SV BRUKSANVISNING

INDUKTIONSHÄLL

De Dietrich

SV

KÄRA KUND

Att upptäcka produkter från De Dietrich är att uppleva unika känslor. Från första åsyn dras man till dem. Designens kvalitet yttrar sig i ett tidlöst utseende och omsorgsfullt utformade detaljer som gör varje föremål elegant och raffinerat och i perfekt harmoni med varandra. Sedan kommer den oemotståndliga lusten att röra vid dem.
Design från De Dietrich bygger på robusta och prestigefyllda material – äktheten lyfts fram. Genom att förena den senaste tekniken med ädla material kan De Dietrich säkerställa att man framställer produkter av yppersta klass till kokkonstens förfogande – en passion som delas av alla som älskar att laga mat. Vi hoppas att du ska bli nöjd med den nya apparaten.
Tack för att du visar oss förtroende.

Besök oss på

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SV

Säkerhet och viktiga försiktighetsåtgärder....3

Presentation....7

Installation....8
Uppackning....8
Inbyggnad....8
Anslutningar....10

Användning....11
Manöverpanelens funktioner....11
Välja kärl....12
Välja kokzon....12
Slå på/stänga av....12
Ställa in effekten....12
Horizone....13
Ställa in timern....13
Låsa reglagen....13
Clean Lock-funktion....14
Recall-funktion....14
Perfect Sensor-funktion (givare)....15
Tillagningsråd....19
Säkerhet och rekommendationer....21

Underhåll....22

Felsökning....23

Miljö....24

Kundtjänst....25

Perfect Sensor-sortimentet....26

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Denna bruksanvisning finns även på märkets webbplats.
Vänligen läs igenom dessa råd innan apparaten installeras och används. De är viktiga för att garantera din och andras säkerhet. Spara denna bruksanvisning tillsammans med apparaten. Se till att bruksanvisningen medföljer om apparaten ska säljas vidare eller överlåtas.

- Vår strävan är att ständigt förbättra våra produkter och vi förbehåller oss därför rätt att med anknytning till den tekniska utvecklingen göra varje ändring av deras specifikationer i tekniskt, funktionellt eller utseenderelaterat hänseende.
- För att lätt hitta apparatens referensnummer rekommenderar vi att man skriver ned dem på sidan Kundservice och -kontakt.

Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer utan erfarenhet och kunskap, om de vederbörligen informerats om eller undervisats i hur apparaten ska användas på ett tryggt sätt och förstår de risker som följer därav.
Barn får inte leka med apparaten.
Rengöring och underhåll av användare får inte utföras av barn utan tillsyn.
Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.
Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning.
Erforderliga åtgärder måste vidtas för att undvika kontakt med varma delar.
Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på ytan, då de kan bli varma.
Din spishäll är försedd med ett barnlås som spärrar dess användning i avstängt eller tillagningsläge (se avsnittet om hur barnlåset används).
Din apparat överensstämmer med de europeiska direktiv och bestämmelser den är underkastad.
För att inga störningar ska förekomma mellan spishällen och en pacemaker, ska den

senare vara utformad och inställd i enlighet med de bestämmelser som gäller för den. Samråd med pacemakerns tillverkare eller din läkare.
Tillagning med fett eller olja på en spishäll utan övervakning kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök ALDRIG släcka en brand med vatten utan bryt apparatens strömförsörjning och täck lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

OBSERVERA: tillagning ska ske under tillsyn. Korta tillagningar kräver ständig tillsyn.
Brandfara: förvara inte föremål på kokzonerna.
Bryt apparatens strömförsörjning om ytan är sprucken för att undvika risk för elstöt.
Använd inte spishällen igen förrän glasytan bytts ut.
Undvik att stöta kokkärl mot ytan: glaskeramik är mycket tåligt, men kan ändå gå sönder.
Lägg inte varma lock platt på spishällen. Sugkoppseffekten kan skada glaskeramikytan.
Undvik att dra kokkärl över ytan. Med tiden kan detta skada den glaskeramiska ytans dekor.

Använd aldrig aluminiumfolie för att tillaga mat. Lägg aldrig produkter inslagna i aluminium eller aluminiumförpackningar på din spishäll. Aluminiumet skulle smälta och oåterkalleligt skada din spishäll.
Förvara inte underhålls- eller brandfarliga produkter i möbeln under spishällen.

Hällen ska anslutas till elnätet via en allpolig frånskiljningsanordning som uppfyller gällande installationsbestämmelser. En frånkopplingsanordning

ska finnas inbyggd i den fasta elinstallationen.
För att undvika risk ska nätsladden om den är skadad bytas av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller av någon med motsvarande behörighet.
Försäkra dig om att matningssladdar till elektriska apparater som är anslutna i närheten av spishällen inte kommer i kontakt med kokzonerna.

Använd aldrig ångtvättapparat för att göra ren spishällen.
Apparaten är inte avsedd att slås på via en extern timer eller en separat fjärrkontroll.

Stäng efter användning av spishällens funktion med hjälp av dess reglage och lita inte på kastrullavkännaren.

VARNING: Använd endast skydd för spishällar som konstruerats av spishällens tillverkare och som hänvisas till i bruksanvisningen för att de är lämpliga för eller inbyggda i apparaten. Används olämpliga skydd kan det medföra olyckshändelse.

Givare
Givaren har ett batteri av typ CR2032 (använd endast angiven typ av batteri).



Sätt i batteriet genom att skruva loss locket på baksidan med ett mynt, sätta i batteriet och respektera polariteten (+ uppåt) och därefter skruva tillbaka locket.
Byt batteriet när det är uttjänt och vid läckage.
Batteriet ska tas ur apparaten innan den kasseras.
Batteriet ska lämnas till batteriinsamling eller återlämnas till butiken (enligt

gällande bestämmelser).

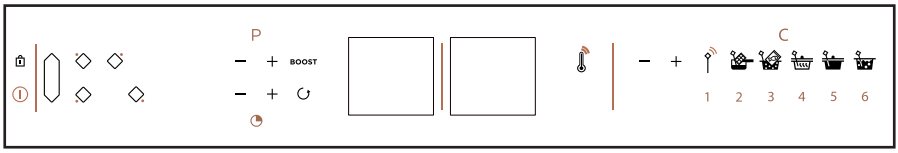
– blanda inte olika slags batterier eller nya och uttjänta batterier,
– om apparaten ska förvaras utan att användas under en längre tid bör batterierna tas ur,
– matningsplintarna får inte kortslutas,
– batterier som inte är laddningsbara får inte laddas, samt
– givaren är inte tillverkad för att användas i en ugn.

Vi, Brandt France, förklarar att en apparat utrustad med Perfect Sensor-funktion respekterar EU-direktiv 2014/53/EU. EU-försäkran om överensstämmelse återfinns på denna webbplats: www.dedietrich-electromenager.com.

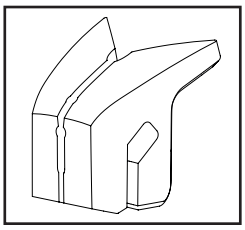
• 0 PRESENTATION

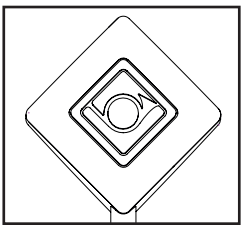
Med en De Dietrich Perfect Sensor spishäll med ansluten temperaturgivare kan du med precision och full kontroll visa prov på dina matlagningskunskaper och kan du lyckas med allt du lagar till genom att kunna anpassa temperaturen i kött, fisk och andra rätter så att den blir just den du vill ha.
Genom att ha kontroll över och kunna respektera råvarornas tillagningstemperatur på någon grad när, kan din matlagningskonst nå nya höjder.
Följande funktioner finns med återkoppling om temperaturen:
Termometer/Smälta/Värma/Sous vide-tillaga/Slökoka/Koka

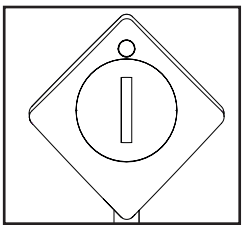




Spishällen levereras med temperaturgivaren ansluten och en särskild hållare som är lätt att fästa på alla slags kärl. Givaren kan användas på alla kokzoner.



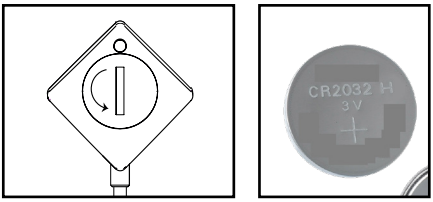




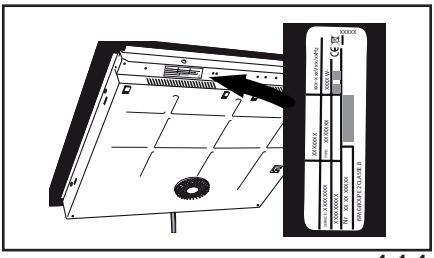
• 1 INSTALLATION

1.1 UPPACKNING

Ta bort alla skyddsemballage runt spishäll, givare och givarhållare.
Givaren levereras med ett batteri som ska sättas i (**1.0**)**.** Sätt i batteriet genom att skruva loss locket på baksidan med ett mynt, sätta i batteriet och respektera polariteten (+ uppåt) och därefter skruva tillbaka locket.Kontrollera apparatens specifikationer som framgår av dess märkplåt **(1.1.1)** och respektera dem.
Ange i rutorna nedan de referensnummer för service och typnorm som återfinns på märkplåten för framtida bruk.



1.0

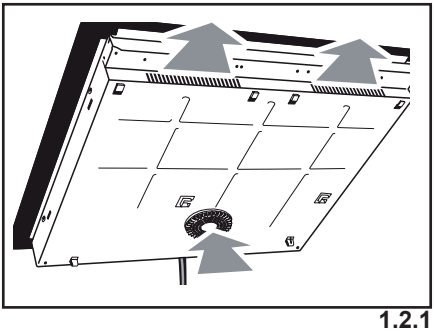

1.1.1

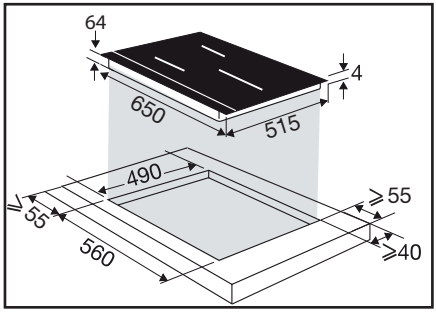
Σέρβις:	Τύπος:

1.2 INBYGGNAD I MÖBEL

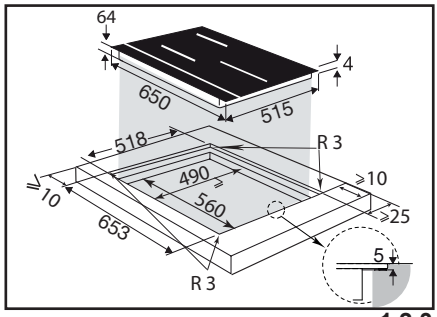
Kontrollera att det inte finns några hinder för ventilationsin- och utlopp **(1.2.1).** Beakta de måttangivelser (i millimeter) som finns för den möbel i vilken spishällen är avsedd att byggas in.

– Inbyggnad på köksbänk
Se ritning (**1.2.2)**


1.2.1



1.2.2

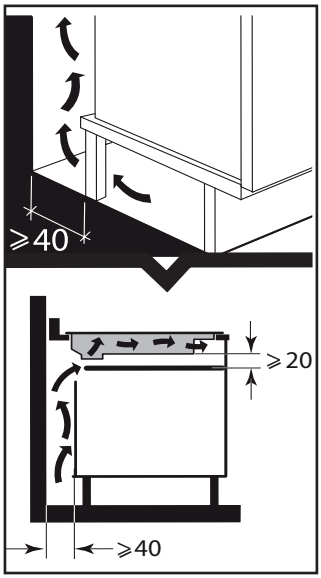


1.2.3

• 1 INSTALLATION

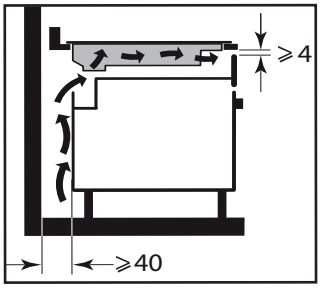
– Inbyggnad infälld i köksbänken Se ritning (**1.2.3**)

Kontrollera att luften kan cirkulera ordentligt mellan spishällens fram- och baksida.
Respektera de mått som finns angivna i illustrationerna för att garantera tillräckligt luftutlopp framåt om hällen installeras över en låda **(1.2.6)** eller över en inbyggbar ugn **(1.2.7)**. Limma fast tätningslisten runt hela hällens omkrets **(1.2.8)**.
Sätt i hällen i möbeln **(1.2.9)**.

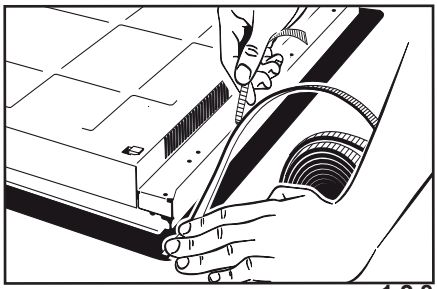


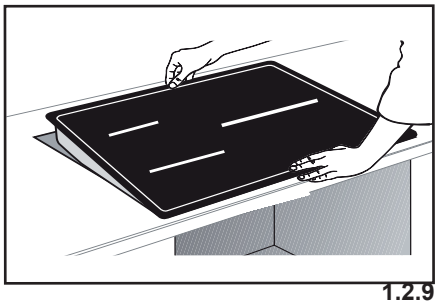
1.2.6

Om ugnen befinner sig under din spishäll kan hällens termiska säkringar begränsa möjligheterna att använda denna samtidigt som ugnen används i pyrolysläge. Hällen är utrustad med ett system för att skydda mot överhettning. Denna säkerhetsfunktion kan t.ex. aktiveras om hällen är monterad ovanpå en ugn som inte är tillräckligt isolerad. Kod F7 visas då i reglagezonerna. Vi rekommenderar i så fall att man förstärker ventilationen av spishällen genom att ha en öppning på sidan av möbeln (8 x 5 cm).



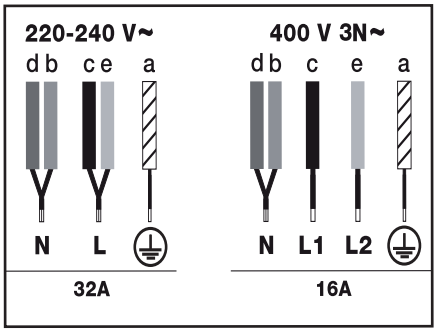
1.2.7


1.2.8


1.2.9

1.3 ELANSLUTNING

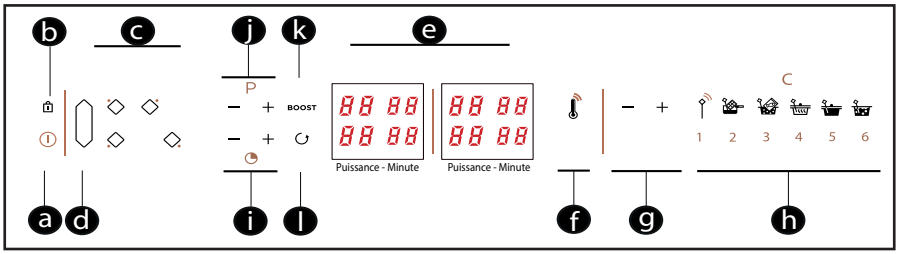
Hällen ska anslutas till elnätet via en allpolig frånskiljningsanordning som uppfyller gällande installationsbestämmelser. En frånkopplingsanordning ska finnas inbyggd i den fasta elinstallationen.
Identifiera vilken typ av kabel din spishäll har, beroende på antalet ledare och deras färg:
– Kabel med fem ledare **(1.3.1):**
a) grön-gul, b) blå, c) brun, d) svart, e) grå.



1.3.1

När hällen strömsätts eller efter ett längre strömavbrott visas en kod på manöverpanelen. Vänta i c:a 30 sekunder eller tryck på en knapp för att denna information ska försvinna och du ska kunna använda hällen (att koden visas är normalt; meddelandet är avsett för serviceavdelningen vid eventuellt behov av åtgärder). Användaren behöver i vilket fall inte bry sig om det.

• 2 ANVÄNDNING



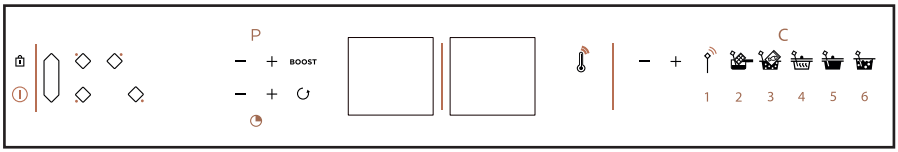
Manöverpanelens funktioner

- a = Slå på/stänga av
- b = Låsa/Clean Lock (låsa hällen under rengöring)
- c = Välja kokzon
- d = Horizone
- e = Display (effekt/minuter)
- f = Termometerfunktion (visning av önskad temperatur)
- g = Ställa in givare
- h = Tillagningsfunktioner

  Expert C1 / Smälta C2 /

  Sous vide-tillaga C3 / Värma C4 / Slökoka C5 / Koka C6
- i = Ställa in timern
- j = Ställa in effekten
- k = Boost-funktion (maxeffekt)
- l = Recall-funktion (påminnelse om inställningar av effekt och timer)

• 2 ANVÄNDNING



2.1 VÄLJA KÄRL

De flesta kärl är kompatibla med induktion. Endast glas, keramik, aluminium utan särskild botten, koppar och vissa typer av icke-magnetiskt rostfritt stål fungerar inte med induktionstillagning.

Vi **rekommenderar att man väljer kärl med tjock och platt botten.** Värmen fördelas då bättre och tillagningen blir jämnare**.** Värm aldrig ett tomt kärl utan tillsyn.

Undvik att ställa kärl på manöverpanelen.

2.2 VÄLJA KOKZON

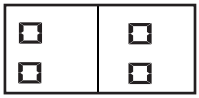
Det finns flera kokzoner att ställa kärlen på. Välj en som passar till kärlets storlek. Är kärlets botten för liten kommer effektindikatorn att blinka och kokzonen fungerar inte, även om kärlets material lämpar sig för induktion. Var noga med att inte använda kärl med en diameter som är mindre än kokzonens (se tabell).

Kokzonens diameter	Kokzonens maxeffekt (watt)	Kärlets bottendiameter
16 cm	2 400	10-18 cm
28 cm	3 700	15-32 cm
Horizone	3 700	18 cm, oval, fiskfat

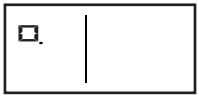
När flera kokzoner används samtidigt hanterar hällen effektfördelningen så att dess totala effekt inte överskrids.

2.3 START – STOPP

Tryck på knappen Start/Stopp ⏻. 0 blinkar för alla kokzoner i åtta sekunder.



Välj kokzon om inget kärl känns av ◇. Känns ett kärl av blinkar 0 med en punkt.



Du kan då ställa in önskad effekt. Väljer man inget effektläge slocknar kokzonen automatiskt.

Stoppa en zon/spishällen

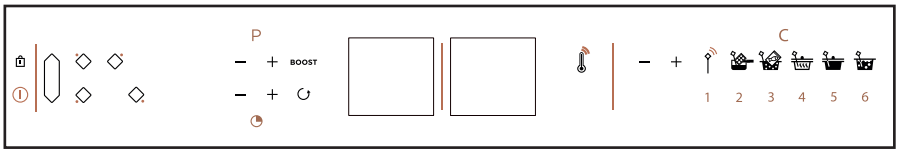
Tryck länge på kokzonens knapp ◇ tills en lång ljudsignal hörs och skärmen slocknar eller visar symbolen **H** (restvärme).

Tryck på knappen Start/Stopp ⏻ för att stänga av hällen helt.

2.4 STÄLLA IN EFFEKTEN

Tryck på knappen – P +. Vid start kan man direkt gå till maxeffekt (utom Boost) genom att trycka på knappen **-**.

• 2 ANVÄNDNING



2.5 HORIZONE — Horizone^tech —

Den fria kokzonen väljs med knappen ⬡ . Effekt och timer ställs in som för vanliga kokzoner.

Stoppa zonen genom en lång tryckning på knappen ⬡, varefter en lång ljudsignal hörs och displayen slocknar eller visar symbolen H.

En tryckning på knappen till zonens främre eller bakre kokzon stänger av funktionen och överför inställningarna till den kokzon som valts.

2.6 STÄLLA IN TIMERN

Alla kokzoner har en egen timer. De kan startas så snart respektive zon är i funktion.

Slå på eller ändra timern genom att trycka på timerknappen − ◔ +. För att lättare ställa in mycket långa koktider kan man gå direkt till 8 timmar från start genom att trycka på knappen **-**. Därefter kan man med varje senare tryckning på knappen - gå till 7, 6, 5, 4, 3, 2 timmar, 99 min, osv.

När tillagningen är klar visas 0 på displayen och en ljudsignal avges. Radera informationen genom att trycka på vilken reglageknapp som helst för kokzonen i fråga. Som standard stoppar de efter några ögonblick.

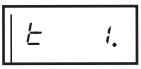
Tryck samtidigt på knapparna **+** och **-** för att stoppa timern under pågående tillagning, eller gå tillbaka till 0 med knappen **-.**

Oberoende tidtagning

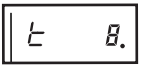
Med denna funktion kan man ta tiden för en händelse utan att tillaga något.

– Välj en zon som inte används.

– Tryck en gång på knappen **+** − ◔ +, så visas ett **t** med en punkt.



– Ställ in tiden med knappen **- eller +**.



– Visningen av återstående tid är fast.

– En nedräkning som pågår kan avbrytas genom en lång tryckning på knappen för att välja kokzon.

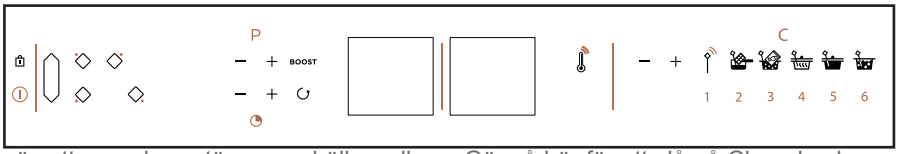
– Efter avslutad nedräkning avges en dubbel ljudsignal i 20 sek.

2.7 LÅSA REGLAGEN

Barnlås

Din spishäll är försedd med ett barnlås som låser reglagen i avstängt läge eller under tillagning (för att dina inställningar inte ska ändras). Av säkerhetsskäl är bara stoppknappen och knapparna för att välja zon fortfarande aktiva och

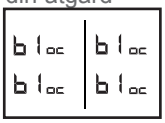
• 2 ANVÄNDNING



gör att man kan stänga av hällen eller avbryta en kokzon.

Låsa

Tryck på knappen tills symbolen för låsning, spärr, visas på displayerna och en ljudsignal bekräftar din åtgärd



Hällen låst under användning

Visningen av vilka kokzoner som används anger omväxlande effekten och låssymbolen.

När man trycker på knapparna för effekt eller timer för de zoner som används visas spärr i två sekunder och försvinner sedan.

Låsa upp

Tryck på knappen tills symbolen för låsning, spärr, försvinner från skärmen och en ljudsignal bekräftar åtgärden.

CLEAN LOCK-funktion

Denna funktion används för att tillfälligt låsa hällen under rengöring.

Gör så här för att slå på Clean Lock:

Gör en kort tryckning på knappen (hänglås). En ljudsignal avges och symbolen för spärr blinkar på displayen. Efter en förinställd tid försvinner låset automatiskt. En dubbel ljudsignal avges och spärren slocknar. Man kan när som helst avbryta Clean Lock genom en lång tryckning på knappen .

2.8 RECALL-FUNKTION

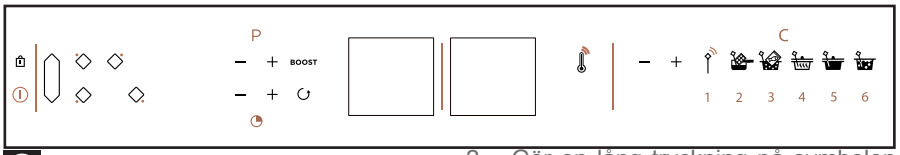
Med denna funktion kan man visa de senaste inställningarna av effekt och timer för alla kokzoner som stängts av de senaste tre minuterna.

För att kunna använda denna funktion måste hällen vara upplåst. Tryck på knappen Start/Stopp och gör sedan en kort tryckning på knappen .

Gör en kort tryckning på knappen medan spishällen används (minst en kokzon lyser). Med funktionen kan man hämta inställningar av effekt och timer för en eller flera kokzoner som stängts av för mindre än 30 sekunder sedan.

Tryck på knappen Start/Stopp och gör sedan en kort tryckning på knappen , med spishällen avstängd (alla kokzoner släckta). Med funktionen kan man hämta inställningar av effekt och timer för en eller flera kokzoner som stängts av för mindre än 3 minuter sedan.

• 2 ANVÄNDNING



Energispartips
Spara energi genom att koka med ett lock som passar väl. Med ett glaslock har man perfekt koll på tillagningen.

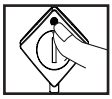
2.9 PERFECT SENSOR-FUNKTION



Det finns tre användningssätt
– **Visa** den temperatur som mäts upp i rätten direkt på spishällens display.
– **Programmera** in ett börvärde för temperaturen som ska uppnås i rätten (Expert)
– **Ställa in** temperaturen med hjälp av någon fem möjliga tillagningsfunktioner.

Parkoppla givaren med spishällen
Parkoppla behöver man bara göra en gång – när man börjar använda givaren eller efter att ha bytt denna.

Spishällen ska vara avstängd.
1 – Tryck i tre sekunder på start/stopp-knappen på givarens baksida. Givaren avger då en blå ljussignal och blinkar sedan grönt



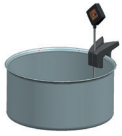


2 – Gör en lång tryckning på symbolen , så visas Conn Ect. och givaren blinkar grönt.

3 – Gör en kort tryckning på symbolen , så avger spishällen en ljudsignal för att bekräfta; Conn Ect. blinkar för att bekräfta parkopplingen och givaren blinkar i blått (detta steg kan ta upp till 15 sekunder).

givaren är inte tillverkad för att användas i en ugn.

Placera givaren
Du kan välja mellan tre rekommenderade placeringar:
– Lodrätt



– mellanläge (justerbart)

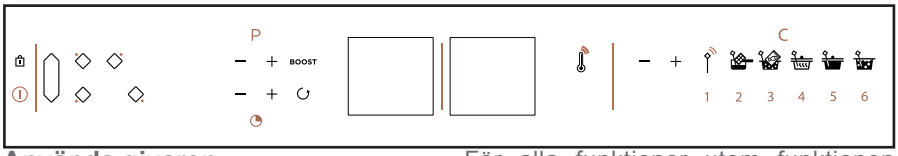


– På sned



Vi avråder från att använda givaren utan sin hållare.

• 2 ANVÄNDNING



Använda givaren

För att använda givaren måste man slå på den (trycka på knappen i flera sekunder), slå på spishällen och sedan välja en kokzon. När temperaturen regleras ställer spishällen automatiskt in den effekt som krävs, vilket kan göra att kokningen blir mer eller mindre häftig.

Termometer-funktion

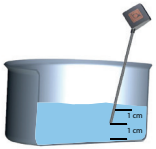
Denna funktion visar på spishällens display den temperatur givaren mäter upp (i intervallet 5-180 °C).
Denna funktion upplyser om temperaturen.
Denna funktion används till exempel för att mäta temperaturen för en rätt som håller på att lagas till på hällen eller för en stek som tagits ut ur ugnen.
Finns inget kärl blinkar temperaturen och °C på kokzonens display.

Givaren uppdaterar temperaturmätningen varje 1,5 sekunder.

Tillagningsfunktioner

Gör så här för att gå till de olika tillagningsfunktionerna: slå på spishällen, välj kokzon (0 blinkar om inget kärl finns) och tryck sedan på symbolen för önskad förinställd funktion.
Med dessa funktioner styrs tillagningen av givaren.

För alla funktioner utom funktionen Smälta:
– givaren ska vara minst 1 cm från kastrullens botten, och
– givaren ska vara nedsänkt minst 1 cm i det livsmedel ska lagas till.

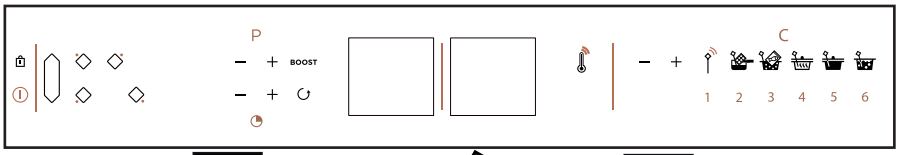


Anpassa kastrullens diameter och kokzonen till den mängd som ska tillagas om detta inte är möjligt.
Vi rekommenderar att man regelbundet rör om i kärlet under tillagningen.

Gör så här för att gå till de olika funktionerna:

Tryck på den knapp som svara mot respektive funktion (och därefter på knapparna **+** eller **-** om du vill ändra anvisad temperatur). Temperaturen visas i fem sekunder och därefter rör sig ° tills börvärdet för temperaturen uppnåtts. Vald funktion visas omväxlande med temperaturen. En ljudsignal avges och ° blir fast. Temperaturen upprätthålls tills du stänger av kokzonen.

• 2 ANVÄNDNING



Expertläge C1

Med denna funktion kan man laga mat genom att direkt välja önskad temperatur med knapparna **+ / -**. Temperaturen kan ställas in på 40-180 °C.

Smälta C2

Med denna funktion kan man smälta livsmedel vid en temperatur som kan ställas in på 40-70 °C. Börvärdet för temperatur är 50 °C. Vid denna typ av tillagning ska givaren stå i lodrätt läge och givarens spets ska nudda kastrullens botten.

Var noga med att röra om under tillagningen för att hålla det som smälts enhetligt.

Vi denna typ av tillagning ska vara i kontakt med kastrullens botten.

Denna funktion finns bara för kokzonerna 16 och 23 cm och för 1/2 Horizone på spishällen.

Sous vide-tillaga C3

Med denna funktion kan man laga till livsmedel vid en temperatur som kan ställas in på 45-85 °C. Börvärdet för temperatur är 60 °C.

Värma C4

Med denna funktion kan man laga till livsmedel vid en temperatur som kan ställas in på 65-80 °C. Börvärdet för temperatur är 70 °C.

Slökoka C5

Med denna funktion kan man laga till livsmedel med slökokning (slow cooking) vid en temperatur som kan ställas in på 80-90 °C, med ett börvärde för temperatur på 80 °C.

⚠ Medan temperaturen styrs kan man se att det sjuder mer eller mindre häftigt.

Koka C6

Med denna funktion kan man koka vatten med en temperatur på 100 °C.

Man kan täcka kärlet delvis med ett lock och vi rekommenderar att man gör det redan från början av uppkoket.

⚠ Denna funktion är inte avsedd för att koka upp mjölk. Använd då i stället funktionen för slökokning.

• 2 ANVÄNDNING

Varning:

– Man kan programmera en tid för givarfunktionen. I så fall visas tiden omväxlande med temperaturen
– Givaren kan bara användas med en kokzon åt gången.
– Glöm inte att stänga av givaren efter avslutad användning, genom en lång tryckning på denna – LED-lampan lyser rött i några sekunder.
– Givaren stängs av automatiskt en minut efter att hällen stängts av.
– Undvik skador på givaren genom att inte placera dess elektronikbox omedelbart över det som lagas till.
– Kokpunkten för vatten kan variera beroende på höjd över havet och geografiska lufttrycksförhållanden.
– Dålig eller ingen kommunikation kan bero på att batteriet är för svagt.

Tekniska specifikationer för givaren:

Parameter	Specifikation	Anmärkning
Spänning	2,5-3 V	Batteri CR2032
Livslängd	300 tim	med nytt batteri
Kontrollampans färg	Vit Grön Blå Röd	Strömsatt Väntar på anslutning Ansluten Stopp
Användningstemperatur	0-85 °C	Givarens box
Område för temperaturmätning	5-180 °C	
Driftfrekvens	2 402-2 480 MHz	
Givarens räckvidd	2 meter	
Maxeffekt	< 10 mW	

• 2 ANVÄNDNING

Tillagningsråd:

Funktion	Huvudingrediens eller rätt	Mängd (g)	Temperatur i °C	Tid	Råd
Expert	Vitt kött	Kycklingfilé 150 g	80 °C	8-12 min	Platta till filéerna (1/1,5 cm höjd)
	Rött kött	150-200 g	35-45 °C (bleu)	30 sek-2 min/sida (beroende på tjocklek)	Låt köttet vila i fem minuter efter tillagning
		150-200 g	50-55 °C (rare)	1-3 min/sida (beroende på tjocklek)	Låt köttet vila i fem minuter efter tillagning
		150-200 g	60-65 °C (medium)	1,5-4 min (beroende på tjocklek)	Låt köttet vila i fem minuter efter tillagning
		150-200 g	70-75°C (välstekt)	2-8 min/sida (beroende på tjocklek)	Låt köttet vila i fem minuter efter tillagning
	Frysta pommes frites	200 g/1,5 l olja	160°, därefter 180°	11 min 2 min 30 sek	Doppa i 11 min och ta upp igen, doppa igen i 2 min 30 sek så snart oljan blivit 180° för att avsluta tillagningen
	Vit sås (béchamel)	500	85-87 °C	1 min till uppkok	Rör om hela tiden under tillagningen för att inget ska fastna i botten av kastrullen
	Chokladkräm	1 300	87-92 °C	8-10 min	Rör om hela tiden under tillagningen för att inget ska fastna i botten av kastrullen
	Karamell	"torr" (100 g)	upp till 150 °C (får färg)	3-5 min (effekt 10)	Den blir snabbt brun – var uppmärksam,
	Karamell	med vatten (100 g socker/60 ml vatten)	Upp till 145 °C	8-12 min (effekt 10)	Passa på kokningen. När den är klar blir den snabbt brun.
	Fruktmos	400-1 000	105-110	beroende på mängd	Expert (beräkna 1-1,2 % pektin/kg frukt)
Smälta	Mörk choklad	100-500	50-55	5-10 min	Rör om ofta
	Mjölkchoklad		45-50		
	Vit choklad		45-50		
	Smör	50-500	40-50	5-20 min	
	Skirat smör	50-500	40-50	5-20 min	**rör inte om** för att kaseinet i smöret ska fällas ut väl
	Ost till fondue	200-1 500	40-50	10-25 min	hur mycket vin som tillsätts vid tillagningen påverkar hur lång tid det tar att smälta (50 cl för 1 kg ost)
Värma	Puré	200-800	65-75	Beroende på mängd	
	Soppa	200-2 000	65-75	2,5-15 min	varning: tiden kan variera beroende på hur trögflytande soppan är.
	Burkar/konserver	300-1 000	65-75	4-10 min	testet har gjorts med konserverad cassoulet, fransk gryta
	Små burkar, barnmatsburkar	125-300	60-70	Beroende på mängd	Testa temperaturen innan du serverar

• 2 ANVÄNDNING

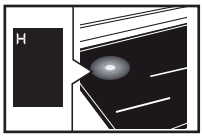
Tillagningsråd:

Funktion	Huvudingrediens eller rätt	Mängd (g)	Temperatur i °C	Tid	Råd
Slökoka	Pot au feu, köttgryta	1 000-4 000	70-80	2,5-3 tim	Anpassa kokkärlet till den mängd som ska lagas till. Tillsätt skalad potatis en halvtimme innan grytan ska vara klar
	Fransk kalvgryta	1 000-4 000	70-80	2-3 tim	Anpassa kokkärlet till den mängd som ska lagas till.
	Boeuf bourguignon, vinkokt köttgryta	1 000-4 000	70-80	2-4 tim	Anpassa kokkärlet till den mängd som ska lagas till.
	Gryta	1 000-4 000	70-80	2-4 tim	Anpassa kokkärlet till den mängd som ska lagas till.
	Baskisk kycklinggryta	1 000-4 000	70-80	1 tim 15 min-1,5 tim	Anpassa kokkärlet till den mängd som ska lagas till.
	Sylt	1 000-4 000	105	20 min-1 tim, beroende på frukt; kontrollera texturen)	Frukten syltar sig vid 105 °C (sockertermometer). Genom att tillsätta pektin (15 g per kilo frukt) kan man sänka denna temperatur till omkring 90 °C
	Tomatsås	1 000-4 000	70-80	40 min	Var uppmärksam på syrahalten för de tomater du lagar till. Tillsätt en nypa florsocker om du lagar till en tomatsås med färska tomater.
Sous vide-tillaga	Fisk	lax 250-300 g	45-50	20 min	3-5 liter vatten; se upp med kryddningen – vid vakuumtillagning har salt en tendens att få mycket starkare verkan.
	Fisk	vit fisk 250-300 g	56 °C	15 min	
	Grönsaker	gröna 200-300 g	85 °C	30-75 min	
	Grönsaker	rotgrönsaker 150 g	85 °C	60-80 min	
	Vitt kött	kycklingfilé 150 g	64 °C	25 min	
	Vitt kött	kycklingfilé 200 g	68 °C	120 min	
	Rött kött	oxfilé 150-300 g	56,5 °C för vattenbadet	30 min för 2,5 cm tjocklek/2 tim för 5 cm tjocklek/upp till 4 tim.	
	Parfait med ägg	50 g/liter vatten	64°	45 min	1 l vatten
Koka	Ris	100-500 (torrt) = 300-1 500 ml saltat vatten	90-100	12-20 min, beroende på typ av ris	Kreolskt ris: koka upp vattnet, häll i riset (skölj först i kallt vatten), täck över och låt koka på svag värme (tänk på att vissa typer av ris kräver längre koktid – svart ris)
	Pasta	100-500 (torrt) = 1-5 liter saltat vatten	90-100	10-12 min koktid	Koka upp, häll i pastan och låt sjuda. Testa pastans fasthet beroende på typ av pasta.

• 2 ANVÄNDNING

2.10 SÄKERHET OCH REKOMMENDATIONER

Restvärme
Efter intensiv användning kan den kokzon man just har använt fortfarande vara varm i några minuter.
Så länge en kokzon är varm visas ett H på displayen. Undvik då att röra vid de aktuella kokzonerna.



Temperaturbegränsning
Alla kokzoner har en skyddsgivare som hela tiden känner av temperaturen vid kärlets botten. Om man skulle glömma ett tomt kärl på en påslagen kokzon anpassar denna givare automatiskt hällens effekt, vilket gör att man undviker eventuell risk för att kärlet eller hällen skadas.

Skydd mot överkokning
Ett stopp av hällen kan utlösas i följande tre fall:
– Överkokning så att reglageknapparna täcks.
– Fuktig trasa som läggs på knapparna.
– Metallföremål som ställs på reglageknapparna.
Ta bort föremålet respektive gör rent och torka av reglagen och starta sedan om tillagningen.
I dessa fall visas symbolen **–**, som åtföljs av en ljudsignal.



Auto-Stop-system
Glömmer man att stänga av en tillagning har spishällen en säkerhetsfunktion, Auto-Stop, som efter en viss förinställd tid (efter 1-10 timmar, beroende på vilken effekt som används) automatiskt stänger av den kokzon man har glömt.
Skulle denna säkerhetsfunktion lösas ut indikeras avstängningen av kokzonen genom att AS visas i reglageområdet och en ljudsignal avges i c:a två minuter.
Du behöver bara trycka på vilken reglageknapp som helst för att avbryta den.

Ljud som liknar dem för visarna på en klocka kan förekomma.
Dessa ljud hörs när hällen används och försvinner eller avtar beroende på hur uppvärmningen har konfigurerats. Beroende på kärlets modell och egenskaper kan även visslande ljud förekomma. De ljud som nämnts är normala. De utgör en del av induktionstekniken och indikerar inte något fel.

Vi rekommenderar ingen skyddsanordning för hällen.

• 3 UNDERHÅLL



Underhåll av spishällen

Använd en kökssvamp vid lätt nedsmutsning. Fukta det ställe som ska rengöras väl med varmt vatten och torka av.

Använd en kökssvamp och/eller en skrapa speciellt avsedd för glas för ansamlingar av brända rester, sött spill eller smält plast. Fukta det ställe som ska rengöras väl med varmt vatten, använd en särskild skrapa för glas och skrapa av, avsluta med en kökssvamp och torka sedan av.

Badda fläckar och avlagringar av kalk med varm ättika och låt verka. Torka därefter av med en mjuk trasa.

Använd ett specialmedel för glaskeramik för metallskimrande fläckar och dagligt underhåll. Applicera specialmedlet (som innehåller silikon och som helst har en skyddande verkan) på den glaskeramiska ytan.

Viktig anmärkning: använd inte pulver eller svamp som repar. Använd företrädesvis specialmedel och svampar för finporslin.

Underhåll av givaren

– Rengör givaren före första användningen
– Använd endast neutrala medel, inget som repar, stålull, lösningsmedel eller metallföremål.
– Diska inte givaren i diskmaskin.
– Givarens hållare kan diskas i maskin.

• 4 FELSÖKNING

?

Vid driftsättning

Du ser att ett meddelande visas på displayen. Det är normalt. Den slocknar efter 30 sekunder.

Installationen löser ut överbelastningsskyddet eller bara en sida fungerar. Hällen är felaktigt ansluten. Kontrollera att anslutningen är korrekt (se kapitlet om anslutningar).

Hällen avger en odör de första gångerna den används. Apparaten är ny. Värm alla zoner i en halvtimme med en kastrull full med vatten.

Vid start

Hällen fungerar inte och skärmarna på panelen förblir släckta.
Apparaten saknar strömförsörjning. Fel på strömförsörjning eller anslutning. Kontrollera säkringar och jordfelsbrytare.

Hällen fungerar inte och ett annat meddelande visas. Elektronikkretsen fungerar inte som den ska. Kontakta kundtjänst.

Hällen fungerar inte, meddelandet spärr visas. Lås upp barnlåset.

Felkod F9: spänningen lägre än 170 V.

Felkod F0: temperaturen lägre än 5 °C.

Under användning

Hällen fungerar inte, meddelandet – visas och en ljudsignal avges.
Något har kokat över eller ett föremål ligger på manöverpanelen. Rengör respektive ta bort föremålet och starta om tillagningen.

Kod F7 visas.
Elektronikkretsarna har blivit varma (se kapitlet om inbyggnad).

När en kokzon används fortsätter panelens kontrollampor att blinka.
Det kärl som används är olämpligt.

Kärlen avger oväsen och hällen avger klickljud under tillagningen (se rådet Säkerhet och rekommendationer).
Det är normalt. För vissa typer av kärl är detta energiöverföringen från hällen till kärlet.

Fläkten fortsätter att gå efter att hällen har stängts av.
Det är normalt. Det gör att elektroniken kan kylas ned.

Om en felfunktion kvarstår.
Gör hällen strömlös i en minut. Kontakta kundtjänst om företeelsen kvarstår.

Givare

Dålig eller ingen kommunikation med givaren kan bero på att batteriet är för svagt.

Om  visas: givaren är inte parkopplad eller avstängd. Om problemet kvarstår kontrollerar du batteriets position.

Om  visas: givaren används redan med en annan kokzon.

Om  visas och en ljudsignal avges: Uppmätt temperatur är inte kompatibel med vald funktion. Kontrollera att vald zon lämpar sig för den funktion du valt.

• 4 FELSÖKNING

Givarens kontrollampa blinkar rött:

– Innan den stängs av om batteriet är för svagt.
– Vid störning av kommunikationen blinkar den först rött och sedan grönt när anslutning åter upprättats, eller inte, med spishällen.

• 5 MILJÖ

RESPEKTERA MILJÖN

Materialet i apparatens förpackning kan återvinnas. Medverka till att det återvinns och bidra därmed till att skydda miljön, genom att lämna det i härför avsedd kommunal container.



Även apparaten innehåller mycket material som kan återvinnas. Den är därför märkt med denna logotyp för att ange att en uttjänt apparat inte får blandas med annat avfall.

I enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter, kan då den återvinning av apparaten som anordnas av tillverkaren genomföras på bästa sätt.

Vänd dig till kommunen eller återförsäljaren för att få adressen till närmaste uppsamlingsställe för uttjänta apparater.

Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

• 6 KUNDTJÄNST



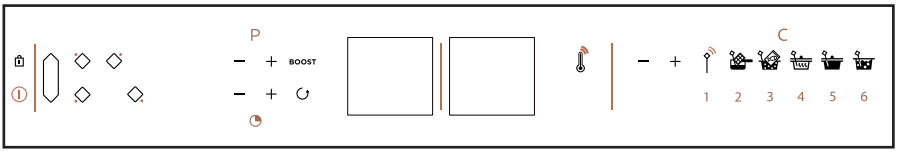
ARBETE

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommersiell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkplåten (1.1.1).

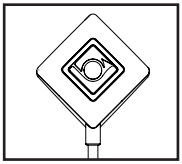
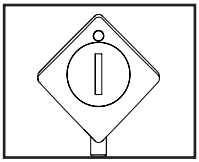
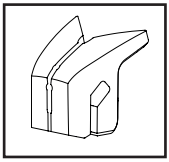
Perfect Sensor-sortimentet

Perfect Sensor-sortimentet – en spishäll som kontinuerligt mäter och styr temperaturen på en grad när.
Anvisningarna nedan kan hjälpa dig att snabbt börja använda din spishäll.

Manöverpanelen



Givaren och dess hållare

Givarens LED avger en vit-blå blinkning: givaren strömsätts
Givarens LED blinkar grönt: anslutning pågår
Givarens LED är blå: givaren är ansluten
Givarens LED blinkar rött: batteriet för svagt/kommunikationen avbruten

Funktionerna

- – Slå på/Stänga av
- – Välja kokzon
- – Horizone-zon (fri zon)
- – Låsa/Clean Lock
- P – Ställa in effekt
- – Ställa in timer
- BOOST – Boost-funktion (maxeffekt)
- – Recall-funktion (påminnelse om inställningar)
- – Termometer-funktion (info om temperatur)
- – + – Temperaturinställning
- – Givare (expertläge)
- – Smälta-funktion (50 °C)
- – Sous vide-tillaga (60 °C)
- – Värma-funktion (70 °C)
- – Slökoka-funktion (80 °C)
- – Koka-funktion (100°C)

Kundinformation: www.dedietrich-electromenager.com
+33 (0)892 02 88 04 (50 eurocent/min från fast telefon)
Kundtjänst: +33 (0)9 69 39 34 34 (gratistjänst)