FI KÄYTTÖOHJE

INDUKTIOTASO

De Dietrich

FI

HYVÄ ASIAKAS!
HYVÄ ASIAKAS!

De Dietrichin tuotteet antavat sinulle aivan ainutlaatuisia kokemuksia. Se on rakkautta ensi silmäyksellä. Suunnittelun laatu kuvastaa ajatonta estetiikkaa ja huolitellut yksityiskohdat tekevät näistä yhteensopivista laitteista elegantteja ja hienostuneita. Ne suorastaan houkuttelevat koskettamaan.
De Dietrichin suunnittelussa hyödynnetään kestäviä ja arvokkaita materiaaleja; panostamme aitouteen. De Dietrichin laadukkaissa kodinkoneissa huippuluokan tekniikka on yhdistetty parhaisiin materiaaleihin, mikä tekee keittiössä työskentelystä nautinnollista.
Toivomme teille mukavia hetkiä uuden laitteenne parissa!
Kiitämme luottamuksestanne!

Seuraa meitä

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich

SISÄLLYSLUETTELO

FI

Turvallisuusohjeet ja varoitukset 3

Kuvaus 7

Asennus 8
Pakkauksen purkaminen 8
Upotus kalusteeseen 8
Kytkentä 10

Käyttö 11
Näppäimistön selitykset 11
Astian valinta 12
Lieden valinta 12
Käynnistys/Sammutus 12
Tehon asetukset 12
Horizone 13
Ajastimen asetukset 13
Ohjausten lukitus 13
Clean lock -toiminto 14
Recall-toiminto 14
Perfect Sensor -toiminto (anturi) 15
Kypsennysohjeet 19
Turvallisuus ja suositukset 21

Huolto ja kunnossapito 22

Vianmääritys 23

Ympäristö 24

Asiakaspalvelu 25

Collection Perfect Sensor 26

TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

Nämä ohjeet ovat myös ladattavissa valmistajan internetsivuilta.
Tutustu näihin ohjeisiin ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Ohjeet on tarkoitettu sinun ja muiden turvallisuuden parantamiseksi. Säilytä nämä ohjeet myöhempää käyttöä varten. Jos laite myydään tai luovutetaan jollekin toiselle henkilölle, varmista, että käyttöohjeet seuraavat mukana.

- Pyrkiessämme jatkuvasti kehittämään tuotteitamme ja tekniikan edistyessä pidätämme oikeuden tehdä parannuksia ja muutoksia laitteiden teknisiin ominaisuuksiin, toimintoihin ja muotoiluun.
- Löytääksesi helposti tarvitsemiasi tietoja laitteestasi suosittelemme niiden merkitsemistä sivulle “Asiakaspalvelu”.

Vähintään 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat puutteellisia, tai joilta puuttuu käyttökokemusta ja -taitoa, saavat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä on opastettu laitteen käyttämisessä siten, että he osaavat käyttää laitetta turvallisesti ja ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat.
Älä anna lasten leikkiä laitteella.
Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
Alle 8-vuotiaat lapset on hyvä pitää etäällä laitteesta, ja laitteen lähellä ollessaan heitä on valvottava jatkuvasti.
Laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana.
Varmista sopivin varotoimin, ettei kukaan pääse koskettamaan kuumia osia.
Älä laita sellaisia metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai astioiden kansia keittotasolle, sillä ne voivat kuumentua.
Keittotaso on varustettu lapsilukolla, jolla laitteen käyttö voidaan estää käytön päätyttyä tai käytön aikana (katso kappale: lapsilukon käyttö).
Tämä laite täyttää niiden eurooppalaisten direktiivien ja säännösten vaatimukset, joiden alainen se on.
Jotta keittotaso ja sydämen tahdistimet eivät häiritsisi toistensa toimintaa, on myös tahdistimen oltava vastaavien

määräysten mukainen. Pyydä lisätietoja tuotteen valmistajalta tai lääkäriltäsi.
Kypsentäminen keittotasolla öljyllä tai rasvalla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan sammuta laite ennen kuin peität liekin esimerkiksi kannella tai palosuojakankaalla.

HUOMIO: kypsentämistä on valvottava. Lyhyt kypsennys vaatii jatkuvaa valvontaa.
Tulipalon vaara: älä jätä mitään ylimääräisiä tavaroita keittoalueille.
Mikäli pintaan tulee murtumia, kytke laite pois käytöstä sähköiskujen välttämiseksi.
Älä käytä liesitasoa ennen keraamisen tason vaihtoa.
Vältä iskemästä tasoa astioilla: vitrokeraaminen lasipinta on erittäin kestävä, mutta se voi silti mennä rikki.
Älä aseta kuumaa kantta tasalleen keittotasolle. Imukuppiefekti voi vahingoittaa alla olevaa keraamista liesitasoa. Varo astioiden aiheuttamaa hankausta, sillä tämä voi pitemmän päälle aiheuttaa keraamisen tason pinnassa olevien kuvioiden vaurioitumista.

Älä koskaan käytä alumiinifoliota kuumentamiseen. Älä aseta alumiinifolioon käärittyjä tai alumiinivuokaan laitettuja tuotteita keittotasolle. Alumiini voi sulaa ja vahingoittaa keittotasoa.
Älä säilytä liesitason alla olevassa tilassa puhdistusaineita tai tulenarkoja aineita.

Tasot on kytkettävä sähköverkkoon moninapaisella katkaisijalla voimassa olevien asennusmääräysten mukaan. Virrankatkaisu on asennettava kiinteään johtojärjestelmään.
Jos virtajohto vioittuu,

sen vaihtaminen on turvallisuussyistä tehtävä valmistajan, tämän huoltopalvelun tai jonkun muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön toimesta.
Varmista, ettei mikään liesitason läheisyyteen kiinnitetty virtajohto pääse koskettamaan mitään liesitason osaa.

Älä koskaan käytä höyryä liesitason puhdistamiseen.
Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen etäkäyttöjärjestelmän avulla.

Käytön jälkeen sammuta keittotaso ohjaimilla äläkä luota pelkästään kattilantunnistimeen.

VAROITUS: Käytä vain valmistajan kypsennyslaitteelle valmistamia liesisuojia, joihin on viitattu tässä ohjekirjassa tai jotka tulevat laitteen mukana. Sopimattomien suojien käyttö voi aiheuttaa vahinkoja.

Anturi
Anturi on varustettu Cr2032-tyyppisellä paristolla (käytä vain ilmoitettua paristotyyppiä).



Aseta paristo ruuvaamalla anturin takaosassa oleva kansi irti kolikolla. Aseta paristo navat oikeinpäin (+-puoli ylös) ja kiinnitä kansi paikoilleen.
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;

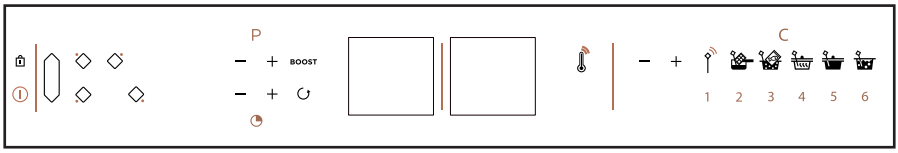
– jos laitetta säilytetään käyttämättömänä pitkään, on suositeltavaa poistaa paristot laitteesta;
– virtalähteen napoihin ei saa kohdistua oikosulkuja.
- Lataamattomia paristoja ei saa ladata.
- Anturia ei saa laittaa uuniin.

Me, Brandt France, ilmoitamme, että Perfect Sensor -toiminnolla varustettu laite on yhdenmukainen 2014/53/EU direktiivin kanssa. Kattava EU-yhdenmukaisuustodistus on saatavilla verkko-osoitteessa: www.dedietrich-electromenager.com.

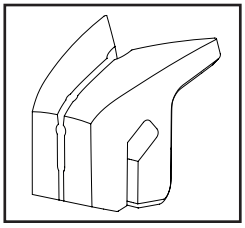
• 0 KUVAUS

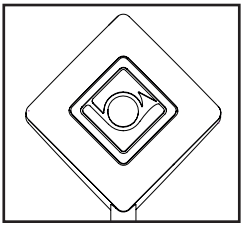
De Dietrich Perfect Sensor -tason ja sen liitetyn lämpötila-anturin ansiosta voit valmistaa ruokaa hallitusti ja tarkasti.
Säädä valmistamasi ruoan lämpötilaa ja kypsennä kaikki liha- ja kalaruoat haluamallasi tavalla. Onnistu ruoanlaitossa säätämällä lämpötila kypsennyksen aikana.
Ruoka-ainesten kypsennyslämpötilan noudattaminen asteen tarkkuudella takaa erinomaisen kypsennyksen hallinnan ja herkulliset lopputulokset.
Käytössäsi on seuraavat lämpötilatoiminnot:
Lämpömittari / Sulatus / Uudelleenlämmitys / Tyhjiökypsennys / Hidas kypsennys / Kiehautus

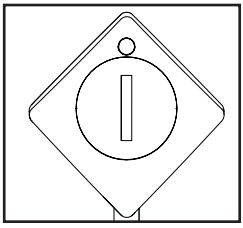




Tämä keittotaso on varustettu liitetyllä lämpötila-anturilla ja erityisellä anturituella, jonka ansiosta sen voi asettaa helposti kaikenlaisiin astioihin. Anturia voi käyttää kaikenlaisissa liesissä.



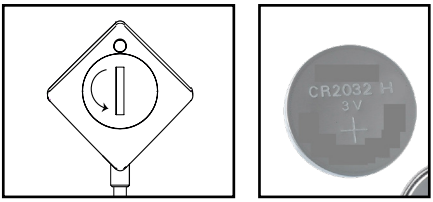




• 1 ASENNUS

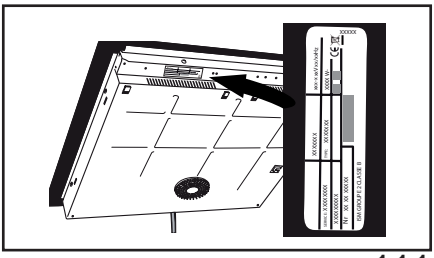
1.1 PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Poista kaikki suojausmateriaalit keittotasosta, anturista ja anturituesta.
Anturin mukana toimitetaan paristo, joka on asetettava anturin sisään (**1.0**). Aseta paristo ruuvaamalla anturin takaosassa oleva kansi irti kolikolla. Aseta paristo navat oikeinpäin (+-puoli ylös) ja kiinnitä kansi paikoilleen.Tarkista ja noudata tyyppikilvessä olevia laitteen ominaisuuksia **(1.1.1)**.
Lue alla olevista kentistä tyyppikilven huolto- ja normityyppiviitteet tulevaa käyttöä varten.



1.0

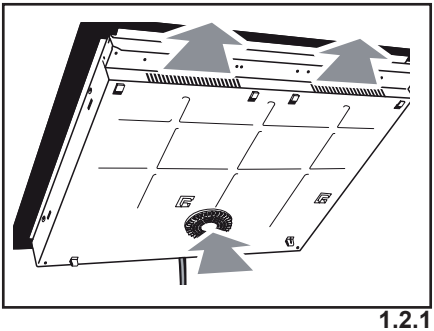
Huolto:	Tyyppi:

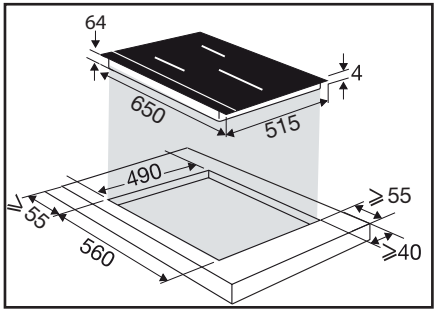

1.1.1

1. 2 UPOTUS KALUSTEESEEN

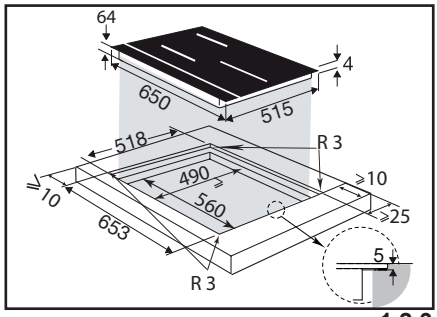
Tarkista, että ilman tulo- ja lähtöaukot ovat esteettömiä **(1.2.1).** Ota huomioon keittotason upotukseen tarkoitetun kalusteen mitat (millimetreissä).

- Upotus työtasoon
Katso kaavio (**1.2.2)**


1.2.1



1.2.2



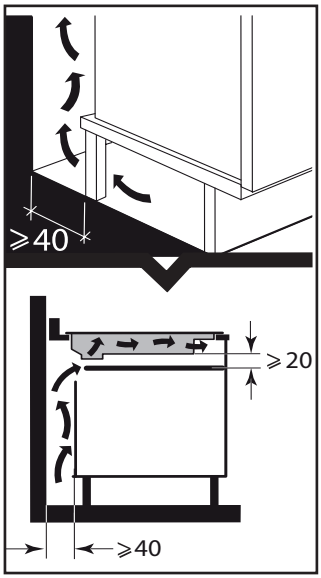
1.2.3

• 1 ASENNUS

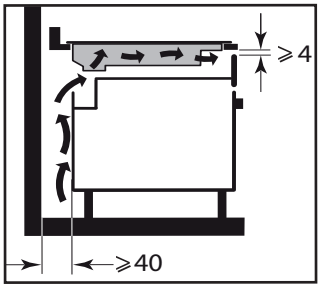
- Asennus työtason pintaan Katso kaavio (**1.2.3**)

Tarkista, että ilma kulkee kunnolla keittotason edessä ja takana.
Jos asennat keittotason laatikon päälle **(1.2.6)** tai upotettavan uunin yläpuolelle **(1.2.7),** noudata kuvissa mainittuja mittoja varmistaaksesi, että ilma kulkee asianmukaisesti tason etupuolella. Liimaa tiiviste koko tason ympärille **(1.2.8)**.
Asenna taso kalusteeseen **(1.2.9)**.

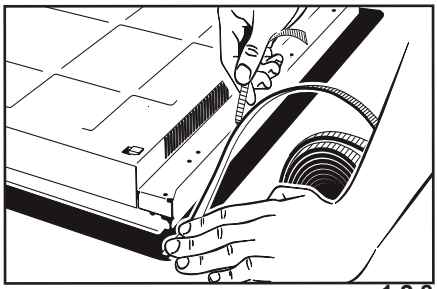
Jos uuni sijaitsee keittotason alapuolella, tason lämpöturvallisuusjärjestelmä voi rajoittaa keittotason ja uunin pyrolyysitilan samanaikaista käyttöä. Keittotaso on varustettu ylikuumenemista estävällä turvallisuusjärjestelmällä. Tämä järjestelmä voidaan esimerkiksi ottaa käyttöön, kun taso asennetaan riittämättömästi eristetyn uunin yläpuolelle. Siinä tapauksessa «F7» -koodi näkyy ohjausalueella. Jos näin on, suosittelemme lisäämään keittotasosi tuuletusta tekemällä aukon kalusteen sivuun (8 cm x 5 cm).

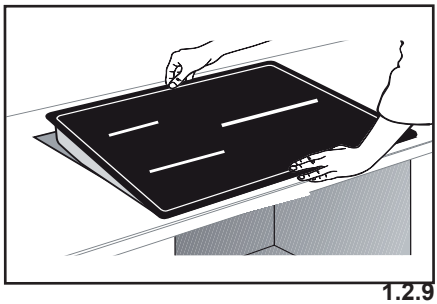


1.2.6



1.2.7


1.2.8


1.2.9

• 1 ASENNUS

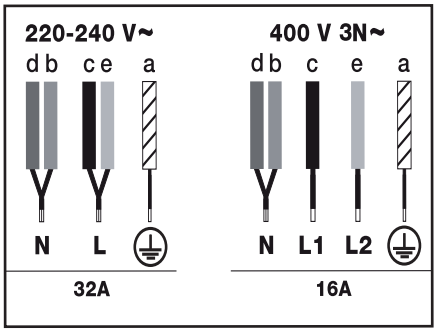
1. 3 SÄHKÖKYTKENTÄ

Tasot on kytkettävä sähköverkkoon moninapaisella katkaisijalla voimassa olevien asennusmääräysten mukaan. Virrankatkaisu on asennettava kiinteään johtojärjestelmään.

Tunnista keittotasosi kaapelityyppi säikeiden määrien ja värin mukaan:

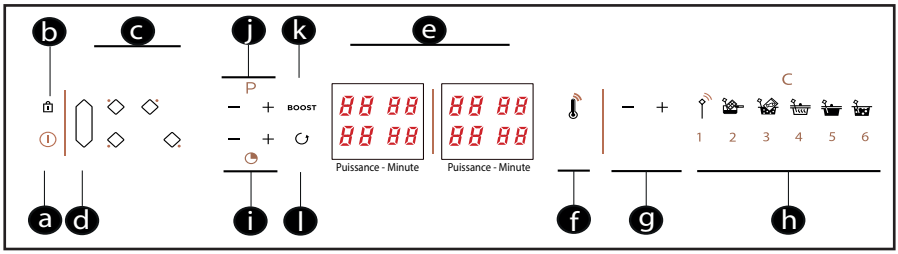
- 5-säikeinen kaapeli **(1.3.1):**
  - a) vihreä-keltainen, b) sininen, c) ruskea, d) musta, e) harmaa.

Kun kytket keittotason päälle tai pitkään jatkuneen sähkökatkoksen jälkeen ohjausnäppäimistöön ilmestyy valokoodi. Odota noin 30 sekuntia tai paina painiketta poistaaksesi nämä tiedot keittotasosta (tietojen näyttö on normaalia, ja se on tarkoitettu huoltopalvelun tiedoksi). Keittotason käyttäjän ei tarvitse missään tapauksessa ottaa tietoja huomioon.



1.3.1

• 2 KÄYTTÖ



Näppäimistön selitykset

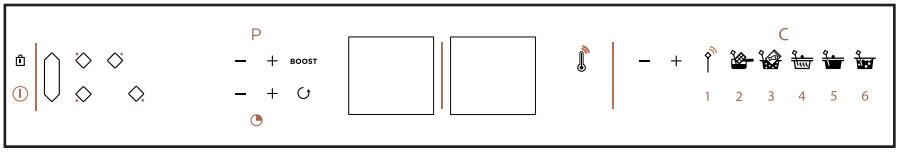
- a = Käynnistys/Sammutus
- b = Lukitus / Clean Lock (keittotason lukitus puhdistuksen aikana)
- c = Keittoalueen valinta
- d = Horizone
- e = Näyttö (teho/minuutit)
- f = Lämpömittari-toiminto (lämpötilan näyttö)
- g = Anturin asetukset
- h = Ruoanlaittotoiminnot

  Expert C1 / Sulatus C2 /

  Tyhjiökypsennys C3 / Uudelleenlämmitys C4 / Hidas kypsennys C5 /

  Kiehautus C6
- i = Ajastimen asetukset
- j = Tehon asetukset
- k = Boost-toiminto (maksimiteho)
- l = Recall-toiminto (Tehon ja ajastimen asetusten muistutus)

• 2 KÄYTTÖ



2.1 ASTIAN VALINTA

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.

Vältä asettamasta astioita ohjausnäppäimistön päälle.

2.2 LIEDEN VALINTA

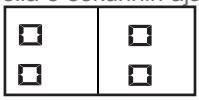
Keittotasollasi on useita liesiä, joihin voit asettaa astiasi. Valitse liesi astian koon mukaan. Jos astian pohja on liian pieni, tehon merkkivalo vilkkuu ja liesi ei toimi, vaikka astian materiaali sopisi induktioliedelle. Älä käytä astioita, joiden halkaisija on liettä pienempi (katso taulukko).

Lieden halkaisija	Lieden maksimiteho (W)	Astian pohjan halkaisija
16 cm	2400	10–18 cm
23 cm	3700	12–24 cm
Horizone	3700	18 cm, ovaali, kala-astiat

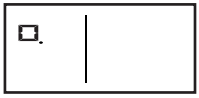
Kun käytät useampaa liettä samaan aikaan, keittotaso hallinnoi tehon jakautumista, jotta käytetty teho ei ylitä kokonaistehoa.

2.3 KÄYNNISTYS-SAMMUTUS

Paina virtakatkaisinpainiketta ⏻. «0» vilkkuu kullakin liedellä 8 sekunnin ajan.



Jos yhtään astiaa ei tunnisteta, valitse liesi ◇. Jos astia tunnistetaan, «0» vilkkuu pisteen kanssa.



Nyt voit säätää haluamasi tehon Jos et valitse tehoa, keittotaso sammuu automaattisesti.

Alueen/tason sammutus

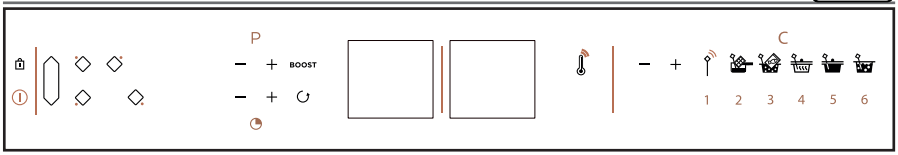
Paina pitkään alueen painiketta ◇, kuulet pitkän äänimerkin ja näyttö sammuu tai symboli **“H”** (jälkilämpö) näkyy näytössä.

Paina virtakatkaisinpainiketta ⏻ sammuttaaksesi tason kokonaan.

2.4 TEHON ASETUKSET

Paina painiketta – P +Käynnistyksen aikana voit siirtyä suoraan maksimaaliseen tehoon (lukuun

• 2 KÄYTTÖ



ottamatta Tehoa (Boost)) painamalla alueen painiketta **«-»**.

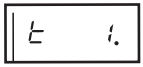
2.5 HORIZONE — Horizone[tech] —

Vapaan alueen valinta tehdään painikkeella ⬡. Tehon ja ajastimen asetus tehdään kuten normaalissa liedessä.
Sammuta alue painamalla pitkään painiketta ⬡, kuulet pitkän äänimerkin ja näytöt sammuvat tai symboli "H" ilmestyy näyttöön.
Kun painat alueen etu- tai takaliettä, toiminto poistuu käytöstä ja asetukset siirtyvät valitulle liedelle.

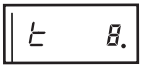
2.6 AJASTIMEN ASETUKSET ◔

Kussakin keittoalueessa on oma ajastin. Se voidaan ottaa käyttöön heti, kun kyseinen keittoalue on käytössä.
Käynnistä tai muokkaa ajastinta painamalla ajastinpainiketta − ◔ +.
Erittäin pitkän ajan asetuksen helpottamiseksi pääset suoraan arvoon 8h käynnistyksestä alkaen painamalla painiketta **-**, kukin painikkeen -painallus siirtää ajastinta arvoon 7h, 6h, 5h, 4h , 3h, 2h, 99 min...
Kypsennyksen jälkeen näytössä näkyy 0 ja kuulet äänimerkin. Poista nämä tiedot painamalla mitä tahansa kyseisen keittoalueen ohjauspainiketta. Muussa tapauksessa ne sammuvat hetken päästä.
Sammuttaaksesi ajastimen kypsennyksen aikana paina samanaikaisesti painikkeita **+** ja **-**, tai palaa arvoon 0 painikkeella **-.**

Itsenäinen ajastin
Tällä toiminnolla voit valita tarkan ajan ilman kypsennystä.
- Valitse käyttämätön keittoalue
- Paina painiketta **+** − ◔ +, näyttöön ilmestyy “**t**” pisteellä



- Säädä aika painikkeella **- tai +**.

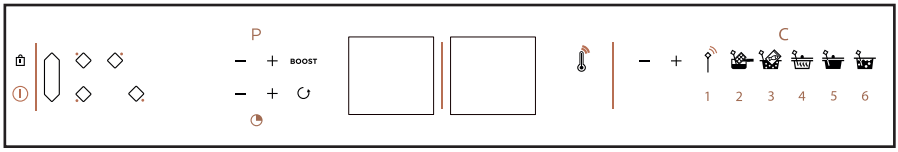


- jäljellä oleva aika näkyy vilkkumattomana.
- Voit sammuttaa ajastimen painamalla keittoalueen valintapainiketta pitkään.
- Ajastimen lopussa kuuluu 20 sekunnin äänimerkki.

2.7 OHJAUSTEN LUKITUS

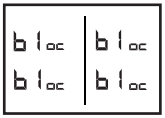
Lapsilukko
Keittotasossasi on lapsilukko, joka lukitsee ohjaukset kypsennyksen aikana (asetusten säilyttämiseksi) ja tason ollessa sammutettuna. Turvallisuussyistä vain alueen valinta- ja sammutuspainikkeet ovat käytettävissä mahdollistaen keittotason tai keittoalueen sammuttamisen.

• 2 KÄYTTÖ



Lukitus

Paina painiketta , kunnes lukitussymboli «bloc» näkyy näytöissä ja äänimerkki vahvistaa valintasi



Käytön aikana lukittu keittotaso

Käytössä olevien keittoalueiden näytössä näkyy vuorotellen teho ja lukitussymboli. Kun painat käytössä olevien alueiden teho- tai ajastinpainikkeita:
«bloc» näkyy 2 sekunnin ajan ja häviää sitten.

Lukituksen poistaminen

Paina painiketta , kunnes lukitussymboli «bloc» katoaa näytöstä ja äänimerkki vahvistaa valintasi.

CLEAN LOCK -toiminto

Tällä toiminnolla voit lukita keittotasosi väliaikaisesti puhdistuksen ajaksi.
Clean Lock -toiminnon aktivointi:
Paina lyhyesti painiketta (lukko). Kuulet äänimerkin ja «bloc»-symboli vilkkuu näytössä.
Ennalta määritellyn ajan jälkeen lukitus poistuu automaattisesti käytöstä. Kuulet kaksi äänimerkkiä ja «bloc»-symboli sammuu. Voit sammuttaa Clean lock -toiminnon milloin tahansa painamalla pitkään painiketta .

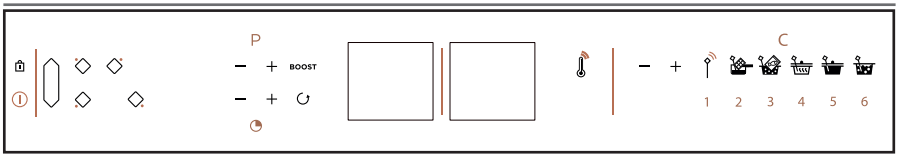
2.8 RECALL-TOIMINTO

Tämä toiminto näyttää kaikkien viimeiseksi sammutettujen (alle kolme minuuttia) liesien viimeisimmät teho- ja ajastinasetukset.
Käyttääksesi toimintoa keittotason lukituksen on oltava vapautettu. Paina virtakatkaisinpainiketta ja paina lyhyesti painiketta .
Kun keittotaso on käytössä (ainakin yksi liesi päällä), paina lyhyesti painiketta . Toiminto muistuttaa alle 30 sekuntia sammuksissa olleiden liesien teho- ja ajastinasetukset.
Kun keittotaso on sammutettu (kaikki liedet sammutettuina), paina virtakatkaisinpainiketta , ja paina sitten lyhyesti painiketta . Toiminto muistuttaa vähintään 3 minuuttia sammutettuna olleiden liesien teho- ja ajastinasetukset.

Energiansäästöohje

Ruoanvalmistus hyvin istuvan kannen kanssa säästää energiaa. Jos käytät lasikantta, voit täydellisesti valvoa kypsennystä.

• 2 KÄYTTÖ



2.9 PERFECT SENSOR -TOIMINTO



Käytössäsi on kolme käyttötilaa
- **Visualisoi** ruoassa mitattu lämpötila suoraan keittotason näytössä.
- **Ohjelmoi** ruoan saavutettava lämpötila-arvo (Expert)
- **Säädä** lämpötila viiden ehdotetun kypsennystoiminnon ansiosta.

Yhteyden muodostus anturin ja keittotason välillä

Yhteyden muodostus tehdään vain kerran anturin käyttöönoton aikana tai jos anturia vaihdetaan.

Keittotason on oltava sammutettu.

1 - Paina 3 sekuntia anturin takana olevaa virtakatkaisinpainiketta. Anturissa näkyy valo, joka vilkkuu ensin sinisenä ja sitten vihreänä



2 - Paina pitkään kuvaa ,



näkyy ja anturi vilkkuu vihreänä.

3 - Paina lyhyesti kuvaa keittotasosta kuuluu äänimerkki,



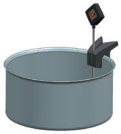
vilkkuu yhteyden muodostuksen vahvistamiseksi. Anturi vilkkuu sinisenä (tämä vaihe voi kestää ensintään 15 sekuntia).

anturia ei saa laittaa uuniin.

Anturin asettaminen

Käytössäsi on kolme ehdotettua sijaintia:

- Vertikaalinen



- keskitaso (säädettävä)

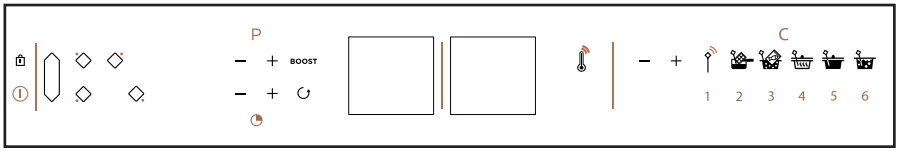


- kalteva



Anturin käyttö ei ole suositeltavaa ilman tukea.

• 2 KÄYTTÖ



Anturin käyttö

Käynnistä anturi (paina painiketta useamman sekunnin ajan), käynnistä keittotaso ja valitse liesi. Lämpötilan säätämisen aikana keittotaso säätää automaattisesti tarvittavan tehon, mikä aiheuttaa kiehumisen vaihtelua.

Lämpömittaritoiminto

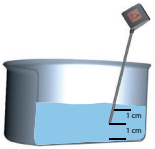
Tämä toiminto ilmaisee keittotason näytössä anturin mittaaman lämpötilan (5 °C ja 180 °C välillä).
Tämä toiminto ilmaisee tietoja lämpötilasta.
Tätä toimintoa käytetään esimerkiksi keittotasolla kypsennettävän ruoan tai uunista nostetun paistin lämpötilan mittaamiseen.
Jos tasolla tai uunissa ei ole astiaa, lämpötila ja «°C» vilkkuvat lieden näytöllä.

Anturin lämpötilan jäähdytys tapahtuu 1,5 sekunnin välein.

Ruoanlaittotoiminnot

Käytä erilaisia ruoanlaittotoimintoja kytkemällä keittotason virta päälle. Valitse liesi (jos liedellä ei ole astiaa, ”0” vilkkuu) ja paina haluamaasi esimääriteltyä toimintosymbolia.
Näiden toimintojen aikana anturi ohjaa kypsennystä.

Muissa toiminnoissa, lukuun ottamatta sulatusta:
- anturin on oltava vähintään 1 cm kattilan pohjasta.
- anturin on oltava upotettuna vähintään 1 cm valmistettavassa ruoassa.

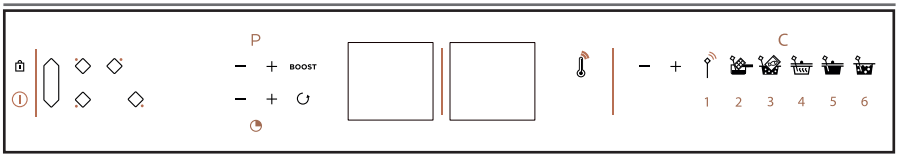


Jos se ei ole mahdollista, mukauta kattilan halkaisija ja liesi valmistettavan ruoan määrään.
On suositeltavaa sekoittaa astian sisältöä säännöllisesti ruoanlaiton aikana.

Miten käytät eri toimintoja:

Paina toiminnon painiketta (ja sitten painiketta **+** tai **-**, jos haluat muokata ehdotettua lämpötilaa). Lämpötila näkyy näytössä 5 sekunnin ajan, jonka jälkeen «°» vilkkuu, kunnes ohjelämpötila on saavutettu. Valittu toiminto näkyy vuorotellen lämpötilan kanssa. Kuulet äänimerkin ja «°» palaa vilkkumattomana. Lämpötila pysyy samana, kunnes sammutat lieden.

• 2 KÄYTTÖ



Expert-tila C1

Tällä toiminnolla voit kypsentää ruoat valitsemalla halutun lämpötilan suoraan painikkeilla **+ / -**. Lämpötilaa voi säätää 40 ja 180 °C välillä.

Sulatus C2

Tällä toiminnolla voit sulattaa ruoka-aineita 40–70 °C lämpötilassa. Ohjelämpötila on 50 °C. Tämän toiminnon aikana anturin on oltava pystyasennossa ja anturin pään on koskettava kattilan pohjaa.
Muista sekoittaa hyvin kypsennyksen aikana, jotta seos on tasainen.
Tämän kypsennystilan aikana anturin on koskettava kattilan pohjaa.
Tämä toiminto on käytössä vain keittotasosi 16 cm, 23 cm tai 1/2 Horizone -tyyppisillä liesillä.

Tyhjiökypsennys C3

Tällä toiminnolla voit kypsentää ruoka-aineita 45–85 °C lämpötilassa. Ohjelämpötila on 60 °C.

Uudelleenlämmitys C4

Tällä toiminnolla voit kypsentää ruoka-aineita 65–80 °C lämpötilassa. Ohjelämpötila on 70°C.

Hidas kypsennys C5

Tällä toiminnolla voit kypsentää ruoka-aineita 80–90 °C lämpötilassa. Ohjelämpötila on 80°C.

⚠ Lämpötilan säädön aikana voi ilmaantua kiehumisen vaihteluja.

Kiehautus C6

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 hidasta kypsennystä.

• 2 KÄYTTÖ

Varoitus:

- Voit ohjelmoida ajan anturin mukaan. Siinä tapauksessa aika ja lämpötila näkyvät vuorotellen näytössä
- Anturia voi käyttää vain yhdellä liedellä kerrallaan.
- Käytön lopussa muista sammuttaa anturi painamalla anturia pitkään; LED-valo palaa punaisena muutaman sekunnin ajan.
- Anturi sammuu automaattisesti 1 minuutin päästä keittotason sammuttamisen jälkeen.
- Jotta anturi ei vioitu, älä aseta anturin elektronista koteloa suoraan kypsennyksestä syntyvien höyryjen päälle.
- Veden kiehumislämpötila voi vaihdella maantieteellisen sijaintisi korkeuden ja atmosfääristen olosuhteiden mukaan.
- Kommunikoinnin puute saattaa johtua liian heikosta paristosta.

Anturin tekniset tiedot:

Parametri	Tekniset tiedot	Huomautukset
Jännite	2.5–3V	CR2032-paristo
Käyttöaika	300 tuntia	uudella paristolla
Merkkivalon väri	Valkoinen Vihreä Sininen Punainen	Käynnistys Yhteyttä odotetaan Yhteys luotu Sammutus
Käyttölämpötila	0–85 °C	Anturin kotelo
Lämpötilan mittausasteikko	5–180 °C	
Käyttötaajuus	2402–2480 MHz	
Anturin kantavuus	2 metriä	
Maksimiteho	< 10 mW	

• 2 KÄYTTÖ

Kypsennysohjeet:

Toiminto	Perusaines tai ruoka	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika	Ohjeet
Expert	Valkoinen liha	kanafileet 150 g	80 °C	8–12 min	Litistä rintapalat (1/1,5 cm paksu)
	Punainen liha	150–200 g	35–45 °C (melkein raaka)	30 s – 2 min/pinta (paksuuden mukaan)	Anna lihan levätä 5 min kypsennyksen jälkeen
		150–200 g	50–55 °C (puoliraaka)	1–3 min/pinta (paksuuden mukaan)	Anna lihan levätä 5 min kypsennyksen jälkeen
		150–200 g	60–65 °C (medium)	1 min 30–4 min (paksuuden mukaan)	Anna lihan levätä 5 min kypsennyksen jälkeen
		150–200 g	70–75 °C (kypsä)	2–8 min/ pinta (paksuuden mukaan)	Anna lihan levätä 5 min kypsennyksen jälkeen
	Pakasteranskalaiset	200 g / 1,5 l rasvaa	160° ja sitten 180°	11 min 2 min 30 s	Upota 11 min, poista, upota uudelleen 2 min 30 s kun 180° lämpötila on saavutettu kypsennyksen päättämiseksi
	Béchamel-valkokastike	500	85–87 °C	1 min kiehumiseen asti	Sekoita jatkuvasti kypsennyksen ajan, jotta kastike ei tartu kattilan pohjaan
	Suklaavanukas	1300	87–92 °C	8–10 min	Sekoita jatkuvasti kypsennyksen ajan, jotta vanukas ei tartu kattilan pohjaan
	Karamelli/toffee	"kuivana" (100 g)	150 °C asti (värjäytyminen)	3–5 min (teho 10)	Ruskistuminen tapahtuu erittäin nopeasti, ole varovainen.
	Karamelli/toffee	vedessä (100 g sokeria/60 ml vettä)	145 °C asti	8–12 min (teho 10)	Valvo kiehumista. Sen loputtua ruskistuminen tapahtuu erittäin nopeasti.
	Marmeladi	400–1000	105–110	Määrästä riippuen	EXPERT (laske 1–1,2 % pektiiniä/kg hedelmiä kohden)
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** voin kaseiinin dekantoimiseksi
	Juustofondyy	200–1500	40–50	10–25 min	Kypsennyksen aikana lisätyn viinin määrä vaikuttaa sulamisaikaan (50 cl 1 kg juustoa)
Uudelleen-lämmitys	Soseet	200–800	65–75	Määrästä riippuen	
	Keitto	200–2000	65–75	2 min 30 – 15 min	Huomio ! Ajat voivat vaihdella keiton viskoosisuuden mukaan.
	Säilykepurkit / tölkit	300–1000	65–75	4–10 min	Testattu cassoulet-papupadalla
	Pikkupurkit	125–300	60–70	Määrästä riippuen	Testaa lämpötila ennen nauttimista

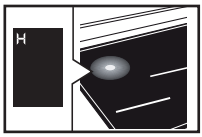
• 2 KÄYTTÖ

Kypsennysohjeet:

Toiminto	Perusaines tai ruoka	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika	Ohjeet
Hidas kypsennys	Pot au feu	1000–4000	70–80	2h30 – 3h00	Valitse valmistusastia kypsennettävän määrän mukaan. Lisää kuoritut perunat puoli tuntia ennen kypsennyksen päättymistä
	Vasikanvatkuli	1000–4000	70–80	2h30 – 3h00	Valitse valmistusastia kypsennettävän määrän mukaan.
	Burgundinpata	1000–4000	70–80	2h00 – 4h00	Valitse valmistusastia kypsennettävän määrän mukaan.
	Härkäpata	1000–4000	70–80	2h00 – 4h00	Valitse valmistusastia kypsennettävän määrän mukaan.
	Baskilainen kanapata	1000–4000	70–80	1h15 – 1h30	Valitse valmistusastia kypsennettävän määrän mukaan.
	Hillo	1000–4000	105	20 min – 1h00 riippuen hedelmästä, tarkista rakenne)	Hillon hyytymislämpötila on 105 °C (sokerin lämpötila). Lämpötilaa voidaan laskea noin 90 °C :seen lisäämällä pektiiniä (15 g yhteen kiloon hedelmiä)
	Tomaattikastike	1000–4000	70–80	40 min	Ota huomioon kypsennyksessä tomaatin hapokkuus. Jos teet kastikkeen tuoreista tomaateista, lisää hyppysellinen hienosokeria.
Tyhjiökypsennys	Kala	lohi 250–300g	45–50	20 min	3–5 litraa vettä, mausta varoen, tyhjiökypsennys voi kymmenkertaistaa suolan tehokkuuden.
	Kala	Valkolihainen kala 250–300g	56 °C	15 min	
	Kasvikset	vihreät 200–300g	85 °C	30–75 min	
	Kasvikset	juuret 150g	85 °C	60–80min	
	Valkoinen liha	kanafilee 150 g	64 °C	25 min	
	Valkoinen liha	kanankoipi 200g	68 °C	120 min	
	Punainen liha	sisäfileepihvi 150–300g	56,5 °C vesihaude	30 min 2,5 cm paksuiselle lihalle / 2h00 5 cm paksuiselle lihalle / enint. 4h00.	
	Täydellisen kova kananmuna	50 g / 1 L vettä	64 °C	45 min	1 L vettä
Kiehautus	Riisi	100–500 (kuiva) = 300–1500 ml suolalla maustettu vesi	90–100	12–20 min riippuen riisistä	Valkoinen riisi: kiehauta vesi, kaada riisi (joka on huuhdeltu ennakkoon kylmällä vedellä), peitä kannella ja kypsennä miedolla lämmöllä (huomaa, että jotkut riisit tarvitsevat pidemmän kypsennysajan, esim. täysjyväriisi)
	Pasta	100–500 (kuiva) = 1–5 L suolalla maustettu vesi	90–100	10–12 min kypsennys	Kiehauta vesi, kaada pasta veteen ja kiehauta. Tarkista kypsennysaika valmistetun pastan mukaan.

2.10 TURVALLISUUS JA SUOSITUKSET

Jälkilämpö
Intensiivisen käytön jälkeen käyttämäsi keittoalue voi olla kuumana muutaman minuutin ajan.
Näytössä näkyy tällöin symboli “H”. Vältä symbolia vastaavien alueiden koskettamista.



Lämpötilan rajoitin
Kullakin keittoalueella on turva-anturi, joka valvoo jatkuvasti astian pohjan lämpötilaa. Jos päällä olevalle keittoalueelle unohtuu tyhjä astia, anturi mukauttaa automaattisesti keittotason jakaman tehon ja rajoittaa näin astian tai tason vaurioitumisriskiä.

Suojaus ylivuotamisen aikana
Tason sammutus käynnistyy seuraavassa kolmessa tapauksessa:
- nesteen vuotaminen tasolle ja ohjauspainikkeiden päälle.
- painikkeiden päälle jätetty kostea liina.
- ohjauspainikkeiden päälle asetettu metallinen esine.

Poista esine tai puhdista ja kuivaa ohjauspainikkeet ja käynnistä kypsennys uudelleen.
Näissä tapauksissa symboli **–** näkyy näytössä ja äänimerkki kuuluu.



«Auto-Stop»-järjestelmä
Jos unohdat sammuttaa kypsennyksen, keittotaso on varustettu «Auto-Stop»-turvatoiminnolla, joka sammuttaa automaattisesti unohdetun keittoalueen ennalta määritetyn ajan jälkeen (1–10 tuntia käytetystä tehosta riippuen). Jos tämä turvatoiminto käynnistyy, keittoalueen sammutus näkyy ohjausalueessa symbolina “AS” ja äänimerkki kuuluu noin kahden minuutin ajan. Paina mitä tahansa ohjauspainikkeista sammuttaaksesi toiminnon.

Saatat kuulla kellon tikitystä muistuttavan äänen.
Tämä ääni kuuluu, kun keittotaso on käytössä ja se häviää tai hiljenee lämmityskonfiguraation mukaan. Voit kuulla myös vihellystä muistuttavaa ääntä mallista ja astian laadusta riippuen. Kuvatut äänet ovat normaaleja, ja ne kuuluvat induktiotekniikan toimintaan. Ne eivät ole merkki toimintahäiriöstä.

Emme suosittele keittotason suojalaitteiston käyttämistä.

• 3 HUOLTOTOIMET



Keittotason huolto

Puhdista kevyet liat pesusienellä. Kostuta puhdistettava alue hyvin kuumalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.

Keitetyn lian, sokeripitoisten yli tulleiden ruokien ja sulaneen muovin puhdistamiseen käytä pesusientä ja/tai erityisesti lasille tarkoitettua kaavinta. Kostuta puhdistettava alue hyvin kuumalla vedellä, hio erityisesti lasille 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.

• 4 VIANMÄÄRITYS

<u>Käyttöönoton yhteydessä</u>

Huomaat valaistun näytön. Se on normaalia. Näyttö katoaa 30 sekunnin jälkeen.

Sähkövirta katkeaa tai vain yksi puoli toimii. Keittotason kytkentä on viallinen. Tarkista sen yhteensopivuus (katso kytkentää koskeva kappale).

Keittotasosta tulee hajua ensimmäisten kypsennysten aikana. Laite on uusi. Lämmitä jokaista aluetta puolen tunnin ajan kattilalla, joka on täynnä vettä.

<u>Käynnistyksen yhteydessä</u>

Keittotaso ei toimi ja näppäimistön valonäytöt pysyvät sammuneina. Laite ei saa virtaa. Virransyöttö tai kytkentä on viallinen. Tarkista sulakkeet ja sähkökatkaisin.

Keittotaso ei toimi ja näytössä näkyy toinen viesti. Sähköpiiri toimii huonosti. Ota yhteys huoltopalveluun.

Keittotaso ei toimi, näytössä näkyy tieto «bloc». Vapauta lapsilukko.

Oletuskoodi F9: jännite on alle 170 V.

Oletuskoodi F0: lämpötila on alle 5 °C.

<u>Käytön aikana</u>

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.

<u>Anturi</u>

Anturin kommunikoinnin katkaisu saattaa johtua liian heikosta paristosta.

Jos näytössä on : anturiin ei ole muodostettu yhteyttä tai se on kiinni. Jos ongelma ei poistu, tarkista akun sijainti.

Jos näytössä on  : toinen liesi käyttää anturia.

Jos näytössä on  + ÄÄNIMERKKI: Mitattu lämpötila ei sovi valittuun toimintoon. Tarkista valitun alueen ja valitun toiminnon yhteensopivuus.

• 4 VIANMÄÄRITYS

Anturi vilkkuu punaisena:
- Ennen sammuttamista, jos paristo on liian heikko.
- Jos kommunikointi katkeaa, valo vilkkuu punaisena ja sitten vihreänä sen mukaan, onko yhteys keittotasoon luotu vai ei.

• 5 YMPÄRISTÖ

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tämän laitteen pakkausmateriaalit voidaan kierrättää. Tue kierrätystä ja suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.



Laite sisältää monia kierrätyskelpoisia materiaaleja. Laite on merkitty logolla, joka osoittaa, että käytettyä laitetta ei saa laittaa sekajätteisiin.

Valmistajan järjestämä laitteiden kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin (sähkö- ja elektroniikkaromut) mukaisesti.

Ota yhteys kuntasi jätehuoltoon tai jälleenmyyjääsi ja pyydä tietoa asuinpaikkasi lähellä olevista keräyspisteistä.

Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästäsi yhteistyöstä.

• 6 *ASIAKASPALVELU*



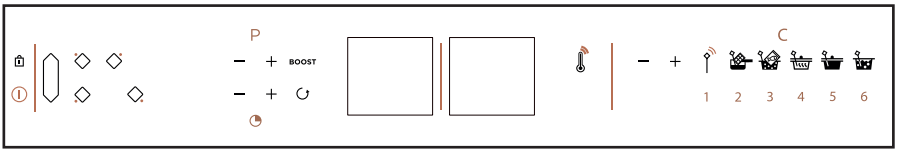
KORJAUSTOIMET RANSKASSA

Laitteen mahdolliset korjaustoimet on annettava valmistajan valtuuttaman ammattihenkilön suoritettaviksi. Voidaksemme vastata paremmin kyselyihinne koskien laitettanne varautukaa esittämään kaikki laitettanne koskevat tiedot (tuotenumero, huoltotiedot ja sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä (1.1.1).

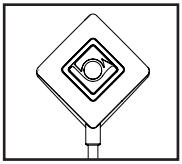
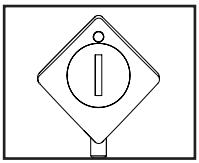
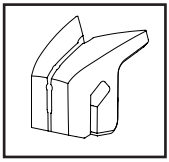
Collection Perfect Sensor

Collection Perfect Sensor, keittotaso, joka mittaa ja säätää lämpötilan jatkuvasti asteen tarkkuudella.
Lue alla olevat ohjeet keittotason nopeaa käyttöönottoa varten.

Näppäimistö



Anturi ja tuki

Anturin LED-valo vilkkuu kerran sinisävyisenä valkoisena: Anturi käynnistetään
Anturin LED-valo vilkkuu vihreänä: yhteys käynnissä
Anturin LED-valo on sininen: anturin yhteys on luotu
Anturin LED-valo vilkkuu punaisena: paristo on liian heikko / kommunikointi katkesi

Toiminnot

- ⏻ - Käynnistys/Sammutus
- ◇ - Kypsennysalueen valinta
- ⬡ - Horizone-alue (vapaa alue)
- 🔒 - Lukitus / Clean Lock
- P − + - Tehon asetukset
- − + - Ajastimen asetukset
- BOOST - BOOST-toiminto (maksimiteho)
- ↺ - Recall-toiminto (asetusten muistutus)
- 🌡 - Lämpömittaritoiminto (lämpötilatiedot)
- − + - Lämpötilan asetukset
- 📡 - Anturi (expert-tila)
- - Sulatustoiminto (50 °C)
- - Tyhjiökypsennystoiminto (60 °C)
- - Uudelleenlämmitystoiminto (70 °C)
- - Hidas kypsennys -toiminto (80 °C)
- - Kiehautustoiminto (100 °C)

Tiedot asiakkaille: www.dedietrich-electromenager.com
0892 02 88 04 (0,50€ ttc/mn lankapuhelimesta)
Huolto- ja varaosapalvelu: 09 69 39 34 34 (ilmainen palvelu)