DK BRUGSANVISNING

INDUKTIONSPLADE

De Dietrich

DK

KÆRE KUNDE

Det er en enestående oplevelse at udforske og arbejde med De Dietrich produkterne.
Tiltrækningen er øjeblikkelig ved første øjekast. Designets kvalitet er kendetegnet ved en tidløs æstetik og en omhyggelig finish, som giver det enkelte produkt elegance og raffinement og skaber en perfekt harmoni med de andre produkter. Dernæst kommer den uimodståelige trang til at berøre. De Dietrich designet udtrykkes via robuste og prestigefyldte materialer; autentiske og priviligerede. Ved at benytte os af den seneste teknologi og de bedste materialer kan De Dietrich garantere produkter af høj kvalitet, så du kan dyrke din kogekunst - en passion, der deles af alle, som elsker at lave mad. Vi håber, du bliver meget glad for at bruge dette nye apparat.
Tak for din tillid.

Find os på

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich

INDHOLDSFORTEGNELSE

DK

Vigtigt om sikkerhed og forsigtighedsregler 3

Præsentation 7

Installation 8
Udpakning 8
Indbygning 8
Tilslutning 10

Brug 11
Forklaring til tastatur 11
Valg af gryder 12
Valg af kogepladen 12
Tænd/sluk 12
Indstilling af styrken 12
Horizone 13
Indstilling af minutur 13
Låsning af betjeningerne 13
Funktionen ”Clean lock” 14
Funktionen for genbrug 14
Funktionen Perfect Sensor (sonde) 15
Tilberedningstid 19
Sikkerhed og anbefalinger 21

Vedligeholdelse 22

Fejl 23

Miljø 24

Kundeservice 25
Forbrugerservice i Frankrig 25
Reparationer Frankrig 25

Collection Perfect Sensor 26

VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

Denne vejledning kan ligeledes downloades fra mærkets hjemmeside.
Læs venligst disse anvisninger, før du installerer og bruger apparatet. Vi har udarbejdet dem for din egen og andres sikkerhed. Opbevar denne brugervejledning sammen med apparatet. Hvis apparatet skal sælges eller overdrages til en anden person, skal du sørge for at brugsanvisningen medfølger.

- Da vi konstant arbejder på at gøre vores produkter endnu bedre, forbeholder vi os retten til at ændre i deres tekniske, funktionelle eller æstetiske specifikationer for deres egenskaber i forbindelse med den tekniske udvikling.
- Vi anbefaler, at du nedskriver alle referencenumre på siden "Service og forbrugerrelationer", så du let kan finde referencerne til din apparat.

Dette apparat kan anvendes af børn på mindst 8 år og opefter og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller som er uden erfaring eller kendskab, hvis de har fået forudgående korrekt instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og hvis de har forstået de risici, som de udsætter sig for. Børn må ikke lege med apparatet.

Brugerens rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.

Børn på under 8 år skal holdes på afstand, med mindre de er under konstant opsyn.

Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

Der skal udvises påpasselighed for ikke at berøre de varme elementer.

Metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg må ikke lægges på pladen, da de kan blive meget varme.

Pladen omfatter en børnesikring, der låser den, så den ikke kan tændes eller fastlåser den på igangværende tilberedningsstyrke (se kapitlet om brug af børnesikring).

Dit apparat er i overensstemmelse med de europæiske direktiver og forordninger, som angår apparatet.

For at der ikke skal være interferens mellem kogepladen og en pacemaker, skal

sidstnævnte være designet og indstillet i overensstemmelse med bestemmelserne angående denne. Indhent oplysninger hos fabrikanten eller din læge.
En tilberedning med olie eller fedtstoffer udført på en kogeplade uden overvågning kan være farligt, da olien eller fedtstoffet kan gå i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med brug af vand, men sluk først for apparatet, og tildæk derefter ilden med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

ADVARSEL: Tilberedningen skal overvåges. Kort tilberedningstid kræver uafbrudt overvågning.
Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladen.
Hvis overfladen er revnet, skal apparatet frakobles for at undgå risiko for at få elektrisk stød.
Brug ikke pladen igen, før glasset er blevet udskiftet.
Undgå at tilføre slag på kogepladen med gryder eller pander: den vitrokeramiske glasoverflade
er meget modstandsdygtig, men det er ikke umuligt at slå den i stykker.
Læg ikke et varmt låg med den varme side nedad på kogepladen. Der kan opstå en sugekop-virkning, som kan beskadige den vitrokeramiske overflade. Undgå at gryder og pander gnider mod overfladen, hvilket med tiden kan forringe tegningerne på den vitrokeramiske flade.

Brug aldrig alu-papir til tilberedning. Anbring aldrig produkter på kogepladen, der er indpakket i aluminium eller i aluminiumsbakker. Aluminium vil smelte og beskadige kogepladen uopretteligt.
Du må ikke opbevare vedligeholdelsesprodukter eller brandbare produkter i møblet under kogepladen.

Disse kogeplader skal tilsluttes elnettet ved brug af en omnipolær afbryderanordning

i overensstemmelse med de gældende regler for installationer. Der skal integreres en frakobling i den faste kanalisering.
Hvis el-kablet beskadiges, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå enhver fare.
Sørg for, at elforsyningskablet til et tilsluttet elektrisk apparat i nærheden af kogepladen, ikke kommer i kontakt med kogezonerne.

Brug aldrig damprensning til rengøring af kogepladen.
Apparatet er ikke beregnet til at sætte i gang ved brug af et eksternt ur eller et særskilt fjernbetjeningssystem.

Efter brug slukkes kogepladen ved brug af betjeningen hertil, overlad ikke slukningen til grydedektoren.

PAS PÅ: Brug udelukkende de pladebeskyttelser, der er fremstillet af fabrikanten af kogepladen, og som der henvises til i brugsanvisningen som værende velegnede til eller indbygget i apparatet. Brug af ikke passende beskyttelser kan være årsag til ulykker.

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



For at indsætte batteriet skal dækslet bagpå afskrues med en mønt, indsæt batteriet med overholdelse af polariteten (+ øverst), og skru dækslet på igen.
Udskift batteriet, når det er opbrugt, eller hvis det lækker.
Batteriet skal tages ud af apparatet, før det bortskaffes ved endt brugstid.
Batteriet skal bortskaffes i dertil indrettede beholdere eller returneres til butikken (i

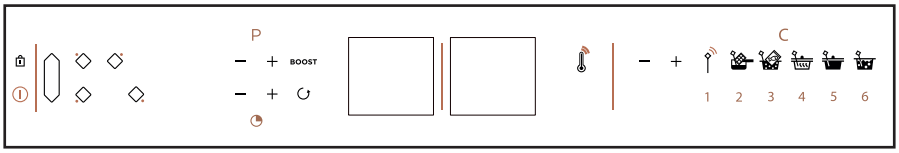
overensstemmelse med de gældende bestemmelser).
– du må ikke sammenblande forskellige batterityper eller nye og gamle batterier;
– Tag batterierne ud af apparatet, hvis det ikke skal bruges i længere tid;
– forsyningsklemmerne må ikke kortsluttes.
- Ikke-opladelige batterier må ikke genoplades.
- Sonden tåler ikke brug i ovn.

Vi, Brandt France, erklærer, at apparatet udstyret med funktionen Perfect Sensor er i henhold til direktivet 2014/53/EU. EU-overensstemmelseserklæringen er disponibel på følgende internetadresse: www.dedietrich-electromenager.com.

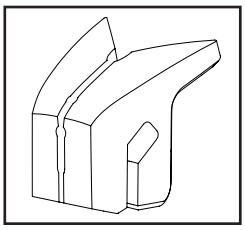
• 0 PRÆSENTATION

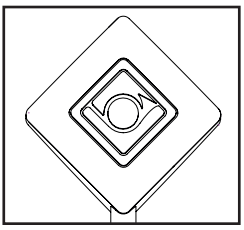
Takket være De Dietrich Perfect Sensor kogepladen med sin tilsluttede temperatursonde, kan du lave meget præcis tilberedning og høj kogekunst, idet du kan regulere temperaturen i hjertet af din tilberedning, tilberede alt kød og fisk efter smag, og få alle tilberedninger til at lykkes.
Nøjagtig overholdelse af tilberedningstemperaturen for ingredienserne, giver dig mulighed for at beherske kogekunsten og lave fremragende retter.
Følgende funktioner er disponible med oplysning om temperaturen:
Temperaturmåling/Smeltning/Opvarmning/Vakuumtilberedning/Langsom tilberedning/kogning

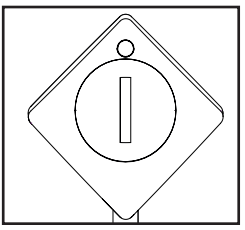




Denne kogeplade er forsynet med en tilsluttet temperatursonde og den særlige holder, der let kan placeres på alle typer af beholdere. Sonden kan bruges på alle kogezonerne.





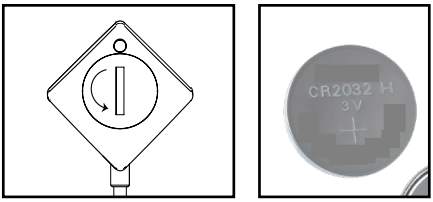


• 1 INSTALLATION

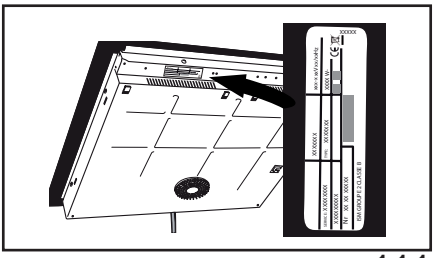
1.1 UDPAKNING

Fjern alle beskyttende elementer fra kogepladen, sonden og sondebasen.
Sonden leveres med et batteri, som du skal indsætte (**1.0**). For at indsætte batteriet skal dækslet bagpå afskrues med en mønt, indsæt batteriet med overholdelse af polariteten (+ øverst), og skru dækslet på igen.Kontrollér og overhold apparatets specifikationer, som er anført på typeskiltet **(1.1.1)**.
For fremtidig brug skal du notere servicereferencerne og standardtyperne, der vises på typeskiltet i rammerne nedenfor.

Service:	Type:



1.0

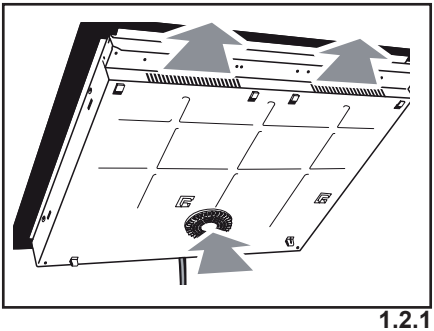


1.1.1

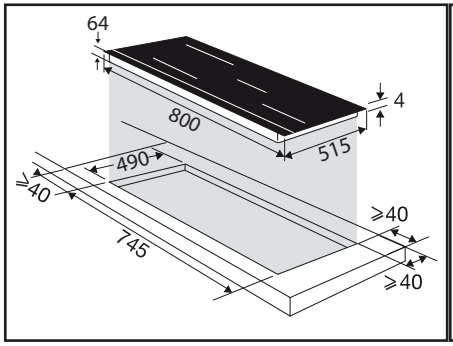
1. 2 INDBYGNING I MØBEL

Kontrollér, at luft ind- og udgange ikke er blokerede **(1.2.1).** Overhold angivelserne for indbygningsmål (i millimeter) på det møbel der skal modtage kogepladen.

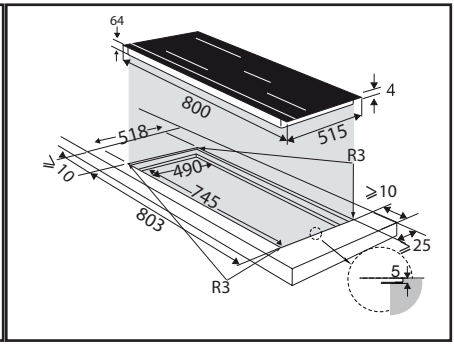
- Indbygning i køkkenbordplade
Se skemaet (**1.2.2)**



1.2.1



1.2.2



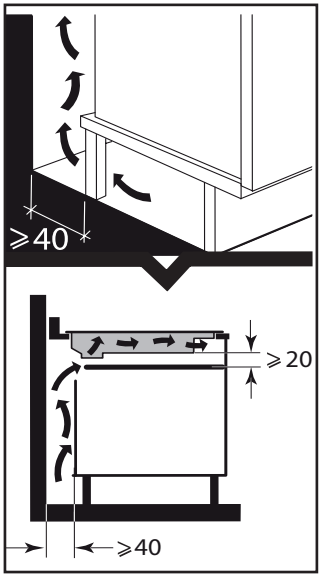
1.2.3

• 1 INSTALLATION

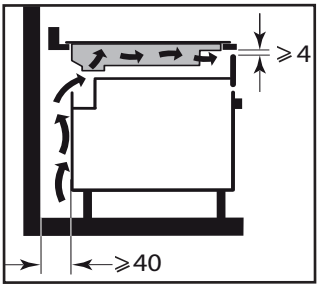
- Indbygning så pladen flugter med køkkenbordet. Se skemaet (**1.2.3**)

Kontroller, at luften cirkulerer korrekt mellem for- og bagende af kogepladen.
Hvis kogepladen skal installeres over en skuffe **(1.2.6)** eller over en indbygget ovn **(1.2.7),** skal de mål, der er angivet på illustrationerne, overholdes for at sikre tilstrækkelig udluftning fortil. Lim tætningslisten hele vejen rundt om kogepladen **(1.2.8)**.
Indsæt kogepladen i møblet **(1.2.9)**.

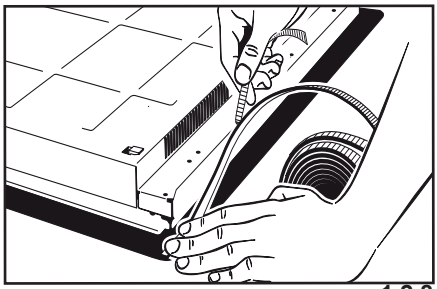
Hvis ovnen er placeret under kogepladen, kan kogepladens termiske sikkerhed begrænse samtidig brug af kogeplade og ovn i pyrolysefunktion. Kogepladen er udstyret med et system mod overophedning. Denne sikkerhed kan f.eks. blive aktiveret, hvis kogepladen er installeret over en ovn, der ikke er tilstrækkeligt isoleret. Koden ”F7” vises i så tilfælde i betjeningsområdet. Hvis denne situation opstår, skal du øge udluftningen for kogepladen ved at lave en åbning på siden af møblet (8 cm x 5 cm).

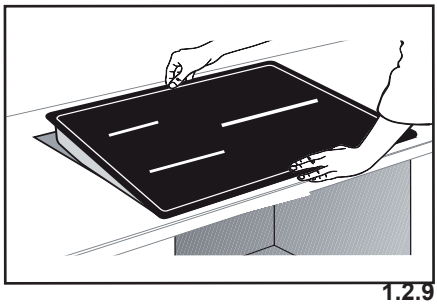


1.2.6



1.2.7


1.2.8


1.2.9

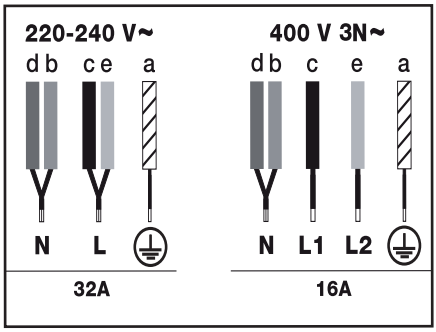
• 1 INSTALLATION

1. 3 ELEKTRISK TILSLUTNING

Disse kogeplader skal tilsluttes elnettet ved brug af en omnipolær afbryderanordning i overensstemmelse med de gældende regler for installationer. Der skal integreres en frakobling i den faste kanalisering.

Kabeltypen på din kogeplade identificeres ved hjælp af antallet af ledninger og farverne:

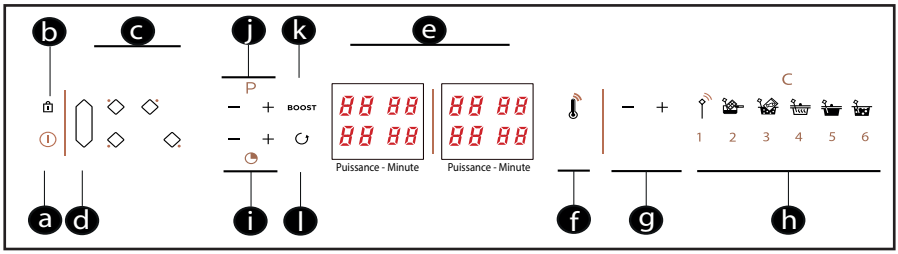
- Kabel med 5 ledninger **(1.3.1):**
  a) grøn-gul, b) blå, c) brun, d) sort, e) grå.



1.3.1

Der lyser en kode på betjeningspanelet, når apparatet tilsluttes strøm eller efter en længere strømafbrydelse. Vent i ca. 30 sekunder, eller tryk på et af tasterne for at disse oplysninger forsvinder, før kogepladen anvendes (denne visning er helt normal og er forbeholdt brug for eftersalgsservicen). Den har ingen betydning for brugen af kogepladen.

• 2 BRUG



Forklaring til tastatur

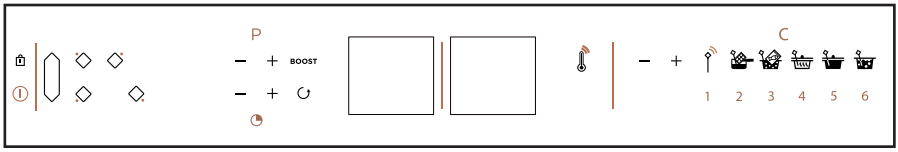
- a = Tænd/sluk
- b = Låsning/ Clean Lock (Låsning af kogepladen under rengøring af den)
- c = Valg af kogezone
- d = Horizone
- e = Display (Styrke/minutter)
- f = Funktionen Termometer (temperaturvisning)
- g = Indstilling af sonde
- h = Kulinariske funktioner

  Programvalg C1/Smelte C2 /

  Vakuumtilberedning C3/Opvarmning C4/Langsom tilberedning C5

  Kogning C6
- i = Indstilling af minutur
- j = Indstilling af styrke
- k = Funktionen Boost (maks. styrke)
- l = Funktionen Genbrug (Genbrug af indstillinger for styrke og minutur)

• 2 BRUG



2.1 VALG AF GRYDE/PANDE

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

Vi anbefaler, at der bruges tykbundede gryder med flad bund. Varmen bliver bedre fordelt og tilberedningen er mere ensartet. Sæt aldrig en tom gryde/pande over varmen uden overvågning.

Undgå at sætte gryder/pander på betjeningsdisplayet.

2.2 VALG AF KOGEZONE

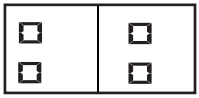
Du råder over flere kogezoner, hvor på der kan sættes gryder/pander. Vælg den der passer bedst til grydens/pandens størrelse. Hvis grydens/pandens bund er for lille, begynder styrkeviseren at blinke, og kogezonen aktiveres ikke, heller ikke hvis gryden/panden er beregnet til induktion. Pas på ikke at anvende gryder/pander med en diameter, der er mindre en kogepladens (se oversigten).

Kogezonens diameter	Zonens maksimale styrke (Watt)	Grydens/pandens bunddiameter
16 cm	2400	10 til 18 cm
28 cm	3700	15 til 32 cm
Horizone	3700	18 cm, oval, fiskegryde

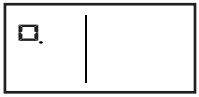
Ved samtidig brug af flere kogezoner, styrer kogepladen fordelingen af styrken således, at dens totale styrke ikke overskrides.

2.3 TÆND - SLUK

Tryk på tasten Tænd/sluk ⏻. Et ”0” blinker på hver kogezone i 8 sekunder.



Hvis der ikke detekteres en gryde/pande, skal du vælge en kogezone ◇. Hvis en gryde/pande er detekteret, blinker ”0” med et punktum.



Du kan nu indstille den ønskede styrke Hvis du ikke gør dette, vil kogezonen automatisk slukke.

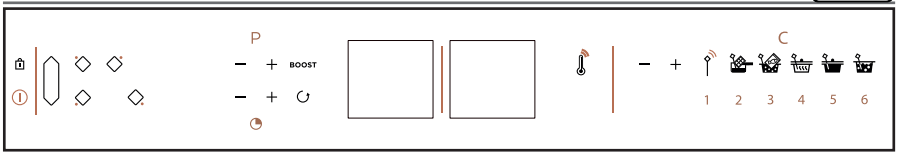
Sådan slukker du en kogezone/ kogepladen

Udfør et langt tryk på kogezonen ◇, der udsendes et langt bip , og displayet slukker eller symbolet **“H”** (restvarme) vises.

Tryk på tasten Tænd/sluk ⏻ for at slukke helt for kogepladen.

2.4 INDSTILLING AF STYRKE

Tryk på tasten – P + Når der tændes, kan du gå direkte til maksimal styrke



(bortset fra boost) ved at trykke på tasten **"-"**.

2.5 HORIZONE — Horizone[tech] —

Den frie zone vælges med tasten ⬡. Indstillingen af styrken og minuturet gøres som ved en normal kogezone.

Udfør et langt tryk på tasten ⬡ for at slukke zonen, der udsendes et langt bip, og displayene slukker, eller symbolet "H" vises.

Et tryk på tasten til zonen foran eller bagved zonen vil deaktivere funktionen og overføre indstillingerne til den valgte zone.

2.6 INDSTILLING AF MINUTUR ◔

Hver kogezone har sit eget minutur. Det kan startes, så snart den pågældende kogezone er tændt.

Hvis du vil starte eller ændre minuturet, skal du trykke på tasten minutur − ◔ +. Hvis du vil gøre det lettere at indstille en meget lang tid, kan du gå direkte til 8 t fra starten ved at trykke på tasten **-**, hvert efterfølgende tryk på tasten - går til 7 t, 6 t, 5 t, 4 t, 3 t, 2 t, 99 min...

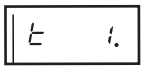
Ved slutningen af tilberedningen viser displayet 0, og et bip oplyser dig om, at tiden er gået. For at slette disse informationer skal du trykke på en vilkårlig betjeningstast til den pågældende kogezone. De vil som standard slukke efter få øjeblikke.

For at standse minuturet, skal du trykke samtidigt på tasterne **+** og **-**, eller vende tilbage til 0 med tasten **-**.

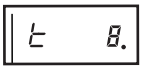
Uafhængigt minutur

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

- Vælg en kogezone, der ikke anvendes
- Tryk på tasten **+** − ◔ + et "**t**" med punktum vises



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

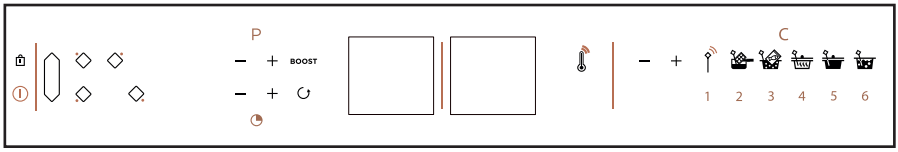


- den resterende tid vises på displayet.
- Du kan standse den igangværende nedtælling ved at udføre et langt tryk på tasten til valg af kogezonen.
- Ved nedtællingens slutning udsendes et dobbelt bip i 20 sek.

2.7 LÅSNING AF BETJENINGERNE

Børnesikring

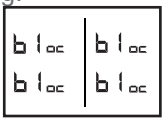
Kogepladen har en børnesikring, som låser betjeningen af kogepladen eller fastlåser den på den igangværende styrke (for at bevare dine indstillinger). Af sikkerhedsgrunde er kun tasten



for sluk og tasterne til valg af zone altid aktive og giver mulighed for at slukke kogepladen eller afbryde en kogezone, der varmer.

Låsning

Tryk på tasten, indtil låsesymbolet "bloc" vises på displayene, og et bip bekræfter din handling.



Kogeplade låst i drift

Visningen for kogezoner i drift angiver skiftevis styrken og låsesymbolet.
Når du trykker på tasterne for styrke og minutur for kogezonerne i drift:
"bloc" vises i 2 sekunder, og forsvinder derefter.

Oplåsning

Tryk på tasten, indtil låsesymbolet "bloc" forsvinder på displayet, og et bip bekræfter din handling.

Funktionen CLEAN LOCK

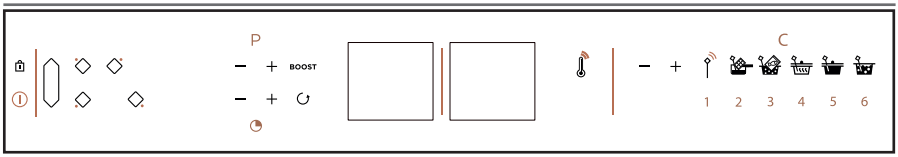
Denne funktion anvendes til midlertidig låsning af kogepladen under rengøring af denne.
Sådan aktiveres Clean Lock:
Udfør et kort tryk på tasten (hængelås). Der lyder et bip, og symbolet "bloc" blinker i displayet.

Efter en forudbestemt tid bliver låsningen automatisk deaktiveret. Et dobbelt bip udsendes, og "bloc" slukker. Du kan standse funktionen Clean Lock når som helst ved at udføre et langt tryk på tasten.

2.8 FUNKTIONEN GENBRUG

Med denne funktion kan de sidste indstillinger for "styrke og minutur" blive vist for alle de sidst slukkede kogezoner (mindre end 3 minutter).
Denne funktion kan ikke bruges, hvis kogepladen er låst. Tryk på tasten Tænd/sluk, udfør derefter et kort tryk på tasten.
Når kogepladen er i tændt (mindst en zone tændt), skal du trykke på tasten. Med denne funktion kan du genbruge indstillinger for styrke og minutur for kogezoner (eller kogezone), der har været slukket i maks. 30 sekunder.
Når kogepladen er slukket (alle zoner er slukket), trykkes på tasten Tænd/sluk, og derefter udføres et kort tryk på tasten. Med denne funktion kan du genbruge indstillinger for styrke og minutur for kogezoner (eller kogezone), der har været slukket i mindre end 3 minutter.

• 2 BRUG



Gode råd til energibesparelse
Brug et låg, der passer godt for at spare på energien. Hvis du bruger et glaslåg, kan du bedre kontrollere kogningen.

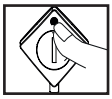
2.9 FUNKTIONEN PERFECT SENSOR



Der er tre funktionsmåder til rådighed
- **Få vist** temperaturen målt i retten direkte på kogepladens display.
- **Programmér** en temperaturindstilling, der skal opnås i retten (Programvalg)
- **Regulér** temperaturen ved brug af de 5 foreslåede tilberedningsfunktioner.

Tilknytning af sonden til kogepladen
Tilknytningen skal kun udføres én gang ved første ibrugtagning af sonden, eller hvis den udskiftes.

Kogepladen skal være slukket.
1 - Tryk i 3 sekunder på knappen tænd/sluk bag på sonden, sonden udsender et blåligt blink, og blinker derefter grønt

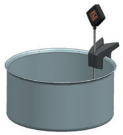




2 - Udfør et langt tryk på piktogrammet , vises, og sonden blinker grønt.
3 - Udfør et kort tryk på piktogrammet , kogepladen udsender et bekræftelsesbip, blinker for at bekræfte tilknytningen. Sonden blinker blåt (denne etape kan tage ca. 15 sek.).

Sonden tåler ikke brug i ovnen.

Placering af sonden
3 anbefalede positioner til din rådighed:
- Lodret



- mellemposition (kan justeres)

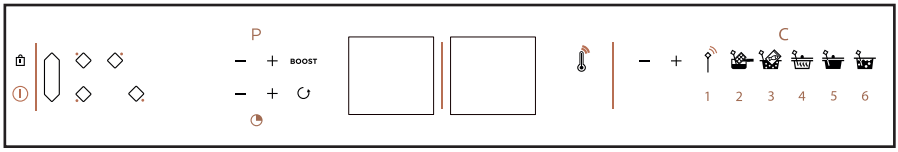


- På skrå



Det frarådes at bruge sonden uden dens holder.

• 2 BRUG



Brug af sonden

For at få sonden til at fungere skal du tænde sonden (tryk på knappen i flere sekunder), tænde kogepladen og derefter vælge zonen. Ved regulering af temperaturen justerer kogepladen automatisk den nødvendige styrke, hvilket kan fremkalde en variation i kogningen.

Funktionen Termometer

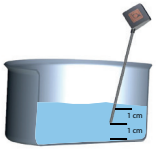
Dette funktion angiver sondens målte temperatur (område 5° - 180°C) på kogepladens display..
Funktionen er en oplysning om temperaturen.
Funktionen kan f.eks. anvendes til at måle temperaturen i en ret under dens tilberedning på kogepladen eller på en steg, der er taget ud af ovnen.
Hvis der ikke er nogen gryde/pande, blinker temperaturen og ”°C” på zonens display.

Sondetemperaturen opdateres for hvert 1,5 sekund.

Kulinariske funktioner

For at få adgang til de forskellige kulinariske funktioner, skal du tænde for kogepladen, vælge zonen (hvis der ikke er nogen gryde/pande blinker 0), og derefter trykke på symbolet for den ønskede foruddefinerede funktion.
I disse funktioner, bliver tilberedningen styret af sonden.

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

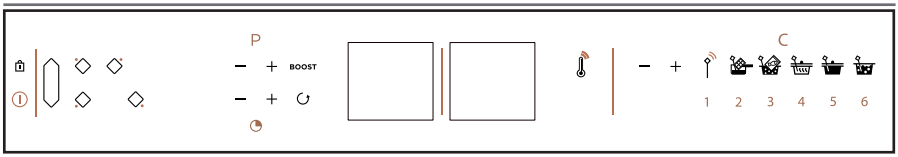


Hvis det ikke er muligt, skal grydens og zonens diameter tilpasses efter mængden, der tilberedes.
Det anbefales at røre jævnligt i indholdet i gryden under tilberedningen.

Sådan åbnes de forskellige funktioner:

Tryk på tasten for den pågældende funktion (derefter på tasterne **+** eller **-**, hvis du ønsker at ændre den foreslåede temperatur). Temperaturen vises i 5 sekunder, derefter vises ”°”, indtil den indstillede temperatur er nået. Den valgte funktion vises skiftevis med temperaturen. Der udsendes et bip, og ”°” skifter ikke mere. Temperaturen bliver fastholdt, indtil du slukker for zonen.

• 2 BRUG



Funktionen Programvalg C1

Med denne funktion kan du tilberede fødevarer ved direkte valg af den ønskede temperatur ved brug af tasterne **+** / **-**. Temperaturen kan indstilles mellem 40 og 180°C.

Smelte C2

Med denne funktion kan du smelte fødevarer ved en temperatur, der kan indstilles mellem 40 og 70°C. Indstillingstemperaturen er på 50°C. Under denne type tilberedning skal sonden være i lodret postion, og sondeenden skal røre bunden af gryden.

Det er vigtigt, at der røres under tilberedningen for at gøre blandingen ensartet.

Under denne type af tilberedning, skal sonden være i kontakt med grydens bund.

Funktionen er kun disponibel på zonerne 16 cm, 23 cm eller 1/2 Horizone på kogepladen.

Vakuumtilberedning C3

Med denne funktion kan du tilberede fødevarer ved en temperatur, der kan indstilles til mellem 45 og 85°C. Indstillingstemperaturen er 60°C.

Opvarme C4

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

Langsom tilberedning C5

Med denne funktion kan du lade en ret simre ved en temperatur der kan indstilles til mellem 80 og 90°C. Indstillingstemperaturen er 80°C.

⚠ Under indstillingen af temperaturen kan der observeres en variation i kogningen.

Kogning C6

Med denne funktion kan du koge vand til en temperatur på 100°C.

Du kan dække beholderen delvist ved brug af et låg, vi anbefaler at det gøres lige fra starten af kogningen.

⚠ Denne funktion er ikke beregnet til at koge mælk. Hvis der skal koges mælk, skal du bruge langsom tilberedning.

• 2 BRUG

Forsigtig:

- Du kan programmere en tid i sondefunktion. I så tilfælde vises tiden skiftevis med temperaturen
- Sonden kan kun bruges på én kogezone ad gangen.
- Når du er færdig med at bruge sonden, skal du ikke glemme at slukke for den ved at udføre et langt tryk på sonden, LED-lampen tænder i rødt i nogle sekunder.
- Sonden slukker automatisk 1 minut efter slukning af kogepladen.
- For ikke at beskadige sonden, skal du passe på ikke at lægge den elektroniske del af sonden direkte oven over tilberedningens varmestråling.
- Temperaturen for kogning af vand kan variere alt efter højden over havet og de atmosfæriske forhold for den geografiske placering.
- Et kommunikationstab kan skyldes et for svagt batteri.

Tekniske oplysninger om sonden:

Parameter	Specifikationer	Bemærkninger
Spænding	2,5 - 3 V	Batteri CR2032
Brugstid	300 t	med et nyt batteri
Kontrollampens farve	Hvid Grøn Blå Rød	Tilslutning til el-nettet Afventer tilslutning Tilsluttet Stop
Brugstemperatur	0 til 85°C	Sondens boks
Område for temperaturmåling	5° - 180°C	
Driftsfrekvens	2402 - 2480 MHz	
Sondens rækkevidde	2 meter	
Maksimal effekt	< 10 mW	

• 2 BRUG

Tilberedningsindstillinger:

Funktion	Rettens hovedingrediens	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid	Gode råd
Programvalg	Hvidt kød	Kyllingefilet 150 g	80 °C	8 - 12 min.	Flad kødet ud (1 - 1,5 cm højt)
	Rødt kød	150 - 200 g	35 til 45 °C (meget rød)	30 s til 2 min. på hver side (alt efter tykkelsen)	Lad kødet hvile 5 min. efter tilberedningen
		150 - 200 g	50 - 55 °C (rød)	1 - 3 min. på hver side (alt efter tykkelsen)	Lad kødet hvile 5 min. efter tilberedningen
		150 - 200 g	60 - 65 °C (lyserød)	1 min. 30 s. til 4 min. (alt efter tykkelsen)	Lad kødet hvile 5 min. efter tilberedningen
		150 - 200 g	70 - 75 °C (gennemstegt)	2 - 8 min. på hver side (alt efter tykkelsen)	Lad kødet hvile 5 min. efter tilberedningen
	Frosne pommes frites	200 g/1,5 l olie	160° derefter 180°	11 min. 2 min 30 s.	Først 11 min. i olien, derefter tages de op, når oliens temperaturen når op på 180° kommes de i igen 2 min. 30 s. for at afslutte stegningen.
	Bechamelsovs	500	85 til 87 °C	1 min. på kogepunktet	Rør hele tiden under tilberedningen for at undgå, at den klæber til bunden af gryden
	Fløde med chokolade	1300	87 til 92 °C	8 - 10 min.	Rør hele tiden under tilberedningen for at undgå, at den klæber til bunden af gryden
	Karamel	"tør" (100 g)	op til 150 °C (får farve)	3 - 5 min. (styrke 10)	Det bliver meget hurtigt brunt, vær årvågen,
	Karamel	I vand (100 g sukker/60 ml vand)	Op til 145 °C	8 - 12 min. (styrke 10)	Overvåg opkogningen, når den stopper, bliver det meget hurtigt brunt.
	Frugtmos	400 - 1000	105 - 110	alt efter mængden	PROGRAMVALG (regn med 1 til 1,2 % pektin pr. kg frugt)
Smelte	Mørk chokolade	100 - 500	50 - 55	5 - 10 min.	Rør ofte
	Lys chokolade		45 -50		
	Hvid chokolade		45 - 50		
	Smør	50 - 500	40 - 50	5 - 20 min.	
	Klaret smør	50 - 500	40 - 50	5 - 20 min.	**Der må ikke røres** for at smørrets kasein bliver dekanteret
	Ost til fondue	200 - 1500	40 - 50	10 - 25 min.	Mængden af vin der tilføjes under tilberedningen, spiller ind på smeltetiden (5 dl til 1 kg ost)
Opvarme	Kartoffelmos	200 - 800	65 - 75	Alt efter mængden	
	Suppe	200 - 2000	65 - 75	2 min. 30 s. til 15 min.	Pas på, tiden afhænger af, hvor tyk suppen er.
	Glas/konserves	300 - 1000	65 - 75	4 - 10 min.	Test udført på ragout
	Små glas	125 - 300	60 - 70	Alt efter mængden	Tests temperaturen før maden indtages

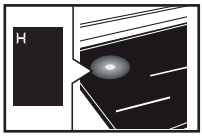
• 2 BRUG

Tilberedningsindstillinger:

Funktion	Rettens hovedingrediens	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid	Gode råd
Langsom tilberedning	Kødsuppe	1000 - 4000	70 - 80	2 1/2 til 3 timer	Tilpas tilberedningsgryden efter mængden, der skal tilberedes. Tilsæt skrællede kartofler, når der er 1/2 time tilbage af tilberedningstiden
	Kalvefrikassé	1000 - 4000	70 - 80	2 - 3 timer	Tilpas tilberedningsgryden efter mængden, der skal tilberedes.
	Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	2 - 4 timer	Tilpas tilberedningsgryden efter mængden, der skal tilberedes.
	Ragout (daube)	1000 - 4000	70 - 80	2 - 4 timer	Tilpas tilberedningsgryden efter mængden, der skal tilberedes.
	Kylling med grøntsager	1000 - 4000	70 - 80	1 time og 15 min. - 1 1/2 time	Tilpas tilberedningsgryden efter mængden, der skal tilberedes.
	Syltetøj	1000 - 4000	105	20 min. til 1 time afhængigt af frugten, kontroller fastheden	Gelatineringstemperaturen for syltetøj er 105 °C (sukkertermometer). Denne temperatur kan sænkes til cirka 90 °C ved at tilføje pektin (15 g til 1 kg frugt)
	Tomatsauce	1000 - 4000	70 - 80	40 min.	Vær opmærksom på tomaters surhed, når de opvarmes. Tilføj en knivspids sukker, når du laver en tomatsovs på basis af friske tomater.
Vakuumtilberedning	Fisk	laks 250-300 g	45-50	20 min.	Mellem 3 og 5 liter vand, pas på med krydderierne, da tilberedning under vakuum har tendens til at tidoble saltets styrke.
	Fisk	hvid fisk 250-300 g	56°C	15 min.	
	Grøntsager	grønne 200-300 g	85°C	30-75 min.	
	Grøntsager	rodfrugter 150 g	85°C	60 - 80 min.	
	Hvidt kød	kyllingefilet 150 g	64°C	25 min.	
	Hvidt kød	kyllingelår 200 g	68 °C	120 min.	
	Rødt kød	oksefilet 150-300 g	56,5 °C i vandbad	30 min. for 2,5 cm tykkelse/2 timer for 5 cm tykkelse/op til 4 timer.	
	Smilende æg	50 g / 1 l vand	64°	45 min.	1 l vand
Kogning	Ris	100-500 (tørre) = 300-500 ml saltet vand	90-100	12 - 20 min, afhængigt af typen	"Kreolsk"-ris: Bring vandet til at koge, tilsæt risen (forinden skyllet i koldt vand), læg låg på og lad koge ved lav varme (vær opmærksom på, at nogle ristyper kræver mere kogetid: venereret ris)
	Pasta	100- 500 (tørre) = 1 - 5 l saltet vand	90-100	10-12 min. kogning	Bring vandet til at koge, hæld pastaen i og lad simrekoge. Tilpas tilberedningen efter den anvendte pastatype.

2.10 SIKKERHED OG ANBEFALINGER

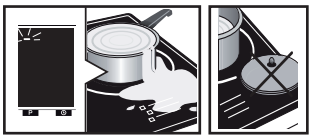
Restvarme
Efter intensiv brug kan den kogeplade, du lige har brugt, være varm i nogle minutter.
Et "H" vises på dette tidspunkt. Undgå derfor at berøre de pågældende områder.



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

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

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



Systemet "Auto-Stop"
Kogepladen er udstyret med en sikkerhedsfunktion, "Auto-Stop", der, hvis du glemmer at slukke for en ret, automatisk slukker den glemte kogezone efter en foruddefineret varighed (mellem 1 og 10 timer alt efter den anvendte styrke).
Hvis sikkerhedsfunktionen aktiveres, vises afbrydelsen af kogezonen med "AS" på betjeningspanelet, og et lydsignal høres i ca. 2 min. Du skal blot trykke på en vilkårlig betjeningstast for at slukke lydsignalet.

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

Vi anbefaler ikke anordninger til beskyttelse af pladen.

• 3 VEDLIGEHOLDELSE



Vedligeholdelse af kogepladen

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

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

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

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

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

Vedligeholdelse af sonden

- Sonden skal rengøres før første ibrugtagning
- Brug kun neutrale produkter, ikke slibende produkter, ridsende grydesvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Sonden tåler ikke vask i opvaskemaskine.
- Sondens holder tåler vask i opvaskemaskine.

• 4 FEJL

Ved første ibrugtagning

Du konstaterer, at der fremkommer en lysende visning. Det er normalt. Den forsvinder efter 30 sekunder.

Din installation afbryder strømmen, eller det er kun den ene side af kogepladen, der fungerer. Tilkoblingen af kogepladen har fejl. Kontroller overensstemmelsen (se kapitlet om tilslutning.

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

Ved tænding

Kogepladen fungerer ikke, og lysvisningerne på tastaturet forbliver slukkede.
Apparatet får ikke tilført strøm. Strømtilførslen eller tilslutningen er defekt. Efterse sikringer og el-propper.

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

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

Fejlkode F9: Spændingen er under 170 V.

Fejlkode F0: Temperatur er under 5°C.

Under brug

Kogepladen fungerer ikke, der vises –, og der udsendes et lydsignal.
Der har været overkogning eller en genstand dækker betjeningerne. Rengør, eller fjern genstanden, og fortsæt tilberedningen.

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

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

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

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

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

Sonde

Et kommunikationstab til sonden kan skyldes et for svagt batteri.

Hvis visningen : Sonden er ikke tilknyttet eller er slukket. Hvis problemet fortsætter, skal du kontrollere batteriets position

Hvis visningen : Sonden bruges allerede af en anden zone.

Hvis visning  + et BIP: Den målte temperatur er ikke kompatibel med den valgte funktion. Kontroller overensstemmelsen mellem den valgte zone og den valgte funktion.

• 4 FEJL

Sonden blinker rødt:
- Før den slukker, hvis batteriet er for svagt.
- I tilfælde af kommunikationstab, blinken i rødt, derefter grønt alt efter om forbindelsen til kogepladen er genetableret eller ej.

• 5 MILJØ

PAS PÅ MILJØET

Emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for, at det bliver genbrugt og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.



Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.

Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med EU's direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.
Kontakt rådhuset/ kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl.
Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

• 6 KUNDESERVICE



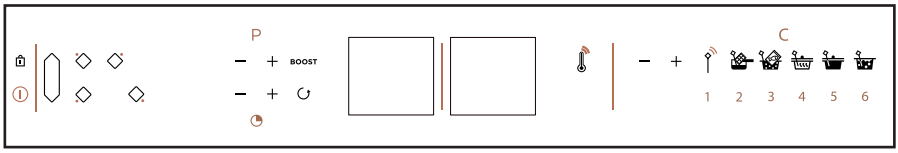
REPARATIONER FRANKRIG

Eventuelle indgreb på apparatet skal foretages af en kvalificeret tekniker, som er autoriseret af mærket. Når du ringer til os, skal du, for at vi bedre kan hjælpe dig, have alle oplysningerne om dit apparat klar (varenummer, servicereference, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet (1.1.1).

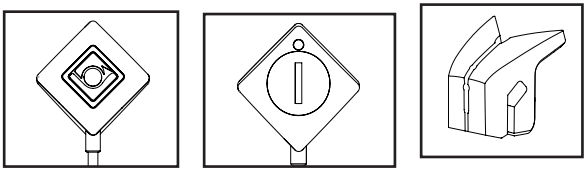
Collection Perfect Sensor

Collection Perfect Sensor, en kogeplade der kontinuerligt måler og regulerer temperaturen, og det endda meget nøjagtigt.
For hurtig ibrugtagning af din kogeplade kan du gøre brug af vejledningen herunder:

Tastaturet



Sonden og dens holder



Sondens LED-lampe udsender et blink blåhvidt: Tilslutning af sonden
Sondens LED-lampe blinker grønt: tilslutning er i gang
Sondens LED-lampe er blå: Sonden er tilsluttet
Sondens LED-lampe blinker rødt: Batteriet er for svart/tab af kommunikation

Funktionerne

- Tænd/Sluk
- Valg af en kogezone
- Zonen Horizone (fri zone)
- Låsning/Clean Lock
- P + - Indstilling af styrke
- + - Indstilling af minutur
- BOOST - Funktionen BOOST (maks. styrke)
- Funktionen Genbrug(hentning af indstillinger)
- Funktionen Termometer (temperaturinfo)
- − + - Indstilling af temperatur
- Sonde (funktionen Programvalg)
- Funktionen Smelte (50°C)
- Funktionen Vakuumtilberedning (60°C)
- Funktionen Opvarme (70°C)
- Funktionen Langsom tilberedning (80°C)
- Funktionen Kogning (100°C)

Forbrugeroplysninger: www.dedietrich-electromenager.com
0892 02 88 04 (0,50 € inkl. moms/min. fra en fastnet-telefon)
Eftersalgsservice: 09 69 39 34 34 (gratis service)