia.
Na konci varenia zaznie zvukové znamenie.

POZNÁMKA: Je dôležité, aby mala voda na začiatku varenia teplotu prostredia, pretože sa tým môže ovplyvniť konečný výsledok. Pri tejto funkcii nepoužívajte zliatinové nádoby, ani pokrievku. Táto funkcia sa môže používať aj na varenie akýchkoľvek potravín vyžadujúcich varenie vo vriacej vode.

Funkcia Grill Grill

V kombinácii so smaltovaným liatinovým grilom De Dietrich umožňuje táto funkcia rýchle opekanie pokrmov na združenej zóne a ponúka to najvhodnejšie nastavenie pre opätovnú objavenie chutí grilovania.

Gril umiestnite na zvolenú zónu a stlačte tlačidlo OK.
Po uplynutí doby predhrievania položte jedlo na gril.
Grilovacie príslušenstvo sa s varnou doskou nedodáva, je však k dispozícii u vášho predajcu.



Funkcia blanšírovania Blanšírovanie

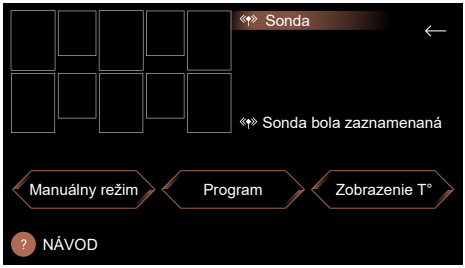
Táto technika umožňuje prípravu zeleniny vo vode, privedenej do varu, a následne sa namočí do ľadovej vody, aby sa proces varenia prerušil.
Takto sa zachová jasná farba i štruktúra zeleniny.
Zvoľte si množstvo vody, do ktorej sa má zelenina ponoriť.
Nádobu s ingredienciami položte na varnú zónu.

Funkcia Sous-vide Sous-vide

Táto funkcia umožňuje variť potraviny pri nízkej teplote vo vzduchotesnom vrecúšku, aby sa zachovala ich chuť a výživová akosť. Tento spôsob varenia je veľmi zdravý, pretože na to nepotrebujete žiaden pridaný tuk. Táto funkcia je k dispozícii na varných doskách vybavených teplotnou sondou.

Sonda

Ak chcete, aby sonda fungovala, zapnite ju (stlačte tlačidlo na module a na niekoľko sekúnd ho podržte), dosku zapnite a potom stlačte na niekoľko sekúnd sa zobrazí správa ***vyhľadávanie sondy***, následne sa zobrazí ***bola zistená sonda***.



Máte k dispozícii 3 režimy:

- **Manuálny**
  S týmto režimom si zvolíte požadovanú príkazovú teplotu.

  Počiatočná teplota varenia ako aj príkazová teplota sa zobrazia na používanej varnej zóne. Hneď po dosiahnutí príkazovej teploty zaznie zvukový signál a teplota sa udržiava. Ak chcete varenie zastaviť, stlačte a dlhšie držte príslušnú varnú zónu.
- **Program** (Topenie / Sous-vide / Opekanie / Ohrievanie / prevarenie / Dusenie / Fritovanie)
- **Zobrazenie T°** Teplotu nameranú sondou môžete sledovať v reálnom čase bez ohľadu na to, kde sa nachádza (napríklad v jedle na doske alebo v pečenom jedle práve vytiahnutom z rúry).

Sondu môžete použiť aj v niektorých receptoch (kapitola Sprievodca varením).

Umiestnenie sondy
Sonda nie je určená na použitie
K dispozícii máte 3 odporúčané

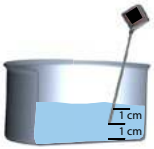
- Zvislá

- Prostredná (nastaviteľná)

- Priečna

Sondu neodporúčame používať bez jej podstavca Pri tuhých potravinách by sa sonda mala vložiť do ich najhrubšej časti. Hrot sondy by mal byť v jednej rovine s potravinou. Pri nastavovaní teploty varná doska automaticky upravuje potrebný výkon, a to môže spôsobiť kolísanie teploty varu.

Pri všetkých funkciách s výnimkou funkcie topenia:
- sonda musí byť minimálne 1 cm od dna hrnca;
- sonda musí byť ponorená minimálne 1 cm v pripravovanom jedle.



Pokiaľ to nie je možné, prispôsobte priemer hrnca a varnej zóny množstvu, ktoré sa chystáte variť.

Obsah nádoby odporúčame pravidlene premiešavať počas varenia.

Manuálny režim
Táto funkcia umožňuje variť jedlo priamym výberom požadovanej teploty pomocou tlačidla + / - alebo kolieska. Teplota sa dá nastaviť v rozsahu 40 až 180°C.

Topenie
Táto funkcia roztápa potraviny pri teplote, ktorú možno nastaviť v rozpätí 40 až 70 °C. Príkazová teplota je prednastavená na 50 °C. Počas tohto typu varenia musí byť sonda vo zvislej polohe a jej hrot sa musí dotýkať dna panvice. Počas varenia dbajte na vhodné premiešavanie zmesi, aby sa homogenizovala. Táto funkcia je dostupná len na varných doskách Horizone 16 cm, 21 cm alebo 1/2.

Varenie sous-vide
Táto funkcia umožňuje varenie potravín pri teplote, ktorú možno nastaviť v rozmedzí 45 až 85 °C. Príkazová teplota je prednastavená na 60 °C.

Ohrievanie
Táto funkcia umožňuje ohrev potravín pri teplote, ktorú možno nastaviť v rozmedzí 65 až 80 °C. Príkazová teplota je prednastavená 70 °C.

Varenie
Táto funkcia umožňuje pomalé varenie potravín pri teplote, ktorú možno nastaviť v rozmedzí 80 až 90 °C.

Príkazová teplota je prednastavená na 80 °C.

Udržiavanie na bode varu
Táto funkcia varí vodu pri teplote 100 °C. Hrniec môžete čiastočne zakryť pokrievkou, ale aj napriek tomu vám odporúčame, aby ste to urobili hneď, ako dôjde k varu.

Táto funkcia nie je určená na preváranie mlieka. V tomto prípade použite funkciu Pomalého varenia.

Opekanie
Táto funkcia umožňuje opekanie potravín pri teplote, ktorú možno nastaviť v rozmedzí 40 až 85 °C. Príkazová teplota je prednastavená 60 °C.
Po dosiahnutí prednastavenej príkazovej teploty zaznie zvukový signál a varná zóna ohrev vypne. Ozve sa zvukový signál +10 °C na otočenie.

Smaženie
Táto funkcia umožňuje smaženie potravín pri teplote, ktorú možno nastaviť v rozmedzí 130 až 190 °C. Príkazová teplota je prednastavená na 180 °C.

Upozornenie:
Časovač:
- Časovač môžete naprogramovať podľa sondy. V tomto prípade sa čas zobrazuje striedavo s teplotou.
- Časovač sa spustí po dosiahnutí príkazovej teploty.
- Sonda sa môže naraz používať len na jednej varnej zóne.

Na konci používania nezabudnite sondu vypnúť jej stlačením a podržaním. Led dióda sa na niekoľko sekúnd rozsvieti na červeno.

• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

Sonda sa automaticky vypne 1 minútu po vypnutí varnej dosky.
Aby ste predišli poškodeniu sondy, dbajte na to, aby ste elektronické puzdro sondy neumiestnili priamo nad výpary z varenia.
Teplota varu vody sa môže líšiť v závislosti od nadmorskej výšky a atmosférických podmienok vo vašej zemepisnej polohe.
Strata komunikácie môže súvisieť s vybitou batériou.

Technické informácie týkajúce sa sondy:

Parameter	Špecifikácie	Poznámky
Napätie	2,5 – 3 V	Batéria CR2032
Životnosť	300 h	s novou batériou
Farba ukazovateľa	Biele mäso Zelená Modrá Červená	Uvedenie pod napätie Čakanie na pripojenie Pripojená Vypnutie
Prevádzková teplota	0 – 85 °C	Modul sondy
Rozsah merania teploty	5 °C – 180 °C	
Pracovná frekvencia	2402 – 2480 MHz	
Rozsah sondy	2 metre	
Maximálny výkon	< 10 mW	

Pokyny k vareniu:

Funkcia	Základná ingrediencia alebo jedlo	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Časy	Rady
Manuálny režim	Biele mäso	kurací filet 150 g	80 °C	8 až 12 min	Zatiahnutie pŕs (1/1,5 cm zhora)
	Červené mäsá	150 až 200 g	35 až 45 °C (rare)	30 s až 2 min/ strana (podľa hrúbky)	Mäso nechajte odpočívať 5 min po varení
		150 až 200 g	50 až 55 °C (krvavý)	1 min až 3 min/ strana (podľa hrúbky)	Mäso nechajte odpočívať 5 min po varení
		150 až 200 g	60 až 65 °C (medium)	1 min 30 s až 4 min (podľa hrúbky)	Mäso nechajte odpočívať 5 min po varení
		150 až 200 g	70 až 75 °C (prepečený)	2 min až 8 min/ strana (podľa hrúbky)	Mäso nechajte odpočívať 5 min po varení
	Mrazené hranolky	200 g / 1,5 l oleja	160° potom 180°	11 min 2 min 30 s	Ponorte na 11 minút, potom vyberte, znova ponorte na 2 minúty a 30 sekúnd pri 180° pre dokončenie varenia.
	Bešamelové omáčky	500	85 až 87 °C	1 min až po bod varu	Počas varenia nepretržite miešajte, aby sa zabránilo prilepeniu na dno hrnca.
	Krémy alebo čokoláda	1300	87 až 92 °C	8 až 10 min	Počas varenia nepretržite miešajte, aby sa zabránilo prilepeniu na dno hrnca.
	Karamel	«na sucho» (100 g)	až do 150 °C (sfarbenie)	3 až 5 min (výkon 10)	Zhnednutie je veľmi rýchle, zvýšte pozornosť,
	Karamel	vo vode (100 g cukru/60 ml vody)	až do 145 °C	8 až 12 min (výkon 10)	Sledujte bod varu - keď sa zastaví, k zhnednutiu dôjde veľmi rýchlo.
	Ovocné pasty	400 – 1000	105 – 110	v závislosti od množstva	EXPERT (počítajte s 1 až 1,2 % pektínu /kg ovocia)
Topenie	Horká čokoláda	100 – 500	50 – 55	5 až 10 min	Často miešajte
	mliečna čokoláda		45 – 50		
	Biela čokoláda		45 – 50		
	Maslo	50 – 500	40 – 50	5 až 20 min	
	Prepustené maslo	50 – 500	40 – 50	5 až 20 min	Nemiešajte inak sa kaseín z masla nebude správne dekantovať
	Syr na fondue	200 – 1500	40 – 50	10 až 25 min	množstvo vína pridaného na varenie má vplyv na čas topenia (50 cl na 1 kg syra)
Ohrievanie	Pyré	200 – 800	65 – 75	V závislosti od množstva	
	Polievka	200 – 2000	65 – 75	2 min 30 s až 15 min	pozor, čas sa môže meniť v závislosti od viskozity polievky.
	Fliaš / konzerv	300 – 1000	65 – 75	4 min až 10 min	test robený s konzervami cassoulet
	Malé poháre	125 – 300	60 – 70	V závislosti od množstva	Pred spotrebou otestujte teplotu

Pokyny k vareniu:

Funkcia	Základná ingrediencia alebo jedlo	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Časy	Rady
Varenie	Vývar	1000 – 4000	70 – 80	2 h 30 min až 3 h	Obsah varenia prispôsobte množstvu, ktoré chcete uvariť. Pred poslednou 1/2 hodinou varenia pridajte ošúpané zemiaky.
	Teľacie ragú	1000 – 4000	70 – 80	2 h až 3 h	Obsah varenia prispôsobte množstvu, ktoré chcete uvariť.
	Hovädzie na burgundský spôsob	1000 – 4000	70 – 80	2 h až 4 h	Obsah varenia prispôsobte množstvu, ktoré chcete uvariť.
	Dusené mäso	1000 – 4000	70 – 80	2 hod. 00 až 4hod. 00	Obsah varenia prispôsobte množstvu, ktoré chcete uvariť.
	Kurča na baskický spôsob	1000 – 4000	70 – 80	1 hod. 15 až 1 hod. 30	Obsah varenia prispôsobte množstvu, ktoré chcete uvariť.
	Džém	1000 – 4000	105	20 min až 1 h v závislosti od ovocia, skontrolujte textúru)	Džem želíruje pri teplote 105 °C. (teplomer na cukor). Túto teplotu dokážete znížiť na približne 90 °C vtedy, keď pridáte pektín (15 g na 1 kg ovocia).
	Paradajková omáčka	1000 – 4000	70 – 80	40 min	Pri varení si dajte pozor na kyslosť paradajok. V prípade omáčky z čerstvých paradajok pridajte do varenia štipku práškového cukru.
Varenie sous-vide expert	Ryba	losos 250-300 g	45-50	20 min	Okolo 3 až 5 l vody, opatrne s korením, vákuové varenie má tendenciu zdesaťnásobiť intenzitu soli.
	Ryba	biela ryby 250-300 g	56 °C	15 min	
	Zelenina	zelená 200-300g	85 °C	30 – 75 min	
	Zelenina	koreňová 150g	85 °C	60 – 80 min	
	Biele mäso	kurací filet 150 g	64 °C	25 min	
	Biele mäso	kuracie stehno 200 g	68 °C	120 min	
	Červené mäso	hovädzí filet 150 až 300 g	56,5°C vo vodnom kúpeli	30 min pri 2,5 cm hrúbke / 2 h pri 5 cm hrúbke / až do 4 h.	
	Dokonalé vajce	50g / 1l vody	64°	45 min	1l vody
Udržiavanie na bode varu	Ryža	100-500 (sek.) = 300 až 1500 ml slanej vody	90-100	12 až 20 min v závislosti od ryže	„Kreolská“ ryža: vodu priveďte do varu, vsypte ryžu (vopred prepláchnutú v studenej vode), prikryte a nechajte variť na miernom ohni. (pozor, niektoré druhy ryže vyžadujú dlhší čas varenia: „tmavá “ ryža)
	Cestoviny	100 - 500 (suché) = 1l až 5 l slanej vody	90-100	10 až 12 min varenia	Priveďte vodu do varu, vsypte cestoviny a priveďte ich do varu. V závislosti od druhu použitých cestovín skontrolujte, či sú hotové.

Pokyny k vareniu:

Funkcia	Základná ingrediencia alebo jedlo	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Časy	Rady
Opekanie	Losos	120	52	14 až 16 min	Sonda do stredu Varenie na koži, bez obracania a s pokrievkou
	Hovädzie (rare) Na spôsob svieč-kovice obalenej v slanine 3 cm	160	52	12 min	Pípnutie pre obrátenie pri polovič-nom uvarení
	Hovädzie (krvavé) Na spôsob svieč-kovice obalenej v slanine 3 cm	180	57	14 min	Pípnutie pre obrátenie pri polovič-nom uvarení
	Hovädzie (Stredne prepečené) Na spôsob svieč-kovice obalenej v slanine 3 cm	160	68	13 min	Pípnutie pre obrátenie pri polovič-nom uvarení
	Kačací filet s kožou	300	63	22 až 25 min	Obsah varenia prispôsobte množstvu, ktoré chcete uvariť. Varenie s pokrievkou
	Hydinové prsia	130	105	24 až 30 min	Sonda do stredu Varenie bez pokrievky s pípnutím pre obrátenie
Smaženie	Hranolky	200	180	10 až 15 min	1500 ml oleja

Funkcia RECALL

Táto funkcia slúži na zobrazenie posledných nastavení „výkonu a časovača“ všetkých varných zón vypnutých minimálne 3 minúty. Na použitie tejto funkcie sa uistite, že je varná doska odomknutá, potom stlačte / Recall.

Zamknutie ovládacích prvkov Zamknutie

Vaša varná doska je vybavená detskou bezpečnostnou poistkou, ktorá varnú dosku uzamkne.
Z bezpečnostných dôvodov je stále aktívne iba tlačidlo „Zapnúť/Vypnúť“, ktoré umožňuje vypnúť aj varnú zónu s uzamknutými ovládacími prvkami.

Stlačte , dlhšie stlačenie uzamkne varnú dosku na neurčitý čas. Varné zóny sa budú naďalej ohrievať, ale nebudete mať prístup k tlačidlám pre výkon alebo časovač.

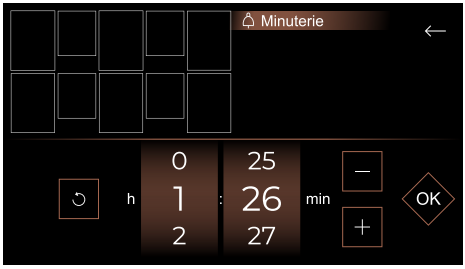
na obrazovke sa zobrazí tento symbol.

Odomknutie:
Ak je varná doska zamknutá, stlačte zámok a držte ho, až kým vám dvojité zvukové znamenie nepotvrdí váš krok. Vaša varná doska je odteraz odomknutá.

Clean Lock:
Táto funkcia slúži na dočasné zamknutie varnej platne počas čistenia. Krátkym stlačením zamknete varnú dosku na 60 sekúnd.

Samostatný časovač

Táto funkcia vám umožňuje spustenie odpočítavania bez varenia.



Po nastavení času sa tento zobrazí na pravej strane domovskej obrazovky.

Na konci požadovaného času zaznie zvukový signál, bliká 0:00 a potom zhasne.

Poznámka: Ak chcete rýchlo vynulovať čas, stlačte .

Združenie

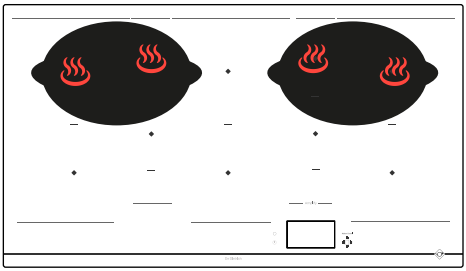
Vaša varná doska umožňuje združovanie varných zón tak, aby ste mohli používať veľké nádoby.

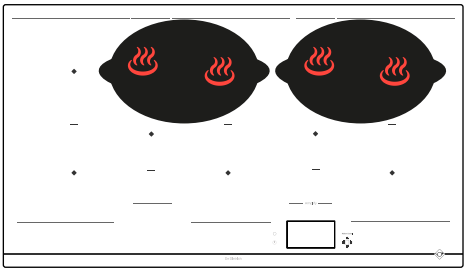
Stlačte tlačidlo Menu a vyberte Spárovanie. Zobrazí sa menu Spárovanie a stačí vybrať varné zóny a stlačiť OK..

Konfigurácie spárovania

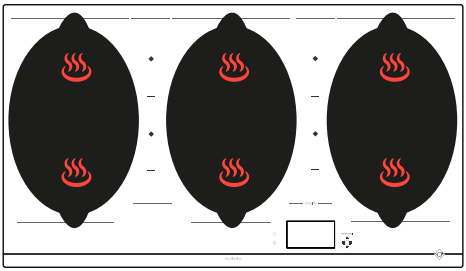
Dostupné konfigurácie spárovania sú nasledovné:

Extense zóny

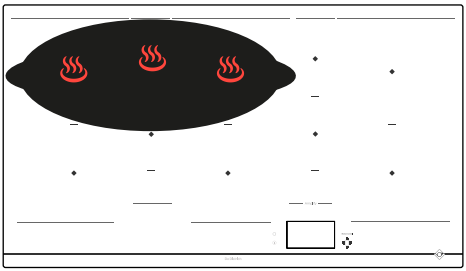




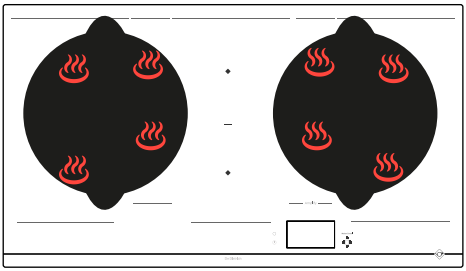
HorizoneTech zóny



HorizonePlus zóna



HorizoneMax zóny



Rozdelenie výkonu

Pri súčasnom používaní viacerých varných zón varná platňa nastaví rozdeľovanie výkonu tak, aby sa neprekročil celkový prípustný výkon.
K dispozícii je niekoľko zón, na ktoré je možné ukladať varné nádoby. Vyberte tú najvhodnejšiu v závislosti od veľkosti nádoby. Ak je dno nádoby veľmi malé, indikátor výkonu začne blikať a varná zóna nebude fungovať, ani napriek tomu, že je materiál varnej nádoby vhodný pre indukčnú platňu. Dbajte na to, aby ste nepoužívali nádoby s priemerom menším ako je varná zóna (pozri tabuľku).

Zóna	Veľkosť nádoby	Tvar nádoby	Umiestnenie	Výkon (W)
½ HorizoneTech	110 - 220 mm	Kruhový	Centrováno na varnú zónu	2800
Oválna zad	90 - 140 mm	Kruhový	Centrováno na varnú zónu	1200
Oválna pred	90 - 90 mm	Kruhový	Centrováno na varnú zónu	1200
HorizoneTech	180 mm (okrúhly) min. Oválny / Rybí hrniec / Gril	Kruhový Oválny Obdĺžnikový	Centrováno na línii medzi dvoma ½ HorizoneTech	3600
Extense	Oválny 240 mm min / 330 mm max	Oválny Obdĺžnikový	Musí pokryť stredu 2 zadných varných zón	3600
HorizonePlus	Oválny na šírku 380 mm min / 580 mm max	Oválny Rybí hrniec Obdĺžnikový	Musí pokryť stredu 3 zadných varných zón, centrované vpravo/vľavo	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Kruhový	Musí pokryť stredu 4 varných zón	5500
Pravá HorizoneMax 90 cm	320 - 350 mm	Kruhový	Musí pokryť stredu 4 varných zón	3600

Sprievodca varením

Vaša varná doska je vybavená sprievodcom varenia, ktorý vám ponúka výber receptov. Tento režim varenia za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti. Varná doska musí byť zapnutá, stlačte čím získate prístup k sprievodcovi varením. Pri používaní varnej dosky v režime Recept displej vám odporučí použiť typ náradia vhodný pre výber.

Väčšina náčinia je kompatibilná s indukčnou technológiou. Len sklo, hlina, hliník bez špeciálneho dna, meď a niektoré nemagnetické nehrdzavejúce ocele nie sú kompatibilné s indukčnou technológiou.

Odporúčame vám používať nádoby s hrubým a rovným dnom. Teplo sa bude lepšie šíriť a varenie bude rovnomernejšie. Nikdy neohrievajte prázdnu nádobu bez dozoru.

Na ovládací displej neumiestňujte žiadne nádoby, pretože by sa tým váš výrobok mohol poškodiť.

3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

Pripravili sme pre vás výber receptov, ktoré vás prevedú jednotlivými krokmi prípravy.

Recepty | Prísady

Recepty krok za krokom	
Jedlo	Dezerty
Kórejský bibimbap	Viedenská čokoláda
Teľacie ragú	Čokoládový krém
Burgundské hovädzie	Cukrárenský krém
hovädzie mäsové guľky v paradajkovej omáčke	Pošírované hrušky v čokoláde
Kohút na víne	Karamelizované jablká
Savojské fondue	
Rýbárov hrniec	
iešané vajíčka s hľuzovkami	
Osso buco	
Paëlla s morskými plodmi	
Vývar	
Šampiňónová polievka	
Kuracie na baskický spôsob	
Jahňacie dusené ragú	
Kurací ramen	
Ratatouille šéfkuchára	
Hríbové rizoto	
Morčacie soté s olivami a citrónom	
Teľacie marengo	

• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

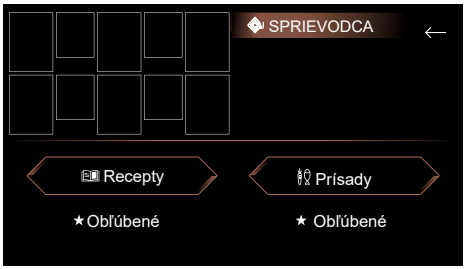
Ponúkame vám výber potravín, pre ktoré varná doska automaticky odporučí nádobu, výkon a naprogramuje výkon a čas varenia v závislosti od druhu alebo požadovaného množstva.

Prísady	Typ
Mäso	
Hovädzina	Jemný / Priemerný / Hrubý
Mletý steak	Čerstvý / Mrazený
Jahňacie	Kotlety
Bravčové	Stredné rebrá / Hrubé rebrá
Kačka	Prsia / Plátky
Hydina	Prsia / Stehná
Morské plody	
Filety	
Steaky	
Rybie steaky	
Celé ryby	Malé / Okrúhle < 350g / Jedlo > 350g
Kraby	Varené / Varené ECO*
Krevety	Grilovať / Variť / Variť ECO*
Mušle/lastúry	
Hrebenatka obrovská	
Zelenina	
Paradajky	
Cuketa	
Baklažán	
Paprika	
Cibuľa	
Šampiňóny	Krájané / V celku
Blanšírované zemiaky	
Špenát	

Prísady	Typ	Množstvo
Dezerty		
Roztopená čokoláda		
Palacinky		
Lievance		
Brioška francúzsky toast		
Karamel		
Vajíčka		
Volské oko		2 / 4
Omeleta		2 / 4 / 6
Miešané		2 / 4 / 6
Na tvrdo		2 / 4 / 6
Na hniličku		2 / 4 / 6
Na mäkko		2 / 4 / 6
Prepeličie		
Cestoviny / ryža		
Čerstvé cestoviny		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Suché cestoviny	Penne	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Penne EKO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Špagety	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Špagety EKO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle EKO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Kolienka	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Kolienka EKO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Ryža	Biele mäso	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Celozrnná	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Čierna	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

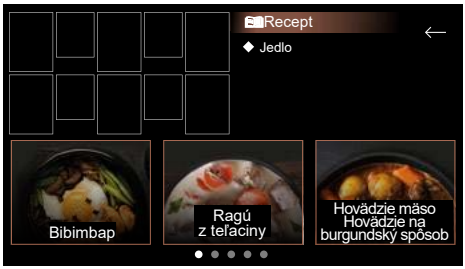
*Recepty ECO sa týkajú pasívneho varenia, ktoré šetrí energiu využívaním zvyškového tepla. Vďaka pokrievke zostáva teplo sústredené v panvici aj po vypnutí varnej dosky, to znamená, že varenie môže pokračovať počas nastaveného času pomocou funkcie ECO.

Príklad na recept krok za krokom na teľacie ragú.



1 > Prejdite do receptov

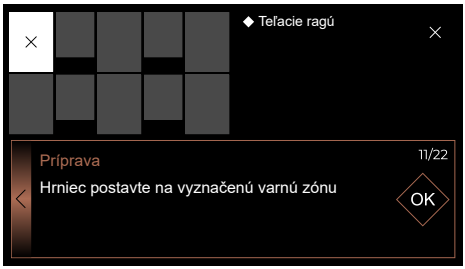
2 > následne Jedlá



3 > Potom prejdite na výber

4 > Stlačte „pozrieť“, ak chcete prejsť do podrobností receptu

5 > Zobrazí sa recept a vy práve teraz môžete potvrdiť každý krok, kým nezačnete variť



6 > Vyberte varnú zónu

7 > Teraz môžete sledovať stav varenia až do konca, na displeji sa zobrazí možnosť Udržiavať teplé alebo Dokončiť varenie.

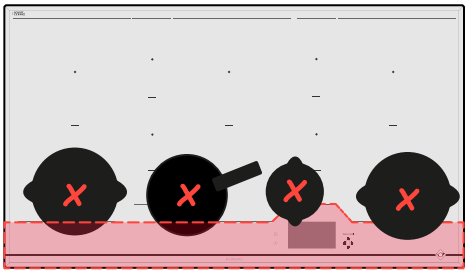
Želáme vám dobrú chuť.

V tomto recepte stlačte tlačidlo , ktoré vám umožní recept uložiť do Obľúbených. Ak ho budete chcieť znova použiť, na začiatku varenia stačí stlačiť tlačidlo Obľúbené.

BEZPEČNOSŤ A ODPORÚČANIA

Chránená zóna

Neumiestňujte kuchynský riad pod značky ohraničujúce dotykovú ovládaciu zónu (pozri „Popis"). Nasledujúce umiestnenia sú nesprávne a môžu poškodiť vašu varnú dosku:



Zvyškové teplo

Po intenzívnom používaní môže byť varná zóna, ktorú ste použili, teplá ešte niekoľko minút po vypnutí.
Počas tejto doby svieti kontrolka .
Príslušnej zóny sa nedotýkajte.

Regulátor teploty

Každá varná zóna je vybavená bezpečnostným snímačom, ktorý neustále kontroluje teplotu dna nádoby. V prípade zabudnutia prázdnej nádoby na zapnutej varnej zóne tento snímač automaticky prispôsobí výkon platne,čím sa predíde riziku poškodenia riadu alebo varnej platne.

Ochrana v prípade preliatia

K vypnutiu varnej platne môže dôjsť v 3 nasledujúcich prípadoch:
- Vykypenie, ktoré pokryje ovládacie tlačidlá.
- Mokrá utierka položená na tlačidlách,
- Kovový predmet položený na ovládacích tlačidlách.

Predmet odstráňte alebo ovládacie tlačidla očistite a utrite a následne pokračujte vo varení.
V týchto prípadoch sa zobrazí symbol – a zároveň zaznie zvukové znamenie.

Systém „Auto-Stop" (Automatické vypnutie)

Ak zabudnete varnú zónu vypnúť, táto varná doska je vybavená bezpečnostnou funkciou „Auto-Stop", ktorá po uplynutí vopred stanovenej doby
automaticky vypne zabudnutú varnú zónu (od 1 do 10 hodín podľa používaného výkonu). V prípade zapnutia tejto bezpečnostnej funkcie sa vypnutie varnej zóny signalizuje zobrazením „Auto Stop" na displeji ovládacieho panela a zvukovým znamením, ktoré bude znieť približne 2 minúty. Stačí stlačiť ktorékoľvek ovládacie tlačidlo a zvukové znamenie sa vypne.

Môžete počuť zvuky podobné tikajúcim hodinám.
Varná platňa vydáva tieto zvuky vtedy, keď je zapnutá. Tieto zvuky zmiznú alebo sa ich intenzita zníži v závislosti od nastavenia ohrevu. V závislosti od modelu a kvality vašej nádoby sa pri prevádzke spotrebiča môžu objaviť aj zvuky pískania. Opísané zvuky sú normálnym javom a sú súčasťou technológie indukčnej varnej platne a nesignalizujú poruchu.

Neodporúčame ochranné prvky na ochranu varnej platne.

ROZMERY PLATNE

Pri miernom znečistení používajte sanitárnu špongiu. Teplou vodou dobre navlhčite varnú zónu, ktorú chcete čistiť, a potom ju utrite.

V prípade nahromadenia nečistôt, ich pripečenia, vyliatia sladkých jedál, roztaveného plastu používajte sanitárnu špongiu a/alebo špeciálnu škrabku na sklo. Teplou vodou dobre navlhčite varnú zónu, ktorú chcete čistiť, použite špeciálnu škrabku na sklo na väčšie nečistoty, ukončite sanitárnej špongie a potom ju utrite.

V prípade kruhových stôp a nánosov vodného kameňa nečistoty navlhčite teplým bielym octom, nechajte pôsobiť a utrite jemnou handričkou.

Pri lesklom kovovom sfarbení a týždennej údržbe používajte špeciálny prípravok na sklokeramickú varnú platňu. Na sklokeramickú varnú platňu naneste špeciálny prípravok (ktorý obsahuje silikón a ktorý má podľa možnosti ochranný účinok).

Dôležitá poznámka: nepoužívajte prášky ani drsné špongie. Uprednostňujte krémy a špeciálne špongie na jemný riad.

ÚDRŽBA SONDY

- Sondu pred prvým použitím vyčisťte
- Používajte výlučne neutrálne výrobky, nie abrazívne výrobky, drhnúce podložky, rozpúšťadlá alebo kovové predmety.
- Sondu neumývajte v umývačke na riad.
- podstavec sondy možno umývať v umývačke riadu.

• 5 PORUCHY A RIEŠENIA

PRI UVÁDZANÍ DO PREVÁDZKY

Vaša inštalácia sa vypína alebo funguje iba jedna strana Pripojenie vašej platne je chybné. Skontrolujte jej súlad (pozri kapitolu pripojenia).

Varná platňa doska zapácha pri prvom varení. Zariadenie je nové. Každú varnú zónu zapnite na pol hodiny a položte na ňu hrniec plný vody.

PRI ZAPÍNANÍ

Varná platňa nefunguje a svetelné displeje na ovládacom paneli sa nerozsvietia.
Do spotrebiča sa neprivádza elektrický prúd. Napájanie alebo zapojenie je chybné. Skontrolujte poistky a elektrický istič.

Varná platňa nefunguje a je zobrazené iné hlásenie. Elektronický obvod nefunguje správne. **Obráťte sa na popredajný servis.**

Varná platňa nefunguje, zobrazí sa informácia „bloc“ (blokovanie). Odomknite detskú bezpečnostnú poistku.

- Chybový kód F9: napätie je nižšie ako 170 V

- Chybový kód D1: teplota je nižšia ako 5 °C.

POČAS POUŽÍVANIA

Varná platňa nefunguje a na displeji sa zobrazuje – a aktivuje sa zvukové znamenie.
Niečo vykypelo alebo je ovládací panel zakrytý nejakým predmetom. Očistite alebo odstráňte predmet a znovu spustite varenie.

Zobrazí sa kód F7.
Elektronické obvody sa prehriali.
(pozri kapitolu osadenie).

Počas používania varnej zóny kontrolné svetlá na ovládacom paneli vždy blikajú.
Použitá nádoba nie je vhodná.

Nádoby pri varení vydávajú hluk a vaša platňa vydáva zvuky rinčania (pozri rada „Bezpečnosť a odporúčania“). Ide o normálny jav. Pri niektorých typoch nádob to spôsobuje prechod energie z varnej platne do nádoby.

Ventilácia pokračuje niekoľko minút po vypnutí varnej platne.
Ide o normálny jav. Týmto spôsobom sa chladí elektronický systém.

V prípade pretrvávajúceho problému.
Varnú platňu odpojte od napájania po dobu 1 minúty. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

VZŤAHY SO SPOTREBITEĽMI VO FRANCÚZSKU

Ak potrebujete ďalšie informácie o našich výrobkoch alebo ak sa na nás chcete obrátiť, môžete:

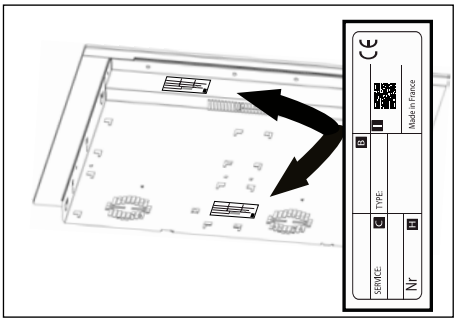
> pozrieť si našu stránku:
www.dedietrich-electromenager.com

> napíšte nám na nasledujúcu poštovú adresu:

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

ZÁSAHY VO FRANCÚZSKU

Prípadné zásahy do zariadenia musí vykonať kvalifikovaný, značkou autorizovaný odborník. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodné údaje, údaje servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.



B: Obchodný odkaz
C: Odkaz na službu
H: Sériové číslo
I: Kód QR

ORIGINÁLNE DIELY

Počas zásahu požiadajte o výhradné použitie certifikovaných originálnych náhradných dielov.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

SV

KÄRA KUND,

Du har köpt en produkt från De Dietrich. Det är ett val som visar både att du har högt ställda krav och en känsla för det franska sättet att leva.
Produkter från De Dietrich faller tillbaka på 300 år av kunnande och är ett uttryck för en förening av design, autenticitet och teknik i kokkonstens tjänst. Våra apparater tillverkas av de ädlaste material och ger en oklanderlig kvalitet i utförandet.
Vi är övertygade om att dess utförande i högsta standard ger den som älskar att laga mat möjlighet att ge uttryck för all sin talang.
De Dietrich kundtjänst står beredd att svara på alla era frågor och reagera på alla era förslag för att i ständigt högre grad motsvara era krav.
Vi är hedrade av att bli din nya partner i köket och vill tacka för förtroendet.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Med sina tillverkningsanläggningar i Orléans och Vendôme i Frankrike, strävar De Dietrich ständigt efter att göra sitt yttersta och upprätthålla ett kunnande utan motstycke om hur man konstruerar perfekta slutprodukter. Ett flertal av våra hushållsapparater är märkta med Origine France Garantie – en utmärkelse som styrker att de tillverkats i Frankrike.
Denna märkning garanterar inte bara att våra apparaters höga kvalitet och att de är hållbara, utan säkrar också att de är spårbara, med tydligt och objektivt angivet ursprung.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SV

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER 4

MILJÖ 7

Respektera miljön 7
Energispartips 7

1 - INSTALLATION 8

Uppackning 8
Inbyggnad 8
Elanslutning 10

2 - PRESENTATION AV APPARATEN 11

Beskrivning av kokplattan 11
Beskrivning av sonden 12

3 - ANVÄNDA APPARATEN 13

Startskärmbilden 13
Elapsed time-funktion 14
Ändring av tillagningstid 14
Justering av önskad effekt 14
Flyttning av kokkärl 14
Avstängning av en kokzon 14
Meny 14
Inställningarna 15
Meny Allmänt 15
Meny Motion Control 15
Meny Om produkten 16
Specialfunktioner 16
Boil-funktionen 16
Grillfunktion 17
Blanchera-funktionen 17
Sous vide-funktion 17
Givare 18
Recall-funktion 24

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SV

Låsa reglagen Låsa 24
Oberoende timer 24
Parning 25
Parningskonfigurationer 25
Effektfördelning 26
Matlagningsguide 27
Säkerhet och rekommendationer 33

4 - UNDERHÅLL 34
Underhåll av spishällen 34
Underhåll av givaren 34

5 - PROBLEM OCH LÖSNINGAR 35
Vid idriftsättning 35
Vid start 35
Under användning 35

6 - KUNDSERVICE 36

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ATT LÄSA NOGGRANT OCH SPARA FÖR SENARE BRUK.
Detta dokument finns tillgängligt för nedladdning på märkets webbplats.

Din enhet överensstämmer med de europeiska direktiv och bestämmelser den är underkastad.
Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga jämte personer utan erfarenhet och kunskap, om de vederbörligen informerats om eller undervisats i hur apparaten ska användas på ett tryggt sätt och förstår de risker som följer därav.
Barn får inte leka med apparaten.
Rengöring och underhåll av användare får inte utföras av barn utan tillsyn.
Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.
Din spishäll är försedd med ett barnlås som spärrar dess användning i avstängt eller tillagningsläge (se avsnittet om hur barnlåset används).

Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Försiktighet måste iakttas för att undvika kontakt med varma delar.
Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på ytan, då de kan bli varma.

OBS! Tillagning ska ske under tillsyn. Korta tillagningar kräver ständig tillsyn.
Brandfara: förvara inte föremål på kokzonerna.
Tillagning med fett eller olja på en spishäll utan övervakning kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök ALDRIG släcka en brand med vatten utan bryt apparatens strömförsörjning och täck lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

Undvik risk för elstöt genom att bryta apparatens strömförsörjning om ytan är sprucken.
Använd inte spishällen igen förrän glasytan bytts ut.

Dessa hällar ska anslutas till elnätet via en allpolig frånskiljningsanordning som uppfyller gällande installationsbestämmelser. En frånkopplingsanordning ska finnas inbyggd i den fasta elinstallationen.
Din spishäll är avsedd att fungera i nuvarande skick med en frekvens på 50 eller 60 Hz (50 Hz / 60 Hz), utan att du behöver vidta några särskilda åtgärder.
Apparaten ska anslutas med en standardnätsladd vars antal ledare beror på önskad typ av anslutning (se kapitlet Installation).
För att undvika risk ska nätsladden om den är skadad bytas av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller av någon med motsvarande behörighet.
Försäkra dig om att matningssladdar till elektriska apparater som är anslutna i närheten av spishällen inte kommer i kontakt med kokzonerna.

⚠ **VARNING**: För att undvika störningar mellan spishällen och en pacemaker måste den senare vara konstruerad och inställd enligt de bestämmelser som gäller för den. Samråd med pacemakerns tillverkare eller din läkare.
Använd endast skydd för spishällar som konstruerats av spishällens tillverkare och som hänvisas till i bruksanvisningen för att de är lämpliga för eller inbyggda i apparaten. Används olämpliga skydd kan det medföra olyckshändelse.
Undvik att stöta kokkärl mot ytan: ytan i glaskeramik är mycket tålig, men kan ändå gå sönder.
Lägg inte varma lock platt på spishällen. Sugkoppseffekten kan skada glaskeramikytan. Undvik att dra kokkärl över ytan. Med tiden kan det skada den glaskeramiska ytans dekor.
Använd aldrig aluminiumfolie för att tillaga mat. Lägg aldrig produkter inslagna i aluminium eller aluminiumförpackningar på spishällen. Aluminiumet skulle smälta och oåterkalleligt skada din spishäll.
Förvara inte underhålls- eller brandfarliga produkter i möbeln under spishällen.
Använd aldrig ångtvättmaskin för att göra ren spishällen.
Apparaten är inte avsedd att slås på via en extern timer eller en separat fjärrkontroll.
Stäng efter användning av spishällens funktion med hjälp av dess reglage och lita inte på kastrullavkännaren.

GIVARE

Givaren har ett batteri av typ CR2032 (använd endast angiven typ av batteri).

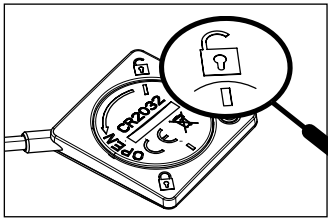


Fig. 1

Använd ett mynt för att skruva av locket och vrid tills strecket står mitt för det öppna låset (Fig. 1).

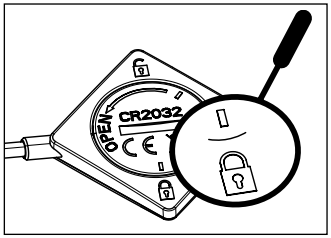


Fig. 2

Sätt tillbaka locket igen genom att ställa strecket mitt för det öppna låset (Fig. 1) och vrida med ett mynt tills strecket står mitt för det stängda låset (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.
– Ska apparaten förvaras utan att användas under en längre tid bör batterierna tas ur,
– Matningsplintarna får inte kortslutas.
– Batterier som inte är laddningsbara får inte laddas.
– givaren är inte tillverkad för att användas i en ugn.

Vi, Brandt France, förklarar att en apparat utrustad med givarfunktionen respekterar EU-direktiv 2014/53/EU. Fullständig EU-försäkran om överensstämmelse återfinns på denna webbplats:

www.dedietrich-electromenager.com

RESPEKTERA MILJÖN

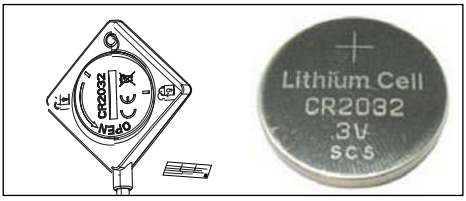
Denna symbol anger att denna apparat får inte hanteras som hushållsavfall. Apparaten innehåller mycket material som kan återvinnas. För att ange att en uttjänt apparat ska lämnas till en återvinningscentral är den därför märkt med denna logotyp. Vänd dig till din återförsäljare eller till kommunens tekniska avdelning för information om vilket uppsamlingsställe för uttjänta apparater som befinner sig närmast din bostad. I enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter, kan då den återvinning av apparaten som anordnas av tillverkaren genomföras på bästa sätt.
Även en del av denna apparats förpackningsmaterial kan återvinnas. Bidra till att det återvinns och därmed till att skydda miljön, genom att lämna det i härför avsedd kommunal container. Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

Energispartips

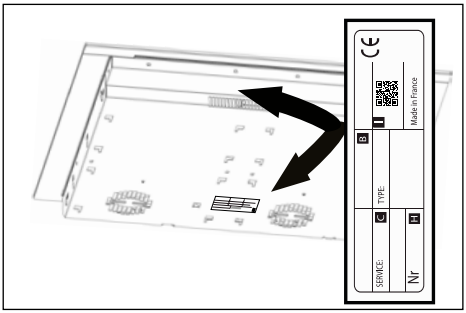
Spara energi genom att koka med ett lock som passar väl. Med ett glaslock har man perfekt koll på tillagningen.

UPPACKNING

Ta bort allt skyddsemballage runt spishäll, givare och givarhållare.
Givaren levereras med ett batteri som ska sättas i. Sätt i batteriet genom att skruva loss locket på givarens baksida med ett mynt, sätta i batteriet och respektera polariteten (+ uppåt) och därefter skruva tillbaka locket.
Verifiera apparatens specifikationer som framgår av dess märkplåt och respektera dem.
Ange för framtida bruk i rutorna nedan de referensnummer för service och typnorm som återfinns på märkplåten.

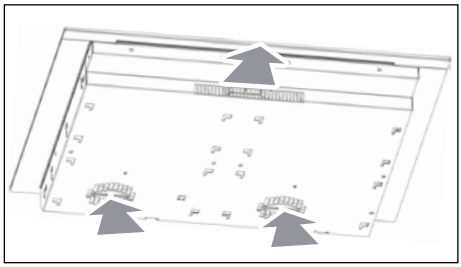


Service:	Typ:

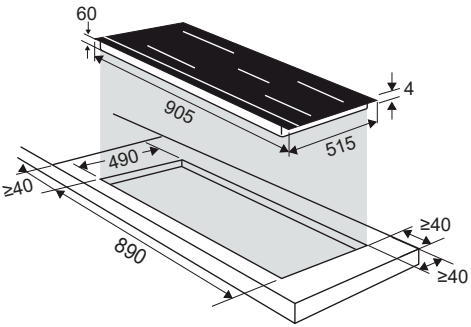


INBYGGNAD

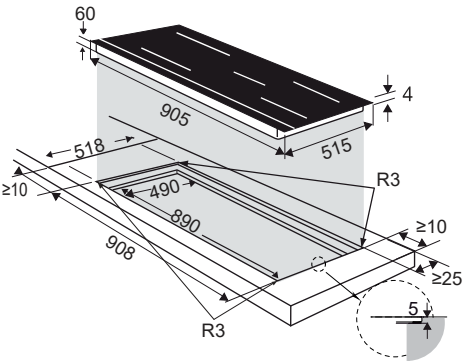
Verifiera att det inte finns några hinder för luftens in- och utlopp.
Beakta måttangivelserna (i millimeter) för den bänkskiva i vilken spishällen är avsedd att byggas in. Kontrollera att luften kan cirkulera ordentligt mellan spishällens fram- och baksida.



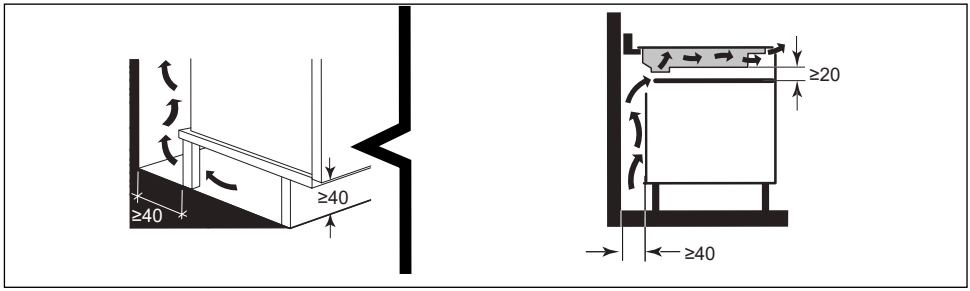
Inbyggnad på köksbänk



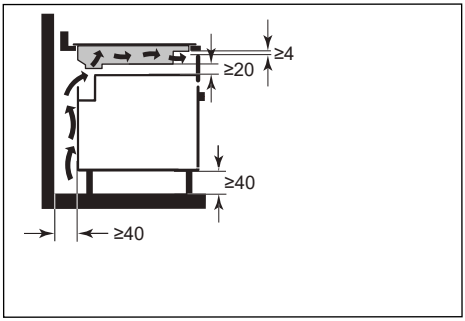
Inbyggnad infälld

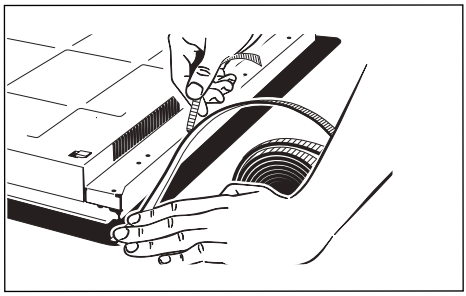


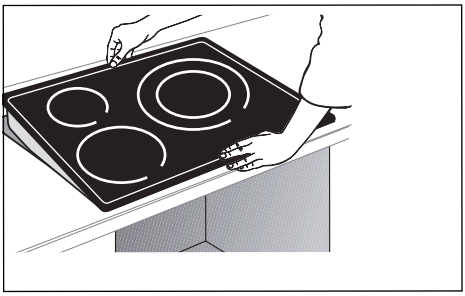
Om hällen monteras över en kökslåda,



eller över en inbyggbar ugn, ska de mått som anges i illustrationerna respekteras för att garantera tillräckligt luftutlopp.
Limma omsorgsfullt fast packningen runt hela spishällens omkrets före inbyggnad.







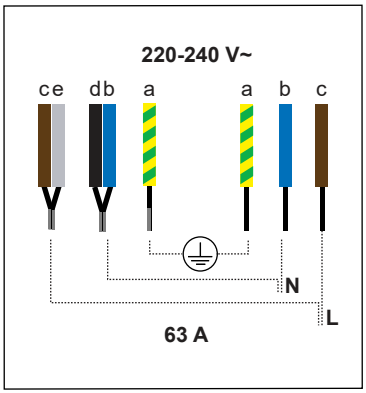
Viktigt

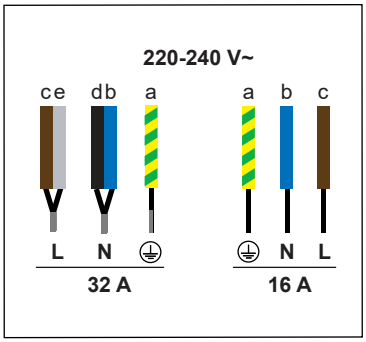
Är ugnen placerad under spishällen kan hällens termiska säkringar begränsa möjligheterna att använda denna samtidigt som ugnen används i pyrolysläge. Koden F7 visas i reglagezonerna. Vi rekommenderar i så fall att man förstärker spishällens ventilation genom att ha en öppning på sidan av möbeln (8 x 5 cm).

ELANSLUTNING

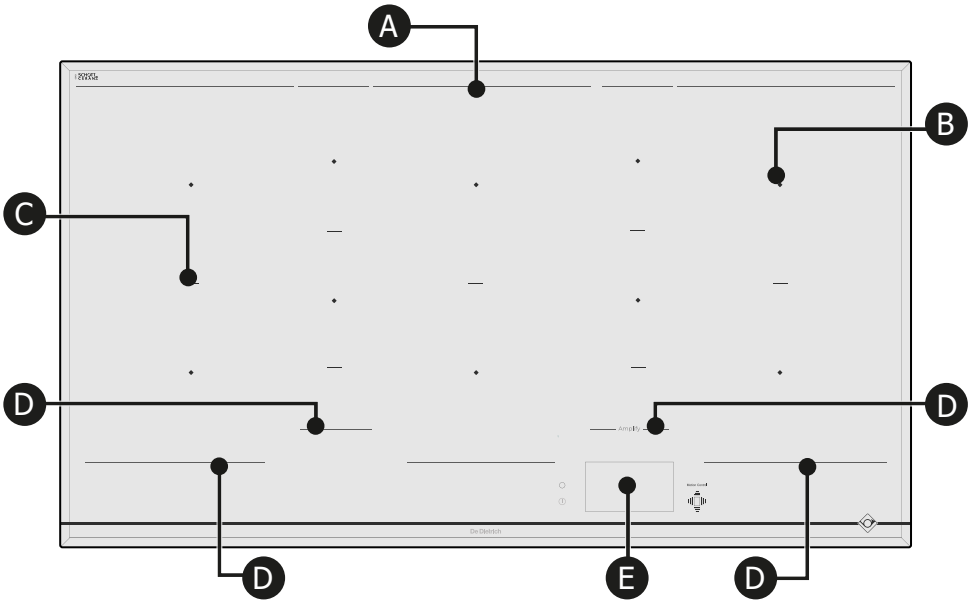
Dessa hällar ska anslutas till elnätet via en allpolig frånskiljningsanordning som uppfyller gällande installationsbestämmelser. En frånkopplingsanordning ska finnas inbyggd i den fasta elinstallationen.
Identifiera spishällens kablar:

a) grön-gul
b) blå
c) brun
d) svart
e) grå





Beskrivning av kokplattan



Centrum av varje kokzon (B) är markerad med en kvadrat.

De tryckta linjerna (A) markerar baksidan av hela kokzonen.

Linjerna (C) markerar de enskilda kokzonerna.

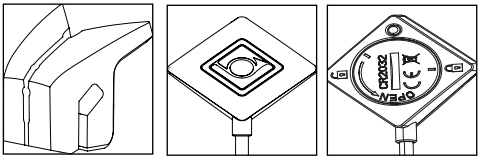
De tryckta linjerna (D) framför hällen skiljer värmeområdet från touchkontrollerna (E).

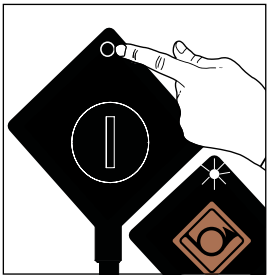
Det är viktigt att inte placera heta kokredskap under denna gräns, eftersom det kan skada kontrollpanelen eller enheten (Se "Säkerhet och rekommendationer").

- A Bakre gräns för kokzon
- B Mittpunkt för kokzon
- C Avdelare för kokzon
- D Främre gräns för kokzon
- E Touchkontroller och display

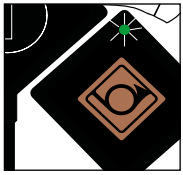
Beskrivning av sonden

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 – Slå på givaren med en lång tryckning. Den avger en vit ljusblinkning.



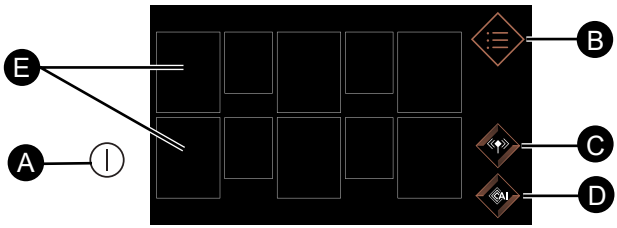
2 – Givaren blinkar grönt. Gör en kort tryckning på en sekund.

3 – Givaren blinkar blått. Den kommunicerar med spishällen – du kan välja en tillagningsfunktion.

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/givaren stoppad.

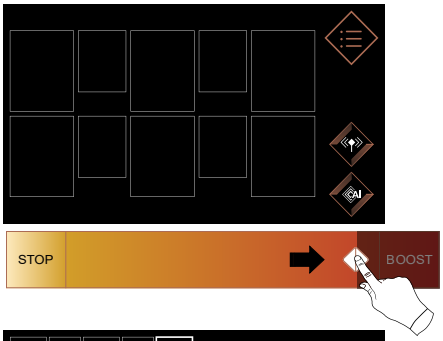
Startskärmbilden

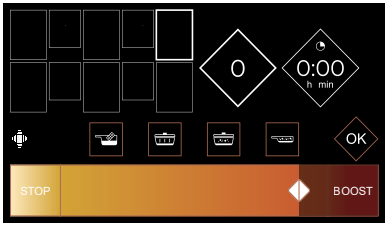
Hela skärmen är pekkänslig Med hällen påslagen räcker det med ett tryck på skärmen för att få åtkomst av alla reglage.

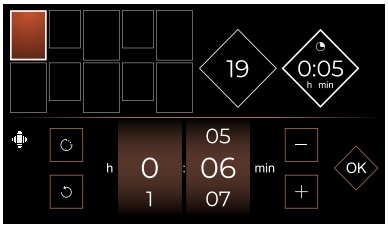


A Knapp för att Slå på/stänga av hällen
B Meny
C Tillagning med givare
D Kökshjälp
E Kokzoner

Tryck en gång på knappen ⏻, 10 fyrkanter visas. Fyrkanterna visas med fast profil om inget kärl känns av och med streckad och därefter med fast om ett kärl känns av. En nolla visas då i kokzonen.
En tryckning på kokzonen öppnar en meny för inställning av effekt och timer. Man kan då ställa in effekten genom att dra fingret vågrätt på effektfältet. Vald temperatur visas.
Man kan även ställa in effekten genom att trycka på snabbfunktionsknapparna:
Smälta eller **Varmhållning** eller **Sjuda** eller **Steka**.
Med en tryckning på 0:00 kan man ställa in önskad tillagningstid.
Timern kan ställas in genom att bläddra igenom minuter och timmar lodrätt eller genom att trycka på knapparna + och –. Bekräfta din inställning med en tryckning på OK.
När effekt och tillagningstid väl har ställts in visas de i det fyrkant som föreställer kokzonen.







med denna knapp kan timern nollställas

Elapsed time-funktion

Med denna funktion kan man visa hur lång tid som har gått sedan effekten senast ändrades för en viss kokzon.
Tryck på knappen för att använda denna funktion.
Ett fönster med den förflutna tiden visas.

Ändring av tillagningstid

Vänta fem sekunder innan du kan ändra tillagningstiden om en tid visas på timern. Ställ ett nytt kärl på önskad kokzon för att hällen ska känna av det, och tryck på den kvadrat som föreställer kokzonen på skärmen. En nolla visas.

Justering av önskad effekt

Man kan ställa in önskad effekt genom att trycka på kvadraten. Väljer man ingen effekt stängs kokzonen automatiskt av efter några sekunder.

Flyttning av kokkärl

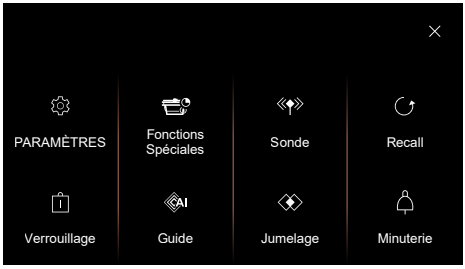
Du kan flytta ett kokkärl från en zon till en annan under tillagning; hällen detekterar automatiskt förflyttningen och bevarar inställningarna. Om en siffra blinkar måste denna bekräftas med ett tryck på displayen i aktuell zon. När kärlet flyttas, se till att inte inte dra det över hällen utan lyft det.

Avstängning av en kokzon

Tryck länge på dess kvadrat för att stoppa en kokzon, tills en lång ljudsignal hörs och inställningarna försvinner från kvadraten eller symbolen visas.
Stoppa hällen helt genom att trycka på knappen .

Meny

Genom en tryckning på knappen Meny visas alla tillgängliga funktioner.



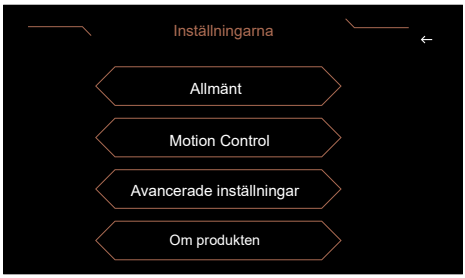
> med på skärmen kan man stänga visningen och styra de andra kokzonerna.

> med på skärmen kan man gå tillbaka till föregående skärmbild.

Inställningarna

Meny Allmänt

Genom en tryckning på Allmänt kan man:
– ställ in ljusstyrkan för hällens visning genom att dra fingret längs skjutreglaget (1-10).
– ansluta hällen till köksfläkten om denna är.
– välja språk för spishällens texter.



Meny Motion Control

Genom en tryckning på Rörelsestyrning kan man (beroende på modell):
– slå på respektive av **Motion Control** (Rörelsestyrnning).
- att aktivera eller inaktivera **Expert Mode** (Expertenläge).

Med **Motion Control** kan man med enkla handrörelser välja en kokzon och ställa in tillagningseffekt utan att röra reglagepanelen. Då slipper man bland annat att smutsa ned och lämna fingeravtryck på hällen. När Motion Control är på ser knappen ut så här: ON. Stäng av funktionen genom att trycka på denna knapp.
Med **Expert**-läget kan man dessutom ställa in timern med rörelser.

Genom att trycka på pilen till höger kommer man till en handledning där man kan testa de olika rörelser som kan användas med Motion Control. Varje steg måste bekräftas genom en tryckning på OK.

Meny Avancerade inställningar

- Inställningar för snabba funktioner

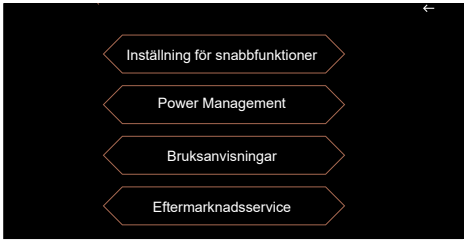
Gör det möjligt att ändra de förinställda effektlägena för snabba funktioner:

Smälta effekt 1-3
standard effekt 2)

Varmhållning effekt 4-9
standard effekt 7)

Sjuda effekt 10-16
standard effekt 14)

Steka effekt 17-19
standard effekt 19)



- Power Management
Gå till **Power Management**, där man kan begränsa spishällens totala effekt för att anpassa den till sin elinstallation.
Som standard är spishällens effekt inställd på den högsta möjliga.
Säkerställ att din elinstallations jordfelsbrytare är rätt kalibrerad (se tabell nedan).

Hällens effekt i kW	Säkringar/ Jordfelsbrytare (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Säkerställ att vald effekt lämpar sig för elskåpets säkringar.

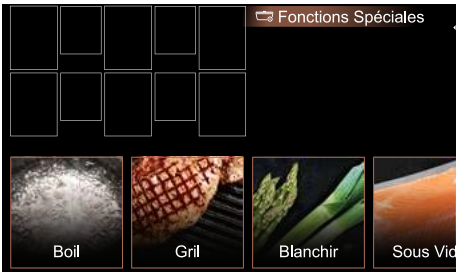
- Bruksanvisningar
Genom en tryckning på Bruksanvisningar kan du få bruksanvisningen för din produkt till din smartphone genom att skanna QR-koden.

- Eftermarknadsservice
Avsedd för eftermarknadsservice vid behov.

Meny Om produkten

Möjliggör visning av programvaruversioner för spishällen.

Specialfunktioner



Boil-funktionen Boil

Med denna funktion kan man koka upp en viss mängd vatten och hålla det kokande utan att koka över, för att t.ex. koka pasta.

Ställ kärlet på en kokzon.
Ställ in önskad mängd vatten (0,5-6 liter).
Bekräfta genom att trycka på OK.
Tillagningen startar.
En ljudsignal avges när vattnet börjar koka och ett meddelande på skärmen ber dig att tillsätta ingredienserna. När det är gjort trycker du på OK för att bekräfta. Tid och effekt visas.
Men du kan justera dem efter egna önskemål.
En ljudsignal hörs när tillagningen är klar.

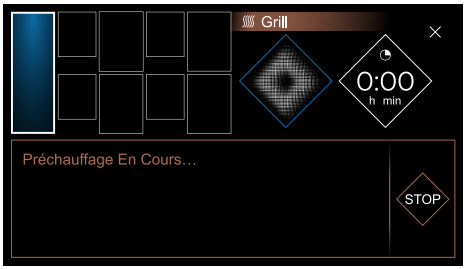
OBS! Det är viktigt att vattnet håller rumstemperatur när tillagningen startar, då slutresultat annars kan bli fel. Använd inga kärl i gjutjärn och inget lock för denna funktion. Man kan även använda denna funktion för att tillaga andra livsmedel i kokande vatten.

Grillfunktion Grill

Tillsammans med grillen från De Dietrich i emaljerat gjutjärn, kan man med denna funktion snabbt steka matvaror på den parkopplade zonen och får tillgång till bättre inställningar för att skapa smaken som från en barbecue.

Ställ grillen på vald zon och bekräfta genom en tryckning på OK.
När förvärmningen är klar lägger du matvarorna på grillen.

Grilltillbehöret medföljer inte spishällen. Det finns hos din återförsäljare.



Blanchera-funktionen Blanchera

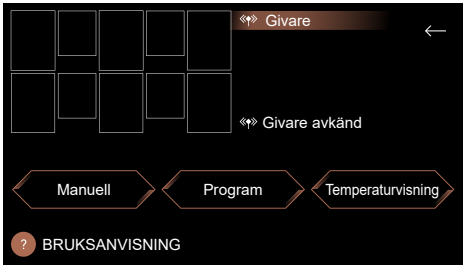
Denna tillagningsmetod består i att laga till grönsaker i kokande vatten i några minuter, för att sedan sänka ned dem i iskallt vatten för att avbryta tillagningen.
Det gör att grönsakerna både behåller sina fräscha färger och sin textur.
Välj i vilken mängd vatten grönsakerna sänks ned.
Ställ kärlet med ingredienserna på en kokzon.

Sous vide-funktion Sous vide

Med denna funktion kan man laga till matvaror vid låg temperatur i en hermetiskt sluten påse med vakuum, för att bevara smak- och näringsegenskaper. Det är en mycket hälsosam tillagningsmetod som inte kräver något tillsatt fett.
Den här funktionen finns på hällar utrustade med en temperatursensor.

Givare

För att använda givaren måste man slå på den (trycka på knappen i flera sekunder), slå på hällen och sedan trycka på . Meddelandet ***söker efter givare*** visas i några sekunder och därefter ***givare avkänd***.



Man kan välja mellan tre lägen:

- **Manuellt**
  Med detta läge väljer du önskat temperaturbörvärde.

  Temperaturen vid tillagningens start och temperaturbörvärdet visas på den kokzon som används. Så snart temperaturbörvärdet uppnåtts avges ljudsignaler och temperaturen hålls kvar på den nivån. Gör en lång tryckning på kokzonen för att avbryta tillagningen.
- **Program** (Smälta/Sous vide/Steka/Värma/Koka/Sjuda/Fritera)
- **Temperaturvisning** Man kan i realtid se vilken temperatur givaren känner av, var den än är placerad (t.ex. i en rätt på hällen eller i en stek när den tas ut ur ugnen).

Givaren kan även användas i vissa recept (se kapitlet Matlagningsguide).

Placera givaren
Givaren är inte gjord för att anv
ugn.
Du kan välja mellan tre rekor
placeringar:

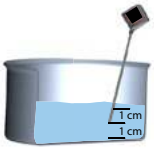
- Lodrätt

- Mellanläge (justerbart)

- På sned

Vi avråder från att använda givaren utan sin hållare. I fasta matvaror ska givaren föras in i den tjockaste delen av matvaran. Givarens ände ska vara mitt i matvaran i höjdled. När temperaturen regleras ställer spishällen automatiskt in den effekt som krävs, vilket kan göra att kokningen blir mer eller mindre häftig.

För alla funktioner utom funktionen Smälta:
– givaren ska vara minst 1 cm från kastrullens botten, och
– givaren ska vara införd minst 1 cm i den matvara som 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.

Manuellt läge
Med denna funktion kan man laga mat genom att direkt välja önskad temperatur med knapparna + / - eller vredet. Temperaturen kan ställas in på 40-180 °C.

Smälta
Med denna funktion kan man smälta matvaror vid en temperatur som kan ställas in på 40-70 °C. Som standard är temperaturbörvärdet 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. Denna funktion finns bara för kokzonerna 16 och 21 cm och för 1/2 Horizone på spishällen.

Sous vide-tillagning
Med denna funktion kan man laga till matvaror vid en temperatur som kan ställas in på 45-85 °C. Som standard är temperaturbörvärdet 60 °C.

Värma
Med denna funktion kan man värma matvaror vid en temperatur som kan ställas in på 65-80 °C. Som standard är temperaturbörvärdet 70 °C.

Sjuda
Med denna funktion kan man långsamt laga till matvaror vid en temperatur som kan ställas in på 80-90 °C.
Som standard är temperaturbörvärdet 80 °C.

Koka
Med denna funktion kan man koka vatten vid 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 i så fall funktionen Sjuda.

Steka
Med denna funktion kan man steka matvaror vid en temperatur som kan ställas in på 40-85 °C. Som standard är temperaturbörvärdet 60 °C.
En ljudsignal avges när temperaturbörvärdet som är standard uppnås och kokzonen upphör att värma. En ljudsignal för att vända avges vid +10 °C.

Fritera
Med denna funktion kan man fritera vid en temperatur som kan ställas in på 130-190 °C. Som standard är temperaturbörvärdet 180 °C.

Varning:
Timer:
– Man kan programmera en timer för givarfunktionen. I så fall visas tiden omväxlande med temperaturen
– Timern startar när temperaturbörvärdet uppnås.
– 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
Kontrollampans färg	Vit grön Blå Röd	Strömsatt Väntar på anslutning Ansluten Stopp
Användningstemperatur	0-85 °C	Givarens box
Område för temperaturmätning	5-180 °C	
Driftfrekvens	2402-2480 MHz	
Givarens räckvidd	2 meter	
Maxeffekt	< 10 mW	

Tillagningsråd:

Funktion	Grundingrediens eller rätt	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid	Råd
Manuell	Vitt kött	kycklingfilé 150 g	80 °C	8-12 min	Platta till bröstfiléerna (1-1,5 cm höga)
	Rött kött	150-200 g	35-45 °C (blått)	30 sek till 2 min/sida (beroende på tjocklek)	Låt köttet vila i fem minuter efter tillagning
		150-200 g	50-55 °C (blodigt)	1-3 min/sida (beroende på tjocklek)	Låt köttet vila i fem minuter efter tillagning
		150-200 g	60-65 °C (genomstekt)	1 min 30 sek till 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
	Djupfryst pommes frites	200 g/1,5 l olja	160° sedan 180°	11 min 2 min 30 sek	Sänk ned i 11 min och ta upp. Sänk åter ned i 2 min 30 sek när temperaturen är uppe i 180° för att avsluta tillagningen
	Béchamelsås	500	85-87 °C	1 min tills det kokar	Rör om hela tiden under tillagningen så att det inte fastnar i kastrullens botten
	Chokladkräm	1300	87-92 °C	8-10 min	Rör om hela tiden under tillagningen så att det inte fastnar i kastrullens botten
	Karamell	"torrt" (100 g)	upp till 150 °C (får färg)	3-5 min (effekt 10)	Det blir snabbt brunt – var uppmärksam.
	Karamell	i vatten (100 g socker/60 ml vatten)	upp till 145 °C	8-12 min (effekt 10)	Passa på noga när det kokar upp. När den avbryts blir det mycket snabbt brunt.
	Fruktgelé	400-1000	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**, så att kaseinet i smöret sjunker till botten ordentligt
	Ost till fondue	200-1500	40-50	10-25 min	hur mycket vin som tillsätts för tillagningen påverkar hur lång tid det tar att smälta (50 cl till 1 kg ost)
Värma	Puré	200-800	65-75	Beroende på mängd	
	Soppa	200-2000	65-75	2 min 30 sek till 15 min	OBS! Tiden kan variera beroende på hur trögflytande soppan är.
	Burkar/konserver	300-1000	65-75	4-10 min	test gjort med cassouletkonserver
	Små skålar	125-300	60-70	Beroende på mängd	Testa temperaturen innan du serverar

Tillagningsråd:

Funktion	Grundingrediens eller rätt	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid	Råd
Sjuda	Pot au feu	1 000-4 000	70-80	2,5-3 timmar	Anpassa kärlets storlek efter hur mycket du ska laga till. Tillsätt den skalade potatisen när det är en halvtimme kvar av tillagningen
	Kalvgryta	1 000-4 000	70-80	2-3 timmar	Anpassa kärlets storlek efter hur mycket du ska laga till.
	Boeuf bourguignon	1 000-4 000	70-80	2-4 timmar	Anpassa kärlets storlek efter hur mycket du ska laga till.
	Daube-gryta	1 000-4 000	70-80	2-4 timmar	Anpassa kärlets storlek efter hur mycket du ska laga till.
	Baskisk kyckling	1 000-4 000	70-80	1 tim 15 min till 1,5 tim	Anpassa kärlets storlek efter hur mycket du ska laga till.
	Sylt	1 000-4 000	105	20 min till 1 tim, beroende på frukt; kontrollera texturen)	Sylt stelnar vid en temperatur på 105 °C (sockertermometer). Genom att tillsätta pektin (15 g per 1 kg frukt) kan man sänka denna temperatur till omkring 90 °C
	Tomatsås	1 000-4 000	70-80	40 min	Var uppmärksam på tomaters syra vid tillagning. Tillsätt en nypa strösocker under tillagningen om du använder färska tomater som bas vid tillagningen.
Sous vide-tillagning expert	Fisk	lax 250-300 g	45-50	20 min	3-5 liter vatten. Var försiktig när du kryddar – saltet tenderar att verka mycket starkare vid sous vide-tillagning.
	Fisk	vit fisk 250-300 g	56 °C	15 min	
	Grön-	saker 200-300 g	85 °C	30-75 min	
	Rot-	frukter 150 g	85 °C	60-80 min	
	Vitt kött	kycklingfilé 150 g	64 °C	25 min	
	Vitt kött	kycklinglår 200 g	68 °C	120 min	
	Rött kött	nötfilé 150- 300 g	56,5 °C i vattenbad	30 min för en tjocklek på 2,5 cm/2 tim för en tjocklek på 5 cm/upp till 4 tim.	
	Perfekt ägg	50 g/1 l vatten	64 °C	45 min	1 l vatten
Koka	Ris	100-500 (sek) = 300-1 500 ml saltat vatten	90-100	12-20 min, beroende på riset	Kreolskt ris: koka upp tillagningsvattnet, häll i riset (skölj först i kallt vatten), lägg på ett lock och låt koka på låg värme (tänk på att vissa sorters ris, som svart ris, kräver längre koktid)
	Pasta	100-500 (torkad) = 1-5 l saltat vatten	90-100	10-12 min koktid	Koka upp vattnet, häll i pastan och låt sjuda under tillagningen. Kontrollera om den är färdig beroende på vilken pasta du använder.

Tillagningsråd:

Funktion	Grundingrediens eller rätt	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid	Råd
Steka	Lax	120	52	14-16 min	Givare i mitten Laga till liggande på skinnet, utan att vända och med lock
	Nötkött (blått) I form av tournedos, 3 cm	160	52	12 min	Ljudsignal för att vända efter halva tillagningen
	Nötkött (blodigt) I form av tournedos, 3 cm	180	57	14 min	Ljudsignal för att vända efter halva tillagningen
	Nötkött (välstekt) I form av tournedos, 3 cm	160	68	13 min	Ljudsignal för att vända efter halva tillagningen
	Ankfilé med skinn	300	63	22-25 min	Anpassa kärlets storlek efter hur mycket du ska laga till. Tillagning med lock
	Fjäderfä, bröstfilé	130	105	24-30 min	Givare i mitten Tillagning utan lock med ljudsignal när det är dags att vända
Fritera	Pommes frites	200	180	10-15 min	1,5 l olja

Recall-funktion

Med denna funktion kan man visa de senaste effekt- och timerinställningarna för alla kokzoner som stängts av de senaste tre minuterna.
För att använda denna funktion, se till att hällen är upplåst och tryck sedan på / Recall.

Låsa reglagen Låsa

Spishällen har ett barnlås som spärrar hällen.
Av säkerhetsskäl förblir endast knappen På/Av aktiv och gör att kokzoner kan stängas av även om de är låsta.

Tryck på . En lång tryckning på låser hällen på obestämd tid. De kokzoner som används fortsätter att värma, men knapparna för effektläge och timer är spärrade.

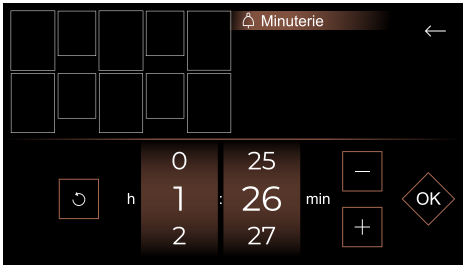
Denna symbol visas på skärmen.

Låsa upp:
Tryck, när hällen är låst, på en dubbel ljudsignal bekräftar upplåsningen. Hällen är då upplåst.

Clean Lock:
Denna funktion används för att tillfälligt låsa hällen under rengöring. Med en kort tryckning på låses hällen i 60 sekunder.

Oberoende timer

Med denna funktion kan du när som helst ställa in en nedräkning utan att laga till något.



När tiden väl har angetts visas den till höger på startskärmbilden.

När nedräkningen är klar hörs ett ljudsignaler, 0.00 blinkar och slocknar sedan.

OBS! För att snabbt nollställa tiden trycker du på .

Parning

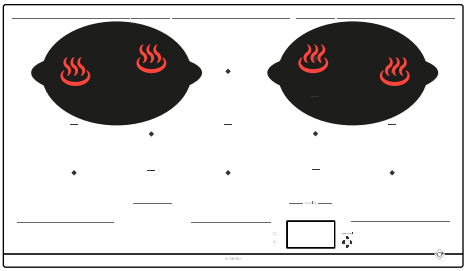
Spishällen ger dig möjlighet att parkoppla kokzonerna för att kunna använda större kokkärl.

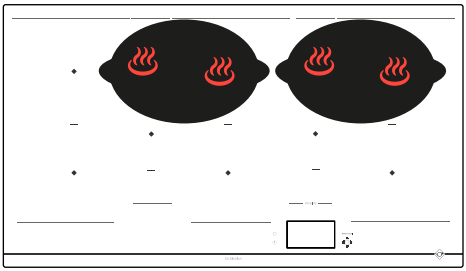
Tryck på Meny-knappen och välj Parning. Parning-menyn visas och du behöver bara välja kokzonerna och trycka på OK.

Parningskonfigurationer

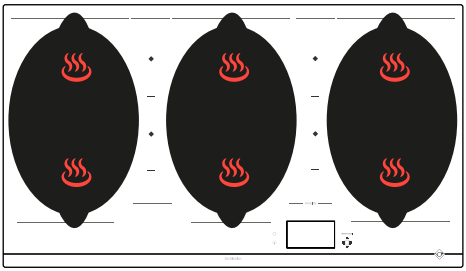
Tillgängliga parningskonfigurationer är följande:

Extense-zoner

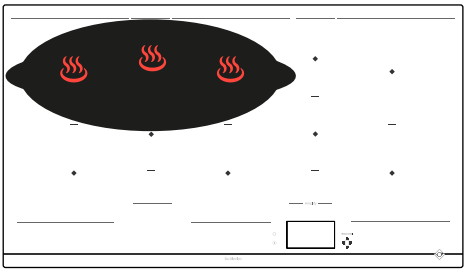




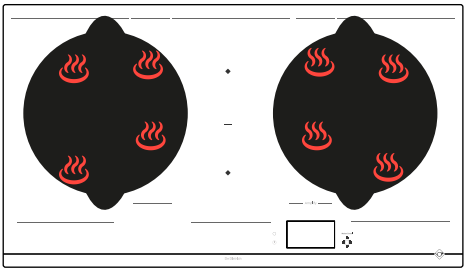
HorizoneTech-zoner



HorizonePlus-zon



HorizoneMax-zoner



Effektfördelning

När flera kokzoner används samtidigt hanterar hällen effektfördelningen så att dess totala effekt inte överskrids.
Det finns flera kokzoner att ställa kärlen på. Välj en som passar, beroende på kärlets storlek. Är kärlets botten för liten kommer effektindikatorn att blinka och kokzonen fungerar inte, även om kärlets material lämpar sig för induktion. Var noga med att inte använda kärl med en diameter som är mindre än kokzonens (se tabell).

Zon	Behållarens storlek	Behållarens form	Placering	Effekt (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Cirkulär	Centrerad på kokzon	2800
Oval Bak	90 - 140 mm	Cirkulär	Centrerad på kokzon	1200
Oval Fram	90 - 90 mm	Cirkulär	Centrerad på kokzon	1200
HorizoneTech	180 mm (rund) min. Oval / Fiskgryta / Grill	Cirkulär Oval Rektangulär	Centrerad på linjen mellan två ½ HorizoneTech	3600
Extense	Oval 240 mm min / 330 mm max	Oval Rektangulär	Måste täcka mitten på de 2 bakre kokzonerna	3600
HorizonePlus	Oval på bredden 380 mm min / 580 mm max	Oval Fiskgryta Rektangulär	Måste täcka mitten på de 3 bakre kokzonerna, centrerad höger/vänster	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Cirkulär	Måste täcka mitten på de 4 kokzonerna	5500
Höger HorizoneMax 90 cm	320 - 350 mm	Cirkulär	Måste täcka mitten på de 4 kokzonerna	3600

Matlagningsguide

Hällen har en matlagningsguide med ett urval av recept.
Detta tillagningssätt väljer lämpliga inställningar för tillagningen, beroende på vilken matvara som ska lagas till.
Spishällen ska vara på. Tryck en gång på för att gå till matlagningsguiden. När man använder spishällen i Recept-läge, skärmen kommer att rekommendera att du använder en typ av köksredskap som passar för valet.

De flesta kärl är kompatibla med induktion. Endast glas, keramik, aluminium utan särskild botten, koppar och vissa typer av icke-magnetiskt rostfritt stål fungerar inte med induktionstillagning.

Vi rekommenderar att man väljer kärl med tjock och platt botten. Värmen fördelas då bättre och tillagningen blir jämnare. Värm aldrig ett tomt kärl utan tillsyn.

Ställ inga kärl på reglageskärmen. Produkten skulle ta skada.

Vi erbjuder ett urval recept där du guidas steg för steg genom genomförandet.

Recept Ingredienser

Recept steg för steg	
Rätter	Desserter
Koreansk bibimbap	Wienerchoklad
Kalvgryta	Chokladkräm
Boeuf bourguignon	Vaniljkräm
Nötköttbullar med tomatsås	Pocherade päron med chokladsås
Coq au vin	Karamelliserade äpplen
Savojardisk fondue	
Fiskgryta	
Äggröra med tryffel	
Osso buco	
Paëlla med skaldjur	
Pot au feu	
Svampsoppa	
Baskisk kyckling	
Lammgryta	
Ramen med kyckling	
Kockens ratatouille	
Risotto med karljohansvamp	
Stekt kalkon med oliver och citron	
Kalv marengo	

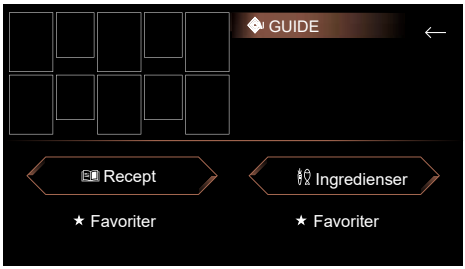
Vi föreslår ett sortiment av matvaror för vilka hällen rekommenderar ett kärl och en effekt och automatiskt programmerar en tillagningstid beroende på typ eller önskad mängd.

Ingredienser	Typ
Kött	
Nötkött	Tunn/Medel/Tjock
Köttfärsbiff	Färsk/Djupfryst
Lamm	Kotletter
Fläskkött	Medeltjocka kotletter/Tjocka kotletter
Anka	Bröst/Strimlor
Fågel	Bröst/Lår
Fisk och skaldjur	
Filéer	
Skivor	
Stycken	
Hel fisk	Liten/Rund < 350 g/Platt > 350 g
Krabba	Pochera/Pochera EKO *
Räkor	Grilla/Pochera/Pochera EKO *
Musslor/Snäckor	
Pilgrimsmusslor	
Rot-	
Tomater	
Zucchini	
Auberginer	
Paprika	
Lökar	
Svamp	Skurna/Hela
Förvälld potatis	
Spenat	

Ingredienser	Typ	Mängd
Desserter		
Smält choklad		
Crêpe		
Pannkakor		
Brioche/Fattiga riddare		
Karamell		
Ägg		
Platt		2/4
Omelett		2/4/6
Äggröra		2/4/6
Hårdkokt		2/4/6
Mjukkokt		2/4/6
Med skal		2/4/6
Vaktel		
Pasta/Ris		
Färsk pasta		100/150/200/300/400 g
Torkad pasta	Penne	100/150/200/300/400 g
	Penne EKO *	100/150/200/300/400 g
	Spaghetti	100/150/200/300/400 g
	Spaghetti EKO *	100/150/200/300/400 g
	Tagliatelle	100/150/200/300/400 g
	Tagliatelle EKO *	100/150/200/300/400 g
	Makaroner	100/150/200/300/400 g
	Makaroner EKO *	100/150/200/300/400 g
Ris	Vit	100/150/200/300/400 g
	Hel	100/150/200/300/400 g
	Svart	100/150/200/300/400 g

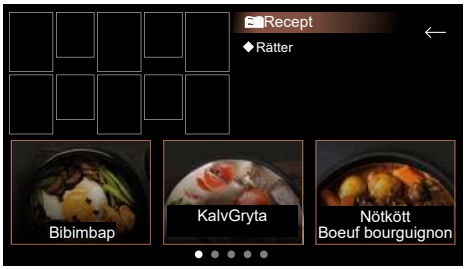
* EKO betecknar recept med passiv tillagning, som gör att man kan spara energi genom att använda restvärme. Tack vare locket hålls värmen kvar samlad i kastrullen efter att hällen stoppats, så att tillagningen kan fortsätta under en tid som i förväg bestämts i EKO-funktionen.

Exempel på recept på kalvgryta steg för steg

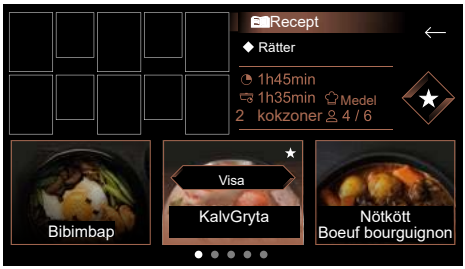


1 > Gå till recept

2 > sedan Rätter



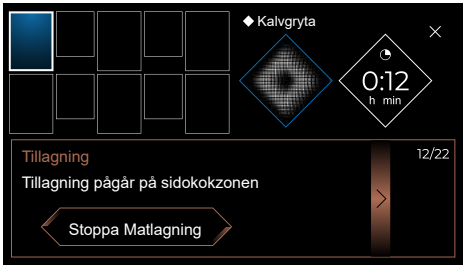
3 > Och gör slutligen ditt val



4 > Tryck på Visa för att få närmare information om receptet

5 > Receptet visas och man kan nu bekräfta varje steg intill dess tillagningen startas

6 > Välj kokzonen



7 > Du kan nu följa hur det går med tillagningen ända tills den är klar. På displayen får du möjlighet att Varmhålla eller att avsluta tillagningen.

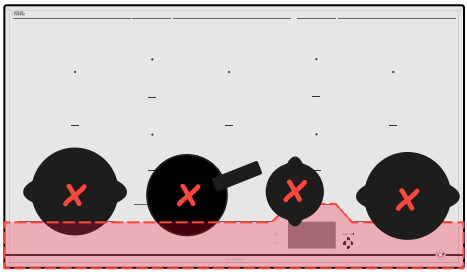
Smaklig måltid!

Med ett recept kan man genom att trycka en gång på ☆ spara receptet som en av sina Favoriter.
När du vill använda det igen, behöver du bara trycka på knappen Favoriter i början av tillagningen.

SÄKERHET OCH REKOMMENDATIONER

Skyddad zon

Placera inte köksredskap under markeringarna som avgränsar beröringskontrollområdet (se "Beskrivning"). Följande placeringar är felaktiga och kan skada din häll:



Restvärme

Efter intensiv användning kan den kokzon man just har använt fortfarande vara varm i några minuter.
Under tiden visas en .
Rör inte den relevanta zonen.

Temperaturbegränsning

Alla kokzoner har en skyddsgivare som hela tiden känner av temperaturen vid kärlets botten. Om man skulle glömma ett tomt kärl på en påslagen kokzon anpassar denna givare automatiskt hällens effekt, vilket gör att man undviker eventuell risk för att kärlet eller hällen skadas.

Skydd mot överkokning

Ett stopp av hällen kan utlösas i följande tre fall:
– Överkokning så att reglageknapparna täcks.
– Fuktig trasa som läggs på knapparna.
– Metallföremål som ställs på reglageknapparna.

Ta bort föremålet respektive gör rent och torka av reglagen och starta sedan om tillagningen.
I dessa fall visas symbolen –, åtföljd av en ljudsignal.

Auto-Stop-system

Glömmer man att stänga av en kokzon 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 utlösas indikeras avstängningen av kokzonen genom att Auto Stop visas i reglageområdet och en ljudsignal avges i ungefär två minuter. Du behöver bara trycka på vilken reglageknapp som helst för att avbryta den.

Ljud som liknar dem för visarna på en klocka kan förekomma.
Dessa ljud hörs bara när hällen används och försvinner eller avtar beroende på hur uppvärmningen har konfigurerats. Beroende på kärlets modell och egenskaper kan även visslande ljud förekomma. De ljud som nämnts är normala. De utgör en del av induktionstekniken och indikerar inte något fel.

Vi rekommenderar ingen skyddsanordning för hällen.

UNDERHÅLL AV SPISHÄLLEN

Använd en kökssvamp vid lätt nedsmutsning. Fukta det ställe som ska rengöras väl med varmt vatten och torka av.

Använd en kökssvamp och/eller en skrapa speciellt avsedd för glas för ansamlingar av brända rester, sött spill eller smält plast. Fukta det ställe som ska rengöras väl med varmt vatten, använd en särskild skrapa för glas och skrapa av, avsluta med en kökssvamp och torka sedan av.

Badda fläckar och avlagringar av kalk med varm vinäger och låt verka. Torka därefter av med en mjuk trasa.

Använd ett specialmedel för glaskeramik för metallskimrande fläckar och underhåll varje vecka. Applicera specialmedlet (som innehåller silikon och som helst har en skyddande verkan) på den glaskeramiska ytan.

Viktig anmärkning: använd inte skurpulver eller svamp med slipverkan. Använd helst specialmedel och särskilda svampar för finporslin.

UNDERHÅLL AV GIVAREN

– Rengör givaren före första användning
– Använd endast neutrala rengöringsmedel, inget som repar, stålull, lösningsmedel eller metallföremål.
– Diska inte givaren i diskmaskin.
– Givarens hållare kan diskas i maskin.

• 5 PROBLEM OCH LÖSNINGAR

VID IDRIFTSÄTTNING

Installationen löser ut överbelastningsskyddet eller bara en sida fungerar. Hällen är felaktigt ansluten. Verifiera att anslutningen är rätt gjord (se kapitlet Anslutningar).

Hällen avger obehaglig lukt de första gångerna den används. Apparaten är ny. Värm alla zoner i en halvtimme med en kastrull full med vatten.

VID START

Hällen fungerar inte och displayerna på panelen förblir släckta.
Apparaten saknar strömförsörjning. Fel på strömförsörjning eller anslutning. Kontrollera säkringar och jordfelsbrytare.

Hällen fungerar inte och ett annat meddelande visas. Elektronikkretsen fungerar inte som den ska. **Kontakta kundservice.**

Hällen fungerar inte. Meddelandet spärr visas. Lås upp barnlåset.

Felkod F9: spänningen lägre än 170 V.

Felkod D1: temperaturen lägre än 5 °C.

UNDER ANVÄNDNING

Hällen fungerar inte, meddelandet – visas och en ljudsignal avges.
Något har kokat över eller ett föremål ligger på manöverpanelen. Rengör respektive ta bort föremålet och starta om tillagningen.

Kod F7 visas.
Elektronikkretsarna har blivit varma (se kapitlet Inbyggnad).

När en kokzon används fortsätter panelens kontrollampor att blinka.
Det kärl som används är olämpligt.

Kärlen avger oväsen och hällen avger klickljud under tillagningen (se rådet Säkerhet och rekommendationer). Det är normalt. För vissa typer av kärl är detta energiöverföringen från hällen till kärlet.

Fläkten fortsätter att gå efter att hällen har stängts av.
Det är normalt. Det gör att elektroniken kan kylas ned.

Om en felfunktion kvarstår.
Gör hällen strömlös i en minut. Kontakta kundtjänst om företeelsen kvarstår.

KONSUMENTKONTAKT

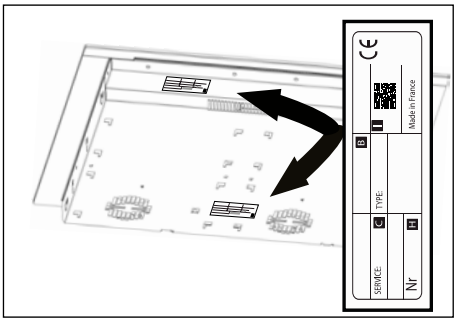
Om du vill veta mer om våra produkter eller kontakta oss:

> *besök vår webbplats:*
www.dedietrich-electromenager.com

> *skriv till oss på denna postadress:*
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

SERVICE FRANKRIKE

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommersiell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkplåten.



ÄRKLIGA BYTE DELAR

Under underhållsarbete ska du begära att endast certifierade originaldelar används.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

B: Kommersiell referens
C: Referens för tjänsten
H: Serienummer
I: QR-kod

UK

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТЕ!

Ви придбали виріб компанії De Dietrich. Такий вибір свідчить про вашу вимогливість і смак до французького мистецтва життя.
Вироби компанії De Dietrich завдяки більш ніж 300-річному досвіду втілюють майстерно розроблений дизайн, самобутність і технологічні досягнення для служіння кулінарному мистецтву. Для пристроїв ми використовуємо матеріали відмінної якості й гарантуємо бездоганну якість виготовлення.
Ми переконані, що така висока якість виробництва сприяє розкриттю талантів поціновувачів кулінарного мистецтва.
Служба підтримки клієнтів компанії De Dietrich завжди готова відповісти на всі ваші запитання та вислухати пропозиції, які допомагатимуть нам ще краще задовольняти ваші потреби.
Для нас честь стати вашим новим партнером на кухні. Дякуємо за довіру.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

На заводах у Франції, в Орлеані й Вандомі, компанія De Dietrich безупинно працює над досягненням досконалості, увічнюючи виняткову майстерність у дизайні бездоганної кінцевої продукції. Наші електропобутові пристрої відзначено сертифікатом Origine France Garantie, який засвідчує їх французьке виробництво.
Цей знак гарантує не тільки якість і довговічність наших пристроїв, але і їх відстежуваність, надаючи чітке та об'єктивне свідчення про їх походження.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ЗМІСТ

UK

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ 4

НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ 8

Захист навколишнього середовища 8

Порада зі збереження енергії 8

1 - УСТАНОВЛЕННЯ 9

Розпакування 9

Убудовування 9

Під'єднання до електромережі 11

2 - ОПИС ПРИСТРОЮ 12

Опис варильної поверхні 12

Опис датчика 13

Опис головного екрана 14

Зміна часу приготування 15

Налаштування бажаної потужності 15

Переміщення посуду 15

Вимкнення зони нагріву 15

Меню 15

3 - ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ 15

Функція Elapsed time 15

Параметри 16

Меню Головне 16

Меню Розширені налаштування 16

Меню Про продукт 17

Fonctions spéciales (Спеціальні функції) 17

Функція Boil 17

Функція Gril (Гриль) 18

Функція бланшування 18

Функція приготування у вакуумі 18

Термощуп 19

Функція Recall 25

ЗМІСТ

Режим блокування кнопок керування Verrouillage 25
Незалежний таймер 25
Сполучення 26
Конфігурації сполучення 26
Розподіл потужності 27
Інструкції з приготування 28
Правила техніки безпеки й рекомендації 34

4 - ДОГЛЯД 35
Обслуговування варильної поверхні 35
Обслуговування термощупа 35

5 - НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ 36
Після введення в експлуатацію 36
Після ввімкнення 36
Під час експлуатації 36

6 - СЕРВІСНЕ ОСЛУГОВУВАННЯ 37

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ — УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ Й ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.
Цей посібник користувача можна завантажити з вебсайту компанії.

Цей пристрій відповідає європейським директивам і нормам, які на нього поширюються.
Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особи, які не володіють достатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під належним наглядом, якщо вони були належним чином проінформовані або проінструктовані щодо безпечного використання пристрою та якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
Дітям заборонено гратися з пристроєм.
Діти можуть брати участь в очищенні й обслуговуванні пристрою тільки під наглядом дорослих.
Дітей віком до 8 років заборонено підпускати до пристрою без нагляду батьків.
Варильну поверхню обладнано блокуванням від дітей, яке запобігає її використанню у вимкненому стані або під час приготування їжі (див. розділ «Використання блокування від дітей»).

Під час експлуатації пристрій і його досяжні деталі нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрівальних елементів.
Металеві предмети, наприклад ножі, виделки, ложки та кришки, не можна класти на поверхню, оскільки вони можуть нагріватися.

УВАГА!Під час приготування їжі необхідно стежити за процесом. Якщо процес приготування нетривалий, не відходьте від пристрою.
Є ризик виникнення пожежі: не зберігайте жодні предмети на зонах приготування.
Приготування їжі з використанням олії або жиру на варильній поверхні без нагляду може бути небезпечним і може призвести до пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся гасити вогонь водою, натомість вимкніть пристрій, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

Якщо на поверхні утворилися тріщини, вимкніть пристрій, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
Не вмикайте пристрій, доки не буде замінено скляну поверхню.
Варильні поверхні слід під'єднувати до електромережі за допомогою багатополюсного вимикача відповідно до чинних правил установлення. Пристрій відключення треба вбудувати у фіксований кабелепровід. Цю варильну поверхню призначено для роботи з частотою 50 Гц або 60 Гц (50 Гц / 60 Гц) без будь-якого спеціального втручання користувача.
Пристрій слід під'єднувати за допомогою стандартного кабелю живлення, кількість жил якого залежить від типу необхідного під'єднання (див. розділ «Встановлення»).
У разі пошкодження шнур живлення повинен замінити виробник, служба післяпродажного обслуговування або особи з відповідною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
Переконайтеся в тому, що кабель живлення електричного пристрою, під'єднаного поблизу варильної поверхні, не контактує із зонами приготування.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ Для того щоб запобігти виникненню перешкод між варильною поверхнею і кардіостимулятором, він має бути спроєктований і відрегульований згідно з відповідними нормами. Проконсультуйтеся з виробником або лікарем.
Для захисту варильної поверхні використовуйте тільки захисні засоби, розроблені виробником цього пристрою й зазначені в посібнику з експлуатації як дозволені для використання або вмонтовані безпосередньо в пристрій. Використання невідповідних засобів захисту може призвести до нещасних випадків.
Уникайте ударів посудом: склокерамічна поверхня виконана з дуже міцного, але не з небиткого матеріалу.
Не кладіть на варильну поверхню гарячі кришки. Утворюваний ефект вакууму може призвести до пошкодження склокерамічної поверхні. Уникайте контактного тертя каструль і сковорідок, оскільки з часом це може призвести до пошкодження декоративного оздоблення на склокерамічній поверхні.
Заборонено використовувати алюмінієву фольгу для приготу-

вання їжі. Заборонено ставити на варильну поверхню продукти в алюмінієвій обгортці або в алюмінієвих контейнерах. Алюміній розплавиться, що призведе до незворотного пошкодження пристрою.
Не зберігайте засоби для чищення або легкозаймисті речовини в шафі під варильною поверхнею.
Для очищення варильної поверхні не використовуйте пароочисник.
Цей пристрій не розраховано на керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
Після використання вимкніть варильну поверхню за допомогою пристрою керування. Не слід покладатися на датчик розпізнавання посуду.

ТЕРМОЩУП

Термощуп оснащено батарейкою CR2032 (використовуйте тільки батарейки зазначеного типу).

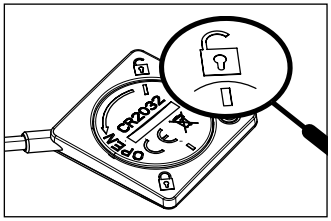


Рис. 1

Для того щоб зняти кришку, поверніть її за допомогою монетки так, щоб риска опинилася на одній лінії зі значком відімкненого замка (рис. 1).

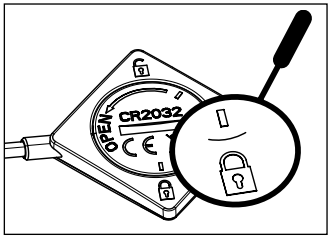


Рис. 2

Щоб установити кришку на місце, вставте її так, щоб риска була на одній лінії зі значком відімкненого замка (рис. 1), потім поверніть її за допомогою монетки, щоб друга риска опинилася на одній лінії зі значком замкненого замка (рис. 2).

Якщо ресурс батарейки закінчився або вона почала протікати, замініть її. Перед утилізацією батарейки її необхідно вийняти з пристрою.
Батарейку слід утилізувати в контейнері для батарейок або повернути в магазин (відповідно до чинних правил).
- Не можна одночасно використовувати батарейки різних типів або нові й використовувані батарейки.
- Якщо пристрій не будуть використовувати протягом тривалого часу, слід вийняти з нього батарейки.
- Не слід допускати коротке замикання клем живлення.
- Батарейки не можна заряджати.
- Термощуп не призначено для використання в духовій шафі.

Ми, компанія Brandt France, заявляємо, що пристрій, оснащений термощупом, відповідає вимогам Директиви 2014/53/ЄС. З повною версією декларації ЄС про відповідність можна ознайомитися за адресою в інтернеті: **www.dedietrich-electromenager.com**

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

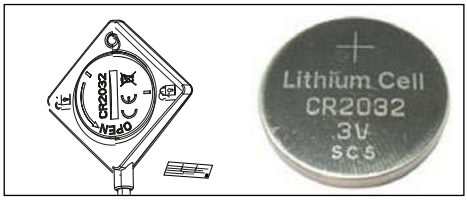
Цей символ означає, що пристрій заборонено викидати разом із побутовим сміттям. Пристрій містить численні переробні матеріали. Такий символ вказує на те, що пристрої, строк експлуатації яких завершився, необхідно доставити до спеціалізованого центру. Зв'яжіться з місцевим продавцем або технічними службами, щоб дізнатися місцезнаходження пунктів збору використаних пристроїв, які знаходяться поруч із вашим будинком. Переробка пристроїв, організована виробником, буде здійснюватися в найкращих умовах відповідно до європейської директиви щодо відходів електричного й електронного обладнання.
Упаковку цього пристрою виготовлено з матеріалів, що підлягають переробці. Такі матеріали слід віддати на переробку для захисту навколишнього середовища, помістивши їх у спеціальні контейнери. Дякуємо за вашу допомогу в захисті навколишнього середовища.

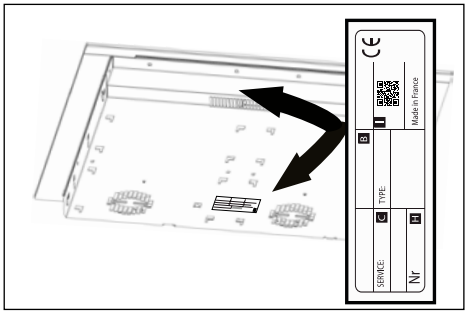
Порада зі збереження енергії

Готуючи страви зі щільно закритою кришкою, ви економите енергію. Використання скляних кришок дозволяє точно контролювати процес приготування.

РОЗПАКУВАННЯ

Зніміть усі захисні елементи з варильної поверхні, термощупа та тримача термощупа. Термощуп постачається разом із батарейкою, яку необхідно вставити в пристрій. Для того щоб установити батарейку, відкрутіть кришку на задній частині термощупа за допомогою монетки, установіть батарейку, дотримуючись правильної полярності («+» зверху), а потім установіть на місце кришку й закрутіть. Ознайомтеся з технічними характеристиками пристрою, наведеними на табличці з технічними даними, й обов'язково дотримуйтеся їх. Запишіть на полях під табличкою контактні дані сервісних служб і стандарти, зазначені на табличці, для подальшого використання.

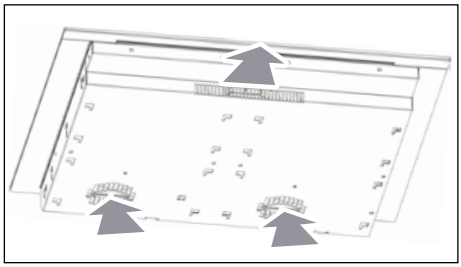




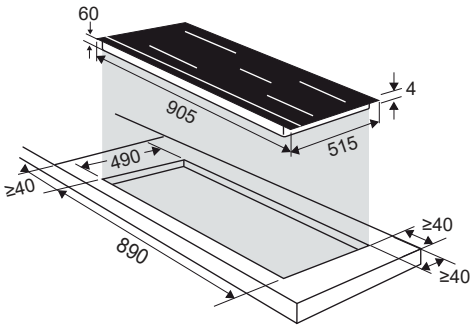
Послуга::	Тип:

УБУДОВУВАННЯ

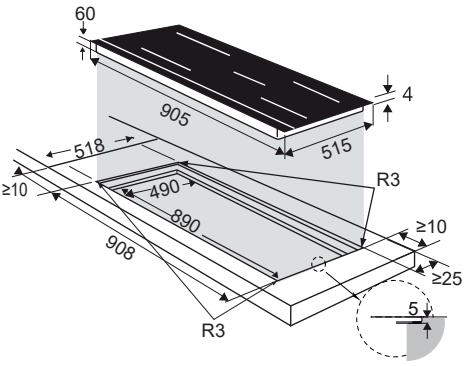
Переконайтеся в тому, що вхідні й вихідні отвори для повітря нічим не заблоковано. Зважайте на монтажні розміри (у міліметрах) стільниці, у яку буде вбудовано варильну поверхню. Переконайтеся в тому, що повітря між передньою і задньою панелями варильної поверхні циркулює як належить.



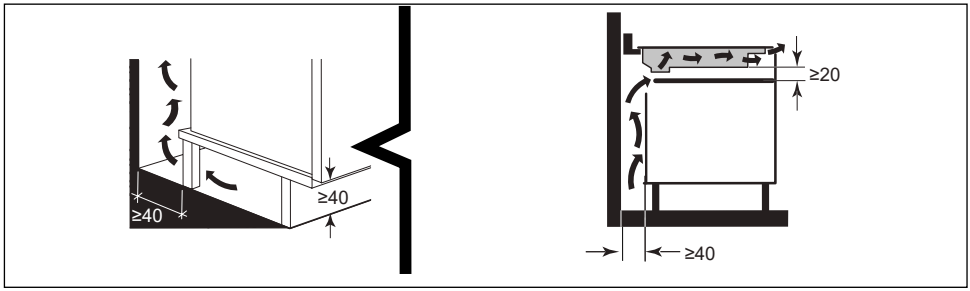
Накладне встановлення



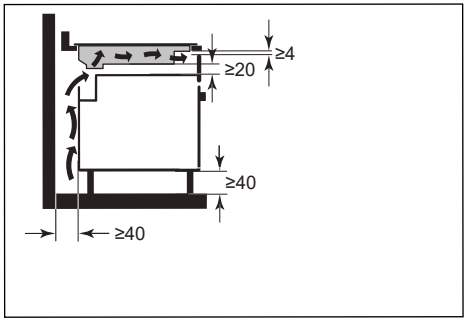
Убудовування

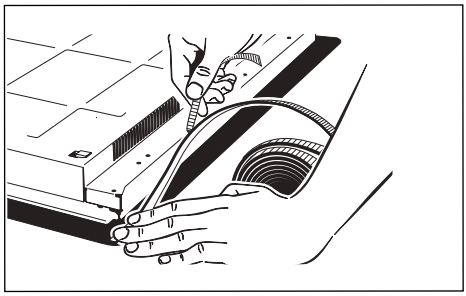


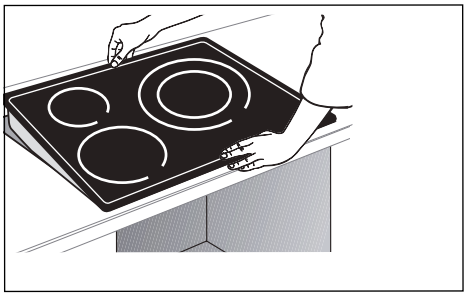
У разі встановлення варильної поверхні над висувною шафою



або над убудованою духовою шафою зважайте на розміри, показані на рисунках, щоб гарантувати належний вихід повітря. Перед убудовуванням ретельно проклейте ущільнювач уздовж усього периметра скляної поверхні.







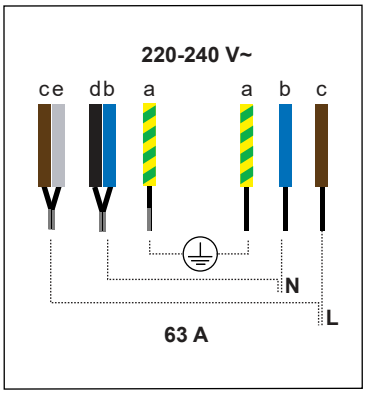
Важливо

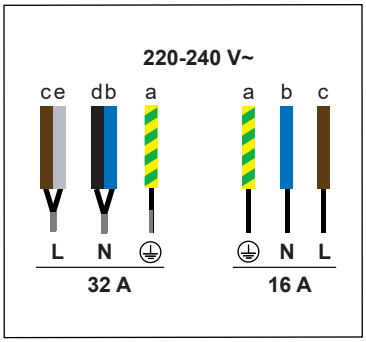
Якщо під варильною поверхнею розташовується духова шафа, термозахисні пристрої варильної поверхні можуть обмежувати одночасне використання варильної поверхні й духової шафи в піролітичному режимі; у такому разі в зонах керування відображатиметься код F7. За таких обставин рекомендується посилити вентиляцію варильної поверхні, зробивши отвір у боковій стінці меблів (8 см × 5 см).

ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Варильні поверхні слід під'єднувати до електромережі за допомогою багатополюсного вимикача відповідно до чинних правил установлення. Пристрій відключення треба вбудувати у фіксований кабелепровід.
Знайдіть кабель живлення варильної поверхні:

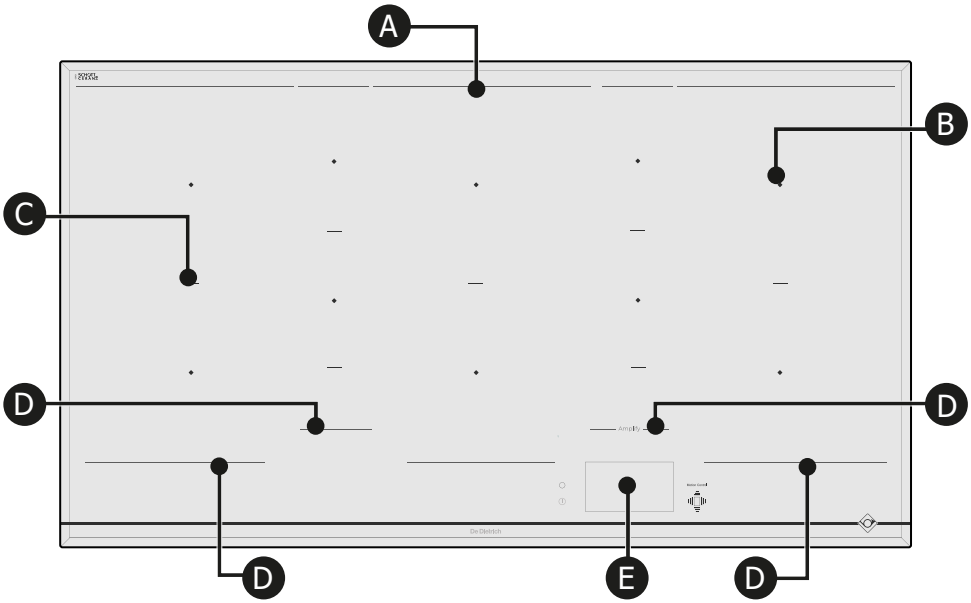
а) зелено-жовтий;
б) синій;
в) коричневий;
г) чорний;
д) сірий.





• 2 ОПИС ПРИСТРОЮ

Опис варильної поверхні



Центр кожної варильної поверхні (B) позначений квадратом.

Друковані лінії (A) обмежують задню частину всієї варильної зони.

Лінії (C) окреслюють окремі варильні зони.

Друковані лінії (D) перед варильною поверхнею розділяють зону нагріву від сенсорних елементів керування (E).

Важливо не розміщувати гарячий посуд нижче цієї межі, оскільки це може пошкодити панель керування або пристрій (Див. «Безпека та рекомендації»).

A Задня межа зони нагріву

B Центр зони нагріву

C Розділювач зони нагріву

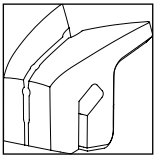
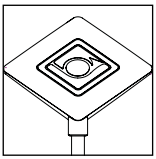
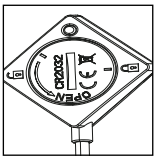
D Передня межа зони нагріву

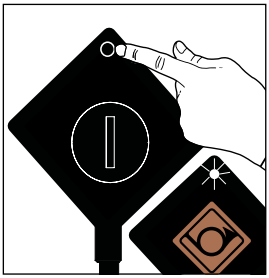
E Сенсорні елементи керування і екран

• 2 ОПИС ПРИСТРОЮ

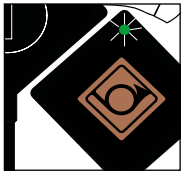
Опис датчика

Ця варильна поверхня постачається разом із підключеним термощупом і спеціальним тримачем для термощупа, який можна розміщувати на будь-якому посуді. Термощуп можна використовувати на всіх конфорках.



1. Увімкніть термощуп, натиснувши й утримуючи його кнопку. Почне миготіти білий індикатор.



2. Коли індикатор термощупа почне миготіти зеленим, короткочасно натисніть кнопку на 1 секунду.

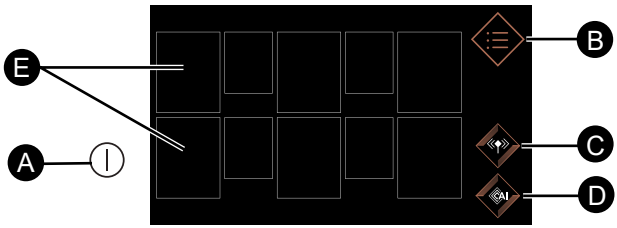
3. Індикатор термощупа почне миготіти синім. Термощуп підключено до варильної поверхні, і тепер можна вибрати функцію приготування.

Світлодіодний індикатор термощупа світиться **біло-синім кольором**: увімкнення термощупа.
Світлодіодний індикатор термощупа миготить **зеленим**: триває підключення.
Світлодіодний індикатор термощупа світиться **синім**: термощуп підключено.
Світлодіодний індикатор термощупа миготить **червоним**: низький заряд батарейки / втрачено підключення / термощуп вимкнено.

3 ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

Опис головного екрана

Ваш екран є повністю сенсорним. Простим натисканням на екран можна відкрити доступ до елементів керування після введення поверхні в експлуатацію.



A Кнопка Увімкнення/ Вимкнення поверхні
B Меню
C Приготування з термощупом
D Помічник із приготування
E Конфорки

Натисніть кнопку ⏻, з'являться 10 квадратів. Квадрати відображаються суцільними, якщо не виявлено жодної ємності, або пунктиром, а потім суцільними, якщо виявлено якусь ємність. Після цього на конфорці відображається нуль.

Щоб відкрити меню налаштування температури та таймера, натисніть конфорку. Потім ви можете змінити температуру, провівши пальцем горизонтально по панелі температури. Буде відображатися вибрана температура.

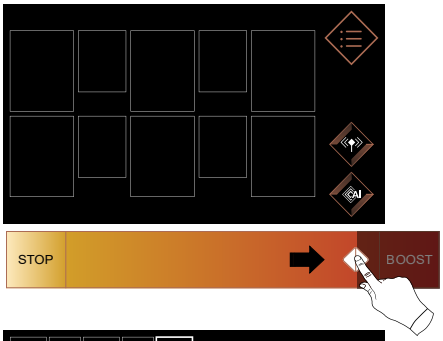
Ви також можете регулювати температуру, натискаючи швидкі функціональні клавіші:

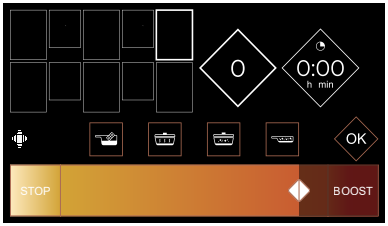
Fondre (Розтоплення), або **Maintien au chaud** (Підтримання тепла), або **Mijoter** (Тушкування), або **Saisir** (Смаження).

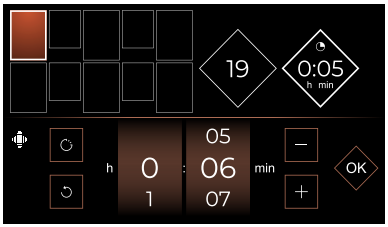
Натисніть 0:00, щоб установити бажаний час приготування.

Ви можете налаштувати таймер, прокручуючи хвилини та години по вертикалі або натискаючи кнопки «+» і «–». Натисніть OK, щоб підтвердити налаштування.

Після встановлення температури та часу приготування ці значення з'являться в квадраті, який стосується відповідної конфорки.







Ця кнопка дозволяє скинути значення таймера.

Функція ELAPSED TIME

Ця функція відображає час, що минув із моменту останньої зміни потужності вибраної конфорки.
Щоб використовувати цю функцію, натисніть кнопку .
З'являється вікно з витраченим часом.

Зміна часу приготування

Якщо на таймері відображається час, зачекайте 5 секунд, перш ніж змінювати час приготування. Щоб варильна поверхня розпізнала нову ємність, поставте її на бажану конфорку й натисніть квадрат на екрані, що відповідає вибраній конфорці. Відобразиться нуль.

Налаштування бажаної потужності

Натискайте квадрат, щоб налаштувати потрібну температуру. Якщо ви не виконуєте жодних дій, конфорка автоматично вимикається через кілька секунд.

Переміщення посуду

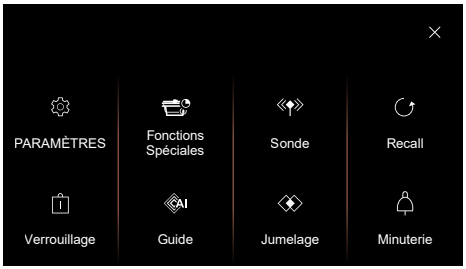
Можна переміщати ємність з однієї конфорки на іншу під час приготування, піднімаючи ємність, а не перетягуючи її; тоді поверхня автоматично розпізнає рух, і вибрані налаштування буде збережено. Якщо блимає якась цифра, необхідно підтвердити, натиснувши відповідну конфорку на екрані.

Вимкнення зони нагріву

Щоб вимкнути конфорку, натисніть й утримуйте квадрат, після чого пролунає тривалий звуковий сигнал, а в цьому квадраті зникнуть налаштування або з'явиться символ .
Щоб повністю вимкнути поверхню, натисніть кнопку .

Меню

Натисніть кнопку Menu (Меню) щоб відобразити всі наявні функції.



> Натисненням на екрані можна закрити відображення функцій і контролювати інші конфорки.

> Натисненням на екрані можна перейти на попередній екран.

Параметри

Меню Головне

Натиснення кнопки Général (Головне меню) дозволяє:
- налаштувати інтенсивність відображення на панелі, провівши пальцем по повзунку (значення від 1 до 10);
- підключити панель до витяжки, якщо вона є;
- вибрати мову тексту на варильній панелі.

Меню Motion Control

Натиснення кнопки Contrôle Gestuel (Управління дотиками) дозволяє (залежно від моделі):
- увімкнути або вимкнути функцію управління рухами (помічник із використання жестів).
- увімкнути або вимкнути **Mode Expert** (Режим Експерта).

Управління рухами дозволяє вибрати конфорку та регулювати температуру приготування простими рухами рук, не торкаючись панелі керування. Це гарантує, що ви не забрудните поверхню та не залишите відбитки пальців на ній. Коли увімкнено функцію управління рухами, кнопка виглядає таким чином:

. Натисніть цю кнопку, щоб вимкнути її.
У **режимі «Експерт»** також можна налаштувати таймер за допомогою жестів.

Натиснувши стрілку вправо, ви отримаєте доступ до посібника, де описані різні жести, які потрібно робити для використання функції керування рухами. Після виконання кожного кроку його необхідно підтверджувати натисканням кнопки

.

Меню Розширені налаштування

- Налаштування швидких функцій
Дозволяє змінювати рівні потужності, задані у швидких функціях:

Fondre (Розтоплювання): температура між 1 і 3 (значення за замовчуванням 2);

Maintien au chaud (Підтримання тепла): температура між 4 і 9 (значення за замовчуванням 7);

Mijoter (Тушкування): температура між 10 і 16 (значення за замовчуванням 14);

Saisir (Смаження): температура між 17 і 19 (значення за замовчуванням 19).

- Управління живленням
Доступ до управління живленням надається кнопкою **Power Management**, що дозволяє обмежити загальну потужність варильної поверхні для адаптації до потужності електромережі.
За замовчуванням потужність варильної поверхні встановлена на більш високому рівні.
Переконайтеся в тому, що вимикач від електричної мережі відкалібровано належним чином (див. таблицю нижче).

Потужність варильної поверхні, кВт	Запобіжники / вимикач (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Переконайтеся в тому, що вибране значення потужності відповідає значенням для запобіжників, зазначеним у таблиці.

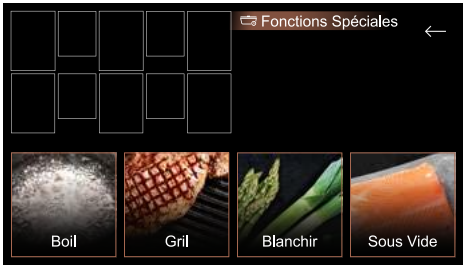
- Інструкції
Натисніть кнопку Notices (Інструкції), щоб отримати доступ до інструкцій щодо вашого пристрою на смартфоні, відсканувавши QR-код.

- Сервісне обслуговування
Призначено для сервісного обслуговування у разі потреби.

Меню Про продукт

Дозволяє дізнатися версії програмного забезпечення варильної поверхні.

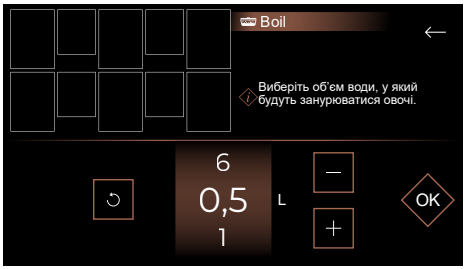
Fonctions spéciales (Спеціальні функції)



Функція Boil

Boil

Це функція для кип’ятіння і підтримання температури кипіння об’єму води без перекипання, наприклад для приготування макаронних виробів.



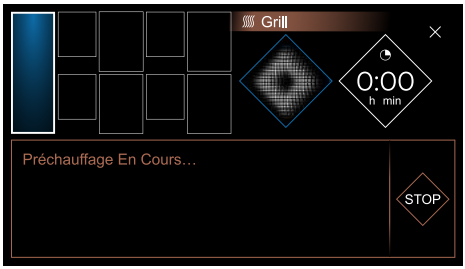
Поставте ємність на конфорку.
Виберіть кількість води (від 0,5 до 6 літрів).
Підтвердьте, натиснувши OK.
Розпочнеться процес приготування.
Коли вода закипить, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з’явиться повідомлення з підказкою додати інгредієнти. Після цього натисніть OK для підтвердження. На дисплеї відобразиться час і потужність.
Проте ці значення можна налаштувати за власним бажанням.
Після закінчення часу приготування пролунає звуковий сигнал.

ПРИМІТКА. Важливо, щоб на початку приготування вода була кімнатної температури, оскільки це може викривити кінцевий результат. Для цієї функції не використовуйте чавунну ємність або кришку. До того ж цю функцію можна використовувати для приготування будь-яких страв, які потребують кип’ятіння води.

Функція Gril (Гриль) Гриль

Ця функція, пов'язана з чавунним грилем De Dietrich, дозволяє швидко обсмажувати їжу на суміщеній зоні та встановлює найкращі налаштування, щоб заново розкрити нові смаки барбекю.

Установіть гриль на вибраній конфорці та підтвердьте, натиснувши OK.
Після закінчення часу розігрівання покладіть їжу на решітку.
Аксесуари для гриля не входять до комплекту поставки варильної поверхні, але їх можна придбати у продавця.



Функція бланшування

Бланшування

Ця технологія приготування їжі дозволяє готувати овочі в киплячій воді протягом декількох хвилин із наступним їх зануренням у крижану воду, щоб зупинити процес приготування.
Це дозволяє зберегти яскравий колір і текстуру овочів.
Виберіть об'єм води, у який будуть занурюватися овочі.
Установіть ємність із продуктами на конфорку.

Функція приготування у вакуумі

Приготування у вакуумі

Ця функція дозволяє готувати їжу за низької температури в герметичному пакеті без повітря, щоб зберегти її смак і поживні властивості. Цей спосіб приготування дуже корисний для здоров'я, оскільки не вимагає додавання жиру.
Ця функція доступна на плитах, оснащених датчиком температури.

3 ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

Термощуп

Для ввімкнення термощупа натисніть кнопку на його корпусі й утримуйте протягом кількох секунд. Увімкніть варильну поверхню, а потім натисніть , після чого на дисплеї на кілька секунд відобразиться повідомлення ***recherche de sonde*** (пошук термощупа), а потім ***sonde détectée*** (термощуп виявлено).

Доступні три режими.

- **Manuel (Ручний)**
  У цьому режимі можна вибрати бажану температуру.

  На використовуваній конфорці відображається початкова температура приготування та задана температура. Після досягнення заданої температури пролунають звукові сигнали, і температура буде підтримуватися на заданому рівні. Щоб припинити приготування, натисніть і утримуйте конфорку.
- **Programme** (Програмований) [Fondre (Розтоплення) / Sous-vide (Приготування у вакуумі) / Saisir (Смаження) / Réchauffer (Розігрів) / Bouillir (Варіння) / Mijoter (Тушкування) / Frire (Фритюр)]
- **Affichage T°** (Відображення T°). Ви можете бачити в реальному часі температуру, виміряну термощупом, де б він не знаходився (наприклад, у страві на варильній поверхні або у печені, яку ви виймаєте з духової шафи).

Термощуп можна використовувати в певних рецептах (розділ «Інструкції з приготування»).

Розміщення термощупа

Термощуп не призначено для встановлення в духовій шафі.

Доступні три положення:

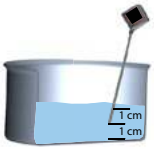
- вертикальне

- проміжне (регулюється)

- нижнє

Не рекомендується використовувати термощуп без тримача. У разі приготування масивних продуктів термощуп необхідно вставляти в найтовщу частину продукту. Кінчик термощупа має розміщуватися на тій самій висоті, що й продукт. Під час регулювання температури варильна поверхня автоматично регулює необхідну потужність, що може спричинити різницю у швидкості закипання.

Для всіх функцій, окрім розтоплення:
- термощуп повинен знаходитися на відстані не менше 1 см від дна каструлі;
- термощуп треба занурити щонайменше на 1 см у страву, що готується.



Якщо це неможливо, підберіть діаметр каструлі й конфорки відповідно до кількості продуктів, що готуються.

Рекомендується регулярно перемішувати вміст ємності під час приготування.

Ручний режим
За допомогою цієї функції можна готувати продукти, вибираючи потрібну температуру за допомогою кнопок «+»/«–» або коліщатка. Температуру можна регулювати в діапазоні 40–180 °C.

Розтоплювання
Цю функцію призначено для розтоплювання продуктів за температури, яку можна встановити в діапазоні 40–70 °C. Задане значення температури за замовчуванням становить 50 °C. Під час такого приготування термощуп має знаходитися у вертикальному положенні, а кінчик термощупа повинен торкатися дна каструлі. Необхідно добре мішати страву під час готування, щоб довести суміш до однорідності. Ця функція доступна тільки на конфорках діаметром 16 см, 21 см або на половині зони Horizone варильної поверхні.

Приготування у вакуумі
За допомогою цієї функції можна готувати їжу за температури, що регулюється в діапазоні 45–85 °C. Значення температури за замовчуванням становить 60 °C.

Нагрівання
За допомогою цієї функції можна розігрівати продукти за температури, що регулюється в діапазоні 65–80 °C. Задане значення температури за замовчуванням становить 70 °C.

Тушкування
За допомогою цієї функції можна повільно готувати продукти за температури, що регулюється в діапазоні 80–90 °C.
Задане значення температури за замовчуванням становить 80 °C.

Кип'ятіння
За допомогою цієї функції можна кип'ятити воду за температури 100 °C. Можна неповністю накрити каструлю кришкою, але робити це рекомендується одразу після початку приготування.

Цю функцію не призначено для кип'ятіння молока. Для цього слід використовувати функцію Mijoter (Тушкування).

Смаження
За допомогою цієї функції можна обсмажувати продукти за температури, що регулюється в діапазоні 40–85 °C. Задане значення температури за замовчуванням становить 60 °C.
Після досягнення заданої температури за замовчуванням лунає звуковий сигнал, а також припиняється нагрівання конфорки. При +10 °C лунає звуковий сигнал, що сповіщає про необхідність перевертання.

Смаження у фритюрі
За допомогою цієї функції можна обсмажувати продукти за температури, що регулюється в діапазоні 130–190 °C. Задане значення температури за замовчуванням становить 180 °C.

Попередження
Таймер.
- Таймер можна запрограмувати як термощуп. У такому разі по черзі відображатиметься час і температура.
- Таймер запуститься після досягнення заданої температури.
- Термощуп одночасно можна використовувати тільки на одній конфорці.

Після закінчення використання вимкніть термощуп, натиснувши й утримуючи кно-

пку на термощупі. Світлодіодний індикатор світитиметься червоним протягом кількох секунд.
Термощуп вимикається автоматично через одну хвилину після вимкнення варильної поверхні.
Щоб уникнути пошкодження термощупа, не розміщуйте його електронний корпус безпосередньо над парою від приготування.
Температура кипіння води може змінюватися залежно від висоти над рівнем моря та атмосферних умов у вашому регіоні.
Утрата підключення може бути пов'язана з низьким рівнем заряду батарейки.

Технічні характеристики термощупа

Параметр	Технічні характеристики	Примітки
Напруга	2,5–3 В	Батарейка CR2032
Автономна робота	300 год	з новою батарейкою
Колір світлового індикатора	Білий Зелений Найнижча ступінь прожарювання Червоний	Увімкнення Очікування підключення Підключено Вимкнення
Робоча температура	0–85 °C	Корпус термощупа
Діапазон вимірювання температури	5–180 °C	
Робоча частота	2402–2480 МГц	
Радіус дії термощупа	2 м	
Максимальна потужність	< 10 мВт	

3 ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

Інструкції з приготування

Функція	Основний інгредієнт або страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Прибл.	Поради
Ручний	Біле м'ясо	Куряче філе 150 г	80 °C	8–12 хв.	Віобийте біле м'ясо (товщина 1/1,5 см)
	Червоне м'ясо	150–200 г	35–45 °C (синій)	Від 30 с до 2 хв/сторона (залежно від товщини)	Залиште м'ясо після приготування на 5 хв.
		150–200 г	50–55 °C (з кров'ю)	1–3 хв/сторона (залежно від товщини)	Залиште м'ясо після приготування на 5 хв.
		150–200 г	60–65 °C (середнє прожарювання)	1,5–4 хв (залежно від товщини)	Залиште м'ясо після приготування на 5 хв.
		150–200 г	70–75 °C (добре просмаження)	2–8 хв/сторона (залежно від товщини)	Залиште м'ясо після приготування на 5 хв.
	Заморожена картопля	200 г/1,5 л олії	160°, потім 180°	11 хв 2 хв 30 с	Занурте на 11 хв, потім дістаньте, знову занурте на 2 хв 30 с за 180°, дочекайтеся закінчення приготування
	Соус «бешамель»	500	85–87 °C	1 хв до кипіння	Під час приготування безперервно помішуйте, щоб уникнути прилипання до дна каструлі
	Шоколадний крем	1300	87–92 °C	8–10 хв	Під час приготування безперервно помішуйте, щоб уникнути прилипання до дна каструлі
	Карамель	«Суха» (100 г)	до 150 °C (забарвлення)	3–5 хв (потужність 10)	Колір стає коричневим дуже швидко, тому будьте пильні
	Карамель	«Мокра» (100 г цукру / 60 мл води)	до 145 °C	8–12 хв. (потужність 10)	Слідкуйте за кипінням: коли воно припиниться, зміна кольору відбувається дуже швидко.
	Мармелад	400–1000	105–110	Залежно від кількості	ЕКСПЕРТ (1–1,2 % пектину/кг фруктів)
Розтоплювання	Чорний шоколад	100–500	50–55	5–10 хв	Часто помішуйте
	Молочний шоколад		45–50		
	Білий шоколад		45–50		
	Масло	50–500	40–50	5–20 хв	
	Топлене вершкове масло	50–500	40–50	5–20 хв	**Не перемішувати** для відділення казеїну від масла
	Сир для фондю	200–1500	40–50	10–25 хв	Кількість вина, доданого для приготування, впливає на час плавлення (500 мл на 1 кг сиру)
Нагрівання	Пюре	200–800	65–75	Залежно від кількості	
	Суп	200–2000	65–75	2,5–15 хв	Увага! Час може змінюватися залежно від в'язкості супу.
	Банки/консервація	300–1000	65–75	4–10 хв	Тест, виконаний для консервованого касуле
	Малі банки	125–300	60–70	Залежно від кількості	Перед уживанням перевірте температуру

3 ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

Інструкції з приготування:

Функція	Основний інгредієнт або страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Прибл.	Поради
Тушкування	Потофе	1000–4000	70–80	2,5–3 год	Підберіть ємність для приготування відповідно до об'єму, що буде готуватися. Почищену картоплю додайте за півгодини до готовності.
	Рагу з телятини	1000–4000	70–80	2–3 год	Підберіть ємність для приготування відповідно до об'єму, що буде готуватися.
	Беф бургіньйон	1000–4000	70–80	2–4 год	Підберіть ємність для приготування відповідно до об'єму, що буде готуватися.
	Доб	1000–4000	70–80	2–4 год	Підберіть ємність для приготування відповідно до об'єму, що буде готуватися.
	Курка по-баскські	1000–4000	70–80	Від 1 год 15 хв до 1 год 30 хв	Підберіть ємність для приготування відповідно до об'єму, що буде готуватися.
	Конфітюр	1000–4000	105	Від 20 хв до 1 год залежно від фруктів, перевіряйте текстуру	Температура желатування конфітюру становить 105 °C (термометр для цукру). Цю температуру можна знизити до 90 °C, додавши пектин (15 г на 1 кг фруктів).
	Томатний соус	1000–4000	70–80	40 хв	Під час приготування зверніть увагу на кислотність помідорів. Для соусу на основі свіжих помідорів під час приготування додайте дрібку цукрової пудри.
Приготування у вакуумі в режимі «Експерт»	Риба	Лосось 250–300 г	45–50	20 хв.	Налийте 3–5 л води. Будьте обережні під час додавання спецій, оскільки під час приготування у вакуумі солоність збільшується в десятки разів.
	Риба	Біла риба 250–300 г	56 °C	15 хв	
	Овочі	Зелені 200–300 г	85 °C	30–75 хв	
	Овочі	Коренеплоди 150 г	85 °C	60–80 хв	
	Біле м'ясо	Куряче філе 150 г	64 °C	25 хв	
	Біле м'ясо	Курячі стегна 200 г	68 °C	120 хв	
	Червоне м'ясо	Філе яловичини 150–300 г	56,5 °C на водяній бані	30 хв для товщини 2,5 см / 2 год для товщини 5 см / до 4 год.	
	Яйце пашот	50 г/1 л води	64°	45 хв	1 л води
Кип'ятіння	Рис	100–500 (сухий) = 300–1500 мл солоної води	90–100	12–20 хв залежно від рису	Рис по-креольські: доведіть воду до кипіння, всипте рис (попередньо промитий у холодній воді), накрийте кришкою і залиште варитися на повільному вогні. (Увага! Деякі сорти рису потребують більше часу приготування, наприклад коричневий рис)
	Макаронні вироби	100–500 (сухих) = 1–5 л солоної води	90–100	10–12 хв приготування	Доведіть воду до кипіння, всипте макаронні вироби й доведіть до бурління. Перевірте ступінь готовності залежно від виду макаронних виробів.

Інструкції з приготування:

Функція	Основний інгредієнт або страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Прибл.	Поради
Смаження	Лосось	120	52	14–16 хв	Термощуп усередині Приготування на шкірці без перевертання під кришкою
	Яловичина (синій) Яловичі філе шматками товщиною 3 см	160	52	12 хв	У середині процесу приготування пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про необхідність перевертання
	Яловичина (з кров'ю) Яловичі філе шматками товщиною 3 см	180	57	14 хв.	У середині процесу приготування пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про необхідність перевертання
	Яловичина (середнє прожарювання) Яловичі філе шматками товщиною 3 см	160	68	13 хв	У середині процесу приготування пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про необхідність перевертання
	Качине філе на шкірці	300	63	22–25 хв	Підберіть ємність для приготування відповідно до об'єму, що буде готуватися. Приготування під кришкою
	Ескалоп із птиці	130	105	24–30 хв	Термощуп усередині Приготування без кришки, лунає звуковий сигнал про необхідність перевертання
Смаження у фритюрі	Картопля	200	180	10–15 хв	1500 мл олії

Функція RECALL

Ця функція відображає останні налаштування Puissance et minuterie (Потужність і таймер) усіх конфорок, які було вимкнено менше ніж на 3 хвилини.
Щоб скористатися цією функцією, переконайтеся, що варильна панель розблокована, а потім натисніть / Recall.

Режим блокування кнопок керування Verrouillage

Варильну поверхню обладнано блокуванням від дітей, яке запобігає її використанню.
З міркувань безпеки лише кнопка Marche/arrêt (Увімкнення/вимкнення) завжди залишається активною та дозволяє вимикати конфорки, навіть якщо їх заблоковано.

Натисніть , натисніть й утримуйте кнопку , щоб заблокувати поверхню на невизначений час. Увімкнені зони приготування продовжують нагріватися, але ви не матимете доступу до кнопок потужності та таймера.

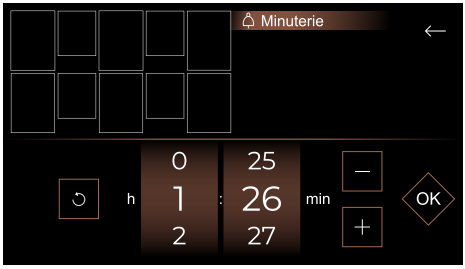
цей символ відображається на екрані.

Déverrouillage (Розблокування).
Якщо поверхню заблоковано, натискайте значки замка , поки подвійний звуковий сигнал не підтвердить вашу дію, після чого поверхню буде розблоковано.

Clean Lock.
Цю функцію призначено для тимчасового блокування поверхні під час чищення. Короткочасне натискання кнопки блокує поверхню на 60 секунд.

Незалежний таймер

Цю функцію призначено для налаштування зворотного відліку без власне приготування їжі.



Коли час визначено, він з'являється праворуч від головного екрана.

Після закінчення потрібного часу пролунає звуковий сигнал, починає блимати 0:00, а потім вимикається.

Примітка. Для швидкого скидання часу натисніть .

3 ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

Сполучення

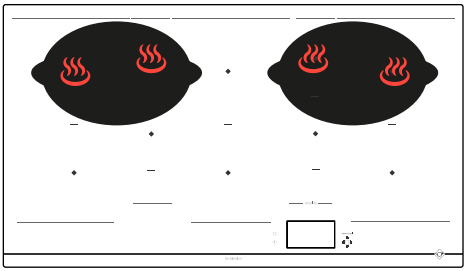
Поверхня дозволяє поєднувати конфорки, щоб використовувати великі ємності.

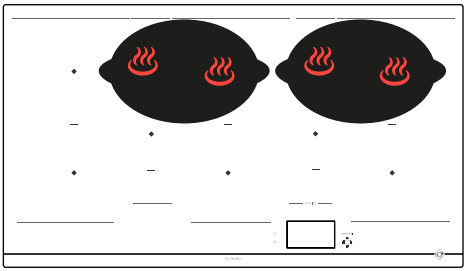
Натисніть кнопку Меню і виберіть Сполучення. З'явиться меню Сполучення, і вам залишається лише вибрати зони нагрівання та натиснути OK.

Конфігурації сполучення

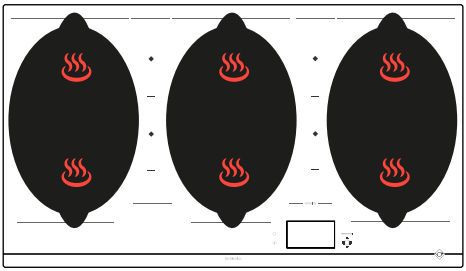
Доступні конфігурації сполучення такі:

Зони Extense

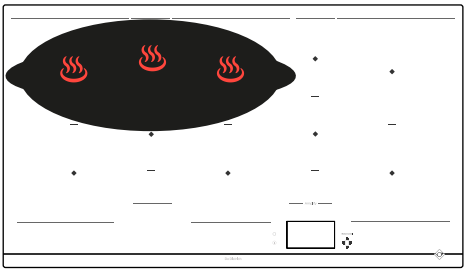




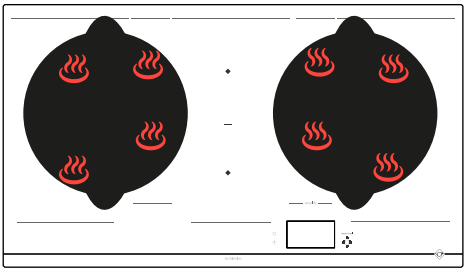
Зони HorizoneTech



Зона HorizonePlus



Зони HorizoneMax



Розподіл потужності

У разі одночасного використання кількох конфорок варильна поверхня керує розподіленням потужності, щоб не перевищити загальну потужність. Ємності можна ставити на декілька конфорок. Виберіть ту, яка вам найбільше підходить, залежно від розміру ємності. Якщо дно ємності замале, індикатор потужності блиматиме, а конфорка не працюватиме, навіть якщо матеріал ємності рекомендований для використання з індукційною варильною поверхнею. Не використовуйте ємності, діаметр яких менший за діаметр конфорки (див. таблицю).

Зона	Розмір ємності	Форма ємності	Позиціонування	Потужність (Вт)
½ Horizone-Tech	110 - 220 мм	Круглий	Центровано на зоні нагріву	2800
Овальна Задня	90 - 140 мм	Круглий	Центровано на зоні нагріву	1200
Овальна Передня	90 - 90 мм	Круглий	Центровано на зоні нагріву	1200
HorizoneTech	180 мм (круглий) мін. Овальний / Рибна каструля / Гриль	Круглий Овальний Прямокутний	Центровано на лінії між двома ½ HorizoneTech	3600
Extense	Овальний 240 мм мін / 330 мм макс.	Овальний Прямокутний	Повинно покривати центри 2 задніх зон нагріву	3600
HorizonePlus	Овальний по ширині 380 мм мін / 580 мм макс.	Овальний Рибна каструля Прямокутний	Повинно покривати центри 3 задніх зон нагріву, центровано вправо/вліво	4600
HorizoneMax	320 - 350 мм	Круглий	Повинно покривати центри 4 зон нагріву	5500
Права HorizoneMax 90 см	320 - 350 мм	Круглий	Повинно покривати центри 4 зон нагріву	3600

Інструкції з приготування

До варильної поверхні додається інструкція з приготування, у якій наведено рецепти.
У цьому режимі приготування можна вибрати необхідні параметри приготування залежно від страви.
Варильну поверхню треба ввімкнути. Натисніть , щоб перейти до інструкцій із приготування. Під час використання варильної поверхні в режимі Recettes (Рецепти) екран порекомендує використовувати тип кухонного посуду, відповідний для вибору.

Більшість посуду є сумісним з індукційною варильною поверхнею. З індукційною варильною поверхнею не сумісні тільки скло, фаянс, алюміній без спеціальної основи, мідь і деякі немагнітні види неіржавної сталі.

Рекомендується вибирати ємності з товстим і пласким дном. Тепло буде краще розподілятися, а приготування буде рівномірнішим. Ніколи не залишайте порожній посуд без нагляду.

Не ставте ємності на дисплей керування, адже це може пошкодити пристрій.

3 ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

Пропонуємо вам добірку рецептів, у яких описано всі етапи приготування відповідних страв.

Рецепти

Покрокові рецепти	
Основні страви	Десерти
Пібімпап по-корейські	Шоколад по-віденські
Рагу з телятини	Шоколадний крем
Яловичина по-бургундськи	Кондитерський крем
Фрикадельки з яловичини з томатним соусом	Груші-пашот із шоколадом
Півень у вині	Карамелізовані яблука
Савойське фондю	
Казанок рибалки	
Яєчня з трюфелями	
Особуко	
Паелья з морепродуктами	
Потофе	
Грибний суп	
Курка по-баскськи	
Рагу з баранини	
Рамен із куркою	
Рататуй від шефа	
Ризото з білими грибами	
Соте з індички з оливками та лимоном	
Телятина маренго	

3 ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

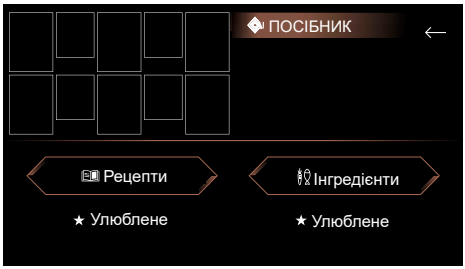
Пропонуємо вам добірку продуктів, для яких варильна поверхня автоматично рекомендує ємність, потужність і програму, а також час приготування відповідно до типу або кількості необхідних продуктів.

Інгредієнти	Тип
М'ясо	
Яловичина	Тонка/середня/товста
Рубаний біфштекс	Свіжий/заморожений
Ягня	Відбивні
Свинина	Середнє ребро / товсте ребро
Качка	Філе / тонкі скибочки
Птиця	Біле м'ясо / стегна
Морепродукти	
Філе	
Рибний стейк	
Стейки	
Ціла риба	Мала/кругла < 350 г / пласка > 350 г
Краби	Поширювання / поширювання ECO*
Креветки	Смажені на грилі / поширювані / поширювані ECO*
Мідії/молюски	
Морські гребінці	
Овочі	
Помідори	
Цукіні	
Баклажани	
Перець	
Цибуля	
Гриби	Порізані/цілі
Бланшована картопля	
Шпинат	

Інгредієнти	Тип	Кількість
Десерти		
Шоколадний соус		
Млинці		
Оладки		
Бріош / французький тост		
Карамель		
Яйця		
Яєчня		2/4
Омлет		2/4/6
Яєчня-бовтанка		2/4/6
Круто зварене яйце		2/4/6
Некруто зварене яйце		2/4/6
Яйце в мішечок		2/4/6
Перепілка		
Паста/рис		
Паста зі свіжого тіста		100/150/200/300/400 г
Суха паста	Пене	100/150/200/300/400 г
	Пене ECO*	100/150/200/300/400 г
	Спагеті	100/150/200/300/400 г
	Спагеті ECO*	100/150/200/300/400 г
	Тальятеле	100/150/200/300/400 г
	Тальятеле ECO*	100/150/200/300/400 г
	Ріжки	100/150/200/300/400 г
	Ріжки ECO*	100/150/200/300/400 г
Рис	Білий	100/150/200/300/400 г
	Коричневий	100/150/200/300/400 г
	Чорний	100/150/200/300/400 г

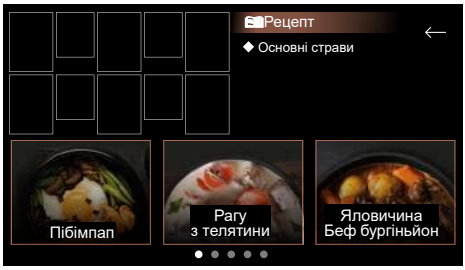
* Рецепти ECO відносяться до пасивного приготування, яке дозволяє зберігати енергію за рахунок використання залишкового тепла. Завдяки кришці тепло залишається всередині каструлі після вимкнення варильної поверхні, що дозволяє продовжувати готувати протягом заданого часу, встановленого функцією ECO.

Приклад покрокового рецепту для приготування рагу з телятини.

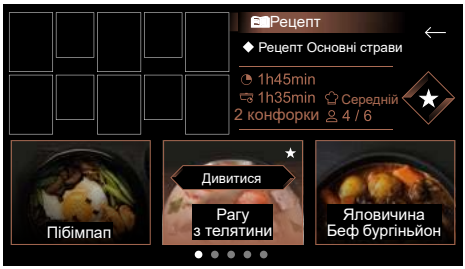


1 > Перейти до рецептів

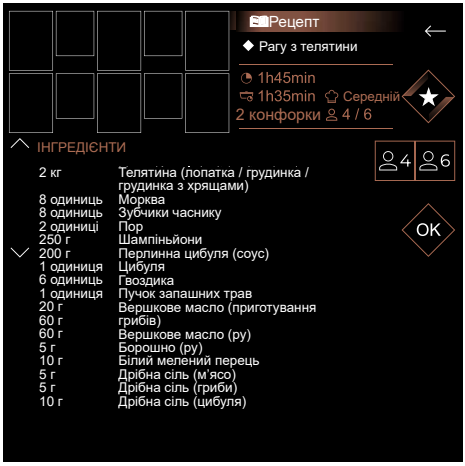
2 > Потім Plats (Основні страви)



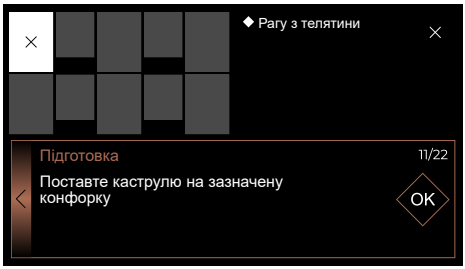
3 > Нарешті доступ до вибраного варіанту



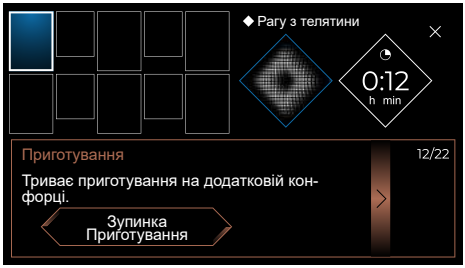
4 > Натисніть Voir (Переглянути), щоб дізнатися деталі рецепту



5 > З'явиться рецепт, і ви можете ознайомитися з усіма етапами до початку готування



6 > Виберіть зону приготування



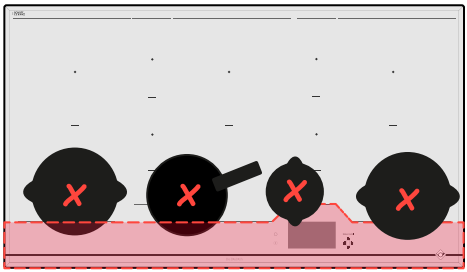
7 > Тепер можна стежити за станом приготування до кінця, на дисплеї з'явиться функція підтримання тепла або можливість завершення приготування..

Смачного!

Якщо натиснути ◆ у рецепті, то можна зберегти рецепт, щоб додати його до улюблених.
Для його повторного використання на початку приготування натисніть кнопку Favorites (Улюблене).

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ

Захищена зона
Не розміщуйте кухонний посуд під мітками, що обмежують область сенсорного управління (див. «Опис»). Наступні розміщення є неправильними і можуть пошкодити вашу варильну поверхню:



Залишкове тепло
Після інтенсивного використання зона приготування, яка щойно використовувалася, може залишатися гарячою протягом кількох хвилин.
Протягом цього часу на дисплеї відображатиметься символ .
Не торкайтеся відповідної конфорки.

Обмежувач температури
Кожну зону приготування оснащено датчиком безпеки, який постійно контролює температуру дна ємності. Якщо на увімкненій зоні приготування залишається порожня ємність, цей датчик автоматично регулює потужність варильної поверхні, обмежуючи таким чином ризик пошкодження посуду або поверхні.

Захист від переливання
Варильну поверхню можна вимкнути в таких 3 випадках:
- у разі переливання на кнопки керування;
- на кнопках лежить волога ганчірка;
- на кнопках керування знаходиться металевий предмет.

Приберіть предмет або очистьте й висушіть кнопки керування, потім перезапустіть процес приготування.
У цьому разі відобразиться символ – і пролунає звуковий сигнал.

Система «Автостоп»
Варильну поверхню оснащено захисною функцією «Автостоп», яка, якщо ви забули вимкнути конфорку, автоматично вимикає її через
заданий час (від 1 до 10 годин, залежно від використовуваної потужності). У разі спрацьовування цієї функції безпеки конфорка вимикається, про що свідчить символ «Автостоп» на панелі керування, а також звуковий сигнал, що лунає протягом приблизно 2 хвилин. Щоб вимкнути, натисніть будь-яку кнопку на панелі керування.

Можуть виникати звуки, схожі на звук стрілок годинника.
Ці звуки виникають лише під час роботи поверхні та зникають або стишуються залежно від конфігурації нагріву. Залежно від моделі та якості ємності можуть виникати свистячі звуки. Ці звуки є нормальними; вони є частиною індукційної технології і не є ознакою несправності.

Не рекомендується використовувати захисний пристрій для варильної поверхні.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Для усунення легких забруднень використовуйте гігієнічну губку. Ретельно змочіть зону, яку потрібно очистити, гарячою водою, а потім витріть насухо.

У разі накопичення запеченого бруду, розсипаного цукру або розплавленого пластику використовуйте гігієнічну губку і (або) спеціальний скребок для скла. Ретельно змочіть ділянку, яку потрібно очистити, гарячою водою, за допомогою спеціального скребка для скла обробіть поверхню, протріть гігієнічною губкою, а потім витріть насухо.

Для видалення плям і слідів вапняного нальоту нанесіть на пляму гарячий білий оцет, зачекайте та протріть м'якою ганчіркою.

Для досягнення блискучого металевого кольору й щотижневого догляду за склокерамікою використовуйте спеціальний засіб для склокераміки. Нанесіть спеціальний засіб (який містить силікон і бажано має захисну ефект) на склокерамічну поверхню.

Важлива примітка. Не використовуйте абразивні порошки або губки. Використовуйте спеціальні креми та губки для крихкого посуду.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТЕРМОЩУПА

- Перед першим використанням очистьте термощуп.
- Використовуйте тільки нейтральні засоби, уникаючи абразивних засобів, жорстких губок, розчинників або металевих предметів.
- Не мийте термощуп у посудомийній машині.
- Тримач термощупа можна мити в посудомийній машині.

• 5 НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

ПІСЛЯ ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

Установку від'єднано, або працює тільки один бік. Під'єднання поверхні несправне. Перевірте правильність під'єднання (див. розділ «Під'єднання»).

Під час першого приготування від варильної поверхні йде неприємний запах. Цей пристрій новий. Нагрійте кожну зону протягом пів години з установленою на ній заповненою водою каструлею.

ПІСЛЯ ВВІМКНЕННЯ

Панель не працює, і світлові індикатори на панелі керування не світяться. Пристрій не під'єднано до мережі. Відсутнє живлення або несправне під'єднання. Перевірте запобіжники й електричний вимикач.

Поверхня не працює, з'являється тільки повідомлення. Електричний контур несправний. **Зверніться до відділу післяпродажного обслуговування.**

Варильна поверхня не працює, відображається повідомлення про блокування Bloc. Зніміть блокування від дітей.

Код помилки F9: напруга нижче 170 В.

Код помилки D1: температура нижче 5 °C.

ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Варильна поверхня не працює, на дисплеї відображається символ ▬ і лунає звуковий сигнал. Відбулося переливання, або якийсь предмет заблокував панель керування. Очистьте або приберіть цей предмет і запустіть процес приготування.

Відображається код F7. Електричні контури перегрілися (див. розділ «Убудовування»).

Під час роботи зони нагрівання світлові індикатори на панелі керування продовжують блимати. Використовувана ємність не підходить.

Ємності шумлять, і панель видає дзвінкі звуки під час приготування (див. пораду в розділі «Правила техніки безпеки й рекомендації»). Це нормально. Для певного типу ємностей це результат передачі енергії від панелі до ємності.

Вентилятор продовжує працювати після вимкнення панелі. Це нормально. Це необхідно для того, щоб охолодити електронні компоненти.

Дії в разі, якщо несправність не вдалося усунути. Вимкніть панель на 1 хвилину. Якщо несправність не зникла, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

• 6 СЕРВІСНЕ ОСЛУГОВУВАННЯ

СПОЖИВАЧІ ВІДНОСИНИ Франція

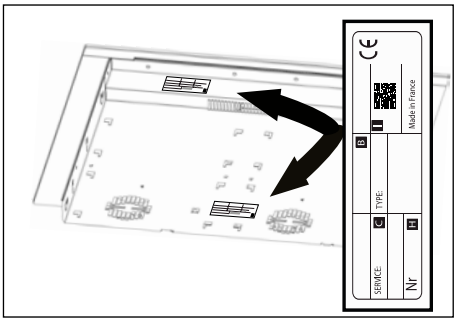
Щоб дізнатися більше про наші продукти або зв'язатися з нами, ви можете:
> відвідати наш сайт:
www.dedietrich-electromenager.com

> написати нам за наступною поштовою адресою:

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

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ФРАНЦІЇ

Будь-які можливі ремонтні роботи з пристроєм повинен виконувати кваліфікований спеціаліст компанії. Щоб полегшити обробку вашого запиту, під час телефонного дзвінка вкажіть всю необхідну інформацію про пристрій (комерційні реквізити, експлуатаційні дані та серійний номер). Ці дані зазначено на заводській табличці.



B : Комерційний номер
C : Номер сервісу
H : Серійний номер
I : QR-код

ОРИГІНАЛЬНІ ЗАПЧАСТИНИ

При технічному обслуговуванні вимагайте використовувати виключно сертифіковані оригінальні запасні частини.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

HE

לקוחה יקרה,
לקוח יקר,

זה עתה רכשת מוצר של דה דיטריש. בחירה זו מעידה על רמת הדרישות שלך וכמו כן על הערכתך את סגנון החיים הצרפתי.
עם מורשת של למעלה מ-300 שנה, היצירות של דה דיטריש מגלמות את השילוב בין עיצוב, אותנטיות וטכנולוגיה לשירות אומנות הבישול. המכשירים שלנו עשויים מחומרים אצילים ומציעים איכות של גימור מושלמת.
אנו משוכנעים כי מוצר איכותי זה יעניק לאוהבי הבישול הזדמנות להביע את מלוא כישרונותיהם.
שירות הלקוחות של דה דיטריש עומד לרשותכם, עונה לכל השאלות וההצעות על מנת למלא אחר דרישותיכם על הצד הטוב ביותר.
אנו מעריכים את האמון שלכם ושמחים שבחרתם בנו כפרטנר שלכם במטבח.

במפעלים שלה בצרפת, בערים אורליאן וונדום, דה דיטריש מטפחת מסורת של חיפוש אחר מצוינות, תוך שימוש בידע מקצועי ייחודי ליצירת מוצרים בעלי גימור מושלם. מכשירי חשמל ביתיים רבים שלנו זכו לתו תקן Origine France Garantie המעיד על כך שיוצרו בצרפת.
תקן זה הוא הוכחה לאיכות וקיימות של המכשירים שלנו והבטחה לעקיבות בתהליך הייצור, המספקת מידע ברור ואובייקטיבי לגבי מדינת הייצור.

BVCert.6011825

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

HE

תוכן עניינים

בטיחות וכללים חשובים 4

איכות הסביבה 7

שמירה על איכות הסביבה 7

עצה לחיסכון באנרגיה 7

התקנה 8

הוצאה מהאריזה 8

בינוי 8

חיבור לחשמל 9

הצגת המכשיר 11

תיאור כיריים אינדוקציה 11

תיאור החיישן 12

שימוש במכשיר 13

תיאור מסך הבית 13

הפונקציה Elapsed time 14

שינוי זמן הבישול 14

כיוון ההספק הרצוי 14

הזזת כלי בישול 14

כיבוי אזור חימום 14

תפריט 14

ההגדרות 15

תפריט כללי 15

תפריט הגדרות מתקדמות 15

תפריט על המוצר 16

פונקציות מיוחדות: 16

פונקציה Boil 16

פונקציה גריל 17

פונקציה חליטה 17

בישול סו-ויד 17

מד חום 18

פונקציית Recall 24

נעילת מקשים נעילה 24

תוכן עניינים

שחרור נעילה 24
טיימר עצמאי 24
שילוב אזורי בישול 25
הגדרות צימוד 25
חלוקת כוח 26
מדריך בישול 27
דוגמה למתכון לתבשיל עגל צעד אחר צעד. 31
בתאבון. 32
בטיחות והמלצות 33
מערכת "Auto-Stop" עצירה אוטומטית 33

תחזוקה 34

תחזוקה 34
תחזוקת המדחום 34

תקלות ופתרונות 35

בהפעלה ראשונה 35
בהפעלה ראשונה 35
במהלך השימוש 35

שרות לאחר המכירה 36

הוראות בטיחות חשובות - יש לקרוא בעיון ולשמור לשימוש עתידי.
ניתן להוריד את המידע מאתר האינטרנט של המותג.

מכשיר זה תואם את ההנחיות והתקנונים האירופאים התקפים לגביו.
המכשיר ניתן לשימוש על-ידי ילדים מגיל 8 ומעלה, ועל ידי אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות, או חסרי ניסיון וידע, תחת השגחה או לאחר שקיבלו הנחיות מוקדמות מראש בנוגע לשימוש בטוח במכשיר והבינו את הסיכונים הכרוכים בו.
אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר.
הניקיון והאחזקה של המכשיר לא יבוצעו על-ידי ילדים ללא השגחה.
יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 מהתנור אלא אם הם תחת השגחה מתמדת.
הכיריים מצוידות במנגנון בטיחות לילדים הנועל את השימוש בכיריים במהלך בישול או כאשר הכיריים אינן בשימוש (ראה פרק: שימוש במנגנון הבטיחות לילדים).

המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש לנקוט באמצעי זהירות כדי להימנע מנגיעה בגופי החימום.
אין להניח חפצים ממתכת כגון סכינים, מזלגות, כפות ומכסים של סירים על המשטח מחשש להתחממותם.

אזהרה: נדרשת השגחה על תהליך הבישול. בישול קצר דורש השגחה רציפה.
סכנת דליקה: אין לאחסן חפצים על גבי אזורי הבישול.
בישול בשמן או שומן על הכיריים וללא השגחה עלול להיות מסוכן ולגרום לשרפה.
לעולם אין לנסות לכבות אש עם מים. נתקו את החיבור לחשמל וכסו לאחר מכן את הלהבה עם מכסה או שמיכת כיבוי אש.

אם המשטח נסדק, יש לנתק את המכשיר מחשמל כדי למנוע התחשמלות.
אין להשתמש בכיריים לפני החלפת המשטח מזכוכית.
חובה לחבר את הכיריים לרשת החשמל באמצעות התקן מפסק אומניפולארי בהתאם לכללי ההתקנה שבתוקף. יש לשלב את התקן הניתוק בחיווט הקבוע.
הכיריים מתוכננים לפעולה בתדר 50Hz או 60Hz (50Hz/60Hz)) ללא כל התערבות נוספת.

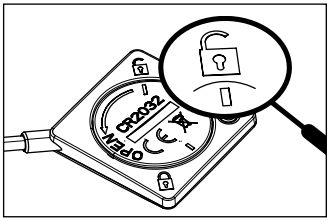
יש לחבר את המכשיר עם כבל מתח תקני שמספר המוליכים שלו תלוי בסוג החיבור הרצוי (ראה פרק התקנה"
אם נגרם נזק לכבל החשמל, הוא יוחלף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות או אנשים מוסמכים אחרים - למניעת כל סכנה.
יש לוודא שכבל החשמל של מכשיר חשמלי המחובר בקרבת הכיריים אינו נוגע באזורי הבישול.

בטיחות וכללים חשובים

⚠ **אזהרה** : על מנת למנוע הפרעות בין הכיריים לקוצב לב, על קוצב הלב להיות מתוכנן ומתוכנת בהתאם לתקנות החלות עליו. שאל את יצרן קוצב הלב או את רופא המשפחה שלך.
יש להשתמש רק במגני כיריים של היצרן, כפי שמפורט בהוראות השימוש או באלה המשולבים במכשיר. השימוש במגנים שאינם מתאימים עלול לגרום לתאונות.
יש להימנע מזעזועים עם כלי הבישול: למרות שמשטח הזכוכית הוויטרו קרמי עמיד מאוד הוא עדיין שביר.
אין להניח מכסה חם על הכיריים. אפקט "יניקה" עלול להזיק לציפוי הוויטרוקרמי.
יש להימנע מחיכוך המשטח עם כלי בישול. החיכוך עלול לפגוע בטווח הארוך בגימור הדקורטיבי בחלק העליון הוויטרוקרמי.
אין להשתמש בנייר אלומיניום במהלך הבישול. לעולם אין להניח על הכיריים מוצרים עטופים בנייר אלומיניום או ארוזים בכלי אלומיניום. האלומיניום יימס ויזיק לצמיתות למכשיר.
אין לאחסן תכשירי ניקוי וחומרים דליקים בארון שמתחת לכיריים.
לעולם אין להשתמש במכשיר ניקוי באדים לתחזוקת הכיריים.
המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת הפעלה מרחוק נפרדת.
בתום השימוש, יש לכבות את הכיריים באמצעות לוח הפיקוד ולא לסמוך על פונקציית זיהוי הסירים האוטומטי.

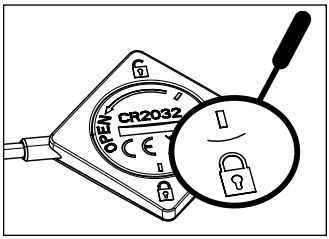
מדחום

המדחום מצויד בסוללה מסוג CR2032 (יש להשתמש רק בסוללה כזו).



(איור 1.)

לפירוק המכסה, יש להשתמש במטבע לסיבוב עד שהקו מיושר עם המנעול הפתוח (איור 1).



(איור 2.)

להחזרת המכסה, יש להכניסו כך שהקו מיושר עם המנעול הפתוח (תרשים 1.) ולסובב עם מטבע כדי ליישר את הקו השני עם המנעול הסגור (תרשים 2.)

יש להחליף את הסוללה כאשר היא משומשת או במקרה של דליפה. יש להסיר את הסוללה מהמכשיר לפני השלכת המכשיר.
יש להשליך את הסוללה במכלי המחזור המיועדים לכך או להחזירה לחנות (בהתאם לכללים שבתוקף).
- אין לערבב בין סוגים שונים של סוללות או בין סוללות חדשות ומשומשות.
- לאחסון ממושך, מומלץ להסיר את הסוללות מהמכשיר.
- אין לקצר את המסופים.
- אין להטעין סוללות שאינן מיועדות לכך.
- המדחום אינו מיועד לשימוש בתנור.

אנו ב-BRANDT FRANCE, מצהירים כי המכשיר המצויד בפונקציה מדחום תואם את התקן האירופאי 2014/53/UE. הצהרת תאימות לדרישות UE זמינה בכתובת האינטרנט:
www.dedietrich-electromenager.fr

איכות הסביבה

שמירה על איכות הסביבה

הסמל מעיד כי אין להשליך את המכשיר עם הפסולת הביתית הרגילה. המכשיר מכיל כמות גדולה של חומר הניתן למיחזור. החומר הניתן למיחזור מסומן בסמך זה שפירושו שיש להשליך את המכשירים המשומשים בנקודות איסוף מורשות. נא לפנות לרשות המקומית או למפיץ לגבי נקודות איסוף מכשירי החשמל המשומשים הקרובות. כך מיחזור המכשירים המאורגן על ידי היצרן יעשה בתנאים הטובים ביותר, בהתאם לצו האיחוד האירופי על פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני.
גם מספר חומרי האריזה של המכשיר ניתנים למיחזור. ניתן לסייע למיחזור המכשיר ולהגנה על איכות הסביבה על ידי מסירתו בנקודת האיסוף העירונית המיועדת לכך. אנו מודים לך על שיתוף הפעולה לשמירה על איכות הסביבה.

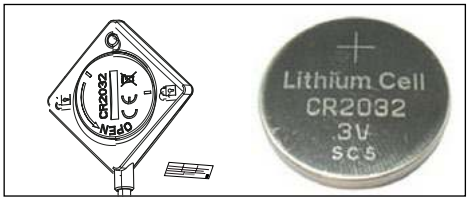
עצה לחיסכון באנרגיה

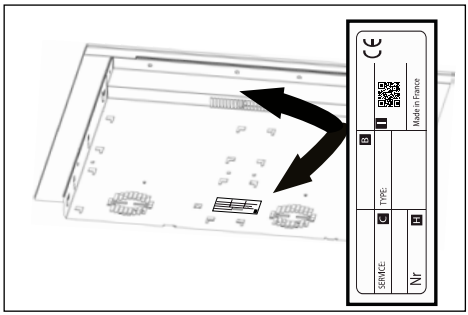
עצה לחיסכון באנרגיה
בישול עם מכסה תואם היטב לסיר חוסך באנרגיה. השימוש במכסה מזכוכית מאפשר שליטה מלאה בבישול.

1 התקנה

הוצאה מהאריזה

הסירו את כל חלקי האריזה המגנים על הכיריים, המדחום ומעמד המדחום.
המדחום מסופק עם סוללה שעליכם להתקין. כדי להכניס את הסוללה, צריך לפרק את המכסה בגב המדחום באמצעות מטבע, להכניס את הסוללה תוך שמירה על הקוטביות (+ למעלה) ואז להבריג את המכסה בחזרה. יש לבדוק את מאפייני המכשיר המופיעים על גבי תווית המידע ולפעול לפיהם.
רשמו במשבצות להלן את הסימוכין של שירות וסוג תקן המופיעים על לוחית הנתונים לשימוש עתידי.

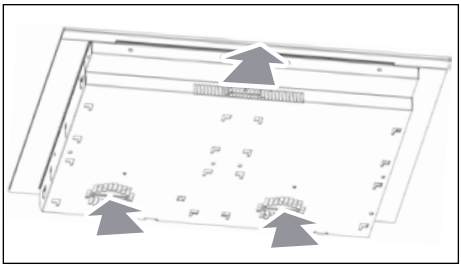




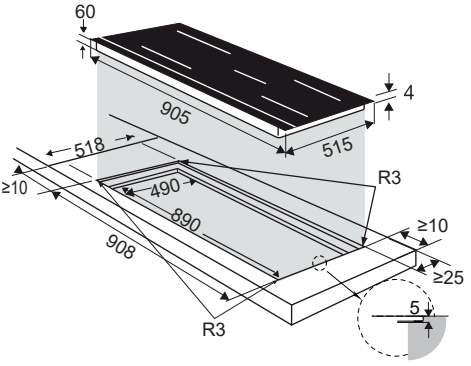
שירות:	סוג:

בינוי

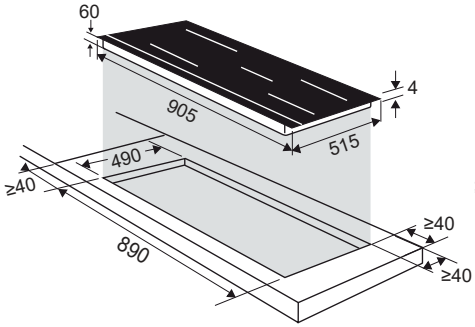
יש לבדוק שכניסות ויציאות האוויר אינן חסומות.
יש לקחת בחשבון את ההוראות בנוגע למידות הבינוי (במילימטרים) של משטח העבודה שעליו יותקנו הכיריים. יש לוודא זרימת אוויר תקינה בין הצד הקדמי והצד האחורי של הכיריים.



התקנה על השיש



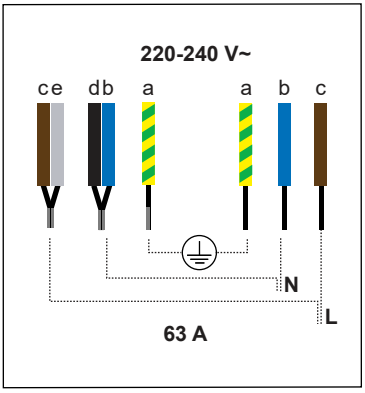
התקנה שטוחה

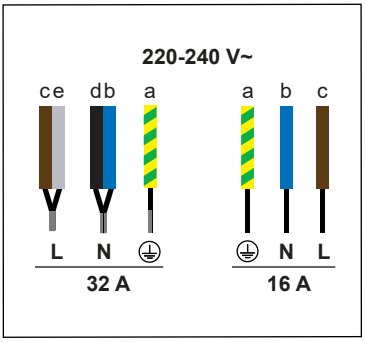


חיבור לחשמל

חובה לחבר את הכיריים לרשת החשמל באמצעות מפסק רב-קוטבי בהתאם לכללי ההתקנה שבתוקף.
יש לשלב את התקן הניתוק בחיווט הקבוע.
זהו את הכבל של הכיריים:

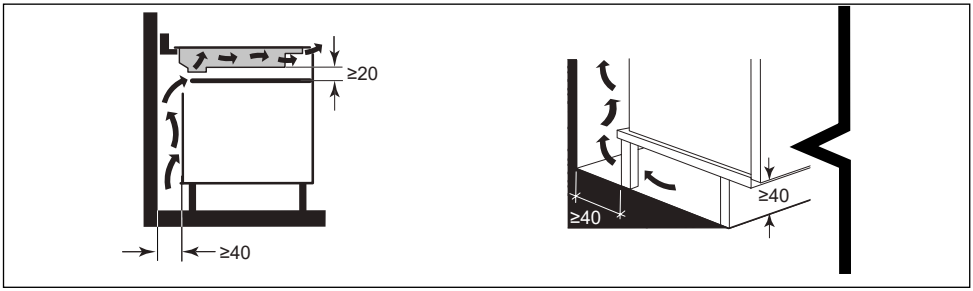
א) חוט ירוק- צהוב
ב) כחול
ג) חום
ד) שחור
ה) אפור



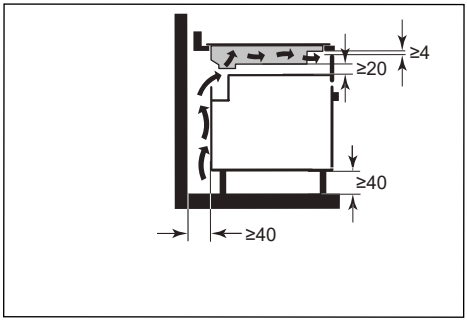


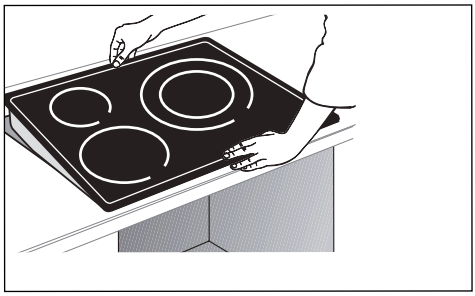
1 התקנה

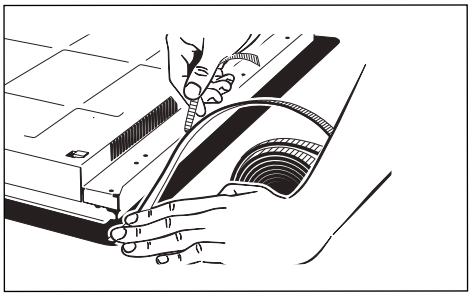
להתקנה של הכיריים מעל מגירה,



או מעל תנור מובנה, יש להתייחס למידות המצוינות באיורים כדי להבטיח יציאת אוויר מספקת.
יש להדביק את האטם היטב מסביב לזכוכית של הכיריים לפני ההכנסה לרהיט.





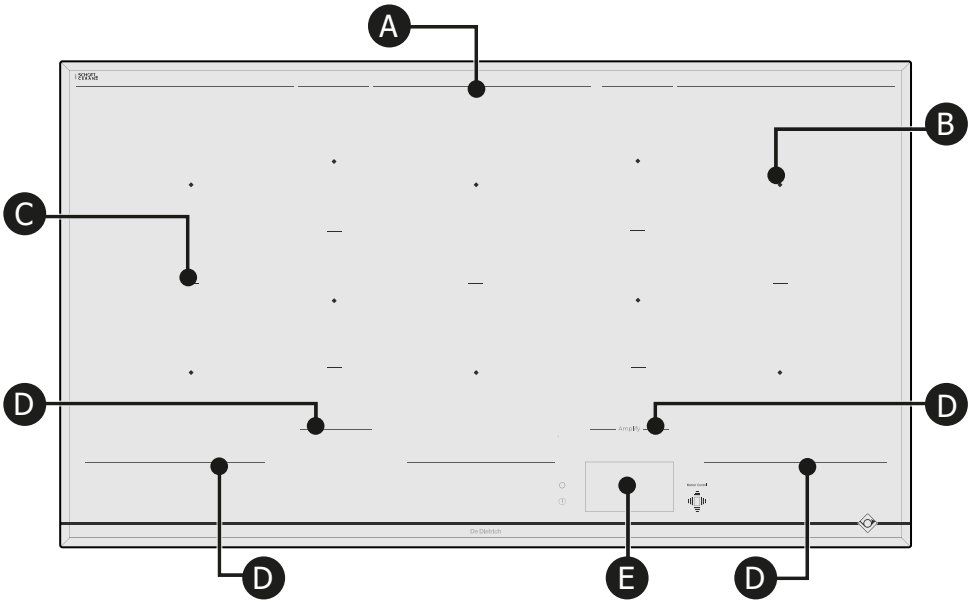


חשוב

אם תנור אפייה מותקן מתחת לכיריים, יתכן שמנגנוני הבטיחות התרמיים של הכיריים יגבילו את השימוש בהן ובתנור בשימוש "פירוליזה" במקביל, (קוד F7) באזורי הפיקוד. במקרה זה, אנו ממליצים להגדיל את האוורור של הכיריים על ידי פתח בצד הארון (8 ס"מ X 5 ס"מ).

2 הצגת המכשיר

תיאור כיריים אינדוקציה



מרכז כל אזור בישול (B) מצוין על ידי ריבוע.

הקווים המודפסים (A) מסמנים את גב החלק הכולל של אזור הבישול.

הקווים (C) מסמנים את אזורי הבישול האישיים.

הקווים המודפסים (D) לפני משטח הבישול מפרידים בין אזור החימום לבין הפקדים המגעיים (E).

חשוב לא להניח כלי בישול חמים מתחת לקו זה, כי הדבר עלול לפגוע בלוח הבקרה או במכשיר (ראה "בטיחות והמלצות").

A גבול אחורי של אזור הבישול

B מרכז אזור הבישול

C מפריד אזור הבישול

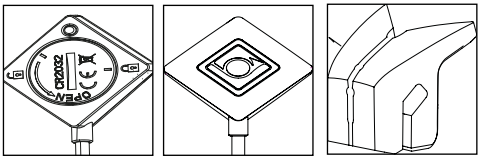
D גבול קדמי של אזור הבישול

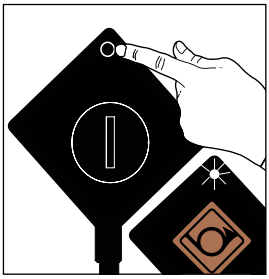
E פקדי מגע ומסך

2. הצגת המכשיר

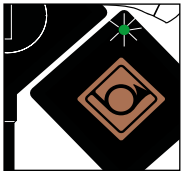
תיאור החיישן

כיריים אלה מסופקות עם מדחום מקושר ומעמד ספציפי שניתן למקם בקלות על כלי בישול מכל סוג. מדחום זה מתאים לשימוש בכל אזורי הבישול.





1 - הדליקו את המדחום באמצעות לחיצה ארוכה, הוא מפיק הבזק לבן.



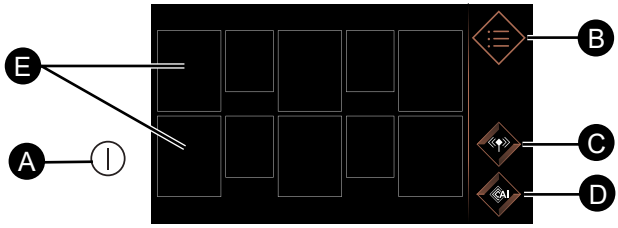
2 - המדחום מהבהב בירוק, לחצו לחיצה קצרה במשך שנייה.

3 - המדחום מהבהב בכחול. המדחום מקושר לכיריים, אתם יכולים לבחור פונקציה של בישול.

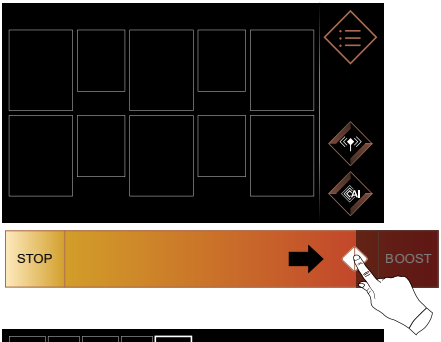
תאורה הלד של המדחום מפיקה הבזק **לבן כחלחל** : חיבור לחשמל של המדחום.
תאורת הלד מהבהבת בצבע **ירוק** : חיבור בתהליך.
תאורת הלד בצבע **כחול**: המדחום מחובר.
תאורת הלד של המדחום מהבהבת בצבע **אדום**: סוללה חלשה מדי / אין תקשורת / עצירת המדחום.

תיאור מסך הבית

המסך הוא מסך מגע. לאחר הפעלת הכיריים, נגיעה על המקש מאפשרת גישה לבקרים.

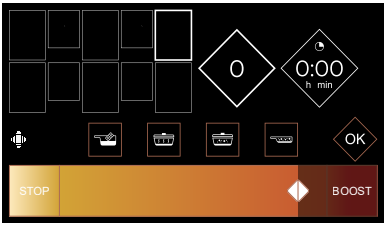


A מקש הפעלה/עצירה של הכיריים.
B תפריט
C בישול עם מדחום
D עוזר אישי
E אזורי בישול

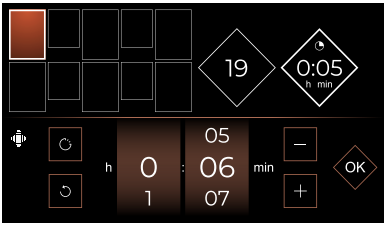


לחצו על מקש ⏻, 10 ריבועים מופיעים. הריבועים קבועים כאשר לא אותר אף כלי בישול, או מקווקווים ולאחר מכן קבועים כאשר אותר כלי בישול. במקרה זה מופיע 0 על אזור הבישול.
לחיצה על אזור הבישול פותחת את תפריט כיוון העוצמה והטיימר. בשלב זה ניתן לכוון את העוצמה תוך החלקה אופקית של האצבע על פס העוצמה. הטמפרטורה שנבחרה מופיעה.
ניתן גם לכוון את העוצמה על-ידי לחיצה על המקשים לפונקציות מהירות.

המסה או **שמירה על חום** או **בישול בחום נמוך** או **צריבה**.



לחצו על 0:00 כדי לכוון את זמן הבישול הרצוי. אפשר לכוון את הטיימר על-ידי גלילת הדקות והשעות באופן אנכי או על ידי לחיצה על מקשים "+" ו-"–". לחיצה על OK מאשרת את הכוונון.



לאחר קביעת העוצמה וזמן הבישול, אלה יופיעו בריבוע המסמל את אזור הבישול.

מקש זה מאפשר איפוס של הטיימר

הפונקציה ELAPSED TIME

פונקציה זו מאפשרת תצוגה של הזמן שחלף משינוי העוצמה עבור אזור שנבחר.
לשימוש בפונקציה זו, לחצו על מקש time.
חלון המכיל את הזמן שחלף מופיע.

שינוי זמן הבישול

אם זמן מוצג על הטיימר, יש לחכות 5 שניות לפני שמשנים את זמן הבישול. כדי שהכיריים יאתרו כלי בישול חדש, הניחו אותו על האזור הרצוי, לחצו על הריבוע המסמל את אזור הבישול על המסך. הספרה 0 מופיעה.

כיוון ההספק הרצוי

ניתן לכוון את העוצמה הרצויה על ידי לחיצה על הריבוע. ללא בקשה נוספת שלכם, הכיריים יכבו באופן אוטומטי לאחר מספר שניות.

הזזת כלי בישול

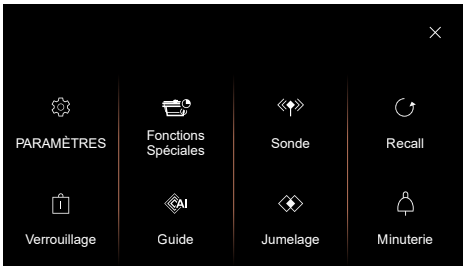
ניתן להזיז כלי בישול מאזור לאזור במהלך הבישול. יש להקפיד להרים את הכלי ולא להחליק אותו; הכיריים יאתרו את הזזת הכלי וההגדרות יישמרו. אם ספרה מהבהבת, יש לאשר על ידי לחיצה על המקש באזור הבישול הרלוונטי.

כיבוי אזור חימום

כדי לכבות אזור מסוים, יש ללחוץ לחיצה ארוכה על הריבוע, יישמע צליל ארוך וההגדרות שבריבוע ייעלמו או שסמל מופיע.
לכיבוי מלא של הכיריים יש ללחוץ על מקש .

תפריט

לחיצה על מקש תפריט תציג את כל הפונקציות שלרשותכם.



> ה במסך מאפשר סגירת התצוגה ובקרת אזורי הבישול האחרים.

> ה במסך מאפשר חזרה למסך קודם.

3. שימוש במכשיר

ההגדרות

תפריט כללי

לחיצה על כללי מאפשרת:
- לכוון את עוצמת התצוגה של הכיריים על ידי החלקת האצבע על הסליידר (מ-1 עד 10).
- לקשר את הכיריים לקולט האדים אם זה הוא .
- לבחור את השפה של הכיריים.

תפריט Motion Control

לחיצה על שליטה באמצעות תנועות ידיים מאפשרת (לפי דגם):
- להפעיל או לבטל מצב **Motion Control**
- להפעיל או להשבית את **Expert Mode** (מצב המומחה)

motion control מאפשר שימוש בתנועות ידיים כדי לבחור באזור בישול ולכוון את עוצמת הבישול מבלי לגעת בפס הבקרה. כך ניתן בין היתר להימנע מלכלוך הכיריים והשארת סימני אצבעות עליהן כאשר Motion Control מופעל, הכפתור נראה כך: ON. לביטול הפעולה, לחצו על כפתור זה.

מצב Expert מאפשר בנוסף כיוון הטיימר על ידי תנועות ידיים.

לחיצה על החץ לכיוון ימין, מפנה למדריך שבעזרתו תוכלו לבדוק את התנועות השונות להפעלת motion control. יש לאשר כל שלב על ידי לחיצה על OK.

תפריט הגדרות מתקדמות

- הגדרות פונקציות מהירות

מאפשר לשנות את רמות ההספק שהוגדרו מראש בפונקציות המהירות:

המסה עוצמה בין 1 ל-3 (ברירת מחדל עוצמה 2)

שמירה על חום עוצמה בין 4 ל-9 (ברירת מחדל עוצמה 7)

בישול בחום נמוך עוצמה בין 10 ו-16 (ברירת מחדל עוצמה 14)

צריבה עוצמה בין 17 ל-19 (ברירת מחדל עוצמה 19)

- Power Management
גישה ל-**Power Management** שמאפשר להגביל את ההספק הכולל של הכיריים להתאמה למערכת החשמל.
כברירת מחדל, הספק הכיריים מכוונן לדרגה הגבוהה ביותר.
ודאו כי ערך המפסק במערכת החשמל שלכם מכויל כראוי (ראה טבלה להלן).

הספק kW	נתיכים / מפסק (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ ודאו כי ההספק שנבחר מתאים לנתיכים של לוח החשמל.

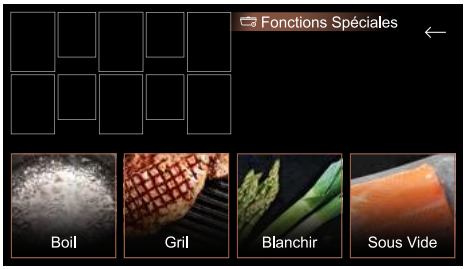
- הוראות
לחיצה על **הוראות** מאפשרת קבלת ההוראות לסמרטפון על ידי סריקה על קוד QR.

- שירות לאחר מכירה
מיועד לשירות לאחר מכירה במידת הצורך.

תפריט על המוצר

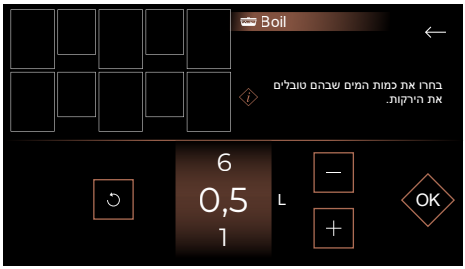
מאפשר לדעת את גרסאות התוכנה של הכיריים

פונקציות מיוחדות:



פונקציה Boil הרתחה

פונקציה זו מאפשרת להרתיח כמות מים ולשמור על הרתיחה ללא גלישה, לשימוש בבישול פסטה לדוגמה.



מקמו את הכלי על אזור בישול.
הגדירו את כמות המים הרצויה (מחצי ליטר עד 6 ליטר).
אשרו על ידי לחיצה על OK.
הבישול מתחיל.
כאשר המים רותחים נשמע צליל ומתקבלת הודעה על הצג שבה הינכם מתבקשים להוסיף את המוצרים.
אחרי הוספת המצרכים, לחצו על OK לאישור. משך הבישול והעוצמה מופיעים על הצג.
עם זאת, תוכלו לעדכן אותם כרצונכם.
צליל נשמע בסיום הבישול.

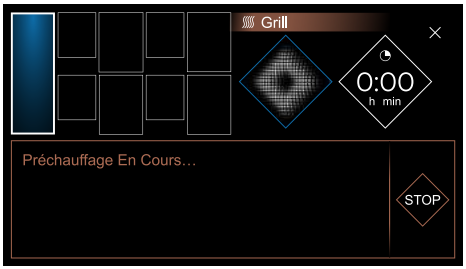
הערה: חשוב שהמים יהיו בטמפרטורת החדר בתחילת הבישול כדי למנוע שיבוש בתוצאה הסופית.
לשימוש בפונקציה זו אין להשתמש בסיר יציקה ולא במכסה. ניתן להשתמש בפונקציה זו לבישול כל מזון הדורש מים רותחים.

פונקציה גריל

בשילוב עם גריל היציקה של דה דיטריש, הפונקציה הזו מאפשרת צריבה מהירה של מאכלים באזור הבישול הסמוך ומאפשרת את הכוונונים הטובים ביותר לשחזור טעמים של ברביקיו.

מקמו את הגריל על האזור הנבחר ואשרו בלחיצה על OK.
לאחר החימום המקדים, הניחו את המאכלים על הגריל.

האביזר לגריל אינו מסופק עם הכיריים, ניתן לרכוש אותו בחנויות.



פונקציה חליטה

בטכניקה זו, מבשלים ירקות במים רותחים לפרק זמן של מספר דקות, לפני טבילתם במים קפואים כדי לעצור את הבישול.

שיטה זו שומרת על צבע הירקות ועל המרקם שלהם.

בחרו את כמות המים שבהם טובלים את הירקות.

מקמו את הכלי עם המוצרים על אזור בישול.

בישול סו-ויד

פונקציה המאפשרת בישול בחום נמוך של מאכלים בתוך שקית סגורה הרמטית וריקה מאוויר, על מנת לשמר את הטעם והערך התזונתי. שיטת בישול בריאה מאוד היות ואינה מצריכה שימוש בשומן.
פונקציה זו זמינה בכיריים המצוידות בחיישן טמפרטורה.

3. שימוש במכשיר

מד חום

להפעלת המדחום, יש להדליק אותו (לחיצה ארוכה) ולבחור יחידת מדידה (°C או °F). לאחר מספר שניות על המארז), להדליק את הכיריים וללחוץ על , ההודעה ***חיפוש מדחום*** מופיעה במשך מספר שניות ולאחריה ***מדחום אותר***.

יש לכם אפשרות להשתמש ב-3 מצבים:

- **ידני**

עם מצב זה אתם בוחרים את הטמפרטורה הרצויה.

הטמפרטורה של תחילת הבישול וזו הרצויה מוצגות על אזור הבישול שבשימוש. כאשר הטמפרטורה מגיעה לערך הרצוי, נשמעים צלילים והטמפרטורה נשארת בדרגה זו. לעצירת הבישול, לחצו לחיצה ארוכה על אזור הבישול.

- **תוכנית (המסה / סו-ויד / צריבה / חימום / הרתחה / בישול על אש קטנה / טיגון)**
- **תצוגת הטמפרטורה** ניתן לראות את הטמפרטורה שנרשמה במדחום בכל מקום שבו הוא נמצא (לדוגמה בתוך תבשיל על הכיריים או בצלי שיוצא מהתנור).

ניתן להשתמש במדחום במתכונים מסוימים (פרק מדריך בישול).

בקרת המדחום:

המדחום אינו מיועד לשימוש בתנור.

3 מצבים עומדים לרשותכם:

- אנכי

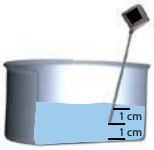
- ביניים (ניתן לכיוון)

- אלכסוני

לא מומלץ להשתמש במדחום בלי המעמד שלו. במאכל מוצק, יש להכניס את המדחום לחלק העבה יותר שלו. קצה המדחום צריך להיות במחצית גובה המאכל. במהלך ויסות הטמפרטורה, הכיריים מעדכנות באופן אוטומטי את העוצמה הדרושה, דבר העשוי לגרום לשינויים ברתיחה.

בכל הפונקציות, מלבד ההמסה:

- המדחום צריך להיות לפחות 1 ס"מ מעל התחתית של הסיר.
- המדחום צריך להיות ס"מ 1 לפחות בתוך התבשיל



אם אין הדבר אפשרי, צריך להתאים את קוטר הסיר ואת אזור הבישול לכמות המבושלת.

מומלץ לבחוש מעת לעת את תכולת כלי הבישול במהלך הבישול.

מצב ידני
פונקציה המאפשרת בישול מאכלים תוך בחירה ישירה של הטמפרטורה הרצויה באמצעות מקשים +/ - או באמצעות הגלגלת. ניתן לכוון את הטמפרטורה בין 40 ל-180°C.

להמיס
הפונקציה מאפשרת המסה של מאכלים בטמפרטורה שבין 40 ל-70°C. ברירת המחדל היא 50°C. במהלך סוג הבישול הזה, יש להעמיד את המדחום בצורה אנכית וקצה המדחום צריך לגעת בתחתית הסיר. יש להקפיד על בחישה יסודית במהלך הבישול לתוצאה אחידה. הפונקציה זמינה רק על אזורי בישול 16 ס"מ 21 ס"מ או 1/2 הורייזון של הכיריים.

בישול סו-ויד
הפונקציה מאפשרת בישול מאכלים בטמפרטורה שבין 45 ל-85°C. ברירת המחדל היא 60°C.

לחמם
הפונקציה הזו מאפשרת חימום מאכלים בטמפרטורה שבין 65 ל-80°C. ברירת המחדל היא 70°C.

בישול על אש קטנה
הפונקציה מאפשרת בישול מאכלים בטמפרטורה שבין 80 ל-90°C ברירת המחדל היא 80°C.

להרתיח
פונקציה המאפשרת להרתיח מים ב-100°C. ניתן לכסות חלקית את כלי הבישול בעזרת מכסה. אנו ממליצים לעשות זאת כבר בתחילת הבישול.
הפונקציה הזו אינה מיועדת להרתחת חלב. לצורך כך יש להשתמש בפונקציה לבישול איטי.

לצרוב
הפונקציה הזו מאפשרת צריבת מאכלים בטמפרטורה שבין 40 ל-80°C. ברירת המחדל היא 60°C.
צליל נשמע כאשר מגיעים לטמפרטורה של ברירת המחדל ואזור הבישול מספיק להתחמם. נשמע צליל להפיכת המזון ב+10°C

לטגן
הפונקציה מאפשרת טיגון בטמפרטורה שבין 130 ל-190°C. ברירת המחדל היא 180°C.

אזהרה:
טיימר:
- ניתן לתכנת את הטיימר עם שימוש במדחום. במקרה זה הזמן והטמפרטורה מוצגים לסירוגין.
- הטיימר יתחיל לפעולכאשר מגיעים לטמפרטורה המבוקשת.
- משתמשים במדחום על אזור בישול אחד בכל פעם.
בסוף השימוש, אל תשכחו לכבות את המדחום תוך כדי לחיצה ארוכה על המדחום, תאורת הלד מאירה באדום במשך מספר שניות.

3. שימוש במכשיר

המדחום נכבה אוטומטית 1 דקה לאחר כיבוי הכיריים.
כדי לשמור על המדחום, הקפידו לא לשים את המארז האלקטרוני ישירות מעל אדי הבישול.
טמפרטורת הרתיחה של המים עשויה להשתנות בהתאם לגובה ולתנאים האטמוספריים של האזור הגאוגרפי שלכם.
העדר תקשורת עשוי להיות קשור לבטרייה חלשה מדי.

נתונים טכניים למדחום:

הגדרה	מאפיינים	הערות
מתח	2.5 - 3V	סוללה CR2032
אוטונומיה	300 שעות	עם סוללה חדשה
צבע נורית החיווי	לבן ירוק כחול אדום	חיבור לחשמל המתנה לחיבור מחובר עצירה
לשימוש בחום	0 - 85°C	מארז המדחום
טווח מדידת הטמפרטורה	5° - 180°C	
תדירות	2402 - 2480 MHz	
טווח המדחום	2 מטר	
הספק מרבי	< 10 mW	

3 • שימוש במכשיר

• הוראות בישול:

פונקציה	מוצר בסיס או תבשיל	כמות (גרם)	טמפרטורה (°C)	זמן	עצות
מדריך	עגל ועוף	פילה עוף 150 גר'	80°C	8 עד 12 דקות	לשטח את נתחי החזה (1/1.5 ס"מ)
	בשר אדום	150 גר' עד 200 גר'	35 עד 45°C (נא)	30 שניות עד 2 דקות / לכל צד (בהתאם לעובי)	לתת לבשר לנוח במשך 5 דקות אחרי הבישול
		150 גר' עד 200 גר'	50 עד 55°C (ריר)	דקה עד 3 דקות / לכל צד (בהתאם לעובי)	לתת לבשר לנוח במשך 5 דקות אחרי הבישול
		150 גר' עד 200 גר'	60 עד 65°C (מדיום)	1.5 דקה עד 4 דקות (בהתאם לעובי)	לתת לבשר לנוח במשך 5 דקות אחרי הבישול
		150 גר' עד 200 גר'	70 עד 75°C (וולדון)	2 - 8 דקות / לכל צד (בהתאם לעובי)	לתת לבשר לנוח במשך 5 דקות אחרי הבישול
	צ'יפס קפוא	200 גר'/1.5 ליטר שמן	160° ולאחר מכן 180°	11 דקות 2.5 דקות	לטבול 11 דקות, להוציא, לטבול שוב במשך 2 דקות וחצי כשהטמפרטורה מגיעה ל-180°
	רטבים בשאמל	500	85 עד 87°C	1 דקה ברתיחה	לבחוש בלי הפסקה במשך הבישול כדי למנוע הידבקות לתחתית הסיר.
	קרם על בסיס שוקולד	1300	87 עד 92°C	8 - 10 דקות	לבחוש בלי הפסקה במשך הבישול כדי למנוע הידבקות לתחתית הסיר.
	קרמל	"על יבש" (100 גר')	עד 150°C (הזהבה)	3 עד 5 דקות (עוצמה 10)	הקרמל משנה את צבעו מהר מאוד, יש להשגיח.
	קרמל	עם מים (100 גר' סוכר/ 60 מ"ל מים)	עד 145°c	8 עד 12 דקות (עוצמה 10)	יש להשגיח מהרגע שמגיעים לרתיחה, הקרמל משנה את צבעו מהר מאוד.
	מרמלדה פירות	400 - 1000	105 - 110	בהתאם לכמות	EXPERT (לקחת בחשבון 1-1.2% פקטין לכל ק"ג פירות)
להמיס	שוקולד שחור	100 - 500	50 - 55	5 עד 10 דקות	לבחוש לעתים קרובות
	שוקולד חלב		45 - 50		
	שוקולד לבן		45 - 50		
	חמאה	50 - 500	40 - 50	5 - 20 דקות	
	חמאה מזוקקת	50 - 500	40 - 50	5 - 20 דקות	**אין לערבב כדי לתת לקצאין להיפרד מהחמאה**
	גבינה לפונדו	200 - 1500	40 - 50	10 עד 25 דקות	כמות היין שתתווסף לבישול משפיעה על זמן ההמסה 500 מ"ל ל-1 ק"ג גבינה
לחמם	פירה	200 - 800	65 - 75	בהתאם לכמות	
	מרק	200 - 2000	65 - 75	2.5 דקות עד 15 דקות	זהירות, בהתאם לצמיגיות של המרק, הזמנים עשויים להשתנות.
	שימורים	300 - 1000	65 - 75	4 עד 10 דקות	בדיקה על שימורי שעועית ובשר
	צנצנות קטנות	125 - 300	60 - 70	בהתאם לכמות	יש לבדוק את הטמפרטורה לפני האכילה.

3. שימוש במכשיר

• הוראות בישול:

פונקציה	מוצר בסיס או תבשיל	כמות (גרם)	טמפרטורת (°C)	זמן	עצות
בישול על אש קטנה	מרק בשר (פוט-או-פה)	1000 - 4000	70 - 80	02:30 - 03:00	יש להתאים את הכלי לכמות. להוסיף את תפוחי האדמה הקלופים חצי שעה לפני סיום הבישול.
	צלי עגל	1000 - 4000	70 - 80	02:00 - 03:00	יש להתאים את הכלי לכמות.
	ביף בורגיניון	1000 - 4000	70 - 80	02:00 - 04:00	יש להתאים את הכלי לכמות.
	בשר ביין	1000 - 4000	70 - 80	02:00 - 04:00	יש להתאים את הכלי לכמות.
	עוף בנוסח בסקז	1000 - 4000	70 - 80	01:15 - 01:30	יש להתאים את הכלי לכמות.
	ריבה	1000 - 4000	105	20 דקות עד שעה בהתאם לסוג הפרי, יש לבדוק את המרקם)	טמפרטורה לקרישת הריבה מוגדרת באופן אוטומטי ל105°C. (מדחום לסוכר) אפשר להנמיך את הטמפרטורה ל-90°C בערך אם מוסיפים פקטין (15 גר' ל1 ק"ג פרי)
	רוטב עגבניות	1000 - 4000	70 - 80	40 דקות	לרוטב על בסיס עגבניות טריות, יש להוסיף קורט סוכר במהלך הבישול כדי לאזן את חומציות העגבניות.
בישול סו-ויד Expert	דג	סלמון 250 עד 300 גר'	45-50	20 דקות	בין 3 ל-5 ליטר מים, בישול סו-ויד נוטה לחזק את השפעת המלח, לכן אין להשתמש בכמות מלח גדולה.
	דג	דג לבן 250 עד 300 גר'	56°C	15 דקות	
	ירקות	ירוקים 200 עד 300 גר'	85°C	30 עד 75 דקות	
	ירקות	שורש 150 גר'	85°C	60 עד 80 דקות	
	עגל ועוף	פילה עוף 150 גר'	64°C	25 דקות	
	עגל ועוף	שוקיים עוף 200 גר'	68°C	120 דקות	
	בשר אדום	פילה בקר 150 גר' עד 300 גר'	למיכל המים 56.5°C	30 דקות ל-2.5 ס"מ עובי / 2 שעות ל-5 ס"מ עובי / עד 4 שעות.	
	ביצה מושלמת	50 גר' / 1 ליטר מים	64°	45 דקות	1 ליטר מים
להרתיח	אורז	500-100 (יבש) = 1500 - 300 מ"ל מים שהומלחו	90-100	12 עד 20 דקות בהתאם לסוג האורז	אורז "קריאולי" : להרתיח מים, לשפוך את האורז השטוף במים קרים, לכסות ולבשל בחום נמוך (זהירות, סוגי אורז שונים דורשים בישול ארוך יותר: אורז שחור)
	פסטה	500 -100 (יבשה) = 1 עד 5 ליטר מים שהומלחו	90-100	10 עד 12 דקות בישול	להרתיח את המים, לשפוך את הפסטה ולבשל תוך רתיחה קלה. לבדוק את זמן הבישול בהתאם לסוג הפסטה.

3. שימוש במכשיר

• הוראות בישול:

פונקציה	מוצר בסיס או תבשיל	כמות (גרם)	טמפרטורה (°C)	זמן	עצות
לצרוב	סלמון	120	52	14 עד 16 דקות	מדחום בלב הנתח בישול על העור, בלי הפיכה ועם מכסה
	בקר (נא) בסגנון טורנדוס 3 ס"מ	160	52	12 דקות	צליל נשמע לפני הפיכת הנתח לצד השני
	בקר (ריירי) בסגנון טורנדוס 3 ס"מ	180	57	14 דקות	צליל נשמע לפני הפיכת הנתח לצד השני
	בקר (מדיום) בסגנון טורנדוס 3 ס"מ	160	68	13 דקות	צליל נשמע לפני הפיכת הנתח לצד השני
	פילה ברווז על העור	300	63	22 עד 25 דקות	יש להתאים את הכלי לכמות. בישול עם מכסה
	חזה עוף	130	105	24 עד 30 דקות	מדחום בלב הנתח בישול ללא מכסה, צליל לפני הפיכת הנתח
לטגן	צ'פס	200	180	10 עד 15 דקות	1,5 ליטר שמן

פונקציית RECALL

פונקציה זו מאפשרת הצגת הגדרות "עוצמה וטיימר" האחרונות של כל אזורי הבישול שנכבו לפני פחות מ-3 דקות.
כדי להשתמש בפונקציה זו, ודא שהכירה אינה נעולה ולאחר מכן לחץ על / Recall.

נעילת מקשים נעילה

הכיריים מצוידים במנגנון בטיחות לילדים.
מטעמי בטיחות, רק המקש ON/OFF נשאר תמיד פעיל ומאפשר כיבוי אזורי חימום גם אם הם נעולים.

לחצו על , לחיצה ארוכה על נועלת את הכיריים לפרק זמן בלתי מוגבל. אזורי הבישול הפעילים ממשיכים להתחמם אולם לא תתאפשר גישה למקשי העוצמה ולטיימר.

סמל זה מופיע על המסך.

שחרור נעילה

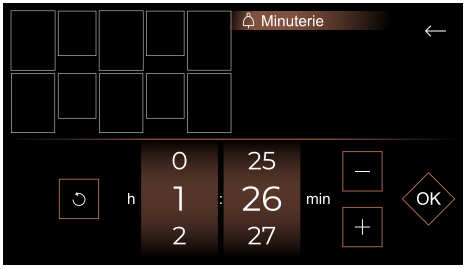
כאשר הכיריים נעולות, לחצו על המנעול עד שיישמע צליל כפול המאשר את הפעולה, הנעילה משוחררת.

Clean Lock

פונקציה זו נועלת את הכיריים זמנית במהלך ניקוי.
לחיצה קצרה על נועלת את הכיריים למשך 60 שניות.

טיימר עצמאי

פונקציה זו מאפשרת למדוד זמן גם כאשר לא מבשלים.



לאחר הגדרת הזמן הוא מופיע מימין למסך הבית.

בסוף הזמן שהוגדר, נשמעים צלילים, 0:00 מהבהב ונכבה.

הערה: לאיפוס מהיר של הזמן, ללחוץ על.

שילוב אזורי בישול

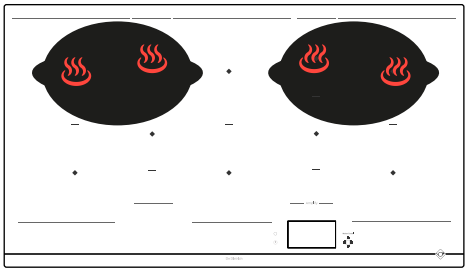
ניתן לשלב בין אזורי בישול לשימוש בכלי בישול גדולים.

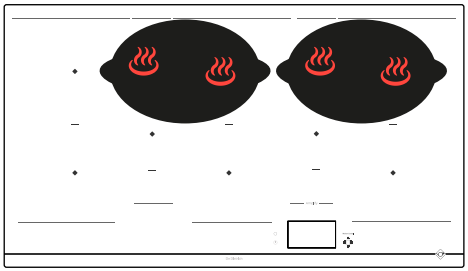
לחץ על כפתור התפריט ובחר צימוד. תפריט הצימוד מופיע וכל שנותר הוא לבחור את המבערים וללחוץ על אישור.

הגדרות צימוד

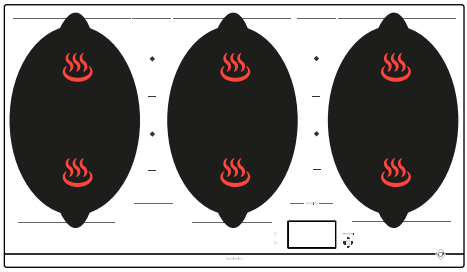
הגדרות הצימוד הזמינות הן כדלקמן:

אזורי Extense

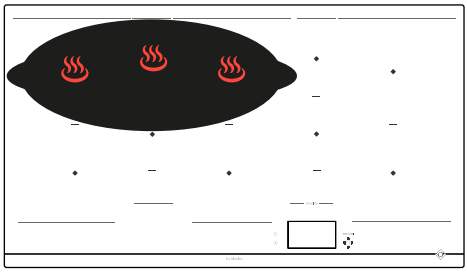




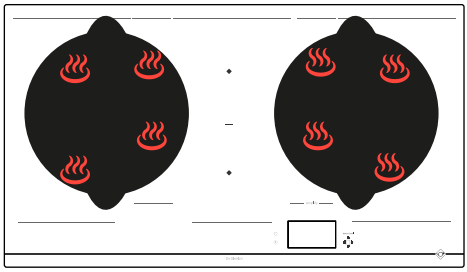
אזורי HorizoneTech



אזורי HorizonePlus



אזורי HorizoneMax



חלוקת כוח

כאשר משתמשים במספר אזורים ביחד, הכיריים מנהלות את פיזור ההספק על מנת לא לחרוג מההספק המרבי של הכיריים.
מספר אזורי בישול שעליהם ניתן להניח סירים עומדים לרשותכם. בחרו את האזור המתאים לכם, בהתאם לגודל הסיר. אם בסיס הסיר קטן מדי, מחוון ההספק יתחיל להבהב ואזור הבישול לא יפעל, גם אם החומר ממנו עשוי כלי הבישול מומלץ לאינדוקציה. הקפידו לא להשתמש בכלים שקוטרם קטן מזה של אזור הבישול (עיינו בטבלה).

אזור	גודל המיכל	צורת המיכל	מיקום	הספק (W)
Horizone- ½ Tech	110 - 220 מ"מ	מעגלי	ממורכז על אזור הבישול	2800
אובאלי אחורי	90 - 140 מ"מ	מעגלי	ממורכז על אזור הבישול	1200
אובאלי קדמי	90 - 90 מ"מ	מעגלי	ממורכז על אזור הבישול	1200
Horizone-Tech	180 מ"מ (עגול) מינימום אובאלי / סיר דגים / גריל	מעגלי אובאלי מלבני	ממורכז על הקו בין שני ½ HorizoneTech	3600
Extense	אובאלי 240 מ"מ מינימום / 330 מ"מ מקסימום	אובאלי מלבני	חייב לכסות את המרכזים של 2 אזורי בישול אחוריים	3600
HorizonePlus	אובאלי לרוחב 380 מ"מ מינימום / 580 מ"מ מקסימום	אובאלי סיר דגים מלבני	חייב לכסות את המרכזים של 3 אזורי בישול אחוריים, ממורכז ימין/שמאל	4600
HorizoneMax	320 - 350 מ"מ	מעגלי	חייב לכסות את המרכזים של 4 אזורי בישול	5500
אזור Horizo-neMax 90 ס"מ	320 - 350 מ"מ	מעגלי	חייב לכסות את המרכזים של 4 אזורי בישול	

3. שימוש במכשיר

מדריך בישול

מדריך הבישול של הכיריים מציע לכם מבחר מתכונים.
מצב זה בוחר עבורכם את כל הגדרות הבישול המתאימות למזון שתרצו להכין.
יש להדליק את הכיריים, ללחוץ על כדי לגשת למדריך הבישול. כאשר משתמשים בכיריים במצב 'מתכונים', המסך ימליץ לך להשתמש בסוג של כלי מתאים לבחירה

רוב כלי הבישול מתאימים לאינדוקציה. רק זכוכית, חרס, אלומיניום ללא תחתית מיוחדת, נחושת וסוגים של פלדות אל-חלד בלתי מגנטיות אינם פועלים עם בישול באינדוקציה.

אנו ממליצים לכם לבחור כלים עם תחתית עבה ושטוחה. החום יתפזר יותר טוב והבישול יהיה יותר אחיד. לעולם אל תחממו כלי ריק ללא השגחה.

אין להניח כלים על מסך הבקרה, הדבר עלול לפגוע במכשיר.

אנו מציעים לכם מבחר מתכונים הכוללים הדרכה בכל שלבי ההכנה.

מתכונים | מוצרים

מתכונים צעד אחר צעד	
מנות	קינוחים
ביבימבאפ קוריאני	שוקו וינאי
צלי עגל	קרם על בסיס שוקולד
ביף בורגיניון	קרם פטיסייר
כדורי בקר ברוטב עגבניות	אגסים בשוקולד
קוק או וין	תפוחים מקורמלים
פונדו גבינות	
סיר דגים	
ביצים מקושקשות עם כמהין	
אוסו בוקו	
פאיה פירות ים	
מרק בשר (פוט-או-פה)	
מרק פטריות	
עוף בנוסח בסקז	
תבשיל טלה	
ראמן עוף	
רטטוי	
ריזוטו עם פטריות יער	
הודו מוקפץ עם זיתים ולימון	
עגל בנוסח מרנגו	

3. שימוש במכשיר

אנו מציעים לכם מבחר מאכלים שעבורם הכיריים ממליצות על כלי בישול ועוצמה ומתכנתות באופן אוטומטי את משך בישול בהתאם לסוג המזון ולכמות הרצויה.

מוצרים	סוג
בשרים	
בקר	דק / בינוני / עבה
המבורגר	טרי / קפוא
טלה	צלעות
בשר לבן	צלעות בינונית / צלעות עבות
ברווז	חזה / פילה
עופות	חזה / שוקיים
מוצרים מן הים	
פילה	
פילה דג עם עצם	
פילה דג בלי עצם	
דגים שלמים	קטן/ עגול < 350 גר' / שטוח > 350 גר'
סרטנים	חליטה במים רותחים / חליטה ECO*
שרימפס	גריל/ חליטה במים רותחים / חליטה ECO*
מולים/צדפות	
סקאלופ	
ירקות	
עגבניות	
קישואים	
חצילים	
פלפלים	
בצל	
פטריות	חתוכות / שלמות
תפוחי אדמה מבושלים	
תרד	

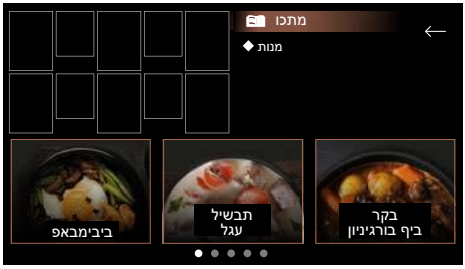
מוצרים	סוג	כמות
קינוחים		
שוקולד מומס		
קרפים		
פנקייקים		
בריוש פרנץ' טוסט		
קרמל		
ביצים		
ביצת עין		2 /4
חביתה		6 / 4 / 2
מקושקשות		6 / 4 / 2
קשות		6 / 4 / 2
חצי קשות		6 / 4 / 2
רכות		6 / 4 / 2
שליו		
פסטה / אורז		
פסטה טרייה		100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
פסטה יבשה	פנה	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
	פנה ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
	ספגטי	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
	ספגטי ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
	טליאטלה	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
	טליאטלה ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
	צדפים (פסטה)	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
	צדפים (פסטה) ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
אורז	לבן	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
	מלא	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'
	שחור	100 / 150 / 200 / 300 / 400 גר'

* מתכוני ECO מתייחסים לבישול פסיבי המאפשר חיסכון באנרגיה הודות לשימוש בחום שיורי. בעזרת המכסה, החום מתרכז בסיר לאחר כיבוי הכיריים כך שהבישול ממשיך במשך זמן מוגדר מראש על ידי פונקציית ECO.

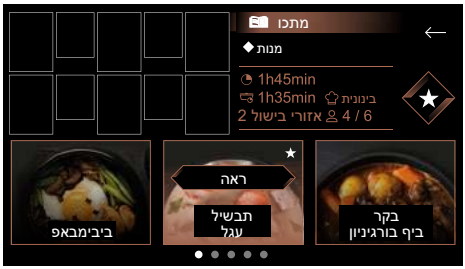
דוגמה למתכון לתבשיל עגל צעד אחר צעד.

1 > כנסו למתכונים

2 > בחרו **מנות**



3 > בחרו



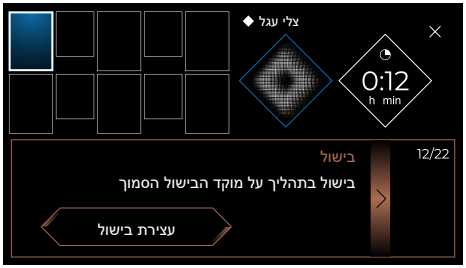
4 > לחצו על "ראה" לפרטי המתכון

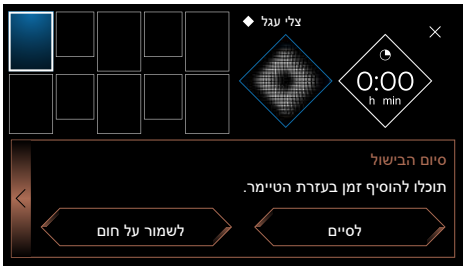
5 > המתכון מופיע, תאשרו כל שלב עד תחילת הבישול

בתאבון.

לחיצה על במתכון מאפשרת לשמור את המתכון במועדפים.
לשימוש חוזר במתכון, הקישו על מקש מועדפים בתחילת הבישול.

6 > בחר את הכיריים

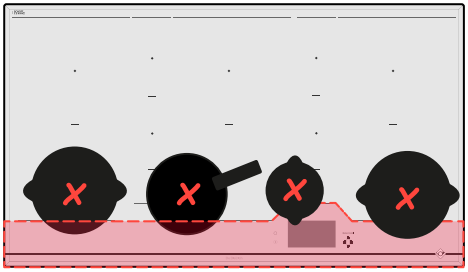




7 > מעכשיו אתם יכולים לעקוב אחר סטטוס הבישול עד לסיומו, הצג מאפשר לכם בחירה בין שמירה בחום או סיום הבישול.

בטיחות והמלצות

אזור מוגן
אין למקם כלי בישול מתחת לסימונים המסמנים את אזור בקרת המגע (ראו "תיאור"). המיקומים הבאים שגויים ועלולים לגרום נזק לכיריים שלכם.



חום שיורי
לאחר שימוש אינטנסיבי, אזור הבישול שהיה בשימוש יכול להישאר חם במשך מספר דקות.
מוצג במהלך פרק הזמן הזה.
אין לגעת באזור הרלוונטי.

הגבלת חום
כל אזור בישול מצויד בחיישן בטיחות הבודק ברציפות את הטמפרטורה של תחתית הסיר. אם נשכח כלי ריק על אזור בישול דולק, החיישן מתאים את העצמה של הכיריים באופן אוטומטי ובכך מגביל את הסיכון לנזקים לסיר או לכיריים.

הגנה מפני גלישה
עצירת פעולת הכיריים ניתנת להפעלה ב-3 המקרים להלן:
- גלישה המכסה את מקשי הפיקוד.
- מטלית רטובה מונחת על המקשים.
- חפץ מתכתי מונח על מקשי הפיקוד.

הסירו את החפץ או נקו וייבשו את מקשי הפיקוד, ולאחר מכן הפעילו שוב את הבישול.
במקרים אלה יוצג סמל ━ ויישמע צליל.

מערכת "Auto-Stop" עצירה אוטומטית
אם שכחתם לכבות אזור בישול, הכיריים מצוידות בפונקציית בטיחות Auto Stop המנתקת באופן אוטומטי את אזור הבישול לאחר זמן מוגדר מראש (בין שעה ל-10 שעות בהתאם לעוצמה שנבחרה). במקרה של הפעלת מנגנון הבטיחות הזה, הודעה על ניתוק אזור הבישול תוצג כ-"Auto Stop" באזור הפיקוד ויישמע צליל במשך כ-2 דקות. לחצו על כל אחד מהמקשים כדי לעצור אותו.

עלולים להישמע צלילים הדומים לתקתוק של שעון קיר.
צלילים אלה נשמעים רק במהלך פעילות הכיריים ונעלמים או פוחתים בהתאם לתצורת החימום. גם שריקות עשויות להישמע בהתאם לדגם ולאיכות כלי הבישול. רעשים אלה תקניים, הם חלק מטכנולוגיית האינדוקציה והם אינם מעידים על תקלה.

איננו ממליצים להשתמש באביזרי הגנה לכיריים.

תחזוקה

ללכלוך קל, השתמשו בספוג לניקוי כללי. הרטיבו את האזור לניקוי במים חמים, ונגבו.

להצטברות של לכלוך של בישולים קודמים, גלישה של מוצרים מתוקים, פלסטיק שנמס, השתמשו בספוג לניקוי כללי ו/או מגרדת מיוחדת לזכוכית. יש להרטיב היטב את אזור הבישול במים חמים, השתמשו במגרדת מיוחדת לזכוכית להסרת הלכלוך, השלימו את הניקוי עם ספוג לניקוי כללי ונגבו.

לכתמים וסימני אבנית, שפכו חומץ לבן חם על הלכלוך, המתינו ונגבו עם מטלית רכה.

לשמירה על הברק של צבעי המתכת ולניקוי שבועי, השתמשו בתכשיר מיוחד לזכוכית ויטרו קרמית. מרחו את התכשיר המיוחד (המכיל סיליקון ורצוי עם אפקט הגנה לזכוכית).

הערה חשובה: אין להשתמש באבקות או ספוגים שוחקים. העדיפו קרמים וספוגים מיוחדים לכלים עדינים.

תחזוקת המדחום

- יש לנקות את המדחום לפני השימוש הראשון
- יש להשתמש בחומרים ניטרליים, אין להשתמש בתכשירים שוחקים, בכריות קרצוף, מדללים או חפצים ממתכת.
- אין לנקות את המדחום במדיח כלים.
- ניתן לנקות את המעמד של המדחום במדיח כלים.

בהפעלה ראשונה

מערכת החשמל מקצרת או רק צד אחד פועל.
החיבור של הכיריים לקוי. בדקו את התאימות (ראה פרק חיבורי חשמל).

הכיריים מדיפות ריח במהלך הבישולים הראשונים. המכשיר חדש. חממו כל אזור בישול במהלך חצי שעה עם סיר מלא מים.

בהפעלה ראשונה

הכיריים אינן פועלות, הצגים ולוח הפיקוד כבויים.
המכשיר אינו מחובר לחשמל. החיבור או ההזנה בחשמל לקויים. בדקו את מערכת החשמל ואת המפסק.

הכיריים אינן פועלות ומופיעה הודעה אחרת המעגל האלקטרוני אינו פועל כראוי. **פנו לשירות לקוחות.**

הכיריים אינן פועלות ומופיעה הודעה "bloc"
שחררו את מנגנון הנעילה לבטיחות ילדים.

קוד F9: מתח נמוך מ-170V.

קוד D1: טמפרטורה נמוכה מ-5°C.

במהלך השימוש

הכיריים אינן פועלות, התצוגה מראה – ונשמע צליל.
יש גלישה או חפץ מונח על לוח הבקרה. נקו או הסירו את החפץ והפעילו מחדש את הבישול.

תצוגה קוד F7.
התחממות יתר של המעגלים האלקטרוניים. (ראה פרק בינוי).

במהלך הפעלת אזור בישול, הסמלים המוארים של לוח הבקרה עדיין מהבהבים.
כלי הבישול שבשימוש אינו מתאים.

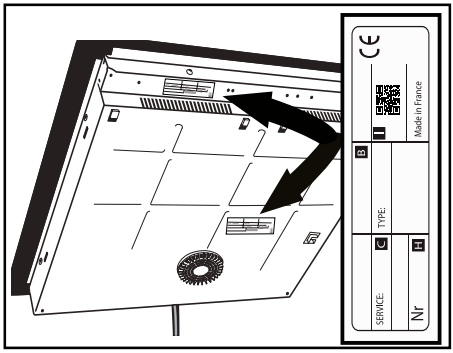
כלי הבישול מרעישים והכיריים משמיעות צליל רשרוש במהלך הבישול (עיין פרק "בטיחות והמלצות"). תופעה תקנית. עם כלי בישול מסוג מסוים, המעבר של האנרגיה מהכיריים לכלי הבישול יוצר את הצליל הזה.

האוורור ממשיך לפעול אחרי כיבוי הכיריים.
תופעה תקנית. זה מה שמאפשר את ההתקררות של הרכיבים האלקטרוניים.

במקרה של תקלה מתמשכת.
כבו את הכיריים במשך דקה. אם התקלה ממשיכה, פנו לשירות לקוחות.

התערבויות בצרפת

התערבויות אפשריות על המכשיר שלכם חייבות להתבצע על ידי איש מקצוע מוסמך המורשה מטעם המותג. בעת השיחה שלכם, על מנת להקל על הטיפול בבקשתכם, הכינו מראש את המידע המלא של המכשיר שלכם (הפניה מסחרית, הפניה לשירות, מספר סידורי). מידע זה מופיע על לוחית הזיהוי.



B : מספר מסחרי
C : מספר שירות
H : מספר סידורי
I : קוד QR

קשרי צרכנים צרפת

הורד את המדריך למשתמש שלך:

כיצד להוריד את המדריך:

- או על ידי סריקת קוד ה-QR הנמצא על הכריכה באמצעות סמארטפון או טאבלט,

- או על ידי התחברות לאתר:

www.dedietrich-electromenager.com

והזנת מספר הדגם של המכשיר.

חלפים מקוריים

במהלך התערבות תחזוקה, דרשו שימוש בחלפים מקוריים מוסמכים בלבד.

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

CZ5703900 00 ML

		Symbol	Value		Unit
					FR Symbole CS Značka DA Symbol DE Symbol EL Σημείο EN Symbol ES Símbolo IT Simbolo NL Symbool PL Oznaczenie PT Símbolo SK Symbol SV Symbol FR Valeur CS Hodnota DA Værdi DE Wert EL Αριθμητική τιμή EN Value ES Valor IT Valore NL Waarde PL Wartość PT Valor SK Hodnota SV Värde FR Unité CS Jednotka DA Enhed DE Einheit EL Μονάδα EN Unit ES Unidad IT Unità di misura NL Eenheid PL Jednostka PT Unidade SK Jednotka SV Enhet
Model identification			LLXZZ60F / LLXZZ80F		
Rating plate			[illegible] TYPE XXXXXX XXXXXXXXXX XXXXXXXXXX XXXXXXXX XXXXXXXX		FR Plaque signalétique CS Výrobní štítek DA Typeskilt DE Typenschild EL Πινακίδα κάρτας EN Rating plate ES Placa de características IT Etichetta segnaletica NL Identificatieplaatje PL Tabliczka znamionowa PT Placa sinalética SK Typový štítok SV Märkesskylt
Type of hob			Induction **		FR Type de plaque CS Typ varné desky DA Kogepladetype DE Art der Kochfelder EL Τύπος εστίας EN Type of hob ES Tipo de placa de cocina IT Tipologia di piano cottura NL Type kookplaat PL Typ płyty grzejnej PT Tipo de placa SK Typ varnej dosky SV Typ av häll ** FR Induction CS Indukce DA Induktion DE Induktion EL Επαγωγή EN Induction ES Inducción IT Induzione NL Inductie PL Indukcji PT Indução SK Indukcia SV Induktion
Total power			7400 / 7400	W	FR Puissance totale CS celkový výkon DA Total effekt DE Gesamtleistung EL ισχύς EN Total power ES potencia total IT potenza totale NL Totaal vermogen PL całkowita moc PT potência total SK celkový výkon SV total effekt
Number of cooking zones and/or areas			4 / 4		FR Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS Počet varných zón a/nebo ploch DA Antallet af kogezoner og/eller -områder DE Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL Αριθμός ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN Number of cooking zones and/or areas ES Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción IT Numero di zone di cottura e/o aree di cottura NL Aantal kookzones en/of -gebieden PL Liczba stref do gotowania i/lub powierzchni PT Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK Počet zón a/alebo plôch na varenie SV Antal kokzoner och/eller -områden
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **		FR Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massivkogeplader) DE Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL Τεχνολογία θέρμανσης (ζώνες και περιοχές μαγειρέματος με επαγωγή, ζώνες μαγειρέματος ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES Tecnología de calentamiento (zonas y áreas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, kookplaten en hangkookkookzones, vaste kookplaten) PL Technologia grzania (indukcyjne pola lub obszary gotowe, promieniowanie pola grzejne, płyty lity) PT Tecnologia de aquecimento (placas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor)	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area, area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø		cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson circulaires, diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy pevného jednotlivého varného ohniště/varných ploch zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerundet EL Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος, διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ζώνη μαγειρέματος ηλεκτρικής θέρμανσης, στρογγυλοποιημένη στον πλησιέστερο 5 mm EN For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES Para focos o zonas de cocción circulares, diámetro de la superficie útil de la cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL W przypadku urządzeń lub stref otaczanie gotowych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, zaokrąglonego do 5 mm PT Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK Pri plochách na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektrickú ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm	
	2	Ø		cm	
	3	Ø		cm	
	4	Ø		cm	
	5	Ø		cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	40x23 / 40x23	cm	FR Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy pevného jednotlivého varného ohniště/varných ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA For kogezoner eller -områder, der ikke er runde: længde og bredde på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerundet EL Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος, μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένο στον πλησιέστερο 5 mm EN For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondate ai 5 mm più vicini NL Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL W przypadku nieokrągłych stref otaczanie gotowych: długość i szerokość powierzchni użytecznej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektrickú ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm	
	7	LxW	40x23 / 40x23	cm	
	8	LxW		cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg	FR Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtená na kg DA Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL Κατανάλωση ισχύος από ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK Vypočítaná spotreba energie na oh'ev alebo plochu na varenie na kg SV Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg
	2	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	180.2 / 180.2	Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$	180.2 / 180.2	Wh/kg	
	8	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	180.2 / 180.2	Wh/kg	FR Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE Energieverbrauch der Kochfelder je kg EL Κατανάλωση ισχύος στη συσκευή μαγειρέματος από kg EN Energy consumption for the hob calculated per kg ES Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT Consumo de energia da placa calculado por kg SK Spotřeba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV Hällens energiförbrukning beräknad per kg