NL GEBRUIKSHANDLEIDING

INDUCTIEKOOKPLAAT

De Dietrich

NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIËNT,

De producten van De Dietrich ontdekken betekent unieke emoties voelen. U wordt er onmiddellijk, vanaf de eerste oogopslag, door aangetrokken. De kwaliteit van het design uit zich in de tijdloze vormgeving en de verzorgde afwerkingen die elk voorwerp elegant en verfijnd maken in perfecte harmonie met elkaar. Dan komt de onweerstaanbare drang om deze aan te raken.

Het De Dietrich design is gebaseerd op stevige en prestigieuze materialen; er wordt voorrang gegeven aan authenticiteit. Door het combineren van de meest geavanceerde technologie met edele materialen, maakt De Dietrichoer degelijke producten ten dienste van culinaire hoogstandjes, een passie die wordt gedeeld door iedereen die van lekker koken houdt. Wij wensen u veel voldoening bij het gebruik van dit nieuwe toestel.

Wij danken u voor uw vertrouwen.

U kunt ons vinden op

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich

INHOUDSOPGAVE

NL

Veiligheid en belangrijke voorzorgsmaatregelen 3

Presentatie 7

Installatie 8
Uitpakken 8
Inbouw 8
Aansluiting 10

Gebruik 11
Terminologie toetsenbord 11
Keuze van de pan 12
Selectie van de kookzone 12
Aan-/Uitzetten 12
Instellen van het vermogen 12
Horizone 13
Instellen timer 13
Vergrendeling bediening 13
Functie Clean lock 14
Functie Recall 14
Functie Perfect Sensor (sonde) 15
Kookinstructies 19
Veiligheid en aanbevelingen 21

Onderhoud 22

Storingen 23

Milieu 24

Consumentendienst 25

Collectie Perfect Sensor 26

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Deze handleiding is ook beschikbaar op de website van het merk.
Lees deze instructies vóór installatie en gebruik van uw toestel. Ze zijn geschreven voor uw veiligheid en die van anderen. Bewaar deze handleiding bij uw toestel. Indien het toestel wordt doorverkocht of overgedragen aan een andere persoon, zorg er dan voor dat de handleiding wordt meegeleverd.

- In het belang van de voortdurende verbetering van onze producten behouden wij ons het recht voor om technische, functionele of esthetische veranderingen in hun kenmerken toe te passen met betrekking tot technische verbeteringen.
- Om gemakkelijk de referenties van het toestel te kunnen vinden, raden wij u aan deze op de pagina "Service en Consumentrelaties" te noteren.

Dit toestel kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen met een verminderde geestelijke, zintuiglijke of fysieke vermogens, of mensen zonder voldoende ervaring en kennis, indien zij op de juiste wijze zijn ingelicht over het gebruik van dit product en de risico's hiervan begrijpen.

Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden.

Het toestel moet buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden, tenzij ze voortdurend in het oog worden gehouden.

Het toestel en de bereikbare delen worden zeer heet tijdens het gebruik.

Voorzorgen moeten worden genomen om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.

Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak worden geplaatst omdat deze heet kunnen worden.

Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging).

Uw toestel voldoet aan de Europese richtlijnen en verordeningen waaraan het onderworpen is.

Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker

te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker is ontworpen en afgesteld in overeenstemming met de betreffende reglementering. Raadpleeg de fabrikant van de pacemaker of uw behandelend arts.
Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT om een brand met water te blussen, maar schakel het toestel uit en bedek bijvoorbeeld de vlam met een deksel of blusdeken.

WAARSCHUWING: het koken moet worden gecontroleerd. Een korte kookbereiding vereist een continue bewaking.
Brandgevaar: geen voorwerpen op de kookzones plaatsen.
Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het toestel uit om het risico van een elektrische schok te voorkomen.
Gebruik de kookplaat niet meer voordat de glazen bovenplaat is vervangen.
Zet de kookpannen niet te hard op de kookplaat: de vitro-keramische
plaat is zeer stevig, maar niet onbreekbaar.
Plaats geen heet deksel plat op de kookplaat. Een ‘zuignap’-effect kan het keramisch oppervlak beschadigen. Verschuif de pannen niet over de glasplaat, dat kan op den duur beschadiging veroorzaken van de keramische plaat.

Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie. In aluminium verpakte producten of producten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat zetten. Het aluminiumfolie smelt en brengt onherstelbare schade toe aan uw kookplaat.
Geen onderhouds- en ontvlambare producten in het meubel onder de kookplaat opbergen.

Deze kookplaten moeten worden aangesloten op het net via een omnipolaire schakelaar volgens de geldende installatieregels.

Een loskoppeling moet geïntegreerd worden in de vaste leidingen.
Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.
Zorg ervoor dat de voedingskabel van een elektrisch toestel dat in de nabijheid van de kookplaat is aangesloten, niet in contact komt met de kookzones.

Gebruik nooit een stoomreiniger voor het onderhoud van uw kookplaat.
Het toestel is niet bedoeld voor het gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Stop na het gebruik de werking van de kookplaat met behulp van de bedieningsinstallatie en reken daarbij niet op de pannendetector.

LET OP: Gebruik alleen beschermers van de kookplaat ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel, waarnaar in de instructies voor gebruik wordt verwezen als zijnde geschikt, of deel uitmakend van het toestel. Het gebruik van ongeschikte bescherming kan ongelukken veroorzaken.

Sonde
De sonde is uitgerust met een accu van het type CR2032 (gebruik alleen de aangegeven batterij).



Om de accu te plaatsen, moet het deksel op de achterkant van de sonde losgeschroefd worden met behulp van een muntstuk, de batterij met inachtneming van de polariteit (+ boven) geplaatst worden en vervolgens het deksel weer dichtgeschroefd worden.
De batterij moet vervangen worden wanneer deze leeg is of lekt.
De accu moet uit het toestel gehaald worden alvorens dit te verwijderen.
De accu moet weggeworpen

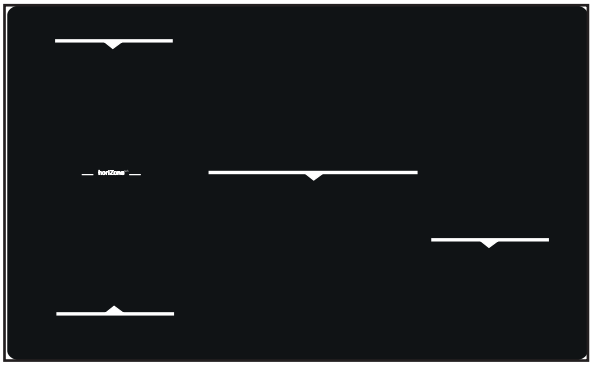
in een batterijcontainer of naar de winkel teruggebracht worden (volgens de geldende regelgeving).

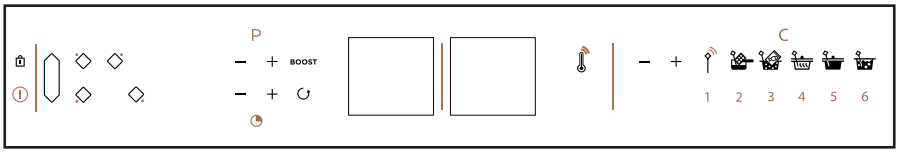
– verschillende types accu's of nieuwe en lege accu's mogen niet samen gebruikt worden;
– als het toestel een lange periode niet gebruikt zal worden en opgeslagen moet worden, dienen de accu's verwijderd te worden;
– de voedingsklemmen mogen niet kortgesloten worden.
- Niet-oplaadbare accu's mogen niet opgeladen worden.
- De sonde is niet geschikt voor een gebruik in de oven.

Ondergetekende, Brandt France, verklaart dat het toestel uitgerust met de functie Perfect Sensor beantwoordt aan de richtlijn 2014/53/EU. De volledige EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende internetadres: www.dedietrich-electromenager.com.

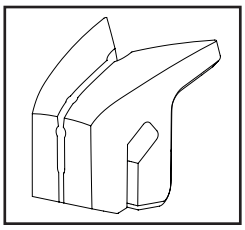
• 0 PRESENTATIE

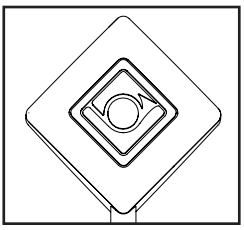
Dankzij de De Dietrich kookplaat Perfect Sensor met zijn aangesloten temperatuursonde kunt u alle deskundige culinaire handelingen beheerst en met precisie uitvoeren, door de temperatuur in de kern van uw gerecht zodanig te regelen, dat alle vlees- en vissoorten naar believen bereid worden en al uw maaltijden een succes worden.
Door de baktemperatuur van de ingrediënten op de graad nauwkeurig te respecteren, beheerst u het bakken en zult u een uitstekend culinair resultaat bereiken.
De volgende functies zijn beschikbaar met feedback over de temperatuur:
Thermometer / Smelten / Opwarmen / Vacuüm koken of bakken / Langzaam koken of bakken / Koken

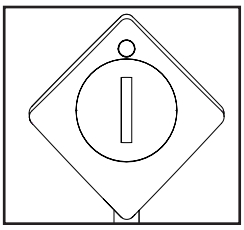




Deze kookplaat wordt geleverd met zijn aangesloten temperatuursonde en een speciale houder waarmee de sonde gemakkelijk op ieder type pan geplaatst kan worden. Deze sonde is geschikt voor alle kookzones.







• 1 INSTALLATIE

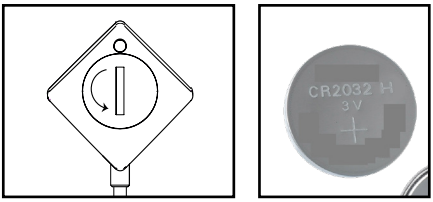
1.1 UITPAKKEN

Verwijder alle beschermende elementen van de kookplaat, van de sonde en van de houder van de sonde.

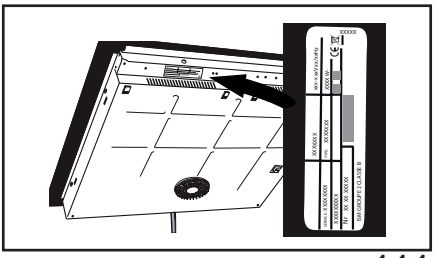
Uw sonde wordt geleverd met een batterij die u moet installeren (**1.0**). Om de accu te plaatsen, moet het deksel op de achterkant van de sonde losgeschroefd worden met behulp van een muntstuk, de batterij met inachtneming van de polariteit (+ boven) geplaatst worden en vervolgens het deksel weer dichtgeschroefd worden. Verifieer en respecteer de kenmerken van het toestel die op het kenplaatje zijn vermeld **(1.1.1)**.

Noteer in de onderstaande kaders, voor toekomstig gebruik, de servicereferenties en het standaardtype dat u op deze plaat aantreft.

Dienst:	Type:



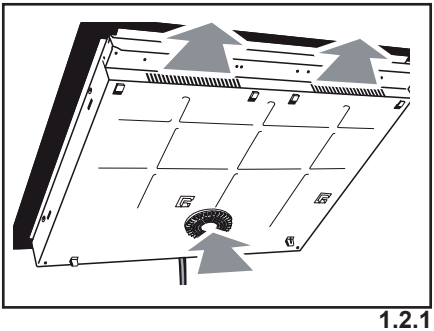
1.0



1.1.1

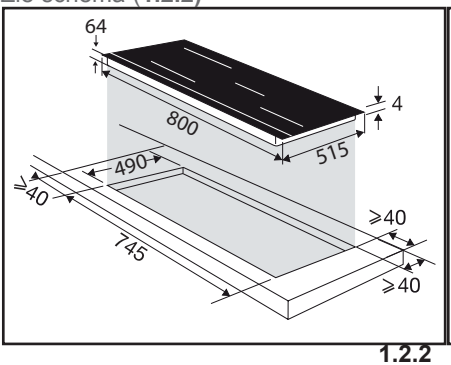
1. 2 INBOUW IN HET MEUBEL

Verifieer of de luchtinlaten en -uitlaten niet verstopt zijn **(1.2.1).** Houd rekening met de informatie over de inbouwafmetingen (in mm) van het meubel voor het ontvangen van de kookplaat.

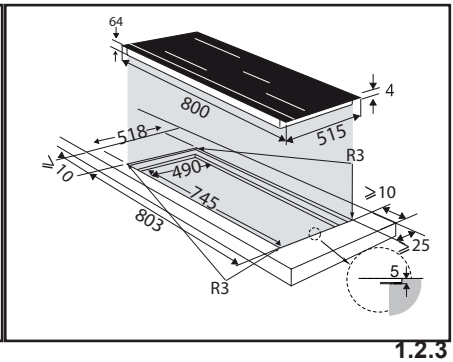


1.2.1

- Inbouw op het werkblad
Zie schema (**1.2.2)**



1.2.2



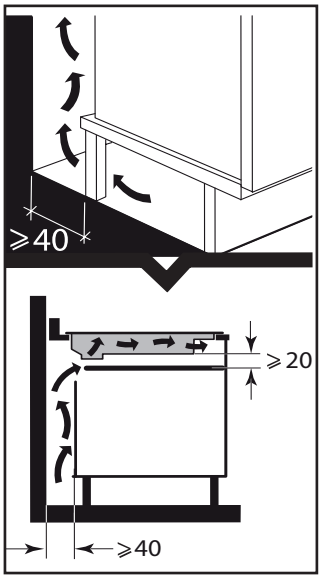
1.2.3

• 1 INSTALLATIE

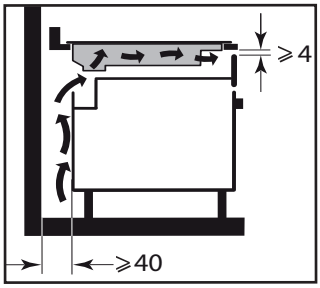
- Inbouw op het oppervlak van het werkblad Zie schema (**1.2.3**)

Controleer of de lucht goed doorstroomt tussen de voor- en achterzijde van uw kookplaat.
Als de kookplaat boven een lade **(1.2.6)** of boven een ingebouwde oven **(1.2.7)** wordt geïnstalleerd, respecteer dan de afmetingen aangegeven in de afbeeldingen om een voldoende luchtuitlaat aan de voorzijde te waarborgen. Plak de dichting over de hele omtrek van de kookplaat vast **(1.2.8)**.
Plaats de kookplaat in het meubel **(1.2.9)**.

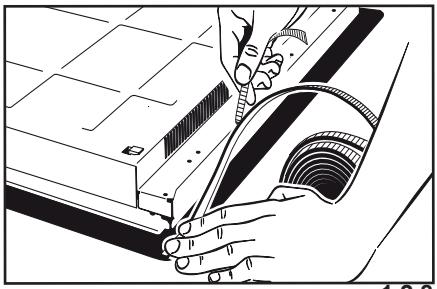
Als uw kookplaat zich boven een oven bevindt, kunnen de warmtebeveiligingen van de plaat het gelijktijdig gebruik van de plaat en de oven in pyrolyse-modus verhinderen. Uw kookplaat is voorzien van een beveiligingssysteem tegen oververhitting. Deze beveiliging kan bijvoorbeeld worden geactiveerd als de kookplaat is geïnstalleerd boven een onvoldoende geïsoleerde oven. De code "F7" verschijnt dan in de bedieningszones. In dit geval raden wij u aan om de beluchting van uw kookplaat te verbeteren door een opening te maken aan de zijkant van uw meubel (8 cm x 5 cm).

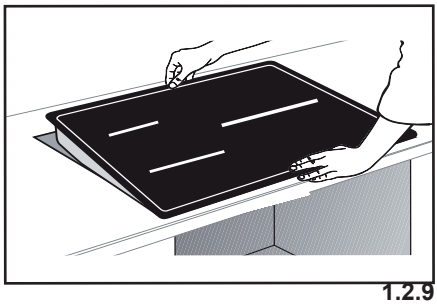


1.2.6



1.2.7


1.2.8


1.2.9

• 1 INSTALLATIE

1. 3 ELEKTRISCHE AANSLUITING

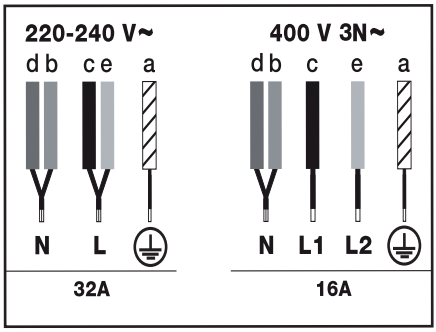
Deze kookplaten moeten worden aangesloten op het net via een omnipolaire schakelaar volgens de geldende installatieregels. Een loskoppeling moet geïntegreerd worden in de vaste leidingen.

Identificeer het type van de kabel van uw kookplaat, afhankelijk van het aantal draden en de kleuren:

- Kabel met 5 draden **(1.3.1):**

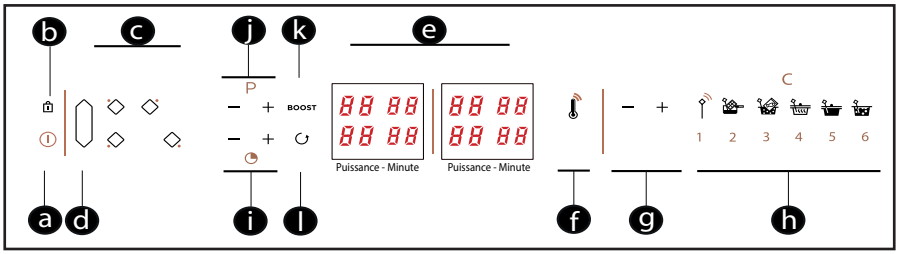
a) geel-groen, b) blauw, c) bruin, d) zwart, e) grijs.

Bij het onder spanning zetten van de kookplaat, of in geval van een lange stroomstoring, verschijnt een lichtcodering op het bedieningspaneel. Wacht ongeveer 30 seconden of druk op een toets om deze informatie te doen verdwijnen voordat u de kookplaat gebruikt (deze weergave is normaal en indien nodig voorbehouden aan de Servicedienst). De gebruiker van de kookplaat dient hier in geen geval rekening mee te houden.



1.3.1

• 2 GEBRUIK



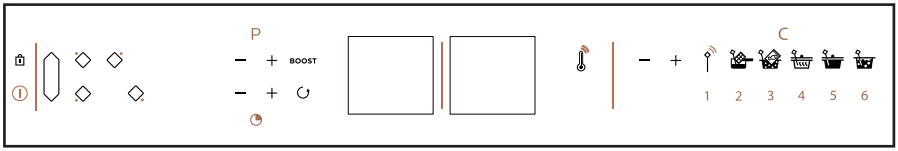
Terminologie toetsenbord

- a = Inschakelen / Uitschakelen
- b = Vergrendeling / Clean Lock (Vergrendeling van de kookplaat tijdens het reinigen)
- c = Keuze kookzone
- d = Horizone
- e = Display (Vermogen / minuten)
- f = Functie Thermometer (Weergave van de temperatuur)
- g = Instelling sonde
- h = Culinaire functies

  Expert C1 / Smelten C2 /

  Vacuüm koken of bakken C3 / Opwarmen C4 / Langzaam koken of bakken C5 / Koken C6
- i = Instellen timer
- j = Instellen van het vermogen
- k = Functie Boost (Maximum vermogen)
- l = Functie Recall (Oproepen van de instelling van het vermogen & de timer)

• 2 GEBRUIK



2.1 KEUZE VAN DE PAN

De meeste pannen zijn geschikt voor inductiekoken. Alleen glas, aardewerk, aluminium zonder speciale bodem, koper en bepaalde soorten niet magnetisch rvs werken niet met inductiekoken.

We raden u aan pannen te kiezen met een dikke, platte bodem. De warmte wordt beter verspreid en het kookproces verloopt gelijkmatiger. Laat tijdens het verwarmen een lege pan nooit onbewaakt achter.

Zet liever geen pannen op het bedieningstoetsenbord.

2.2 SELECTIE VAN DE KOOKZONE

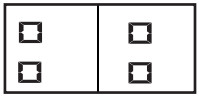
U kunt uw pannen op meerdere kookzones zetten. Selecteer de meest geschikte kookzone voor de grootte van de pan. Als de basis van de pan te klein is, zal de vermogensindicator knipperen en zal de kookzone niet werken, zelfs al is het materiaal van de pan van het aanbevolen type voor inductie. Gebruik geen pannen waarvan de diameter kleiner is dan die van de kookzone (zie tabel).

Diameter van de kookzone	Max. ovenvermogen (Watt)	Bodemdiameter van de pan
16 cm	2400	10 tot 18 cm
23 cm	3700	15 tot 32 cm
Horizone	3700	18 cm, ovaal, vispan

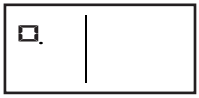
Indien tegelijkertijd meerdere kookzones gebruikt worden, zorgt de kookplaat voor de verdeling van het vermogen, om het totale vermogen van de kookplaat niet te overschrijden.

2.3 IN- en UITSCHAKELEN

Druk op de toets Aan / Uit ⏻. Gedurende 8 seconden knippert een "0" op elke kookzone.



Als er geen enkele pan gedetecteerd wordt, selecteer dan uw kookzone ◇. Als een pan gedetecteerd wordt, knippert de "0" met een punt.



U kunt nu het gewenste kookvermogen instellen. Als u geen kookvermogen instelt, zal de kookzone automatisch worden uitgeschakeld.

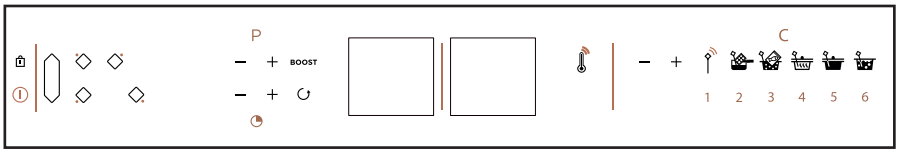
Uitschakelen van een zone / kookplaat

Druk lang op de zone ◇, er klinkt een pieptoon en het display wordt uitgeschakeld of het symbool **"H"** (restwarmte) verschijnt.

Druk op de toets Aan / Uit ⏻ om de kookplaat volledig uit te schakelen.

2.4 INSTELLEN VAN HET VERMOGEN

Druk op de toets − P + Bij het inschakelen kunt u direct het maximale



vermogensniveau (behalve boost) instellen door op de toets **"-"** te drukken.

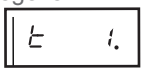
2.5 HORIZONE — Horizone^tech —

U kunt de vrije zone kiezen met de toets ⬡. De instelling van het vermogen en de timer gebeurt net zoals voor een gewone kookzone.
Druk, om de zone uit te schakelen, lang op de toets ⬡, er klinkt een pieptoon en de displays worden uitgeschakeld of het symbool "H" verschijnt.
Door op de toets van de voor- of achterkookzone van de zone te drukken, deactiveert u de functie en brengt u de instellingen over op de geselecteerde kookzone.

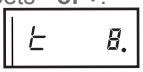
2.6 INSTELLEN VAN DE TIMER ◔

Elke kookzone heeft een eigen timer. Deze kan ingeschakeld worden zodra de betreffende kookzone in werking is.
Om de timer te starten of te wijzigen, drukt u op de toets van de timer − ◔ +.
Om de instelling van heel lange tijden te vereenvoudigen, kunt u direct naar 8u gaan door vanaf het begin te drukken op de toets **-**, bij iedere volgende druk op de toets - gaat u naar 7u, 6u, 5u, 4u, 3u, 2u, 99 min...
Aan het einde van de kooktijd verschijnt een 0 en hoort u een pieptoon. Om deze informatie te wissen, drukt u op één van de bedieningstoetsen van de betreffende kookzone. Doet u dit niet, dan verdwijnt de informatie na enkele ogenblikken vanzelf.
Om de timer tijdens het koken te stoppen, drukt u tegelijktijdig op de toetsen **+** en **-,** of gaat u terug naar 0 met de toets **-.**

Onafhankelijke timer
Met deze functie kunt u de tijd van een evenement opnemen zonder te koken.
- Selecteer een niet-gebruikte zone
- Druk op de toets **+** − ◔ + er wordt een "**t**" met een punt weergegeven



- Stel de tijd in met de toets **- of +**.

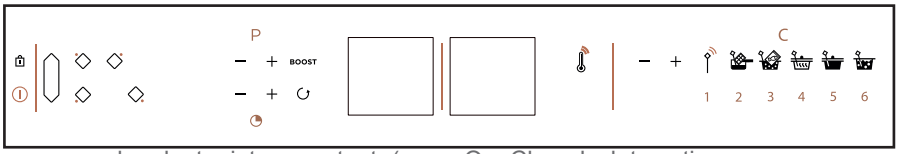


- de resterende tijd wordt permanent weergegeven.
- U kunt het aftellen stoppen door lang op de toets voor het selecteren van de kookzone te drukken.
- Aan het einde van het aftellen klinkt er gedurende 20 s een dubbele pieptoon.

2.7 VERGRENDELING VAN DE BEDIENINGEN

Kinderbeveiliging
Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of

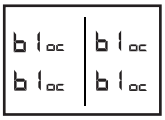
• 2 GEBRUIK



wanneer de plaat niet aan staat (om de instellingen niet te wijzigen). Uit veiligheidsoverwegingen blijven alleen de stoptoets en de toetsen voor het kiezen van de kookzone altijd actief, zodat de kookplaat of een kookzone uitgeschakeld kan worden.

Vergrendeling

Druk op de toets totdat het vergrendelingssymbool “blokkeren” op de displays verschijnt en een pieptoon uw actie bevestigt



In werking zijnde vergrendelde plaat

Het display van de ingeschakelde kookzones geeft afwisselend het vermogen en het vergrendelingssymbool aan.

Wanneer u op de toetsen van het vermogen of de timer van de ingeschakelde kookzones drukt, verschijnt "blokkeren" gedurende 2 seconden en verdwijnt weer.

Ontgrendeling

Druk op de toets totdat het vergrendelingssymbool “blokkeren” op het display verdwijnt en een pieptoon uw actie bevestigt.

Functie CLEAN LOCK

Met deze functie kunt u uw kookplaat tijdelijk tijdens het reinigen vergrendelen.

Om Clean lock te activeren:

Druk kort op de toets (hangslot). Er klinkt een pieptoon en het symbool "blokkeren" knippert op het display.

Na een vooraf ingestelde tijd zal de vergrendeling automatisch ophouden. Een dubbele pieptoon weerklinkt en "blokkeren "gaat uit. U kunt de Clean lock op ieder moment stopzetten door lang op de toets te drukken.

2.8 FUNCTIE RECALL

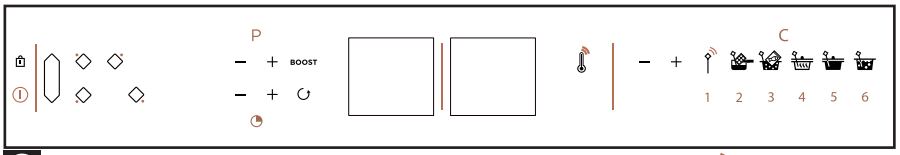
Deze functie geeft de laatste instellingen weer van "vermogen en timer" van alle kookzones die zijn uitgeschakeld (sinds minder dan 3 minuten).

Om deze functie te gebruiken, moet de kookplaat ontgrendeld zijn. Druk op de toets Aan / Uit en druk daarna kort op de toets .

Wanneer de kookplaat werkt (minstens een kookzone staat aan), drukt u kort op de toets . Met deze functie kunnen de instellingen van het vermogen en de timer opgeroepen worden van de kookzone(s) die minder dan 30 seconden geleden is/zijn uitgeschakeld.

Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is (alle kookzones zijn uit), drukt u op de toets Aan / Uit en daarna kort op de toets . Met deze functie kunnen de instellingen van het vermogen en de timer opgeroepen worden van de kookzone(s) die minder dan 3 minuten geleden is/zijn uitgeschakeld.

• 2 GEBRUIK



Tip voor energiebesparing
Koken met een goed passend deksel bespaart energie. Indien u een glazen deksel gebruikt, kunt u het koken perfect controleren.

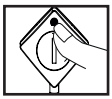
2.9 FUNCTIE PERFECT SENSOR



U beschikt over drie gebruikswijzen
- **Bekijken** van de in het gerecht gemeten temperatuur, rechtstreeks op de display van de kookplaat.
- **Programmeren** van een in het gerecht te bereiken richttemperatuur (Expert)
- **Regelen** van de temperatuur met behulp van de 5 voorgestelde bakfuncties.

De sonde pairen met de kookplaat
Het pairen hoeft maar een keer gedaan te worden, bij het in werking stellen van de sonde of wanneer deze vervangen moet worden.

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.
1 - Houd de knop Aan / Uit op de achterkant van de sonde 3 seconden ingedrukt, de sonde zendt een blauw flitslicht uit en knippert vervolgens groen



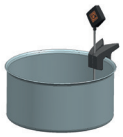


2 - Houd het pictogram lang ingedrukt, Conn Ect. verschijnt en de sonde knippert groen.

3 - Houd het pictogram kort ingedrukt, de kookplaat laat een pieptoon ter bevestiging horen, Conn Ect. knippert om het pairen te bevestigen. de sonde knippert blauw (deze stap kan tot 15 sec duren).

⚠ ***de sonde is niet geschikt voor een gebruik in de oven***.

Plaatsing van de sonde
U kunt kiezen uit 3 aanbevolen standen:
- Verticaal



- midden (instelbaar)

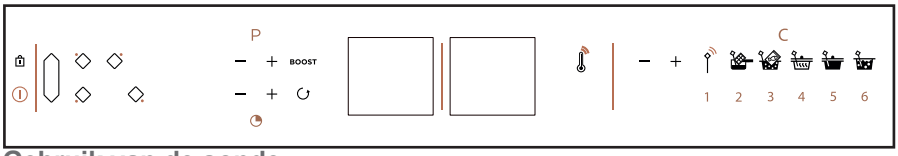


- schuin



Het is af te raden de sonde zonder zijn houder te gebruiken.

• 2 GEBRUIK



Gebruik van de sonde

Om de sonde te laten werken, moet deze ingeschakeld worden (de knop meerdere seconden indrukken), de kookplaat inschakelen en vervolgens een kookzone selecteren. Tijdens het regelen van de temperatuur past de kookplaat automatisch het benodigde vermogen aan, wat tot een verschil in borrelen kan leiden.

Functie Thermometer

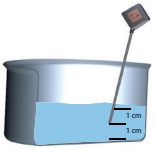
Deze functie geeft op het display van de kookplaat de temperatuur aan die door de sonde gemeten is (tussen 5° - 180°C). Deze functie geeft informatie over de temperatuur.
Deze functie kan bijvoorbeeld gebruikt worden om de temperatuur te meten van een gerecht dat u op de kookplaat aan het bereiden bent of van een rollade die net uit de oven komt.
Als er geen pan aanwezig is, knipperen de temperatuur en "°C" op het display van de kookzone.

De sonde koelt iedere 1,5 seconde meer af.

De culinaire functies

Voor toegang tot de verschillende culinaire functies schakelt u de kookplaat in, kiest u de kookzone (indien er geen pan aanwezig is, knippert een 0) en drukt u op het symbool van de gewenste vooraf ingestelde functie.
Bij deze functies wordt het bakken gestuurd door de sonde.

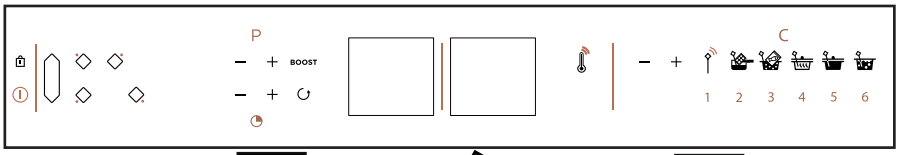
Voor alle functies, met uitzondering van het smelten:
- de sonde moet zich op minstens 1 cm van de bodem van de pan bevinden.
- de sonde moet minstens 1 cm in het te bereiden gerecht gedompeld zijn.



Als dat niet mogelijk is, pas dan de diameter van de pan en van de kookzone aan de te bereiden hoeveelheid aan.
Het wordt aanbevolen de inhoud van uw pan tijdens het bereiden regelmatig door te roeren.

Voor toegang tot de verschillende functies:
Druk op de bij de functie horende toets (en daarna op de toetsen **+** of **-** als u de aanbevolen temperatuur wilt wijzigen). De temperatuur wordt gedurende 5 seconden weergegeven en daarna verschijnt "°" totdat de richttemperatuur bereikt is. De gekozen functie wordt afwisselend met de temperatuur weergegeven. Er klinkt een pieptoon en de "°" brandt permanent. De temperatuur wordt aangehouden totdat u de kookzone uitschakelt.

• 2 GEBRUIK



Expert modus C1

Met deze functie kunt u voedsel bereiden waarbij u de gewenste temperatuur rechtstreeks kiest met behulp van de toetsen **+** / **-**. De temperatuur kan ingesteld worden tussen 40 en 180°C.

Smelten C2

Met deze functie kunt u voedsel laten smelten op een temperatuur tussen 40 en 70°C. De richttemperatuur is 50°C. Tijdens deze manier van bereiden moet de sonde in de verticale stand staan en moet de punt hiervan de bodem van de pan raken.
Zorg dat u tijdens het bereiden goed roert voor een gelijkmatige temperatuur.
Tijdens deze manier van bereiden moet de sonde de bodem van de pan raken.
Deze functie is uitsluitend beschikbaar op de kookzones van 16 cm, 23 cm of 1/2 Horizone van uw kookplaat.

Vacuüm bakken C3

Met deze functie kunt u voedsel bereiden op een temperatuur die ingesteld kan worden tussen 45 en 85°C. De richttemperatuur is 60°C.

Opwarmen C4

Met deze functie kunt u voedsel opwarmen op een temperatuur die ingesteld kan worden tussen 65 en 80°C. De richttemperatuur is 70°C.

Langzaam koken of bakken C5

Met deze functie kunt u voedsel laten stoven op een temperatuur die ingesteld kan worden tussen 80 en 90°C. De richttemperatuur is 80°C.

⚠ Tijdens het regelen van de temperatuur kan er een verschil in borrelen ontstaan.

Koken C6

Met deze functie kunt u water koken op een temperatuur van 100°C.
U kunt uw pan gedeeltelijk afdekken met een deksel, wij raden u aan dit vanaf het begin van het koken te doen.

⚠ Deze functie is niet bedoeld voor het koken van melk. Gebruik daarvoor de functie langzaam koken of bakken.

• 2 GEBRUIK

Waarschuwing:

- U kunt voor de functie sonde een tijd programmeren. In dat geval wordt de tijd afwisselend met de temperatuur weergegeven
- De sonde kan slechts voor een kookzone tegelijk gebruikt worden.
- Vergeet niet om aan het einde van het gebruik de sonde uit te schakelen door hier lang op te drukken, de led zal dan enkele seconden rood branden.
- De sonde schakelt automatisch 1 minuut na het uitschakelen van de kookplaat uit.
- Om uw sonde niet te beschadigen, moet u ervoor zorgen dat het elektronische kastje van de sonde zich niet rechtstreeks boven de kookdampen bevindt.
- De temperatuur waarop het water begint te koken, hangt af van de hoogte en van de weersomstandigheden op de plek waarop u zich bevindt.
- Het verliezen van de communicatie kan het gevolg zijn van een accu die bijna leeg is.

Technische gegevens van de sonde:

Parameter	Specificaties	Aantekeningen
Spanning	2.5 - 3V	Batterij CR2032
Autonomie	300 u	met nieuwe batterij
Kleur van de indicator	Wit groen Blauw Rood	Inschakeling Wachten op verbinding Aangesloten Uit
Gebruikstemperatuur	0 - 85°C	Kastje van de sonde
Meetbereik van de temperatuur	5° - 180°C	
Werkfrequentie	2402 - 2480 MHz	
Bereik van de sonde	2 meter	
Max. vermogen	< 10 mW	

• 2 GEBRUIK

Kookinstructies:

Functie	Basisingrediënt of gerecht	Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd	Tips
Expert	Wit vlees	kipfilets 150g	80 °C	8 tot 12 min	De filets plat slaan (1/1,5 cm hoog)
	Rood vlees	150 tot 200g	35 tot 45°C (bleu)	30s tot 2 min/zijde (afhankelijk van de dikte)	Het vlees na het braden 5 min laten rusten
		150 tot 200g	50 tot 55°C (rare)	1 min tot 3 min/zijde (afhankelijk van de dikte)	Het vlees na het braden 5 min laten rusten
		150 tot 200g	60 tot 65°C (medium)	1.30 min tot 4 min (afhankelijk van de dikte)	Het vlees na het braden 5 min laten rusten
		150 tot 200g	70 tot 75°C (well done)	2 min tot 8 min/zijde (afhankelijk van de dikte)	Het vlees na het braden 5 min laten rusten
	Diepvries patat	200g / 1,5l olie	160° en daarna 180°	11 min 2.30 min	11min onderdompelen en daarna uit de olie halen, opnieuw 2.30 min onderdompelen zodra de olie 180° is om de patat af te bakken
	Bechamelsauzen	500	85 tot 87 °C	1 min vanaf het koken	Tijdens het koken continu roeren om te voorkomen dat de saus op de bodem van de pan 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" (100g)	tot 150°C (kleuren)	3 tot 5 min (vermogen 10)	Het bruinen gaat zeer snel, let goed op,
	Karamel	met water (100g suiker/60 ml water)	tot 145°C	8 tot 12 min (vermogen 10)	Houd het koken in de gaten, wanneer dit stopt gaat het bruinen zeer snel.
	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 (50cl voor 1kg kaas)
Opwarmen	Puree	200 - 800	65 - 75	Afhankelijk van de hoeveelheid	
	Soep	200 - 2000	65 - 75	2.30 min tot 15 min	let op, de tijden kunnen variëren aan de hand van de dikte van de soep.
	Potten / conserven	300 - 1000	65 - 75	4 min tot 10 min	test uitgevoerd op cassoulet uit blik
	Doperwten	125 - 300	60 - 70	Afhankelijk van de hoeveelheid	De temperatuur testen alvorens te consumeren

• 2 GEBRUIK

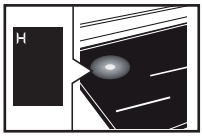
Kookinstructies:

Functie	Basisingrediënt of gerecht	Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd	Tips
Lang-zaam koken of bakken	Stoofpot	1000 - 4000	70 - 80	2.30u tot 3.00u	De pan aanpassen aan de te bereiden hoeveelheid. Een 1/2 uur voor het einde van de kooktijd geschilde aardappelen toevoegen
	Kalfsragout	1000 - 4000	70 - 80	2.00u tot 3.00u	De pan aanpassen aan de te bereiden hoeveelheid.
	Stoofvlees	1000 - 4000	70 - 80	2.00u tot 4.00u	De pan aanpassen aan de te bereiden hoeveelheid.
	Sudderlappen	1000 - 4000	70 - 80	2.00u tot 4.00u	De pan aanpassen aan de te bereiden hoeveelheid.
	Baskische kip	1000 - 4000	70 - 80	1.15u tot 1.30u	De pan aanpassen aan de te bereiden hoeveelheid.
	Jam	1000 - 4000	105	20 min tot 1.00u, afhankelijk van het fruit, de textuur verifiëren)	Jam geleert bij een temperatuur van 105°C (suikerthermometer). Men kan deze temperatuur laten zakken tot ca. 90°C als men pectine toevoegt (15g voor 1kg fruit)
	Tomatensaus	1000 - 4000	70 - 80	40 min	Denk eraan dat een tomatensaus van verse tomaten altijd enigszins zuur is, voeg een snufje basterdsuiker toe tijdens het koken.
Vacuüm koken of bakken	Vis	zalm 250-300g	45-50	20 min	Tussen 3L en 5L water, denk aan het op smaak brengen, bij vacuüm koken of bakken is de smaak van het zout veel krachtiger.
	Vis	witte vis 250-300g	56°C	15 min	
	Groenten	groene 200-300g	85°C	30-75 min	
	Groenten	wortels 150g	85°C	60- 80min	
	Wit vlees	kipfilet 150g	64°C	25 min	
	Wit vlees	kippenbout 200g	68°C	120 min	
	Rood vlees	runderfilet 150 tot 300g	56,5°C van het waterbad	30 min voor een dikte van 2,5 cm / 2.00u voor een dikte van 5 cm / tot 4.00u.	
	Perfect gekookt ei	50g / 1l water	64°	45 min	1l water
Koken	Rijst	100-500 (sec) = 300 tot 1500 ml gezouten water	90-100	12 tot 20 min, afhankelijk van de rijst	Creoolse rijst: het water aan de kook brengen, de (van tevoren gewassen) rijst toevoegen, de deksel op de pan doen en op zacht vuur laten koken (let op: sommige rijstsoorten hebben meer tijd nodig om gaar te worden: "zwarte" rijst)
	Pasta	100 - 500 (droog) = 1l tot 5l gezouten water	90-100	10 tot 12 min kooktijd	Het water aan de kook brengen, de pasta toevoegen en tegen de kook aan houden. De kooktijd aan de gebruikte pastasoort aanpassen.

• 2 GEBRUIK

2:10 VEILIGHEID EN AANBEVELINGEN

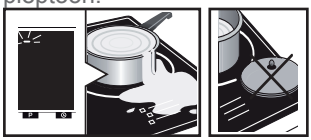
Restwarmte
Na intensief gebruik kan de door u gebruikte kookzone nog enkele minuten heet blijven.
Dit wordt weergegeven met een “H”. Raak de betreffende zones dan niet aan.



Temperatuurbegrenzer
Elke kookzone is uitgerust met een veiligheidssensor die voortdurend de temperatuur van de bodem van de pan controleert. Als u een lege pan op een ingeschakelde kookzone laat staan, zal deze sensor automatisch de temperatuur van de kookplaat aanpassen, om de risico's van beschadiging van uw keukengerei of de kookplaat te beperken.

Bescherming bij overkoken
In de volgende 3 gevallen kan de kookplaat uitgeschakeld worden:
- Overkoken waarbij de bedieningstoetsen worden bedekt.
- Natte doek op de toetsen.
- Metalen voorwerp op de bedieningstoetsen.

Verwijder het voorwerp of maak de bedieningstoetsen schoon en droog en start de kookplaat opnieuw.
In deze gevallen wordt het symbool – weergegeven, vergezeld door een pieptoon.



"Auto-Stop"-systeem
Uw kookplaat is uitgerust met een veiligheidsfunctie “Auto-Stop”. Indien u vergeet een pan van de kookzone te halen, zal deze functie de vergeten kookzone automatisch uitzetten na een vooraf ingestelde tijd (tussen 1 en 10 uur naargelang van het gebruikte vermogen).
Wanneer deze veiligheidsfunctie wordt gestart, wordt de onderbreking van de kookzone aangekondigd met de weergave "AS" in de bedieningszone en hoort u ongeveer 2 minuten lang een pieptoon. Door op een willekeurige toets van de bedieningen te drukken, maakt u hieraan een einde.

Er kunnen geluiden optreden die lijken op het geluid van de wijzers van een uurwerk.
Deze geluiden treden op wanneer de kookplaat in werking is en verdwijnen of nemen af naargelang van de verwarmingsconfiguratie. Piepende geluiden kunnen ook optreden, afhankelijk van het model en de kwaliteit van uw pan. De beschreven geluiden zijn normaal. Ze maken deel uit van de inductietechnologie en wijzen niet op storingen.

We bevelen een kookplaatbescherming niet aan.

• 3 ONDERHOUD



Onderhoud van de kookplaat

Gebruik voor lichte vlekken een reinigingssponsje. Laat het te reinigen gebied met warm water doorweken, veeg het daarna af.

Voor een ophoping van gebakken vuil, gemorste suikerhoudende substanties, gesmolten plastic, gebruik een reinigingsspons en/of een speciale glasschraper. Laat het te reinigen gebied met warm water doorweken, gebruik een speciaal glaskrabbertje om het ergste vuil te verwijderen, verwijder daarna het resterende vuil met een huishoudsponsje en veeg af.

Voor halo's en kalkaanslag, warme witte azijn op de vlek aanbrengen en afvegen met een zachte doek.

Voor glanzende metaalkleuren en wekelijks onderhoud, gebruik maken van een speciaal keramisch product. Het speciale product (dat siliconen bevat en een beschermend effect heeft) aanbrengen op het keramische glas.

Belangrijke opmerking: gebruik geen schuurpoeder of -sponsje. Geef de voorkeur aan crèmes en speciale sponzen voor delicaat keukengerei.

Onderhoud van de sonde

- Reinig de sonde vóór het eerste gebruik
- Gebruik uitsluitend neutrale producten, geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Doe de sonde niet in de vaatwasser.
- De houder van de sonde kan in de vaatwasser afgewassen worden.

• 4 PROBLEMEN

<u>Bij de ingebruikneming</u>

U observeert een oplichtend display. Dat is normaal. De weergave verdwijnt na 30 seconden.

De stroom is uitgeschakeld of slechts één kant werkt. Verkeerde aansluiting van het fornuis. Controleer of de aansluiting conform is (zie hoofdstuk aansluiting).

Bij het eerste gebruik komt er een vreemde geur van de kookplaat af. Het toestel is nieuw. Laat elke zone een half uur verwarmen met een pan vol water.

<u>Bij het aanzetten</u>

De kookplaat werkt niet en de lichtgevende displays op het bedieningspaneel blijven uit.
Het toestel krijgt geen stroom. Defecte voeding of foute aansluiting. Controleer de zekeringen en de elektrische hoofdschakelaar.

De kookplaat werkt niet en er verschijnt een ander bericht. De elektronische schakeling werkt slecht. Neem contact op met de Servicedienst.

De kookplaat werkt niet, de informatie "blokkeren" wordt weergegeven. Ontgrendel de kinderbeveiliging.

Storingcode F9: spanning lager dan 170 V.

Storingcode F0: temperatuur lager dan 5°C.

<u>Tijdens het gebruik</u>

De kookplaat werkt niet, op het display verschijnt – en er klinkt een geluidssignaal.
Er is iets overgekookt of er ligt een voorwerp op het bedieningspaneel. Reinig de kookplaat of verwijder het voorwerp en ga verder met koken.

De code F7 wordt weergegeven.
De elektronische schakelingen zijn warm geworden (zie hoofdstuk inbouw).

Tijdens de werking van een kookzone knipperen altijd de verklikkerlampjes van het toetsenbord.
De gebruikte pan is niet compatibel.

De pannen maken lawaai en uw kookplaat maakt een tikkend geluid tijdens het koken of bakken (zie het advies "Veiligheid en aanbevelingen").
Dit is normaal. Met een bepaald type pan is dit de doorvoer van de energie van de kookplaat naar de pan.

De ventilator blijft doorwerken na uitschakeling van de kookplaat.
Dit is normaal. Dit laat koeling van de elektronica toe.

Bij aanhoudende storingen.
Schakel de spanning van uw plaat uit gedurende 1 minuut. Als het fenomeen aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

<u>Sonde</u>

Het verliezen van de communicatie van de sonde kan het gevolg zijn van een batterij die bijna leeg is.

Bij weergave : de sonde is niet gepaird of is uitgeschakeld. Als het probleem zich blijft voordoen, controleert u de accupositie.

Bij weergave : de sonde wordt al door een andere kookzone gebruikt.

Bij weergave  + een pieptoon: De gemeten temperatuur is niet compatibel met de geselecteerde functie. Verifieer of de gekozen zone bij ge geselecteerde functie past.

• 4 PROBLEMEN

De sonde knippert rood:
- Alvorens te doven, als de batterij bijna leeg is.
- Bij verlies van de communicatie, knippert rood en daarna groen, afhankelijk van het feit of er al dan niet verbinding met de kookplaat is.

• 5 MILIEU

RESPECT VOOR HET MILIEU

Het verpakkingsmateriaal van dit toestel is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



Uw toestel bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, dat aangeeft dat de gebruikte toestellen van ander afval dienen te worden gescheiden.
De recyclage van de toestellen die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn betreffende elektrisch en elektronisch afval.
Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude toestellen.
Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

• 6 CONSUMENTENDIENST



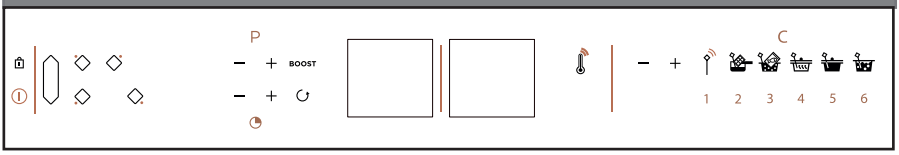
INTERVENTIES FRANKRIJK

Eventuele interventies aan uw toestel moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, houdt de volledige referentie van uw toestel bij de hand (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje (1.1.1).

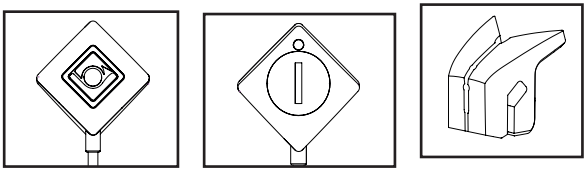
Collectie Perfect Sensor

Collectie Perfect Sensor, een kookplaat die de temperatuur continu en op de graad nauwkeurig meet en regelt.
Om snel van uw kookplaat gebruik te kunnen maken, kunt u gebruik maken van onderstaande instructies.

Het toetsenbord



De sonde en zijn houder



De led van de sonde geeft een blauwachtig wit licht: de sonde wordt onder spanning gebracht
De led van de sonde knippert groen: verbinding bezig
De led van de sonde is blauw: de sonde heeft verbinding gemaakt
De led van de sonde knippert rood: batterij bijna leeg / geen communicatie meer

De functies

- In- / Uitschakelen
- Selectie van een kookzone
- Zone Horizone (vrije zone)
- Vergrendeling / Clean lock
- P — + Instellen van het vermogen
- — + Instellen van de timer
- BOOST Functie BOOST (max. vermogen)
- Functie Recall (oproep van de instellingen)
- Functie Thermometer (info temperatuur)
- — + Temperatuur instellen
- Sonde (expert modus)
- Functie Smelten (50°C)
- Functie Vacuüm koken of bakken (60°C)
- Functie Opwarmen (70°C)
- Functie Langzaam koken of bakken (80°C)
- Functie Koken (100°C)

Consumenteninformatie: www.dedietrich-electromenager.com
0892 02 88 04 (€ 0,50 incl. btw/min vanaf een vast telefoontoestel)
Klantenservice: 09 69 39 34 34 (gratis service)