NO BRUKSANVISNING

INDUKSJONSTOPP

De Dietrich

NO

KJÆRE KUNDE,

Du vil garantert bli fornøyd med produktene fra De Dietrich.
Du legger straks merke til hvor attraktive de er. Kvaliteten på designen ligger i den tidløse utførelsen og de nøye bearbeidede detaljene som gjør hvert objekt elegant og i perfekt harmoni med hverandre. Det er en reell glede å bruke produktene.
Robuste og prestisjetunge materialer inngår i designen til De Dietrich. Autentisitet er en viktig del av utførelsen. De Dietrich benytter den nyeste teknologien og edle materialer for å lage produkter av topp kvalitet som brukes til kulinariske opplevelser for alle som er opptatt av det gode kjøkken. Vi håper at du vil være fornøyd med dette nye apparatet i lang tid fremover.
Takk for tilliten til oss.

Følg oss på

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich

INNHOLDSFORTEGNELSE

NO

Viktige sikkerhets- og forholdsregler 3

Presentasjon 7

Installasjon 8
Utpakking 8
Innfelling 8
Tilkobling 10

Bruk 11
Forklaring på symbolene 11
Velge kokeutstyr 12
Velge kokeplate 12
Start/Stopp 12
Innstille styrke 12
Horizone 13
Innstille tidsuret 13
Tastelås 13
Clean Lock 14
Recall 14
Perfect Sensor (sonde) 15
Koke- og steketabell 19
Sikkerhet og anbefalinger 21

Vedlikehold 22

Funksjonsfeil 23

Miljø 24

Kundeservice 25

Perfect Sensor-serien 26

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

Denne brukerveiledningen finnes også på merkets nettsted.
Gjør deg kjent med disse anvisningene før du monterer og begynner å bruke apparatet. De har blitt skrevet for din og andres sikkerhet. Oppbevar denne brukerveiledningen sammen med apparatet. Dersom apparatet skal selges eller gis bort til en annen person, sørg for at brukerveiledningen følger apparatet.

- Vi ønsker stadig å forbedre våre produkter. Derfor forbeholder vi oss retten til å endre produktenes tekniske, funksjonelle og/eller estetiske egenskaper basert på tekniske fremskritt.
- For å enkelt finne igjen apparatets referanser, anbefaler vi at du skriver dem ned på siden "Brukerservice".

Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten erfaring eller kunnskaper, så lenge de har fått tilfredsstillende informasjon og opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer.

Barn skal ikke leke med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold som skal utføres av brukeren, må ikke utføres av barn uten tilsyn.

Barn yngre enn 8 år bør holdes på avstand, med mindre de holdes under tilsyn hele tiden.

Apparatet og de tilgjengelige delene blir varme under bruk. Det er viktig å unngå å berøre kokeplatene.

Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler og lokk må ikke settes på platetoppen fordi de kan bli varme.

Platetoppen har en barnesikring som låser tastene når den er avslått eller mens den brukes (se kapittelet: bruke barnesikringen).

Apparatet er i overensstemmelse med europeiske direktiver og forskrifter som gjelder for det.

For at det ikke skal oppstå interferens mellom platetoppen og en hjertestimulator, må stimulatoren være utformet

og innstilt i samsvar med regelverket som gjelder for den. Henvend deg til produsenten eller din fastlege.
Det kan være farlig å steke med olje uten å holde tilsyn med induksjonstoppen, og det kan forårsake brann. Forsøk ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk til flammen med f.eks. et lokk eller et brannteppe.

VIKTIG: Du må holde tilsyn med komfyren når du lager mat. Du må holde kokekarene under konstant tilsyn når tilberedningen tar kort tid.
Brannfare: gjenstander må ikke oppbevares på kokeplatene.
Hvis overflaten er sprukket, må apparatet frakobles for å unngå risiko for elektrisk støt.
Platetoppen må ikke brukes igjen før glassplaten er skiftet ut.

Unngå å støte borti platetoppen med kasserollene: overflaten i glasskeramikk er svært holdbar, men den er allikevel ikke uknuselig.
Ikke sett et varmt lokk flatt ned på platetoppen. Det vil oppstå en sugeeffekt som vil kunne skade glasskeramikkplaten. Unngå å gni kasserollene mot platetoppen ettersom dette kan skade 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.

Disse platetoppene skal

kobles til strømnettet via en sikring/effektbryter i samsvar med gjeldende installasjonsregler. En frakobling må være installert i det faststående ledningsrøret.
Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetshensyn erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner.
Sjekk at strømledningen til andre elektriske apparater koblet til veggkontakten i nærheten av platetoppen, ikke er i kontakt med kokeplatene.

Bruk aldri en damprenser til å rense platetoppen.
Dette apparatet er ikke laget for å fungere med et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.

Etter bruk må platetoppen slås av med av/på-tasten. Du må ikke regne med at kjelesensoren slår av platen.

ADVARSEL: Det må kun brukes beskyttelser til toppen som er produsert av toppens produsent, og som bruksanvisningen omtaler som egnede beskyttelser, eller som er innfelt i toppen. Bruk av uegnede beskyttelser kan fremkalle ulykker.

Sonde
Sonden er utstyrt med et batteri av typen CR2032 (bruk kun oppgitt batteritype).



For å sette inn batteriet må du skru opp lokket på baksiden av sonden ved hjelp av en mynt. Sett inn batteriet riktig vei (+ øverst) og skru fast lokket.
Bytt batteriet når det er gammelt eller hvis det lekker.
Batteriet må tas ut av apparatet før det kasseres.
Batteriet må kastes

i miljøstasjoner for batterier eller leveres tilbake til butikken (i samsvar med gjeldende lovgivning).

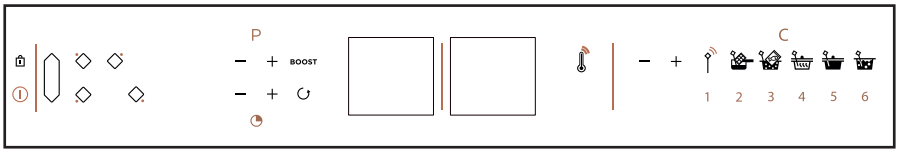
– Ulike batterityper eller nye og brukte batterier må ikke blandes sammen.
– Batteriene må tas ut hvis apparatet skal stå ubrukt i lengre tid.
– Strømkontaktene må ikke kortsluttes.
– Ikke-oppladbare batterier må ikke lades opp.
– Sonden skal ikke settes i en stekeovn.

Brandt France erklærer at apparatet som er utstyrt med funksjonen Perfect Sensor, er i samsvar med direktiv 2014/53/EU. Den fullstendige CE-samsvarserklæringen finnes på følgende adresse: www.dedietrich-electromenager.com.

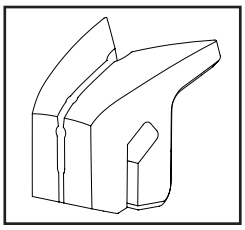
• 0 PRESENTASJON

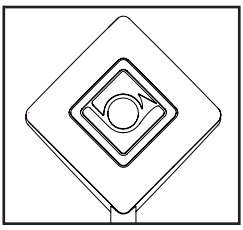
Platetoppen De Dietrich Perfect Sensor med smart temperatursonde hjelper deg med å lage vellykkede retter gjennom presis og kontrollert måling av kjernetemperaturen i kjøtt og fisk slik at resultatet blir nøyaktig slik du ønsker.
Presis kontroll av temperaturen med én grads nøyaktighet gir deg full kontroll over stekegraden.
Følgende funksjoner gir informasjon om temperatur:
Termometer / Smelte / Varme opp / Vakuum / Lav varme / Koke

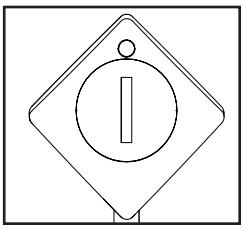




Denne platetoppen leveres med en smart temperatursonde og en spesiallaget holder som enkelt kan festes på alle typer kokekar. Denne sonden kan brukes på alle platetopper.





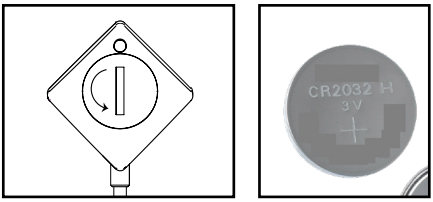


• 1 INSTALLASJON

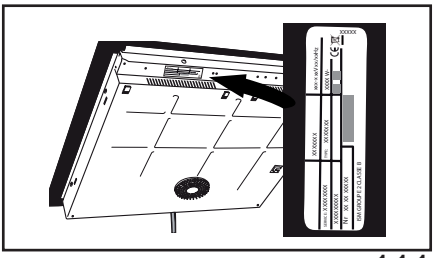
1.1 UTPAKKING

Fjern all emballasje og beskyttelse fra platetoppen, sonden og sondeholderen. Sonden leveres med et batteri som du må sette inn (**1.0**). For å sette inn batteriet må du skru opp lokket på baksiden av sonden ved hjelp av en mynt. Sett inn batteriet riktig vei (+ øverst) og skru fast lokket.Sjekk og overhold karakteristikkene for apparatet som står på merkeskiltet **(1.1.1)**.
Skriv servicereferansene og standarden som står på dette merkeskiltet, i rutene nedenfor for fremtidig bruk.

Service:	Type:



1.0

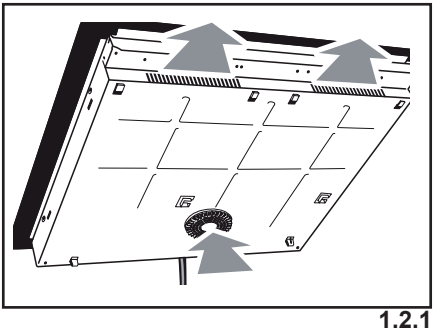


1.1.1

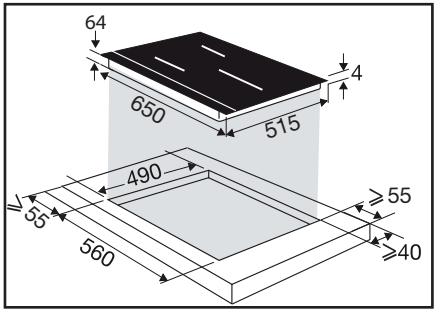
1. 2 INNFELLING I SKAP ELLER SKUFFESEKSJON

Sjekk at luftinntak og -avtrekk er uhindret **(1.2.1).** Ta hensyn til målene (i millimeter) til skapet som platetoppen skal felles inn i.

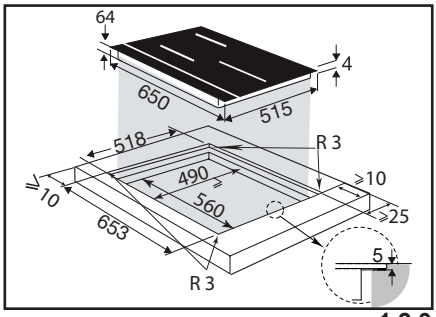
- Innfelling i en arbeidsbenk
Se skjema (**1.2.2)**



1.2.1



1.2.2



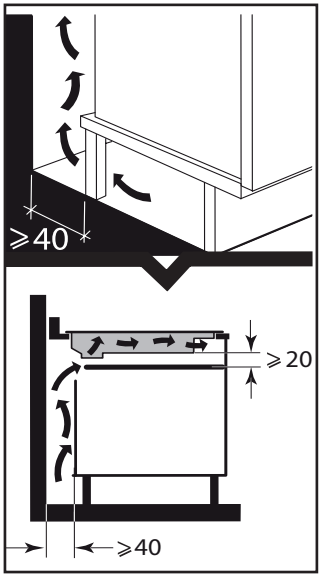
1.2.3

• 1 INSTALLASJON

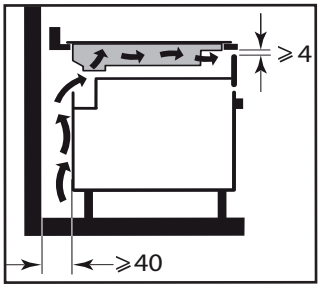
- Innfelling på samme høyde som arbeidsbenken Se skjema (**1.2.3**)

Sjekk at luften sirkulerer godt mellom for- og baksiden av induksjonstoppen.
Hvis toppen installeres over en skuffeseksjon **(1.2.6)** eller over en innfelt stekeovn **(1.2.7),** må det tas hensyn til målene som står på illustrasjonene for å sikre tilstrekkelig luftutløp foran. Lim tetningspakningen langs hele kanten av toppen **(1.2.8)**.
Sett toppen på skapet **(1.2.9)**.

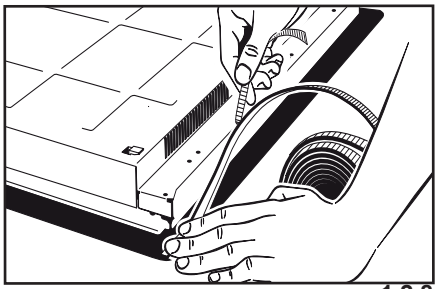
Hvis stekeovnen er installert under platetoppen, kan de termiske sikkerhetsinnretningene som er innebygd i toppen, begrense bruken av induksjonstoppen når ovnen samtidig kjører et pyrolyseprogram. Platetoppen er utstyrt med et sikkerhetssystem mot overoppheting. Denne sikkerheten kan for eksempel aktiveres hvis toppen installeres over en stekeovn som ikke er tilstrekkelig isolert. Koden "F7" vil da vises i betjeningpanelet. Hvis det skjer, anbefaler vi å øke luftsirkulasjonen rundt platetoppen ved å lage et hull på siden av skapet (8 cm x 5 cm).

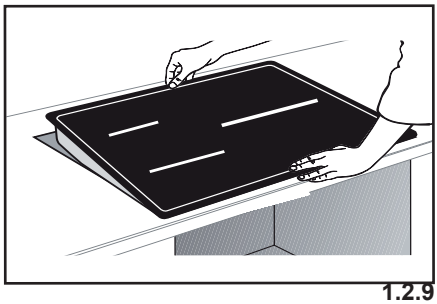


1.2.6



1.2.7


1.2.8


1.2.9

• 1 INSTALLASJON

1. 3 ELEKTRISK TILKOBLING

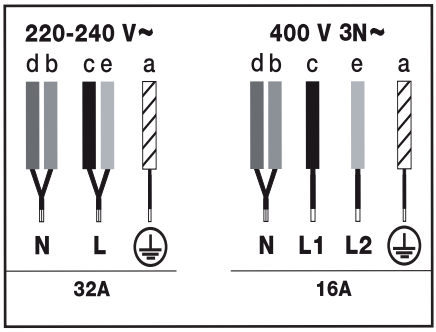
Denne platetoppen skal kobles til strømnettet via en sikring/ effektbryter i samsvar med gjeldende installasjonsregler. En frakobling må være installert i det faststående ledningsrøret.

Sjekk hvilken type kabel platetoppen har avhengig av antall ledere og fargene:

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

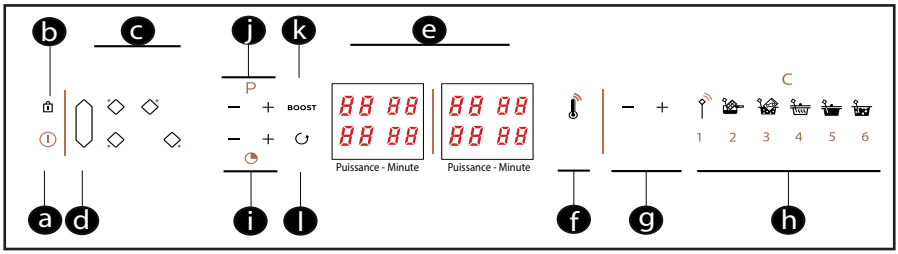
a) grønn-gul, b) blå, c) brun, d) svart, e) grå.

Når platetoppen kobles til strømnettet eller etter en lengre strømstans, vises en lyskode på kontrollpanelet. Vent i ca. 30 sekunder eller trykk på en tast inntil denne informasjonen forsvinner før du bruker platetoppen (denne visningen er normal og er ment for kundeservice). Brukeren av platetoppen skal ikke ta hensyn til dette.



1.3.1

• 2 BRUK



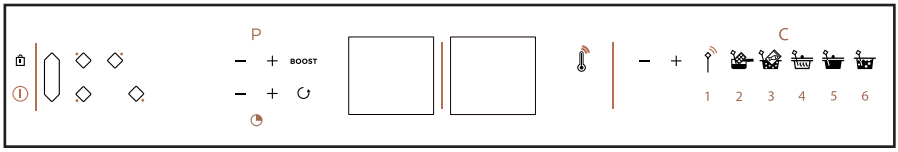
Forklaring på symbolene

- a = Av/På
- b = Låsing / Clean Lock (Låser toppen under rengjøring)
- c = Velge kokeplate
- d = Horizone
- e = Display (styrke/tidsur)
- f = Termometer (visning av temperatur)
- g = Innstille sonden
- h = Matlagingsfunksjoner

  Programvalg C1 / Smelte C2 /

  Vakuum C3 / Varme opp C4 / Lav varme C5 / Koke C6
- i = Innstille tidsur
- j = Innstille styrke
- k = Boost (Maksimal styrke)
- l = Recall (Viser nylige innstillinger for styrke og tidsur)

• 2 BRUK



2.1 VELGE KOKEKAR

De fleste panner og kjeler kan brukes med induksjon. Bare glass, keramikk og aluminium uten spesialbunn, kobber og enkelte magnetfrie kokekar i rustfritt stål fungerer ikke med induksjon.

Vi anbefaler å bruke kokekar med tykk og flat bunn. Varmen vil fordeles bedre og innholdet vil kokes eller stekes jevnere. Et tomt kokekar må aldri varmes opp uten tilsyn.

Unngå å sette kokekar på betjeningspanelet.

2.2 VELGE KOKEPLATE

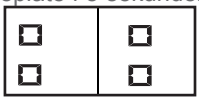
Induksjonstoppen har flere kokeplater. Velg den som egner seg best avhengig av størrelsen på kokekaret. Hvis bunnen på kokekaret er for liten, vil styrkeindikatoren blinke og kokeplaten vil ikke fungere selv om materialet i kokekaret egner seg til induksjon. Bunnen på kokekaret skal ikke være mindre enn diameteren på kokeplaten (se tabell).

Kokeplatens diameter	Maks. styrke kokeplate (watt)	Kokekarets bunndiameter
16 cm	2400	10 til 18 cm
28 cm	3700	15 til 32 cm
Horizone	3700	18 cm, oval, til fisk

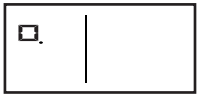
Når flere kokeplater brukes samtidig, fordeler induksjonstoppen effekten slik at totaleffekten ikke overskrides.

2.3 START - STOPP

Trykk på av/på-tasten ⏻. Tallet "0" blinker på hver kokeplate i 8 sekunder.



Hvis platen ikke registrerer kokekaret, velg kokeplaten ◇. Hvis platen registrerer kokekaret, blinker "0" med et punktum.



Da kan du stille inn styrken. Hvis du ikke innstiller styrken, vil kokeplaten slås av automatisk.

Slå av en kokeplate / toppen

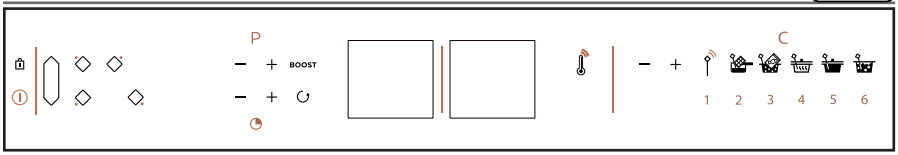
Trykk lenge på tasten til kokeplaten ◇, du hører et langt lydsignal og displayet slukkes eller symbolet **"H"** (restvarme) vises.

Trykk på av/på-tasten ⏻ for å slå av hele toppen.

2.4 INNSTILLE STYRKE

Trykk på tasten – P + Når du slår på toppen, kan du innstille maksimal styrke

• 2 BRUK



(uten boost) med en gang ved å trykke på tasten **«-»**.

2.5 HORIZONE — Horizone^tech —

Du velger den frie sonen med tasten ⬡. Du innstiller styrken og tidsuret på samme måte som for en normal kokeplate.
Du stopper sonen med et langt trykk på tasten ⬡, du hører et lydsignal og displayet slukkes eller symbolet "H" vises.
Et langt trykk på tasten som tilsvarer kokeplaten foran eller bak sonen, deaktiverer funksjonen og overfører innstillingene til den valgte kokeplaten.

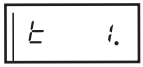
2.6 INNSTILLING AV TIDSURET

Hver kokeplate har et eget tidsur. Tidsuret kan innstilles så snart kokeplaten er slått på.
For slå den på eller endre tidsuret trykker du på timertasten − ◔ +. For å gjøre det enklere å stille inn en lang varighet kan du vise 8 timer direkte ved å begynne med å trykke på tasten **-**. Ved å trykke flere ganger på tasten - viser tidsuret 7 timer, 6, 5, 4, 3, 2, 99 min...
Når tiden er ute, viser displayet 0 og du varsles med et lydsignal. For å slette disse innstillingene trykker du på en tilfeldig betjeningstast for kokeplaten. Hvis ikke, vil kokeplaten stoppe etter kort tid.

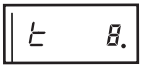
For å stoppe tidsuret under tilberedningen må du trykke samtidig på tastene **+** og **-**, eller gå tilbake til 0 med tasten **-**.

Uavhengig tidsur

Denne funksjonen brukes til å ta tiden uten å bruke induksjonstoppen.
- Velg en kokeplate som ikke brukes
- Trykk på tasten **+** − ◔ +. Displayet viser en "**t**" med et punktum



- Innstill tiden med tasten **- eller +**.



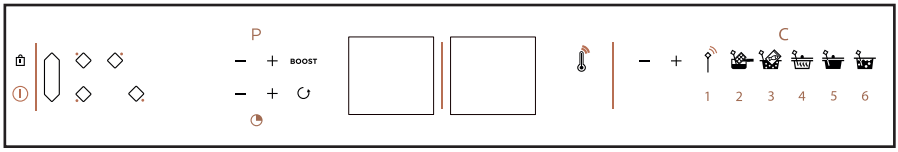
- Gjenstående tid vises fast på displayet.
- Du kan stoppe nedtellingen med et langt trykk på tasten som velger kokeplaten.
- Ved slutten av nedtellingen lyder et dobbelt lydsignal i 20 sek.

2.7 TASTELÅS

Barnesikring

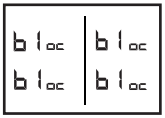
Platetoppen har en barnesikring som låser tastene når toppen er slått av eller når maten tilberedes (for å beholde innstillingene dine). Av sikkerhetshensyn er alltid av-tasten og tastene for valg av kokeplate alltid aktive slik at toppen eller en kokeplate kan slås av.

• 2 BRUK



Låse tastene

Trykk på tasten inntil låsesymbolet "bloc" vises på displayene og et lydsignal bekrefter valget ditt.



Platetopp som er låst under drift

Displayet for kokeplatene i drift viser vekselvis styrken og låsesymbolet.
Når du trykker på styrketastene eller tidsuret for kokeplatene i drift:
låsesymbolet "bloc" vises i 2 sekunder før det forsvinner.

Låse opp tastene

Trykk på tasten inntil låsesymbolet "bloc" forsvinner fra displayet og et lydsignal bekrefter valget ditt.

CLEAN LOCK

Denne funksjonen brukes til å låse toppen midlertidig mens den rengjøres.
Slik aktiveres Clean Lock:
Trykk kort på tasten (hengelås). Du hører et lydsignal og låsesymbolet "bloc" blinker på displayet.
Etter en viss tid vil platen automatisk låses opp. Du hører et dobbelt lydsignal og låsesymbolet forsvinner fra displayet.
Du kan stoppe Clean Lock når som helst med et langt trykk på tasten .

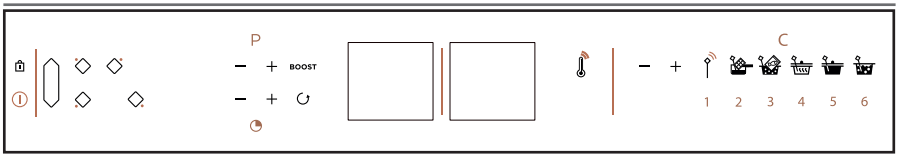
2.8 RECALL

Denne funksjonen brukes til å vise de siste innstillingene "styrke og tidsur" for alle kokeplatene som nylig har blitt slått av (de siste 3 minuttene).
For å bruke denne funksjonen må tastelåsen ikke være aktivert. Trykk på av/på-tasten og trykk kort på tasten .
Når platetoppen er i bruk (minst én plate), trykk kort på tasten .
Funksjonen brukes til å vise innstillingene av styrke og tidsur for kokeplaten(e) som har blitt slått av de siste 30 sekundene.
Når platetoppen er slått av (alle kokeplatene), trykk på av-/på-tasten , og trykk deretter kort på tasten .
Funksjonen brukes til å vise innstillingene av styrke og tidsur for kokeplaten(e) som har blitt slått av de siste 3 minuttene.

Råd for energisparing

Du sparer energi ved å bruke et passende lokk. Hvis du bruker et glasslokk, er det enklere å kontrollere innholdet i kjelen.

• 2 BRUK



2.9 PERFECT SENSOR



Det finnes tre bruksmoduser
- **Vise** temperaturen målt i matretten direkte på platetoppens display.
- **Programmere** en ønsket temperatur i matretten (Programvalg)
- **Innstille** temperaturen ved hjelp av de 5 mulige tilberedningsfunksjonene.

Pare sonden med platetoppen
Paringen gjøres bare én gang når sonden benyttes for første gang eller når den byttes ut.

Platetoppen må være slått av.
1 - Trykk 3 sekunder på av/på-knappen på baksiden av sonden. Den blinker blått før den går over til grønt lys.

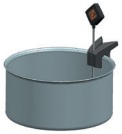


2 - Trykk lenge på symbolet . vises på displayet og sonden blinker grønt.

3 - Trykk kort på symbolet . Platetoppen gir et lydsignal for å bekrefte. blinker for å bekrefte paringen. Sonden blinker blått (dette trinnet kan ta opptil 15 sekunder).

Sonden skal ikke settes i en stekeovn.

Plassere sonden
3 posisjoner anbefales:
- Loddrett



- Middels (innstillbar)

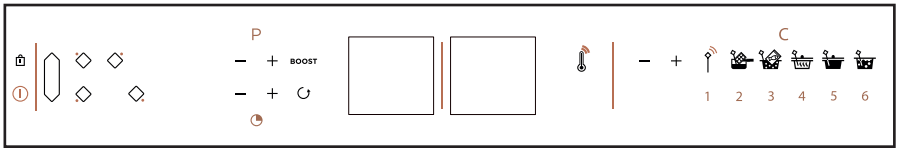


- På tvers



Det frarådes å bruke sonden uten holderen.

• 2 BRUK



Bruke sonden

Slå på sonden (trykk på knappen i flere sekunder), slå på platetoppen og velg en kokeplate. Når temperaturen innstilles, foretar platetoppen en automatisk justering av styrken. Dette kan føre til en varierende styrke under koking.

Termometer

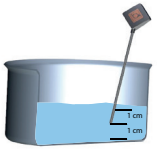
Denne funksjonen viser temperaturen på platetoppens display, målt av sonden (mellom 5° og 180°C).
Denne funksjonen gir informasjon om temperaturen.
Funksjonen brukes til å måle temperaturen i en matrett under tilberedning på platetoppen, eller f.eks. temperaturen til en stek som er tatt ut av ovnen.
Når det ikke er et kokekar på kokeplaten, blinker temperaturen og "°C" på displayet.

Sondens temperatur avkjøles hvert 1,5 sekund.

Matlagingsfunksjoner

For å få tilgang til de forskjellige matlagingsfunksjonene må du slå på platetoppen, velge kokeplate (uten kokekar viser platen et blinkende 0) og trykke lenge på symbolet for ønsket forhåndsvalgt funksjon.
I disse funksjonene styres kokingen/stekingen av sonden.

Følgende punkter gjelder for alle funksjonene, unntatt smeltefunksjonen:
- sonden må være minst 1 cm fra bunnen av kjelen.
- sonden må være dyppet minst 1 cm ned i innholdet.

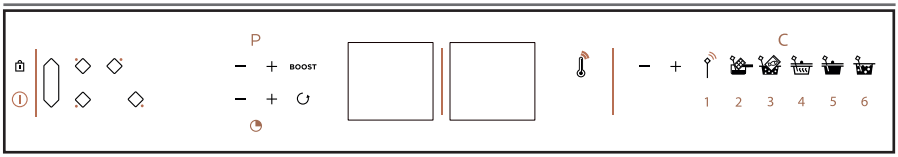


Hvis det ikke er mulig, må kjelens diameter og kokeplaten tilpasses til matmengden.
Det anbefales å regelmessig røre innholdet i kjelen i løpet av matlagingen.

Slik får du tilgang til de ulike funksjonene:

Trykk på tasten for funksjonen (deretter på tastene **+** eller **-** hvis du vil endre den anbefalte temperaturen). Temperaturen vises i 5 sekunder, så vises «°» inntil valgt temperatur er nådd. Den valgte funksjonen vises vekselvis med temperaturen. Du hører et lydsignal og «°» vises fast. Temperaturen opprettholdes inntil du slår av komfyren.

• 2 BRUK



Programvalg C1

Denne funksjonen brukes til å tilberede maten ved å velge ønsket temperatur direkte med tastene **+ / -**. Temperaturen kan justeres mellom 40 og 180°C.

Smelte C2

Denne funksjonen brukes til å smelte matvarer ved en temperatur som kan justeres mellom 40 og 70°C. Settpunktet for temperaturen er 50°C. I løpet av smeltemodusen må sonden være plassert loddrett, og enden av sonden må være i kontakt med kjelebunnen.
Det er viktig å røre regelmessig under smeltingen slik at temperaturen er jevn overalt.
Under smeltingen må sonden må være i kontakt med kjelebunnen.
Denne funksjonen er kun mulig for kokeplater i størrelse 16 cm, 23 cm eller 1/2 Horizone.

Vakuum C3

Denne funksjonen brukes til å lage mat ved en temperatur som kan justeres mellom 45 og 85°C. Settpunktet for temperaturen er 60°C.

Varme opp C4

Denne funksjonen brukes til å varme opp mat ved en temperatur som kan justeres mellom 65 og 80°C. Settpunktet for temperaturen er 70°C.

Lav varme C5

Denne funksjonen brukes til å småkoke mat ved en temperatur som kan justeres mellom 80 og 90°C. Settpunktet for temperaturen er 80°C.

⚠ Når temperaturen innstilles, kan du merke en variasjon i kokestyrken.

Koke C6

Denne funksjonen brukes til å koke vann ved en temperatur på 100°C.
Du kan legge et lokk over en del av kjelen. Vi anbefaler at du gjør dette allerede fra starten av kokingen.

⚠ Denne funksjonen er ikke beregnet til å koke melk. Bruk funksjonen Lav varme for å koke melk.

• 2 BRUK

Advarsel:

- Du kan programmere en tid i sondefunksjon. Da vil tiden vises vekselvis med temperaturen.
- Sonden brukes kun på én kokeplate av gangen.
- Etter bruk, husk å slå av sonden med et langt trykk på sonden. Lampen lyser rødt i noen sekunder.
- Sonden slår seg av automatisk 1 minutt etter at platetoppen er slått av.
- For å unngå å ødelegge sonden må sondens elektroniske boks ikke settes direkte over dampen fra matlagingen.
- Vannets koketemperatur kan variere avhengig av høyden over havet og klimaforholdene der du bor.
- Forbindelsen kan bli brutt hvis batteriet er for svakt.

Teknisk informasjon om sonden:

Innstilling	Spesifikasjoner	Noter
Spenning	2,5 - 3V	Batteri CR2032
Kapasitet	300 timer	med nytt batteri
Farge på lampen	Hvit Grønn Blå Rød	Strøm slått på Venter på forbindelse Forbindelse opprettet Stopp
Brukstemperatur	0 - 85°C	Boks til sonden
Måleområde temperatur	5° - 180°C	
Driftsfrekvens	2402 - 2480 MHz	
Rekkevidde sonde	2 meter	
Maks. styrke	< 10 mW	

• 2 BRUK

Koke- og steketabell:

Funksjon	Hovedingrediens eller rett	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid	Råd
Program-valg	Hvitt kjøtt	kyllingfilet 150 g	80°C	8 - 12 min	Skjær filetene flate (1-1,5 cm tykke)
	Rødt kjøtt	150 - 200 g	35 - 45°C (rå)	30 sek - 2 min/side (avhengig av tykkelse)	La kjøttet hvile 5 min etter steking
		150 - 200 g	50 - 55°C (rød)	1 - 3 min/side (avhengig av tykkelse)	La kjøttet hvile 5 min etter steking
		150 - 200 g	60 - 65°C (rosa/medium)	1,5 - 4 min (avhengig av tykkelse)	La kjøttet hvile 5 min etter steking
		150 - 200 g	70 - 75°C (grå/godt stekt)	2 - 8 min/side (avhengig av tykkelse)	La kjøttet hvile 5 min etter steking
	Frosne pommes frites	200 g/1,5 liter olje	160° - 180°	11 min 2,5 min	Friter i 11 min og ta dem ut, vent til frityroljen er 180° og friter på nytt i 2,5 min for å avslutte friteringen
	Hvit saus	500	85 - 87°C	1 min koking	Kok opp under omrøring for å unngå at sausen fester seg til kjelebunnen
	Sjokoladekrem	1300	87 - 92°C	8 - 10 min	Kok opp under omrøring for å unngå at sausen fester seg til kjelebunnen
	Karamell	"tørr" (100 g)	inntil 150°C (farge)	3 - 5 min (styrke 10)	Karamellen blir veldig raskt brun, følg nøye med.
	Karamell	med vann (100 g sukker/60 ml vann)	inntil 145°C	8 - 12 min (styrke 10)	Hold øye med kokingen. Når den stopper, blir karamellen svært raskt brun.
	Fruktkonfekt	400 - 1000	105 - 110	avhengig av mengde	PROGRAMVALG (beregn 1 - 1,2% pektin/kg frukt)
Smelte	Kokesjokolade	100 - 500	50 - 55	5 - 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	**ikke rør** slik at melkeproteinet kasein skilles fra smøret
	Ost til fondue	200 - 1500	40 - 50	10 - 25 min	vinmengden som tilsettes, påvirker smeltetiden (5 dl for 1 kg ost)
Varme opp	Mos	200 - 800	65 - 75	Avhengig av mengde	
	Suppe	200 - 2000	65 - 75	2,5 - 15 min	merk at tiden varierer avhengig av vannmengden
	Glass/hermetikk	300 - 1000	65 - 75	4 - 10 min	test utført med hermetisk gryterett (kjøtt og bønner)
	Grønne erter	125 - 300	60 - 70	Avhengig av mengde	Test temperaturen før servering

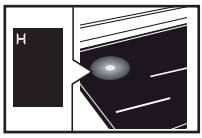
• 2 BRUK

Koke- og steketabell:

Funksjon	Hovedingrediens eller rett	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid	Råd
Lav varme	Gryterett	1000 - 4000	70 - 80	2,5 - 3 timer	Bruk et kokekar som egner seg til mengden du skal lage. Tilsett skrelte poteter 1/2 time før retten er ferdig
	Kalvefrikassé	1000 - 4000	70 - 80	2 - 3 timer	Bruk et kokekar som egner seg til mengden du skal lage.
	Biffgryte	1000 - 4000	70 - 80	2 - 4 timer	Bruk et kokekar som egner seg til mengden du skal lage.
	Biffgryte med store kjøttstykker	1000 - 4000	70 - 80	2 - 4 timer	Bruk et kokekar som egner seg til mengden du skal lage.
	Kyllinggryte	1000 - 4000	70 - 80	1 time 15 min - 1,5 time	Bruk et kokekar som egner seg til mengden du skal lage.
	Syltetøy	1000 - 4000	105	20 min - 1 time avhengig av frukten (sjekk konsistens)	Syltetøy stivner på 105°C (termometer for sukker). Denne temperaturen kan senkes til rundt 90°C ved å tilsette pektin (15 g for 1 kg frukt)
	Tomatsaus	1000 - 4000	70 - 80	40 min	Vær oppmerksom på at tomater blir syrlige under koking. Tilsett en klype strøsukker til ferske tomater under tilberedningen.
Vakuum	Fisk	laks 250 - 300 g	45 - 50	20 min	Mellom 3 og 5 liter vann. Vær oppmerksom på at vakuumtilberedning øker graden av salt.
	Fisk	hvit fisk 250 - 300 g	56°C	15 min	
	Grønnsaker	200 - 300 g	85°C	30 - 75 min	
	Rotgrønnsaker	150 g	85°C	60 - 80 min	
	Hvitt kjøtt	kyllingfilet 150 g	64°C	25 min	
	Hvitt kjøtt	kyllinglår 200 g	68°C	120 min	
	Rødt kjøtt	biffilet 150 - 300 g	56,5°C i vannbad	30 min for 2,5 cm tykkelse / 2 timer for 5 cm tykkelse / inntil 4 timer.	
	Perfekt egg	50 g / 1 liter vann	64°C	45 min	1 liter vann
Koke	Ris	100 - 500 (tørrvekt) = 0,3 - 1,5 liter salt vann	90 - 100	12 - 20 min avhengig av risen	"Kreolsk" ris: kok opp vannet, tilsett risen (skyll den på forhånd i kaldt vann), legg på lokk og la koke på lav varme (enkelte typer ris krever lengre koketid, f.eks. svart ris)
	Pasta	100 - 500 (tørrvekt) = 1 - 5 liter salt vann	90 - 100	10 - 12 min	Kok opp vannet, tilsett pasta og la småkoke. Koketiden avhenger av typen pasta.

2.10 SIKKERHET OG ANBEFALINGER

Restvarme
Etter intensiv bruk kan kokeplaten du nettopp har brukt, være varm i noen minutter.
Da står det "H" på visningen. Unngå å berøre de varme områdene så lenge "H" vises.



Temperaturbegrensning
Hver kokeplate er utstyrt med en sikkerhetssensor som kontinuerlig overvåker temperaturen på bunnen av kokekaret. Hvis du glemmer et tomt kokekar på kokeplaten mens den står på, tilpasser sensoren automatisk styrken på kokeplaten og begrenser på denne måten skader på redskapet eller toppen.

Innretning mot overkoking
Platetoppen kan slå seg av i disse 3 tilfellene:
- Innholdet i kokekaret renner over og dekker tastene.
- En våt klut settes på tastene.
- En metallgjenstand settes på tastene.

Fjern gjenstanden eller rengjør og tørk av tastene før du slår på platen igjen.
Når dette skjer, vises symbolet ━ og du hører et lydsignal.



"Auto-Stop"-system
Hvis du glemmer å slå av kokeplaten, er induksjonstoppen utstyrt med sikkerhetsfunksjonen "Auto-Stop" som slår av den glemte kokeplaten automatisk etter en forhåndsinnstilt tid (fra 1-10 timer avhengig av styrken som brukes).
Hvis denne sikkerheten utløses, vises "AS" på displayet og du hører et lydsignal i ca. 2 minutter. Du kan trykke på en tilfeldig tast for å stanse lydsignalet.

Toppen kan lage lyder som ligner på tikking fra et urverk.
Disse lydene høres når toppen er i bruk, og forsvinner eller dempes avhengig av varmestyrken. Plystrelyder kan også høres avhengig av modellen og kvaliteten på kokekaret. Slike lyder er normale, de er en del av induksjonsteknologien, og betyr ikke at det er feil på induksjonstoppen.

Vi anbefaler ingen spesiell beskyttelse til toppen.

• 3 VEDLIKEHOLD



Vedlikehold av platetoppen

Bruk en kjøkkensvamp for å rengjøre mindre urenheter. Først løser du opp området i varmt vann, og så tørker du av.

For å rengjøre gjenoppvarmede urenheter, søtstoffer som har rent over eller smeltet plast, bruk en kjøkkensvamp og/eller en spesialskrape for glass. Løs først opp området med varmt vann, bruk deretter en spesialskrape for glass for å ta vekk det grøvste, avslutt med en kjøkkensvamp, og tørk av til slutt.

For å rengjøre ringer og spor etter kalk, bruk varm hvit eddik, la den virke og tørk av med en myk klut.

For å rengjøre skinnende metalliske farger og for den ukentlige rengjøringen, bruk et spesialmiddel for glasskeramikk. Ha spesialmiddelet (som inneholder silikon og som fortrinnsvis har en beskyttende virkning) på glasskeramikken.

Viktig merknad: ikke bruk skurepulver eller skuresvamp. Bruk helst kremer og spesialsvamper for sart oppvask.

Vedlikehold av sonden

- Rengjør sonden før den tas i bruk for første gang.
- Bruk kun nøytrale midler, ingen skuremidler, ingen skuresvamper, løsemidler eller metallredskaper.
- Ikke vask sonden i oppvaskmaskinen.
- Sondeholderen kan vaskes i oppvaskmaskinen.

• 4 FEIL

Ved igangsetting

Displayet lyser. Det er normalt. Det blir borte etter 30 sekunder.

Strømmen blir brutt eller kun én side fungerer. Platetoppen er feil tilkoblet. Sjekk alle koblinger (se kapittelet om tilkobling).

Det kommer lukt fra toppen de første gangene den brukes. Toppen er ny. La hver kokeplate gå i en halv time med en kjele vann.

Ved oppstart

Toppen fungerer ikke og displayene på panelet lyser ikke. Apparatet er ikke tilkoblet strøm. Strømtilførselen eller tilkoblingen er feil. Sjekk sikringene og effektbryteren.

Toppen fungerer ikke og en annen melding vises. Den elektroniske kretsen fungerer dårlig. Kontakt kundeservice.

Toppen fungerer ikke, informasjonen «bloc» vises. Deaktiver barnesikringen.

Feilkode F9: spenning under 170 V.

Feilkode F0: temperatur under 5°C.

Ved bruk

Toppen fungerer ikke, displayet viser – og det kommer et lydsignal fra toppen.
Noe har kokt over eller en gjenstand ligger på tastene. Rengjør eller fjern gjenstanden og start opp igjen.

Koden F7 vises.
De elektroniske kretsene er for varme (se kapittelet om innfelling).

Når en kokeplate er slått på, blinker alltid lysindikatorene på tastaturet.
Kokekaret egner seg ikke til platetoppen.

Det kommer lyder fra kokekarene og toppen lager klikkelyder ved bruk (se kapittelet "Sikkerhet og anbefalinger").
Det er normalt. Med en viss type kokekar, er dette lyden av energien som overføres fra toppen til kokekaret.

Viften fortsetter å gå etter at toppen er slått av.
Det er normalt. Dette avkjøler elektronikken.

Ved vedvarende funksjonsfeil.
Ta ut støpselet fra toppen i 1 minutt. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.

Sonde

Forbindelsen med sonden kan brytes hvis batteriet er for svakt.

Hvis displayet viser  : sonden er ikke paret eller er slått av. Hvis problemet vedvarer, kontrollerer du batteriets posisjon.

Hvis displayet viser  : sonden brukes allerede på en annen plate.

Hvis displayet viser  + et lydsignal: Den målte temperaturen kan ikke innstilles med den valgte funksjonen. Sjekk at den valgte kokeplaten passer til den valgte funksjonen.

• 4 FEIL

Sonden blinker rødt:
- Før den slås av hvis batteriet er for svakt.
- Hvis forbindelsen blir brutt, blinker den rødt og deretter grønt avhengig av om forbindelsen med toppen er gjenopprettet eller ikke.

• 5 MILJØ

RESPEKT FOR MILJØET

Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet på dette.



Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.

Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med europeisk direktiv om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.

Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt.
Takk for at du bidrar til miljøvern.

• 6 KUNDESERVICE



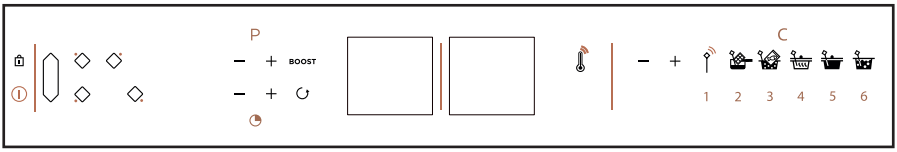
REPARASJONER

Eventuelle reparasjoner på apparatet må utføres av en fagperson som er kvalifisert til å reparere merket. Når du kontakter kundeservice, går det raskere å behandle henvendelsen din hvis du oppgir alle apparatets referanser (salgsreferanse, servicereferanse, serienummer). Disse referansene står på merkeskiltet (1.1.1).

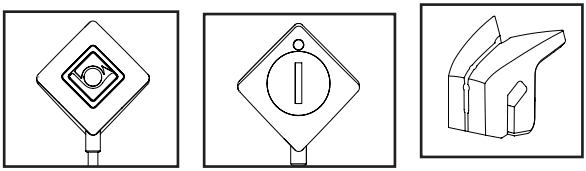
Perfect Sensor-serien

Perfect Sensor-serien er en platetopp som måler og justerer temperaturen kontinuerlig med én grads nøyaktighet.
Du kan raskt ta i bruk platetoppen ved å følge instruksjonene nedenfor.

Betjeningspanel



Sonde og holder



Lampen på sonden blinker blåhvitt: sonden er slått på
Lampen på sonden blinker grønt: oppkobling pågår
Lampen på sonden er blå: forbindelsen til sonden er opprettet
Lampen på sonden blinker rødt: for svakt batteri/brutt forbindelse

Funksjoner

- Av/På
- Valg av en kokeplate
- Horizone-plate (fri sone)
- Låsing/Clean Lock
- P – + - Innstille styrke
- – + - Innstille tidsur
- BOOST - BOOST (maks. styrke)
- Recall (viser de siste innstillingene)
- Termometer (info om temperatur)
- – + - Innstille temperatur
- Sonde (modus Programvalg)
- Smelte (50°C)
- Vakuum (60°C)
- Varme opp (70°C)
- Lav varme (80°C)
- Koke (100°C)

Informasjon til forbrukerne: www.dedietrich-electromenager.com
0892 02 88 04 (0,50€ inkl. mva./min fra en fasttelefon)
Kundeservice: 09 69 39 34 34 (gratisnummer)