

IT GUIDA D'USO
CS NÁVOD K POUŽITÍ
DE GEBRAUCHSANLEITUNG

PIANO A INDUZIONE

INDUKČNÍ DESKA
INDUKTIONSKOCHFELD

De Dietrich 

IT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

scoprire i prodotti De Dietrich significa provare emozioni uniche.

Si è attirati fin dal primo sguardo. La qualità del design è visibile nell'estetica che sfida il tempo e nelle finiture accurate che rendono ogni oggetto elegante e raffinato, in perfetta armonia l'uno con l'altro. Viene poi la voglia irresistibile di toccare.

Il design De Dietrich si basa su materiali robusti e prestigiosi, che lasciano ampio spazio all'autenticità. Associando la tecnologia più evoluta a materiali nobili, De Dietrich garantisce la realizzazione di prodotti di elevata manifattura al servizio dell'arte culinaria, una passione condivisa da tutti coloro che amano la cucina. Le auguriamo la massima soddisfazione nell'utilizzo di questo nuovo prodotto.

La ringraziamo per la Sua fiducia.

Visitate la nostra pagina su



www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

INDICE

Sicurezza e precauzioni importanti	3
Presentazione	7
Installazione	8
Disimballaggio	8
Incasso	8
Collegamento	10
Utilizzo	11
Simboli tastiera	11
Scelta del recipiente	12
Selezione della zona di cottura.....	12
Accensione/Spegnimento.....	12
Regolazione potenza.....	12
Regolazione timer.....	13
Blocco comando	13
Funzione Clean lock.....	14
Funzione Recall.....	14
Funzione Perfect Sensor (sonda).....	15
Istruzioni di cottura	19
Sicurezza e raccomandazioni.....	21
Manutenzione.....	22
Anomalie	23
Ambiente	24
Servizio consumatori	25
Collection Perfect Sensor.....	26



SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

Questo manuale è disponibile anche sul sito Internet del marchio.

La invitiamo a leggere attentamente questi consigli prima d'installare e utilizzare l'apparecchio. Sono stati elaborati per la Sua sicurezza e per quella delle persone che Le stanno vicino. Conservare queste istruzioni d'uso con l'apparecchio. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o ceduto ad altre persone, accertarsi che sia accompagnato dalle relative istruzioni.

- Con il costante scrupolo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, parallelamente all'evoluzione tecnica.
- Per ritrovare facilmente in futuro i codici prodotto dell'apparecchio, si consiglia di annotarli nella pagina "Servizio e relazioni con i consumatori".

L'apparecchio può essere usato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o prive d'esperienza e di competenza nel caso siano stati correttamente formati o istruiti sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e ne siano stati compresi i rischi potenziali. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la cura dell'apparecchio non devono essere effettuati da bambini senza la sorveglianza di un adulto.

I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

L'apparecchio e le sue parti accessibili si scaldano durante

l'utilizzo.

Devono essere prese precauzioni al fine di evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie poiché possono scaldarsi.

Il piano è dotato di funzione sicurezza bambini che ne blocca l'utilizzo quando è spento o in fase di cottura (vedere capitolo: utilizzo della funzione sicurezza bambini).

Questo apparecchio è conforme alle Direttive e ai regolamenti europei ai quali è soggetto.

Affinché non ci siano interferenze tra il piano cottura e un pacemaker è necessario che quest'ultimo sia progettato e regolato in conformità con



SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

la regolamentazione che lo riguarda. È necessario informarsi presso il fabbricante del pacemaker o il medico curante.

Una cottura con olio o con grasso effettuata sul piano senza supervisione può essere pericolosa e provocare un incendio. Non cercare MAI di spegnere un fuoco con acqua, ma interrompere l'alimentazione dell'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiamma.

ATTENZIONE: la cottura deve essere supervisionata. Una cottura breve necessita di una supervisione continua.

Rischio d'incendio: non accumulare oggetti sulle superfici di cottura.

Se la superficie presenta incrinature, scollegare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

Non utilizzare più il piano prima di aver cambiato la piastra in vetro.

Evitare gli urti con i recipienti: la superficie in vetroceramica

è molto resistente, ma non è infrangibile.

Non appoggiare coperchi caldi sul piano cottura. Un effetto "ventosa" rischierebbe di danneggiare la piastra in vetroceramica. Evitare gli attriti di recipienti che alla lunga possono causare il degrado degli elementi estetici della piastra in vetroceramica.

Non utilizzare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai prodotti imballati con l'alluminio o in confezioni d'alluminio sul piano cottura. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe definitivamente il piano cottura. Non riporre mai prodotti di pulizia o prodotti infiammabili nel mobile situato sotto al piano cottura.

Questi piani devono essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alle regole di installazione in vigore. Una disconnessione



SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

deve essere incorporata nella tubazione fissa.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal servizio assistenza o da persone qualificate al fine di evitare pericoli.

Assicurarsi che il cavo di alimentazione di un apparecchio elettrico collegato in prossimità del piano non sia in contatto con le zone di cottura.

Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del piano. L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

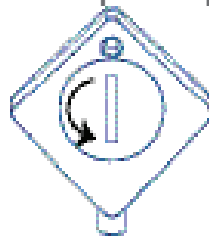
Dopo l'utilizzo, spegnere il piano cottura tramite il dispositivo di comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

AVVERTENZA: Utilizzare unicamente protezioni del piano progettate dal fabbricante dell'apparecchio di

cottura, indicate come adatte nelle istruzioni d'uso, oppure incluse nell'apparecchio. L'uso di protezioni non adeguate può provocare incidenti.

Sonda

La sonda è dotata di una batteria di tipo CR2032 (usare solo la pila specificata).



Per inserire la batteria è necessario svitare il coperchio sul retro della sonda con una moneta, inserire la pila rispettando la polarità (+ in alto) poi riavvitare il coperchio. Sostituire la pila quando è usurata o in caso di perdita.

La batteria deve essere rimossa dall'apparecchio prima di smaltirlo.

La batteria deve essere gettata nei contenitori per la raccolta delle pile o portata nel proprio negozio (conformemente alla regolamentazione in vigore).

– i differenti tipi di batteria o le batterie nuove e usurate non devono essere mescolate;



SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

- se l'apparecchio deve essere stoccato per rimanere inutilizzato per un lungo periodo, è opportuno rimuovere le batterie;
- i morsetti di alimentazione non devono essere cortocircuitati.
- Le batterie non ricaricabili non devono essere ricaricate.
- La sonda non è progettata per essere messa in un forno.

Noi, Brandt France, dichiariamo che l'apparecchio dotato della funzione Perfect Sensor è conforme alla direttiva 2014/53/UE. La dichiarazione UE di conformità completa è disponibile all'indirizzo internet seguente: www.dedietrich-electromanager.com.

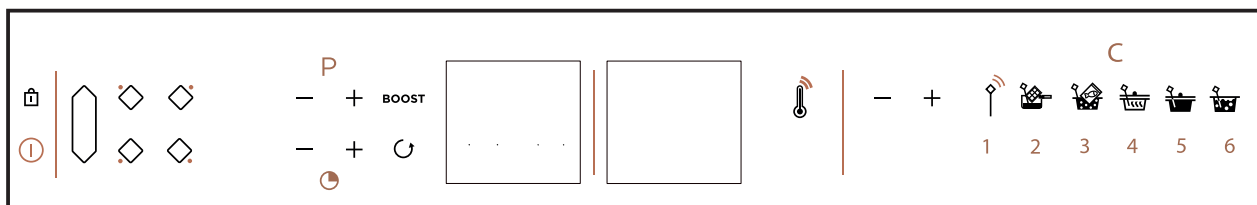
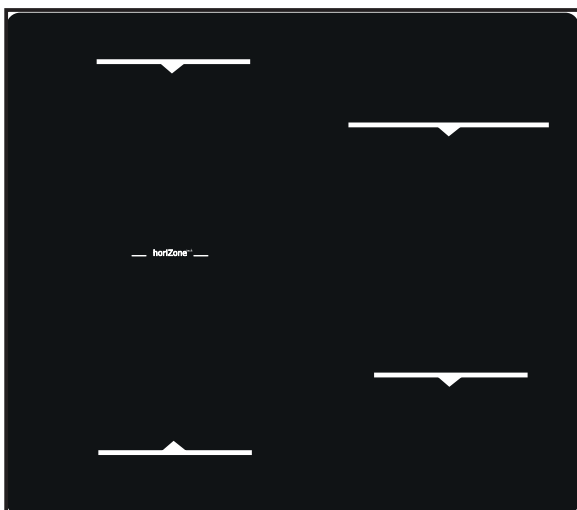
• 0 PRESENTAZIONE



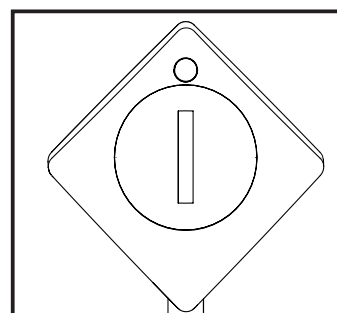
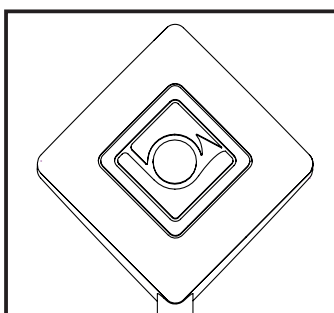
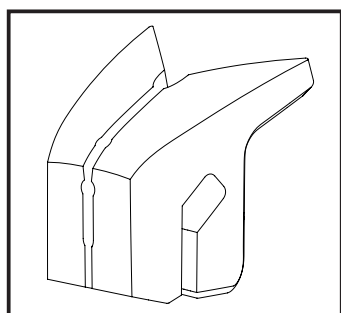
Grazie al piano De Dietrich Perfect Sensor con la sua sonda di temperatura connessa, è possibile cucinare in maniera esperta con controllo e precisione, regolando la temperatura al centro della propria preparazione e cuocere tutti i tipi di carne e pesce secondo i propri desideri, realizzando un piatto perfetto.

Il rispetto della temperatura di cottura degli ingredienti con un'elevata precisione permette di controllare la cottura e di garantire l'eccellenza culinaria.

Le funzioni seguenti sono disponibili con un ritorno di informazione della temperatura: Termometro/Fondere/Riscaldare/Cuocere sottovuoto/Cottura lenta/Bollire



Questo piano di cottura è fornito con la sua sonda di temperatura connessa e il suo supporto specifico che può essere posizionato facilmente su qualsiasi tipo di recipiente. Questa sonda è utilizzabile su tutte le zone cottura.



• 1 INSTALLAZIONE



1.1 DISIMBALLAGGIO

Rimuovere tutti gli elementi di protezione del piano di cottura, della sonda e del supporto della sonda.

La sonda è fornita con una pila da installare (1.0). Per inserire la batteria è necessario svitare il coperchio sul retro della sonda con una moneta, inserire la pila rispettando la polarità (+ in alto) poi riavvitare il coperchio. Verificare e rispettare le caratteristiche dell'apparecchio indicate sulla targhetta di segnalazione (1.1.1).

Scrivere nel riquadro qui sotto i riferimenti del servizio e del tipo norma indicati sulla targhetta per un utilizzo futuro.

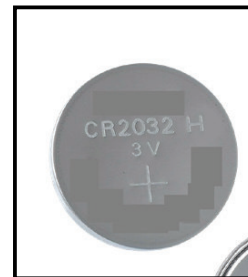
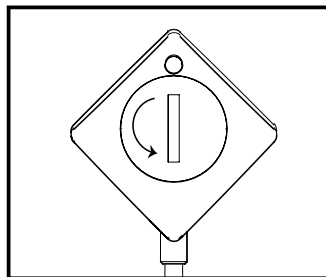
Servizio:

Tipo:

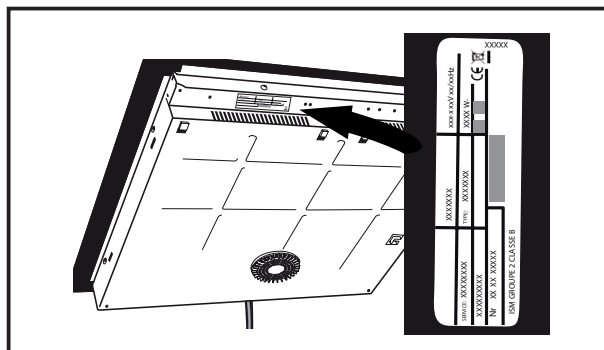
1.2 INCASSO NEL MOBILE

Controllare che gli ingressi e le uscite d'aria siano sgombri (1.2.1). Tenere in considerazione le indicazioni delle dimensioni (in millimetri) del mobile destinato a ricevere il piano cottura.

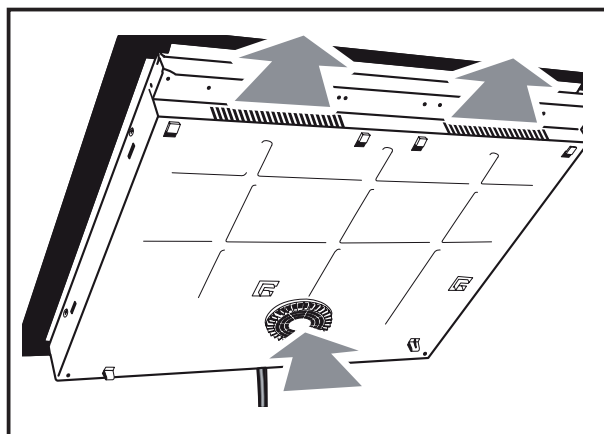
- Incasso nel piano di lavoro
Vedere schema (1.2.2)



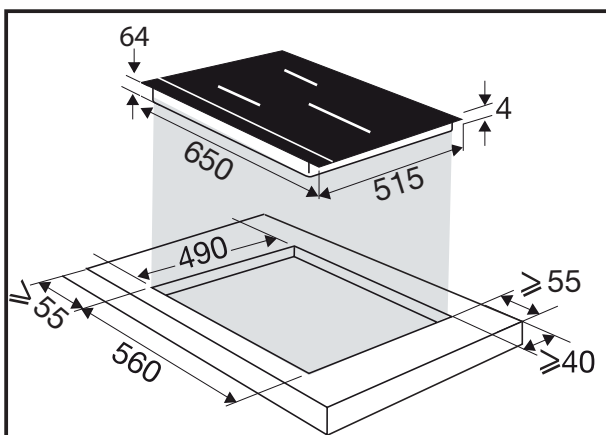
1.0



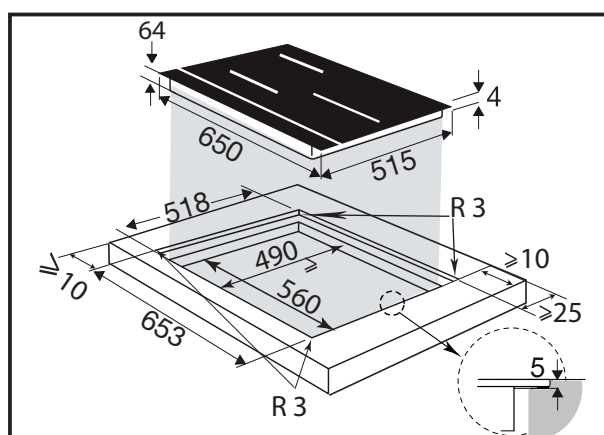
1.1.1



1.2.1



1.2.2



1.2.3

• 1 INSTALLAZIONE



- Incastro a filo del piano di lavoro
Vedere schema (1.2.3)

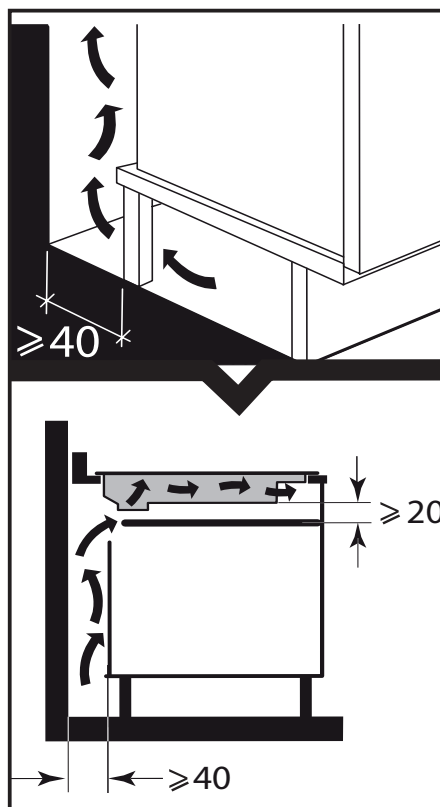
Verificare che l'aria circoli correttamente fra la parte posteriore e anteriore del piano cottura.

In caso di installazione del piano cottura al di sopra di un cassetto (1.2.6) o di un forno a incasso (1.2.7), rispettare le dimensioni indicate sulle illustrazioni al fine di assicurare un'uscita di aria sufficiente sulla parte anteriore. Incollare la guarnizione di tenuta stagna su tutto il bordo del piano (1.2.8).

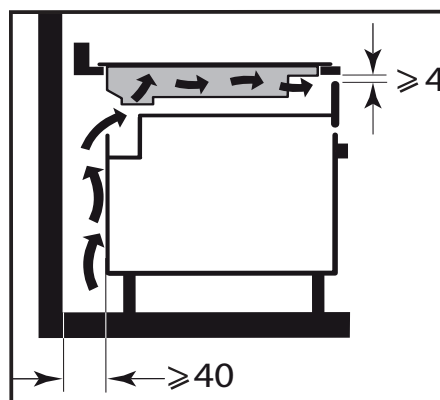
Introdurre il piano cottura nel mobile (1.2.9).



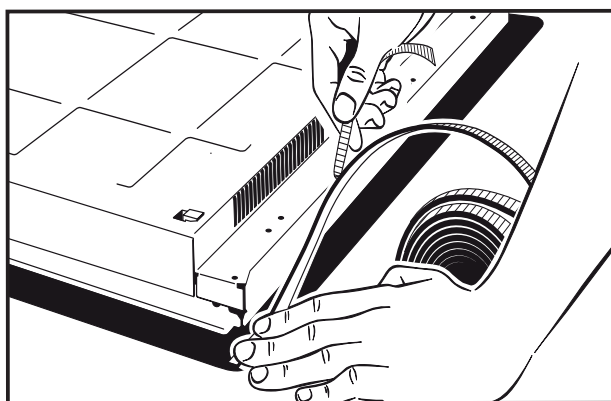
Se il forno è situato sotto al piano di cottura, le sicurezze termiche del piano cottura possono limitare l'utilizzo simultaneo di quest'ultimo e del forno in modalità pirolisi. Il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza anti-surriscaldamento. Questa sicurezza può ad esempio essere attivata in caso d'installazione al di sopra di un forno insufficientemente isolato. Il codice "F7" appare nelle zone comandi. In questo caso, si raccomanda di aumentare l'aerazione del piano di cottura praticando un'apertura sul lato del mobile (8cm x 5cm).



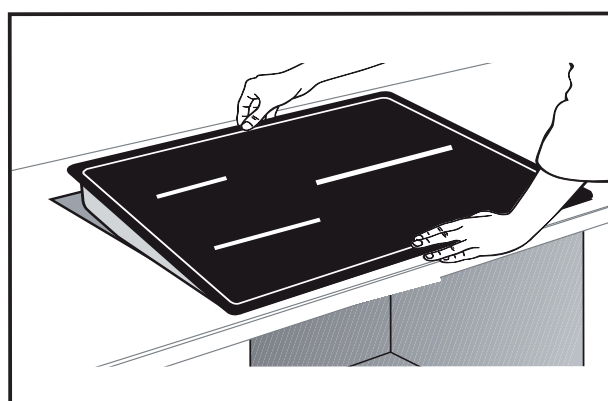
1.2.6



1.2.7



1.2.8



1.2.9

• 1 INSTALLAZIONE



1.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

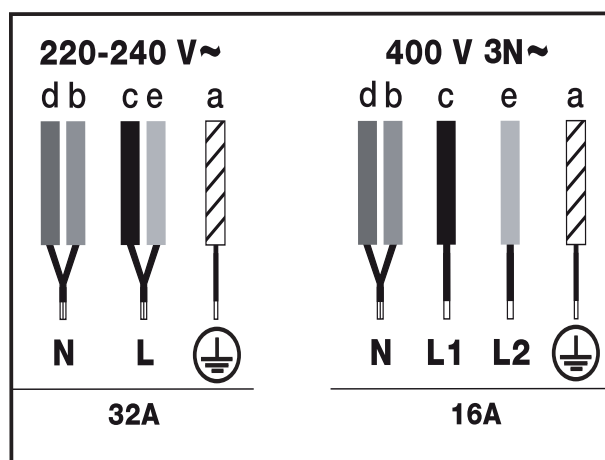
Questai piano deve essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alle regole di installazione in vigore. Una disconnessione deve essere incorporata nella tubazione fissa.

Identificare il tipo di cavo del piano cottura, secondo il numero di fili e i colori:

- Cavo a 5 fili (1.3.1):

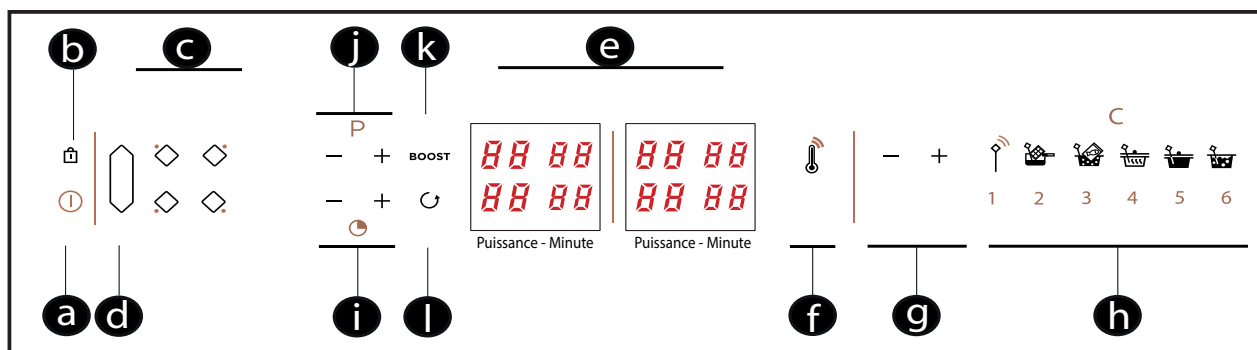
a) verde-giallo, b) blu, c) marrone, d) nero, e) grigio.

Quando si collega il piano cottura alla rete elettrica, o dopo un'interruzione di corrente prolungata, un codice luminoso appare sulla tastiera di comando. Attendere 30 secondi circa o premere un tasto affinché queste informazioni scompaiano prima di utilizzare il piano (la visualizzazione di questi codici è normale ed è destinata, in caso di necessità, al Servizio post-vendita). In nessun caso l'utilizzatore del piano cottura deve tenerne conto.



1.3.1

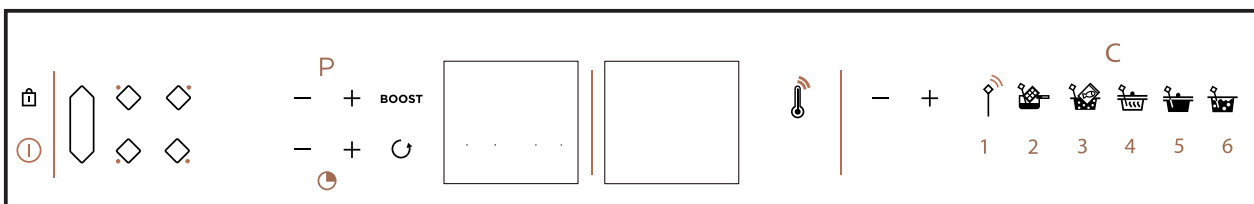
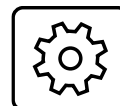
• 2 UTILIZZO



Simboli tastiera

- a** = Accensione/Spegnimento
- b** = Blocco/Clean Lock (Blocco del piano durante la pulizia)
- c** = Scelta della zona di cottura
- d** = Horizone
- e** = Display (potenza/minuti)
- f** = Funzione termometro (visualizzazione della temperatura)
- g** = Regolazione della sonda
- h** = Funzioni culinarie
 - Esperto **[1]**/Fondere **[2]**
 - Cottura sottovuoto **[3]**/Riscaldare **[4]**/Cottura lenta **[5]** /Bollire **[6]**
- i** = Regolazione timer
- j** = Regolazione potenza
- k** = Funzione Boost (potenza massima)
- l** = Funzione Recall (Richiamo delle regolazioni di potenza e timer)

• 2 UTILIZZO



2.1 SCELTA DEL RECIPIENTE

La maggior parte dei recipienti è compatibile con l'induzione. Solo il vetro, la terra cotta e l'alluminio senza fondo speciale, il rame e alcuni inox non magnetici non funzionano con la cottura a induzione.



Suggeriamo di scegliere recipienti con fondo spesso e piatto. Il calore sarà ripartito in maniera migliore e la cottura sarà più omogenea. Non mettere mai a riscaldare un recipiente vuoto senza supervisione.



Evitare di poggiare i recipienti sulla tastiera di comando.


2.2 SELEZIONE DELLA ZONA DI COTTURA

L'apparecchio dispone di diverse zone di cottura sulle quali posizionare i recipienti. Selezionare quella più adatta in funzione delle dimensioni del recipiente. Se la base del recipiente è troppo piccola, l'indicatore di potenza si metterà a lampeggiare e la zona cottura non funzionerà, anche se il materiale del recipiente è idoneo per l'induzione. Fare attenzione a non utilizzare recipienti di diametro inferiore a quello della zona cottura (vedere tabella).


Diametro della zona di cottura	Potenza max. della zona di cottura (Watt)	Diametro del fondo del recipiente
16 cm	2400	Da 10 a 18 cm
23 cm	3700	Da 12 a 24 cm
Horizone	3700	18 cm, ovale, pesciera

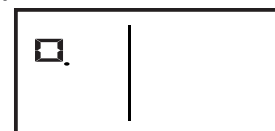
Quando vengono utilizzate simultaneamente diverse zone di cottura, il piano gestisce la distribuzione della potenza al fine di non superare la sua potenza totale.

2.3 ACCENSIONE - SPEGNIMENTO

Premere il tasto "on/off" . Uno "0" lampeggia su ogni zona di cottura per 8 secondi.





Se non viene rilevato alcun recipiente, selezionare la zona di cottura . Se viene rilevato un recipiente, lo "0" lampeggia con un punto.




A questo punto è possibile regolare la potenza desiderata. In assenza di richiesta di potenza, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Spegnimento di una zona o di un piano

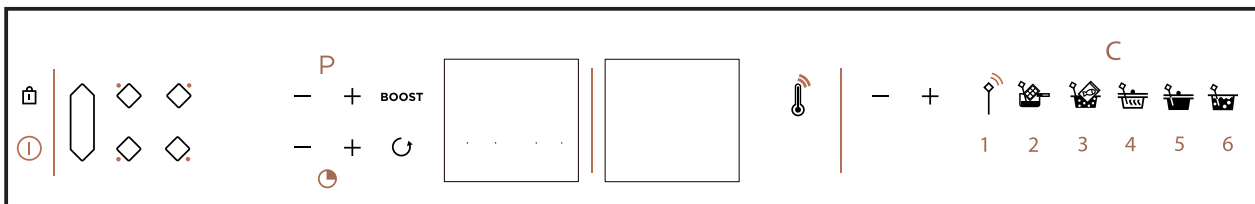
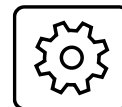
Premere a lungo il tasto della zona , viene emesso un lungo bip e il display si spegne, oppure appare il simbolo "H" (calore residuo).

Premere il tasto On/Off  per spegnere completamente il piano.

2.4 REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Premere il tasto . Durante l'accensione è possibile passare

• 2 UTILIZZO



direttamente alla potenza massima (escluso il boost) premendo il tasto “-”.

2.5 HORIZONE — Horizone^{tech} —

La selezione della zona libera viene effettuata con il tasto . La regolazione della potenza e del timer viene effettuata come per un fornello normale.

Per spegnere la zona, premere a lungo il tasto , viene emesso un bip lungo e il display si spengono, oppure appare il simbolo “H”.

Premere il tasto della zona di cottura anteriore o posteriore per disattivare la funzione e per trasferire le regolazioni alla zona di cottura selezionata.

2.6 REGOLAZIONE DEL TIMER

Ogni zona di cottura possiede un apposito timer. Questo può essere impostato non appena la zona di cottura interessata è in funzione.

Per accendere o modificare il timer, premere il tasto del timer . Per facilitare la regolazione di tempi molto lunghi, è possibile accedere direttamente a 8h dall'avvio premendo il tasto -, ogni pressione successiva sul tasto permette di passare a 7h, 6h, 5h, 4h, 3h, 2h, 99 min...

A fine cottura il display indica 0 e viene emesso un bip. Per eliminare queste informazioni premere qualsiasi tasto di comando della zona cottura interessata. Altrimenti queste si spegneranno dopo

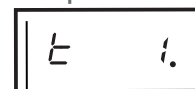
qualche istante.

Per spegnere il timer durante la cottura, premere simultaneamente i tasti + e -, o tornare a 0 con il tasto -.

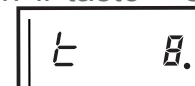
Timer indipendente

Questa funzione permette di cronometrare un evento senza effettuare una cottura.

- Selezionare una zona non utilizzata
- Premere una volta il tasto + + per far apparire una “t” con un punto



- Regolare il tempo con il tasto - +.



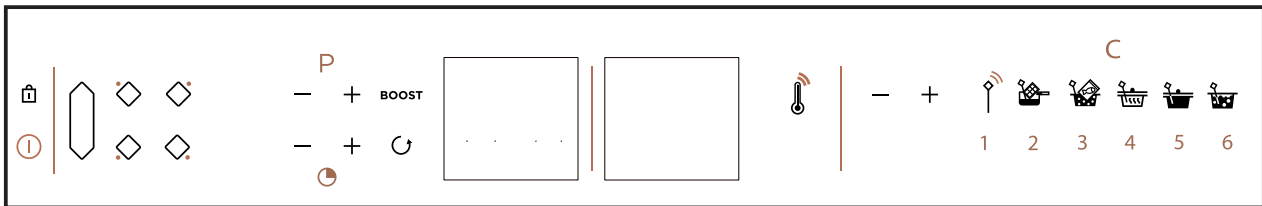
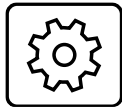
- la visualizzazione del tempo restante è fissa.
- È possibile fermare il conto alla rovescia in corso premendo a lungo il tasto di selezione della zona di cottura.
- Alla fine del conto alla rovescia, viene emesso un doppio bip per 20 secondi.

2.7 BLOCCO DEI COMANDI

Sicurezza bambini


Il piano cottura possiede un sistema di sicurezza per i bambini che blocca i comandi quando è spento o durante la cottura (per preservare le regolazioni effettuate). Per ragioni di sicurezza solo i tasti di spegnimento e di selezione delle

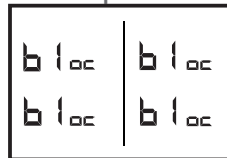
• 2 UTILIZZO



zone restano sempre attivi e autorizzano lo spegnimento del piano o l'interruzione di una zona di riscaldamento.

Blocco

Premere il tasto , fino a quando il simbolo di blocco "bloc" non appare nei display e un bip conferma l'operazione



Piano bloccato durante il funzionamento

La visualizzazione delle zone di cottura in funzione indica alternativamente la potenza e il simbolo di blocco.

Quando vengono premuti i tasti di potenza o del timer delle zone in funzione:


"bloc" appare per 2 secondi e poi scompare.

Sblocco


Premere il tasto , fino a quando il simbolo di blocco "bloc" non sparisce dal display e un bip conferma l'operazione.

Funzione CLEAN LOCK

Questa funzione permette il blocco temporaneo del piano durante la pulizia. Per attivare Clean lock:


Premere brevemente il tasto  (lucchetto). Si sente un bip e il simbolo "bloc" lampeggia sul display.




Dopo un tempo predefinito, il blocco sarà automaticamente annullato. È

emesso un doppio bip e "bloc" si spegne. È possibile disattivare il Clean lock in qualsiasi momento premendo a lungo il tasto .

2.8 FUNZIONE RECALL

Questa funzione permette di visualizzare le ultime regolazioni "potenza e timer" di tutte le zone di cottura spente recentemente (da meno di 3 minuti).

Per poter utilizzare questa funzione il piano deve essere sbloccato. Premere il tasto On/Off e poi premere brevemente il tasto .

Quando il piano funziona (almeno una zona cottura accesa), premere brevemente il tasto . La funzione permette di visualizzare le regolazioni di potenza e del timer della/e zona/e di cottura spenta/e da meno di 30 secondi. Quando il piano è spento (tutte le zone cottura spente), premere il tasto On/Off , poi premere brevemente il tasto .

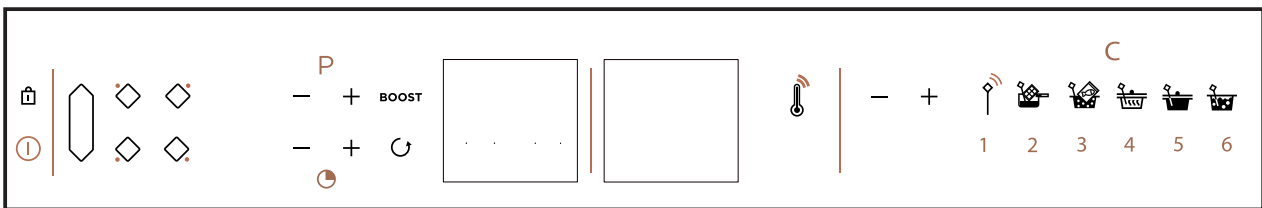
La funzione permette di visualizzare le regolazioni di potenza e di timer della/e zona/e di cottura spenta/e da meno di 3 minuti).



Consiglio per risparmiare energia

Cucinare con un coperchio della giusta dimensione permette di risparmiare energia. Se viene usato un coperchio in vetro, è possibile controllare perfettamente la cottura.

• 2 UTILIZZO



2.9 FUNZIONE PERFECT SENSOR



Sono disponibili tre modalità di utilizzo

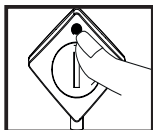
- **Visualizzare** la temperatura misurata nel piatto direttamente sul display del piano.
- **Programmare** un'impostazione di temperatura da raggiungere nel piatto (Esperto)
- **Regolare** la temperatura grazie alle 5 funzioni di cottura proposte.

Abbinamento della sonda con il piano

L'abbinamento viene effettuato una sola volta alla messa in servizio della sonda o in caso di sostituzione di questa.

Il piano deve essere spento.


1 - Premere per 3 secondi il tasto On/Off sul retro della sonda. La sonda emette un flash azzurro e successivamente lampeggia in verde



2 - Premere a lungo il pittogramma ,

Conn Ect.

appare e la sonda lampeggia in verde.

3 - Premere brevemente sul pittogramma ,

Conn Ect.

lampeggia per confermare l'abbinamento. la sonda lampeggia in blu (questa fase può durare fino a 15 secondi).



la sonda non è progettata per essere messa in un forno.

Posizionamento della sonda

Sono disponibili 3 posizioni consigliate:

- Verticale



- Intermedia (regolabile)

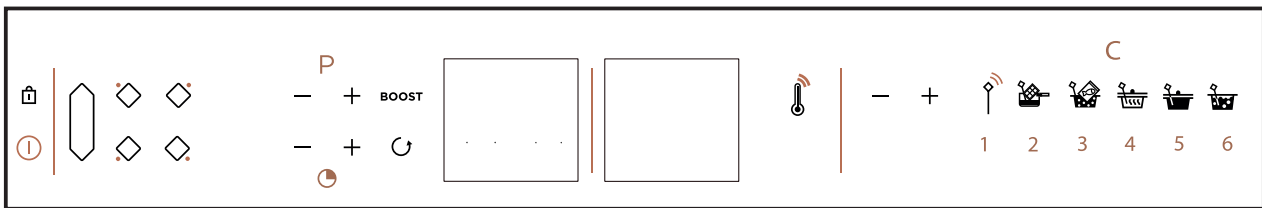
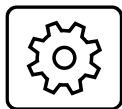


- In obliquo



Si sconsiglia di usare la sonda senza il suo supporto.

• 2 UTILIZZO



Utilizzo della sonda

Per far funzionare la sonda è necessario accenderla (premere il pulsante per diversi secondi), accendere il piano poi selezionare una zona cottura. Durante la regolazione della temperatura, il piano regola automaticamente la potenza necessaria, che può provocare una variazione di ebollizione.


Funzione termometro

Questa funzione indica sul display del piano di cottura la temperatura misurata dalla sonda (intervallo 5°-180°).

Questa funzione è un'informazione della temperatura.

La funzione è utilizzabile per misurare, per esempio, la temperatura di un piatto durante la cottura sul piano o di un arrosto uscito dal forno.

In assenza di recipiente, la temperatura e "C" lampeggiano sul display della zona cottura.

 Il raffreddamento della temperatura della sonda si effettua ogni 1,5 secondi.

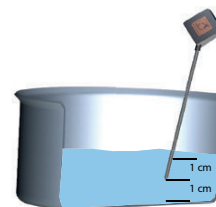
Le funzioni culinarie

Per accedere alle diverse funzioni culinarie, mettere il piano sotto tensione, scegliere la zona cottura (in assenza di recipiente lampeggia uno 0) poi premere il simbolo della funzione predefinita desiderata.

Per queste funzioni, la cottura è controllata dalla sonda.

Per tutte le funzioni, a eccezione della funzione "Fondere":

- la sonda deve essere ad almeno 1 cm dal fondo della pentola.
- la sonda deve essere immersa almeno 1 cm nel piatto da cucinare.



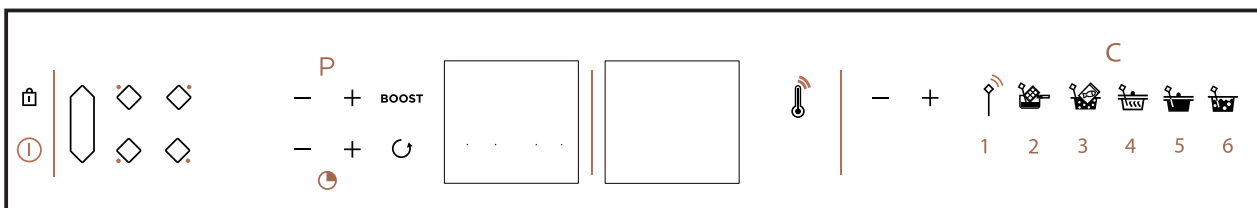
Se questo non è possibile, adattare il diametro della pentola e la zona cottura alla quantità da cucinare.

Si raccomanda di mescolare regolarmente il contenuto del recipiente durante la cottura.

Per accedere alle differenti funzioni:

Premere il tasto corrispondente alla funzione (poi i tasti + o - se si desidera modificare la temperatura consigliata). La temperatura viene mostrata per 5 secondi, poi il "0" si accende fino a quando la temperatura impostata non viene raggiunta. La funzione scelta viene mostrata alternativamente alla temperatura. Viene emesso un bip e il "0" è fisso. La temperatura viene mantenuta fino a quando non si spegne la zona cottura.

• 2 UTILIZZO



Modalità Esperto



Questa funzione permette di cuocere gli alimenti scegliendo direttamente la temperatura desiderata con i tasti +/- . La temperatura è regolabile tra 40 e 180°C.



Riscaldare



Questa funzione permette di riscaldare gli alimenti a una temperatura regolabile tra 65 e 80°C. La temperatura impostata è di 70°C.



Fondere



Questa funzione permette di fondere gli alimenti a una temperatura regolabile tra 40 e 70°C. La temperatura impostata è di 50°C. Durante questo tipo di cottura, la sonda deve essere in posizione verticale e l'estremità della sonda deve toccare il fondo della pentola.

Occorre prestare attenzione a mescolare durante la cottura per rendere omogenea l'amalgama.

Durante questo tipo di cottura, la sonda deve essere a contatto con il fondo della pentola.

Questa funzione è disponibile solo sulle zone cottura di 16 cm, 23 cm o 1/2 Horizonte del piano di cottura.



Cottura lenta



Questa funzione permette di cuocere a fuoco lento gli alimenti a una temperatura regolabile tra 80 e 90°C. La temperatura impostata è di 80°C.



Durante la regolazione della temperatura è possibile osservare una variazione di ebollizione.



Cottura sottovuoto



Questa funzione permette di cuocere gli alimenti a una temperatura regolabile tra 45 e 85°C. La temperatura impostata è di 60°C.



Bollire



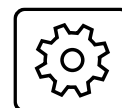
Questa funzione permette di far bollire l'acqua a una temperatura di 100°C.

È possibile coprire parzialmente il proprio recipiente con un coperchio. Raccomandiamo di farlo dall'inizio della cottura.



Questa funzione non è destinata a far bollire il latte. In questo caso, usare la funzione di cottura lenta.

• 2 UTILIZZO



Avvertenza:

- È possibile programmare un tempo con la funzione sonda. In questo caso il tempo viene mostrato alternativamente alla temperatura.
- La sonda è utilizzabile solo su una zona di cottura per volta.
- Al termine dell'utilizzo, non dimenticare di spegnere la sonda effettuando una pressione lunga sulla sonda. Il LED si illumina di rosso per qualche secondo.
- La sonda si spegne automaticamente 1 minuto dopo lo spegnimento del piano.
- Al fine di non danneggiare la sonda, prestare attenzione a non mettere la centralina elettronica della sonda direttamente sui vapori di cottura.
- La temperatura di ebollizione dell'acqua può variare in funzione dell'altitudine e delle condizioni atmosferiche relative alla propria situazione geografica.
- Una perdita di comunicazione può essere connessa a una batteria scarica.

Informazioni tecniche sulla sonda:

Parametro	Specifiche	Note
Tensione	2,5 - 3V	Pila CR2032
Autonomia	300 h	con pila nuova
Colore della spia	Bianco Verde Blu Rosso	Messa in tensione Attesa di connessione Connessa Arresto
Temperatura d'uso	0 - 85°C	Centralina della sonda
Gamma di misura della temperatura	5° - 180°C	
Frequenza di lavoro	2402 - 2480 MHz	
Portata della sonda	2 metri	
Potenza massima	< 10 mW	

• 2 UTILIZZO



Istruzioni di cottura:

Funzione	Ingrediente di base o piatto	Quantità (g)	Temperatura (C°)	Tempo	Consigli
Esperto	Carni bianche	filetti di pollo 150 g	80 °C	Da 8 a 12 min	Schiacciare i petti di pollo (1/1,5 cm di altezza)
	Carni rosse	Da 150 a 200 g	Da 35 a 45°C (molto al sangue)	Da 30s a 2m/lato (a seconda dello spessore)	Lasciar riposare la carne 5 min dopo la cottura
		Da 150 a 200 g	Da 50 a 55°C (al sangue)	Da 1 a 3 min/lato (a seconda dello spessore)	Lasciar riposare la carne 5 min dopo la cottura
		Da 150 a 200 g	Da 60 a 65°C (media cottura)	Da 1 min 30 a 4 min (a seconda dello spessore)	Lasciar riposare la carne 5 min dopo la cottura
		Da 150 a 200 g	Da 70 a 75°C (ben cotto)	Da 2 a 8 min/lato (a seconda dello spessore)	Lasciar riposare la carne 5 min dopo la cottura
	Patate fritte congelate	200 g/1,5 l olio	160° poi 180°	11 min 2 min 30 s	Immergere 11 min poi rimuovere, immergere nuovamente per 2 min 30 s una volta raggiunti 180° per terminare la cottura
	Besciamella	500	Da 85 a 87°C	1 min a ebollizione	Mescolare continuamente durante la cottura per evitare che si incolli sul fondo della pentola
	Crema al cioccolato	1.300	Da 87 a 92°C	Da 8 a 10 min	Mescolare continuamente durante la cottura per evitare che si incolli sul fondo della pentola
	Caramello	Metodo asciutto (100 g)	fino a 150°C (colorazione)	Da 3 a 5 min (potenza 10)	La caramellizzazione è molto rapida, fare attenzione,
	Caramello	Metodo con l'acqua (100 g di zucchero/60 ml di acqua)	fino a 145°C	Da 8 a 12 min (potenza 10)	Controllare l'ebollizione. Quando questa si arresta, la caramellizzazione è molto rapida.
Gelatine di frutta	400-1000	105-110	a seconda della quantità	ESPERTO (calcolare da 1 a 1,2% di pectina/kg di frutta)	
Fondere	Cioccolato fondente	100-500	50-55	Da 5 a 10 min	Mescolare spesso
	Cioccolato al latte		45-50		
	Cioccolato bianco		45-50		
	Burro	50-500	40-50	Da 5 a 20 min	
	Burro chiarificato	50-500	40-50	Da 5 a 20 min	non mescolare per decantare correttamente la caseina del burro
	Formaggio per fonduta	200-1.500	40-50	Da 10 a 25 min	la quantità di vino aggiunta per la cottura influirà sul tempo di fusione (50 cl per 1 kg di formaggio)
Riscaldare	Purea	200-800	65-75	A seconda della quantità	
	Minestra	200-2.000	65-75	Da 2 min 30 a 15 min	attenzione, il tempo può variare a seconda della viscosità della minestra
	Barattoli/conserven	300-1.000	65-75	Da 4 min a 10 min	test realizzato su conserve di cassoulet
	Vasetti	125-300	60-70	A seconda della quantità	Provare la temperatura prima di consumare

• 2 UTILIZZO



Istruzioni di cottura:

Funzione	Ingrediente di base o piatto	Quantità (g)	Temperatura (C°)	Tempo	Consigli
Cottura lenta	Bollito	1.000-4.000	70-80	Da 2h30 a 3h00	Adattare il contenitore di cottura alla quantità da cuocere. Aggiungere le patate sbucciate prima dell'ultima 1/2 ora di cottura
	Bianchetto di vitello	1.000-4.000	70-80	Da 2h00 a 3h00	Adattare il contenitore di cottura alla quantità da cuocere.
	Manzo alla borgognona	1.000-4.000	70-80	Da 2h00 a 4h00	Adattare il contenitore di cottura alla quantità da cuocere.
	Stufato di manzo	1.000-4.000	70-80	Da 2h00 a 4h00	Adattare il contenitore di cottura alla quantità da cuocere.
	Pollo alla basca	1.000-4.000	70-80	Da 1h15 a 1h30	Adattare il contenitore di cottura alla quantità da cuocere.
	Marmellata	1.000-4.000	105	Da 20 min a 1 ora a seconda del frutto, verificare la consistenza.	La temperatura di gelificazione di una marmellata è di 105°C (termometro per zucchero). È possibile ridurre questa temperatura a circa 90°C aggiungendo la pectina (15 g per 1 kg di frutta)
	Salsa di pomodoro	1.000-4.000	70-80	40 min	Attenzione all'acidità del pomodoro durante la cottura. Per una salsa a base di pomodori freschi, aggiungere un pizzico di zucchero semolato durante la cottura.
Cottura sottovuoto	Pesce	salmone 250-300 g	45-50	20 min	Tra 3 l e 5 l di acqua. Attenzione al condimento, la cottura sottovuoto tende ad aumentare la potenza del sale.
	Pesce	pesce bianco 250-300 g	56°C	15 min	
	Verdure	verdi 200-300 g	85°C	30-75 min	
	Verdure	radice 150g	85°C	60-80 min	
	Carne bianca	filetto di pollo 150 g	64°C	25 min	1 l di acqua
	Carne bianca	coscia di pollo 200g	68°C	120 min	
	Carne rossa	filetto di manzo da 150 a 300 g	56,5°C a bagnomaria	30 min per 2,5 cm di spessore/2h00 per 5 cm di spessore/fino a 4h00.	
Uovo in camicia	50 g/1 l di acqua	64°	45 min		
Bollire	Riso	100-500 (secco) = da 300 a 1.500 ml di acqua salata	90-100	Da 12 a 20 min a seconda del riso	Riso alla creola: portare l'acqua di cottura a ebollizione, versare il riso (risciacquato precedentemente con acqua fredda), coprire e lasciar cuocere a fuoco lento (attenzione, alcuni tipi di riso richiedono un tempo di cottura maggiore: riso venere)
	Pasta	100-500 (secca) = da 300 a 5 l di acqua salata	90-100	Da 10 a 12 minuti di cottura	Portare l'acqua a ebollizione, versare la pasta e cuocere a bollire. Verificare la cottura a seconda del tipo di pasta usata.

• 2 UTILIZZO

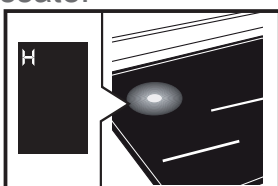


2.10 SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI

Calore residuo

Dopo un utilizzo intensivo, la zona di cottura che è appena stata utilizzata può restare calda per qualche minuto.

Durante questo periodo di tempo compare il simbolo "H". Evitare allora di toccare le zone interessate.



Limitatore di temperatura

Ciascuna zona di cottura è dotata di un sensore di sicurezza che sorveglia in permanenza la temperatura del fondo del recipiente. Nel caso venga dimenticato un recipiente su una zona di cottura accesa, il sensore adatta automaticamente la potenza rilasciata dal piano cottura ed evita qualsiasi rischio di deterioramento dell'utensile o del piano cottura.

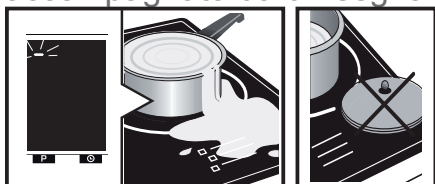
Protezione in caso di traboccamento

Il piano cottura si spegne nei seguenti 3 casi:

- Traboccamento che ricopre i tasti di comando.
- Panno bagnato posato sui tasti.
- Oggetto metallico posato sui tasti di comando.

Rimuovere l'oggetto o pulire e asciugare i tasti di comando, poi riavviare la cottura.

In questi casi appare il simbolo — accompagnato da un segnale sonoro.



Sistema "Auto-Stop"

Il piano cottura è dotato di una funzione di sicurezza "Auto-Stop" che, se si dimentica di spegnere una zona di cottura, interrompe automaticamente il funzionamento della zona di cottura dimenticata dopo un tempo predefinito (compreso fra 1 e 10 ore a seconda della potenza utilizzata).

In caso di innesco di questa funzione di sicurezza, l'interruzione del funzionamento della zona di cottura è segnalata dalla visualizzazione di "AS" nella zona di comando e viene emesso un segnale sonoro per circa 2 minuti. È sufficiente premere un tasto di comando qualsiasi per interromperlo.



Possono essere prodotti suoni simili a quelli delle lancette di un orologio.

Questi rumori si producono quando il piano è in funzione e scompaiono o diminuiscono in funzione della configurazione di riscaldamento. Possono anche prodursi fischi a seconda del modello e della qualità del recipiente. I rumori descritti sono normali, fanno parte della tecnologia a induzione e non indicano anomalie.



Non raccomandiamo dispositivi di protezione del piano cottura.

• 3 *MANUTENZIONE*



Manutenzione del piano

Per uno sporco leggero utilizzare una spugna da cucina. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, poi asciugare.

In caso di accumulo di sporco consolidato dalla cottura, di fuoriuscite zuccherate, di plastica fusa, utilizzare una spugna da cucina e/o un raschietto apposito per il vetro. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, utilizzare un raschietto apposito per il vetro per sgrossare, rifinire con la spugna da cucina, poi asciugare.

Per aloni e tracce di calcare, applicare dell'aceto bianco caldo sulla macchia di sporco, lasciare agire e asciugare con un panno morbido.

Per colorazioni metalliche brillanti e una manutenzione settimanale, utilizzare un prodotto apposito per la vetroceramica. Applicare il prodotto speciale (contenente silicone e che abbia preferibilmente un effetto protettivo) sulla vetroceramica.

Nota importante: non utilizzare polvere o spugne abrasive. Privilegiare le creme e le spugne speciali per stoviglie delicate.

Manutenzione della sonda

- Pulire la sonda prima del primo utilizzo.
- Usare solo prodotti neutri. Non usare prodotti abrasivi, come spugnette abrasive, solventi o oggetti metallici.
- Non lavare la sonda nella lavastoviglie.
- Il supporto della sonda può essere lavato nella lavastoviglie.



Alla messa in servizio

Si nota l'apparizione di un simbolo luminoso. È normale. Scomparirà dopo 30 secondi.

La corrente salta o funziona un solo lato. Il collegamento del piano è difettoso. Verificarne la conformità (vedere capitolo collegamento).

Il piano cottura emana un odore durante i primi utilizzi. L'apparecchio è nuovo. Far riscaldare ciascuna zona per mezz'ora con una pentola piena d'acqua.

All'accensione

Il piano cottura non funziona e i simboli luminosi sulla tastiera restano spenti.

L'apparecchio non è alimentato. L'alimentazione o il collegamento sono difettosi. Controllare i fusibili e l'interruttore elettrico.

Il piano non funziona e compare un altro messaggio. Il circuito elettronico funziona male. Rivolgersi al Servizio post-vendita.

Il piano non funziona e compare l'informazione "bloc". Sbloccare la sicurezza bambini.

Codice anomalia F9: tensione inferiore a 170 V.

Codice anomalia F0: temperatura inferiore a 5°C.

Durante l'uso

Il piano cottura non funziona, compare - e viene emesso un segnale sonoro.

C'è stata una fuoriuscita oppure un oggetto ingombra la tastiera di comando. Pulire il piano cottura o rimuovere l'oggetto e riavviare la cottura.

Compare il codice F7.

I circuiti elettronici si sono riscaldati (vedere capitolo incasso).

Durante il funzionamento di una zona di riscaldamento, le spie luminose della tastiera lampeggiano sempre.

Il recipiente utilizzato non è adatto.

I recipienti fanno rumore e il piano cottura emette rumori simili a scatti durante la cottura (vedere il consiglio "Sicurezza e raccomandazioni").

È normale. Con un certo tipo di recipiente, è il passaggio dell'energia dal piano cottura verso il recipiente.

La ventilazione continua a funzionare dopo lo spegnimento del piano cottura.

È normale. Questo permette il raffreddamento dell'elettronica.

In caso di malfunzionamento persistente.

Scollegare il piano cottura per 1 minuto. Se il fenomeno persiste, contattare il servizio post-vendita.

Sonda

Una perdita di comunicazione della sonda può essere connessa a una pila scarica.



Se appare **--05**: la sonda non è abbinata o è spenta. Se il problema persiste, controllare la posizione della batteria.



Se appare **n0**: la sonda è già usata su un'altra zona cottura.



Se appare **n0** + un BIP: La temperatura misurata è incompatibile con la funzione selezionata. Verificare l'adeguamento tra la zona scelta e la funzione selezionata.

• 4 ANOMALIE



La sonda lampeggia in rosso:

- Prima di spegnersi se la pila è scarica.
- In caso di perdita di comunicazione, lampeggiamento in rosso poi in verde a seconda che la connessione con il piano sia ristabilita o meno.

• 5 AMBIENTE



TUTELA DELL'AMBIENTE

I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.



Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. L'apparecchio reca questo logo ad indicare che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani.

Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio.

La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

• **6** *SERVIZIO CONSUMATORI*



INTERVENTI

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni figurano sulla targhetta segnaletica (1.1.1).

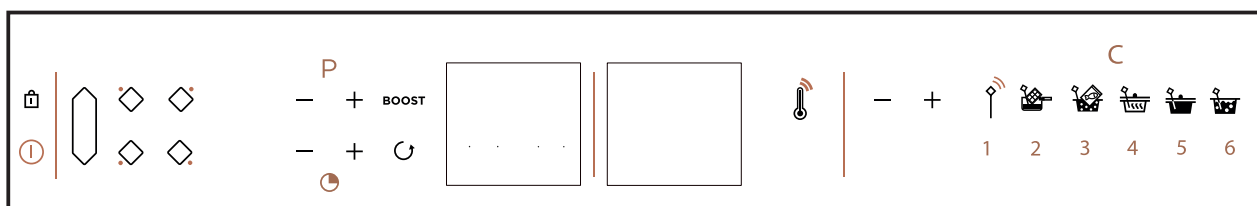


Collection Perfect Sensor

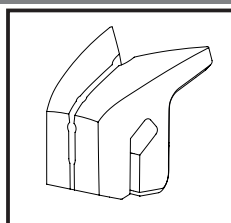
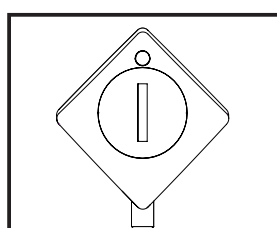
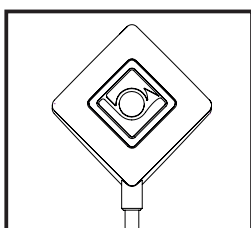
Collection Perfect Sensor, un piano di cottura che misura e regola la temperatura continuamente e con un'elevata precisione.

Per una messa in funzione rapida del piano di cottura è possibile consultare le istruzioni che seguono.

La tastiera



La sonda e il suo supporto



Il LED della sonda emette un flash **bianco azzurrognolo**: messa in tensione della sonda

Il LED della sonda lampeggia in **verde**: connessione in corso

Il LED della sonda è **blu**: la sonda è connessa

Il LED della sonda lampeggia in **rosso**: pila scarica/perdita di comunicazione

Le funzioni

- On/off

- Selezione della zona di cottura

- Zona Horizonte (zona libera)

- Blocco/Clean lock

- - Regolazione della potenza

- Regolazione del timer

BOOST - Funzione BOOST (potenza max)

- Funzione Recall (richiamo delle regolazioni)

- Funzione termometro (informazione temperatura)

- Regolazione della temperatura

- Sonda (modalità Esperto)

- Funzione Fondere (50°C)

- Funzione Cottura sottovuoto (60°C)

- Funzione Riscaldare (70°C)

- Funzione Cottura lenta (80°C)

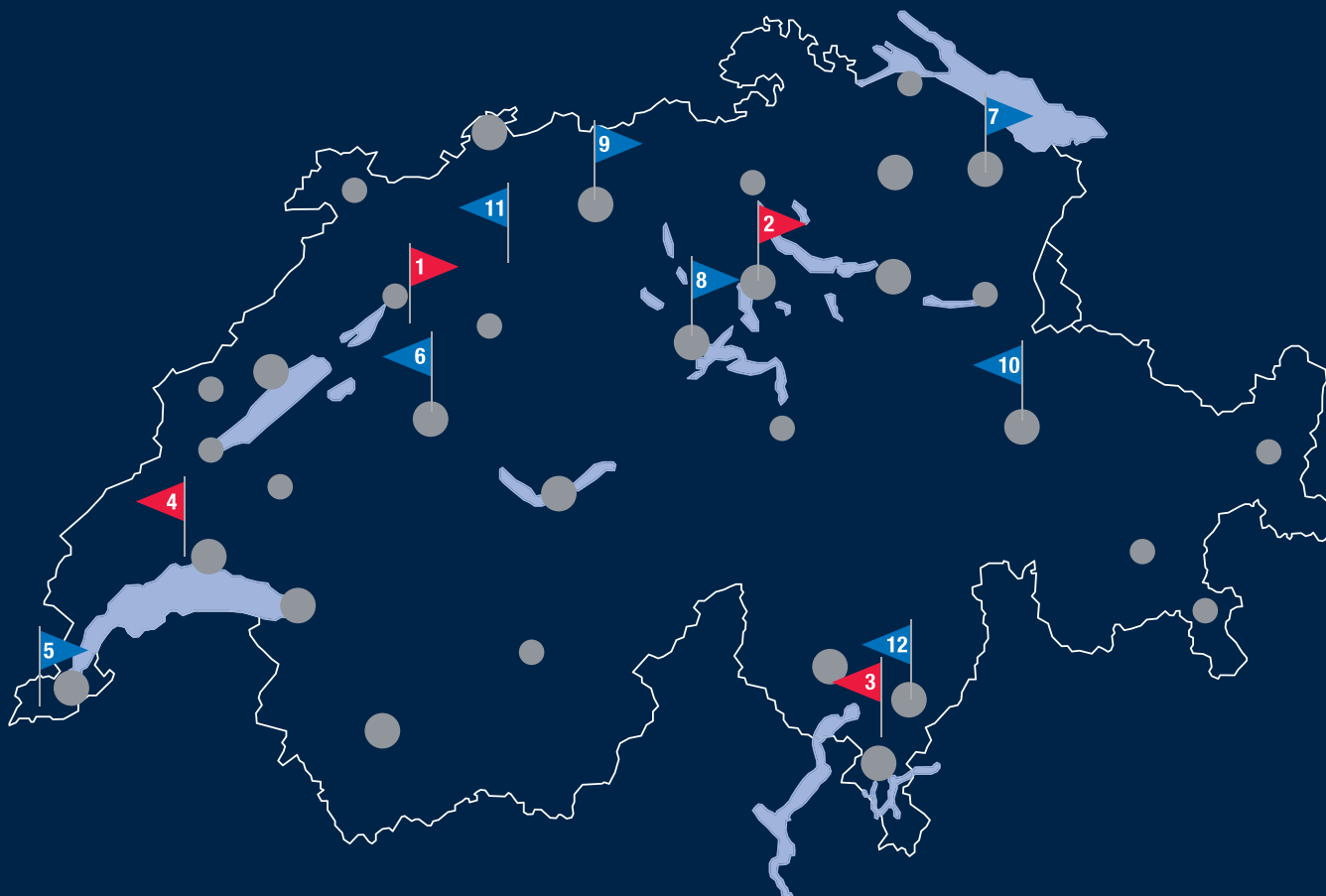
- Funzione Bollire (100°C)

Informazioni per il consumatore: www.dedietrich-electromenager.com

0892 02 88 04 (0,50€ IVA inclusa/min da un telefono fisso)

Servizio post vendita: 09 69 39 34 34 (servizio gratuito)





Showrooms

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <p>1 FORS AG / SA
 Schafftenholzweg 8
 CH-2557 Studen BE
 Tel: 032 374 26 26
 info@fors.ch</p> | <p>2 FORS AG / SA
 Oberneuhofstrasse 12
 CH-6340 Baar ZG
 Tel: 041 766 07 50
 baar@fors.ch</p> | <p>3 FORS AG / SA
 Via Cantonale 65
 CH-6804 Bironico TI
 Tel: 091 630 26 26
 bironico@fors.ch</p> | <p>4 FORS AG / SA
 Route Sous-Riette 15
 CH-1023 Crissier VD
 Tel: 021 706 04 44
 crissier@fors.ch</p> |
|--|--|--|--|

FORS Services & Logistics AG (Fabrikservice)

FORS Services & Logistics SA (Service d'usine)

- | | |
|---|---|
| <p>5 Genf / Genève</p> | <p>9 Aargau / Argovie</p> |
| <p>6 Bern / Berne</p> | <p>10 Graubünden / Les Grisons</p> |
| <p>7 St. Gallen / Saint-Gall</p> | <p>11 Solothurn / Soleure</p> |
| <p>8 Luzern / Lucerne</p> | <p>12 Tessin</p> |

Schematische Verteilung Servicepunkte

Répartition schématique des points de service

- Zwei oder mehr Servicepartner / Deux partenaires de service ou plus
- Servicepartner / Partenaire de service

Der FORS-Kundendienst mit seinen Servicepartnern umfasst einen Pool von **500 Techniker/innen** direkt vor Ort, welche effizient, kostengünstig und rasch den Service verrichten.

*Le SAV de FORS et ses partenaires représentent un pool de **500 techniciens(nes)** sur place qui effectuent le service de manière efficace, rapide et économique.*

FORS KUNDENDIENST, ein Service à la carte

Kostenlose Service-Hotline **0800 554 650**
 E-Mail: **SERVICE-ANTRAG@FORS.CH**

SERVICE CLIENTÈLE FORS, un service à la carte

Hotline de Service Gratuite **0800 554 650**
 E-Mail: **ASSISTANCE@FORS.CH**

SERVIZIO CLIENTI FORS, un'assistenza à la carte

Hotline de Service Gratuite **0800 554 650**
 E-Mail: **ASSISTANCE@FORS.CH**