



INDUKČNÍ VARNÁ DESKA INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

Návod k obsluze
Návod na obluhu

CS

SK



DPI4431BT/XT

CZ2100186_03 01/24

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

CS



VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Právě jste si zakoupili výrobek De Dietrich. Tato volba je důkazem vaší vysoké úrovně a lásky k francouzskému způsobu života.

Výrobky De Dietrich, které jsou výsledkem více než 300 let know-how, ztělesňují spojení designu, autenticity a technologie ve službách kulinářského umění. Naše spotřebiče jsou vyrobeny z těch nejlepších materiálů a mají dokonalou povrchovou úpravu.

Jsme přesvědčeni, že tato vysoká kvalita zpracování umožní nadšencům do přípravy pokrmů uplatnit svůj talent.

V neustálé snaze o lepší uspokojení vašich požadavků vám oddělení zákaznického servisu společnosti De Dietrich zodpoví všechny vaše dotazy a připomínky.

Je nám ctí být vaším novým partnerem v kuchyni. Děkujeme vám za vaši důvěru.



Společnost De Dietrich, která má výrobní závody ve francouzských městech Orléans a Vendôme, neustále usiluje o dokonalost a udržuje si výjimečné know-how při navrhování svých výjimečných výrobků. Mnoho našich spotřebičů je opatřeno značkou Origine France Garantie, která potvrzuje, že jsou vyrobeny ve Francii.

Toto označení zaručuje kvalitu a dlouhou životnost našich spotřebičů a také zaručuje jejich sledovatelnost tím, že poskytuje

jasný a objektivní údaj o jejich původu.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

OBSAH

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
• 1 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	8
• 2 INSTALACE	9
Vybavení	9
Vestavba	9
Elektrické zapojení	11
• 3 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE	12
Legenda tlačítek	13
Legenda displeje	14
• 4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ	15
Správa nastavení	16
Výběr výkonu	16
Výběr nádobí	16
Výběr varné zóny	16
Spuštění – Vypnutí	17
Nastavení výkonu	17
Horizonte (v závislosti na modelu)	18
Nastavení minutky	18
Uzamčení ovládacího panelu	19
Funkce SWITCH	19
Funkce INTELIGENTNÍHO VARNÉHO SYSTÉMU	20
Funkce RECALL	20
Funkce ELAPSED TIME	20
Funkce asistenta vaření	21
Funkce oblíbené	27
Sonda	28
Bezpečnost a doporučení	34
• 5 ÚDRŽBA	35
• 6 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ	36
• 7 TABULKA EKO DESIGNU	37

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY – ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento návod je k dispozici ke stažení na internetových stránkách společnosti.

Váš přístroj odpovídá Evropským směrnicím a předpisům, kterým podléhá.

Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení používat pouze tehdy, jsou-li pod řádným dohledem nebo pokud obdrží předchozí informace nebo školení o používání zařízení a pochopí případná rizika.

Děti si nesmějí se spotřebičem hrát.

Děti nesmí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.

Děti do 8 let věku se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti nebo musí být pod stálým dohledem.

Varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která ji při použití zablokuje v poloze vypnutí nebo v poloze vaření (viz kapitola: použití dětské pojistky).

 Spotřebič a jeho přístupné části jsou při používání horké. Je nutno přijmout opatření, aby nedošlo k dotyku topných prvků.

Doporučuje se nepokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžičky a pokličky na varnou plochu, protože by se mohly zahřát.

 **UPOZORNĚNÍ:** Vždy je nutno mít vaření pod dohledem. Krátké vaření vyžaduje nepřetržitý dohled.

Nebezpečí požáru: na varné desce neskladujte předměty.

Vaření s olejem nebo tukem na varné desce prováděné bez dohledu může být nebezpečné a může vést k požáru. NIKDY se nesnažte uhasit oheň vodou, ale vždy vypněte napájení zařízení a překryjte plamen například pokličkou nebo protipožárním krytem.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



Pokud je povrch popraskaný, přístroj odpojte, aby nehrozilo riziko elektrického šoku.

Do výměny skleněné horní plochy již přístroj nepoužívejte.

Tyto varné desky se musí připojit k síti pomocí zásuvky nebo vícepólového jističe podle platných pravidel instalace. Jistič musí být zabudován do pevného rozvodu. Varná deska je navržena tak, aby mohla pracovala při 50 Hz nebo 60 Hz (50 Hz/60 Hz) bez jakéhokoli zvláštního zásahu z Vaší strany.

Zařízení musí být připojeno standardizovaným napájecím kabelem, jehož počet vodičů závisí na požadovaném typu zapojení (viz kapitola Instalace)

Je-li napájecí kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, servisní oddělení nebo oprávněná osoba, aby nedošlo k rizikovým situacím.

Zkontrolujte, zda se přírodní kabel elektrického přístroje zapojeného v blízkosti varné desky nedotýká varných zón.



UPOZORNĚNÍ: Aby nedocházelo k interferencím mezi varnou deskou a Vaším kardiostimulátorem, musí být kardiostimulátor vyroben a seřízen podle platných předpisů. Informujte se u výrobce nebo ošetřujícího lékaře.

Používejte pouze ochranné prvky navržené výrobcem varného zařízení uvedené v návodu k použití jako vhodné nebo zařazené do balení přístroje. Použití nevhodných ochranných prostředků může způsobit zranění či poškození.

Zabraňte nárazům nádobami: sklokeramická plocha je velmi odolná, nikoliv však nezničitelná.

Nepokládejte na varnou desku horkou pokličku. Existuje riziko, že by efekt „baňky“ poškodil sklokeramickou desku. Netřete o varnou desku nádobím, což by dlouhodobě mohlo poškodit dekoraci na sklokeramické desce.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Na vaření nikdy nepoužívejte alobal. Nikdy nepokládejte na varnou desku výrobky zabalené v alobalu nebo v hliníkové vaničce. Hliník by se roztavil a nevratně poškodil vaši varnou desku.

Neuchovávejte ve skříňce pod varnou deskou čisticí nebo hořlavé přípravky.

K údržbě desky nepoužívejte parní čistič.

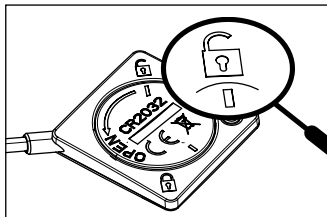
Přístroj není určen k zapínání prostřednictvím externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.

Po použití varnou desku vypněte pomocí ovládání a nespolehejte na detektor hrnců.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

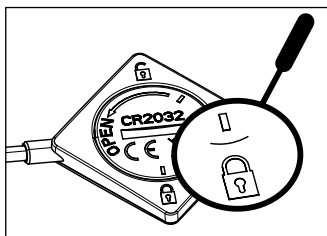
SONDA

Sonda je vybavena baterií typu CR2032 (používejte pouze uvedenou baterii). Chcete-li kryt odšroubovat, otáčejte pomocí mince, dokud se drážka nezarovná se symbolem otevřeného zámku.



Obr. 1.

Chcete-li kryt vrátit na místo, vložte jej tak, že drážka bude v rovině se symbolem otevřeného zámku (obr. 1.), poté jím otočte pomocí mince, abyste zarovnali druhou drážku se symbolem zavřeného zámku (obr. 2.)



obr. 2.

Vyměňte baterii, když je vybitá nebo vytéká.

Před likvidací je nutné z přístroje vyjmout baterii.

Baterie musí být odložena do nádob baterií nebo vrácena do vašeho obchodu (v souladu s platnými předpisy).

- Nesměšujte různé typy baterií nebo nové a použité baterie.
- Pokud zařízení nebudete delší dobu používat, je třeba vyjmout baterie.
- Napájecí svorky nesmí být zkratovány.
- Nedobíjecí baterie by se neměly dobíjet.
- Sonda není navržena pro použití uvnitř trouby.

Společnost Brandt France prohlašuje, že spotřebič vybavený funkcí sondy je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Úplné znění prohlášení o shodě EU je k dispozici na adrese: www.dedietrich-electromenager.com

.1 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Tento symbol znamená, že tento spotřebič se nesmí likvidovat jako domovní odpad.

Váš spotřebič obsahuje mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto symbolem, který Vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče mají likvidovat na příslušné sběrné místo. Informujte se u svého prodejce nebo na obecním úřadě v místě bydliště, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejbližší vašemu bydlišti. Výrobce zařízení recykluje za nejlepších podmínek v souladu s evropskou směrnicí o likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Některé obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v kontejnerech s komunálním odpadem určených k tomu účelu. Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

Doporučení pro úsporu energie

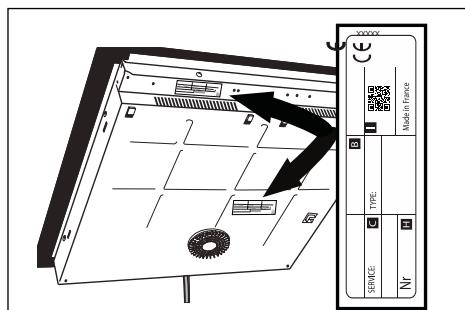
Řádně umístěná poklice ušetří energii při vaření. Pokud používáte skleněnou poklici, máte dokonalou kontrolu nad vařením.

.2 *INSTALACE*

VYBALENÍ

Odstraňte z varné desky, sondy a držáku sondy všechny ochranné prvky.

Vaše sonda se dodává s baterií, kterou musíte nainstalovat. Chcete-li vložit baterii, musíte pomocí mince odšroubovat kryt na zadní straně sondy, vložit baterii s dodržáním polarit (+ nahoře) a poté kryt našroubovat zpět. Zkontrolujte a dodržujte parametry přístroje uvedené na štítku s údaji. Do níže uvedených rámečků napište servisní označení a standardní typové označení uvedené na štítku pro pozdější použití.

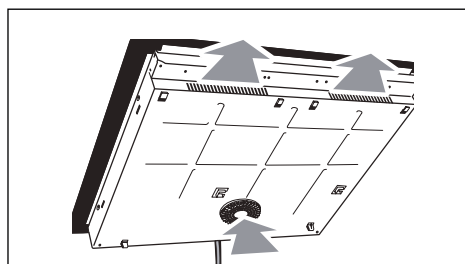


Servis:	Typ:
---------	------

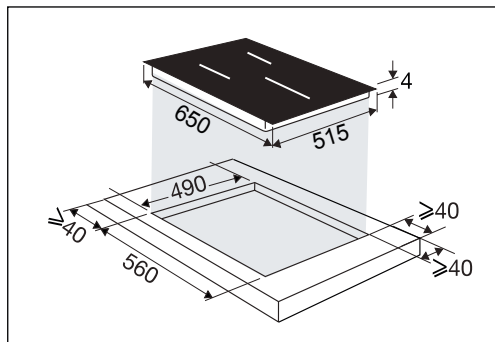
ZABUDOVÁNÍ

Zkontrolujte, zda vstupy a výstupy vzduchu nejsou ničím blokovány.

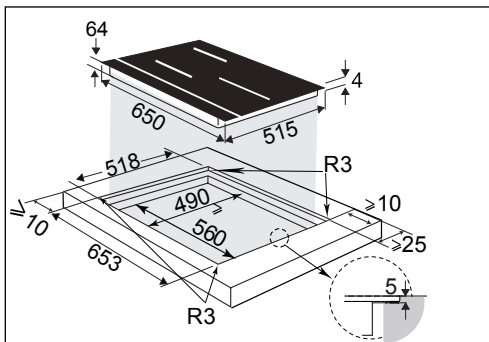
Věnujte pozornost údajům o rozměrech pro vestavbu (v milimetrech) do pracovní desky podle údajů pro zabudování varné desky. Zkontrolujte, zda mezi přední a zadní částí varné desky volně proudí vzduch.



Vestavba na pracovní desku

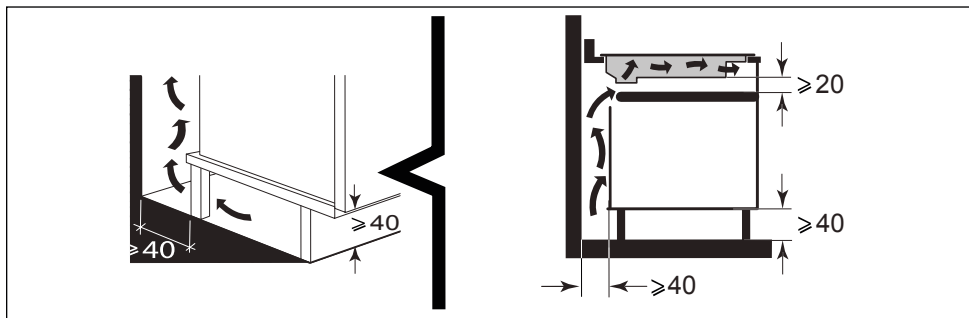


Zapuštění do pracovní desky



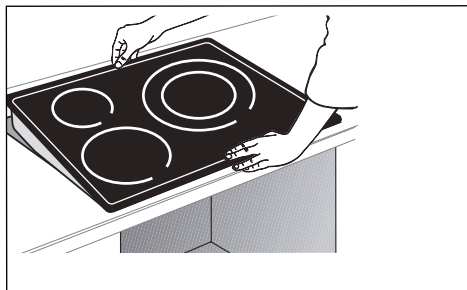
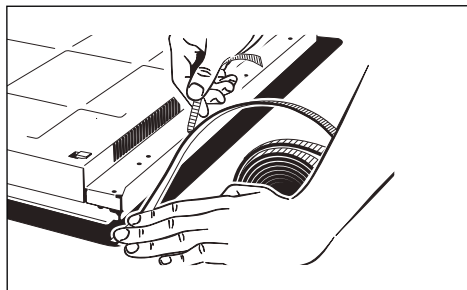
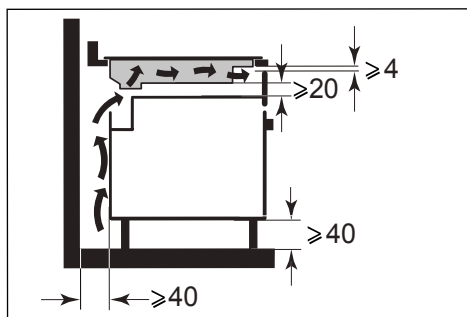
.2 *INSTALACE*

V případě instalace desky nad zásuvku



nebo nad vestavnou troubu dodržujte rozměry uvedené na obrázcích, abyste zajistili dostatečné proudění vzduchu v přední části.

Pečlivě nalepte těsnění po celém obvodu skleněné desky, než zahájíte vestavbu.



Důležité upozornění

Je-li trouba umístěna pod varnou deskou, mohou tepelné pojistky omezovat souběžné použití varné desky a trouby v režimu pyrolýzy, zobrazení kódu „F7“ v oblasti ovladačů. V takovém případě doporučujeme zlepšit odvětrání varné desky zhotovením otvoru v boku nábytku (8 cm x 5 cm).

.2 *INSTALACE*

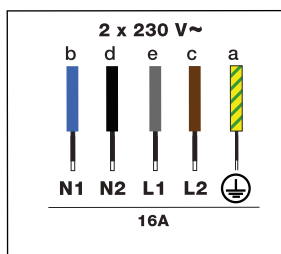
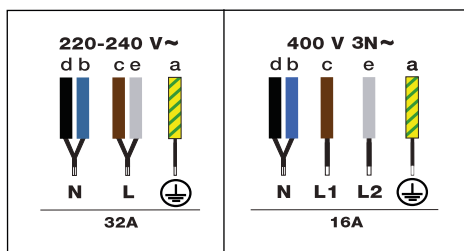
ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

Tyto varné desky se musí připojit k síti pomocí zásuvky nebo vícepólového jističe podle platných pravidel instalace. Jistič musí být zabudován do pevného rozvodu.

Vyhledejte kabel vaší varné desky:

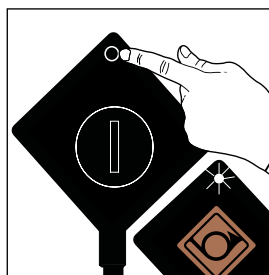
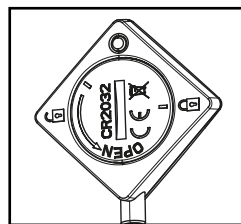
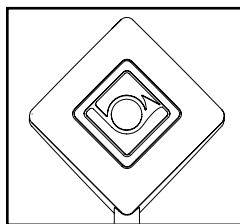
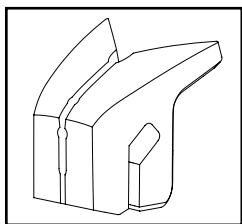
- a) zelenožlutý
- b) modrý
- c) hnědý
- d) černý
- e) šedý

Při zapojování desky nebo po delším výpadku proudu se na ovládacích tlačítkách objeví světelné kódy. Počkejte asi 30 sekund nebo stiskněte jedno z tlačítek, aby tyto informace zmizely a mohli jste desku používat (toto zobrazení je normální a slouží pro případný záruční servis). V žádném případě by na ně uživatel varné desky neměl brát zřetel.



3 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE

Tato varná deska je dodávána s připojenou teplotní sondou a specifickým držákem, který lze snadno umístit na jakýkoli typ nádoby. Tuto sondu lze použít na všech plotnách, ale vždy jen na jedno vaření.



1 - Zapněte sondu dlouhým stisknutím, bíle blikne.



2 - Sonda zeleně bliká.



3 - Sonda modře bliká.
Komunikuje s varnou deskou,
můžete si vybrat funkci vaření.

Kontrolka sondy **modrobíle** bliká: zapnutí sondy

Kontrolka sondy bliká **zeleně**: probíhá připojování

Kontrolka sondy je **modrá**: sonda je připojena

Kontrolka sondy bliká **červeně**: baterie je příliš slabá / ztráta komunikace / vypnutí sondy

.3 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE



Legenda tlačítek



: Parametry



: : Ověření / v pořádku



: Zpět



: Navigace (nahoru/dolů v nabídce)



: : On / Off



: : Uzamčení / Clean Lock:



: Výběr varné zóny



: Horizone (v závislosti na modelu)



: Nastavení výkonu/času



: Numerická klávesnice pro výběr výkonu / času



: Minutka

Přímý přístup



: Uchování v teple



: Dušení



: Pečení



: Boost

Funkce



: Funkce Spínače



: Funkce Inteligentního varného systému



: Funkce Zpětného zobrazení nastavení



: Funkce Elapsed time



: Asistent vaření



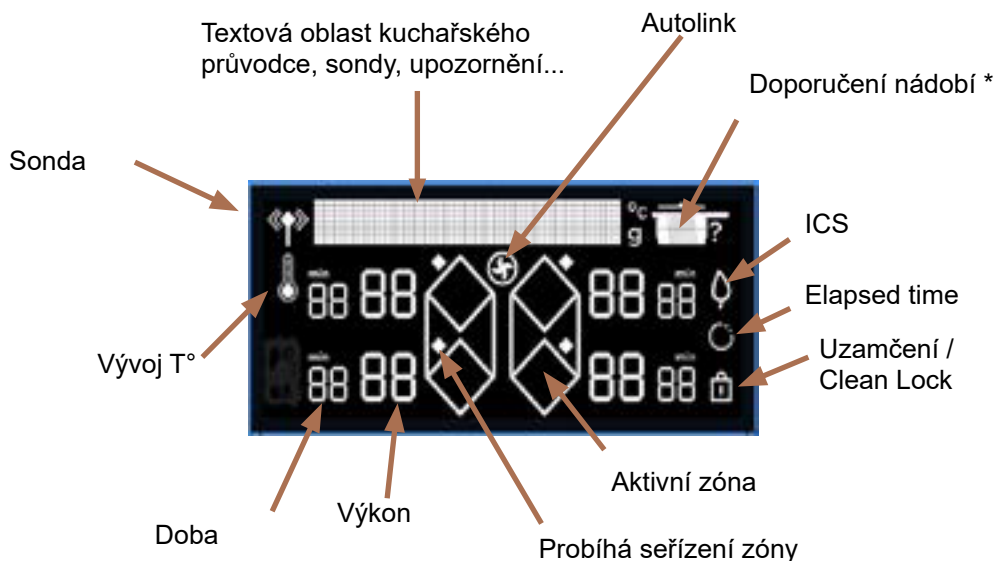
: Sonda



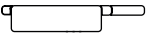
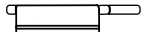
: Oblíbené

3 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE

Legenda displeje



* Doporučení nádobí:

-  Pánev
-  Pánev s pokličkou
-  Hrnc
-  Hrnc s pokličkou

4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Při prvním zapojení varné desky si můžete přizpůsobit různé funkce.

Správa nastavení

Stiskněte tlačítko  pro přístup k nastavení:

- **Jazyk** (ve výchozím nastavení francouzština)
- **Jas** (5 možných úrovní)
- **Omezení výkonu** (k dispozici 4 úrovně výkonu viz kapitola Nastavení výkonu)
- **Autolink:** Varná deska automaticky hlásí úroveň výkonu do digestoře, která automaticky přizpůsobuje výkon a zapíná nebo vypíná světlo. Digestoř není potřeba nijak nastavovat. Po vypnutí varné desky zůstane digestoř automaticky zapnutá na rychlost 1 přibližně 2 minuty a poté se vypne. Funkce je ve výchozím nastavení zakázána, můžete ji aktivovat výběrem ON v nabídce pomocí tlačítek „nahoru a dolů“ (vložit symbol)
- **Demo režim** (Zapnuto / Vypnuto) Ve výchozím nastavení je zařízení nastaveno na normální režim vaření. V případě aktivovaného DEMO režimu (poloha ZAP) se spotřebič nebude zahřívat. Demo režim můžete opustit dlouhým stisknutím tlačítka parametru
- **Údržba.** Údržba: „V případě problému máte přístup do nabídky Údržba. Při kontaktování poprodejního servisu budete požádáni o kódy zobrazené v diagnostice. Možnost „Obnovit“ vám umožní vrátit zařízení do továrního nastavení.

Tlačítka  a  umožňují pohyb v nabídce.

Jedním stisknutím tlačítka  se můžete vrátit zpět v nabídce bez úprav.

Jedním stisknutím tlačítka **OK** se můžete vrátit zpět v nabídce bez úprav.

Stisknutím **OK** můžete potvrdit vaši volbu.

4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

4.1 NASTAVENÍ VÝKONU

Celkový výkon vaší varné desky se musí upravit podle výkonu vaší elektroinstalace.

Výchozí výkon vaší varné desky je nastaven na nejvyšší úroveň.

Ujistěte se, že hodnota jističe vaší elektroinstalace je správně nakalibrována (viz tabulka níže).

Výkonu varné desky (kW)	Pojistky / jistič (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

 **Ujistěte se, že zvolený výkon je vhodný pro jističe na elektrickém panelu.**

4.2 VÝBĚR NÁDOBÍ

Většina nádobí je kompatibilní s indukcí. Pro indukční vaření není vhodné pouze sklo, hliněné nádobí, hliník bez speciálního dna, měď a některé druhy nemagnetické nerezové oceli.

 **Doporučujeme vybírat nádobí se silným a rovným dnem. Teplo se lépe rozloží a vaření bude stejnoměrnější. Nikdy nenechte ohřívat prázdnou nádobu bez dozoru.**

 **Nepokládejte nádobí na ovládací tlačítka a displej.**

4.3 VÝBĚR VARNÉ ZÓNY

K umístění nádobí máte k dispozici několik varných zón. Vyberte zónu, která je vhodná podle velikosti nádoby. Pokud je dno nádoby příliš malé, ukazatel výkonu začne blikat a varná zóna nebude fungovat, přestože je materiál nádoby doporučen pro indukční vaření. Nepoužívejte nádobí, které má menší průměr než varná zóna (viz tabulka).

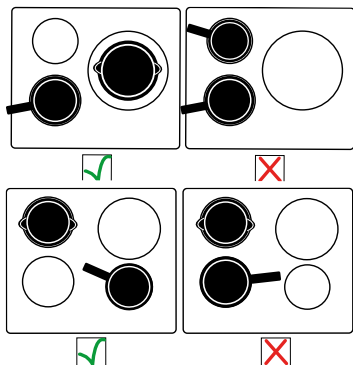
Průměr plotny (cm)	Maximální výkon varné zóny (watty)	Průměr dna nádobí (cm)
16	2400	10 – 18
18	2800	11 – 22
23	3700	12 – 24
28	3700 / 4600 (*)	15 – 32
Horizone	3700 / 4600 (*)	18 – Ovál – pánev na rybu
30	5500	15 – 32
1/2 oblasti	2800	11 – 22

(*) v závislosti na modelu

 **Při souběžném použití více varných zón rozděluje varná deska výkon tak, aby nebyl překročen její celkový výkon.**

Pokud nastavíte maximální výkon (Boost) zároveň u více plotýnek, věnujte pozornost co nejlepšímu rozložení nádob a vyhněte se následujícím konfiguracím:

• 4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ



4.4 ① ZAPNUTÍ - VYPNUTÍ

Stiskněte tlačítko Zapnout/Vypnout ①. U každé dostupné plotýnky bude po dobu 8 sekund blikat „0“. Varná deska automaticky rozpozná nádobí. Pokud je nádobí detekováno, bliká „0“ s tečkou v detekované zóně. Nyní můžete nastavit požadovaný výkon. Nenastavíte-li výkon, varná zóna se automaticky vypne.



Pokud není zjištěna žádná nádoba, vyberte varnou zónu.



Vypnutí zóny / varné desky

Dlouze stiskněte tlačítko zóny , zazní dlouhé pípnutí a displej zhasne nebo se objeví symbol „H“ (zbytkové teplo).



Stiskněte tlačítko Zapnout / Vypnout pro úplné vypnutí varné desky.

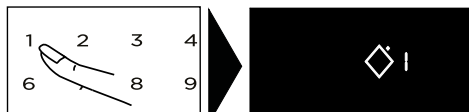
4.5 NASTAVENÍ VÝKONU

Stiskněte tlačítko + nebo - použijte numerickou klávesnici pro nastavení úrovně výkonu v rozsahu 1 až 19. V takovém případě můžete napsat přímo číslice požadovaného výkonu. Stisknutím tlačítka „0“ se plotýnka zhasne.

Při zapínání můžete přejít rovnou na maximální výkon (nad boost) tak, že stisknete tlačítko „-“ zóny,



nebo pomocí numerické klávesnice.



Přímý přístup:

Pro přímý přístup k přednastaveným úrovním výkonů jsou k dispozici čtyři tlačítka:

 = výkon 2 – Udržování teploty

 = výkon 10 – Dušení

 = výkon 19 – Smažení na rozpáleném tuku

 = maximální výkon.

• 4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ



Tyto hodnoty výkonu lze upravit vyjma režimu BOOST. Postupujte takto:
Varná deska musí být zapnutá.



- Vyberte nebo nebo dlouhým stiskem tlačítka.

Nastavte nový výkon pomocí tlačítek + nebo -.

Za několik okamžiků zazní potvrzující pípnutí.

Poznámka: Výkony musí být v rozsahu

1 až 3 pro

4 až 11 pro

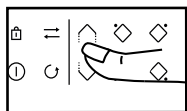
12 až 19 pro



4.6 HORIZONE (PODLE MODELU)

Plotýnku Horizone lze používat ve 2 samostatných zónách nebo jako 1 kompletní zónu. Výběr kompletní varné zóny se provádí

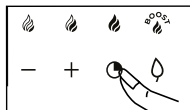
tlačítkem .



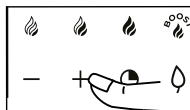
Nastavení výkonu a časovače se provádí podobně jako u běžné varné zóny.

4.7 NASTAVENÍ ČASOVAČE

Každá varná zóna je vybavena vlastním časovačem. Lze jej spustit, pokud je příslušná varná zóna v provozu. Pro jeho spuštění nebo změnu stiskněte tlačítko časovače.



Pak tlačítka + nebo -



nebo použijte numerickou klávesnici.

V takovém případě můžete napsat přímo číslice odpovídající požadovanému času, jedno za druhým. Stisknutím tlačítka 0 se časovač vynuluje.

Nastavení delší doby lze usnadnit tak, že přejdete přímo na 8 hodin tak, že začnete stisknutím tlačítka -. Stisknutím tlačítka - se snižuje z hodiny na hodinu až do 2 hodina poté 99 minut.

Na konci vaření displej zobrazí 0 a zazní pípnutí. Pro vypnutí stiskněte kterékoliv ovládací tlačítko příslušné varné zóny. Jinak se pípnutí zastaví samo za několik okamžiků.

Chcete-li časovač vypnout během vaření, stiskněte zároveň tlačítka + a -, nebo se tlačítkem - vraťte na 0, nebo napište „0“ na číslicové klávesnici.

• 4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Nezávislá minutka

Tato funkce umožňuje odměřovat dobu trvání nějaké události bez vaření.

- Vyberte nepoužívanou varnou zónu.



Stiskněte tlačítko .

Čas nastavte pomocí tlačítek + a -. Na displeji bliká „t“.

- Po ukončení nastavení se „t“ rozsvítí trvale a spustí se odpočítávání.



Odpočítávání můžete zastavit dlouhým stiskem tlačítka výběru varné zóny.

4.8 UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Dětská pojistka

Vaše varná deska je vybavena bezpečnostní dětskou pojistkou, která zablokuje ovládací tlačítka při vypnutí nebo během vaření (aby zůstalo vaše nastavení zachováno). Z bezpečnostních důvodů jsou vždy aktivní tlačítka volby zóny a umožňují desku vypnout nebo vypnout varnou zónu.

Uzamčení

Držte stisknuté tlačítko  (visací zámek), dokud se na displeji nezobrazí symbol uzamčení  a nezazní potvrzující pípnutí.

Deska uzamčená při provozu

Displej zapnutých varných zón střídavě zobrazuje výkon a symbol uzamčení. Při stisknutí tlačítka ovládání výkonu nebo časovače zón za provozu začne symbol  blikat.

Odemčení

Stiskněte tlačítko , dokud symbol zablokování  nezmizí z displeje a dokud váš postup nepotvrdí zvukový signál.

Funkce ZÁMKU PŘI ČIŠTĚNÍ

Touto funkcí můžete dočasně zablokovat varnou desku při čištění.

Chcete-li aktivovat Clean lock:

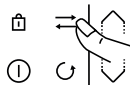
Krátce stiskněte tlačítko . Zazní pípnutí a na displeji bliká symbol .

Po uplynutí předem stanovené doby se uzamčení automaticky zruší. Ozve se dvojité pípnutí. Funkci Clean lock lze kdykoli vypnout dlouhým stiskem tlačítka .

4.9 FUNKCE SWITCH

Tato funkce umožňuje přemístění hrnce z jedné plotny na druhou a zachovat počáteční nastavení (výkon a čas).

Krátce stiskněte tlačítko .



symboly ===== se posouvají po řádku. Tlačítka  a  vyberte varnou zónu, na kterou si přejete nádobu přemístit. Nastavení se přesune na vybranou plotnu, a můžete pak přemístit na novou plotnu i daný hrnec.

4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

4.10 FUNKCE INTELIGENTNÍHO VARNÉHO SYSTÉMU

Inteligentní varný systém

Tato funkce umožňuje optimalizovat výběr plotny podle průměru použité nádoby.

Postupujte takto:

Umístěte nádobu na plotnu (např.: Ø28 cm).

Vyberte výkon Boost a případně dobu vaření.

Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí symbol .



- buď je vybraná plotna pro nádobu nejvhodnější a  zmizí, aby se zobrazily výchozí parametry vaření.

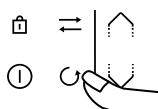
- nebo vybraná plotna není pro nádobu nejvhodnější, a pak displej zobrazí plotnu, která vyhovuje nejvíc, a nastavení se automaticky přeneso na tuto plotnu

POZNÁMKA: Pro použití této funkce musí být varná deska studená.

4.11 FUNKCE RECALL

Tato funkce umožňuje zobrazit poslední nastavení „výkon a časovač“ všech naposledy vypnutých varných zón před méně než 3 minutami.

Pro použití této funkce je nutné varnou desku odemknout. Stiskněte tlačítko Zapnutí/Vypnutí a poté krátce stiskněte tlačítko .



U zapnuté varné desky funkce umožňuje obnovit nastavení výkonu a časovače varné zóny (varných zón) do 30 sekund po vypnutí.

4.12 FUNKCE ELAPSED TIME

Tato funkce umožňuje zobrazit čas uplynulý od poslední změny výkonu ve vybrané varné zóně. Pro použití této funkce stiskněte tlačítko .



Uplynulý čas bliká na displeji časového spínače vybrané varné zóny. Pokud chcete, aby se tepelná úprava ukončila ve stanovenou dobu, stiskněte tlačítko  a do 5 sekund stiskněte na časovači + pro zvýšení doby tepelné úpravy až na požadovanou hodnotu. Uplynulý čas zůstane po dobu 3 sekund trvale zobrazen a poté se zobrazí zbývající čas. Zazní pípnutí potvrzující váš výběr.

Tato funkce existuje s funkcí časovače nebo bez ní.

Poznámka: Pokud se na časovači zobrazí čas, počkejte 5 sekund, abyste mohli upravit dobu vaření.

4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

4.13 FUNKCE ASISTENTA VAŘENÍ

Pod touto funkcí jsou seskupeny možnosti: Recepty / Sous-vide / Boil / Gril / Spaření. Tento režim vaření za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti.

Varná deska musí být zapnutá, stiskem  přejdete k různým funkcím.

Při používání varné desky v režimu Recept doporučujeme používat nádobí doporučené podle receptu.

Výběr receptů

Aby bylo dosaženo optimálních výsledků vaření, měly by se pro všechny recepty používat nerezové nádoby s výjimkou receptů na palačinky a lívance, které jsou optimalizovány pro použití nádobí s vrstveným dnem.

Nabízíme vám výběr potravin, pro které tabulka automaticky doporučí a naprogramuje výkon a dobu vaření v závislosti na požadovaném druhu nebo množství.

Ingredience	Typ
Maso	
Hovězí	Tenké / střední / silné
Karbanátek	Čerstvé / mražené
Jehněčí	Kotlety
Vepřové	Středně silný bok / Silný bok
Kachna	Prsa / nudličky
Drůbež	Prsa / stehna
Mořské plody	
Filety	
Podkovy	
Steaky	
Celé ryby	Malá / oblé < 350 g / plochá > 350 g
Krabi	Vaření / Vaření ECO*
Krevety	Gril / vaření / vaření ECO*
Mušle / srdcovky	
Hřebenatky	



.4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Zelenina	
Rajčata	
Cukety	
Lilky	
Papriky	
Cibule	
Houby	Krájené / celé
Blanšírované brambory	
Špenát	

Ingredience	Typ	Množství
Zákusek		
Čokoládová poleva		
Palačinky		
Lívance		
Brioška, francouzský toast		
Karamel		
Vejce		
Volské oko		2 / 4
Omeleta		2 / 4 / 6
Míchaná vejce		2 / 4 / 6
Natvrdo		2 / 4 / 6
Nahniličko		2 / 4 / 6
Naměkko		2 / 4 / 6
Křepelka		

4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Těstoviny / rýže		
Čerstvé těstoviny		100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
Suché těstoviny	Penne	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Penne ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Spaghetti	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Spaghetti ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Tagliatelle ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Mušličky	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Mušličky ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
Rýže	Kuřecí prsa	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Celá	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Uleželé	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g

Recepty ECO odkazují na pasivní vaření, které šetří energii využitím zbytkového tepla. Díky víku zůstává teplo koncentrováno uvnitř pánve i po vypnutí varné desky, což umožňuje pokračovat ve vaření po dobu předem definovanou funkcí ECO.

- **Funkce sous vide** umožňuje vařit potraviny ve vakuových sáčkích při nízkých teplotách při zachování kulinářské a výživové kvality. Je důležité, aby voda na počátku tepelné úpravy měla pokojovou teplotu, aby nedošlo ke zkreslení konečného výsledku.

- **Funkce Boil** umožňuje přivést k varu určité množství vody, například při vaření těstovin, a udržet var bez přetečení. Postavte nádobu na plotnu.

Nastavte požadované množství vody (od 0,5 do 6 litrů) pomocí tlačítek **▲** / **▼**

Varná deska vám navrhne nejvhodnější plotnu.

Potvrďte stisknutím tlačítka **OK**

Zahájí se tepelná úprava.

Ozve se zvukový signál, když voda dosáhne varu a na displeji se zobrazí zpráva s výzvou k přidání přísad. Po jejich vložení stiskněte tlačítko **OK** pro potvrzení.

Zobrazí se čas a výkon. Můžete je však upravit podle sebe. Na konci vaření zazní zvukový signál.



4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

POZNÁMKA: Je důležité, aby voda na počátku tepelné úpravy měla pokojovou teplotu, aby nedošlo ke zkreslení konečného výsledku.

U této funkce nepoužívejte litinové nádobí ani víko. Tuto funkci můžete použít i k vaření jakýchkoli potravin, které se vaří ve vroucí vodě.

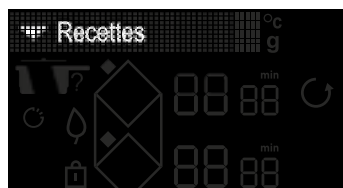
- **Funkce Gril** Tato funkce vám umožňuje používat grilovací příslušenství De Dietrich na dvojité zóně ke grilování potravin, a přitom se vyhnout převaření a nadměrnému tuku. Grilovací příslušenství se s varnou deskou nedodává, je k dostání u vašeho prodejce.
- **Funkce Spaření** umožňuje připravovat zeleninu na několik minut ve vroucí vodě a poté ji ponořit do ledové vody, aby se vaření zastavilo (studený start). To pomáhá zachovat živou barvu zeleniny, ale také její texturu. Zvolte množství vody, do které je zelenina ponořena. Postavte nádobu se zeleninou na plotnu.

4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Příklad receptu na hovězí maso:

» Zapněte varnou desku ①

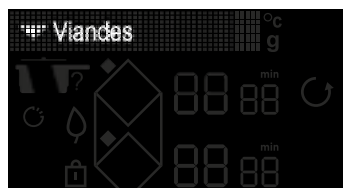
» Stiskněte tlačítko 



» Pomocí tlačítek ∇ / $\wedge$ vyberte nabídku „Recepty“

» Potvrďte volbu „Recepty“ pomocí tlačítek **OK**

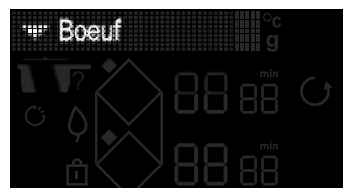
$\wedge$ $\leftarrow$
 ∇ OK



» Pomocí tlačítek ∇ / $\wedge$ vyberte nabídku „Maso“

» Potvrďte volbu „Maso“ pomocí tlačítek **OK**

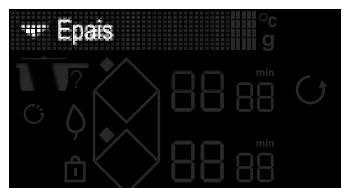
$\wedge$ $\leftarrow$
 ∇ OK



» Pomocí tlačítek ∇ / $\wedge$ vyberte nabídku „Hovězí“.

» Potvrďte volbu „Hovězí“ pomocí tlačítek **OK**

$\wedge$ $\leftarrow$
 ∇ OK

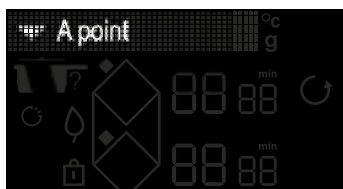


» Pomocí tlačítek ∇ / $\wedge$ vyberte tloušťku hovězího masa

» Volbu tloušťky potvrďte pomocí tlačítek

» Zvolte požadovaný konec vaření pomocí tlačítek ∇ / $\wedge$

$\wedge$ $\leftarrow$
 ∇ OK



» Výběr povrchové úpravy potvrďte pomocí tlačítek **OK**

$\wedge$ $\leftarrow$
 ∇ OK

4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Vaše varná deska je vybavena sondou, a tedy volitelný krok vám umožňuje provádět určité vaření pomocí sondy.

» Pokud si přejete pokračovat ve vaření se sondou, zvolte ji pomocí tlačítek **✓ / ^**

» Potvrďte volbu pomocí tlačítek **OK**



» Displej varné desky doporučí nádobu pro optimální výsledky vaření a také vhodnou zónu pro vaření.

» Po umístění nádobí na zónu potvrďte tlačítkem **OK**

» Začne fáze prázdného předehřívání.

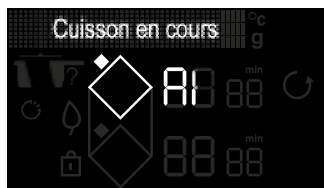


nebo se sondou

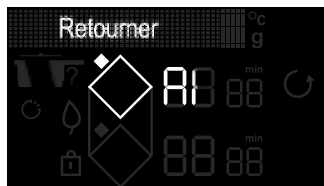


» Na konci předehřívání vás displej varné desky vyzve k vložení hovězího masa.

4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ



- » Po přidání přísady stiskněte tlačítko **OK**
- » Začne se odpočítávat doba vaření první strany hovězího masa.



- » Po uplynutí této doby vás displej vyzve, abyste maso otočili.
- » Po otočení stiskněte tlačítko **OK**
- » Začíná druhá fáze vaření.



- » Na konci vaření varná deska vydá sérii pípnutí.
- » Stiskem tlačítka  můžete prodloužit čas vaření.

Poznámka: Pokud před koncem vaření bliká „min“, můžete upravit dobu vaření stisknutím  pak na + nebo -.

4.14 FUNKCE OBLÍBENÉ

Funkce „OBLÍBENÉ“  umožňuje uložit do paměti funkce asistenta vaření 5 často používaných receptů. Na konci vaření s pomocí funkce asistenta vaření před vypnutím spotřebiče můžete přidat recept do oblíbených výběrem této možnosti pomocí rolovacích tlačítek a potvrzením **OK**.

Vaše funkce asistenta vaření a případné úpravy se pak uloží mezi oblíbené.

Své oblíbené položky můžete vyvolat stisknutím tlačítka „hvězda“ a posouváním pomocí tlačítek „nahoru/dolů“.

Pozn.: Je-li všech 5 položek paměti již obsazených, nově ukládaná hodnota nahradí jednu z dříve uložených hodnot.

4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

4.15 «↑» SONDA

Chcete-li sondu používat, musíte ji zapnout (stiskněte tlačítko na krabičce na několik sekund), zapnete varnou desku a stiskněte tlačítko «↑», na displeji se zobrazí symbol «↑» a začne vyhledávání sondy.

Když je sonda připojena, symbol «↑» trvale svítí a sonda v pravidelných intervalech modře bliká.

Sondu nelze použít, pokud již probíhá funkce asistenta vaření

Máte přístup ke 3 režimům:

- **Ruční**

V tomto režimu zvolíte požadovanou teplotu

Na použité varné zóně se zobrazí počáteční teplota vaření i požadovaná teplota. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, ozve se pípnutí a teplota se udržuje. Chcete-li vaření zastavit, stiskněte a podržte tlačítko varné zóny.

- **Program** (Rozmrazit / Sous-vide / Opékat / Ohřívat / Vařit / Dusit / Smažit)
- **Zobrazení T°**

Sondu je možné použít i v určitých receptech (kapitola kuchařský průvodce).

Umístění sondy

Sonda není navržena pro použití uvnitř trouby

K dispozici máte 3 doporučené polohy:

- Svisle



- Středně (nastavitelné)



- Šikmo

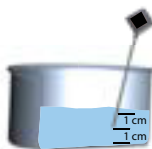


Nedoporučuje se používat sondu bez držáku. U silnějších potravin by měla být sonda zasunuta do nejtlustší části potraviny. Hrot sondy musí být ve stejné výšce jako potravina. Při regulaci teploty varná deska automaticky nastaví potřebný výkon, což může způsobit změny varu.

Pro všechny funkce kromě funkce rozmrazování platí:

sonda musí být alespoň 1 cm od dna hrnce.

sonda musí být ponořena alespoň na 1 cm do připravovaného pokrmu.



Pokud to není možné, přizpůsobte průměr hrnce a varné zóny množství, které chcete vařit.

Během vaření se doporučuje obsah nádoby pravidelně promíchávat.

4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Sonda vám poskytuje přístup k 8 funkcím vaření nastavitelným s přesností jednoho stupně.

Ruční režim

Tato funkce umožňuje vařit jídlo přímou volbou požadované teploty pomocí tlačítek  / . Teplotu lze nastavit od 40 do 180 °C.

Rozmrazování

Tato funkce umožňuje rozmrazit jídlo při nastavitelné teplotě mezi 40 a 70 °C. Doporučená teplota je 50 °C. Při tomto typu vaření musí být sonda ve svislé poloze a špička sondy se musí dotýkat dna hrnce. Dávejte pozor, abyste při vaření dobře promíchali, aby směs byla jednolitá. Během tohoto typu vaření musí být sonda v kontaktu se dnem hrnce. Tato funkce je k dispozici pouze u varných zón 16 cm, 21 cm nebo 1/2 Horizonte vaší varné desky.

Vaření sous vide

Tato funkce umožňuje vařit jídlo při nastavitelné teplotě mezi 45 a 85 °C. Doporučená teplota je 60 °C.

Ohřev

Tato funkce umožňuje ohřát jídlo při teplotě nastavitelné mezi 65 a 80 °C. Doporučená teplota je 70 °C.

Pečení

Tato funkce umožňuje opékat potraviny při teplotě nastavitelné mezi 40 a 85 °C. Doporučená teplota je 60 °C. Při dosažení doporučené teploty se ozve pípnutí, symbol se pohybuje. Zvukový signál pro obrácení při +10 °C v porovnání s nejnižší počáteční T°.

Vaření

Tato funkce umožňuje vařit vodu o teplotě 100 °C. Nádobu můžete částečně zakrýt víkem, doporučujeme to provést hned od začátku vaření. Tato funkce není určena pro vaření mléka. V tomto případě použijte funkci pomalého vaření.

Dušení

Tato funkce umožňuje pomalé vaření jídla při teplotě nastavitelné mezi 80 a 90 °C. Doporučená teplota je 80 °C. Při regulaci teploty lze pozorovat kolísání varu.

Smažení

Tato funkce umožňuje opékat potraviny při teplotě nastavitelné mezi 130 a 190°C, doporučená teplota je 180 °C.

Varování:

 Časovač:

V závislosti na sondě je možné naprogramovat časovač. V tomto případě je čas zobrazen pevně (1 - 99 min).

Pokud chcete čas znovu změnit, stiskněte opětovně tlačítko .

Časovač se spustí při dosažení nastavené teploty

Sonda je použitelná ve stejnou dobu vždy jen na jedné varné zóně.

- Po ukončení používání nezapomeňte sondu vypnout stisknutím a podržením sondy, kontrolka se na pár sekund rozsvítí červeně.

.4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

- Sonda se automaticky vypne 1 minutu po vypnutí varné desky.
- Aby nedošlo k poškození vaší sondy, dejte pozor, abyste elektronickou část sondy neumístili přímo nad výpary z vaření.
- Teplota varu vody se může lišit v závislosti na nadmořské výšce a atmosférických podmínkách vaší zeměpisné polohy.
- Ztráta komunikace může souviset s vybitou baterií.

Technické informace o sondě:

Parametr	Specifikace	Poznámky
Napětí	2,5 - 3 V	Baterie CR2032
Výdrž	300 hod	s novou baterií
Barva kontrolky	Kuřecí prsa zelená Blue rare Červená	Žapojení napájení Čekání na připojení Připojeno Vypnout
Provozní teplota	0 - 85 °C	Pouzdro sondy
Rozsah měření teploty	5° - 180 °C	
Provozní frekvence	2402 – 2480 MHz	
Dosah sondy	2 metry	
Maximální výkon	< 10 mW	

.4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Funkce	Základní složka nebo pokrm	Množství (g)	Teplota (°C)	Doba	Doporučení
Ruční	Bílé maso	kuřecí řízků 150 g	80°C	8 až 12 min	Naklepejte plátky (1/1,5 cm na výšku)
	Červené maso	150 až 200 g	35 až 45 °C (modrá)	30 s až 2 min/strana (podle tloušťky)	Po upečení nechte maso 5 minut odpočinout
		150 až 200 g	50 až 55 °C (krvavé)	1 min až 3 min/ strana (podle tloušťky)	Po upečení nechte maso 5 minut odpočinout
		150 až 200 g	60 až 65 °C (středně propečené)	1,5 až 4 min (podle tloušťky)	Po upečení nechte maso 5 minut odpočinout
		150 až 200 g	70 až 75 °C (dobře propečené)	2 min až 8 min/ strana (podle tloušťky)	Po upečení nechte maso 5 minut odpočinout
	Zmrazené hranolky	200 g / 1,5 l oleje	160°, pak 180°	11 min 2,5 min	Ponořte na 11 minut, poté vyjměte a znovu ponořte na 2,5 minuty, jakmile teplota dosáhne 180°, aby bylo vaření dokončeno
	Bešamelové omáčky	500	85 až 87 °C	1 min k varu	Během vaření neustále míchejte, aby se směs nepřichýtila ke dnu hrnce
	Čokoládové krémy	1300	87 až 92 °C	8 až 10 min	Během vaření neustále míchejte, aby se směs nepřichýtila ke dnu hrnce
	Karamel	„za sucha“ (100 g)	až 150 °C (zbarvení)	3 až 5 min (výkon 10)	K zhnědnutí dochází velmi rychle, buďte ostražití,
	Karamel	s vodou (100 g cukru/60 ml vody)	až 145 °C	8 až 12 min (výkon 10)	Hlídejte var, když skončí, zhnědnutí je velmi rychlé.
	Ovocné pyré	400 - 1000	105 - 110	v závislosti na množství	EXPERT (počítejte 1 až 1,2 % pektinu/ kg ovoce)
Rozmrazování	Hořká čokoláda	100 - 500	50 - 55	5 až 10 min	Často míchejte
	Mléčná čokoláda		45 - 50		
	Bílá čokoláda		45 - 50		
	Máslo	50 - 500	40 - 50	5 až 20 min	
	Přepuštěné máslo	50 - 500	40 - 50	5 až 20 min	nemíchejte , aby se kasein z másla rádně sli
	Sýr na fondue	200 - 1500	40 - 50	10 až 25 min	množství vína přidaného k vaření ovlivní dobu rozpouštění sýra (50 cl na 1 kg sýra)
Ohřev	Kaše	200 - 800	65 - 75	V závislosti na množství	
	Polévka	200 - 2000	65 - 75	2,5 až 15 min	pozor, v závislosti na hustotě polévky se časy mohou lišit.
	Sklenice / zavařeniny	300 - 1000	65 - 75	4 minuty až 10 minut	test prováděný na konzervách kasouletu
	Malé hnce	125 - 300	60 - 70	V závislosti na množství	Před konzumací otestujte teplotu

.4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Návod na vaření:

Funkce	Základní složka nebo pokrm	Množství (g)	Teplota (°C)	Doba	Doporučení
Dušení	Vařené hovězí se zeleninou	1000 - 4000	70 - 80	2:30 - 3:00	Přizpůsobte velikost nádoby množství, které chcete vařit. Na posledních 30 minut vaření přidejte oloupané brambory
	Telecí blanquette	1000 - 4000	70 - 80	2:00 - 3:00	Přizpůsobte velikost nádoby množství, které chcete vařit.
	Hovězí po burgundsku	1000 - 4000	70 - 80	2:00 - 4:00	Přizpůsobte velikost nádoby množství, které chcete vařit.
	Dušené maso	1000 - 4000	70 - 80	2:00 - 4:00	Přizpůsobte vamous nádobu množství, které chcete vařit.
	Kuře po baskicku	1000 - 4000	70 - 80	1:15 - 1:30	Přizpůsobte velikost nádoby množství, které chcete vařit.
	Džem	1000 - 4000	105	20 minut až 1 hodina v závislosti na ovoci, zkontrolujte strukturu	Teplota želatinace džemu je 105 °C (teploměr na cukr). Tuto teplotu můžeme snížit na cca 90 °C přidáním pektinu (15 g na 1 kg ovoce)
	Rajčatová omáčka	1000 - 4000	70 - 80	40 min	Při vaření dbejte pozor na kyselost rajčat, na omáčku z čerstvých rajčat přidejte při vaření špetku moučkového cukru.
Expert - vařenísous vide	Ryby	losos 250-300 g	45–50	20 min	3 l až 5 l vody, dbejte pozor na koření, vaření sous vide má tendenci desetkrát zvýšit intenzitu soli.
	Ryby	bilá ryba 250-300 g	56°C	15 min	
	Zelenina	zelená 200-300 g	85°C	30-75 min	
	Zelenina	kořenová 150 g	85°C	60-80 min	
	Bílé maso	kuřecí řízek 150 g	64°C	25 min	
	Bílé maso	Kuřecí stehna 200 g	68°C	120 min	
	Červené maso	hovězí fileť 150 až 300 g	56,5 °C vodní lázeň	30 min pro tloušťku 2,5 cm / 2 hodiny pro tloušťku 5 cm / až 4 hodiny.	
	Zastřená vejce	50 g/1 l vody	64°	45 min	1 l vody
Vaření	Rýže	100-500 (suchá) = 300 až 1500 ml osolené vody	90–100	12 až 20 minut v závislosti na druhu rýže	„Kreolská“ rýže: přiveďte vodu k varu, vsypete rýži (předem propláchnutou studenou vodou), přikryjte a nechte na mírném ohni vařit (pozor, některá rýže vyžaduje delší dobu vaření: „uleželá“ rýže)
	Těstoviny	100 - 500 (suché) = 1 l až 5 l osolené vody	90–100	10 až 12 minut vaření	Vodu přiveďte k varu, vsypete těstoviny a přiveďte k varu. Zkontrolujte uvaření podle druhu použitých těstovin.

• 4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Návod na vaření:

Funkce	Základní složka nebo pokrm	Množství (g)	Teplota (°C)	Doba	Doporučení
Pečení	Losos	120	52	14 až 16 min	Sonda uprostřed Vaření na kůži, bez otáčení a s pokličkou
	hovězí maso (blue rare) Styl Tournedos 3 cm	160	52	12 min	Pípnutí pro otočení v polovině vaření
	Hovězí (krvavé) Styl Tournedos 3 cm	180	57	14 min	Pípnutí pro otočení v polovině vaření
	Hovězí (středně propečené) Styl Tournedos 3 cm	160	68	13 min	Pípnutí pro otočení v polovině vaření
	Kachní fileť na kůži	300	63	22 až 25 min	Přizpůsobte vřemou nádobu množství, které chcete vařit. Vaření s pokličkou
	Drůbeží řízky	130	105	24 až 30 min	Sonda uprostřed Vaření bez víka s pípnutím pro otočení
Smažení	Hranolky	200	180	10 až 15 min	1500 ml oleje



4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

4.16 BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ

Zbytkové teplo

Varná zóna může po intenzivním používání zůstat horká několik minut. Během této doby se zobrazí „H“. Nedotýkejte se tedy těchto zón.

Omezovač teploty

Každá varná zóna je vybavena bezpečnostním čidlem, které neustále kontroluje teplotu dna nádoby. Pokud zapomenete prázdnou nádobu na zapnuté varné zóně, tento snímač automaticky přizpůsobí výkon varné desky, čímž minimalizuje rizika poškození nádobí nebo varné desky.

Ochrana v případě vykypění

K vypnutí varné desky může dojít v těchto případech:

Vykypění pokrmu na ovládací tlačítka. Mokrá utěrka položená na ovládacím panelu.

Kovový předmět položený na ovládacích tlačítkách.

Odstraňte předmět nebo očistěte a osušte

Ovládací tlačítka a znovu spusťte vaření.

V tomto případě se zobrazí symbol — a zazní zvukový signál.

Systém „Automatického vypnutí“

Varná deska je vybavena bezpečnostní funkcí „Auto-Stop“, která automaticky vypne příslušnou varnou zónu po předem nastavené době (v rozsahu 1 až 10 hodin podle používaného výkonu), pokud zapomenete vypnout varnou zónu s připravovaným pokrmem. Pokud se tato pojistka spustí, vypnutí varné zóny signalizuje

zobrazení „AS“ v zóně textu a po dobu cca 2 minut zní zvukový signál. Pro jeho vypnutí stačí stisknout kterékoliv ovládací tlačítko.



Mohou být slyšet zvuky podobné zvukům hodinových ručiček.

Tento zvuk se ozve, pokud je varná deska v provozu, a zmizí nebo se ztiší v závislosti na nastavení ohřevu. Podle modelu a kvality nádoby se může objevit i pískání. Popsané zvuky jsou obvyklé, jsou součástí indukční technologie a neohlašují poruchu.



Nedoporučujeme připojení varné desky přes proudový chránič.

Údržba varné desky

Na mírné znečištění použijte houbu na nádobí. Pečlivě navlhčete znečištěnou zónu teplou vodou a otřete.

V případě nahromadění zapečené nečistoty, vykypění sladkých pokrmů, roztaveného plastu použijte hygienickou houbičku a/nebo speciální stěrku na sklo. Teplou vodou navlhčete čištěné místo a vyčistěte jej speciální škrabkou pro odstranění mastnoty, dočistěte houbičkou a vysušte.

Na stopy a zbytky vápníku naneste teplý bílý ocet a nechte působit, pak otřete měkkým hadříkem.

Na kovově lesknoucí skvrny a pro pravidelnou údržbu použijte speciální přípravek na sklokeramiku. Naneste speciální přípravek (který obsahuje silikon a má především ochranný účinek) na sklokeramiku.

Důležitá poznámka: nepoužívejte prášek ani abrazivní houbičky. Používejte krémy a houbičky určené pro křehké nádobí.

Údržba sondy

- Před prvním použitím sondu vyčistěte
- Používejte pouze neutrální produkty, žádné abrazivní prostředky, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Sondu nemyjte v myčce na nádobí.
- Držák sondy lze mýt v myčce na nádobí.



• 6 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

Při uvedení do provozu

Objeví se světelná signalizace. To je normální, zmizí Po 30 sekundách.

Váš spotřebič vypíná jistič nebo funguje pouze jedna strana. Zapojení vaší varné desky je vadné. Ověřte správnost zapojení (viz kapitola o zapojení).

Varná deska uvolňuje zápach při prvních vařeních. Spotřebič je nový. Nechejte každou zónu zahřát na si půl hodiny s hrncem plným vody.

Při uvádění do provozu

Varná deska nefunguje a světelné displeje na klávesnici nesvítí.

Spotřebič není napájen elektrickým proudem. Napájení nebo zapojení je vadné. Zkontrolujte pojistky a elektrický vypínač.

Varná deska nefunguje a zobrazuje se jiné hlášení. Elektronický obvod nefunguje správně. Obratě se na servisní středisko.

Varná deska nefunguje, objeví se informace „zablokování“. Odblokujte dětskou pojistku.

Kód závada F9: napětí je nižší než 170 V.

Kód závada F0: teplota je nižší než 5 °C.

V průběhu použití

Varná deska nefunguje, zobrazí se údaj na displeji– a zazní zvukový signál.

Pokrm překypěl nebo na ovládacím panelu překáží nějaký předmět. Odstraňte nečistoty nebo překážející předmět a znovu zapněte vaření.

Zobrazí se kód závady F7.

Přehrály se elektronické obvody (viz kapitola vestavba).

Po zapnutí varné zóny kontrolky na ovládacím panelu stále blikají.

Použité nádobí není vhodné.

Nádobí při vaření dělá hluk a varná deska při vaření drnčí (viz kapitola „Bezpečnost a doporučení“). To je normální. U některých typů nádobí je to způsobeno přechodem energie z varné desky do nádobí.

Ventilace běží ještě po vypnutí varné desky.

To je normální. Tímto se ochlazuje elektronika varné desky.

Závada přetrvává.

Odpojte varnou desku od sítě na 1 minutu. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko.

TABULKA EKO DESIGNU

FR	Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014	IT	Informazioni relative informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 662014
CS	Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnosti - UE n° 662014	NL	Informatie met informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014
DA	Oplysninger for elektriske kogeplader til husholdningsbrug - UE n° 662014	PL	Informacje dotyczące dotyczących płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 662014
DE	Informationen zu elektrischen Hausbacköfen - UE n° 662014	PT	Informações e informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 662014
EL	Πληροφορίες για οικιακά ηλεκτρικά σκεύη - UE n° 662014	SV	Informationer om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 662014
EN	Information for domestic electric hobs - UE n° 662014		
ES	Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014		
FR	Symbol	Value	Unit
Model identification	LA60X9F LA60X9F LA60X9F LA60X9F		
Rating plate			
Type of hob			
Total power	7400 7400 7400 7400		W
Number of cooking zones and/or areas	3 4 4 4		
Net electric power (inductive cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			
1	ø	15	cm
2	ø	23	cm
3	ø	28	cm
4	ø		cm
5	ø		cm
6	LxW	40x23 40x23 40x23	cm
7	LxW	40x23	cm
8	LxW		cm
1	EC _{max} cooking	175.1 175.1 175.1	Wh/kg
2	EC _{max} cooking	173.2 173.2 173.2	Wh/kg
3	EC _{max} cooking	168.3	Wh/kg
4	EC _{max} cooking		Wh/kg
5	EC _{max} cooking		Wh/kg
6	EC _{max} cooking	173.7 180.2 180.2	Wh/kg
7	EC _{max} cooking	180.2	Wh/kg
8	EC _{max} cooking		Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{max} cooking	171.2 175.0 175.2 180.2	Wh/kg



SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA,

Práve ste si zakúpili výrobok De Dietrich. Tento výber je prejavom vašich vysokých nárokov a lásky k francúzskemu spôsobu života.

Výrobky spoločnosti De Dietrich, ktoré sú výsledkom viac ako 300-ročného know-how, stelesňujú spojenie dizajnu, autenticity a technológie v službách kuchárskeho umenia. Naše zariadenia sú vyrobené z tých najlepších materiálov a majú bezchybnú povrchovú úpravu.

Sme presvedčení, že táto vysoká kvalita spracovania umožní milovníkom prípravy jedál uplatniť svoj talent.

V neustálej snahe lepšie uspokojovať vaše požiadavky oddelenie služieb zákazníkom spoločnosti De Dietrich odpovie na všetky vaše otázky a návrhy.

Je nám cťou byť vašim novým partnerom v kuchyni. Ďakujeme vám za prejavenú dôveru.



Spoločnosť De Dietrich, ktorá má výrobné závody vo Francúzsku, Orléans a Vendôme, sa pri navrhovaní svojich výnimočných výrobkov neustále snaží o dokonalosť a zachováva si výnimočné know-how. Mnohé z našich zariadení sú certifikované označením Origine France Garantie, ktoré potvrdzuje, že sú vyrobené vo Francúzsku.

Toto označenie zaručuje kvalitu a dlhú životnosť našich zariadení a zároveň zaručuje ich výsledovateľnosť, pretože poskytuje jasný a objektívny údaj o ich pôvode.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA	4
• 1 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE	8
• 2 INŠTALÁCIA.....	9
Vybalenie	9
Zabudovanie	9
Pripojenie do elektrickej siete.....	11
• 3 PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA.....	12
Legenda ovládacieho panela	13
Legenda displeja	14
• 4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA 15	
Správa výkonu	16
Voľba výkonu	16
Výber nádoby	16
Výber varnej zóny	16
Zapnutie - vypnutie.....	17
Nastavenie výkonu	17
Horizone (v závislosti od modelu)	18
Nastavenie časovača	18
Zamknutie ovládacích prvkov.....	19
Funkcia SWITCH	19
Funkcia ICS	20
Funkcia RECALL	20
Funkcia ELAPSED TIME	20
Funkcia asistent pečenia.....	21
Funkcia obľúbené	27
Sonda.....	28
Bezpečnostné pokyny a odporúčania	34
• 5 ÚDRŽBA	35
• 6 PORUCHY A RIEŠENIA	36
• 7 TABUĽKA EKO KONCEPCIA.....	37

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Tento spotrebič je vyrobený v súlade s európskymi smernicami a predpismi, ktoré sa ho týkajú.

Toto zariadenie môžu používať deti mladšie ako 8 rokov, ako aj osoby, ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti alebo vedomosti, ak sú pod riadnym dohľadom, alebo ak budú poučené o bezpečnom používaní tohto zariadenia a rizikách, ktoré z toho vyplývajú, alebo ak budú vyškolené na jeho používanie.

Dbajte na to, aby sa so zariadením nehrali deti.

Čistenie a údržbu, ktorú vykonáva používateľ, nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú k zariadeniu približovať, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

Detská poistka: varná platňa je vybavená detskou poistkou, ktorá zablokuje jej ovládacie prvky, keď je vypnutá alebo počas varenia (pozri kapitolu: používanie detskej poistky).

 Spotrebič a jeho dostupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu. Preto je nutné prijať potrebné opatrenia, aby sa zabránilo možnému kontaktu s časťami, ktoré sa ohrievajú.

Na varnú plochu nekladte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, keďže sa môžu ohriať na vysokú teplotu.

 **POZOR:** varenie musí prebiehať pod dohľadom. Krátke varenie si vyžaduje neustály dohľad.

Riziko požiaru: Na varných zónach neskladujte žiadne predmety.

Ak sa pri varení na tejto varnej platni používa olej alebo iné tuky, ponechanie varnej platne bez dozoru môže byť nebezpečné a môže dôjsť k požiaru. Oheň NIKDY nehaste vodou, ale vypnite napájanie spotrebiča a plameň zakryte napríklad pokrievkou alebo protipožiarnou prikrývkou.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA



V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič odpojte od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Varnú platňu nepoužívajte, pokiaľ nie je vymenený vrchná sklenená časť. Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Pevné káblové pripojenie musí obsahovať odpojovacie zariadenie. Vaša varná platňa je navrhnutá tak, aby fungovala s frekvenciou 50 Hz alebo 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) bez akéhokoľvek špeciálneho zásahu z vašej strany.

Zariadenie je potrebné pripojiť štandardizovaným napájacím káblom, ktorého počet vodičov závisí od požadovaného typu pripojenia (pozri kapitolu Inštalácia)

Ak je napájací kábel poškodený, je potrebné, aby ho vymenil výrobca, jeho popredajný servis alebo osoby s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.

Uistite sa, že napájací kábel elektrického spotrebiča, ktorý je zapojený v blízkosti varnej platne, sa nedotýka varných zón.



VAROVANIE: Aby nedošlo k interferencii medzi varnou platňou a srdcovým stimulátorom, je potrebné, aby bol stimulátor zhotovený a nastavený v súlade s príslušnými predpismi. Poradte sa s výrobcom stimulátora alebo ošetrojúcim lekárom.

Používajte iba ochranné prvky pre varné platne navrhnuté výrobcom varného zariadenia, ktoré sú uvedené v návode na použitie ako vhodné alebo integrované do zariadenia. Použitie nevhodných ochranných prvkov môže viesť k úrazu.

Dbajte na to, aby nedošlo k nárazom nádob: sklokeramický povrch je veľmi odolný, avšak nie je nerozbitný.

Teplú pokrievku nekladte na varnú platňu. Efekt „prísavky“ by mohol poškodiť sklokeramický povrch. Nádobu nešúchajte, pretože časom by sa mohla znehodnotiť úprava sklokeramického povrchu.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

Na varenie nikdy nepoužívajte alobal. Na varnú platňu nikdy nedávajte výrobky zabalené do alobalu alebo v hliníkovej tácke. Hliníková fólia by sa rozpustila a natrvalo by poškodila varnú platňu. Do skrinky umiestnenej pod varnou platňou nedávajte čistiace prostriedky ani horľavé výrobky.

Na údržbu varnej platne nikdy nepoužívajte parný čistič.

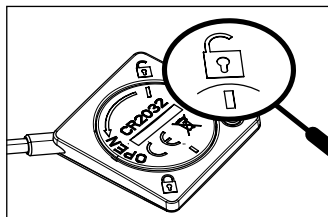
Tento spotrebič sa nesmie uvádzať do prevádzky pomocou externého časového spínača ani pomocou samostatného diaľkového ovládacieho systému.

Po použití vypnite varnú platňu pomocou príslušného ovládacieho prvku – nespoliehajte sa na detektor hrncov.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

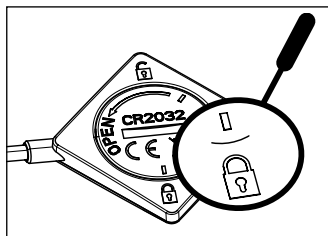
SONDA

Sonda je vybavená batériou typu CR2032 (používajte len uvedenú batériu). Ak chcete kryt odskrutkovať, otáčajte mincou, kým sa čiara nezarovná s otvorenou západkou.



obr. 1.

Ak chcete kryt založiť späť, vložte ho tak, aby bola čiara zarovnaná s otvorenou západkou (obr. 1.), potom ho otočte pomocou mince tak, aby bola druhá čiara zarovnaná so zatvorenou západkou (obr. 2.).



obr. 2.

Vymeňte batériu, keď je opotrebovaná alebo vyteká.

Pred jeho likvidáciou musíte zo zariadenia batériu vybrať.

Batériu je potrebné vyhodiť do zberných nádob na batérie alebo vrátiť do vášho obchodu (v súlade s platnými predpismi).

- Nezmiešavajte rôzne typy batérií alebo nové a použité batérie.
- Ak sa chystáte spotrebič dlhodobejšie uskladniť bez použitia, batérie by sa mali vybrať.
- Napájacie svorky sa nesmú skratovať.
- Nenabíjateľné batérie by sa nemali nabíjať..
- Sonda nie je určená na použitie v rúre.

Spoločnosť Brandt France vyhlasuje, že zariadenie vybavené funkciou sondy je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Úplné vyhlásenie EÚ o zhode je dostupné na nasledovnej internetovej adrese: www.dedietrich-electromenager.com

1 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA



Tento symbol označuje, že spotrebič sa nesmie vyhadzovať do domového odpadu. Tento elektrický spotrebič obsahuje mnoho recyklovateľných materiálov. Preto je označený týmto symbolom, ktorý znamená, že opotrebované zariadenia je nutné zaniest' na špecializované zberné miesto. Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od predajcu alebo na oddelení komunálnych služieb mestského úradu. Výrobca bude zariadenia recyklovať za najlepších podmienok v súlade s európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických zariadení. Taktiež niektoré obalové materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia – zanešte tieto materiály do kontajnerov určených na tento účel. Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

Rady na úsporu energie

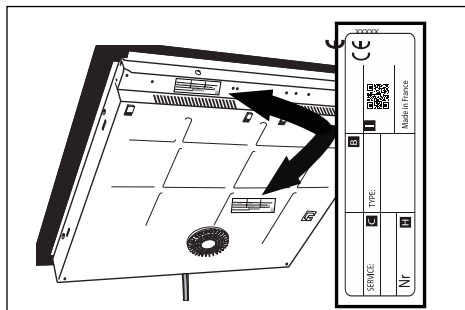
Varenie so správne položenou pokrievkou šetrí energiu. Ak používate sklenenú pokrievku, môžete dokonale kontrolovať varenie.

. 2 INŠTALÁCIA

VYBALENIE

Z varnej platne, sondy a držiaku sondy odstráňte všetky ochranné prvky.

Sonda sa dodáva s batériou, ktorú je potrebné založiť. Pre založenie batérie, odskrutkujte kryt na zadnej strane snímača pomocou mince, vložte batériu, dodržte pritom správnu polaritu (+ na vrchu), a potom zaskrutkujte kryt späť. Skontrolujte vlastnosti zariadenia uvedené na výrobnom štítku a dodržiavajte ich. Do nižšie uvedených rámečkov si poznačte referencie servisu a typu, ktoré sa nachádzajú na tomto štítku, pre budúce použitie.

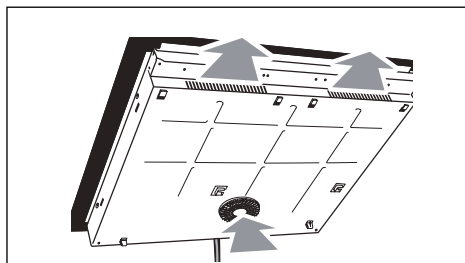


Servis:	Typ
---------	-----

ZABUDOVANIE

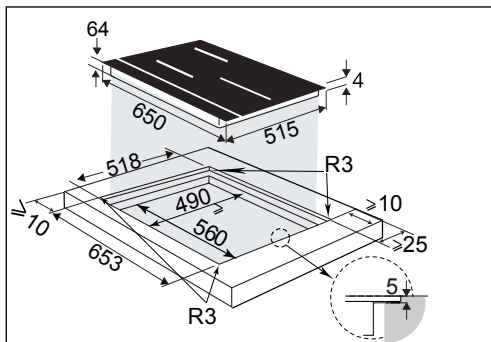
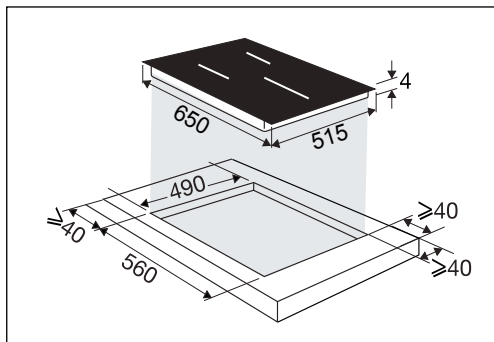
Skontrolujte, či sú vstupy a výstupy vzduchu voľné.

Berte do úvahy informácie o rozmeroch (v milimetroch) pracovnej dosky, do ktorej má byť varná platňa zabudovaná. Skontrolujte, či vzduch správne cirkuluje medzi prednou a zadnou stranou varnej platne.



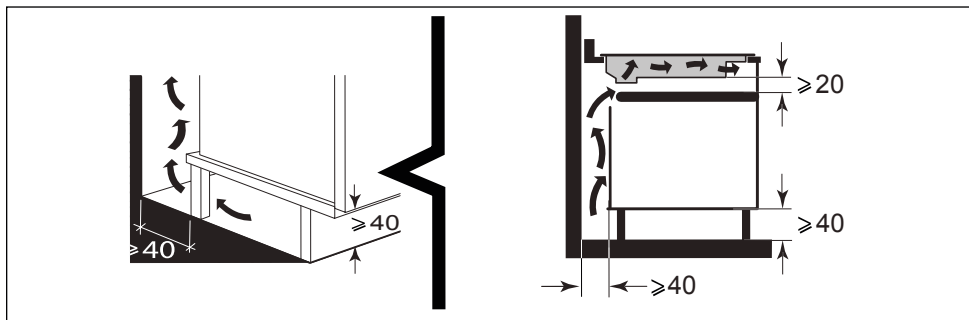
Zabudovanie do pracovnej dosky

Zabudovanie na samotný povrch



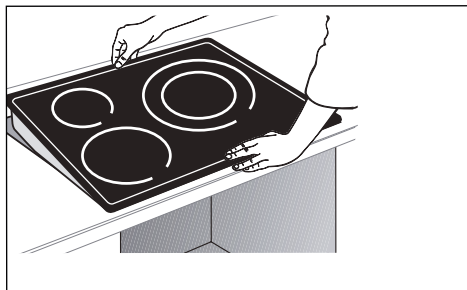
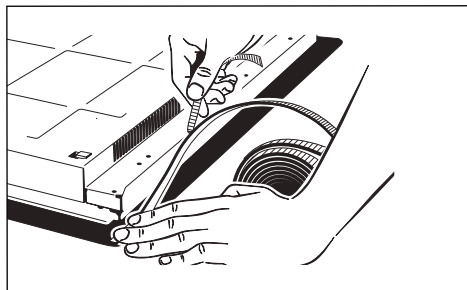
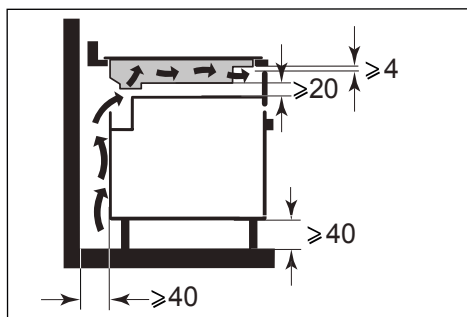
. 2 INŠTALÁCIA

V prípade inštalácie varnej platne nad zásuvku



alebo nad zabudovanú rúru, dodržiavajte rozmery uvedené na obrázkoch, aby sa zaručilo dostatočné odvádzanie vzduchu.

Na celý okraj varnej platne nalepte tesnenie.



Dôležité

Ak sa rúra nachádza pod varnou platňou, tepelné bezpečnostné systémy varnej platne nedovoľujú súčasné používanie varnej platne a rúry vo funkcii pyrolýzy. Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí kód „F7“. V danom prípade odporúčame zvýšiť prúdenie vzduchu varnej platne pomocou otvoru (8 cm x 5 cm) na boku linky.

. 2 INŠTALÁCIA

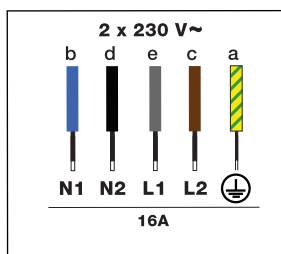
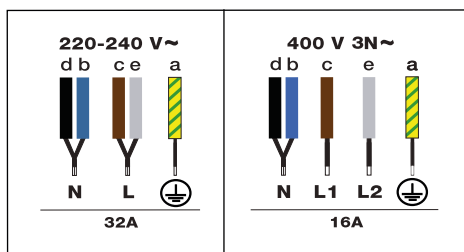
PRIPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Pevné káblové pripojenie musí obsahovať odpojovacie zariadenie.

Identifikujte kábel vašej varnej platne:

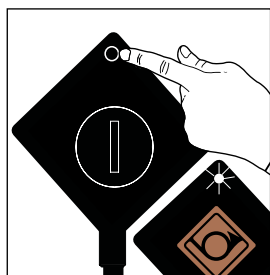
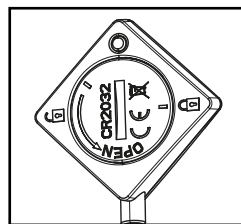
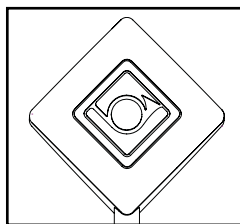
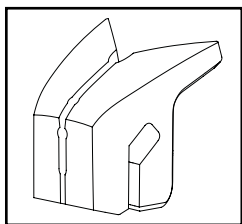
- a) žltó-zelený
- b) modrý
- c) hnedý
- d) čierny
- e) šedý

Pri zapnutí varnej platne alebo po dlhšom výpadku prúdu sa na ovládacom paneli objaví svetelný kód. Pred použitím varnej platne počkajte asi 30 sekúnd, kým nezmiznú tieto informácie (toto zobrazenie je normálne a je určené prípadne pre servisnú službu). V každom prípade ho používateľ varnej platne nemusí brať na vedomie.



3. PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA

Táto varná doska je vybavená pripojeným snímačom teploty a špeciálnym držiakom, ktorý možno ľahko umiestniť na akýkoľvek typ nádoby. Táto sonda sa môže používať na všetkých varných doskách, ale vždy len na jednom varnom paneli.



1 - Dlhým stlačením zapnete snímač, ktorý nabieleo blikne.



2 - Sonda bliká zelenou farbou.



3 - Sonda bliká modrou farbou.
Komunikuje s varnou doskou,
takže si môžete zvoliť funkciu
varenia.

Led dióda sondy blikne **modro-biele**: uvedenie sondy pod napätie

Led dióda sondy bliká na **zeleno** : prebieha pripájanie

Led dióda sondy svieti na **modro** : sonda je pripojená

Led dióda sondy bliká na **červeno**: veľmi nízka úroveň batérie / strata komunikácie
/ strata sondy

.3 PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA



Legenda ovládacieho panela



: Nastavenia

OK :

: Potvrdenie / ok



: Krok späť



: Navigácia (hore / dole v menu)



: Zap. / Vyp.



: Zamknutie / Clean lock:



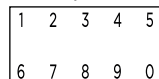
Výber varnej zóny



: Horizonte (v závislosti od modelu)



- + : Nastavenie výkonu / času



: Číselné pole pre voľbu Výkonu / Času



: Časovač

Priamy prístup



: Udržiavať teplé



: Varenie



: Opekanie



: Boost

Funkcie



: Funkcia Switch (Prepnúť)



: Funkcia ICS



: Funkcia Recall (Obnoviť)



: Funkcia Elapsed time



: Asistent pečenia



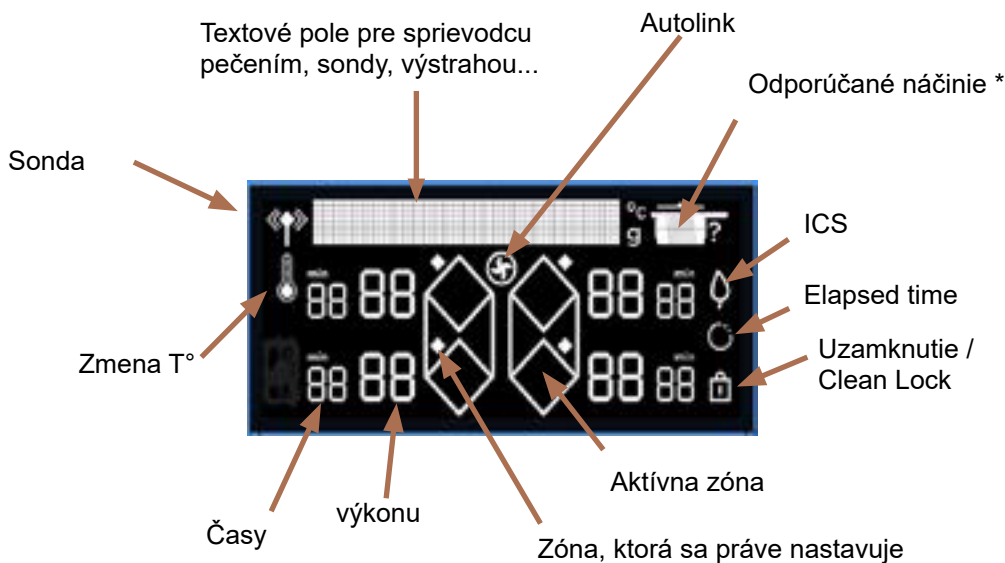
: Sonda



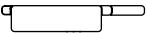
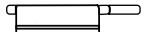
: Obľúbené

3 PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA

Legenda displeja



* Odporúčané náčinie:

-  Panvica
-  Panvica s pokrievkou
-  Hrnec
-  Hrnec s pokrievkou

• 4 POUŽÍVÁNIE VÁŠHO SPOTREBIČA

Po prvom uvedení stola pod napätie si môžete prispôbiť rôzne funkcie.

Správa nastavení

Krátko stlačte tlačidlo  pre prístup k nastaveniam:

- **Jazyk** (prednastavená je francúzština)
- **Jas** (5 možných stupňov)
- **Obmedzenie výkonu** (dostupné sú 4 úrovne výkonu, pozri kapitolu Správa výkonu)
 - **Autolink:** Stôl samostatne oznamuje svoje úrovne výkonu digestora, ktorý automaticky upravuje svoju rýchlosť a zapína alebo vypína svetlo. Na digestore nepotrebuje upravovať žiadne nastavenie. Digestor zostane automaticky zapnutý na rýchlosť 1 po dobu približne 2 minúty po vypnutí varnej dosky a následne sa vypne.
Funkcia je dopredu nastavená ako vypnutá, môžete ju však zapnúť voľbou možnosti ON v menu a to pomocou tlačidiel „hore a dole (použite symbol).
- **Režim demo** (On / Off) Spotrebič je prednastavený na normálny režim ohrevu. V prípade, že je potrebné aktivovať režim DEMO (poloha ON), spotrebič neheje. Režim demo opustíte krátkym stlačením tlačidla pre nastavovanie
- **Údržba.** Údržba: „V prípade problému máte prístup do menu Údržby. Keď budete kontaktovať servisné stredisko, kódy sú zobrazované v diagnostike. Budete ich potrebovať. Možnosť „Reštart“ vám umožní obnoviť továrenské nastavenia spotrebiča.

Tlačidlá  a  umožňujú pohyb v menu.

Stlačením tlačidla  krok späť v menu bez úpravy.

Stlačením tlačidla **OK** krok späť v menu bez úpravy.

Stlačením **OK** svoju voľbu potvrdíte.



• 4 POUŽÍVÁNIE VÁŠHO SPOTREBIČA

4.1 SPRÁVA VÝKONU

Celkový výkon varnej platne sa musí prispôbiť elektrickej inštalácii.

Predvolene je výkon varnej platne nastavený na najvyššiu úroveň.

Dbajte na to, aby bola hodnota ističa vašej elektroinštalácie správne nakalibrovaná (pozri tabuľku nižšie).

Výkon varnej platne (kW)	Poistky / Istič (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

 **Skontrolujte, či nastavený výkon vyhovuje ističom elektrického rozvodu.**

4.2 VOĽBA NÁDOBY

Väčšina nádob je kompatibilná s indukčnou technológiou. Len sklo, hlina, hliník bez špeciálneho dna, meď a niektoré nemagnetické nehrdzavejúce ocele nie sú kompatibilné s indukčnou technológiou.

 **Odporúčame vám používať nádoby s hrubým a rovným dnom. Teplo sa bude lepšie šíriť a varenie bude rovnomernejšie. Nikdy neohrievajte prázdnu nádobu bez dozoru.**

 **Nádoby neukladajte na klávesnicu a ovládací displej.**

4.3 VOĽBA VARNEJ ZÓNY

K dispozícii je niekoľko varných zón, na ktoré je možné ukladať varné nádoby. Vyberte tú, ktorá najviac vyhovuje v závislosti od veľkosti nádoby. Ak je dno nádoby veľmi malé, indikátor výkonu začne blikať a varná zóna nebude fungovať, ani napriek tomu, že je materiál varnej nádoby vhodný pre indukčnú platňu. Dbajte na to, aby ste nepoužívali nádoby s priemerom menším ako je varná zóna (pozri tabuľku).

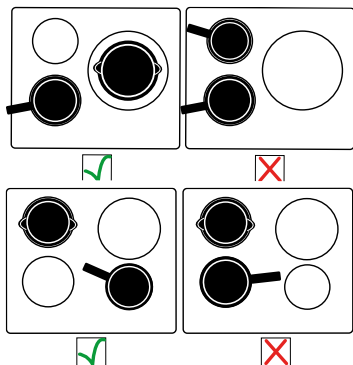
Priemer varnej zóny (cm)	Max. výkon varnej zóny (Wattov)	Priemer dna nádoby (cm)
16	2400	10 – 18
18	2800	11 – 22
23	3700	12 – 24
28	3700 / 4600 (*)	15 – 32
Horizone	3700 / 4600 (*)	18 - Ovál - nádoba na varenie rýb
30	5500	15 – 32
1/2 zóny	2800	11 – 22

(*) v závislosti od modelu

 **Pri súčasnom používaní viacerých varných zón varná platňa reguluje rozdeľovanie výkonu, aby sa neprekročil celkový výkon.**

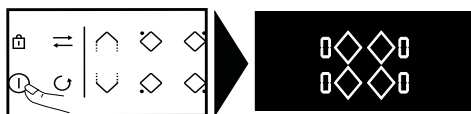
Pri používaní maximálneho výkonu (Boost) na viacerých varných zónach súčasne dbajte na to, aby ste zaručili čo najlepšie umiestnenie nádob, a aby sa predišlo konfiguráciám uvedeným nižšie.

4 POUŽÍVÁNIE VÁŠHO SPOTREBIČA

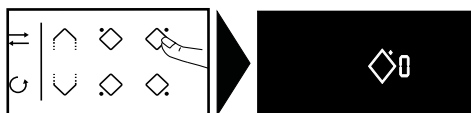


4.4 ① SPUSTENIE - ZASTAVENIE

Stlačte tlačidlo On / Off ①. Pri každej varnej zóne sa zobrazí „0“ po dobu 8 sekúnd. Varná doska automaticky rozpozná nádobu. Po zistení nádoby bude „0“ blikať s jednou bodkou v zistenej zóne. Vtedy môžete nastaviť požadovaný výkon, bez toho, aby ste boli k jeho zadaniu. Ak výkon nenastavíte, varná zóna sa automaticky vypne.



Ak nedôjde k detekcii nádoby, vyberte si varnú zónu.



Vypnutie varnej zóny / varnej dosky
Dlho stlačte tlačidlo varnej zóny , zaznie dlhé zvukové znamenie a displej zhasne alebo symbol „H“ (zvyškové teplo) rozsvieti.



Stlačením tlačidla On / Off sa vypne celá varná platňa.

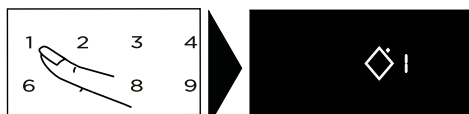
4.5 NASTAVENIE VÝKONU

Stlačte tlačidlo + alebo - alebo pomocou čísel numerickej klávesnice od 1 do 19. V takomto prípade môžete priamo zadať príslušné číslo požadovaného výkonu. Stlačením tlačidla „0“ vypnete varnú zónu.

Pri zapnutí môžete prejsť priamo na maximálny výkon (okrem funkcie boost) stlačením tlačidla „-“ varnej zóny.



alebo použite číselnú klávesnicu.



Priamy prístup :

K dispozícii sú štyri tlačidlá na priamy prístup k predvoleným úrovňam výkonu:

 = výkon 2 - Udržiavanie v teple

 = výkon 10 - Dusenie

 = výkon 19 - Prudké opekánie

 = maximálny výkon.

• 4 POUŽÍVANIE VÁŠHO SPOTREBIČA



Tieto hodnoty výkonu je možné upraviť, s výnimkou funkcie BOOST. Postup:
Varná platňa musí byť zapnutá.



- Zvoľte alebo prípadne jeho krátkym stlačením.

Nový výkon nastavte pomocou tlačidiel + alebo -.

Po istej chvíli váš krok potvrdí zvukové znamenie.

Poznámka: Výkony sa musia nachádzať v rozsahu od

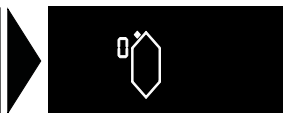
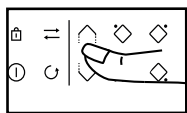
- 1 a 3 pre
- 4 a 11 pre
- 12 a 19 pre

4.6 HORIZONE (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

Varná zóna Horizone sa dá používať v 2 oddelených zónach alebo 1 úplnej zóne. Voľbu úplnej zóny docielite



pomocou tlačidla .



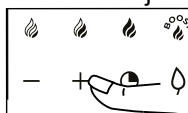
Nastavenie výkonu a časovača sa vykonáva ako pri normálnej varnej zóne.

4.7 NASTAVENIE ČASOVAČA

Každá varná zóna má svoj vlastný časovač. Je možné ho zapnúť, hneď po zapnutí príslušnej varnej zóny. Ak ho chcete spustiť alebo nastaviť, stlačte tlačidlo časovača.



potom stláčajte tlačidlá + alebo -



alebo použite číselnú klávesnicu.

V danom prípade môžete priamo zadať číslo zodpovedajúce požadovanému času (jedno po druhom). Stlačením tlačidla „0“ časovač zrušíte.

Ak chcete zjednodušiť nastavenie veľmi dlhej doby, môžete priamo hneď na začiatku zadať 8 hodín stlačením tlačidla -. Stlačením tlačidla - budete postupne hodiny znižovať až na 2 hodiny a potom na 99 minút.

Na konci varenia sa na časovači zobrazí 0 a zaznie zvukové znamenie. Ak ju chcete vypnúť, stlačte v príslušnej varnej zóne ľubovoľné ovládacie tlačidlo. V opačnom prípade sa pípnutie po chvíli vypne samo.

Časovač je možné vypnúť počas varenia súčasným stlačením tlačidla + a - alebo návratom na 0 pomocou tlačidla -, alebo zadáním „0“ pomocou numerickej klávesnice.

4 POUŽÍVÁNIE VÁŠHO SPOTREBIČA

Nezávislý časovač

Táto funkcia vám umožňuje spustenie časovača udalosti bez varenia.

- Vyberte nepoužívanú zónu.



Krátko stlačte tlačidlo .

Čas nastavte pomocou tlačidiel + alebo -.

- Na displeji začne blikať „t“.

- Na konci nastavovania bude „t“ nepretržite svietiť a začne sa odpočítavanie.



Prebiehajúce odpočítavanie môžete zastaviť dlhým stlačením tlačidla výberu na varnej zóne.

4.8 ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

Detská bezpečnostná poistka

Táto varná platňa je vybavená detskou bezpečnostnou poistkou, ktorá blokuje ovládače pri vypnutí alebo v priebehu varenia (na zachovanie nastavení). Z bezpečnostných dôvodov sú aktívne iba tlačidlo vypnutia a tlačidlá na výber varných zón a umožňujú vypnutie varnej platne alebo vypnutie varnej zóny.

Zamknutie

Tlačidlo  (záмок) stláčajte dovtedy, kým sa symbol zamknutia  nezobrazí na displeji a kým tento krok nepotvrdí zvukové znamenie.

Zamknutá zapnutá varná platňa

Displej používanej varnej zóny striedavo zobrazuje výkon a symbol zamknutia. Pri stlačení tlačidiel výkonu alebo časovača používaných varných zón začne symbol  blikať.

Odomknutie

Stláčajte tlačidlo , až kým symbol uzamknutia  z displeja nezmizne a pípnutie tento krok nepotvrdí.

Funkcia CLEAN LOCK (Zamknutie pri čistení)

Táto funkcia slúži na dočasné zamknutie varnej platne počas čistenia. Aktivácia funkcie Clean lock (Zamknutie pri čistení):

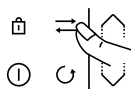
Krátko stlačte tlačidlo . Zaznie zvukové znamenie a symbol  bude blikať na displeji.

Po uplynutí vopred definovanej doby sa zamknutie automaticky zruší. Zaznie dvojité zvukové znamenie. Funkciu Clean lock (Zamknutie pri čistení) je možné vypnúť kedykoľvek dlhým stlačením tlačidla .

4.9 FUNKCIA SWITCH

Táto funkcia slúži na premiestnenie hrnca z jednej varnej zóny na druhú, pričom sa zachovávajú počiatočné nastavenia (výkon a doba).

Krátko stlačte tlačidlo .



symbolsy ==== budú pohybovať v textovom riadku. Vyberte varnú zónu, na

4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

ktorú chcete nádobu presunúť pomocou tlačidiel  a . Nastavenia sa presunú na vybranú varnú zónu a vy môžete presunúť nádobu na novú varnú zónu.

4.10 FUNKCIA ICS

Intelligent Cooking System

Táto funkcia slúži na optimalizáciu výberu varnej zóny v závislosti od priemeru používaných nádob.

Postup:

Nádobu položte na varnú zónu (napríklad: Ø 28 cm).

Vyberte funkciu Boost (Zosilniť) a prípadne dobu.

Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí symbol .



- buď je zvolená varná zóna najvhodnejšia pre danú nádobu a  zmizne, aby sa zobrazili počiatočné varné parametre.

- alebo vybraná varná zóna nie je najvhodnejšia pre danú nádobu a na displeji sa zobrazí najvhodnejšia varná zóna a nastavenia sa automaticky prenásu na ňu

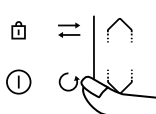
POZNÁMKA: Na to, aby ste mohli používať túto funkciu, musí byť platňa studená.

4.11 FUNKCIA RECALL

Táto funkcia slúži na zobrazenie posledných nastavení „výkonu a časovača“ všetkých varných zón vypnutých minimálne 3 minúty.

Používanie tejto funkcie si vyžaduje odomknutie varnej platne. Stlačte

tlačidlo Zapnúť/Vypnúť a potom krátko stlačte tlačidlo .



Keď je varná platňa zapnutá, táto funkcia slúži na obnovenie nastavení výkonu a časovača varných zón vypnutých minimálne 30 sekúnd.

4.12 FUNKCIA ELAPSED TIME

Táto funkcia umožňuje zobrazenie času, ktorý uplynul od poslednej zmeny výkonu vo vybranej varnej zóne. Používanie tejto funkcie stlačte tlačidlo .



Uplynulý čas bliká na displeji časovača vybranej varnej dosky. Ak chcete, aby sa varenie skončilo v nastavenom čase, stlačte tlačidlo  a potom do 5 sekúnd stlačte + na časovači, aby ste zvýšili požadovaný čas varenia. Uplynulá doba sa bude zobrazovať 3 sekundy a následne sa zobrazí zvyšná doba. Zvukové znamenie potvrdí vaše nastavenie.

Táto funkcia je k dispozícii s funkciou časovača alebo bez nej.

Poznámka: ak sa na časovači zobrazí čas, počkajte 5 sekúnd, kým budete môcť čas varenia zmeniť.

4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

4.13 FUNKCIA ASISTENTA VARENIA

Pod touto funkciou nájdete: Recepty/ Sous-vide / Boil / Gril / Blanširovanie. Tento režim varenia za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti.

Varná doska musí byť zapnutá, stlačte  čím získate prístup k jednotlivým funkciám.

Pri používaní varnej dosky v režime Recept odporúčame používať náčinie odporúčané pre daný recept.

Voľba receptov

S cieľom dosiahnutia optimálnych výsledkov varenia by sa mal na všetky recepty používať riad z nehrdzavejúcej ocele okrem receptov na palacinky a lievance, ktoré boli optimalizované na použitie s náčiním s vystuženým dnom. Ponúkame vám výber potravín, pre ktoré varná doska automaticky odporučí a naprogramuje výkon a čas varenia podľa druhu alebo požadovaného množstva.

Prísady	Typ
Mäso	
Hovädzina	Jemný / Priemerný / Hrubý
Mletý steak	Čerstvý / Mrazený
Jahňacie	Kotlety
Bravčové	Stredné rebrá / Hrubé rebrá
Kačka	Prsia / Plátky
Hydina	Prsia / Stehná
Morské plody	
Filety	
Steaky	
Rybie steaky	
Celé ryby	Malé / Okrúhle < 350g / Jedlo > 350g
Kraby	Varené / Varené ECO*
Krevety	Grilovať / Variť / Variť ECO*
Mušle/lastúry	
Hrebenatka obrovská	



4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

Zelenina	
Paradajky	
Cuketa	
Baklažán	
Paprika	
Cibuľa	
Šampiňóny	Krájané / V celku
Blanširované zemiaky	
Špenát	

Prísady	Typ	Množstvo
Dezert		
Roztopená čokoláda		
Palacinky		
Lievance		
Brioška francúzsky toast		
Karamel		
Vajíčka		
Volské oko		2 / 4
Omeleta		2 / 4 / 6
Miešané		2 / 4 / 6
Na tvrdo		2 / 4 / 6
Na hniličku		2 / 4 / 6
Na mätko		2 / 4 / 6
Prepeličie		

4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

Cestoviny / ryža		
Čerstvé cestoviny		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Suché cestoviny	Penne	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Penne EKO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Špagety	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Špagety EKO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle EKO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Kolienka	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Kolienka EKO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Ryža	Biele mäso	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Celozrnná	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Čierna	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

Recepty ECO sa týkajú pasívneho varenia, ktoré šetrí energiu využívaním zvyškového tepla. Vďaka pokrievke zostáva teplo sústredené v panvici aj po vypnutí varnej dosky, to znamená, že varenie môže pokračovať počas nastaveného času pomocou funkcie ECO.

- **Funkcia sous vide** umožňuje variť vákuovo balené potraviny pri nízkej teplote, čím sa zachová ich varná a dietetická kvalita.. Je dôležité, aby mala voda na začiatku varenia okolitú teplotu, pretože sa tým konečný výsledok môže pokaziť.
- **Funkcia Boil** slúži na prevarenie istého množstva vody a udržiavanie varu bez vykypenia napríklad pri varení cestovín. Nádobu položte na varnú zónu. Nastavte požadované množstvo vody (0,5 až 6 litrov) pomocou tlačidiel  / . Varná doska vám ponúkne tú najvhodnejšiu varnú zónu. Potvrďte stlačením tlačidla OK.

Spustí sa varenie.

Keď voda dosiahne bod varu, ozve sa zvukové znamenie a na obrazovke sa zobrazí správa, aby ste pridali prísady. Po dokončení, stlačte tlačidlo **OK** pre potvrdenie.

Zobrazí sa čas a výkon. Môžete ich však upraviť podľa vlastného uváženia. Na konci varenia zaznie zvukové znamenie.



4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

POZNÁMKA: Je dôležité, aby mala voda na začiatku varenia okolitú teplotu, pretože sa tým konečný výsledok môže pokaziť.

Pri tejto funkcii nepoužívajte zliatinové nádoby, ani pokrievku. Táto funkcia sa môže používať aj na varenie akýchkoľvek potravín vyžadujúcich varenie vo vriacej vode.

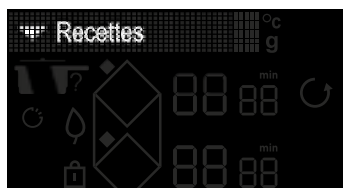
- **Funkcia Gril** Táto funkcia umožňuje používať príslušenstvo De Dietrich na grilovanie na dvojitej zóne pre grilovanie jedla bez prepečenia alebo použitia prebytočného tuku. Grilovacie príslušenstvo sa s varnou doskou nedodáva, je však k dispozícii u vášho predajcu.
- **Funkcia blanšírovania** umožňuje prípravu zeleniny vo vode, ktorá sa niekoľko minút varí, a potom sa namočí do ľadovej vody, aby sa proces varenia prerušil (začiatok varenia na studeno).
Takto sa zachová jasná farba i štruktúra zeleniny.
Zvoľte si množstvo vody, do ktorej sa má zelenina ponoriť.
Nádoby s ingredienciami položte na varnú zónu.

4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

Príklad pre recept jednej porcie Hovädziny:

„ Zapnite varnú dosku ①

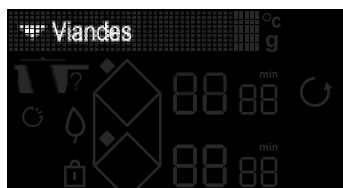
„ Stlačte .



» V menu zvolte „Recepty“ pomocou tlačidiel  / 

» Voľbu „Receptov“ potvrdte pomocou tlačidiel **OK**

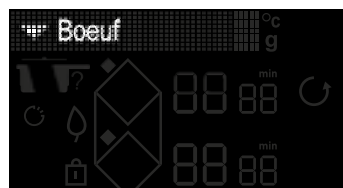
^ ⇐
✓ OK



» V menu zvolte „Mäso“ pomocou tlačidiel  / 

» Voľbu „Mäso“ potvrdte pomocou tlačidiel **OK**

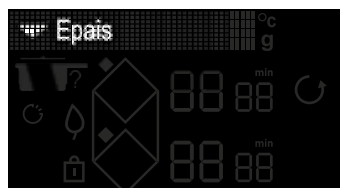
^ ⇐
✓ OK



» V menu zvolte „Hovädzie mäso“ pomocou tlačidiel  / 

» Voľbu „Hovädzie mäso“ potvrdte pomocou tlačidiel **OK**

^ ⇐
✓ OK

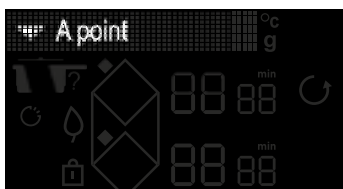


» Zvoľte hrúbku porcie Hovädziny pomocou tlačidiel  / 

» Voľbu potvrdte pomocou tlačidiel

» Zvoľte finálnu úpravu varenia pomocou tlačidiel  / 

^ ⇐
✓ OK



» Voľbu potvrdte pomocou tlačidiel **OK**

^ ⇐
✓ OK



4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

Vaša varná doska je vybavená sondou, preto existuje voliteľný krok, ktorý vám umožňuje realizovať varenie pomocou sondy.

„Ak chcete pokračovať vo varení so sondou, zvolíte ju pomocou tlačidiel **▼ / ▲**

„Voľbu potvrdíte pomocou tlačidiel **OK**



» Displej varnej dosky vám doporučí najlepšiu nádobu na varenie ako aj najvhodnejšiu zónu na varenie.

» Po umiestnení náčinia na varnú zónu potvrdíte tlačidlom **OK**

„Spustí sa predohrev na prázdno.

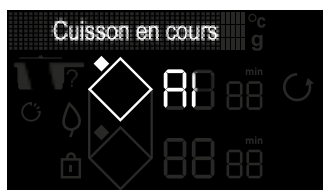


alebo so sondou

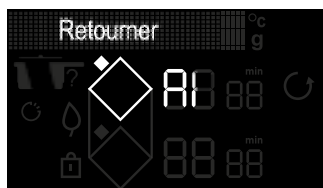


» Po dokončení predohrevu vás displej vyzve, aby ste hovädzie mäso položili na varnú dosku.

4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA



- » Po pridaní ingrediencie stlačte tlačidlo **OK**
- » Začne sa odpočítavať čas na prípravu prvej strany porcie hovädzieho mäsa.



- » Po uplynutí tohto času vás displej vyzve, aby ste mäso obrátili.
- » Po obrátení stlačte tlačidlo **OK**
- » Začína druhá fáza varenia.



- » Na konci varenia varná doska vydá zvukové hlásenie.
- » Stlačením  môžete pridať čas varenia.

Poznámka: Ak pred koncom varenia bliká „min“, môžete čas varenia upraviť stlačením tlačidla a  potom + alebo -.

4.14 FUNKCIA OBLÚBENÉ

Funkcia „OBLÚBENÉ“  umožňuje uloženie 5 asistentov varenia, ktoré používate najčastejšie. Na konci varenia, pred vypnutím spotrebiča, môžete recept pridať do obľúbených položiek voľbou možnosti pomocou tlačidiel posúvania a potvrdením tlačidla **OK**.

Vaša funkcia asistenta varenia a všetky vykonané zmeny sa následne uložia ako obľúbené.

Vyvolať svoje obľúbené recepty môžete stlačením tlačidla a posunom tlačidiel hore / dole“.

Poznámka: Ak sa týchto 5 obľúbených položiek už používa, nové uloženie do pamäte nahradí staré“.



4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

4.15 «» SONDA

Ak chcete sondu uviesť do činnosti, musí byť zapnutá (stlačte tlačidlo na skrinke a podržte ho niekoľko sekúnd), zapnite varnú dosku, potom stlačte «», symbol «» sa rozsvieti na displeji a sonda sa vyhladá.

Po jej pripojení symbol «» ostane svietiť a sonda bude v pravidelnom intervale blikať na modro.

Sonda sa nedá použiť, ak sa už používa funkcia asistenta varenia Máte k dispozícii 3 režimy:

• Manuálny

S týmto režimom si volte požadovanú teplotu

počiatočná teplota varenia ako aj požadovaná teplota sa zobrazia na používanej varnej zóne. Hneď po dosiahnutí príkazovej teploty zaznie zvukový signál a teplota sa udržiava. Ak chcete varenie zastaviť, stlačte a dlhšie držte príslušnú varnú zónu.

• Program (Topenie / Sous-vide / Opekanie/ Ohrievanie / prevarenie / Dusenie / Fritovanie)

• Zobrazenie T°

Sondu môžete použiť aj v niektorých receptoch (Kapitola Sprievodca varením).

Umiestnenie sondy

Sonda nie je určená na použitie v rúre. K dispozícii máte 3 odporúčané polohy:

- Zvislá



- prostredná (nastaviteľná)



- Priečna

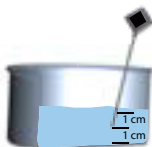


Sondu neodporúčame používať bez jej podstavca. Pri tuhých potravinách by sa sonda mala vložiť do ich najhrubšej časti. Hrot sondy by mal byť v jednej rovine s potravinou. Pri nastavovaní teploty varná doska automaticky upravuje potrebný výkon, a to môže spôsobiť kolísanie teploty varu.

Pri všetkých funkciách s výnimkou funkcie topenia:

musí byť sonda minimálne 1 cm od dna hrnca.

musí byť sonda ponorená minimálne 1 cm v pripravovanom jedle.



Pokiaľ to nie je možné, prispôbte priemer hrnca a varnej zóny množstvu, ktoré sa chystáte variť.

Obsah nádoby odporúčame pravidelne premiešavať počas varenia.

4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

So sondou máte prístup ku 8 varným funkciám s možnosťou presného nastavenia.

Manuálny režim

Táto funkcia umožňuje variť jedlo priamym výberom požadovanej teploty pomocou tlačidla  / . Teplota sa dá nastaviť v rozsahu 40 až 180 °C.

Topenie

Táto funkcia roztápa potraviny pri teplote, ktorú možno nastaviť v rozpätí 40 až 70 °C. Príkazová teplota je 50 °C. Počas tohto typu varenia musí byť sonda vo zvislej polohe a jej hrot sa musí dotýkať dna panvice. Počas varenia dbajte na vhodné premiešavanie zmesi, aby sa homogenizovala. Pri tomto type varenia musí byť sonda v styku s dnom panvice. Táto funkcia je dostupná len na varných doskách Horizone 16 cm, 21 cm alebo 1/2.

Varenie sous-vide

Táto funkcia umožňuje varenie potravín pri teplote, ktorú možno nastaviť v rozmedzí 45 až 85 °C. Príkazová teplota je 60 °C.

Ohrievanie

Táto funkcia umožňuje ohrev potravín pri teplote, ktorú možno nastaviť v rozmedzí 65 až 80 °C. Príkazová teplota je 70 °C.

Opekanie

Táto funkcia umožňuje opekanie potravín pri teplote, ktorú možno nastaviť v rozmedzí 40 až 85 °C. Príkazová teplota je 60 °C. Po dosiahnutí príkazovej teploty zaznie zvukový signál a zobrazí sa symbol.

Zvratný signál na obrátenie pri +10 °C v porovnaní s najnižšou počiatočnou T°.

Udržiavanie na bode varu

Táto funkcia varí vodu pri teplote 100 °C. Hrniec môžete čiastočne zakryť pokrievkou, ale aj napriek tomu vám odporúčame, aby ste to urobili hneď, ako dôjde k varu.

Táto funkcia nie je určená na prevárание mlieka. V tomto prípade použijete funkciu pomalého varenia.

Varenie

Táto funkcia umožňuje pomalé varenie potravín pri teplote, ktorú možno nastaviť v rozmedzí 80 až 90 °C. Príkazová teplota je 80 °C.

Počas nastavovania teploty možno pozorovať kolísanie varu.

Smaženie

Táto funkcia umožňuje smaženie potravín pri teplote, ktorú možno nastaviť v rozmedzí 130 až 190 °C, teplota je 180 °C.

Upozornenie:

 Časovač:

Časovač môžete naprogramovať podľa sondy. V tomto prípade sa čas zobrazí ako pevná hodnota (1 - 99 min).

Ak si želáte čas znova zmeniť, ešte raz stlačte tlačidlo .

Časovač sa spustí po dosiahnutí príkazovej teploty

Sonda sa môže naraz používať len na jednej varnej zóne.



4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

- Na konci používania nezabudnite sondu vypnúť jej stlačením a podržaním. Led dióda sa na niekoľko sekúnd rozsvieti na červeno.
- Sonda sa automaticky vypne 1 minútu po vypnutí varnej dosky.
- Aby ste predišli poškodeniu sondy, dbajte na to, aby ste elektronické puzdro sondy neumiestnili priamo nad výpary z varenia.
- Teplota varu vody sa môže líšiť v závislosti od nadmorskej výšky a atmosférických podmienok vo vašej zemepisnej polohe.
- Strata komunikácie môže súvisieť s vybitou batériou.

Technické informácie týkajúce sa sondy:

Parameter	Špecifikácie	Poznámky
Napätie	2.5 - 3V	Batéria CR2032
Životnosť	300 hod.	s novou batériou
Farba ukazovateľa	Biele mäso zelená Modrá Červená	Uvedenie pod napätie Čakanie na pripojenie Pripojená Vypnutie
Prevádzková teplota	0 - 85°C	Modul sondy
Rozsah merania teploty	5°C – 180°C	
Pracovná frekvencia	2402 – 2480 MHz	
Rozsah sondy	2 metre	
Maximálny výkon	< 10 mW	

4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

Funkcia	Základná ingrediencia alebo jedlo	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Časy	Rady
Manuálny režim	Biele mäso	kurací filet 150g	80 °C	8 až 12 min.	Zatiahnutie prís (1/1,5 cm zhora)
	Červené mäso	150 až 200g	35 až 45°C (rare)	30 s až 2 min./ strana (podľa hrúbky)	Mäso nechajte odpočívať 5 min. po varení
		150 až 200g	50 až 55°C (kravý)	1 min. až 3 min./ strana (podľa hrúbky)	Mäso nechajte odpočívať 5 min. po varení
		150 až 200g	60 až 65°C (medium)	1 min. 30 až 4 min. (podľa hrúbky)	Mäso nechajte odpočívať 5 min. po varení
		150 až 200g	70 až 75°C (prepečený)	2 min. až 8 min./ strana (podľa hrúbky)	Mäso nechajte odpočívať 5 min. po varení
	Mrazené hranolky	200g / 1,5l oleja	160° potom 180°	11 min 2 min. 30s	Ponorte na 11 minút, potom vyberte, znova ponorte na 2 minúty a 30 sekúnd pri 180° pre dokončenie varenia.
	Bešamelové omáčky	500	85 až 87 °C	1 min. až po bod varu	Počas varenia nepretržite miešajte, aby sa zabránilo prilepeniu na dno hrnca.
	Krémy alebo čokoláda	1300	87 až 92 °C	8 až 10 min.	Počas varenia nepretržite miešajte, aby sa zabránilo prilepeniu na dno hrnca.
	Karamel	«na suchu» (100g)	až do 150°C (sfarbenie)	3 až 5 min. (výkon 10)	Zhnednutie je veľmi rýchle, zvýšte pozornosť,
	Karamel	vo vode (100g cukru/60 ml vody)	až do 145°C	8 až 12 min. (výkon 10)	Sledujte bod varu - keď sa zastaví, k zhnednutiu dôjde veľmi rýchlo.
	Ovocné pasty	400 – 1000	105 – 110	v závislosti od množstva	EXPERT (počítajte s 1 až 1,2% pektínu / kg ovocia)
Topenie	Horká čokoláda	100 – 500	50 – 55	5 až 10 min.	Často miešajte
	mliečna čokoláda		45 -50		
	Biele čokoláda		45 – 50		
	Maslo	50 – 500	40 – 50	5 až 20 min.	
	Prepustené maslo	50 – 500	40 – 50	5 až 20 min.	Nemiesajte inak sa kaseín z masla nebude správne dekantovať
	Syr na fondue	200 – 1500	40 – 50	10 až 25 min.	množstvo vína pridaného na varenie má vplyv na čas topenia (50cl na 1kg syra)
Ohrievanie	Pyré	200 – 800	65 – 75	V závislosti od množstva	
	Polievka	200 – 2000	65 – 75	2 min. 30 až 15 min.	pozor, čas sa môže meniť v závislosti od viskozity polievky.
	Fľaš / konzerv	300 – 1000	65 – 75	4 min. až 10 min.	test robený s konzervami cassoulet
	Malé poháre	125 – 300	60 – 70	V závislosti od množstva	Pred spotrebou otestujte teplotu

.4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

Pokyny k vareniu:

Funkcia	Základná ingrediencia alebo jedlo	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Časy	Rady
Varenie	Vývar	1000 – 4000	70 – 80	2 hod.30 až 3 hod.00	Obsah varenia prispôbajte množstvu, ktoré chcete uvariť. Pred poslednou 1/2 hodinou varenia pridajte ošúpané zemiaky.
	Telacie ragú	1000 – 4000	70 – 80	2 hod. 00 až 3 hod.00	Obsah varenia prispôbajte množstvu, ktoré chcete uvariť.
	Hovädzie na burgundský spôsob	1000 – 4000	70 – 80	2 hod. 00 až 4hod. 00	Obsah varenia prispôbajte množstvu, ktoré chcete uvariť.
	Dusené mäso	1000 – 4000	70 – 80	2 hod. 00 až 4hod. 00	Obsah varenia prispôbajte množstvu, ktoré chcete uvariť.
	Kurča na baskický spôsob	1000 – 4000	70 – 80	1 hod. 15 až 1 hod. 30	Obsah varenia prispôbajte množstvu, ktoré chcete uvariť.
	Džém	1000 – 4000	105	20 min. až 1 hod. 00 v závislosti od ovocia, skontrolujte textúru)	Džem želíruje pri teplote 105 °C. (teplomér na cukor). Túto teplotu dokážete znížiť na približne 90 °C vtedy, keď pridáte pektín (15 g na 1 kg ovocia).
	Paradajková omáčka	1000 – 4000	70 – 80	40 min	Pri varení si dajte pozor na kyslosť paradajok. V prípade omáčky z čerstvých paradajok pridajte do varenia štipku práškoveho cukru.
Varenie sous-vide expert	Ryba	losos 250-300 g	45-50	20 min	Okolo 3 až 5 l vody, opatrne s korením, vakuové varenie má tendenciu zdesafnôsobiť intenzitu soli.
	Ryba	biela ryby 250-300 g	56 °C	15 min	
	Zelenina	zelená 200-300g	85 °C	30 – 75 min	
	Zelenina	koreňová 150g	85 °C	60 – 80 min.	
	Biele mäso	kurací fileť 150 g	64 °C	25 min	
	Biele mäso	kuracie stehno 200 g	68 °C	120 min	
	Červené mäso	hovädzí fileť 150 až 300 g	56,5°C vo vodnom kúpeli	30 min. pri 2,5 cm hrúbke / 2 hod. 00 pri 5 cm hrúbke / až do 4 hod. 00.	
	Dokonalé vajce	50g / 1l vody	64°	45 min	1l vody
Udržiavanie na bode varu	Ryža	100-500 (sek.) = 300 až 1500 ml slanej vody	90-100	12 až 20 min. v závislosti od ryže	„Kreolská“ ryža: vodu priveďte do varu, vsypte ryžu (vopred prepláchnuť v studenej vode), prikryte a nechajte variť na miernom ohni. (pozor, niektoré druhy ryže vyžadujú dlhší čas varenia; „Imavá “ ryža)
	Cestoviny	100 - 500 (suché) = 1l až 5 l slanej vody	90-100	10 až 12 min varenia	Priveďte vodu do varu, vsypte cestoviny a priveďte ich do varu. V závislosti od druhu použitých cestovín skontrolujte, či sú hotové.



4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

Pokyny k vareniu:

Funkcia	Základná ingrediencia alebo jedlo	Množstvo (g)	Teplota (°C)	Časy	Rady
Opekanie	Losos	120	52	14 až 16 min.	Sonda do stredu Varenie na koži, bez obracania a s pokrievkou
	Hovädzie (rare) Na spôsob svičkovice obalenej v slanine 3 cm	160	52	12 min	Pipnutie pre obrátenie pri polovičnom uvarení
	Hovädzie (kravé) Na spôsob svičkovice obalenej v slanine 3 cm	180	57	14 min	Pipnutie pre obrátenie pri polovičnom uvarení
	Hovädzie (Stredne prepečené) Na spôsob svičkovice obalenej v slanine 3 cm	160	68	13 min	Pipnutie pre obrátenie pri polovičnom uvarení
	Kačací filet s kožou	300	63	22 až 25 min.	Obsah varenia prispôbte množstvu, ktoré chcete uvariť. Varenie s pokrievkou
	Hydinové prsia	130	105	24 až 30 min.	Sonda do stredu Varenie bez pokrívky s pipnutím pre obrátenie
Smaženie	Hranolky	200	180	10 až 15 min.	1500 ml oleja



.4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

4.16 BEZPEČNOSŤ A ODPORÚČANIA

Zvyškové teplo

Po intenzívnom používaní môže byť varná zóna, ktorú ste použili, teplá ešte niekoľko minút po vypnutí. V tomto čase sa zobrazí „H“.

Dotýčných zón sa nedotýkajte.

Regulátor teploty

Každá varná zóna je vybavená bezpečnostným snímačom, ktorý neustále kontroluje teplotu dna nádoby. V prípade zabudnutia prázdnej nádoby na zapnutej varnej zóne tento snímač automaticky prispôbi výkon platne, čím sa predíde riziku poškodenia riadu alebo varnej platne.

Ochrana v prípade preliatia

K vypnutiu varnej platne môže dôjsť v 3 nasledujúcich prípadoch:

Vykypenie, ktoré prekryje ovládacie tlačidlá.

Mokrú utierku položenú na tlačidlách, Kovový predmet položený na ovládacích tlačidlách.

Odstráňte predmet alebo vyčistite a vysušte ovládacie tlačidlá, následne varenie znova spustíte.

V týchto prípadoch sa zobrazí symbol  a zároveň zaznie zvukové znamenie.

Systém „Auto-Stop“ (Automatické vypnutie)

Ak zabudnete vypnúť varnú zónu pod nádobou s jedlom, táto varná platňa je vybavená bezpečnostnou funkciou „Auto-Stop“ (Automatické vypnutie), ktorá po uplynutí vopred stanovenej doby (1 až 10 hodín, v závislosti od

používaného výkonu) automaticky vypne zabudnutú varnú zónu. V prípade aktivácie tejto bezpečnostnej funkcie sa vypnutie varnej zóny signalizuje zobrazením „AS“ ovládanej zóny a zvukovým znamením, ktoré je aktivované približne 2 minúty. Stačí stlačiť ktorékoľvek ovládacie tlačidlo a zvukové znamenie sa vypne.



Môžete počuť zvuky podobné tikajúcim hodinám.

Varná platňa vydáva tieto zvuky vtedy, keď je zapnutá. Tieto zvuky zmiznú alebo sa ich intenzita zníži v závislosti od nastavenia ohrevu. V závislosti od modelu a kvality vašej nádoby sa pri prevádzke spotrebiča môžu objaviť aj zvuky pískania. Opísané zvuky sú normálnym javom a sú súčasťou technológie indukčnej varnej platne a nesignalizujú poruchu.



Neodporúčame ochranné prvky na ochranu varnej platne.

Rozmery platne

Pri miernom znečistení používajte sanitárnu špongiu. Teplou vodou dobre navlhčíte varnú zónu, ktorú chcete čistiť, a potom ju utrite.

V prípade nahromadenia nečistôt, ich pripečenia, vyliatia sladkých jedál, roztaveného plastu používajte sanitárnu špongiu a/alebo špeciálnu škrabku na sklo. Teplou vodou dobre navlhčíte varnú zónu, ktorú chcete čistiť, použite špeciálnu škrabku na sklo na väčšie nečistoty, ukončíte sanitárnej špongie a potom ju utrite.

V prípade kruhových stôp a nánosov vodného kameňa nečistoty navlhčíte teplým bielym octom, nechajte pôsobiť a utrite jemnou handričkou.

Pri lesklom kovovom sfarbení a týždennej údržbe používajte špeciálny prípravok na sklokeramickú varnú platňu. Na sklokeramickú varnú platňu naneste špeciálny prípravok (ktorý obsahuje silikón a ktorý má podľa možnosti ochranný účinok).

Dôležitá poznámka: nepoužívajte prášok ani drsné špongie. Uprednostňujte krémy a špeciálne špongie na jemný riad.

Údržba sondy

- Sondu pred prvým použitím vyčistite
- Používajte výlučne neutrálne výrobky, nie abrazívne výrobky, drhnúce podložky, rozpúšťadlá alebo kovové predmety.
- Sondu neumývajte v umývačke na riad.
- podstavec sondy možno umývať v umývačke riadu.



• 6 PORUCHY A RIEŠENIA

Pri uvádzaní do prevádzky

Zistili ste, že sa rozsvietil svetelný displej
Ide o normálny jav, ktorý sa do 30 sekúnd vytratí.

Vaša inštalácia sa vypína alebo funguje iba jedna strana Pripojenie vašej platne je chybné. Skontrolujte jej súlad (pozri kapitolu pripojenia).

Varná platňa zapácha pri

prvom varení. Zariadenie je nové. Každú varnú zónu zapnite na pol hodiny a položte na ňu hrniec plný vody.

Pri zapínaní

Varná platňa nefunguje a svetelné displeje na ovládacom paneli sa nerozsvietia.

Do spotrebiča sa neprivádza elektrický prúd. Napájanie alebo zapojenie je chybné. Skontrolujte poistky a elektrický istič.

Varná doska nefunguje a je zobrazené iné hlásenie. Elektronický obvod nefunguje správne. Obráťte sa na popredajný servis.

Varná platňa nefunguje, zobrazí sa informácia „bloc“ (blokovanie). Odomknite detskú bezpečnostnú poistku.

- **Chybový kód F9:** napätie je nižšie ako 170 V

- **Chybový kód F0:** teplota je nižšia ako 5 °C.

Počas používania

Varná platňa nefunguje a na displeji sa zobrazuje – a aktivuje sa zvukové znamenie.

Niečo vykypelo alebo je ovládací panel zakrytý nejakým predmetom. Očistite alebo odstráňte predmet a znovu spustíte varenie.

Zobrazí sa kód F7.

Elektronické obvody sa prehriali. (pozri kapitolu osadenie).

Počas používania varnej zóny kontrolné svetlá na ovládacom paneli vždy blikajú.

Použitá nádoba nie je vhodná.

Nádoby pri varení vydávajú hluk a vaša

platňa vydáva zvuky rinčania (pozri rada „Bezpečnosť a odporúčania“). Ide o normálny jav. Pri niektorých typoch nádob to spôsobuje prechod energie z varnej platne do nádoby.

Ventilácia pokračuje niekoľko minút po vypnutí varnej platne.

Ide o normálny jav. Týmto spôsobom sa chladí elektronický systém.

V prípade pretrvávajúceho problému.

Varnú platňu odpojte od napájania po dobu 1 minúty. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

TABUŁKA EKO KONCEPCIE

FR	Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014	IT	Informazioni relative informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 662014
CS	Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 662014	NL	Informatie met informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014
DA	Oplysninger for elektriske kogeplader til husholdningsbrug - UE n° 662014	PL	Informacje są informacjami dotyczące domowych płytek elektrycznych - UE n° 662014
DE	Informationen zu elektrischen Hausbacköfen - UE n° 662014	PT	Informações e informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 662014
EL	Πληροφορίες για οικιακά ηλεκτρικά κατάρια - UE n° 662014	SV	Informationer om information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 662014
EN	Information for domestic electric hobs - UE n° 662014		
ES	Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014		
FR	Symbol	Value	Unit
Model identification			
Rating plate			
Type of hob			
Total power			W
Number of cooking zones and/or areas			
Net electric power (including cooling zones and cooking areas, resistant cooking zones, solid plates)			
1	0	15	15
2	0	23	23
3	0	28	28
4	0		
5	0		
6	LW	4023	4023
7	LW	4023	4023
8	LW		
For circular cooking zones or areas per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm			
1	0	15	15
2	0	23	23
3	0	28	28
4	0		
5	0		
6	LW	4023	4023
7	LW	4023	4023
8	LW		
For non-circular cooking zones or areas per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm			
1	EC _{min}	175.1	175.1
2	EC _{min}	173.2	173.2
3	EC _{min}	168.3	168.3
4	EC _{min}		
5	EC _{min}		
6	EC _{min}	173.7	173.7
7	EC _{min}	169.2	169.2
8	EC _{min}		
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg			
1	EC _{min}	175.1	175.1
2	EC _{min}	173.2	173.2
3	EC _{min}	168.3	168.3
4	EC _{min}		
5	EC _{min}		
6	EC _{min}	173.7	173.7
7	EC _{min}	169.2	169.2
8	EC _{min}		
Energy consumption for the hob calculated per kg			
1	EC _{min}	171.2	171.2
2	EC _{min}	175.2	175.2
3	EC _{min}	169.2	169.2
4	EC _{min}		
5	EC _{min}		
6	EC _{min}	173.7	173.7
7	EC _{min}	169.2	169.2
8	EC _{min}		



Výhradní dovozce značky De Dietrich pro Českou republiku:

ELMAX STORE a. s.

Topolová 777/2

735 42 Těrlicko

tel: 599 529 262

Záruční a pozáruční servis:

tel.: +420 599 529 251

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

www.de-dietrich.cz

Výhradný dovozca značky De Dietrich pre Slovenskú republiku:

ELEKTRO STORE SK, s.r.o.

Horná 116

022 01 Čadca

Slovenská republika

Záručný a pozáručný servis:

tel.: +421 915 473 787

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

www.de-dietrich.sk