FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
ES MANUAL DE USO
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO
NL GEBRUIKSHANDLEIDING

TABLE INDUCTION

INDUCTION HOB
PLACA DE INDUCCIÓN
PLACA DE INDUÇÃO
INDUCTIEKOOKPLAAT

De Dietrich

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques. L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres. Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher. Le design De Dietrich capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié. En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, De Dietrich s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil. En vous remerciant de votre confiance.

Retrouvez-nous sur

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich

TABLE DES MATIERES

FR

Sécurité et précautions importantes 3

Présentation 7

Installation 8
Déballage 8
Encastrement 8
Branchement 10

Utilisation 11
Lexique clavier 11
Choix du récipient 12
Sélection du foyer 12
Mise en Marche / Arrêt 12
Réglage puissance 12
Horizone 13
Réglage minuterie 13
Verrouillage commande 13
Fonction Clean lock 14
Fonction Recall 14
Fonction Perfect Sensor (sonde) 15
Consignes de cuisson 19
Sécurités et recommandations 21

Entretien 22

Anomalies 23

Environnement 24

Service consommateurs 25
Relations consommateurs France 25
Interventions France 25

Collection Perfect Sensor 26

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Cette notice est également disponible sur le site internet de la marque.
Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page "Service et Relations Consommateurs".

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes sans expérience et connaissance , si elles ont été correctement informées ou formées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface, car ils peuvent devenir chauds.

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre : utilisation de la sécurité enfant).

Votre appareil est conforme aux Directives et réglementations européennes auxquelles il est soumis.

Afin qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur

cardiaque, ce dernier doit être conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne. Renseignez vous auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.
Une cuisson avec de l'huile ou de la matière grasse effectuée sur une table, et sans surveillance peut être dangereuse et donner lieu à un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais coupez l'alimentation de l'appareil avant de couvrir la flamme avec par exemple un couvercle ou une couverture anti feu.

ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte nécessite une surveillance continue.
Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les zones de cuisson.
Si la surface est fissurée, déconnecter l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.
Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

Evitez les chocs avec les récipients: la surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.
Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet «ventouse» risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique. Evitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.
Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par

l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur. Une déconnection doit être incorporée dans la canalisation fixe.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après-Vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.
L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

MISE EN GARDE : Utilisez uniquement des protections de tables conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson, référencées dans la notice d'utilisation comme étant adaptées, ou incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections non appropriées peut provoquer des accidents.

Sonde
La sonde est équipée d'une batterie de type CR2032 (utilisez uniquement la pile spécifiée).

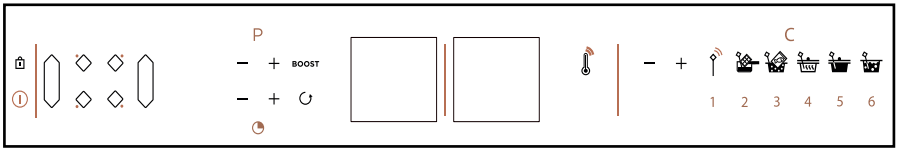
Pour insérer la batterie il faut dévisser le couvercle au dos de la sonde à l'aide d'une pièce de monnaie, insérer la pile en respectant la polarité (+ au dessus) puis revisser le couvercle.
Remplacer la pile lorsqu'elle est usagée ou en cas de fuite.
La batterie doit être retirée de l'appareil avant que celui-ci ne

soit mis au rebut.
La batterie doit être jetée dans les conteneurs à pile ou rapportée dans votre magasin (conformément à la réglementation en vigueur).
– les différents types de batteries ou les batteries neuves et usagées ne doivent pas être mélangées;
– si l'appareil doit être entreposé sans être utilisé pendant une longue période, il convient de retirer les batteries;
– les bornes d'alimentation ne doivent pas être court-circuitées.
- Les batteries non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- La sonde n'est pas faite pour aller dans un four.

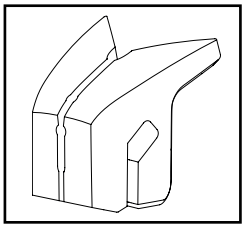
Nous, Brandt France, déclarons que l'appareil équipé de la fonction Perfect Sensor est conforme à la directive 2014/53/UE. La déclaration UE de conformité complète est disponible à l'adresse internet suivante : www.dedietrich-electromenager.com.

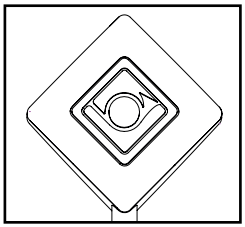
• 0 PRESENTATION

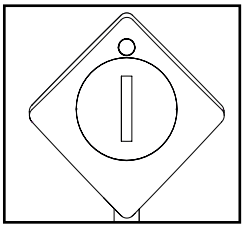
Grâce à la table De Dietrich Perfect Sensor avec sa sonde de température connectée, vous pouvez réaliser tous les gestes d'expertise culinaire avec maîtrise et précision, en régulant la température au coeur de votre préparation et cuire toutes les viandes et poissons selon vos envies et réussir vos préparations.
Le respect de la température de cuisson des ingrédients au degré près permet de maîtriser la cuisson et d'atteindre l'excellence culinaire.
Les fonctions suivantes sont disponibles avec un retour d'information de température: Thermometre / Fondre / Réchauffer / Cuire sous vide /Cuisson lente / Bouillir



Cette table de cuisson est fournie avec sa sonde de température connectée et son support spécifique pouvant se positionner facilement sur tout type de récipient. Cette sonde est utilisable sur tous les foyers.







• 1 INSTALLATION

1.1 DEBALLAGE

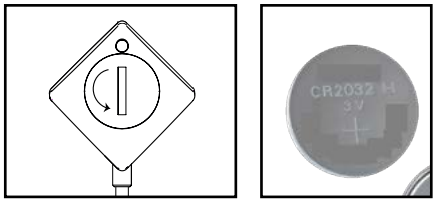
Enlevez tous les éléments de protection de la table de cuisson, de la sonde et du support de sonde.

Votre sonde est livrée avec une pile que vous devez installer (**1.0**). Pour insérer la batterie il faut dévisser le couvercle au dos de la sonde à l'aide d'une pièce de monnaie, insérer la pile en respectant la polarité (+ au dessus) puis revisser le couvercle.

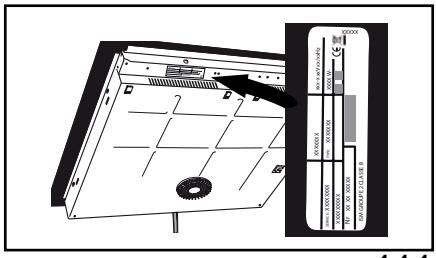
Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique **(1.1.1)**.

Veuillez noter dans les cadres ci-dessous les références de service et de type norme figurant sur cette plaque pour un usage futur.

Service:	Type:



1.0



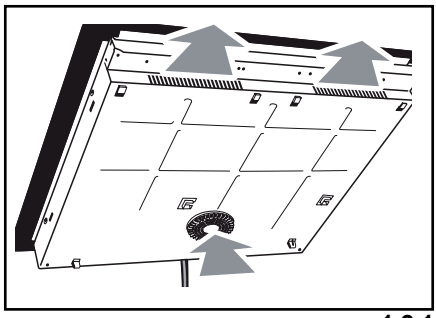
1.1.1

1.2 ENCASTREMENT DANS LE MEUBLE

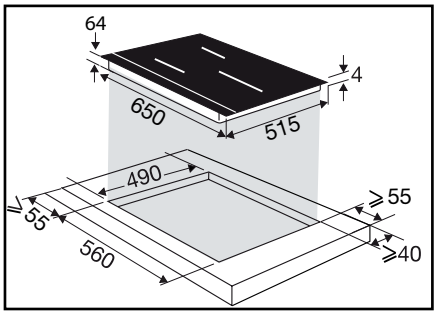
Vérifiez que les entrées et les sorties d'air soient bien dégagées **(1.2.1).** Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson.

- Encastrement sur plan de travail

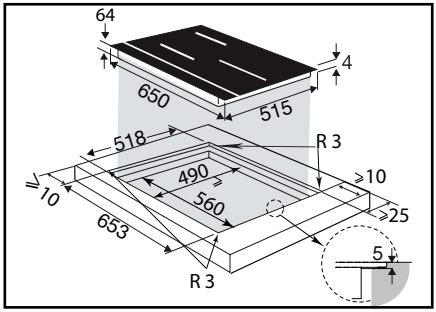
Voir schéma (**1.2.2)**



1.2.1



1.2.2



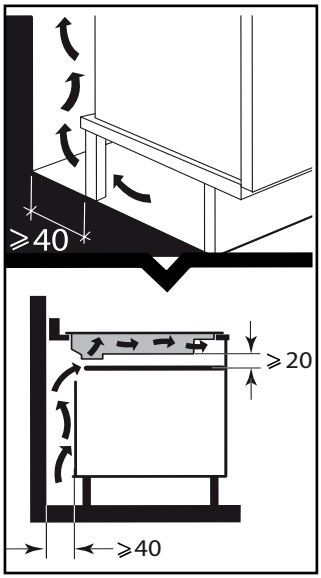
1.2.3

• 1 INSTALLATION

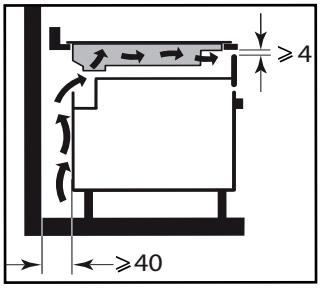
- Encastrement à fleur de plan de travail
Voir schéma (**1.2.3**)

Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.
En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir **(1.2.6)** ou au-dessus d'un four encastrable **(1.2.7),** respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante à l'avant. Collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table **(1.2.8)**.
Introduisez la table dans le meuble **(1.2.9)**.

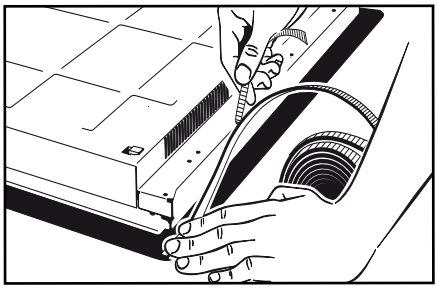
Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse. Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe. Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Le code «F7» s'affiche alors dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm).

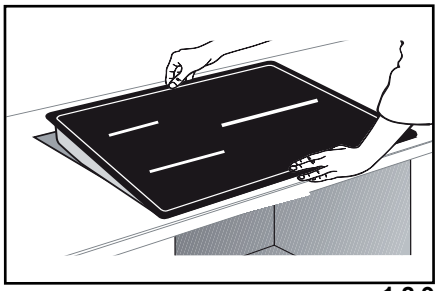


1.2.6



1.2.7


1.2.8


1.2.9

1. 3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

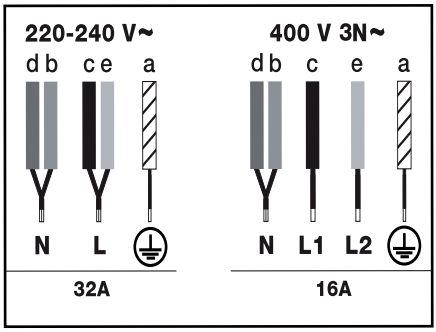
Cette table doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur. Une déconnection doit être incorporée dans la canalisation fixe.

Identifiez le type de câble de votre table de cuisson, selon le nombre de fils et les couleurs:

- Câble à 5 fils **(1.3.1) :**

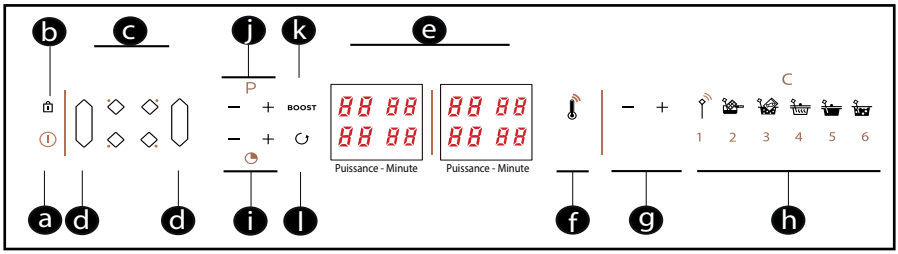
  a) vert-jaune, b) bleu, c) marron, d) noir, e) gris.

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ ou appuyez sur une touche pour que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre Service Après-Vente). En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte.



1.3.1

• 2 UTILISATION



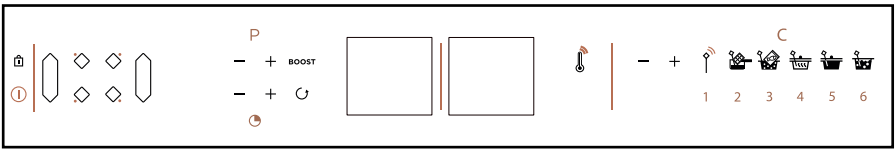
Lexique clavier

- a = Mise en Marche / Arrêt
- b = Verrouillage / Clean Lock (Verrouillage de la table pendant le nettoyage)
- c = Choix zone de cuisson
- d = Horizone (zone libre de cuisson)
- e = Afficheur (Puissance / minutes)
- f = Fonction Thermomètre (Affichage de la température)
- g = Réglage sonde
- h = Fonctions culinaires

  Mode expert C1 / Fondre C2 /

  Cuissson sous vide C3 / Réchauffer C4 / Cuisson lente C5 / Bouillir C6
- i = Réglage minuterie
- j = Réglage puissance
- k = Fonction Boost (Puissance maximum)
- l = Fonction Recall (Rappel des réglages de puissance & minuterie)

• 2 UTILISATION



2.1 CHOIX DU RECIPIENT

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction. Seuls le verre, la terre et l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction.

Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène. Ne jamais mettre à chauffer un récipient vide sans surveillance.

Evitez de poser des récipients sur le clavier de commande.

2.2 SELECTION DU FOYER

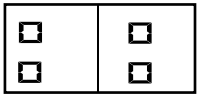
Vous disposez de plusieurs foyers sur lesquels déposer les récipients. Sélectionnez celui qui vous convient, en fonction de la taille du récipient. Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur de puissance se mettra à clignoter et le foyer ne fonctionnera pas, même si le matériau du récipient est préconisé pour l'induction. Veillez à ne pas utiliser de récipients au diamètre inférieur à celui du foyer (voir tableau).

Diamètre du foyer	Puissance max. du foyer (Watt)	Diamètre du fond du récipient
Horizone	3700	18 cm, ovale, poissonière

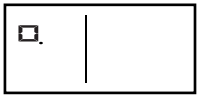
Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci.

2.3 MISE EN MARCHE - ARRET

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt ⏻. Un «0» clignote sur chaque foyer pendant 8 secondes.



Si aucun récipient n'est détecté, sélectionnez votre foyer ◇. Si un récipient est détecté. le «0» clignote avec un point.



Vous pouvez alors régler la puissance désirée Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Arrêt d'une zone / table

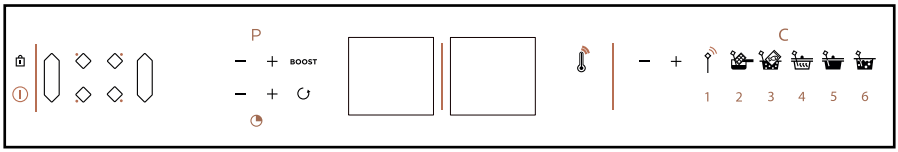
Appuyez longuement sur la touche de la zone ◇, un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole **"H"** (chaleur résiduelle) apparaît.

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt ⏻ pour l'arrêt complet de la table.

2.4 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche – P + Lors de la mise en marche vous pouvez passer

• 2 UTILISATION



directement en puissance maximum (hors boost) en appuyant sur la touche **«-»**.

2.5 HORIZONE — Horizone^tech —

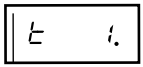
La sélection de la zone libre se fait par la touche ⬡. Le réglage de la puissance et de la minuterie se fait comme pour un foyer normal.
Pour arrêter la zone, appuyer longuement sur la touche ⬡, un bip long retentit et les afficheurs s'éteignent ou le symbole «H» apparaît.
Un appui sur la touche du foyer avant ou arrière de la zone désactivera la fonction et transférera les réglages sur le foyer sélectionné.

2.6 REGLAGE DE LA MINUTERIE ◔

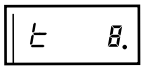
Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée. Celle-ci peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement.
Pour mettre en marche ou modifier la minuterie, appuyez sur la touche de la minuterie − ◔ +. Pour faciliter le réglage de temps très long, vous pouvez accéder directement à 8h dès le départ en appuyant sur la touche **-**, chaque appui successif sur la touche - permet de passer à 7h, 6h, 5h, 4h , 3h, 2h, 99 min...
En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip vous prévient. Pour effacer ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. A défaut, elles s'arrêteront au bout de quelques instants.
Pour arrêter la minuterie en cours de cuisson, appuyez simultanément sur les touches **+** et **-,** ou revenir à 0 avec la touche **-.**

Minuteur indépendant

Cette fonction permet de chronométrer un évènement sans réaliser une cuisson.
- Sélectionnez une zone non utilisée
- Faites un appui sur la touche **+** − ◔ + un "**t**" avec un point s'affiche



- Réglez le temps avec la touche **- ou +**.



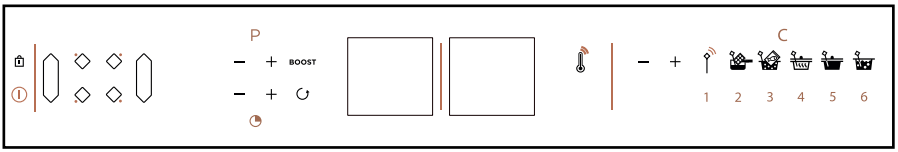
- l'affichage du temps restant est fixe.
- Vous pouvez arrêter un décompte en cours par appui long sur la touche de sélection du foyer.
- A la fin du décompte, émission d'un double bip pendant 20s.

2.7 VERROUILLAGE DES COMMANDES

Sécurité enfants

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages). Pour des raisons de sécurité, Seule la touche arrêt et les touches de sélection

• 2 UTILISATION



de zone sont toujours actives et autorisent l'arrêt de table ou la coupure d'une zone de chauffe.

Verrouillage

Appuyez sur la touche , jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans les afficheurs et qu'un bip confirme votre manoeuvre

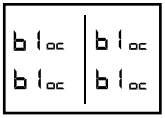


Table verrouillée en fonctionnement

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage. Quand vous appuyez sur les touches de puissance ou de minuterie des zones en fonctionnement :
«bloc» apparait 2 secondes puis disparaît.

Déverrouillage

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» disparait dans l'afficheur et un bip confirme votre manoeuvre.

Fonction CLEAN LOCK

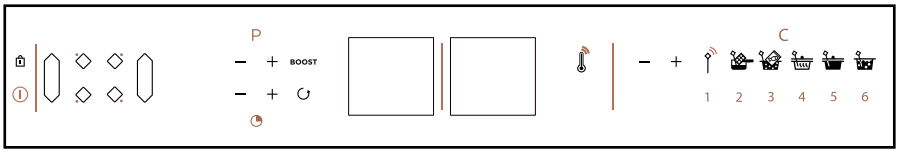
Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage.

Pour activer Clean lock :
Faites un appui court sur la touche (cadenas). Un bip est émis et le symbole «bloc» clignote dans l'afficheur.
Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et «bloc» s'éteint. Vous avez la possibilité d'arrêter le Clean lock à tout moment par un appui long sur la touche .

2.8 FONCTION RECALL

Cette fonction permet d'afficher les derniers réglages «puissance et minuterie» de tous les foyers éteints dernièrement éteints (moins de 3 minutes). Pour utiliser cette fonction, la table doit être dévérouillée. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt, puis faites un appui court sur la touche .
Lorsque la table fonctionne (au moins un foyer allumé), faites un appui court sur la touche . La fonction permet de rappeler les réglages de puissance et de minuterie du (ou des) foyer(s) éteint(s) depuis moins de 30 secondes.
Lorsque la table est éteinte (tous les foyers éteints), appuyer sur la touche Marche / Arrêt , puis faites un appui court sur la touche . La fonction permet de rappeler les réglages de puissance et de minuterie du (ou des) foyer(s) éteint(s) depuis moins de 3 minutes).

• 2 UTILISATION



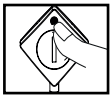
Conseil économie d'énergie
Cuisiner avec un couvercle bien ajusté économise de l'énergie. Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez parfaitement contrôler votre cuisson.

2.9 FONCTION PERFECT SENSOR

Trois modes d'utilisation sont à votre disposition
- **Visualiser** la température mesurée dans le plat directement sur l'afficheur de la table.
- **Programmer** une consigne de température à atteindre dans le plat (Expert)
- **Réguler** la température grâce aux 5 fonctions cuisson proposées.

Appairage de la sonde avec la table
L'appairage n'est à faire qu'une seule fois à la mise en service de la sonde ou en cas de remplacementde celle-ci.

La table doit être éteinte.
1 - Faire un appui 3 secondes sur le bouton marche / arrêt à l'arrière de la sonde, la sonde émet un flash bleuté et clignote ensuite en vert



2 - Faire un appui long sur le picto , Conn Ect. s'affiche la sonde clignote en vert.

3 - Faire un appui court sur le picto la table émet un bip de confirmation, Conn Ect. clignote pour confirmer l'appairage. la sonde clignote en bleu (cette étape peut prendre jusqu'à 15 sec).

la sonde n'est pas faite pour aller dans un four.

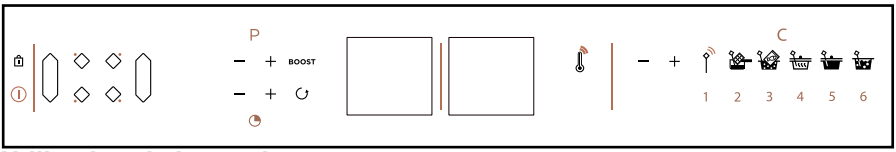
Positionnement de la sonde
3 positions conseillées sont à votre disposition :
- Verticale

- intermédiaire (réglable)

- En biais

Il est déconseillé d'utiliser la sonde sans son support.

• 2 UTILISATION



Utilisation de la sonde

Pour faire fonctionner la sonde, il faut l'allumer (appui sur le bouton plusieurs-secondes), allumer la table puis sélectionner un foyer. Lors de la regulation en temperature, la table ajuste automatiquement la puissance necessaire ce qui peut provoquer une variation d'ébullition.

Fonction Thermomètre

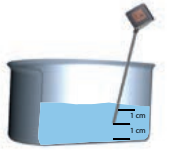
Cette fonction indique sur l'afficheur de la table de cuisson, la température mesurée par la sonde (plage 5° - 180°C).
Cette fonction est une information de la température.
Cette fonction est utilisable pour mesurer la température d'un mets en cours de cuisson sur la table ou d'un roti sorti du four par exemple.
En l'absence de récipient, la température et «°C» clignotent sur l'afficheur du foyer.

Le rafraîchissement de la température de la sonde se fait toutes les 1.5 secondes.

Les fonctions culinaires

Pour accéder aux différentes fonctions culinaires, mettre la table sous tension, choisir le foyer (en absence de récipient un 0 clignote) puis faire un appui sur le symbole de la fonction prédéfinie désirée.
Dans ces fonctions, la cuisson est pilotée par la sonde.

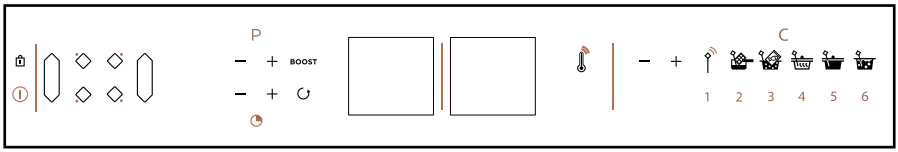
Pour toutes les fonctions, exceptée la fonction fondre :
- la sonde doit être à minimum 1 cm du fond de la casserole.
- la sonde doit être immergée de minimum 1 cm dans le mets à cuisiner.



Si cela n'est pas possible, adapter le diamètre de la casserole et le foyer à la-quantité à cuisiner.
Il est recommandé de remuer régulièrement le contenu de votre récipient durant la cuisson.

Pour accéder aux différentes fonctions:
Appuyer sur la touche dédiée à la fonction (puis sur les touches **+** ou **-** si vous souhaitez modifier la température préconisée). La température s'affiche pendant 5 secondes puis le «°» s'anime jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. La fonction choisie s'affiche en alternance avec la température. Un bip retenti et le «°» est fixe.La température sera maintenue jusqu'à ce que vous éteigniez le foyer.

• 2 UTILISATION



Mode expert C1

Cette fonction permet de faire cuire des aliments en choisissant directement la température souhaitée à l'aide des touche **+ / -**. La température est réglable entre 40 et 180°C.

Fondre C2

Cette fonction permet de faire fondre des aliments à une température réglable entre 40 et 70°C. La température de consigne est 50°C. Durant ce type de cuisson, la sonde doit être en position verticale et le bout de la sonde doit toucher le fond de la casserole.
Il faut veiller a bien mélanger lors de la cuisson pour homogénéiser le mélange.
Durant ce type de cuisson, la sonde doit être au contact du fond de la casserole.
Cette fonction est disponible uniquement sur les foyers 16 cm, 23 cm ou 1/2 Horizone de votre table de cuisson.

Cuisson sous vide C3

Cette fonction permet de faire cuire des aliments à une température réglable entre 45 et 85°C. La température de consigne est 60°C.

Réchauffer C4

Cette fonction permet de réchauffer des aliments à une température réglable entre 65 et 80°C. La température de consigne est 70°C.

Cuisson lente C5

Cette fonction permet de faire mijoter des aliments à une température réglable entre 80 et 90°C, la température de consigne est 80°C.

⚠ Lors de la régulation en température on peut observer une variation d'ébullition.

Bouillir C6

Cette fonction permet de faire bouillir de l'eau à une température de 100°C.
Vous pouvez couvrir partiellement votre récipient à l'aide d'un couvercle, nous vous recommandons de le faire dès le début de la cuisson.

⚠ Cette fonction n'est pas destinée à faire bouillir du lait. Dans ce cas utiliser la fonction cuisson lente.

• 2 UTILISATION

Avertissement :
Minuterie :

- Vous pouvez programmer un temps en fonction sonde. Dans ce cas le temps s'affiche de manière alternée avec la température

- La sonde ne s'utilise que sur un seul foyer à la fois.
- En fin d'utilisation, n'oubliez pas d'éteindre la sonde en effectuant un appui long sur la sonde, la led séclaire en rouge quelques secondes.
- La sonde s'éteind automatiquement 1 minute après extinction de la table.
- Afin de ne pas dégrader votre sonde, veiller à ne pas mettre le boitier électronique de la sonde directement au dessus des émanations de cuisson.
- La température d'ébullition de l'eau peut varier en fonction de l'altitude et des conditions atmosphériques de votre situation géographique.
- Une perte de communication peut-être liée à une batterie trop faible.

Informations techniques sur la sonde :

Paramètre	Specifications	Notes
Tension	2.5 - 3V	Pile CR2032
Autonomie	300 h	avec pile neuve
Couleur du témoin	Blanc vert Bleu Rouge	Mise sous tension Attente connection Connectée Arrêt
Température d'utilisation	0 - 85°C	Boitier de la sonde
Gamme de mesure de température	5° - 180°C	
Fréquence de travail	2402 - 2480 MHz	
Portée de la sonde	2 mètres	
Puissance maximum	< 10 mW	

• 2 UTILISATION

Consignes de cuisson :

Fonction	Ingrédient de base ou plat	Quantité (g)	Température (°C)	Temps	Conseils
Expert	Viandes blanches	filets de poulet 150g	80 °C	8 à 12 min	Aplatir les blancs (1/1,5 cm de haut)
	Viandes rouges	150 a 200g	35 à 45°C (bleu)	30s à 2 min/face (selon épaisseur)	Laisser reposer la viande 5 min après cuisson
		150 a 200g	50 à 55°C (saignant)	1 min a 3 min/face (selon épaisseur)	Laisser reposer la viande 5 min après cuisson
		150 a 200g	60 à 65°C (a point)	1 min 30 à 4 min (selon épaisseur)	Laisser reposer la viande 5 min après cuisson
		150 a 200g	70 à 75°C (bien cuit)	2 min à 8 min/face (selon épaisseur)	Laisser reposer la viande 5 min après cuisson
	Frites congelées	200g / 1,5l huile	160° puis 180°	11 min 2 min 30s	Plonger 11min puis retirer, re-ponger 2 min 30s dés les 180° atteint pour terminer la cuisson
	Sauces béchamel	500	85 à 87 °C	1 min a ébullition	Mélanger en continu durant la cuisson pour éviter de coller au fond de la casserole
	Cremes au chocolat	1300	87 à 92°C	8 à 10 min	Mélanger en continu durant la cuisson pour éviter de coller au fond de la casserole
	Caramel	"à sec" (100g)	jusqu'à 150°C (coloration)	3 a 5 min (puissance 10)	Le brunissement est très rapide, rester vigilant,
	Caramel	à l'eau (100g sucre/60 ml eau)	jusqu'à 145°c	8 à 12 min (puissance 10)	Surveiller l'ébullition, quand elle s'arrête, le brunissement est très rapide.
	Pâtes de fruit	400 - 1000	105 - 110	suivant quantité	EXPERT (compter 1 à 1,2% de pectine /kg de fruits)
Fondre	Chocolat noir	100 - 500	50 - 55	5 a 10 min	Mélanger souvent
	Chocolat au lait		45 -50		
	Chocolat blanc		45 - 50		
	Beurre	50 - 500	40 - 50	5 à 20 min	
	Beurre clarifié	50 - 500	40 - 50	5 à 20 min	**ne pas mélanger** pour bien décanter la caseine du beurre
	Fromage pour fondue	200 - 1500	40 - 50	10 à 25 min	la quantité de vin ajouté pour la cuisson jouera sur le temps de fonte (50cl pour 1kg de fromage)
Réchauffer	Purée	200 - 800	65 - 75	Suivant quantité	
	Soupe	200 - 2000	65 - 75	2 min 30 à 15 min	attention, selon la viscosité de la soupe, les temps peuvent varier.
	Bocaux / conserves	300 - 1000	65 - 75	4 min à 10 min	test réalisé sur des conserves de cassoulet
	Petits pots	125 - 300	60 - 70	Suivant quantité	Tester la température avant consommation

• 2 UTILISATION

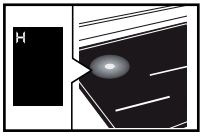
Consignes de cuisson :

Fonction	Ingrédient de base ou plat	Quantité (g)	Température (°C)	Temps	Conseils
Cuisson lente	Pot au feu	1000 - 4000	70 - 80	2h30 à 3h00	Adapter le contenant de cuisson à la quantité à cuire. Rajouter les pommes de terre épluchées avant la derniere 1/2 heure de cuisson
	Blanquette de veau	1000 - 4000	70 - 80	2h00 à 3h00	Adapter le contenant de cuisson à la quantité a cuire.
	Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	2h00 à 4h00	Adapter le contenant de cuisson à la quantité a cuire.
	Daube	1000 - 4000	70 - 80	2h00 à 4h00	Aadapter le contenant de cuisson à la quantité a cuire.
	Poulet basquaise	1000 - 4000	70 - 80	1h15 à 1h30	Adapter le contenant de cuisson à la quantité a cuire.
	Confiture	1000 - 4000	105	20 min a 1h00 selon le fruit, verifier texture)	La température de gélification d'une confiture est de 105°C (thermometre à sucre). On peut abaisser cette température aux environs des 90°C en ajoutant de la pectine (15g pour 1kg de fruits)
	Sauce tomate	1000 - 4000	70 - 80	40 min	Attention à l'acidité de la tomate en cuisson, sur une sauce à base de tomates fraiches, rajouter une pincée de sucre en poudre à la cuisson.
Cuisson sous vide	Poisson	saumon 250-300g	45-50	20 min	Entre 3L et 5L d'eau, attention à l'assaisonnement, la cuisson sous vide a tendance à décupler la puissance du sel.
	Poisson	poisson blanc 250-300g	56°C	15 min	
	Légumes	verts 200-300g	85°C	30-75 min	
	Légumes	racine 150g	85°C	60- 80min	
	Viande blanche	filet de poulet 150g	64°C	25 min	
	Viande blanche	cuisse de poulet 200g	68°C	120 min	
	Viande rouge	filet de bœuf 150 a 300g	56,5°C du bain d'eau	30 min pour 2,5 cm épaisseur / 2h00 pour 5 cm épaiseur / jusqu'à 4h00.	
	Œuf parfait	50g / 1l d'eau	64°	45 min	1l d'eau
Bouillir	Riz	100-500 (sec) = 300 à 1500 ml d'eau salée	90-100	12 à 20 min selon le riz	Riz "créole": porter l'eau de cuisson à ébullition, verser le riz (rincé a l'eau froide au préalable), couvrir et laisser cuire chaleur douce (attention, certains riz demande plus de temps de cuisson : riz "vénéré")
	Pates	100 - 500 (seches) = 1l a 5l d'eau salée	90-100	10 à 12 min de cuisson	Porter l'eau à ébullition, verser les pâtes et cuire à frémissement. Vérifier cuisson selon la nature des pâtes utilisées.

• 2 UTILISATION

2.10 SECURITES ET RECOMMANDATIONS

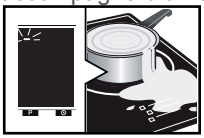
Chaleur résiduelle
Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.
Un "H " s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.



Limiteur de température
Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et limite ainsi les risques de détérioration de l'ustensile ou de la table.

Protection en cas de débordement
L'arrêt de la table peut être déclenché dans les 3 cas suivants :
- Débordement qui recouvre les touches de commande.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande.

Enlevez l'objet ou nettoyez et séchez les touches de commandes puis relancez la cuisson.
Dans ces cas, le symbole **–** s'affiche accompagné d'un signal sonore.



Système «Auto-Stop»
Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité «Auto-Stop» qui coupe automatiquement la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).
En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "AS" dans la zone de commande et un signal sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.

Des sons semblables à ceux des aiguilles d'une horloge peuvent se produire.
Ces bruits interviennent que lorsque la table est en fonctionnement et disparaissent ou diminuent en fonction de la configuration de chauffe. Des sifflements peuvent également apparaitre selon le modèle et la qualité de votre récipient. Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

• 3 ENTRETIEN

Entretien de la table

Pour des salissures légères, utilisez une éponge sanitaire. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.

Pour une accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés, du plastique fondu, utilisez une éponge sanitaire et/ou un racloir spécial verre. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec une éponge sanitaire, puis essuyez.

Pour des auréoles et traces de calcaire, appliquez du vinaigre blanc chaud sur la salissure, laissez agir, et essuyez avec un chiffon doux.

Pour des colorations métalliques brillantes et entretien hebdomadaire, utilisez un produit spécial verre vitrocéramique. Appliquez le produit spécial (qui comporte du silicone et qui a de préférence un effet protecteur) sur le verre vitrocéramique.

Remarque importante : ne pas utiliser de poudre ni d'éponge abrasive. Privilégiez les crèmes et les éponges spéciales vaisselle délicate.

Entretien de la sonde

- Nettoyer la sonde avant la première utilisation
- Utiliser uniquement des produits neutre, pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants, ni d'objets métalliques.
- Ne pas laver la sonde dans le lave vaisselle.
- Le support de sonde peut être lavé au lave vaisselle.

• 4 ANOMALIES

?

A la mise en service

Vous constatez qu'un affichage lumineux apparaît. C'est normal. il disparaîtra au bout de 30 secondes.

Votre installation disjoncte ou un seul côté fonctionne. Le branchement de votre table est défectueux. Vérifiez sa conformité (voir chapitre branchement).

La table dégage une odeur lors des premières cuissons. L'appareil est neuf. Faites chauffer chaque zone pendant une demi heure avec une casserole pleine d'eau.

A la mise en marche

La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.
L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement sont défectueux. Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.

La table ne fonctionne pas et un autre message s'affiche. Le circuit électronique fonctionne mal. Faites appel au Service Après-Vente.

La table ne fonctionne pas, l'information «bloc» s'affiche. Déverrouillez la sécurité enfants.

Code défaut F9 : tension inférieure à 170 V.

Code défaut F0 : température inférieure à 5°C.

En cours d'utilisation

La table ne fonctionne pas, le visuel affiche – et un signal sonore retentit.
Il y a eu débordement ou un objet encombre le clavier de commande. Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

Le code F7 s'affiche.
Les circuits électroniques se sont échauffés (voir chapitre encastrement).

Durant le fonctionnement d'une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier clignotent toujours.
Le récipient utilisé n'est pas adapté.

Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson (voir le conseil «Sécurités et recommandations»).
C'est normal. Avec un certain type de récipient, c'est le passage de l'énergie de la table vers le récipient.

La ventilation continue de fonctionner après l'arrêt de votre table.
C'est normal. Cela permet le refroidissement de l'électronique.

En cas de dysfonctionnement persistant.
Mettez votre table hors tension durant 1 minute. Si le phénomène persiste, contactez le Service Après-Vente.

Sonde

Une perte de communication de la sonde peut être liée à une pile trop faible.

Si affichage : la sonde n'est pas appairée ou est éteinte. Si le problème persiste, vérifiez le positionnement de la pile.

Si affichage : la sonde est déjà utilisée sur un autre foyer.

Si affichage + un BIP : La température mesurée est incompatible avec la fonction sélectionnée. Vérifiez l'adéquation entre la zone choisie et la fonction sélectionnée.

• 4 ANOMALIES

La sonde clignote en rouge :

- Avant de s'éteindre si la pile est trop faible.
- En cas de perte de communication, clignotement en rouge puis en vert suivant que la connexion avec la table est rétablie ou pas.

• 5 ENVIRONNEMENT

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• 6 SERVICE CONSOMMATEURS

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:
> consulter notre site :
www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 04 Service 0,50 € / min + prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros. RCS Nanterre 801 250 531.

INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (1.1.1).

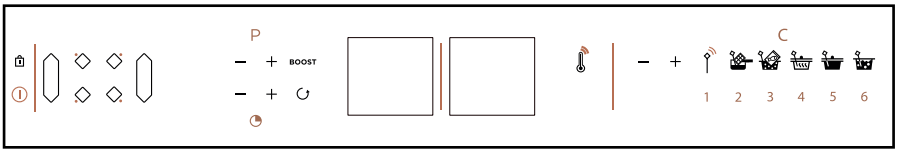
Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 34 34 Service gratuit + prix appel

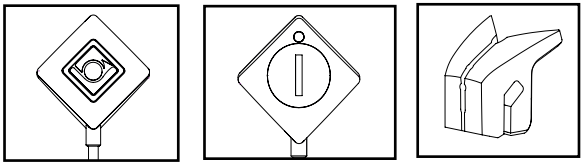
Collection Perfect Sensor

Collection Perfect Sensor, une table de cuisson qui mesure et régule la température en continu et au degré près.
Pour une mise en marche rapide de votre table de cuisson, vous pouvez vous aider des instructions ci-dessous.

Le clavier



La sonde et son support



La led de la sonde émet un flash blanc bleuté : mise sous tension de la sonde
La led de la sonde clignote en vert : connection en cours
La led de la sonde est bleu : la sonde est connectée
La led de la sonde clignote en rouge : pile trop faible / perte de communication

Les fonctions

- Mise en Marche / Arrêt
- Selection d'une zone de cuisson
- Zone Horizone (zone libre)
- Verrouillage / Clean lock
- P − + - Réglage de la puissance
- − + - Réglage de la minuterie
- BOOST - Fonction BOOST (puissance maxi)
- Fonction Recall (rappel des réglages)
- Fonction thermomètre (info température)
- − + - Réglage de la température
- Sonde (mode expert)
- Fonction Fondre (50°C)
- Fonction Cuisson sous vide (60°C)
- Fonction Réchauffer (70°C)
- Fonction Cuisson lente (80°C)
- Fonction Bouillir (100°C)

ES MANUAL DE USO

PLACA DE INDUCCIÓN

De Dietrich

ES

ESTIMADO/A CLIENTE/A:

Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas. Un flechazo a primera vista. La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, para crear objetos elegantes y refinados en perfecta armonía unos con otros. Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos.

El diseño De Dietrich emplea materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico. Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich pone la fabricación de productos de alta gama al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina. Le deseamos que disfrute utilizando este nuevo aparato.

Gracias por su confianza.

Síguenos en

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich

ÍNDICE

ES

Seguridad y precauciones importantes 3

Presentación 7

Instalación 8
Desembalaje 8
Empotramiento 8
Conexión 10

Utilización 11
Teclado 11
Selección del recipiente 12
Selección del fuego 12
Encendido / Apagado 12
Ajuste de potencia 12
Horizone 13
Ajuste del temporizador 13
Bloqueo de mando 13
Función Clean lock 14
Función Recall 14
Función Perfect Sensor (sonda) 15
Instrucciones de cocción 19
Seguridades y recomendaciones 21

Mantenimiento 22

Anomalías 23

Medio ambiente 24

Servicio de atención al cliente 25

Colección Perfect Sensor 26

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

Puede descargar este manual en la página web de la marca.
Por favor, lea estos consejos antes de instalar y utilizar el aparato. Han sido redactados para su seguridad y la de los demás. Conserve este manual de uso con el aparato. Si vendiera o cediera el aparato a otra persona, asegúrese de entregarle el manual de utilización.

- Con el afán de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de someter sus características técnicas, funcionales o estéticas a todas las modificaciones precisas para su evolución.
- Para que en el futuro encuentre fácilmente las referencias del aparato, le aconsejamos que las anote en la página “Servicio Posventa y Atención al cliente”.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia y conocimiento suficiente, si han sido formadas en la utilización de este aparato, de manera segura comprendiendo los riesgos implicados.
Los niños no deben jugar con el aparato.
La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deben ser efectuados por niños sin supervisión.
Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.
El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
Se deben tomar precauciones para evitar tocar los elementos calientes.
Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie, ya que se pueden calentar.
Esta placa posee una seguridad para niños que bloquea su utilización en parada o durante la cocción (ver capítulo “Seguridad para niños”).
Este aparato cumple con las directivas y reglamentaciones europeas que lo rigen.
Para evitar cualquier interferencia entre la placa de cocción y un marcapasos, es necesario que este último esté diseñado y

regulado de conformidad con la reglamentación que le concierne. Infórmese con el fabricante o con su médico de cabecera.
Una cocción con aceite o con materia grasa efectuada sobre la placa y sin vigilancia puede ser peligrosa y provocar un incendio. No intente nunca apagar un fuego con agua. Apague el aparato y cubra luego la llama con una tapa o una cubierta resistente al fuego.

ATENCIÓN: la cocción debe efectuarse siempre bajo vigilancia. Una cocción corta requiere una vigilancia continua.
Peligro de incendio: no disponga objetos directamente sobre las zonas de cocción.
Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de electrocución.
No utilice la placa hasta que no cambie la superficie de vidrio.
Evite los choques con los recipientes: la superficie de vidrio
vitrocerámica es muy resistente, pero no irrompible.
No coloque una tapa caliente directamente sobre la placa de cocción. Un efecto “ventosa” podría deteriorar la superficie vitrocerámica. Evite las fricciones de recipientes que puedan a la larga deteriorar el acabado de la superficie vitrocerámica.

Para la cocción, no utilice nunca papel de aluminio. No ponga productos embalados con papel de plata ni bandejas de aluminio sobre la placa de cocción. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente el aparato de cocción.
No almacene en el mueble situado bajo la placa de cocción productos de limpieza ni productos inflamables.

Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un

dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalaciones en vigor. Se debe incorporar una desconexión en la canalización fija.
Si el cable de alimentación está deteriorado, para evitar cualquier peligro, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona cualificada.
Compruebe que ningún cable de alimentación de un aparato eléctrico conectado cerca de la placa esté en contacto con las zonas de cocción.

No utilice limpiadores de vapor para limpiar la placa.
El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.

Después del uso, detenga la placa desde el teclado de control sin tener en cuenta el detector de cacerolas.

ADVERTENCIA: utilice solo tapas diseñadas por el fabricante, referenciadas en el manual de instrucciones como adaptadas o incluidas con el aparato. El uso de tapas inapropiadas puede provocar accidentes.

Sonda
La sonda lleva una pila CR2032 (use solo la pila especificada).

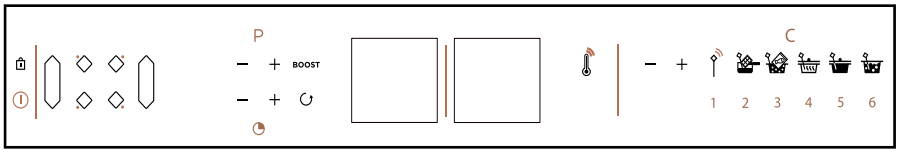
Para introducirla, afloje la tapa situada en la parte posterior de la sonda con una moneda, introduzca la pila respetando la polaridad (+ arriba) y luego vuelva a fijar la tapa.
Cambie la pila cuando esté gastada o si tiene fugas.
Quite la pila del dispositivo antes de desecharlo.
La pila se tiene que tirar a un contenedores de pilas y baterías o bien llevarla a una tienda que las recoja para su reciclaje (según la normativa vigente).
– no hay que mezclar

diferentes tipos de pilas ni pilas nuevas con usadas
– si se va a guardar el aparato sin utilizarlo durante un periodo prolongado, antes hay que retirar las pilas
– los terminales de alimentación eléctrica no deben estar cortocircuitados
– las pilas no recargables no deben recargarse
– la sonda no está diseñada para ser utilizada en un horno.

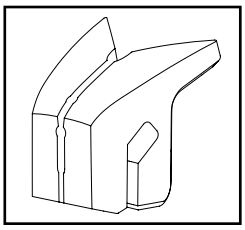
Nosotros, Brandt France, declaramos que el aparato equipado con la función Perfect Sensor cumple con la Directiva 2014/53/UE. La declaración de conformidad completa de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: www.dedietrich-electromenager.com.

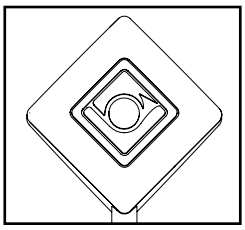
• 0 PRESENTACIÓN

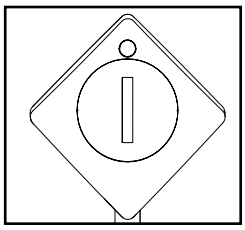
Gracias a la placa De Dietrich Perfect Sensor con sonda de temperatura conectada podrá vivir su experiencia culinaria con control y precisión, regulando la temperatura necesaria y cocinando con éxito carnes y pescados a su gusto.
Respetar con precisión la temperatura de cocción de los ingredientes permite controlar la cocción y alcanzar la excelencia culinaria.
Las siguientes funciones están disponibles con información de temperatura:
Termómetro / Derretir / Recalentar / Cocción al vacío / Cocción lenta / Hervir



Esta placa se suministra con su sonda de temperatura conectada y su soporte específico que se puede colocar fácilmente en cualquier tipo de recipiente. La sonda sirve para todos los fuegos.





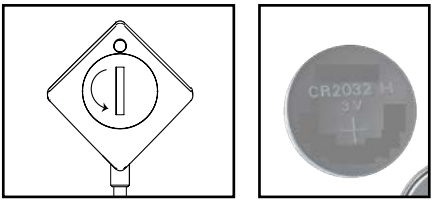


• 1 INSTALACIÓN

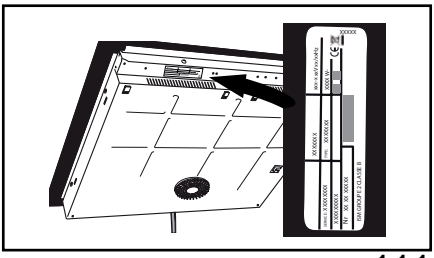
1.1 DESEMBALAJE

Retire todos los elementos protectores de la placa, la sonda y el portasondas.
La sonda se entrega con una pila que hay que instalar (**1.0**). Para introducirla, afloje la tapa situada en la parte posterior de la sonda con una moneda, introduzca la pila respetando la polaridad (+ arriba) y luego vuelva a fijar la tapa.Verifique y respete las especificaciones del dispositivo que figuran en la placa de características **(1.1.1)**.
Consulte en los siguientes cuadros las referencias de servicio y de tipo de norma de la placa.

Σέρβις:	Τύπος:



1.0

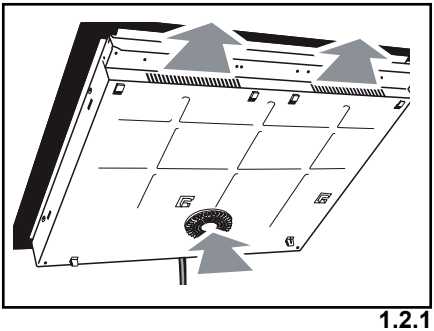


1.1.1

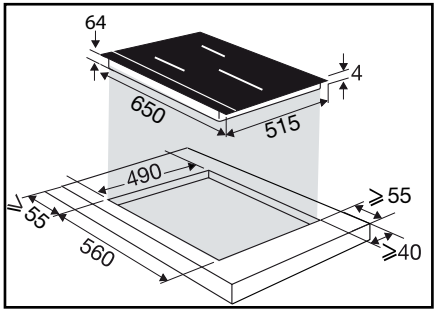
1. 2 EMPOTRAMIENTO EN EL MUEBLE

Verifique que las entradas de aire y salidas de aire estén bien despejadas **(1.2.1).** Tenga en cuenta las dimensiones (en milímetros) del mueble encimera donde se va a instalar la placa.

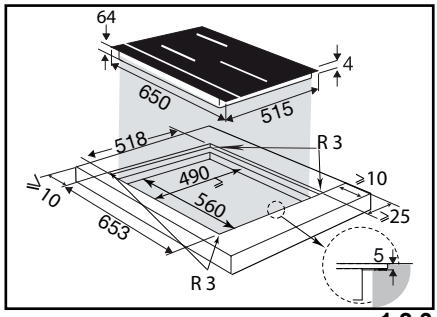
- Terminación enrasada
Ver esquema (**1.2.2)**



1.2.1



1.2.2



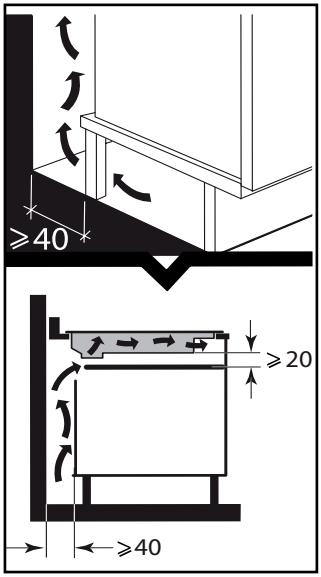
1.2.3

• 1 INSTALACIÓN

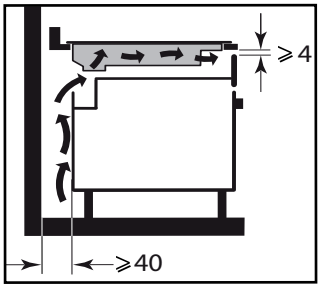
- Terminación biselada Ver esquema (**1.2.3**)

Verifique que el aire circule correctamente entre la parte trasera y delantera de la placa de cocción.
En caso de instalar la placa por encima de un cajón **(1.2.6)** o un horno empotrable **(1.2.7),** respete las dimensiones indicadas en las imágenes para garantizar una salida de aire suficiente por delante. Pegue la junta de estanqueidad por todo el contorno de la encimera **(1.2.8)**.
Introduzca la placa en el mueble **(1.2.9)**.

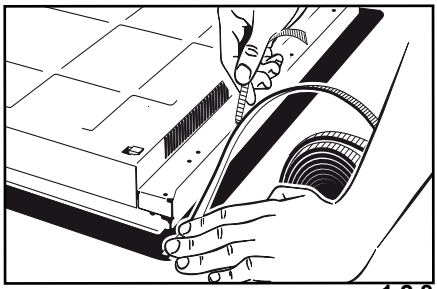
Si el horno está situado debajo de la placa de cocción, las seguridades térmicas de la placa pueden limitar la utilización simultánea de ésta y del horno en modo pirólisis. La placa lleva un sistema de seguridad antirrecalentamiento. Esta seguridad puede por ejemplo activarse en caso de instalación encima de un horno insuficientemente aislado. El código «F7» aparece en el panel de control. Entonces conviene aumentar la ventilación de la placa de cocción realizando una apertura en el lateral del mueble (8 cm x 5 cm).

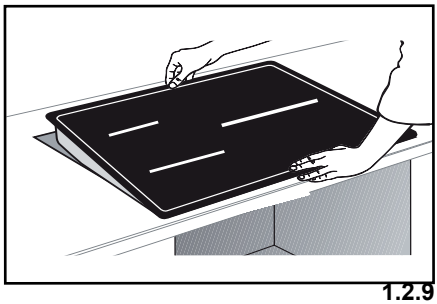


1.2.6



1.2.7


1.2.8


1.2.9

1. 3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

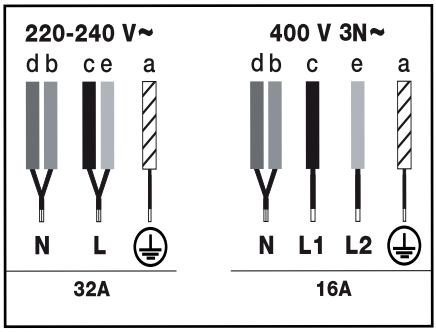
Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalaciones en vigor. Se debe incorporar una desconexión en la canalización fija.

Identifique el tipo de cable de la placa de cocción, según el número de hilos y los colores:

- Cable de 5 hilos **(1.3.1):**

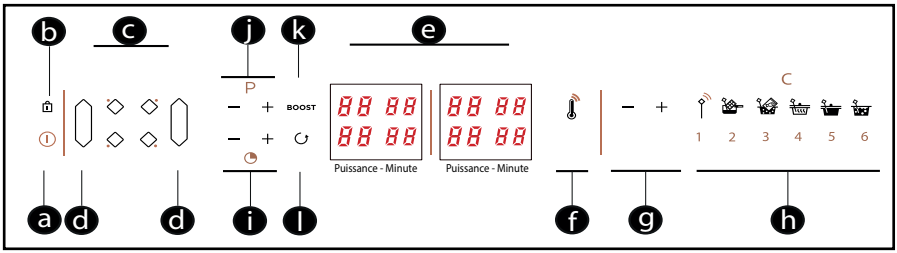
a) verde-amarillo, b) azul, c) marrón, d) negro, e) gris.

En el momento de la puesta en tensión de su placa, o después de un corte de corriente prolongada, una codificación luminosa aparece en el teclado de mando. Espere 30 segundos aproximadamente a que estas informaciones desaparezcan para utilizar la placa. (Esta visualización es normal y está reservada cuando proceda a su Servicio Posventa). El usuario de la placa nunca debe tenerlas en cuenta.



1.3.1

• 2 UTILIZACIÓN



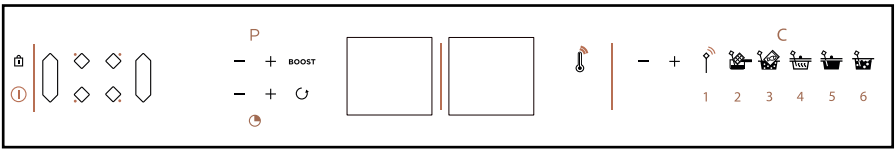
Teclado

- a = Encendido / Apagado
- b = Bloqueo / Bloqueo limpio (Bloqueo de la mesa durante la limpieza)
- c = Selección de fuego
- d = Horizone
- e = Visualizador (potencia / minutos)
- f = Función Termómetro (visualización de la temperatura)
- g = Ajuste sonda
- h = Funciones culinarias

  Experto C1 / Derretir C2 /

  Cocción en vacío C3 / Recalentar C4 / Cocción lenta C5 / Hervir C6
- i = Ajuste del temporizador
- j = Ajuste de potencia
- k = Función Boost (potencia máxima)
- l = Función Recall (Recordatorio de ajustes de potencia y de temporizador)

• 2 UTILIZACIÓN



2.1 SELECCIÓN DEL RECIPIENTE

La mayoría de los recipientes son compatibles con la inducción, salvo el vidrio, el barro, el aluminio sin fondo especial, el cobre y algunos aceros inoxidables no magnéticos.

Le sugerimos elegir recipientes de fondo grueso y plano. El calor se distribuirá mejor y la cocción será más homogénea. No ponga a calentar nunca un recipiente vacío sin vigilancia.

Evite poner recipientes sobre el teclado de control.

2.2 SELECCIÓN DEL FUEGO

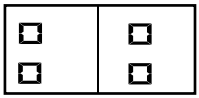
Dispone de varios fuegos en los cuales depositar los recipientes. Seleccione el que le convenga, en función del tamaño del recipiente. Si la base del recipiente es demasiado pequeña, el indicador de potencia se pondrá a parpadear y el fuego no funcionará, incluso si el material del recipiente es recomendado para la inducción. No utilice recipientes de diámetro inferior al del fuego (ver cuadro).

Diámetro del fuego	Potencia máx. del fuego (vatios)	Diámetro del fondo del recipiente
Horizone	3700	18 cm, oval, recipiente para pescado

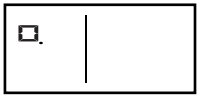
Si se usan varios fuegos a la vez, la placa gestiona el reparto de potencia para no superar la potencia total permitida.

2.3 ENCENDIDO / APAGADO

Pulse el botón Encendido / Apagado ⏻ . Un «0» parpadea en cada fuego durante 8 segundos.



Si no se detecta ningún recipiente, seleccione el fuego que quiera ◇. Si se detecta un recipiente, el «0» parpadea con un punto.



Puede entonces ajustar la potencia deseada. Sin solicitud de potencia por su parte, la zona de cocción se apagará automáticamente.

Parar zona / placa

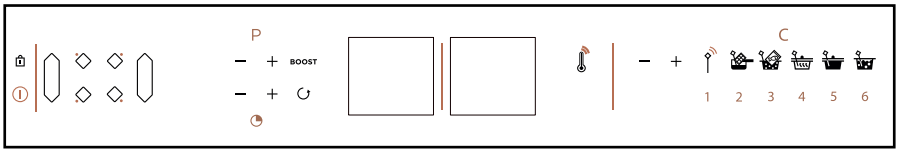
Pulse unos segundos la tecla de la zona ◇: suena un bip largo y se apaga el visualizador o aparece el símbolo **"H"** (calor residual).

Pulse la tecla Encendido / Apagado ⏻ para apagar completamente la placa.

2.4 AJUSTE DE LA POTENCIA

Pulse la tecla – P + Durante el encendido puede pasar directamente a potencia máxima (salvo Boost) pulsando la tecla **«-»**.

• 2 UTILIZACIÓN



2.5 HORIZONE — Horizone[tech] —

Para seleccionar la zona libre, pulse la tecla ⬡. Se puede ajustar la potencia y el temporizador con las teclas como para un fuego normal.

Para apagar la zona, pulse unos segundos la tecla ⬡. Sonará un bip largo y se apagarán los visualizadores o aparecerá el símbolo "H".

Al pulsar la tecla del fuego delantero o trasero de la zona se desactiva la función y se transfieren los ajustes al fuego seleccionado.

2.6 AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Cada zona de cocción tiene un temporizador propio que se puede encender en cuanto la zona de cocción concernida está en funcionamiento.

Para encenderlo o modificarlo, pulse la tecla del temporizador − +. Para facilitar la configuración de mucho tiempo, puede acceder directamente a 8 h desde el principio pulsando la tecla **-**. Cada vez que se pulsa el botón - se puede ir a 7h, 6h, 5h, 4h, 3h, 2h, 99 min...

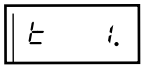
Al final de la cocción, la visualización indica 0 y un bip le avisa. Para borrar estas informaciones, pulse cualquier tecla de mando de la zona de cocción concernida. En su defecto, se pararán al cabo de algunos instantes.

Para apagar el temporizador durante la cocción, pulse simultáneamente las teclas **+** y **-,** o vuelva a 0 pulsando la tecla **-.**

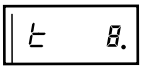
Temporizador independiente

Esta función permite programar un evento sin cocinar.

- Seleccione una zona no utilizada
- Pulse la tecla **+** − +. Aparecerá una "**t**" con un punto



- Ajuste el tiempo con la tecla **- o +**.



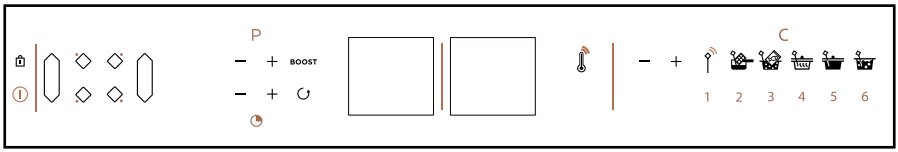
- La visualización del tiempo restante es fija.
- Puede detener una cuenta atrás en curso pulsando unos segundos el botón para seleccionar el fuego.
- Al final de la cuenta atrás, sonará un bip doble durante 20 segundos.

2.7 BLOQUEO DE LOS MANDOS

Seguridad infantil

Esta placa de cocción posee una seguridad para los niños que bloquea los mandos en apagado o durante la cocción (para preservar los ajustes). Por motivos de seguridad, solo las teclas de

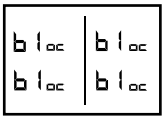
• 2 UTILIZACIÓN



parada y de selección de zona están siempre activas y permiten parar la placa o apagar una zona.

Bloqueo

Mantenga pulsada la tecla hasta que el símbolo de bloqueo «bloc» aparezca y suene un bip de confirmación del ajuste.



Placa bloqueada en funcionamiento

La visualización de las zonas de cocción en funcionamiento indica en alternancia la potencia y el símbolo de bloqueo.
Al pulsar las teclas de potencia o de temporizador de las zonas encendidas: aparece «bloc» 2 segundos y luego desaparece.

Desbloqueo

Mantenga pulsada la tecla hasta que el símbolo de bloqueo «bloc» desaparezca y suene un bip de confirmación del ajuste.

Función CLEAN LOCK

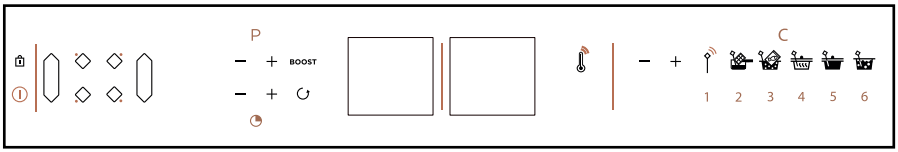
Esta función permite el bloqueo temporal de la placa durante una limpieza.
Para activar Clean lock:

Pulse brevemente la tecla B (candado). Un bip suena cuando el símbolo «bloc» parpadea en el visualizador.
Después de un tiempo predefinido, se anulará automáticamente el bloqueo. Suena un doble bip y el indicador «bloc» se apaga. Puede apagar el Clean lock en cualquier momento pulsando unos segundos la tecla .

2.8 FUNCIÓN RECALL

Esta función permite ver los últimos ajustes de potencia y temporizador de todos los fuegos apagados hace menos de 3 minutos.
Para utilizar esta función, la placa debe estar desbloqueada. Pulse la tecla Encendido / Apagado y luego brevemente la tecla .
Con la placa en funcionamiento (al menos un fuego encendido), pulse brevemente la tecla . La función permite recordar los ajustes de potencia y de temporizador del (o de los) fuego(s) apagado(s) desde hace menos de 30 segundos.
Con la placa apagada (todos los fuegos apagados), pulse la tecla Encendido / Apagado . Luego pulse brevemente la tecla . La función permite recordar los ajustes de potencia y de temporizador del (o de los) fuego(s) apagado(s) desde hace menos de 3 segundos.

• 2 UTILIZACIÓN



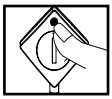
Consejo de ahorro de energía
Cocine con una tapa ajustada a las dimensiones del recipiente. Si utiliza una tapa de cristal, podrá controlar perfectamente el estado de cocción.

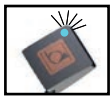
2.9 FUNCIÓN PERFECT SENSOR

Hay tres modos disponibles.
- **Visualizar** la temperatura medida en el plato directamente en el visualizador de la placa.
- **Programar** una consigna de temperatura por alcanzar en el plato (Experto)
- **Regular** la temperatura gracias a las 5 funciones de cocción propuestas.

Emparejamiento de la sonda con la placa
El emparejamiento solo hay que realizarlo al poner en marcha la sonda o al reemplazarla.

La placa debe estar apagada.
1 - Pulse el botón de Encendido/Apagado durante 3 segundos en la parte posterior de la sonda. Primero parpadea en azul y luego en verde.





2 - Pulse varios segundos el pictograma , Conn Ect. La sonda parpadeará en verde.

3 - Pulse brevemente el pictograma . La placa emite un bip de confirmación y Conn Ect. parpadea para confirmar el emparejamiento. La sonda parpadea en azul (este paso puede tardar hasta 15 segundos).

La sonda no está diseñada para ser utilizada en un horno.

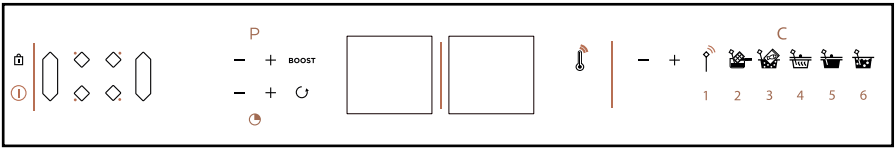
Colocación de la sonda
Hay 3 posiciones recomendadas disponibles:
- Vertical

- Intermedia (ajustable)

- Oblicua

No se recomienda utilizar la sonda sin su soporte.

• 2 UTILIZACIÓN



Utilización de la sonda

Antes de utilizar la sonda hay que encenderla (pulsando el botón varios segundos), encender la placa y seleccionar un fuego. Al regular la temperatura, la placa ajusta automáticamente la potencia requerida, lo que puede hacer variar la ebullición.

Función Termómetro

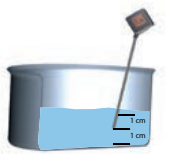
Esta función indica en la pantalla de la encimera la temperatura medida por la sonda (5 - 180 °C).
Esta función informa sobre la temperatura.
Esta función se puede utilizar para medir la temperatura de un plato que se está cocinando en la placa o de un asado sacado del horno, por ejemplo.
Si no hay recipiente, la temperatura y "° C" parpadean en el visualizador del fuego concernido.

La temperatura de la sonda se actualiza cada 1,5 segundos.

Funciones culinarias

Para acceder a las diversas funciones culinarias, encienda la placa, elija la zona de cocción (si no hay recipiente, parpadea un "0") y pulse el símbolo de la función predefinida deseada.
En estas funciones, la cocción es controlada por la sonda.

Para todas las funciones, excepto la de Derretir:
- la sonda debe estar al menos a 1 cm del fondo de la cacerola.
- la sonda debe sumergirse al menos 1 cm en el alimento por cocinar.

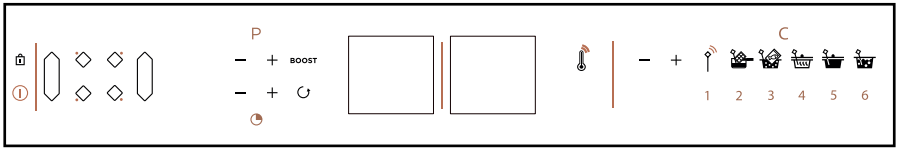


Si esto no es posible, ajuste el diámetro de la cacerola y el fuego a la cantidad que se vaya a cocinar.
Conviene remover regularmente el contenido del recipiente durante la cocción.

Para acceder a las diferentes funciones:

Pulse la tecla dedicada a la función (luego las teclas **+** o **-** para modificar la temperatura recomendada). La temperatura se muestra durante 5 segundos y luego se enciende "°" hasta que se alcanza la temperatura de consigna. La función seleccionada se muestra de manera alterna con la temperatura. Suena un pitido y "°" se enciende fijo. La temperatura se mantiene hasta que apague el fuego.

• 2 UTILIZACIÓN



Modo Experto C1

Esta función permite cocinar alimentos seleccionando directamente la temperatura deseada con las teclas **+ / -**. La temperatura se puede regular entre 40 y 180 °C.

Derretir C2

Esta función permite derretir alimentos a una temperatura de entre 40 y 70 °C. La temperatura de consigna es 50 °C.
Durante este tipo de cocción, la sonda debe estar en posición vertical y el extremo de la sonda debe tocar el fondo de la cacerola.
Se deben mezclar bien los ingredientes durante la cocción para obtener una mezcla homogénea.
Durante este tipo de cocción, la sonda debe estar en contacto con el fondo de la cacerola.
Esta función solo está disponible en los fuegos 16 cm, 23 cm o 1/2 Horizone de la placa.

Cocción al vacío C3

Esta función permite cocinar alimentos a una temperatura de entre 45 y 85 °C. La temperatura de consigna es 60 °C.

Recalentar C4

Esta función permite calentar alimentos a una temperatura de entre 65 y 80 °C. La temperatura de consigna es 70 °C.

Cocción lenta C5

Esta función permite cocinar alimentos a una temperatura de entre 80 y 90 °C. La temperatura de consigna es 80 °C.

⚠ Al regular la temperatura puede darse una pequeña variación en la ebullición.

Hervir C6

Esta función le permite hervir agua a una temperatura de 100 °C.
Se puede cubrir parcialmente el recipiente con una tapa, idealmente al comienzo de la cocción.

⚠ Esta función no está diseñada para hervir leche. En este caso, utilice la función Cocción lenta.

• 2 UTILIZACIÓN

Advertencia:

- Se puede programar un tiempo en la función Sonda. Entonces, el tiempo aparecerá de manera alterna con la temperatura.
- La sonda solo se puede utilizar en un fuego a la vez.
- Al final del uso, no olvide apagar la sonda pulsando varios segundos sobre ella. El piloto se encenderá en rojo unos segundos.
- La sonda se apaga automáticamente 1 minuto después de apagarse la placa.
- Para no deteriorar la sonda, no coloque la caja electrónica de la sonda directamente por encima de los humos y vapores de cocción.
- La temperatura de ebullición del agua puede variar según la altitud y las condiciones climáticas del lugar donde se cocine.
- Una pérdida de comunicación puede deberse a una pila desgastada.

Información técnica sobre la sonda:

Parámetro	Especificaciones	Notas
Tensión	2,5 - 3 V	Pila CR2032
Autonomía	300 horas	con pila nueva
Color del piloto	Blanco Verde Azul Rojo	Puesta en tensión Espera conexión Conectado Apagado
Temperatura de utilización	0 - 85 °C	Caja de la sonda
Rango de medición de temperatura	5 - 180 °C	
Frecuencia de trabajo	2402 - 2480 MHz	
Alcance de la sonda	2 metros	
Potencia máxima	< 10 mW	

• 2 UTILIZACIÓN

Instrucciones de cocción:

Función	Ingrediente base o plato	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo	Consejos
Experto	Carne blanca	Filete de pollo 150 g	80 °C	8 a 12 min	Aplane las pechugas (1/1,5 cm de grosor)
	Carne roja	150 a 200 g	35 a 45 °C (azul)	30 s a 2 min/cara (según grosor)	Deje reposar la carne 5 min tras la cocción
		150 a 200 g	50 a 55 °C (poco hecha)	1 a 3 min/cara (según grosor)	Deje reposar la carne 5 min tras la cocción
		150 a 200 g	60 a 65 °C (hecha)	1,30 a 4 min (según grosor)	Dejar reposar la carne 5 min tras la cocción
		150 a 200 g	70 a 75 °C (bien hecha)	2 a 8 min/cara (según grosor)	Deje reposar la carne 5 min tras la cocción
	Patatas fritas congeladas	200 g/1,5 l de aceite	160° y luego 180°	11 min 2 min 30 s	Sumerja 11 minutos y saque. Sumerja 2 min 30 s en cuanto se alcancen los 180° para terminar la cocción
	Salsa bechamel	500	85 a 87 °C	Hierva 1 min	Mezcle bien durante la cocción para evitar que se pegue al fondo de la cacerola
	Crema de chocolate	1300	87 a 92 °C	8 a 10 min	Mezcle bien durante la cocción para evitar que se pegue al fondo de la cacerola
	Caramelo	en seco (100 g)	hasta 150 °C (coloración)	3 a 5 min (potencia 10)	Cuidado: el caramelo se oscurece enseguida y puede quedar un sabor amargo.
	Caramelo	líquido (100 g de azúcar/60 ml de agua)	hasta 145 °C	8 a 12 min (potencia 10)	Atención a la ebullición: al parar, la mezcla se oscurece muy rápido.
	Fruta escarchada	400 - 1000	105 - 110	según cantidad	EXPERTO (de 1 a 1,2 % de pectina/kg de fruta)
Derretir	Chocolate negro	100 - 500	50 - 55	5 a 10 min	Mezclar bien
	Chocolate con leche		45 -50		
	Chocolate blanco		45 - 50		
	Mantequilla	50 - 500	40 - 50	5 a 20 min	
	Mantequilla clarificada	50 - 500	40 - 50	5 a 20 min	**No mezclar** para separar bien la caseína de la mantequilla
	Queso para fundir	200 - 1500	40 - 50	10 a 25 min	El tiempo de derretimiento dependerá de la cantidad añadida de vino (50 cl por 1 kg de queso)
Recalentar	Puré	200 - 800	65 - 75	Según cantidad	
	Sopa	200 - 2000	65 - 75	2,30 a 15 min	Atención: según la viscosidad de la sopa, los tiempos pueden variar.
	Tarros/Conservas	300 - 1000	65 - 75	4 a 10 min	Prueba realizada en conservas de cassoulet
	Potitos	125 - 300	60 - 70	Según cantidad	Compruebe la temperatura antes de consumir

• 2 UTILIZACIÓN

Instrucciones de cocción:

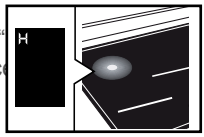
Función	Ingrediente base o plato	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo	Consejos
Cocción lenta	Estofado	1000 - 4000	70 - 80	2h30 a 3 h	Adapte el recipiente de cocción a la cantidad de ingredientes por cocinar. Añada las patatas peladas antes de la última 1/2 hora de cocción
	Estofado de ternera	1000 - 4000	70 - 80	2 h a 3 h	Adapte el recipiente de cocción a la cantidad de ingredientes por cocinar.
	Estofado Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	2 h a 4 h	Adapte el recipiente de cocción a la cantidad de ingredientes por cocinar.
	Guiso	1000 - 4000	70 - 80	2 h a 4 h	Adapte el recipiente de cocción a la cantidad de ingredientes por cocinar.
	Pollo a la vasca	1000 - 4000	70 - 80	1h15 a 1h30	Adapte el recipiente de cocción a la cantidad de ingredientes por cocinar.
	Confitura	1000 - 4000	105	20 min a 1 h según la fruta (verificar textura)	La temperatura de gelificación de una confitura es de 105 °C (termómetro de repostería). Esta temperatura se puede reducir a unos 90 °C añadiendo pectina (15 g por 1 kg de fruta)
	Salsa de tomate	1000 - 4000	70 - 80	40 min	El tomate puede resultar algo ácido. Para contrarrestar la acidez, añada una pizca de azúcar en polvo al cocer la salsa de tomate.
Cocción al vacío	Pescado	Salmón 250-300 g	45-50	20 min	Entre 3 y 5 l de agua. Tenga cuidado al condimentar: la cocción al vacío tiende potenciar la sal.
	Pescado	Pescado blanco 250-300 g	56 °C	15 min	
	Verduras	200-300 g	85 °C	30-75 min	
	Tubérculos	150 g	85 °C	60-80 min	
	Carne blanca	Filete de pollo 150 g	64 °C	25 min	
	Carne blanca	Muslo de pollo 200 g	68 °C	120 min	
	Carne roja	Filete de ternera 150 a 300 g	56,5 °C baño maría	30 min para 2,5 cm de grosor / 2 h para 5 cm de grosor / hasta 4 h.	
	Huevo cocido	50 g/1 l de agua	64 °C	45 min	1 l de agua
Hervir	Arroz	100-500 (seco) = 300 a 1500 ml de agua salada	90-100	12 a 20 min según el arroz	Arroz criollo: hierva el agua de cocción, vierta el arroz (enjuagado previamente con agua fría), cubra y cocine a fuego lento (atención: algunos arroces precisan más tiempo de cocción)
	Pasta	100-500 (seca) = 1 a 5 l de agua salada	90-100	10-12 min de cocción	Lleve el agua a ebullición, vierta la pasta y cocine a fuego lento. Compruebe la cocción según el tipo de pasta utilizada.

• 2 UTILIZACIÓN

2.10 SEGURIDAD Y RECOMENDACIONES

Calor residual

Después de una utilización intensiva, la zona de cocción que acaba de utilizar puede permanecer caliente algunos minutos.



Se visualiza una "
período. Evite entonc
concernidas.

Limitador de temperatura

Cada zona de cocción está equipada de un captador de seguridad que vigila permanentemente la temperatura del fondo del recipiente. En caso de olvidarse un recipiente vacío en una zona de cocción encendida, este sensor adapta automáticamente la potencia suministrada por la placa y evita así cualquier riesgo de deterioro del utensilio o de la placa.

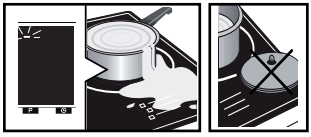
Protección en caso de desbordamiento

Se puede disparar el apagado de la placa en los 3 casos siguientes:

- Desbordamiento que recubra las teclas de mando.
- Paño mojado colocado sobre las teclas.
- Objeto metálico colocado sobre las teclas de mando.

Quite el objeto o limpie y seque las teclas y vuelva a encender la placa.

En estos casos, aparece el símbolo ━ y se emite una señal sonora.



Sistema «Auto-Stop»

Si olvida apagar una preparación, gracias a la función de seguridad «Auto-Stop», se apaga automáticamente la zona de cocción al cabo de un tiempo predefinido (entre 1 y 10 horas según la potencia utilizada).

En caso de activación de esta seguridad, el corte de la zona de cocción es indicado por la visualización «AS» en la zona de mando y se emite una señal sonora durante 2 minutos aproximadamente. Basta con pulsar cualquier tecla de los mandos para apagarla.

Se pueden oír sonidos parecidos al mecanismo de un reloj.

Estos ruidos se escuchan durante el funcionamiento de la placa y desaparecen o disminuyen en función de la selección de cocción. También se puede escuchar como un silbido según el modelo y la calidad del recipiente. Los ruidos descritos son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican ninguna avería.

No recomendamos dispositivos de protección de placa.

• 3 *MANTENIMIENTO*

Mantenimiento de la placa

Para manchas ligeras, utilice una esponja sanitaria. Empape la zona por limpiar con agua caliente, limpie y seque.

Para una acumulación de manchas recocidas, desbordamiento de azúcar, plástico fundido, utilice una esponja sanitaria o un raspador de vidrio. Empape la zona por limpiar con agua caliente, utilice un rascador de vidrio para pulir la superficie, termine con la esponja sanitaria y seque la zona.

Para aureolas y trazas de caliza, aplique vinagre blanco caliente sobre la mancha, deje actuar y limpie con un paño suave.

Para coloraciones metálicas brillantes y un mantenimiento semanal utilice un producto especial vitrocerámicas. Aplique el producto especial (con silicona y efecto protector) sobre el vidrio vitrocerámico.

Nota importante: no utilice detergente ni esponjas abrasivas. Use cremas y esponjas especiales para vajilla delicada.

Mantenimiento de la sonda

- Limpie la sonda antes del primer uso
- Utilice solo productos neutros, no abrasivos, estropajos, disolventes ni objetos metálicos
- No lave la sonda en el lavavajillas
- El portasondas se puede lavar en el lavavajillas

• 4 ANOMALÍAS

Durante la puesta en servicio

Constata que se enciende un piloto. Es normal. Desaparecerá al cabo de 30 segundos.

Su instalación se dispara o solo funciona un lado. La conexión de la placa es defectuosa Verifique su conformidad (Ver capítulo Conexión).

La placa desprende cierto olor durante las primeras cocciones. El aparato es nuevo. Caliente cada zona durante una media hora con una cacerola llena de agua.

Durante la puesta en marcha

La placa no funciona y los pilotos del teclado están apagados.
El aparato no está alimentado. La alimentación o la conexión están defectuosas. Inspeccione los fusibles y el disyuntor eléctrico.

La placa no funciona y aparece otro mensaje. El circuito electrónico funciona mal Llame al Servicio Técnico

La placa no funciona y aparece la información «bloc». Desbloquee la seguridad para niños.

Código fallo F9: tensión inferior a 170 V.

Código fallo F0: temperatura inferior a 5 °C.

Durante la utilización

La placa no funciona, la pantalla muestra – y se emite una señal sonora.
Ha habido un desbordamiento o un objeto entorpece el teclado de control. Limpie o retire el objeto y vuelva a lanzar la cocción

Aparece el código F7.
Los circuitos electrónicos se han calentado (Ver capítulo Empotramiento).

Durante el funcionamiento de una zona de calentamiento, los indicadores luminosos del teclado aún parpadean.
El recipiente utilizado no está adaptado.

Los recipientes hacen ruido y la placa emite un tintineo durante la cocción (ver capítulo «Seguridad y recomendaciones»).
Es normal. Con ciertos recipientes, se trata del paso de la energía de la placa hacia el recipiente.

La ventilación sigue funcionando tras apagar la placa.
Esto es normal. Esto permite el enfriamiento de la electrónica.

En caso de fallo persistente.
Apague la placa durante 1 minuto. Si el fallo continua, contacte con el Servicio Técnico.

Sonda

Una pérdida de comunicación puede deberse a una pila desgastada.

Si aparece : la sonda no está emparejada o está apagada. Si el problema persiste, comprobar la posición de la pila.

Si aparece : la sonda ya se usa en otro fuego.

Si aparece + un bip: La temperatura medida es incompatible con la función seleccionada. Verifique la adecuación entre la zona y la función seleccionadas.

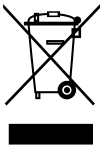
• 4 *ANOMALÍAS*

La sonda parpadea en rojo:
- Antes de apagar si la pila está desgastada.
- En caso de pérdida de comunicación, parpadea en rojo y luego en verde según si se restablece o no la conexión con la placa.

• 5 *MEDIO AMBIENTE*

RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE

Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya así a la protección del medio ambiente depositándolos en los contenedores municipales previstos a tal efecto.



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los aparatos viejos no se deben mezclar con los demás residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la directiva europea sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Contacte con su ayuntamiento o el distribuidor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

• 6 SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

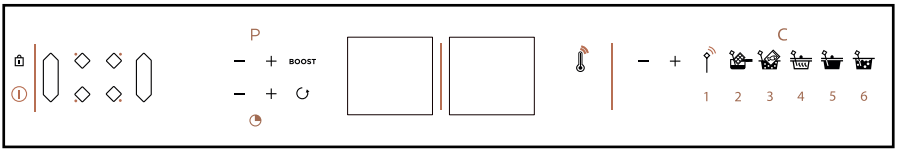
INTERVENCIONES FRANCIA

Las eventuales intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas un profesional cualificado y autorizado. Para facilitar el procesamiento de su solicitud, cuando llame, no olvide facilitar todos los datos del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Estas informaciones figuran en la placa descriptiva (1.1.1).

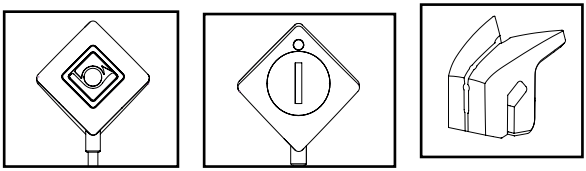
Colección Perfect Sensor

Colección Perfect Sensor: una placa que mide y regula continuamente la temperatura con la máxima precisión.
Para una puesta en servicio rápida de la placa, siga las instrucciones mostradas a continuación.

El teclado



La sonda y el portasondas



El piloto de la sonda parpadea de color blanco azulado: puesta en tensión de la sonda
El piloto de la sonda parpadea en verde: conexión en curso
El piloto de la sonda se enciende azul: la sonda está conectada
El piloto de la sonda parpadea en rojo: pila desgastada / pérdida de comunicación

Las funciones

- Encendido / Apagado
- Selección de una zona de cocción
- Zona Horizone (zona libre)
- Bloqueo / Clean lock
- P – + Ajuste de la potencia
- – + Ajuste del temporizador
- BOOST Función BOOST (potencia máxima)
- Función Recall (recordatorio de ajustes)
- Función Termómetro (info temperatura)
- – + Ajuste de temperatura
- Sonda (modo Experto)
- Función Derretir (50 °C)
- Función Cocción al vacío (60 °C)
- Función Recalentar (70 °C)
- Función Cocción lenta (80 °C)
- Función Hervir (100 °C)

EN USER GUIDE

INDUCTION HOB

De Dietrich

EN

DEAR CUSTOMER,

Discovering a De Dietrich product means experiencing a range of unique emotions.
The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product. The sheer quality of the design shines through, thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each component an elegant and refined masterpiece in its own right, each one in perfect harmony with the others. Next, comes the irresistible urge to touch it.
De Dietrich design makes extensive use of robust and prestigious materials, where the accent is placed firmly upon authenticity. By combining state-of-the-art technology with top quality materials, De Dietrich produces beautifully crafted products to help you get the most from the culinary arts, a passion shared by all lovers of cooking and fine food. We hope that you enjoy using this new appliance.
Thank you for choosing a De Dietrich product.

Follow us on

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich

CONTENTS

EN

Important safety advice and precautions....3

Presentation....7

Installation....8
Unpacking....8
Fitting....8
Connection....10

Use....11
Control panel glossary....11
Choice of cookware....12
Cooking zone selection....12
Powering On / Off....12
Power setting....12
Horizone....13
Setting the timer....13
Locking the controls....13
Clean lock function....14
Recall function....14
Perfect Sensor function....15
Cooking instructions....19
Safety and recommendations....21

Care....22

Problems....23

Environment....24

Customer service....25

Perfect Sensor Collection....26

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

This user guide is also available on the brand's web site.
Please read these instructions before installing and using your appliance. They have been written for your safety and the safety of others. Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or given to another person, ensure that the new owner receives the accompanying guide.

- With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional or aesthetic characteristics in line with technological progress.
- To easily locate the make, model number, etc. of your appliance, we recommend that you note this information on the “After-Sales Service Department and Customer Support” page.

This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical, sensory or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved.

Children must not be allowed to play with the appliance.

Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

Children under 8 years of age should not be allowed near the appliance, unless they are constantly supervised.

The appliance and its accessible parts become hot during use.

Precautions must be taken to avoid touching the heating elements.

Metal objects such as knives, forks, spoons and lids must not be placed on the cooking surface as they may become hot.

Your hob is equipped with a child safety device that locks its operation after use or during cooking (See "Child Safety use" section).

Your appliance complies with applicable European Directives and regulations.

In order to avoid interference between your cooking hob and a heart pacemaker,

the pacemaker must be designed and programmed in compliance with the regulations that apply to it. Ask the pacemaker manufacturer or your GP.

Leaving oil or fat to cook unattended on a hob can be dangerous and lead to fire. NEVER attempt to extinguish a fire with water. Instead, switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

CAUTION: cooking must be monitored. Short cooking requires constant surveillance.

Danger of fire: do not store objects in the cooking zones.

If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the risk of electric shock.

Do not use your hob until you have replaced the glass top.

Avoid impact with cookware: the vitroceramic glass worktop is very sturdy; however, it is not unbreakable.

Do not place any hot lids flat on your cooking hob. A suction effect may damage the vitroceramic surface.

Avoid dragging cookware across the surface, which could damage the decorative finish on the vitroceramic top in the long term.

Never use aluminium foil for cooking. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium dishes on your cooking hob. The aluminium will melt and permanently damage your appliance.

Do not store cleaning products or inflammable products in the cabinet underneath the hob.

These hobs must be connected to the mains via an all-pole cut-off device that complies with current

installation regulations. A disconnection device must be incorporated into the fixed wiring.
If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or a similarly qualified person, so as to avoid danger.
Ensure that the power cables of any electrical appliances plugged in close to the hob are not in contact with the cooking zones.

Never use a steam cleaner to clean your cooking hob.
The appliance is not designed to be switched on using an external timer or separate remote control system.

After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pan sensor to do this.

WARNING: Only use hob protectors designed by the manufacturer of the cooking appliance or listed as suitable in the user guide, or included with the appliance. The use of unsuitable protectors could cause accidents.

Sensor
The sensor is fitted with a CR2032 battery (only use the specified battery).

To insert the battery, unscrew the cover on the back of the sensor using a coin. Insert the battery following the polarity (+ upwards), then screw the cover back on.
Replace the battery when it is worn out or if it leaks.
The battery must be removed from the appliance before disposing of the appliance.

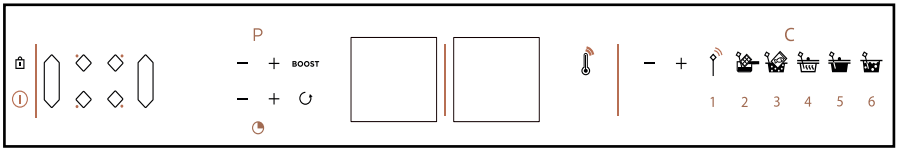
The battery must be disposed of in battery containers or taken back to your shop (in compliance with regulations in force).

– different types of batteries or new and used batteries must not be mixed;
– if the appliance has to be stored without being used for a long period, remove the batteries;
– the supply terminals must not be short-circuited.
- Non-rechargeable batteries must be not recharged.
- The sensor is not designed to go in an oven.

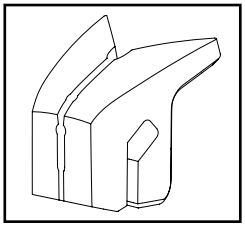
We, Brandt France, declare that the appliance equipped with the Perfect Sensor complies to directive 2014/53/EU. The full EU declaration of compliance is available on the following website: www.dedietrich-electromenager.com.

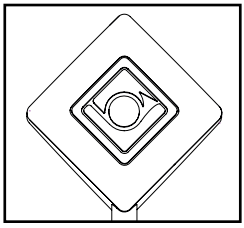
• 0 PRESENTATION

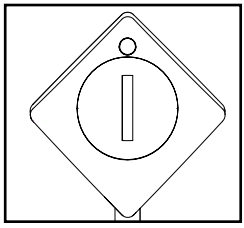
Thanks to the De Dietrich Perfect Sensor hob with its connected temperature sensor, you can perform every culinary gesture expertly and accurately, cook all meats and fish according to your tastes and succeed in your preparations, by adjusting the core temperature of your preparations.
Respecting the cooking temperature of the ingredients to the nearest degree allows for perfect cooking and culinary excellence.
The following functions are available with temperature feedback:
Thermometer / Melt / Warm / Vacuum cook / Slow cook / Boil



This hob is supplied with a connected temperature sensor and specific stand that can be easily positioned on any type of cookware. This sensor can be used on all cooking zones.







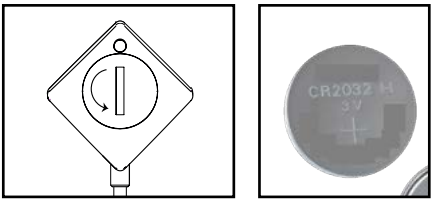
• 1 INSTALLATION

1.1 UNPACKING

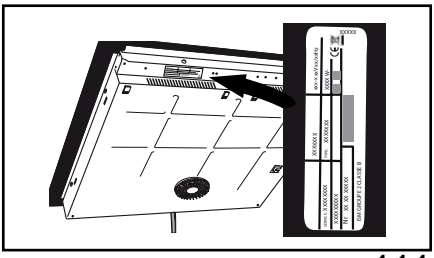
Remove all the protective elements from the hob, the sensor and the sensor stand.

Your sensor is delivered with a battery that you have to install (**1.0**). To insert the battery, unscrew the cover on the back of the sensor using a coin. Insert the battery following the polarity (+ upwards), then screw the cover back on. Check and respect the characteristics of the appliance on the manufacturer's nameplate **(1.1.1)**.

Note the service and standard references shown on this plate in the boxes below for future reference.



1.0



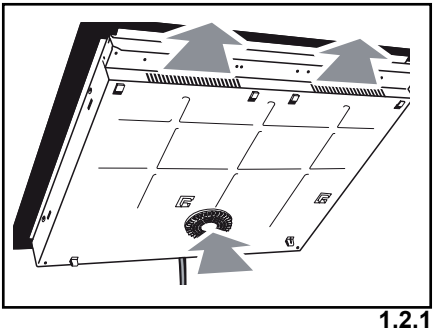
1.1.1

Service:	Type:

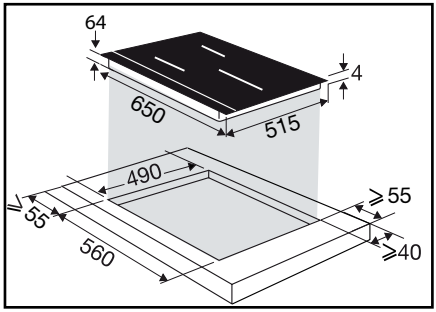
1. 2 BUILDING INTO A BASE UNIT

Check that the air intakes and outlets are free of obstruction **(1.2.1).** Comply with the information concerning the fitting dimensions (in millimetres) of the base unit destined to receive the hob.

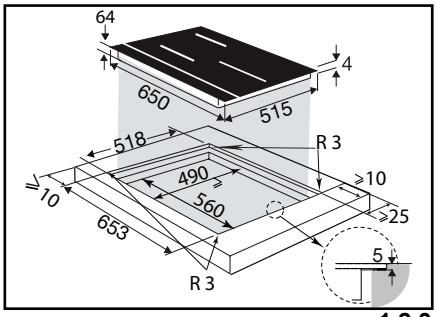
- Fitting into the worktop
See diagram (**1.2.2)**



1.2.1



1.2.2



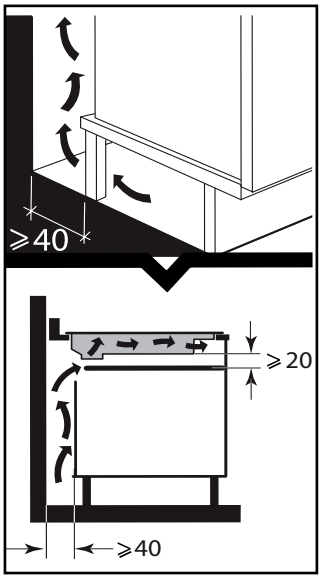
1.2.3

• 1 INSTALLATION

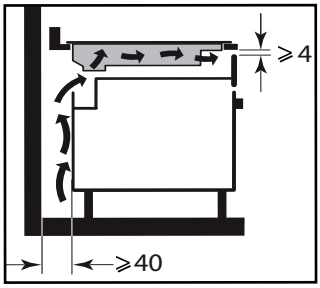
- Fitting flush with the worktop See diagram (**1.2.3**)

Check that air can flow correctly between the front and back of your hob.
If you are installing the hob above a drawer **(1.2.6)** or above a built-in oven **(1.2.7),** comply with the dimensions provided on the illustrations to ensure a sufficient air outlet at the front. Apply the seal all around the edge of the hob **(1.2.8)**.
Fit the hob into the base unit **(1.2.9)**.

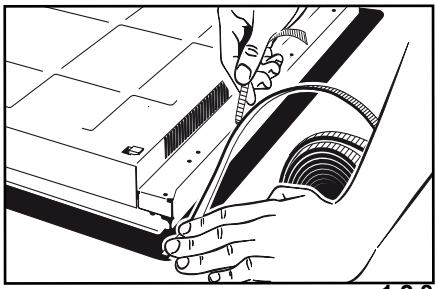
If your hob is located above your oven, the hob's thermal safety devices can impede the simultaneous use of the hob and the oven's pyrolysis programme. Your hob is equipped with an overheating prevention safety system. This safety device can trigger, for example, when the hob is installed over an oven that is not sufficiently insulated. The code "F7" then appears in the control zone. In such circumstances we recommend that you increase the hob's ventilation by creating an opening in the side of the cabinet (8cm x 5cm).

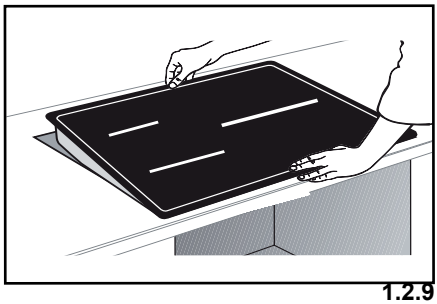


1.2.6



1.2.7


1.2.8

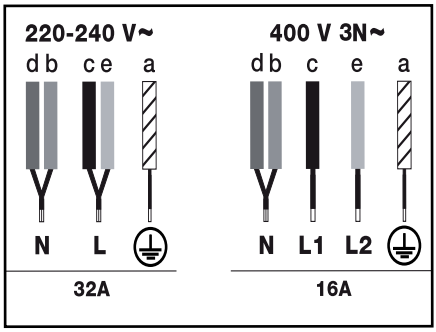

1.2.9

• 1 INSTALLATION

1. 3 ELECTRICAL CONNECTIONS

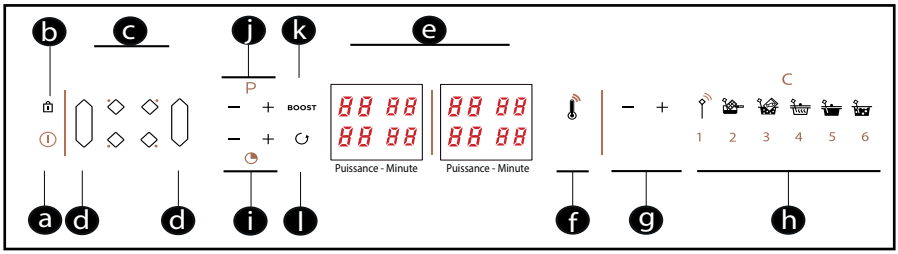
This hob must be connected to the mains via an all-pole cut-off device that complies with current installation regulations. A disconnection device must be incorporated into the fixed wiring.
Identify the type of cable of your hob according to the number of wires and colours:
- 5-wire cable **(1.3.1):**
  a) green/yellow, b) blue, c) brown, d) black, e) grey.

When power is first supplied to your hob, or after an extended power cut, a light code will appear on the control panel. Wait approximately 30 seconds or press any key on the control panel to make the information disappear and use your hob (this display is normal and is reserved for use by After-Sales Service, where applicable). In all cases, it should be disregarded.



1.3.1

• 2 USE



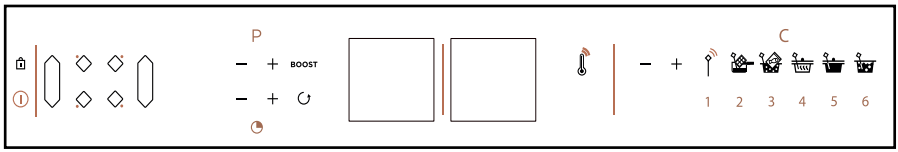
Control panel glossary

- a = Switch on and off
- b = Locking / Clean Lock (locks the hob during cleaning)
- c = Choice of cooking zone
- d = Horizone
- e = Display (Power / minutes)
- f = Thermometer function (temperature display)
- g = Sensor adjustment
- h = Cooking functions

  Expert C1 / Melt C2 /

  Vacuum cook C3 / Warm C4 / Slow cook C5 / Boil C6
- i = Timer setting
- j = Power setting
- k = Boost (maximum power)
- l = Recall function (Reminder of power & timer settings)

• 2 USE



2.1 CHOICE OF COOKWARE

Most cookware is compatible with induction. Only glass, terracotta, aluminium without a special base, copper and some non-magnetic stainless steels do not work with induction cooking.

We **suggest that you choose cookware with a thick, flat bottom.** The heat will be distributed better and cooking will be more uniform. Never leave an empty pan to heat unattended.

Avoid putting cookware on the control panel.

2.2 COOKING ZONE SELECTION

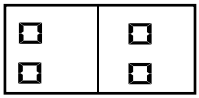
There are several cooking zones available. Select one which is suitable, based on the size of the pan. If the base of the cookware is too small, the power indicator will start to flash and the cooking zone will not work, even if the cookware's material is recommended for induction. Take care not to use pans which are smaller in diameter than the cooking zone (see table)

Diameter of cooking zone	Maximum power of cooking zone (Watts)	Diameter of bottom of cookware
Horizone	3700	18 cm, oval, fish pan

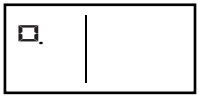
When several cooking zones are used at the same time, the hob manages the power distribution, so as not to exceed its total power.

2.3 SWITCHING ON/OFF

Press the On/Off touchkey ⏻. A "0" flashes in each zone for 8 seconds.



If no pan is detected, select a zone ◇. If a pan is detected, the "0" flashes with a dot.



You can then adjust the power. If you do not select a power level, the cooking zone will automatically turn itself off.

Switching off a zone on the hob

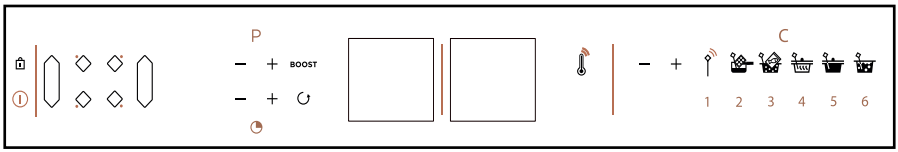
Press and hold the key for the zone ◇, a long beep sounds and the display goes off or an **"H"** appears (residual heat).

Press the On/Off key ⏻ to switch the hob off completely.

2.4 SETTING THE POWER

Press the key – P + When switching on, you can go directly to maximum power (apart from boost) by pressing the "**-**" key.

• 2 USE



2.5 HORIZONE Horizone^tech

The free zone is selected with touchkey ⬡. The power and timer are adjusted as for a normal cooking zone.
To switch the zone off, press and hold the key ⬡; a long beep sounds and the displays go off or the "H" symbol appears. Pressing the touchkey in front of or behind the zone deactivates the function and transfers the settings to the selected zone.

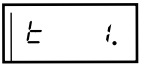
2.6 SETTING THE TIMER

Each cooking zone has a dedicated timer. This can be set once the relevant cooking area is in operation.
To turn it on or change the timing, press the timer button − ◔ +. To make it easier to set a very long time, you can directly reach 8 hours by pressing the touchkey **-**; each additional press changes the timer to 7h, 6h, 5h, 4h , 3h, 2h, 99 min, etc.
At the end of cooking, the display indicates 0 and a warning beep sounds. To cancel this information, press any button for the particular cooking zone being used. Otherwise, they will switch off after a few seconds.

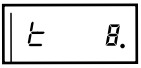
To stop the timer during cooking, press the **+** and **-** keys or return to 0 using the **- key.**

Independent timer

With this function, you can time an event without cooking.
- Select a zone that is not in use
- Press **+** − ◔ +; a "**t**" with a dot is shown



- Set the time with **-** or **+**.



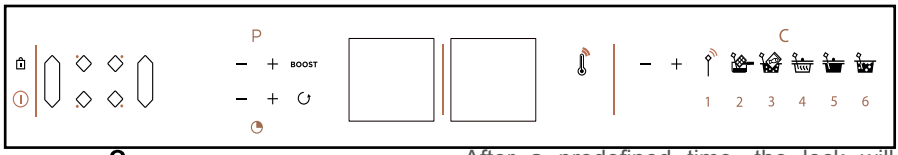
- the display of the remaining time is fixed.
- You can stop a countdown that has started by holding the cooking zone selection key.
- At the end of the countdown, a double beep sounds for 20 seconds.

2.7 LOCKING THE CONTROLS

Child safety

Your hob has a child safety device which locks the controls when the hob is not in use or during cooking (to maintain the current settings). For safety reasons, only the stop key and the zone selection keys are still active and allow the hob or a cooking zone to be switched off.

• 2 USE



Locking

Press and hold the key until the "bloc" locking symbol appears in the displays and a short beep confirms the operation.

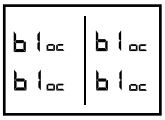


Table locked in operation

The display of cooking zones in operation alternately indicates power and the locking symbol .

When you press the power or timer keys for the zones which are "on":

"bloc" appears for 2 seconds and then switches off.

Unlocking

Press the key until the "bloc" locking symbol disappears from the display and a beep confirms the operation.

CLEAN LOCK function

This function locks the hob off while it is being cleaned.

To activate Clean lock:

Give a short press on the key (padlock). A beep sounds and the "bloc" symbol flashes in the display.

After a predefined time, the lock will automatically disengage. Two beeps sound and "bloc" switches off. You can stop the Clean Lock at any moment by pressing and holding the key .

2.8 RECALL FUNCTION

This function lets you display the last "power and timer" settings for all the burners which were switched off less than 3 minutes previously.

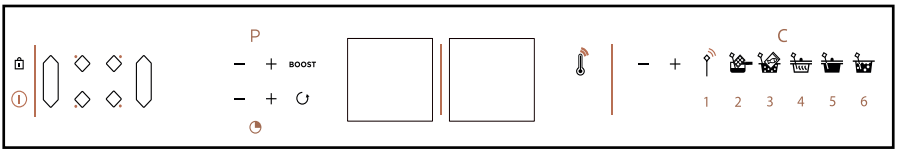
To use this function, the hob must be unlocked. Press the On/Off key and then give a short press on the key .

When the hob is in operation (at least one burner on), give a short press on the key . This function reminds you of the power and timer settings for the burner(s) which have been switched off for less than 30 seconds.

When the hob is switched off (all burners off), press the On / Off button , then give a short press on the button . The function reminds you of the power and timer settings for the burner(s) which have been switched off for less than 3 minutes.

Advice on how to save energy

Cooking with the correctly sized lid saves energy. If you use a glass lid, you can control your cooking perfectly.



2.9 PERFECT SENSOR FUNCTION

There are three ways of using the function

- **View** the temperature measured in the dish directly on the hob's display.
- **Programme** a temperature setpoint to be reached in the dish (Expert)
- **Set** the temperature thanks to the 5 cooking functions proposed.

Pairing the sensor with the hob

Pairing takes place only once when using the sensor for the first time or when replacing it.

The hob must be off.

1 - Press the on / off button on the back of the sensor for 3 seconds; the sensor gives off a blue flash and then flashes green

2 - Hold down ; Conn Ect. is displayed and the sensor flashes green.

3 - Give a short press on ; the hob gives a confirmation beep; Conn Ect. flashes to confirm the pairing. The sensor flashes blue (this step may take up to 15 seconds).

⚠ ***the sensor is not designed to go in an oven***.

Positioning of the sensor

There are 3 recommended positions:

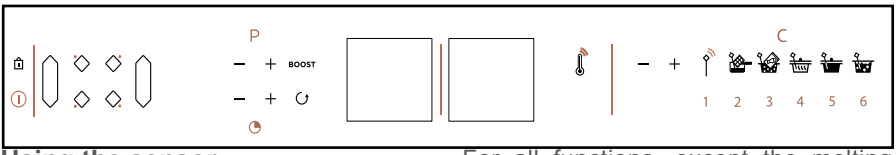
- Vertical

- Intermediate (adjustable)

- Slanted

It is not recommended to use the sensor in its stand.

• 2 USE



Using the sensor

To operate the sensor, you need to switch it on (press the button for several seconds); switch on the hob and then select a burner. When setting the temperature, the hob automatically adjusts the necessary power which may cause a difference in boiling.

Thermometer function

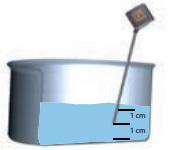
This function shows on the hob display the temperature measured by the sensor (range 5° - 180°C).
This function provides temperature information.
This function can be used to measure the temperature of a dish being cooked on the hob or of a roast taken out of the oven, for example.
If there is no cookware, the temperature and "°C" flash on the burner's display.

The sensor temperature is refreshed every 1.5 seconds.

Cooking functions

To access the different cooking functions, turn on the hob, select the burner (if there is no cookware, a 0 flashes), then press the symbol of the required pre-defined function.
In these functions, cooking is driven by the sensor.

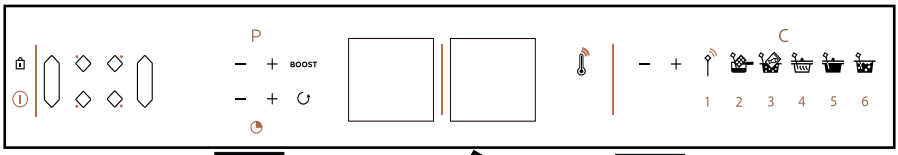
For all functions, except the melting function:
- the sensor must be at least 1 cm from the base of the pan.
- the sensor must be immersed by at least 1 cm in the food to be cooked.



If this is not possible, adapt the diameter of the pan and the burner to the quantity to be cooked.
It is recommended to regularly stir the contents of your cookware during cooking.

To access the different functions:
Press the specific key for the function (then on **+** or **-** if you want to modify the recommended temperature). The temperature is displayed for 5 seconds, then the "°" is shown until the setpoint temperature is reached. The selected function is shown alternately with the temperature. There is a beeping sound to indicate that the "°" has been set. The temperature will be maintained until you switch off the burner.

• 2 USE



Expert mode C1

This function allows you to cook food by directly selecting the required temperature using the keys **+ / -**. The temperature can be adjusted between 40 and 180°C.

Melt C2

This function allows you to melt food at a temperature that can be adjusted between 40 and 70°C. The setpoint temperature is 50°C. During this type of cooking, the sensor must be vertical and the tip of the sensor must touch the base of the pan.
Mix well during cooking to homogenise the mix.
During this type of cooking, the sensor must touch the base of the pan.
This function is available only on the 16 cm, 23 cm or 1/2 Horizone burners on your hob.

Vacuum cooking C3

This function allows you to cook food at a temperature that can be adjusted between 45 and 85°C. The setpoint temperature is 60°C.

Warm C4

This function allows you to warm food at a temperature that can be adjusted between 65 and 80°C. The setpoint temperature is 70°C.

Slow cooking C5

This function allows you to simmer food at a temperature that can be adjusted between 80 and 90°C. The setpoint temperature is 80°C.

⚠ When setting the temperature, there may be a variation in boiling.

Boil C6

This function allows you to boil water at a temperature of 100°C.
You can partially cover your cookware with a lid; we recommend you do this from the start of cooking.

⚠ This function is not intended to boil milk. In this case, use the slow cooking function.

• 2 USE

Warning:

- You can programme a time in sensor mode. In this case, the time is displayed alternately with the temperature.
- The sensor can only be used on one burner at a time.
- At the end, do not forget to switch off the sensor with a long press on the sensor; the LED lights up in red for a few seconds.
- The sensor turns off automatically 1 minute after the hob is turned off.
- To avoid damaging your sensor, do not put the electronic box of the sensor directly above the cooking fumes.
- The boiling temperature of water may vary depending on the altitude and atmospheric conditions of your geographical situation.
- A loss of communication may be caused by a weak battery.

Technical information regarding the sensor:

Parameter	Specifications	Notes
Voltage	2.5 - 3V	CR2032 battery
Autonomy	300 hours	with new battery
LED colour	White Green Blue Red	On Awaiting connection Connected Off
Operating temperature	0 - 85°C	Sensor's box
Temperature measurement range	5° - 180°C	
Working frequency	2402 - 2480 MHz	
Reach of the sensor	2 metres	
Maximum power	< 10 mW	

• 2 USE

Cooking instructions:

Function	Basic ingredient or dish	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time	Tips
Expert	White meat	150g chicken fillets	80°C	8 to 12 min	Flatten the breasts (1/1.5 cm high)
	Red meat	150 to 200g	35 to 45°C (blue)	30s to 2 min/side (depending on thickness)	Leave the meat to rest for 5 min after cooking
		150 to 200g	50 to 55°C (rare)	1 min to 3 min/side (depending on thickness)	Leave the meat to rest for 5 min after cooking
		150 to 200g	60 to 65°C (medium)	1 min 30 to 4 min (depending on thickness)	Leave the meat to rest for 5 min after cooking
		150 to 200g	70 to 75°C (well done)	2 min to 8 min/side (depending on thickness)	Leave the meat to rest for 5 min after cooking
	Frozen fries	200g / 1.5l oil	160° then 180°C	11 min 2 min 30s	Plunge for 11 minutes then remove, plunge again for 2 min 30s as soon as the temperature reaches 180°C to finish cooking
	Béchamel sauces	500	85 to 87°C	Boil for 1 minute	Stir constantly during cooking to avoid sticking to the bottom of the pan
	Chocolate creams	1300	87 to 92°C	8 to 10 min	Stir constantly during cooking to avoid sticking to the bottom of the pan
	Caramel	"dry" (100g)	up to 150°C (colouration)	3 to 5 min (power level 10)	Browning happens very quickly, stay alert.
	Caramel	with water (100g sugar/60 ml water)	up to 145°C	8 to 12 min (power level 10)	Monitor the boiling. When it stops, browning occurs very quickly.
	Fruit jellies	400 - 1000	105 - 110	depending on quantity	EXPERT (use 1 to 1.2% pectin / kg of fruits)
Melt	Dark chocolate	100 - 500	50 - 55	5 to 10 min	Stir frequently
	Milk chocolate		45 -50		
	White chocolate		45 - 50		
	Butter	50 - 500	40 - 50	5 to 20 min	
	Clarified butter	50 - 500	40 - 50	5 to 20 min	**do not stir** to properly decant the casein from the butter
	Fondue cheese	200 - 1500	40 - 50	10 to 25 min	the quantity of wine added for cooking will affect the melting time (50cl for 1kg of cheese)
Warm	Purée	200 - 800	65 - 75	Depending on quantity	
	Soup	200 - 2000	65 - 75	2 min 30 to 15 min	attention, depending on the viscosity of the soup, the time may vary.
	Jars / preserves	300 - 1000	65 - 75	4 min to 10 min	test carried out on cassoulet preserves
	Small pots	125 - 300	60 - 70	Depending on quantity	Test the temperature before eating

• 2 USE

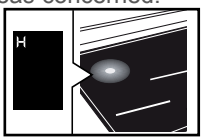
Cooking instructions:

Function	Basic ingredient or dish	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time	Tips
Slow cooking	Stew	1000 - 4000	70 - 80	2 hours 30 to 3 hours	Adjust the cooking container to the quantity to cook. Add the peeled potatoes before the last 1/2 hour of cooking
	Veal blanquette	1000 - 4000	70 - 80	2 to 3 hours	Adjust the cooking container to the quantity to cook.
	Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	2 to 4 hours	Adjust the cooking container to the quantity to cook.
	Casserole	1000 - 4000	70 - 80	2 to 4 hours	Adjust the cooking container to the quantity to cook.
	Basque-style chicken	1000 - 4000	70 - 80	1 hour 15 to 1 hour 30	Adjust the cooking container to the quantity to cook.
	Jam	1000 - 4000	105	20 min to 1 hour depending on the fruit, check the texture)	The gelling temperature of jam is 105°C (sugar thermometer). This temperature can be decreased to around 90°C by adding pectin (15g for 1kg of fruits)
	Tomato sauce	1000 - 4000	70 - 80	40 min	Be careful of the acidity of the tomatoes during cooking. Add a pinch of powdered sugar to fresh tomato sauce during cooking.
Vacuum cooking	Fish	250-300g salmon	45-50	20 min	Between 3L and 5L of water. Be careful when seasoning as vacuum cooking tends to intensify the power of salt.
	Fish	250-300g white fish	56°C	15 min	
	Vegetables	200-300g green vegetables	85°C	30-75 min	
	Vegetables	150g root vegetables	85°C	60 - 80min	
	White meat	150g chicken fillets	64°C	25 min	
	White meat	200g chicken thighs	68°C	120 min	
	Red meat	150 to 300g beef fillet	56.5°C water bath	30 min for 2.5 cm thickness / 2 hours for 5 cm thickness / up to 4 hours.	
	Perfect eggs	50g / 1l water	64°	45 min	1L water
Boil	Rice	100-500 (dry) = 300 to 1500 ml of salty water	90-100	12 to 20 minutes depending on the rice	"Creole" rice: bring the water to the boil. Pour on the rice(rinse with cold water first), cover and leave to cook on gentle heat (attention, some types of rice require more cooking time: "venerated" rice)
	Pasta	100 - 500 (dry) = 1L to 5L of salty water	90-100	10 to 12 min cooking	Bring the water to the boil. "Pour on the pasta and simmer. Check the cooking depending on the type of pasta used.

2.10 SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

Residual heat

After intensive use, the cooking area you have just used will remain hot for several minutes.
A “H” symbol is displayed during this time. Avoid touching the areas concerned.



Temperature limiter

Each cooking zone is fitted with a safety sensor that continuously monitors the temperature of the bottom of the pan. In the event that an empty pan is left on a zone that is switched on, the sensor automatically adapts the power delivered by the hob and limits the risk of damaging the cookware or the hob.

Spillage protection

The hob may be switched off in the following three cases:
- Spillage covering the control keys.
- Damp cloth placed over the keys.
- Metal object placed on the control keys.

Remove the object or clean and dry the keys and resume cooking.
In these cases, the symbol ━ is displayed accompanied by an audible signal.

"Auto-Stop" system

If you forget to switch off a pan, your hob has an “Auto-Stop” safety function that automatically switches off the forgotten cooking zone after a pre-set time (between 1 and 10 hours based on the power level setting).
If the safety system is triggered, the cooking zone is shown as cut off with "AS" displayed on the control panel and a beep sounds for about 2 minutes. To stop it, simply press any of the control keys.

Sounds similar to the ticking of a clock may be heard.
These sounds occur when the hob is in operation and disappear or decrease according to the heating configuration. Low whistling or humming may also occur depending on the model and on the quality of your pan. These noises are a normal part of induction technology and do not indicate a fault.

We do not recommend using any hob protection mechanisms.

• 3 CARE

Looking after the hob

For light soiling, use a kitchen sponge. Use hot water to wet the area to be cleaned and then wipe dry.

For burnt-on food deposits, sugary spills, melted plastic, use a scouring sponge and/or a special glass cleaning scraper. Use hot water to wet the area to be cleaned, use a special glass cleaning scraper to remove the dirt, finish off with a scouring sponge and then wipe dry.

For rings and limescale marks, apply warm white vinegar to the dirt, leave to work and then wipe dry using a soft clean cloth.

For shiny metal streaks and weekly maintenance, use a special vitroceramic glass product. Apply the special product (which contains silicon and preferably has a protective effect) to the vitroceramic glass.

Important note: do not use abrasive powders or scourers. Use cleaning creams and special gentle washing up sponges.

Looking after the sensor

- Clean the sensor before using for the first time
- Only use neutral products, no abrasive products, scouring pads, solvents or metal objects.
- Do not wash the sensor in the dishwasher.
- The sensor's stand can be washed in the dishwasher.

• 4 PROBLEMS

When using for the first time

You notice that something appears in the display. This is normal. It will disappear after 30 seconds.

The circuit breaker trips/blows a fuse or only one side of the hob works. The hob has been wired incorrectly. Check the wiring (see connections section).

The hob gives off a smell during the first few uses. The appliance is new. Heat each zone for half an hour with a pan full of water.

When powering on

The hob does not operate and the lights on the panel remain off.
There is no power to the hob. The electrical supply or the connection are faulty. Inspect the fuses and the circuit-breaker.

The hob does not work and another message is displayed. The electronic circuit does not operate properly. Contact the After-Sales Department.

The hob does not work, the "bloc" information is displayed. Unlock the child safety lock.

Fault code F9: voltage less than 170 V.

Fault code F0: temperature less than 5°C.

During use:

The hob does not work. The – information is displayed and a beep sounds.
There was a spillage or an object obstructing the control panel. Clean or remove the object and continue cooking.

Code F7 is displayed.
The electronic circuits have overheated (see 'building in' section).

During the operation of a cooking area, the illuminated symbols of the control panel continue to flash.
The pan being used is not suitable.

The cookware makes a noise and your hob clicks during cooking (see "Safety precautions and recommendations").
This is normal. With certain types of pan, heat passing from the hob to the pan causes this clicking.

The ventilation continues to operate after the hob is switched off.
This is normal. It helps cool the electronics.

In the event of a persistent malfunction.
Switch off your hob for 1 minute. If the problem persists, contact the After-Sales Department.

Sensor

A loss of communication of the sensor may be caused by a weak battery.

If is displayed: the sensor is not paired or is switched off. If the problem persists, check the battery position

If is displayed: the sensor is already in use on another burner.

If is displayed + a BEEP: The temperature measured is incompatible with the selected function. Check the suitability of the chosen area and the selected function.

• 4 PROBLEMS

The sensor flashes red:

- Before switching off if the battery is too weak.
- In the event of loss of communication, flashes red and then green depending on whether connection with the hob is restored or not.

• 5 ENVIRONMENT

ENVIRONMENTAL COMPLIANCE

The packaging material of this appliance is recyclable. Please recycle it and help protect the environment by depositing it in municipal containers provided for this purpose.

Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances should not be mixed with other waste.

Recycling of appliances organised by your manufacturer is carried out under the best conditions, in accordance with the European regulation on waste disposal of electronic and electrical equipment.

Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home.

We thank you for your help in protecting the environment.

• 6 CUSTOMER SERVICE

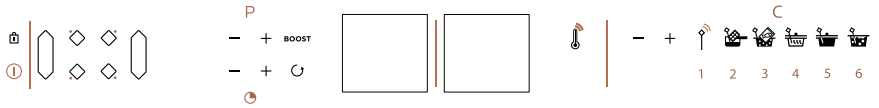
SERVICING AND REPAIRS FRANCE

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When calling, please provide the full references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call more efficiently. This information appears on the manufacturer's nameplate (1.1.1).

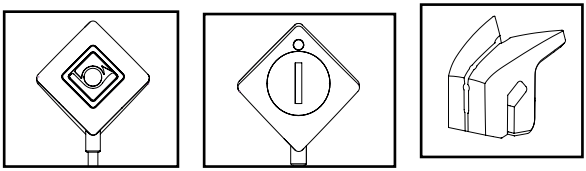
Perfect Sensor Collection

Perfect Sensor Collection is a hob that measures and adjusts the temperature continuously to the nearest degree.
For a quick start-up of your hob, you can use the instructions below.

The control panel



The sensor and its stand



The sensor's LED flashes blue-white: the sensor is switching on
The sensor's LED flashes green: a connecting
The sensor's LED is blue: the sensor is connected
The sensor's LED flashes red: weak battery / loss of communication

Functions:

- Switch on / off
- Selection of a cooking zone
- Horizone zone (free zone)
- Locking / Clean lock
- P − + - Power setting
- − + - Timer setting
- BOOST - BOOST function (max power)
- Recall function (reminder of settings)
- Thermometer function (temperature info)
- − + - Setting the temperature
- Sensor (expert mode)
- Melt function (50°C)
- Vacuum cooking function (60°C)
- Warm function (70°C)
- Slow cooking function (80°C)
- Boil function (100°C)

Consumer information: www.dedietrich-electromenager.com
0892 02 88 04 (€0.50 incl. tax/min from a landline)
After Sales Service: +33 0)9 69 39 34 34 (free service)

CZ5703897_00_EN

PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO

PLACA DE INDUÇÃO

De Dietrich

PT

CARA CLIENTE,
CARO CLIENTE,

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas. A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.
O design De Dietrich tira partido de materiais robustos e conceituados, privilegiando a autenticidade. Associando a tecnologia mais evoluída a materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.
Agradecemos a sua confiança.

Encontre-nos no

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich

ÍNDICE

PT

Segurança e precauções importantes.....3

Apresentação.....7

Instalação.....8
Remoção da embalagem 8
Encastramento 8
Ligação 10

Utilização.....11
Léxico do teclado.....11
Seleção do recipiente.....12
Seleção do foco.....12
Colocação em funcionamento / Desligar 12
Regulação da potência.....12
Horizone 13
Ajuste do temporizador.....13
Bloqueio dos comandos 13
Função “Clean Lock” 14
Função “Recall” 14
Função Perfect Sensor (sonda).....15
Indicações de cozedura.....19
Segurança e recomendações.....21

Manutenção.....22

Avarias.....23

Meio ambiente.....24

Serviço de apoio ao cliente 25

Coleção Perfect Sensor 26

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Este manual está igualmente disponível no site Internet da marca.
Deve tomar conhecimento destes conselhos antes de instalar e utilizar o seu aparelho. Foram redigidos para a sua segurança e para a segurança dos outros. Conserve este manual de utilização com o seu aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a outra pessoa, certifique-se de que entrega também o manual de utilização.

- Para o melhoramento constante dos nossos produtos, reservamo-nos o direito de introduzir nas características técnicas, funcionais ou estéticas todas as modificações de características ligadas à evolução técnica.
- Para encontrar facilmente no futuro as referências do seu aparelho, aconselhamos a anotá-las na página “Serviço e relações com os Consumidores”

Este aparelho pode ser utilizado por crianças de pelo menos 8 anos de idade e por pessoas de capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas sem experiência e conhecimentos suficientes, se estas tiverem sido devidamente informadas ou formadas relativamente à utilização deste aparelho, de maneira segura e compreendendo os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a conservação pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização.

Devem ser tomadas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície, pois podem ficar quentes.

A sua placa de cozinha possui um dispositivo de segurança para crianças, que bloqueia a sua utilização à paragem ou durante a cozedura (ver o capítulo: utilização da segurança para crianças).

O seu aparelho está em conformidade com as diretivas e regulamentações europeias às quais está sujeito.

Para que não haja interferências entre a sua placa de cozinha e um estimulador cardíaco, é

preciso que este tenha sido concebido em conformidade com a regulamentação aplicável. Informe-se junto do seu fabricante ou do seu médico.
Uma cozedura com óleo ou outra matéria gorda efetuada sobre uma placa e sem supervisão pode ser perigosa e dar lugar a um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; deve cortar a alimentação do aparelho antes de cobrir a chama com, por exemplo, uma tampa ou uma cobertura anti-incêndio.

ATENÇÃO: a cozedura deve ser supervisionada. Uma cozedura curta necessita de um supervisionamento contínuo.
Risco de incêndio: não armazenar objetos sobre as zonas de cozedura.
Se a superfície estiver fissurada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.
Não utilize a sua placa de cozinha antes de ter substituído a parte superior em vidro.
Evite choques com os recipientes: a superfície de vidro vitrocerâmica é bastante resistente, mas não é inquebrável.
Não colocar uma tampa quente em contacto direto com a sua placa de cozinha. Um efeito de "ventosa" poderia deteriorar a superfície vitrocerâmica. Evite as fricções de recipientes que podem com o tempo provocar uma degradação da decoração da superfície vitrocerâmica.

Para a cozedura, nunca utilize folhas de papel de alumínio. Nunca coloque produtos embalados com alumínio, ou em bandejas de alumínio, sobre a sua placa de cozedura. O alumínio fundiria e deterioraria definitivamente o seu aparelho de cozedura.
Não guarde no móvel situado sob a sua placa de cozedura os seus produtos de limpeza ou produtos inflamáveis.

Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte multipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor.

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.
Se o cabo de alimentação elétrica estiver deteriorado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço Pós-Venda ou por pessoas de qualificação similar, para evitar um perigo.
Certifique-se de que o cabo de alimentação de qualquer aparelho elétrico, ligado à proximidade da placa de cozinha, não está em contato com as zonas de cozedura.

Nunca utilize limpadores a vapor para a conservação da sua placa.
Este aparelho não se destina a ser posto em funcionamento através de um dispositivo de temporização externo ou de um sistema de comando à distância separado.

Após a utilização, interromper o funcionamento da placa de cozedura através do dispositivo de comando e não contar com o sensor de tachos.

ADVERTÊNCIA: Utilize unicamente proteções de placas concebidas pelo fabricante do aparelho de cozedura, referenciadas no aviso de utilização como tendo sido adaptadas ou incorporadas no aparelho. A utilização de proteções não apropriadas pode provocar acidentes.

Sonda

A sonda em equipada com uma bateria de tipo CR2032 (utilize apenas as pilhas especificadas)

Para inserir a bateria, é preciso desapertar a cobertura no verso da sonda com a ajuda de uma moeda, inserir a pilha respeitando a polaridade (+ em cima) e depois, voltar a apertar.
Substituir a pilha quando estiver gasta ou no caso de derrame.
A bateria deve ser retirada do aparelho antes de este ser eliminado.
A bateria deve ser eliminada nos contentores para pilhas ou

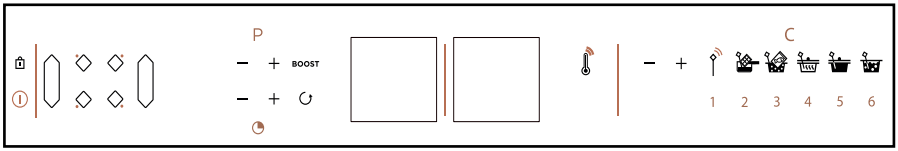
entregue na loja (conforme a regulamentação em vigor).

- Os diferentes tipos de baterias ou as baterias novas e usadas não podem ser misturadas;
- Se o aparelho tiver de ser guardado sem ser usado durante um período de tempo longo, deve-se retirar as baterias;
- Os terminais de alimentação não devem estar em curto-circuito.
- As baterias não recarregáveis não devem ser recarregadas.
- A sonda não foi feita para entrar num forno.

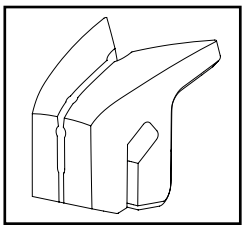
Nós, Brandt France, declaramos que o aparelho equipado com a função Perfect Sensor está conforme a diretiva 2014/53/UE. A declaração da UE de conformidade completa está disponível no endereço de Internet seguinte:www.dedietrich-electromenager.com.

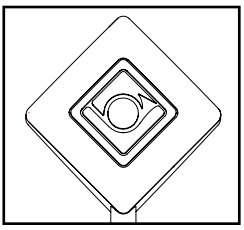
• 0 APRESENTAÇÃO

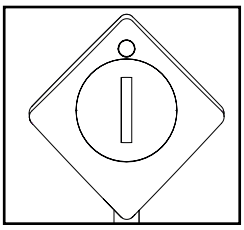
Graças à tabela De Dietrich Perfect Sensor com a sua sonda de temperatura conectada, pode realizar todos os gestos de experiência culinária com domínio e precisão, regulando a temperatura durante a sua preparação e cozinhar toda a carne e peixe conforme a sua vontade, conseguindo concretizar as suas preparações, ajustando a temperatura durante a preparação.
O respeito da temperatura de cozedura dos ingredientes na temperatura pretendida permite dominar a cozedura e alcançar a excelência culinária.
As funções seguintes estão disponíveis com o retorno de informação sobre a temperatura:
Termómetro / Derreter / Reaquecer / Cozer a vácuo / Cozedura lenta / Fervura



Esta tabela de cozedura é fornecida com a sua sonda de temperatura conectada e o seu suporte específico podendo posicionar-se facilmente sobre qualquer tipo de recipiente. Esta sonda pode ser usada em todos os fogões.







• 1 INSTALAÇÃO

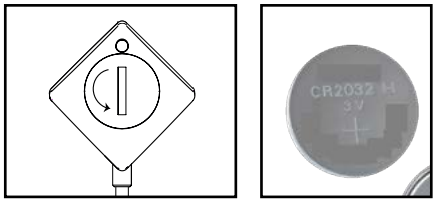
• 1.1 DESEMBALAMENTO

Retire todos os elementos de proteção da placa de cozedura, da sonda e do suporte da sonda.

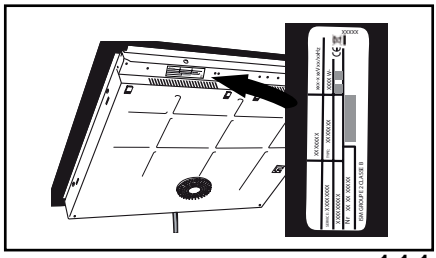
A sua sonda é entregue com uma pilha que deve instalar (**1.0**). Para inserir a bateria, é preciso desapertar a cobertura no verso da sonda com a ajuda de uma moeda, inserir a pilha respeitando a polaridade (+ em cima) e depois, voltar a apertar.Verifique e respeite as características do aparelho que figuram na placa sinalética **(1.1.1)**.

Queira anotar nos quadros abaixo as referências de serviço e tipo de norma que figuram nesta placa, para uma futura utilização.

Serviço:	Tipo:



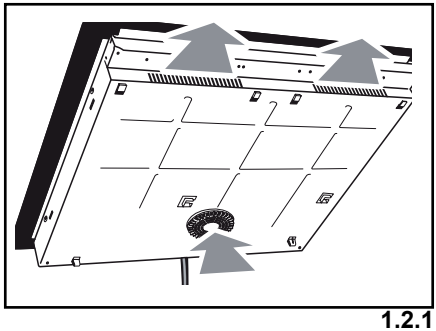
1.0



1.1.1

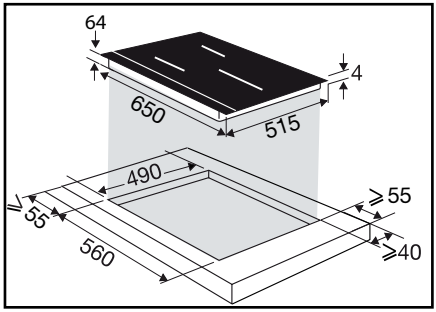
1. 2 ENCASTRAMENTO EM MÓVEL

Verifique as entradas e as saídas para ver se estão totalmente desobstruídas **(1.2.1).** Tenha em conta as indicações relativas às dimensões (em milímetros) do móvel destinado a receber a placa de cozinha.

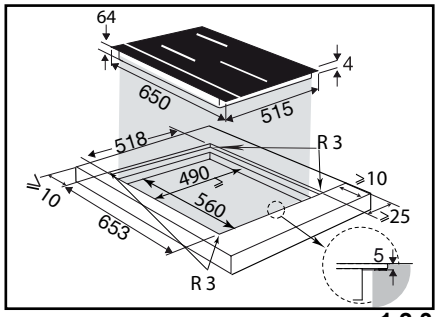


1.2.1

- Encastramento sobre o tampo
Ver esquema (**1.2.2)**



1.2.2



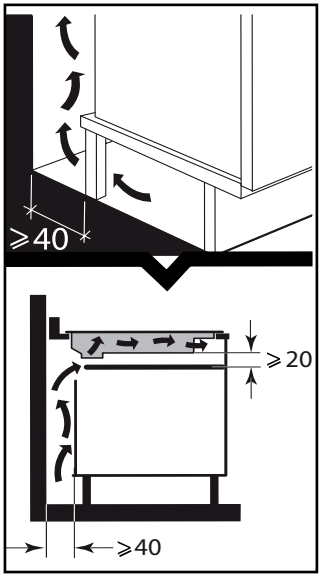
1.2.3

• 1 INSTALAÇÃO

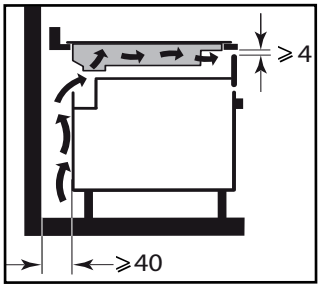
- Encastramento nivelado com a superfície do tampo Ver esquema (**1.2.3**)

Verifique se o ar circula corretamente entre a parte de frente e a parte de trás da sua placa de cozinha.
Em caso de instalação da placa de cozinha por cima de uma gaveta **(1.2.6)** ou por cima de um forno encastrável**(1.2.7),** respeite as dimensões anotadas nas ilustrações para assegurar uma saída de ar suficiente na parte da frente. Cole a junta de estanqueidade em toda a volta da placa **(1.2.8)**.
Introduza a placa no móvel **(1.2.9)**.

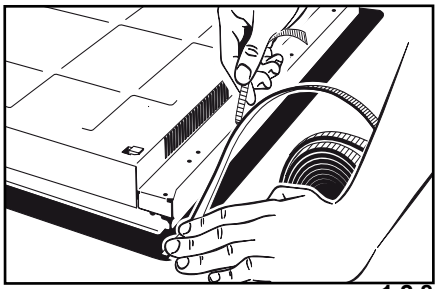
Se o seu forno estiver instalado sobre a sua placa de cozinha, os dispositivos de segurança térmica da placa podem limitar a utilização simultânea da mesma e do forno em modo de pirólise. Esta placa está equipada com um sistema de segurança anti sobreaquecimento. Este dispositivo de segurança pode, por exemplo, ser ativado em caso de instalação da placa por cima de um forno insuficientemente isolado. O código “F7” é então visualizado nas zonas de comando. Se isso acontecer, recomendamos que aumente a zona de ventilação da placa de cozinha, efetuando uma abertura na parte lateral do móvel (8 cm x 5 cm).

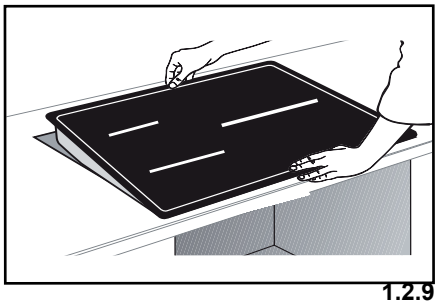


1.2.6



1.2.7


1.2.8


1.2.9

• 1 INSTALAÇÃO

1. 3 LIGAÇÃO ELÉTRICA

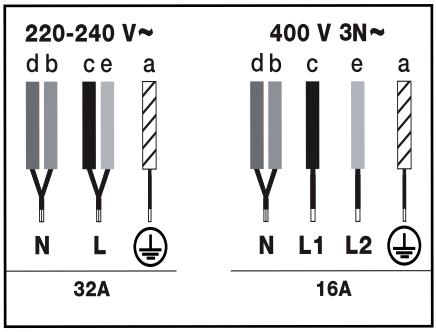
Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte multipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.

Identifique o tipo de cabo da sua placa de cozinha, segundo o número de fios e as cores:

- Cabo de 5 fios **(1.3.1):**

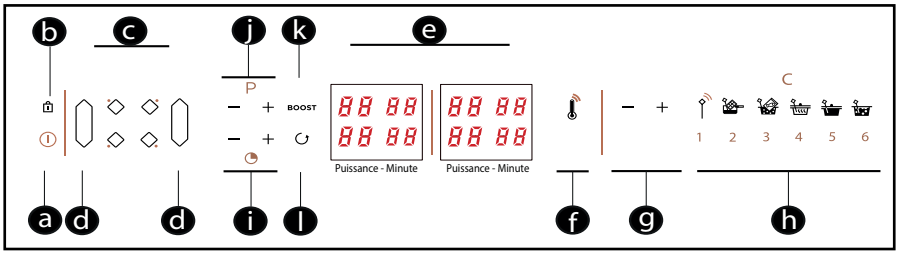
  a) verde-amarelo, b) azul, c) castanho, d) preto, e) cinzento.

Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos ou prima um botão para que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (esta visualização é normal e está reservada, dado o caso, ao seu serviço pós-venda). O utilizador da placa não deve em caso algum tomá-las em consideração.



1.3.1

• 2 UTILIZAÇÃO



Léxico do teclado

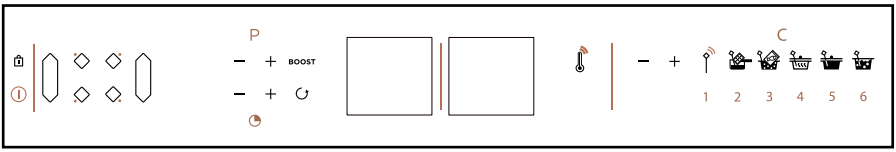
- a = Ligação / Desligamento
- b = Bloqueio/"Clean Lock" (bloqueio da placa durante a limpeza)
- c = Escolha da zona de cozedura
- d = Horizone
- e = Visor (Potência/minutos)
- f = Função de termómetro (visualização da temperatura)
- g = Configuração da sonda
- h = Funções culinárias

  Expert C1 /Derreter C2 /

  Cozedura em vácuo C3 /Reaquecimento C4 /Cozedura lenta C5 /

  Fervura C6
- i = Configuração do temporizador
- j = Configuração da potência
- k = Função Boost (potência máxima)
- l = Função Recall (Lembrete das configurações de potência e temporizador)

• 2 UTILIZAÇÃO



2.1 SELEÇÃO DO RECIPIENTE

A maioria dos recipientes é compatível com a indução. Só os recipientes de vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos materiais inoxidáveis não magnéticos não funcionam com o aquecimento por indução.

Sugerimos que escolha recipientes com fundo espesso e plano. Desta forma, o calor será bem repartido e a cozedura mais homogénea. Nunca colocar um recipiente vazio a aquecer sem vigilância.

Evite colocar recipientes sobre o teclado.

2.2 SELEÇÃO DO FOCO

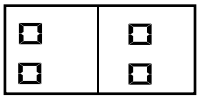
Vários focos estão à sua disposição para posicionar os seus recipientes. Selecione o mais conveniente, em função do tamanho do recipiente. Se a base do recipiente for demasiado pequena, o indicador de potência começa a piscar e o foco não funciona, mesmo se o material do recipiente for indicado para indução. Assegure-se de nunca utilizar recipientes de um diâmetro inferior ao diâmetro do foco (ver tabela).

Diâmetro do foco	Potência máxima do foco (Watt)	Diâmetro do fundo do recipiente
Horizone	3700	18 cm, oval, travessa para peixe

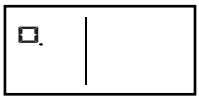
Aquando da utilização simultânea de vários focos, a placa gere a repartição da potência para não ultrapassar a potência total desta.

2.3 LIGAR-DESLIGAR

Pressione o botão de ligar/desligar ⏻. Um “0” pisca em cada foco durante 8 segundos.



Se não for detetado nenhum recipiente, selecione o foco ◇. Se um recipiente for detetado, o “0” pisca com um ponto.



Pode então escolher a potência desejada. Se não selecionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Desligar uma zona/placa

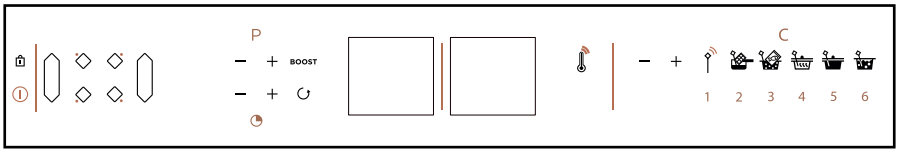
Efetue uma pressão longa no botão da zona ◇, vai ouvir um sinal sonoro longo e o visor apaga-se ou aparece o símbolo **“H”** (calor residual).

Pressione o botão de ligar/desligar ⏻ para desligar completamente a placa.

2.4 CONFIGURAÇÃO DA POTÊNCIA

Pressione o botão – P + Quando ligar, pode passar diretamente para a potência máxima (exceto no Boost) pressionando o botão **«-»**.

• 2 UTILIZAÇÃO



2.5 HORIZONE — Horizone[tech] —

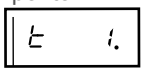
A seleção da zona livre é feita pelo botão ⬡. O ajuste da potência e do temporizador efetua-se como para um foco normal.
Para parar a zona, efetuar uma pressão longa no botão ⬡, ouvirá um sinal sonoro longo e os visores apagam-se ou aparece o símbolo "H".
Uma pressão no botão do foco da frente ou de trás da zona desativará a função e transferirá os ajustes ao foco selecionado.

2.6 CONFIGURAÇÃO DO TEMPORIZADOR ◔

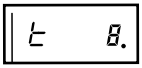
Cada zona de cozedura possui um temporizador próprio. Este pode ser acionado se a respetiva zona de aquecimento estiver em funcionamento.
Para ligar ou modificar o temporizador, pressione o botão do temporizador − ◔ +. Para facilitar a configuração do tempo demasiado longo, pode aceder diretamente às 8 h desde o início pressionando o botão **-**, cada pressão sucessiva do botão permite passar a 7 h, 6 h, 5 h, 4 h, 3 h, 2 h, 99 min...
O final da cozedura é indicado pelo aparecimento do número 0 e por um sinal sonoro. Para apagar estas informações, prima um botão qualquer do comando da zona de aquecimento em questão. Se não o fizer, as indicações pararão automaticamente após alguns instantes.
Para parar o temporizador durante a cozedura, prima ao mesmo tempo os botões **+** e **-,** ou reponha a 0 com o botão **-.**

Temporizador independente

Esta função permite cronometrar um evento sem fazer a cozedura.
- Selecione uma zona não utilizada
- Efetue uma pressão no botão **+** − ◔ + aparece um "**t**" com um ponto



- Ajuste o tempo com o botão **-** **ou** **+**.



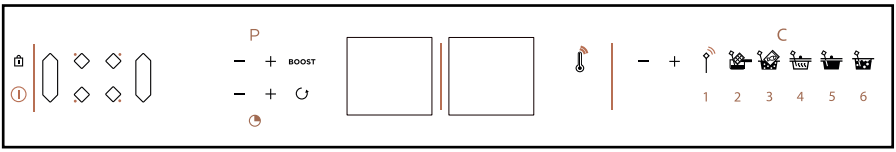
- A visualização do tempo restante fica fixa.
- Pode parar uma contagem decrescente em curso efetuando uma pressão longa no botão de seleção do foco.
- No final da contagem, é emitido um sinal sonoro duplo durante 20 segundos.

2.7 BLOQUEIO DOS COMANDOS

Segurança das crianças

A sua placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando esta está parada ou em funcionamento (para

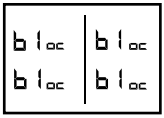
• 2 UTILIZAÇÃO



preservar os seus ajustes). Por razões de segurança, só o botão “desligar” e os botões de seleção estão sempre ativos e autorizam a paragem da placa ou o corte de uma zona de aquecimento.

Bloqueio

Pressione o botão até que o símbolo de bloqueio apareça no visor e um sinal sonoro confirme a sua manobra



Placa bloqueada em funcionamento

A apresentação das zonas de cozedura em funcionamento indica alternadamente a potência e o símbolo de bloqueio.

Ao premir os botões de potência ou do temporizador das zonas em funcionamento:

"bloqueio" aparece 2 segundos e desaparece em seguida.

Desbloqueio

Pressione o botão até o símbolo de bloqueio desaparecer do visor e um sinal sonoro confirmar a sua manobra.

Função “CLEAN LOCK”

Esta função permite o bloqueio temporário da sua placa durante a limpeza.

Para ativar o Clean lock:

Efetue uma pressão breve no botão (cadeado). Um bip é emitido e o símbolo "bloqueio" pisca no visor.

Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. Soa um sinal sonoro duplo e o símbolo "bloqueio" apaga-se. Pode parar o Clean Lock a qualquer momento efetuando uma pressão longa no botão .

2.8 FUNÇÃO “RECALL”

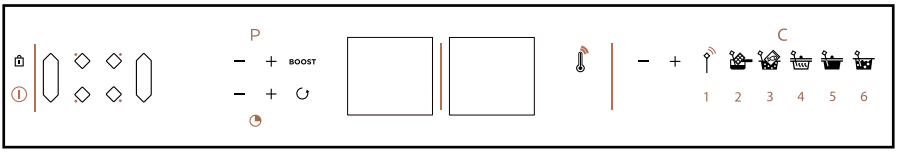
Esta função permite afixar as últimas configurações “potência e temporizador” de todos os focos apagados que acabaram de ser apagados (menos de 3 minutos).

Para utilizar esta função, a placa deve estar desbloqueada. Pressione o botão ligar/desligar e depois, faça uma pressão curta no botão .

Quando a placa estiver em funcionamento (pelo menos um foco aceso), faça uma pressão breve no botão . A função permite de recuperar os ajustes de potência e temporizador do (ou dos) foco(s) apagado(s) há menos de 30 segundos.

Quando a placa estiver apagada (todos os focos desligados), pressione o botão ligar/desligar , e depois, faça uma pressão breve no botão . A função permite de recuperar os ajustes de potência e temporizador do (ou dos) foco(s) apagado(s) há menos de 3 minutos).

• 2 UTILIZAÇÃO



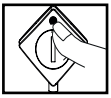
Conselho de economia de energia
Cozinhar com uma tampa bem ajustada economiza energia. Se utilizar uma tampa de vidro, poderá controlar perfeitamente a cozedura.

2.9 FUNÇÃO PERFECT SENSOR

Existem três modos de utilização
- **Visualizar** a temperatura medida no prato diretamente no visor da placa.
- **Programar** uma indicação de temperatura a atingir no prato (Expert)
- **Regular** a temperatura graças às 5 funções de cozedura propostas.

Emparelhamento da sonda com a placa
O emparelhamento deve ser feito apenas uma vez na colocação da sonda em serviço ou no caso de substituição da mesma.

A placa deve estar desligada.
1 - Fazer uma pressão de 3 segundos no botão de ligar/desligar na parte traseira da sonda, a sonda emite um flash azulado e pisca de seguida com uma luz verde.



2 - Fazer uma pressão longa no pictograma , Conn Ect. a sonda aparece e pisca a verde.
3 - Fazer uma pressão curta no pictograma e a placa emite um sinal sonoro de confirmação, Conn Ect. e pisca para confirmar o emparelhamento. a sonda pisca a azul (esta etapa pode levar até 15 segundos).

a sonda não foi feita para ir num forno.

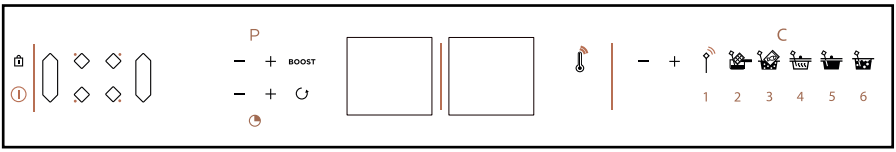
Posicionamento da sonda
Há 3 posições aconselhadas à sua disposição:
- Vertical

- intermédia (ajustável)

- Em viés

É desaconselhada a utilização da sonda sem o suporte.

• 2 UTILIZAÇÃO



Utilização da sonda

Para fazer funcionar a sonda, é preciso acender (premir o botão durante vários segundos), ligar a placa e depois selecionar um foco. Durante a configuração da temperatura, a placa ajusta automaticamente a potência necessária, que pode provocar uma variação de ebulição.

Função de termómetro

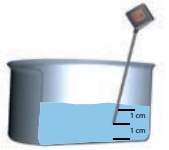
Esta função indica no visor da placa de cozedura que a temperatura medida na sonda (intervalo de 5º-180º).
Esta função é uma informação sobre a temperatura.
Esta função pode ser usada para pedir apenas a temperatura de um alimento em curso de cozedura na placa ou de um assado saído do forno, por exemplo.
Na ausência de um recipiente, a temperatura e o "ºC" piscam no visor do foco.

O recarregamento da temperatura da sonda é feito a cada 1,5 segundos.

Funções culinárias

Para aceder às diferentes funções culinárias, deve ligar a placa, selecionar o foco (na ausência de recipiente, pisca um 0) e depois, pressionar o símbolo da função predefinida desejada.
Nestas funções, a cozedura é pilotada pela sonda.

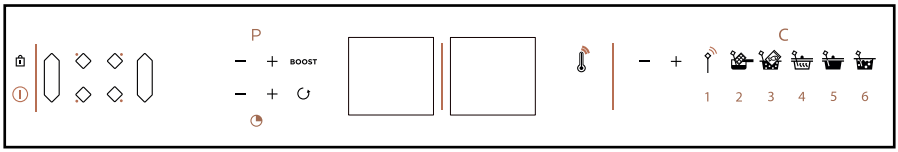
Para todas as funções, exceto a função de derreter:
- A sonda deve estar, no mínimo a 1 cm do fundo do tacho.
- A sonda deve estar mergulhada no mínimo a 1 cm no alimento a cozinhar.



Se tal não for possível, adaptar o diâmetro do tacho e o foco à quantidade a cozinhar.
Recomenda-se mexer regularmente o conteúdo do recipiente durante a cozedura.

Para aceder às diferentes funções:
Pressionar o botão dedicado à função (e depois, os botões **+** ou **-** se quiser modificar a temperatura recomendada). A temperatura aparece durante 5 segundos e depois, o "º" fica em movimento até que a temperatura indicada seja atingida. A função escolhida aparece em alternância com a temperatura. Soa um sinal sonoro e o "º" fica fixo. A temperatura será mantida até se apagar o foco.

• 2 UTILIZAÇÃO



Modo expert C1

Esta função permite cozinhar alimentos selecionando diretamente a temperatura desejada com a ajuda dos botões **+ / -**. A temperatura é regulável entre 40 e 180ºC.

Derreter C2

Esta função permite derreter alimentos a uma temperatura regulável entre 40 e 170ºC. A temperatura recomendada é de 50ºC. Durante este tipo de cozedura, a sonda deve estar na posição vertical e a ponta da sonda deve tocar no fundo do tacho.

Deve-se misturar bem durante a cozedura para homogeneizar a mistura.

Durante este tipo de cozedura, a sonda deve estar em contacto com o fundo do tacho.

Esta função está disponível apenas nos focos de 16 cm, 23 cm ou 1/2 Horizone da sua placa de cozedura.

Cozedura a vácuo C3

Esta função permite cozinhar alimentos a uma temperatura regulável entre 45 e 85ºC. A temperatura recomendada é de 60ºC.

Reaquecer C4

Esta função permite reaquecer alimentos a uma temperatura regulável entre 65 e 80ºC. A temperatura recomendada é de 70ºC.

Cozedura lenta C5

Esta função permite cozinhar alimentos a uma temperatura regulável entre 80 e 90ºC. A temperatura recomendada é de 80ºC.

⚠ Durante a regulação da temperatura, podemos observar uma variação na ebulição.

Fervura C6

Esta função permite fazer ferver a água a uma temperatura de 100ºC.

Pode cobrir parcialmente o seu recipiente com a ajuda de uma tampa, e recomendamos que o faça desde o início da cozedura.

⚠ Esta função não é indicada para ferver leite. Neste caso, utilizar a função de cozedura lenta.

• 2 UTILIZAÇÃO

Advertência:

- Pode programar um tempo em função sonda. Neste caso, o tempo é visualizado de forma alternada com a temperatura
- A sonda é usada apenas num único foco à vez.
- No final da utilização, não se esqueça de apagar a sonda efetuando uma pressão longa na sonda, o LED acende-se e fica vermelho durante alguns segundos.
- A sonda desliga-se automaticamente 1 minuto depois de se apagar a placa.
- Para não degradar a sua sonda, não deve colocar a caixa eletrónica da sonda diretamente por cima do vapor da cozedura.
- A temperatura de ebulição da água pode variar em função da altitude e das condições atmosféricas da sua situação geográfica.
- Uma perda de comunicação pode ser associada a uma bateria demasiado fraca.

Informações técnicas sobre a sonda:

Parâmetro	Especificações	Notas
Tensão	2.5 - 3V	Pilha CR2032
Autonomia	300 h	com pilha nova
Cor do indicador	Branco Verde Azul Vermelho	Ligar A aguardar a conexão Conectado Desligar
Temperatura de utilização	0 - 85°C	Caixa da sonda
Gama de medição da temperatura	5° - 180°C	
Frequência de funcionamento	2402 - 2480 MHz	
Alcance da sonda	2 metros	
Potência máxima	< 10 mW	

• 2 UTILIZAÇÃO

Indicações de cozedura:

Função	Ingrediente base ou prato	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo	Conselhos
Expert	Carnes brancas	Peito de frango 150 g	80 °C	8 a 12 minutos	Nivelar bem (cerca de 1 ou 1,5 cm de altura)
	Carnes vermelhas	150 a 200 g	35 a 45°C (azul)	30 seg a 2 min/face (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 min após a cozedura
		150 a 200 g	50 a 55°C (mal passado)	1 min a 3 min/face (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 min após a cozedura
		150 a 200 g	60 a 65°C (médio)	1 minuto e 30 a 40 minutos (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 min após a cozedura
		150 a 200 g	70 a 75°C (bem passado)	2 min a 8 min/face (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 min após a cozedura
	Batatas fritas congeladas	200 g/1,5 l de óleo	160° e depois, 180°	11 min 2 min 30 seg	Mergulhar 11 min e depois retirar, voltar a mergulhar 2 min e 30 seg depois de atingir os 180°C para terminar a cozedura
	Molho bechamel	500	85 a 87 °C	1 minuto a ferver	Misturar continuamente durante a cozedura para evitar colar ao fundo do tacho
	Cremes de chocolate	1300	87 a 92°C	8 a 10 min	Misturar continuamente durante a cozedura para evitar colar ao fundo do tacho
	Caramelo	"a seo" (100 g)	até 150°C (coloração)	3 a 5 min (potência 10)	Fica castanho muito rápido, é preciso prestar atenção,
	Caramelo	com água (100 g açúcar/60 ml água)	até 145°c	8 a 12 min (potência 10)	Supervisionar a ebulição. Quando parar, fica castanho muito rápido.
	Compota de fruta	400 - 1000	105 - 110	conforme a quantidade	EXPERT (a contar 1 a 1,2% de pectina/kg de fruta)
Derreter	Chocolate preto	100 - 500	50 - 55	5 a 10 min	Mexer frequentemente
	Chocolate de leite		45 -50		
	Chocolate branco		45 - 50		
	Manteiga	50 - 500	40 - 50	5 a 20 min	
	Manteiga clarificada	50 - 500	40 - 50	5 a 20 min	**não misturar** para decantar bem a caseína da manteiga
	Queijo para gratinar	200 - 1500	40 - 50	10 a 25 min	a quantidade de vinho adicionado para a cozedura afeta o tempo que leva a derreter (50 cl para 1 kg de queijo)
Reaquecer	Puré	200 - 800	65 - 75	Conforme a quantidade	
	Sopa	200 - 2000	65 - 75	2 min 30 a 15 min	Atenção, conforme a viscosidade da sopa, o tempo pode variar.
	Potes/conservas	300 - 1000	65 - 75	4 min a 10 min	Teste realizado em conservas de cassoulet
	Boiões	125 - 300	60 - 70	Conforme a quantidade	Testar a temperatura antes do consumo

• 2 UTILIZAÇÃO

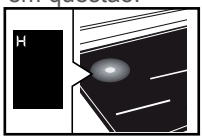
Indicações de cozedura:

Função	Ingrediente base ou prato	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo	Conselhos
Cozedura lenta	Pot-au-feu	1000 - 4000	70 - 80	2h30 a 3h00	Adaptar o recipiente da cozedura à quantidade a cozer. Adicionar batatas descascadas antes da última meia hora de cozedura
	Blanquette de veau	1000 - 4000	70 - 80	2h00 a 3h00	Adaptar o recipiente da cozedura à quantidade a cozer.
	Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	2h00 a 4h00	Adaptar o recipiente da cozedura à quantidade a cozer.
	Daube	1000 - 4000	70 - 80	2h00 a 4h00	Adaptar o recipiente da cozedura à quantidade a cozer.
	Frango à basca	1000 - 4000	70 - 80	1h15 a 1h30	Adaptar o recipiente da cozedura à quantidade a cozer.
	Compota	1000 - 4000	105	20 min a 1h00, conforme a fruta, verificar a textura)	A temperatura de gelificação de uma compota é de 105°C (termómetro de açúcar) É possível baixar esta temperatura a cerca de 90°C adicionando pectina (15 g para 1 kg de fruta)
	Molho de tomate	1000 - 4000	70 - 80	40 min	Atenção à acidez do tomate, num molho à base de tomate fresco, adicionar uma pitada de açúcar em pó à cozedura.
Cozedura a vácua	Peixe	Salmão 250-300 g	45-50	20 min	Entre 3 l e 5 l de água, atenção ao tempero, pois a cozedura a vácuo tende a acentuar a potência do sal.
	Peixe	Peixe branco 250-300 g	56°C	15 min	
	Legumes	verdes 200-300 g	85°C	30-75 min	
	Legumes	de raiz 150 g	85°C	60- 80 min	
	Carne branca	Peito de frango 150 g	64°C	25 min	
	Carne branca	Perna de frango 200 g	68°C	120 min	
	Carne vermelha	Lombo de vaca de 150 g a 300 g	56,5°C em banho de água	30 min para 2,5 cm de espessura/2h00 para 5 cm de espessura/até 4h00.	
	Ovo perfeito	50 g/1 l de água	64°	45 min	1 l de água
Ferver	Arroz	100-500 (seco) = 300 a 1500 ml de água com sal	90-100	12 a 20 min conforme o arroz	Arroz "crioulo": deixar a água levantar fervura, verter o arroz (lavado previamente com água fria), cobrir e deixar cozer com lume médio (atenção, alguns tipos de arroz requerem mais tempo de cozedura: arroz "venere").
	Massa	100 - 500 (seca) = 1 l a 5 l de água com sal	90-100	10 a 12 min de cozedura	Deixar a água levantar fervura, deitar a massa e cozer, agitando. Verificar a cozedura conforme a natureza da massa utilizada.

• 2 UTILIZAÇÃO

2.10 SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES

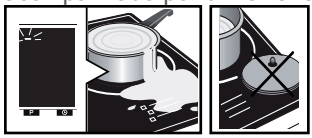
Calor residual
Após o uso intensivo, a zona de aquecimento que acabou de utilizar pode ficar quente durante alguns minutos.
Um "H" aparece durante este período. Evite tocar nas zonas em questão.



Limitador de temperatura
Cada zona de aquecimento está equipada com um sensor de segurança que controla constantemente a temperatura do fundo do recipiente. Em caso de esquecimento de um recipiente vazio numa zona de aquecimento acesa, este sensor adapta automaticamente a potência da placa e limita assim qualquer risco de deterioração do recipiente ou da placa.

Proteção em caso de derrame
A paragem da placa pode ser desencadeada nos 3 casos seguintes:
- Derrame por cima dos botões de comando .
- Pano molhado colocado em cima dos botões.
- Objeto metálico colocado em cima dos botões de comando.

Retire o objeto ou limpe e seque os botões de comando e depois reinicie a cozedura.
Neste caso, o símbolo **–** aparece acompanhado por um sinal sonoro.



Sistema "Auto-Stop"
No caso de se esquecer de desligar um cozinhado, esta placa está equipada com uma função de segurança denominada "Auto-Stop" que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, após um tempo predefinido (compreendido entre 1 e 10 horas, consoante a potência utilizada).
Se esta segurança for ativada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização "AS" na zona de comando e um sinal sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Para o desativar, basta premir um botão qualquer dos comandos.

Podem ser produzidos sons semelhantes aos do ponteiro de um relógio.
Estes ruídos intervêm somente quando a placa está em funcionamento e desaparecem ou diminuem em função da configuração de aquecimento. Silvos também podem aparecer segundo o modelo e a qualidade do seu recipiente. Os ruídos descritos são normais, fazem parte da tecnologia de indução e não indicam uma avaria.

Não recomendamos dispositivos de proteção da placa.

• 3 CONSERVAÇÃO

Conservação da placa

Para sujidade ligeira, utilize um esfregão. Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar.

Para uma acumulação de sujidades recozidas, derrames com açúcar, plástico derretido, utilize uma esponja sanitária ou um raspador especial para vidro. Deve molhar bem a zona a limpar com água quente, utilizar um raspador especial para vidros para desbastar, acabar com um esfregão e secar.

Para auréolas e marcas de calcário, aplicar vinagre branco quente sobre a mancha, deixar agir e secar com um pano macio.

Para cores metálicas brilhantes e a conservação semanal, utilizar um produto especial para vidro vitrocerâmico. Aplicar o produto especial (que contenha silicone e tenha de preferência um efeito protetor) sobre o vidro vitrocerâmico.

Observação importante: não utilizar pó nem esponja abrasiva. Privilegie os cremes e as esponjas especiais para louça delicada.

Conservação da sonda

- Limpar a sonda antes da primeira utilização
- Utilizar apenas produtos neutros, sem produtos abrasivos, esfregonas abrasivas, solventes nem objetos metálicos.
- Não lavar a sonda no lava-loiça.
- O suporte da sonda não pode ser lavado no lava-loiça.

• 4 ANOMALIAS

?

Durante a colocação em serviço

Constata que aparece uma indicação luminosa. Isto é normal. Desaparecerá depois de 30 segundos.

A sua instalação dispara ou funciona apenas um lado da placa. A ligação da sua placa está defeituosa. Verifique a sua conformidade (ver capítulo sobre a ligação).

A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações. O aparelho é novo. Aqueça cada zona durante meia hora com um tacho cheio de água.

Quando a placa é ligada

A placa não funciona e os indicadores luminosos do teclado estão apagados.
O aparelho não tem alimentação de energia. A alimentação ou ligação estão defeituosas. Inspecione os fusíveis e o disjuntor elétrico.

A placa não funciona e aparece outra mensagem. O circuito eletrónico funciona mal. Contate o Serviço Pós-Venda.

A placa não funciona, aparece a informação "bloqueio". Desative a segurança para crianças.

Código de avaria F9: tensão inferior a 170 V.

Código de avaria F0: temperatura inferior a 5°C.

Durante a utilização

A placa não funciona, o visor mostra – e soa um sinal sonoro.
Houve um transbordo, ou um objeto tapa o painel de comando. Limpe ou retire o objeto e volte a iniciar a cozedura.

É indicado o código F7.
Os circuitos eletrónicos aqueceram (ver capítulo encastramento).

Durante o funcionamento de uma zona de aquecimento, os indicadores luminosos do painel piscam sempre.
O recipiente utilizado não é adequado.

Os recipientes fazem barulho e a placa emite um clique durante a cozedura (ver o conselho "Segurança e recomendações").
É normal. Com certo tipos de recipientes, isto deve-se à passagem de energia da placa para o recipiente.

A ventilação continua a funcionar depois da paragem da sua placa.
É normal. Isto permite o arrefecimento da parte eletrónica.

No caso de avaria persistente.
Desligue a placa durante 1 minuto. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.

Sonda

Uma perda de comunicação da sonda pode ser associada a uma bateria demasiado fraca.

Se a visualização for : a sonda não está emparelhada ou está desligada. Se o problema persistir, verificar a posição da pilha.

Se a visualização for : a sonda já está a ser usada noutro foco.

Se a visualização for + um BIP: A temperatura medida é incompatível com a função selecionada. Verifique a adequação entre a zona escolhida e a função selecionada.

• 4 ANOMALIAS

A sonda pisca a vermelho:
- Antes de se apagar, se a pilha for demasiado fraca.
- Em caso de perda de comunicação, pisca a vermelho e depois a verde, conforme a conexão for ou não estabelecida com a placa.

• 5 MEIO AMBIENTE

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.

O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

A reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

• 6 SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

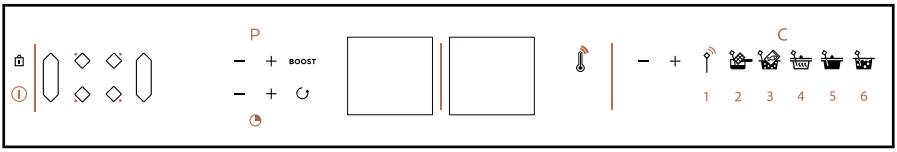
INTERVENÇÕES EM FRANÇA

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa (1.1.1).

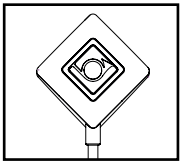
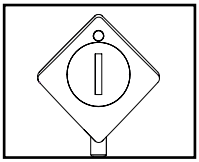
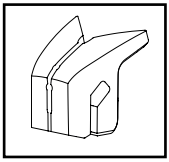
Coleção Perfect Sensor

Coleção Perfect Sensor, uma placa de cozedura que mede e regula a temperatura continuamente e da forma pretendida.
Para uma colocação em funcionamento rápida da sua placa de cozedura, pode usar as instruções abaixo.

O teclado



A sonda e o suporte

O LED da sonda emite um flash branco azulado: colocação da sonda sob tensão
O LED da sonda pisca a verde: ligação em curso
O LED da sonda fica azul: a sonda está ligada
O LED da sonda pisca a vermelho: pilha demasiado fraca/perda de comunicação

Funções

- Colocação em funcionamento/ paragem
- Seleção de uma zona de cozedura
- Zona Horizone (zona livre)
- Bloqueio/Clean lock
- P – + - Configuração da potência
- – + - Configuração do temporizador
- BOOST - Função BOOST (potência máxima)
- Função Recall (lembrete das configurações)
- Função de termómetro (informação sobre a temperatura)
- – + - Configuração da temperatura
- Sonda (modo expert)
- Função de derreter (50°C)
- Função de cozedura por vácuo (60°C)
- Função de reaquecimento (70°C)
- Função de cozedura lenta (80°C)
- Função de fervura (100°C)

Informação para os consumidores: www.dedietrich-electromenager.com
0892 02 88 04 (0,50€ ttc/mn do telefone fixo)
Serviço pós-venda: 09 69 39 34 34 (serviço gratuito)

NL GEBRUIKSHANDLEIDING

INDUCTIEKOOKPLAAT

De Dietrich

NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIËNT,

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

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

Wij danken u voor uw vertrouwen.

U kunt ons vinden op

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich

INHOUDSOPGAVE

NL

Veiligheid en belangrijke voorzorgsmaatregelen 3

Presentatie 7

Installatie 8
Uitpakken 8
Inbouw 8
Aansluiting 10

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

Onderhoud 22

Storingen 23

Milieu 24

Consumentendienst 25

Collectie Perfect Sensor 26

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

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

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

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

Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

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

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

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

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

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

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

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

Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

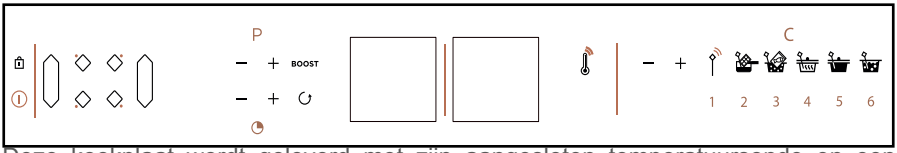
in een batterijcontainer of naar de winkel teruggebracht worden (volgens de geldende regelgeving).

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

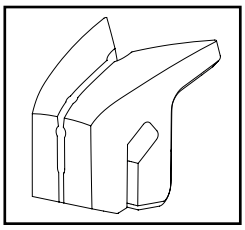
Ondergetekende, Brandt France, verklaart dat het toestel uitgerust met de functie Perfect Sensor beantwoordt aan de richtlijn 2014/53/EU. De volledige EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende internetadres: www.dedietrich-electromenager.com.

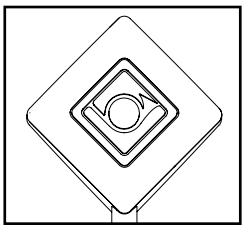
• 0 PRESENTATIE

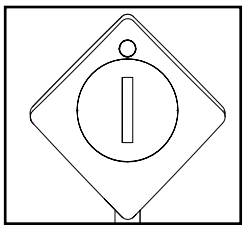
Dankzij de De Dietrich kookplaat Perfect Sensor met zijn aangesloten temperatuursonde kunt u alle deskundige culinaire handelingen beheerst en met precisie uitvoeren, door de temperatuur in de kern van uw gerecht zodanig te regelen, dat alle vlees- en vissoorten naar believen bereid worden en al uw maaltijden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



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







• 1 INSTALLATIE

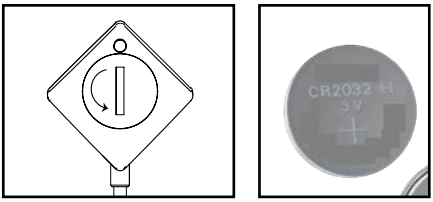
1.1 UITPAKKEN

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

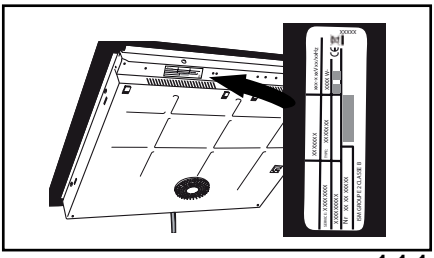
Uw sonde wordt geleverd met een batterij die u moet installeren (**1.0**). Om de accu te plaatsen, moet het deksel op de achterkant van de sonde losgeschroefd worden met behulp van een muntstuk, de batterij met inachtneming van de polariteit (+ boven) geplaatst worden en vervolgens het deksel weer dichtgeschroefd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

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

Dienst:	Type:



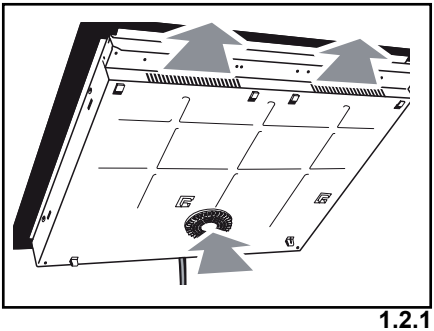
1.0



1.1.1

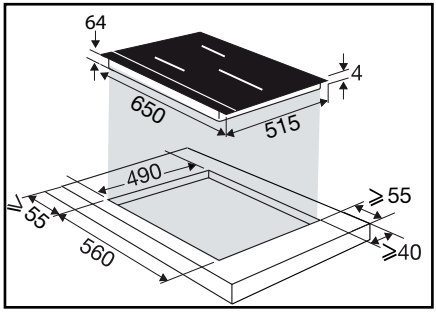
1. 2 INBOUW IN HET MEUBEL

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

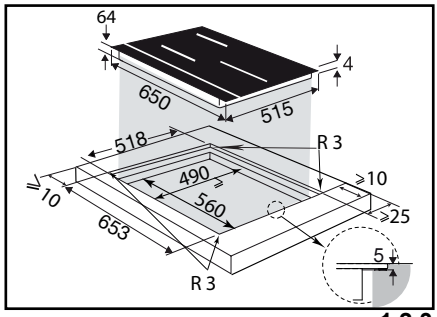


1.2.1

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



1.2.2



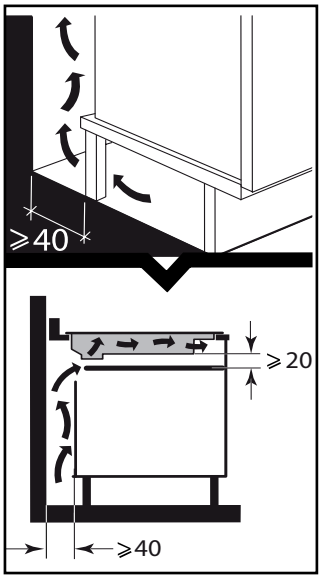
1.2.3

• 1 INSTALLATIE

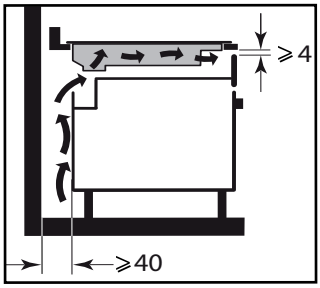
- Inbouw op het oppervlak van het werkblad Zie schema (**1.2.3**)

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

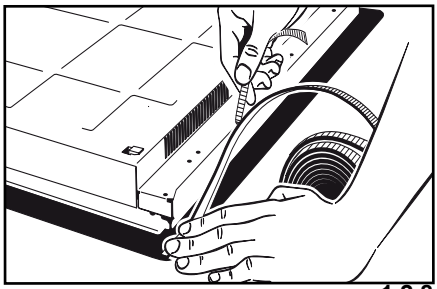
Als uw kookplaat zich boven een oven bevindt, kunnen de warmtebeveiligingen van de plaat het gelijktijdig gebruik van de plaat en de oven in pyrolyse-modus verhinderen. Uw kookplaat is voorzien van een beveiligingssysteem tegen oververhitting. Deze beveiliging kan bijvoorbeeld worden geactiveerd als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

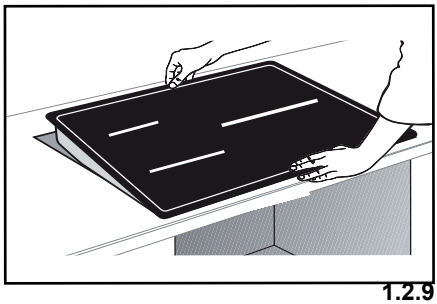


1.2.6



1.2.7


1.2.8


1.2.9

1. 3 ELEKTRISCHE AANSLUITING

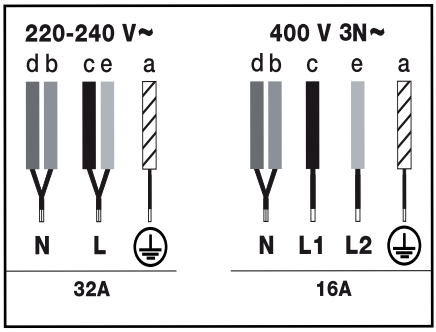
Deze kookplaten moeten worden aangesloten op het net via een omnipolaire schakelaar volgens de geldende installatieregels. Een loskoppeling moet geïntegreerd worden in de vaste leidingen.

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

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

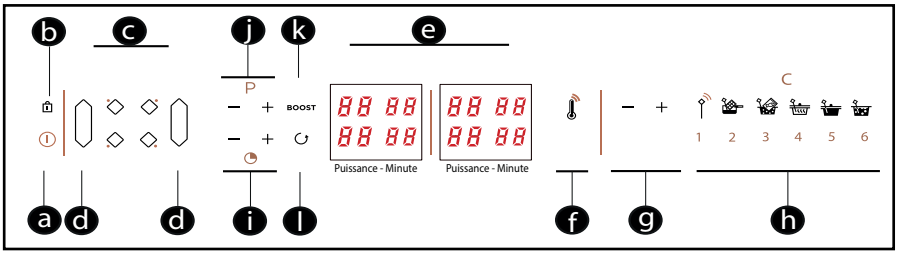
a) geel-groen, b) blauw, c) bruin, d) zwart, e) grijs.

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



1.3.1

• 2 GEBRUIK



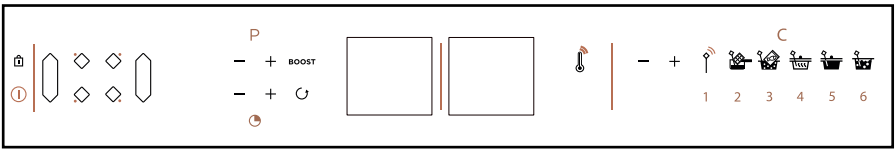
Terminologie toetsenbord

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

  Expert C1 / Smelten C2 /

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

• 2 GEBRUIK



2.1 KEUZE VAN DE PAN

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

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

Zet liever geen pannen op het bedieningstoetsenbord.

2.2 SELECTIE VAN DE KOOKZONE

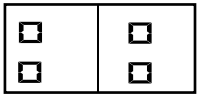
U kunt uw pannen op meerdere kookzones zetten. Selecteer de meest geschikte kookzone voor de grootte van de pan. Als de basis van de pan te klein is, zal de vermogensindicator knipperen en zal de kookzone niet werken, zelfs al is het materiaal van de pan van het aanbevolen type voor inductie. Gebruik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

Diameter van de kookzone	Max. ovenvermogen (Watt)	Bodemdiameter van de pan
Horizone	3700	18 cm, ovaal, vispan

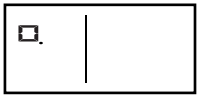
Indien tegelijkertijd meerdere kookzones gebruikt worden, zorgt de kookplaat voor de verdeling van het vermogen, om het totale vermogen van de kookplaat niet te overschrijden.

2.3 IN- en UITSCHAKELEN

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



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



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

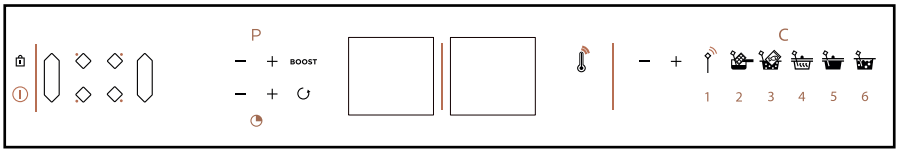
Uitschakelen van een zone / kookplaat

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

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

2.4 INSTELLEN VAN HET VERMOGEN

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



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

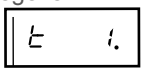
2.5 HORIZONE —— Horizone[tech] ——

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

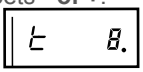
2.6 INSTELLEN VAN DE TIMER ◔

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

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



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

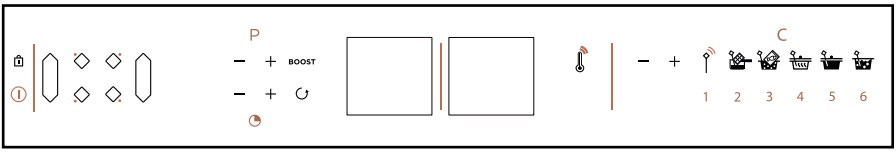


- de resterende tijd wordt permanent weergegeven.
- U kunt het aftellen stoppen door lang op de toets voor het selecteren van de kookzone te drukken.
- Aan het einde van het aftellen klinkt er gedurende 20 s een dubbele pieptoon.

2.7 VERGRENDELING VAN DE BEDIENINGEN

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

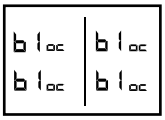
• 2 GEBRUIK



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

Vergrendeling

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



In werking zijnde vergrendelde plaat

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

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

Ontgrendeling

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

Functie CLEAN LOCK

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

Om Clean lock te activeren:

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

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

2.8 FUNCTIE RECALL

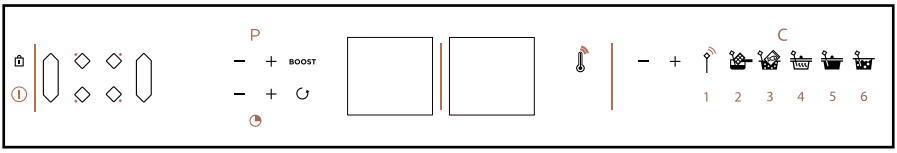
Deze functie geeft de laatste instellingen weer van "vermogen en timer" van alle kookzones die zijn uitgeschakeld (sinds minder dan 3 minuten).

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

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

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

• 2 GEBRUIK



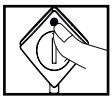
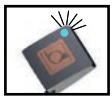
Tip voor energiebesparing
Koken met een goed passend deksel bespaart energie. Indien u een glazen deksel gebruikt, kunt u het koken perfect controleren.

2.9 FUNCTIE PERFECT SENSOR

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

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

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

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

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

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

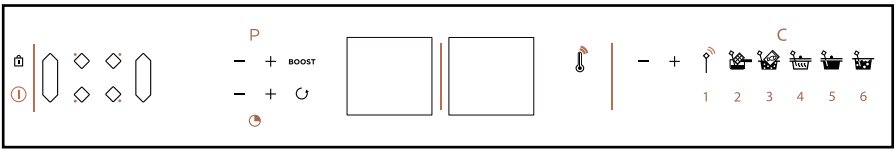
Plaatsing van de sonde
U kunt kiezen uit 3 aanbevolen standen:
- Verticaal

- midden (instelbaar)

- schuin

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

• 2 GEBRUIK



Gebruik van de sonde

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

Functie Thermometer

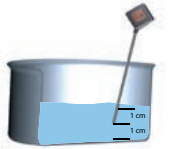
Deze functie geeft op het display van de kookplaat de temperatuur aan die door de sonde gemeten is (tussen 5° - 180°C). Deze functie geeft informatie over de temperatuur.
Deze functie kan bijvoorbeeld gebruikt worden om de temperatuur te meten van een gerecht dat u op de kookplaat aan het bereiden bent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

De sonde koelt iedere 1,5 seconde meer af.

De culinaire functies

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

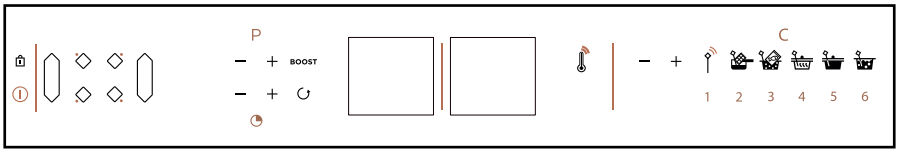
Voor alle functies, met uitzondering van het smelten:
- de sonde moet zich op minstens 1 cm van de bodem van de pan bevinden.
- de sonde moet minstens 1 cm in het te bereiden gerecht gedompeld zijn.



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

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

• 2 GEBRUIK



Expert modus C1

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

Smelten C2

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

Vacuüm bakken C3

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

Opwarmen C4

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

Langzaam koken of bakken C5

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

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

Koken C6

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

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

• 2 GEBRUIK

Waarschuwing:

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

Technische gegevens van de sonde:

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

• 2 GEBRUIK

Kookinstructies:

Functie	Basisingrediënt of gerecht	Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd	Tips
Expert	Wit vlees	kipfilets 150g	80 °C	8 tot 12 min	De filets plat slaan (1/1,5 cm hoog)
	Rood vlees	150 tot 200g	35 tot 45°C (bleu)	30s tot 2 min/zijde (afhankelijk van de dikte)	Het vlees na het braden 5 min laten rusten
		150 tot 200g	50 tot 55°C (rare)	1 min tot 3 min/zijde (afhankelijk van de dikte)	Het vlees na het braden 5 min laten rusten
		150 tot 200g	60 tot 65°C (medium)	1.30 min tot 4 min (afhankelijk van de dikte)	Het vlees na het braden 5 min laten rusten
		150 tot 200g	70 tot 75°C (well done)	2 min tot 8 min/zijde (afhankelijk van de dikte)	Het vlees na het braden 5 min laten rusten
	Diepvries patat	200g / 1,5l olie	160° en daarna 180°	11 min 2.30 min	11min onderdompelen en daarna uit de olie halen, opnieuw 2.30 min onderdompelen zodra de olie 180° is om de patat af te bakken
	Bechamelsauzen	500	85 tot 87 °C	1 min vanaf het koken	Tijdens het koken continu roeren om te voorkomen dat de saus op de bodem van de pan aankoekt
	Chocoladevla	1300	87 tot 92°C	8 tot 10 min	Tijdens het koken continu roeren om te voorkomen dat de saus op de bodem van de pan aankoekt
	Karamel	"droog" (100g)	tot 150°C (kleuren)	3 tot 5 min (vermogen 10)	Het bruinen gaat zeer snel, let goed op,
	Karamel	met water (100g suiker/60 ml water)	tot 145°C	8 tot 12 min (vermogen 10)	Houd het koken in de gaten, wanneer dit stopt gaat het bruinen zeer snel.
	Vruchtensnoepjes	400 - 1000	105 - 110	afhankelijk van de hoeveelheid	EXPERT (1 tot 1,2% pectine /kg fruit rekenen)
Smelten	Pure chocolade	100 - 500	50 - 55	5 tot 10 min	Vaak roeren
	Melkchocolade		45 -50		
	Witte chocolade		45 - 50		
	Boter	50 - 500	40 - 50	5 tot 20 min	
	Geklaarde boter	50 - 500	40 - 50	5 tot 20 min	**niet mengen** om de caseïne van de boter goed te laten bezinken
	Kaas voor fondue	200 - 1500	40 - 50	10 tot 25 min	de hoeveelheid voor het koken toegevoegde wijn is van invloed op de smelttijd (50cl voor 1kg kaas)
Opwarmen	Puree	200 - 800	65 - 75	Afhankelijk van de hoeveelheid	
	Soep	200 - 2000	65 - 75	2.30 min tot 15 min	let op, de tijden kunnen variëren aan de hand van de dikte van de soep.
	Potten / conserven	300 - 1000	65 - 75	4 min tot 10 min	test uitgevoerd op cassoulet uit blik
	Doperwten	125 - 300	60 - 70	Afhankelijk van de hoeveelheid	De temperatuur testen alvorens te consumeren

• 2 GEBRUIK

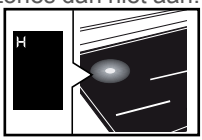
Kookinstructies:

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

• 2 GEBRUIK

02:10 VEILIGHEID EN AANBEVELINGEN

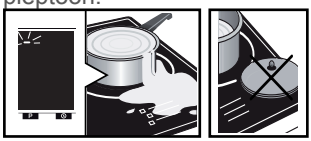
Restwarmte
Na intensief gebruik kan de door u gebruikte kookzone nog enkele minuten heet blijven.
Dit wordt weergegeven met een “H”. Raak de betreffende zones dan niet aan.



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

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

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



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

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

We bevelen een kookplaatbescherming niet aan.

• 3 ONDERHOUD

Onderhoud van de kookplaat

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

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

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

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

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

Onderhoud van de sonde

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

• 4 PROBLEMEN

Bij de ingebruikneming

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

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

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

Bij het aanzetten

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

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

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

Storingcode F9: spanning lager dan 170 V.

Storingcode F0: temperatuur lager dan 5°C.

Tijdens het gebruik

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

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

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

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

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

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

Sonde

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

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

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

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

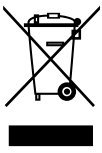
• 4 PROBLEMEN

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

• 5 MILIEU

RESPECT VOOR HET MILIEU

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



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

• 6 CONSUMENTENDIENST

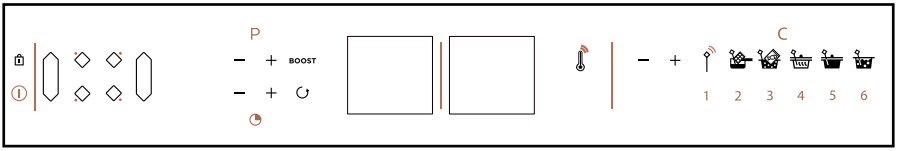
INTERVENTIES FRANKRIJK

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

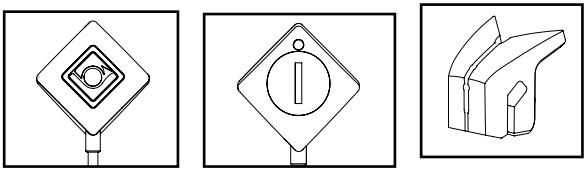
Collectie Perfect Sensor

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

Het toetsenbord



De sonde en zijn houder



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

De functies

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

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

CZ5703897_00_NL