

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

INDUKTIONSKOCHFELD

De Dietrich 

DE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE

Die Produkte von De Dietrich zu entdecken heißt einzigartige Emotionen zu empfinden.

Die Verlockung entsteht schon beim ersten Anblick. Das Design zeichnet sich durch eine zeitlose Ästhetik und eine sorgfältige Verarbeitung aus, wodurch jedem Gegenstand Eleganz und Raffinesse verliehen wird und beides in perfektem Einklang zueinander steht. Sofort kommt das unwiderstehliche Verlangen nach einer Berührung auf.

Das De Dietrich Design setzt auf robuste und wertvolle Materialien; Authentizität steht dabei an erster Stelle. Durch die Kombination hochentwickelter Technologie mit edlen Materialien schafft De Dietrich hochwertige Produkte für kulinarische Genüsse - eine Leidenschaft, die alle Gourmets teilen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude. Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.

| Besuchen Sie uns auf: 



www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheit und wichtige Sicherheitsmaßnahmen.....	3
Präsentation.....	7
Einbau.....	8
Auspacken.....	8
Einbau	8
Anschluss	10
Bedienung.....	11
Glossar Tasten.....	11
Auswahl des Gargefäßes	12
Auswahl der Kochzone.....	12
Ein- und Ausschalten.....	12
Einstellung der Leistung	12
Horizonte	13
Einstellung der Zeitschaltuhr	13
Sperrung der Bedienelemente.....	13
Funktion Clean Lock.....	14
Funktion Recall.....	14
Funktion Perfect Sensor (Sensor)	15
Hinweise für das Garen	19
Sicherheitsvorrichtungen und Empfehlungen.....	21
Pflege.....	22
Funktionsstörungen.....	23
Umwelt.....	24
Verbraucherservice	25
Kollektion Perfect Sensor.....	26



SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden. Diese Gebrauchsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass die Betriebsanleitung beigelegt wird.

- Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns im Zuge der technischen Weiterentwicklung das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern.
- Wir empfehlen, die Produktreferenzen des Geräts auf der Seite “Kundendienst und Kundenbeziehungen” zu notieren.

Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, wenn sie ordnungsgemäß in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind, auch was die Sicherheit betrifft, und wenn sie die damit verbundenen Risiken verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Pflege durch den Benutzer dürfen nicht durch unbewachte Kinder ausgeführt werden.

Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden. Das Gerät und seine

zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß.

Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um zu vermeiden, dass die Heizelemente berührt werden.

Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Fläche abgestellt werden, weil sie heiß werden könnten.

Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Benutzung nach Abschaltung oder während des Kochvorgangs sperrt (siehe Kapitel: Nutzung der Kindersicherung).

Das Gerät entspricht den einschlägigen europäischen Richtlinien und Vorschriften.

Der Herzschrittmacher muss vorschriftsmäßig konzipiert und eingestellt sein, damit Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem



SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Herzschrittmacher verhindert werden. Erkundigen Sie sich beim Hersteller des Herzschrittmachers oder Ihrem behandelnden Arzt.

Das unbeaufsichtigte Kochen auf einer Kochplatte mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie im Brandfall NIE, das Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme beispielsweise mit einem Deckel oder einer Brandschutzdecke.

ACHTUNG: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss ununterbrochen überwacht werden.

Brandgefahr: Es dürfen keine Gegenstände auf den Garzonen abgestellt werden.

Wenn die Oberfläche Risse aufweist, muss das Gerät vom Stromnetz abgeschaltet werden, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.

Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

Stoßeinwirkung durch

Kochgeschirr vermeiden: Die glaskeramische Oberfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich.

Keinen heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Ein "Saugnapf"-Effekt könnte die glaskeramische Oberfläche beschädigen. Reibung von Gefäßen auf der Glaskeramikfläche vermeiden, da auf Dauer ihr Dekor beschädigt werden kann.

Nie Alu-Folie zum Kochen benutzen. Niemals in Aluminium oder in einer Aluminiumschale verpackte Produkte auf dem Kochfeld abstellen. Das Aluminium würde schmelzen und das Kochfeld nachhaltig beschädigen.

Im Möbel unter dem Kochfeld keine Haushaltsprodukte oder entzündlichen Stoffe aufbewahren.

Diese Kochfelder sind mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz anzuschließen. In



SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

die festen Leitungen ist eine Abschaltung einzubauen.

Zur Vermeidung von Gefahren muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ausgetauscht werden.

Sicher gehen, dass kein in der Nähe des Kochfeldes angeschlossenes Stromkabel eines elektrischen Geräts mit den Kochzonen in Berührung kommt.

Für die Pflege des Kochfelds darf kein Dampfreiniger verwendet werden.

Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem getrennten Fernbediensystem eingeschaltet zu werden.

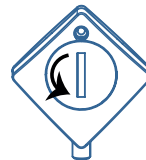
Nach der Verwendung des Kochfelds dieses mit Hilfe der Bedienvorrichtung abschalten; verlassen Sie sich nicht auf den Sensor zur Kochgefäßerkennung.

WARNHINWEIS: Es dürfen nur Kochfeldabdeckungen eingesetzt werden, die vom Hersteller des Kochgerätes

entwickelt wurden und in der Gebrauchsanleitung als geeignet angegeben werden, oder die im Gerät eingebaut sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen kann zu Unfällen führen.

Sensor

Der Sensor ist mit einer Batterie vom Typ CR2032 ausgerüstet (es darf nur die angegebene Batterie verwendet werden).



Zum Einlegen der Batterie den Deckel auf der Sensorrückseite mit Hilfe eines Geldstücks lösen, die Batterie unter Beachtung der Polarität (+ oben) einlegen, dann den Deckel wieder aufschrauben.

Altbatterien oder Batterien, die eine Leckage aufweisen, ersetzen.

Die Batterie muss vor Entsorgung des Gerätes aus dem Gerät entfernt werden.

Die Batterie muss in Batteriesammelbehälter geworfen oder in Ihr Fachgeschäft zurückgebracht



SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

werden (in Übereinstimmung mit den geltenden Bestimmungen).

- Verschiedene Batterietypen oder neue und gebrauchte Batterien dürfen nicht vermischt verwendet werden;
- Muss das Gerät eingelagert werden und wird über einen längeren Zeitraum nicht verwendet, empfehlen wir die Entfernung der Batterien;
- Das Kurzschließen der Einspeiseklemmen ist verboten.
- Nicht wiederaufladbare Batterien dürfen nicht wieder aufgeladen werden.
- Der Sensor ist nicht für den Betrieb im Ofen ausgelegt.

Wir, Brandt Frankreich, erklären, dass das Gerät, das mit der Funktion Perfect Sensor ausgerüstet ist, der Richtlinie 2014/53/UE entspricht. Die vollständige EU-Konformitätserklärung steht auf folgender Webseite zum Download bereit: www.dedietrich-electromanager.com.

• 0 PRÄSENTATION

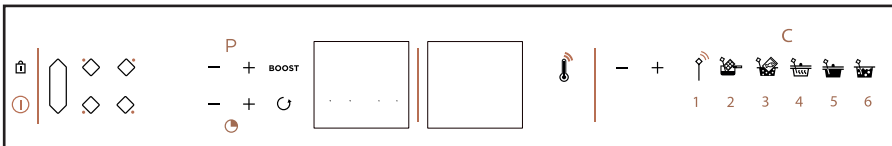
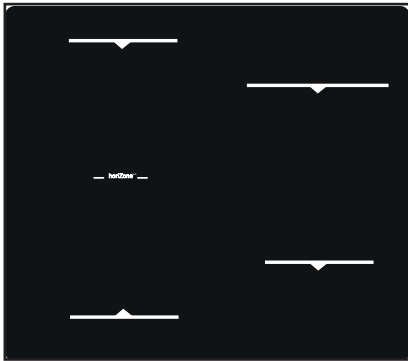


Mit dem Induktionskochfeld Perfect Sensor von De Dietrich mit seinem verbundenen Temperatursensor ist das Gelingen Ihres kulinarischen Könnens sicher und präzise garantiert, Sie regeln die Kerntemperatur Ihrer Gerichte und garen alle Fleisch- und Fischgerichte nach Belieben. Die Regulierung der Kerntemperatur Ihrer Gerichte sorgt für garantiert gelungenen Kochgenuss.

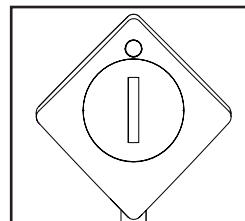
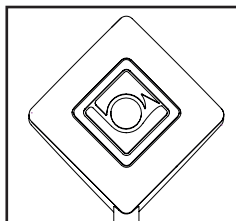
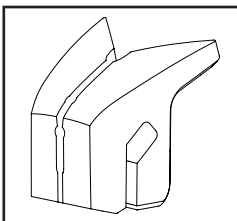
Die auf den Punkt genaue Beachtung der Gartemperatur der Zutaten sorgt für perfektes Garen und kulinarischen Hochgenuss.

Die folgenden Funktionen stehen mit Temperaturanzeige zur Verfügung:

Thermometer / Schmelzen / Erwärmen / Vakuum-Garen / langsames Garen / Sieden



Dieses Kochfeld wird mit verbundenem Temperatursensor und Spezialhalterung geliefert und kann mühelos an jedem Kochgefäß befestigt werden. Dieser Sensor kann für alle Kochzonen verwendet werden.



• 1 EINBAU

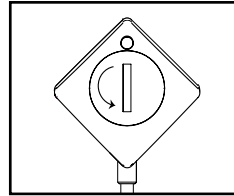


1.1 AUSPACKEN

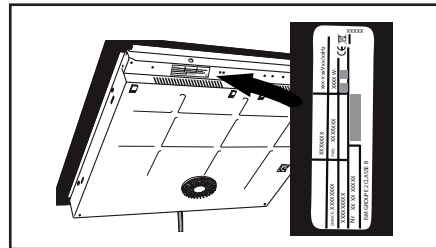
Entfernen Sie alle Schutzelemente des Kochfeldes, des Sensors und der Sensorhalterung.

Ihr Sensor wird mit einer Batterie geliefert, die Sie einbauen müssen (1.0). Zum Einlegen der Batterie den Deckel auf der Sensorrückseite mit Hilfe eines Geldstücks lösen, die Batterie unter Beachtung der Polarität (+ oben) einlegen, dann den Deckel wieder aufschrauben. Die auf dem Typenschild (1.1.1) angegebenen Gerätemerkmale prüfen und berücksichtigen.

Tragen Sie für eine künftige Nutzung in die unten aufgeführten Rahmen die Angaben zum Kundendienst und zum Typ ein, die sich auf diesem Kennschild befinden.



1.0

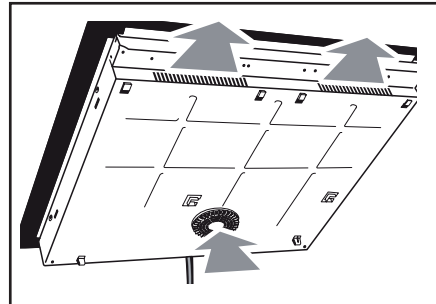


1.1.1

Kundendienst:	Typ:
---------------	------

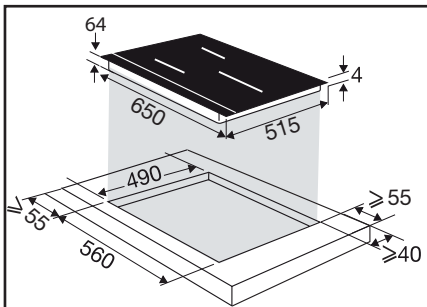
1.2 EINBAU IN EIN MÖBEL

Achten Sie darauf, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben (1.2.1). Berücksichtigen Sie die Angaben zu den Maßen (in Millimetern) des Möbels, in das das Kochfeld eingebaut werden soll.

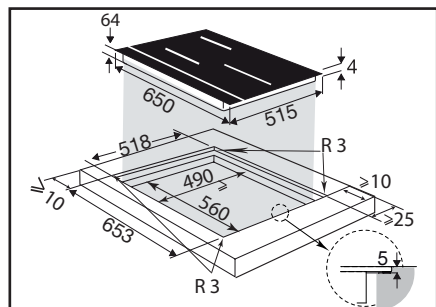


1.2.1

- Einbau in eine Arbeitsplatte
Siehe Schema (1.2.2)



1.2.2



1.2.3

• 1 EINBAU



- Einbau auf Höhe der Arbeitsplatte Siehe Schema (1.2.3)

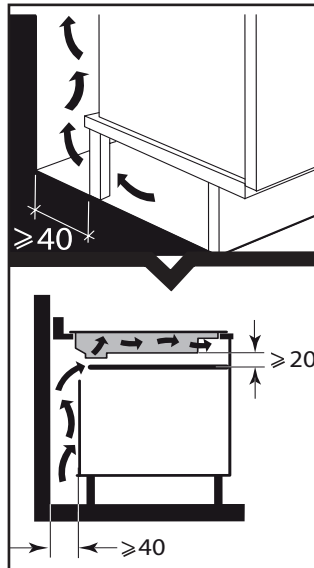
Prüfen Sie, dass die Luft zwischen der Vorder- und der Rückseite des Kochfelds gut zirkuliert.

Wenn das Kochfeld über einer Schublade (1.2.6) oder über einem einbaubaren Backofen (1.2.7) installiert wird, halten Sie die auf den Abbildungen angegebenen Abmessungen ein, damit die Luft gut nach vorne ausströmen kann. Kleben Sie die Dichtung auf den gesamten Umfang des Kochfelds (1.2.8).

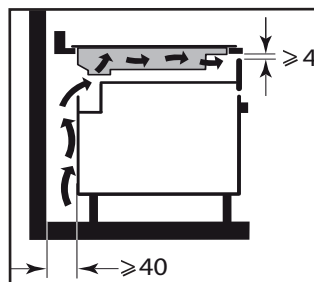
Das Kochfeld in das Möbel einfügen (1.2.9).



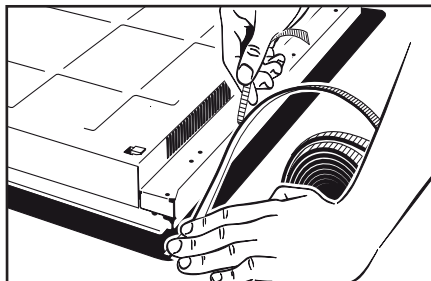
Wenn sich der Backofen unter Ihrem Kochfeld befindet, können die wärmetechnischen Sicherheitsvorrichtungen des Kochfeldes eine gleichzeitige Benutzung mit dem Backofen im Pyrolysebetrieb einschränken. Ihr Kochfeld verfügt nämlich über ein Sicherheitssystem gegen Überhitzung. Dieses Sicherheitssystem kann zum Beispiel bei Einbau über einem ungenügend isolierten Backofen aktiviert werden. In den Bedienbereichen erscheint dann der Code "F7". In diesem Fall empfehlen wir eine bessere Belüftung des Kochfeldes, die durch eine Öffnung in der Seite des Einbaumöbels erreicht wird (8 cm x 5 cm).



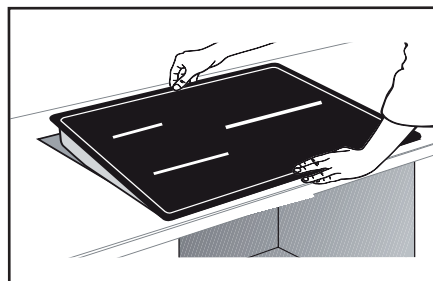
1.2.6



1.2.7



1.2.8



1.2.9



1. 3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

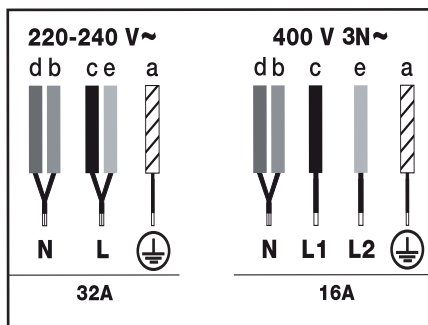
Diese Kochfelder sind mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz anzuschließen. In die festen Leitungen ist eine Abschaltung einzubauen.

Identifizieren Sie den Kabeltyp am Kochfeld gemäß der Anzahl der Leiter und ihrer Farben:

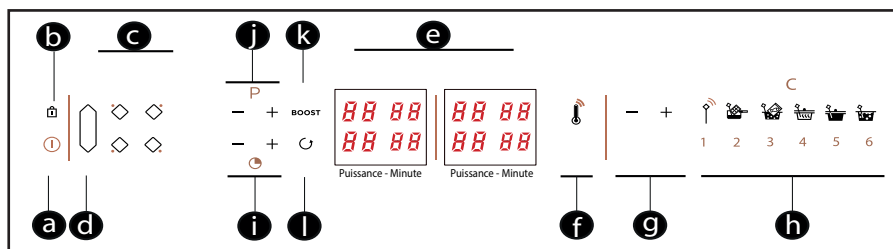
- Kabel mit 5 Leitern (**1.3.1**):

a) grün-gelb, b) blau, c) braun, d) schwarz, e) grau.

Beim Einschalten des Kochfeldes oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Leuchtcode auf der Bedientastatur. Warten Sie etwa 30 Sekunden oder drücken Sie auf eine Taste, bis die Anzeige erlischt, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen (diese Anzeige ist normal und dient ggf. Ihrem Kundendienst). Der Benutzer des Kochfeldes braucht sie auf keinen Fall zu berücksichtigen.



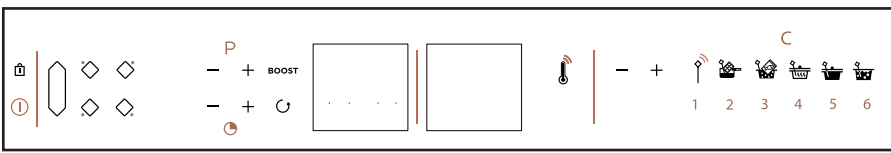
1.3.1



Glossar Tasten

- a** = Ein- und Ausschalten
- b** = Sperrung / Clean Lock (Sperrung des Kochfeldes während der Reinigung)
- c** = Auswahl der Garzone
- d** = Horizonte
- e** = Anzeige (Leistung / Minuten)
- f** = Funktion Thermometer (Anzeige der Temperatur)
- g** = Einstellung Sensor
- h** = Kochfunktionen
 - Funktion Experte **[1]** / Schmelzen **[2]** /
 - Vakuum-Garen **[3]** / Erwärmen **[4]** / Langsames Garen **[5]** /
 - Sieden **[6]**
- i** = Einstellung der Zeitschaltuhr
- j** = Einstellung der Leistung
- k** = Boost-Funktion (Maximale Leistung)
- l** = Funktion Recall (Erinnerung an die Einstellungen bei Leistung & Zeitschaltuhr)

• 2 BENUTZUNG



2.1 AUSWAHL DES GARGEFÄSSES

Die meisten Gargefäße sind induktionsgeeignet. Lediglich Glas, Ton, Aluminium ohne Spezialboden, Kupfer und einige nichtmagnetische Edelstähle sind für das Garen mit Induktionswärme ungeeignet.

Wir empfehlen Ihnen, Gargefäße mit einem dicken und glatten Boden auszuwählen. Die Hitze wird besser verteilt und der Kochvorgang ist homogener. Niemals leeres Kochgeschirr unbeaufsichtigt erhitzen.

Kein Gargefäß auf die Bedientastatur stellen.

2.2 AUSWAHL DER ZONE

Sie verfügen über mehrere Kochzonen, auf die Sie die Gargefäße stellen können. Wählen Sie je nach Größe des Gefäßes eine Kochzone aus. Wenn der Boden des Gargefäßes zu klein ist, blinkt die Leistungsanzeige und die Zone funktioniert nicht, auch wenn das Material des Gargefäßes induktionsgeeignet ist. Darauf achten, dass Sie keine Gargefäße verwenden, deren Durchmesser geringer ist als derjenige der Kochzone (s. Tabelle).

Durchmesser der Zone	Max. Leistung der Zone (Watt)	Durchmesser des Gargefäßbodens
16 cm	2400	10 bis 18 cm
23 cm	3700	12 bis 24 cm
Horizonte	3700	18 cm, oval Fischpfanne

Bei der gleichzeitigen Verwendung mehrerer Kochzonen regelt das Kochfeld die Leistungsverteilung, damit ihre Gesamtleistung nicht überschritten wird.

2.3 EIN- UND AUSSCHALTEN

Die Ein/Aus-Taste drücken . Es blinkt 8 Sekunden lang eine "0" auf jeder Kochzone.



Wenn kein Kochgeschirr erkannt wird, wählen Sie Ihre Zone aus . Wenn ein Kochgeschirr erkannt wird, blinkt die "0" mit einem Punkt.



Nun können Sie die gewünschte Leistung einstellen. Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch wieder ab.

Ausschalten einer Zone / eines Kochfelds

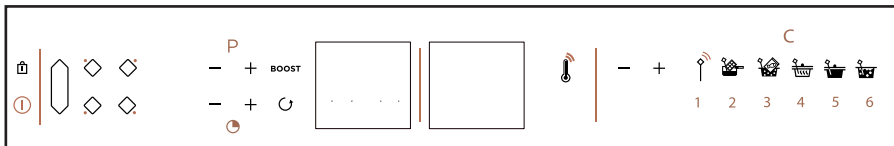
Drücken Sie länger auf die Taste der Zone, es ertönt ein langer Signalton und die Anzeige erlischt oder das Symbol "H" (Restwärme) erscheint.

Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste für die komplette Ausschaltung des Kochfelds.

2.4 EINSTELLUNG DER LEISTUNG

Drücken Sie die Taste $-^P+$ Beim Einschalten können Sie durch Drücken

• 2 BENUTZUNG



der Taste “-” direkt in die maximale Leistung (außer Boost) schalten.

2.5 HORIZONE — **Horizone^{tech}** —

Die Auswahl der freien Zone erfolgt mit der Taste . Leistung und Zeitschaltuhr werden wie für eine normale Zone eingestellt.

Um die Garzone auszuschalten, betätigen Sie die Taste , es ertönt ein langer Signalton und die Anzeigen erlöschen oder das Symbol „H“ erscheint.

Durch Drücken der Taste der Kochzone vorne oder hinten der Garzone deaktiviert die Funktion und überträgt die Einstellungen auf die ausgewählte Kochzone.

2.6 EINSTELLUNG DER ZEITSCHALTUHR

Jede Garzone verfügt über eine eigene Zeitschaltuhr. Sie kann gestartet werden, sobald die entsprechende Garzone eingeschaltet ist.

Zum Einschalten oder Ändern der Zeitschaltuhr die Taste der Zeitschaltuhr drücken . Zur Erleichterung einer sehr langen Zeiteinstellung, haben Sie ab dem Einschalten Zugang zu einem Zeitraum von 8h durch Drücken der Taste -, mit jedem weiteren Drücken der Taste gelangen Sie zu 7h, 6h, 5h, 4h, 3h, 2h, 99 min...

Nach dem Garvorgang erscheint eine 0 und ein Signalton ertönt. Zum Löschen dieser Informationen eine beliebige Bedientaste der entsprechenden Garzone drücken. Anderenfalls schalten sie sich

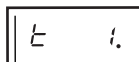
nach einigen Augenblicken aus.

Um die Zeitschaltuhr während des Garvorgangs zu stoppen, die Tasten + und -, gleichzeitig drücken oder mit der Taste - auf 0 zurücksetzen.

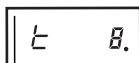
Unabhängige Zeitschaltuhr

Mit dieser Funktion kann ein Ereignis zeitlich geschaltet werden, ohne einen Garvorgang durchzuführen.

- Wählen Sie eine nicht verwendete Garzone
- Drücken Sie die Taste + + es erscheint ein “t” mit einem Punkt



- Stellen Sie eine Zeit ein mit der Taste -



oder +.

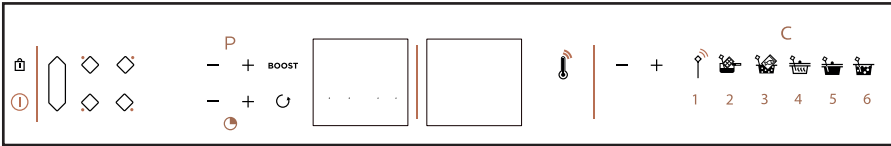
- Die Anzeige der verbleibenden Zeit ist feststehend.
- Sie können einen laufenden Countdown stoppen durch langes Drücken auf die Taste für die Auswahl der Kochzone.
- Am Ende des Countdowns ertönt 20s lang ein zweifacher Signalton.

2.7 SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE

Kindersicherung

Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Bedientasten nach Abschaltung oder während

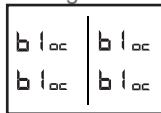
• 2 BENUTZUNG



des Kochvorgangs sperrt (damit die Einstellungen erhalten bleiben). Aus Sicherheitsgründen sind nur die "Aus"-Taste und die Tasten zur Auswahl der Kochzone immer aktiv und lassen die Abschaltung des Kochfeldes oder die Abschaltung einer Heizzone zu.

Sperrung

Drücken Sie die Taste , bis das Verriegelungssymbol "Block" in der Anzeige erscheint und die Einstellung durch einen Signalton bestätigt wird.



Sperren des Kochfelds während des Betriebs

Die Anzeige der in Betrieb befindlichen Kochzonen zeigt abwechselnd die Leistung und das Verriegelungssymbol . Wenn Sie auf die Tasten Leistung oder Zeitschaltuhr der im Betrieb befindlichen Zonen drücken:

"Block" erscheint 2 Sekunden lang und erlischt dann.

Entsperren

Drücken Sie die Taste bis das Verriegelungssymbol "Block" in der Anzeige erlischt und die Einstellung durch einen Signalton bestätigt wird.

Funktion CLEAN LOCK (Reinigungssperre)

Diese Funktion ermöglicht das vorübergehende Sperren des Kochfelds während der Reinigung.

Aktivierung der Reinigungssperre:

Drücken Sie kurz die Taste (Schloss-Symbol). Es ertönt ein Signalton, und das Symbol "Block" blinkt in der Anzeige.

Nach einer voreingestellten Zeit wird die Sperre automatisch aufgehoben. Es ertönt ein doppelter Signalton, und das Symbol "Block" erlischt. Sie können die Reinigungssperre jederzeit durch langes Drücken der Taste abschalten.

2.8 FUNKTION RECALL

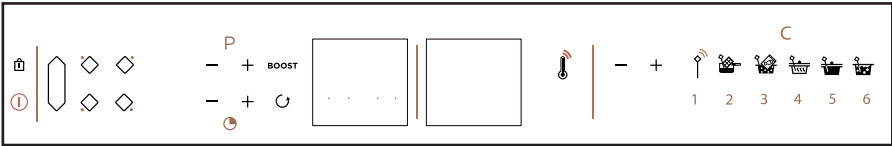
Mit dieser Funktion können die letzten Einstellungen "Leistung und Zeitschaltuhr" aller Zonen, die seit weniger als 3 Minuten ausgeschaltet sind, angezeigt werden.

Zur Verwendung dieser Funktion muss das Kochfeld entsperrt sein. Betätigen Sie die Ein/Aus- Taste und drücken kurz die Taste .

Bei Betrieb des Induktionskochfelds (mindestens eine Zone eingeschaltet), die Taste kurz drücken Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, können mit dieser Funktion die Leistungs- und Zeitschaltuhr-Einstellungen der Zone(n), die seit weniger als 30 Sekunden ausgeschaltet ist/sind, wieder aktiviert werden.

Bei ausgeschaltetem Kochfeld (alle Zonen ausgeschaltet), die Taste Ein / Aus drücken, dann die Taste kurz drücken. Mit dieser Funktion können die Leistungs- und Zeitschaltuhr-Einstellungen der Zone(n), die seit weniger als 3 Minuten ausgeschaltet ist/sind, wieder aktiviert werden.

• 2 BENUTZUNG



Energiespar-Tipp

Kochen mit einem gut passenden Deckel spart Energie. Wenn Sie einen Deckel aus Glas verwenden, können Sie den Garfortschritt perfekt kontrollieren.

2.9 FUNKTION PERFECT SENSOR



Drei Betriebsarten stehen zu Ihrer Verfügung

- **Visualisierung** der Temperatur, die im Gericht gemessen wird, direkt auf der Anzeige des Induktionskochfeldes.
- **Programmierung** eines Temperatursollwerts, der im Gericht erreicht werden muss (Expertenmodus)
- **Regelung** der Temperatur mit Hilfe der 5 vorgeschlagenen Garfunktionen.

Verbindung des Sensors mit dem Induktionskochfeld

Die Verbindung muss nur einmal bei der Inbetriebnahme des Sensors oder bei Wechsel des Sensors hergestellt werden.

Das Induktionskochfeld muss ausgeschaltet sein.

1 - Die Ein- / Aus-Taste auf der Rückseite des Sensors 3 Sekunden lang drücken, der Sensor sendet ein bläuliches Blitzlicht aus und blinkt anschließend grün.



2 - Das Piktogramm lang gedrückt

halten, **Conn Ect.** wird angezeigt und der Sensor blinkt grün.

3 - Das Piktogramm kurz drücken, das Induktionskochfeld sendet einen

Bestätigungston aus, **Conn Ect.** blinkt zur Bestätigung der Verbindung. Der Sensor blinkt blau (dieser Schritt kann bis zu 15 s dauern).



Der Sensor ist nicht für den Betrieb im Ofen ausgelegt.

Positionierung des Sensors

3 empfohlene Positionen stehen zu Ihrer Verfügung:

- Vertikal



- Zwischenposition (verstellbar)

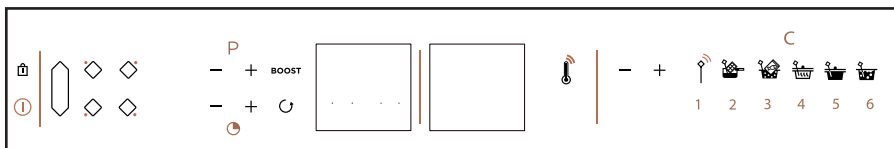


- Schrägstellung



Der Sensor darf nicht ohne Halterung verwendet werden.

• 2 BENUTZUNG



Verwendung des Sensors

Für den Betrieb des Sensors muss dieser eingeschaltet werden (die Taste mehrere Sekunden lang drücken), das Induktionskochfeld einschalten und eine Zone auswählen. Bei der Temperaturregelung stellt das Induktionskochfeld automatisch die erforderliche Leistung ein. Dies kann zu einer Schwankung beim Aufkochen führen.

Funktion Thermometer

Diese Funktion zeigt die vom Sensor gemessene Temperatur (Temperaturbereich 5° - 180°C) auf der Anzeige des Induktionskochfeldes an.

Diese Funktion ist eine Temperaturinformation.

Diese Funktion wird verwendet, um die Temperatur eines Gerichts während des Garvorgangs auf dem Induktionskochfeld oder z. B. die Temperatur eines Bratens bei der Herausnahme aus dem Ofen zu messen.

Wenn kein Kochbehälter vorhanden ist, blinken die Temperatur und "°C" auf der Anzeige der Kochzone.



Alle 1.5 Sekunden wird die Sensortemperatur neu angezeigt.

Die Kochfunktionen

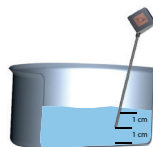
Zum Aktivieren der verschiedenen Kochfunktionen das Induktionskochfeld an das Stromnetz anschließen, die Zone auswählen (ist kein Kochgefäß vorhanden blinkt 0), dann das Symbol der gewünschten vordefinierten Funktion

drücken.

Bei folgenden Funktionen wird der Garvorgang durch den Sensor gesteuert.

Für alle Funktionen, mit Ausnahme der Funktion Schmelzen:

- Der Sensor muss mindestens 1 cm vom Topfboden entfernt sein.
- Der Sensor muss mindestens 1 cm in das Gericht, das gekocht wird, eingetaucht sein.



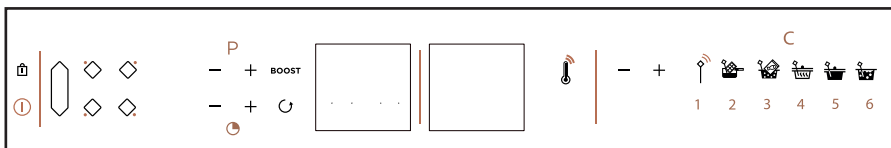
Ist dies nicht möglich, den Topfdurchmesser und die Zone entsprechend der Menge, die gegart werden soll, wählen.

Wir empfehlen, den Inhalt Ihres Gargefäßes während des Garens regelmäßig umzurühren.

Die verschiedenen Funktionen aktivieren Sie wie folgt:

Die spezielle Funktionstaste drücken (dann die Tasten + oder - wenn Sie die empfohlene Temperatur verändern möchten). Die Temperatur wird 5 Sekunden lang angezeigt, dann erscheint "°", bis die Solltemperatur erreicht ist. Die gewählte Funktion wird abwechselnd mit der Temperatur angezeigt. Ein Signalton ertönt und "°" ist feststehend. Die Temperatur wird bis zum Ausschalten des Herdes beibehalten.

• 2 BENUTZUNG



Funktion Experte



Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel garen und dabei direkt die gewünschte Temperatur mit den Tasten + / - auswählen. Die Temperatur ist von 40 bis 180°C einstellbar.



Schmelzen



Mit dieser Funktion kann man Nahrungsmittel bei einer Temperatur, die von 40 bis 70°C einstellbar ist, schmelzen. Die Solltemperatur beträgt 50°C. Während dieser Art des Garens muss sich der Sensor in vertikaler Position befinden und das Sensorende muss den Boden des Kochtopfs berühren.

Zur Homogenisierung der Mischung während des Garens die Zutaten gut vermischen.

Während dieser Art des Garens muss der Sensor im Kontakt mit dem Boden des Kochtopfs sein.

Diese Funktion ist nur für die Kochzonen 16 cm, 23 cm oder 1/2 Horizonte Ihres Induktionskochfeldes verfügbar.



Vakuum-Garen



Mit dieser Funktion kann man Nahrungsmittel bei einer Temperatur, die von 45 bis 85°C einstellbar ist, garen. Die Solltemperatur beträgt 60°C.



Erwärmen



Mit dieser Funktion kann man Nahrungsmittel bei einer Temperatur, die von 65 bis 80°C einstellbar ist, erwärmen. Die Solltemperatur beträgt 70°C.



Langsames Garen



Mit dieser Funktion kann man Nahrungsmittel bei einer Temperatur, die von 80 bis 90°C einstellbar ist, erwärmen. Die Solltemperatur beträgt 80°C.



Bei der Temperaturregelung kann es zu Schwankungen der Siedetemperatur kommen.



Sieden



Mit dieser Funktion kann man Wasser bei einer Temperatur von 100°C sieden.

Sie können Ihr Kochgefäß teilweise mit einem Deckel abdecken, wir empfehlen Ihnen, dies ab dem Beginn des Garvorgangs zu tun.



Diese Funktion eignet sich nicht für das Sieden von Milch. In diesem Fall verwenden Sie die Funktion langsames Garen.

• 2 BENUTZUNG



Warnung:

- In der Sensorfunktion können Sie eine Zeit programmieren. In diesem Fall wird die Zeit im Wechsel mit der Temperatur angezeigt
- Der Sensor ist nur jeweils separat für eine Zone verwendbar.
- Vergessen Sie nicht, den Sensor nach Ende der Benutzung durch langes Drücken des Sensors auszuschalten, die Led leuchtet einige Sekunden lang rot.
- Der Sensor erlischt 1 Minute nach Ausschalten des Induktionskochfeldes automatisch.
- Damit Ihr Sensor nicht beschädigt wird, stellen Sie das elektronische Steuergerät des Sensors nicht direkt über die Gardämpfe.
- Die Siedetemperatur des Wassers kann je nach Höhenlage und Wetterbedingungen an Ihrem geografischen Standort unterschiedlich sein.
- Ein Ausfall der Kommunikation kann auf eine zu schwache Batterie zurückzuführen sein.

Technische Angaben zum Sensor:

Parameter	Spezifikationen	Hinweise
Spannung	2.5 - 3V	Batterie CR2032
Reichweite	300 h	Mit neuer Batterie
Farbe der Warnleuchte	Weiß Grün Blau Rot	Stromzuschaltung Warte auf Verbindung Verbunden Stopp
Betriebstemperatur	0 - 85°C	Sensorgehäuse
Temperatur-Messbereich	5° - 180°C	
Taktfrequenz	2402 - 2480 MHz	
Reichweite des Sensors	2 Meter	
Maximale Leistung	< 10 mW	

• 2 BENUTZUNG



Hinweise für das Garen:

Funktion	Grundzutat oder Gericht	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit	Hinweise
Expert	Weißes Fleisch	Hähnchenfilets 150g	80 °C	8 bis 12 min	Weißes Hähnchenfleisch flach drücken (1/1,5 cm hoch)
	Rotes Fleisch	150 bis 200g	35 bis 45°C (blau)	30s bis 2 min/Seite (je nach Dicke)	Das Fleisch nach dem Garen 5 min ruhen lassen
		150 bis 200g	50 bis 55°C (blutig)	1 bis 3 min/Seite (je nach Dicke)	Das Fleisch nach dem Garen 5 min ruhen lassen
		150 bis 200g	60 bis 65°C (medium)	1 min 30 bis 4 min (je nach Dicke)	Das Fleisch nach dem Garen 5 min ruhen lassen
		150 bis 200g	70 bis 75°C (durchgebraten)	2 min bis 8 min/Seite (je nach Dicke)	Das Fleisch nach dem Garen 5 min ruhen lassen
	Tiefgefrorene Pommes frites	200g / 1,5l Öl	160° dann 180°	11 min 2 min 30s	11 min fritieren, dann herausnehmen, erneut 2 min 30s fritieren, sobald die Temperatur von 180° zur Beendigung des Garvorgangs erreicht ist.
	Béchamel Saucen	500	85 bis 87 °C	1 min bei Siedetemperatur	Während des Garvorgangs häufig umrühren, um ein Festkleben auf dem Topfboden zu vermeiden.
	Schokocremes	1300	87 bis 92°C	8 bis 10 min	Während des Garvorgangs häufig umrühren, um ein Festkleben auf dem Topfboden zu vermeiden.
	Karamell	„trocken“ (100g)	bis 150°C (Färbung)	3 bis 5 min (Stufe 10)	Achtung: Die Braunfärbung tritt sehr schnell ein.
	Karamell	In Wasser (100g Zucker/60 ml Wasser)	bis 145°C	8 bis 12 min (Stufe 10)	Den Siedevorgang überwachen, bei Beendigung des Siedevorgangs tritt die Bräunung sehr schnell ein.
Teige mit Fruchtbelag	400 - 1000	105 - 110	Je nach Menge	EXPERT (1 bis 1,2% Pektin pro kg Obst verschlagen)	
Schmelzen	Dunkle Schokolade	100 - 500	50 - 55	5 bis 10 min	Häufig umrühren
	Milchschokolade		45 - 50		
	Weißer Schokolade		45 - 50		
	Butter	50 - 500	40 - 50	5 bis 20 min	
	Geklärtete Butter	50 - 500	40 - 50	5 bis 20 min	Nicht umrühren , damit sich das Kasein von der Butter absetzt
	Käse für Fondue	200 - 1500	40 - 50	10 bis 25 min	Die für den Garvorgang beigemischte Weinmenge beeinflusst die Schmelzeit (50cl für 1kg Käse)
Erwärmen	Püree	200 - 800	65 - 75	Je nach Menge	
	Suppe	200 - 2000	65 - 75	2 min 30 bis 15 min	Achtung, die Zeiten können je nach Viskosität der Suppe variieren.
	Glasgefäße / Konserven	300 - 1000	65 - 75	4 min bis 10 min	Der Test wurde mit Ragout-Konserven durchgeführt
	Kleine Gläser	125 - 300	60 - 70	Je nach Menge	Temperatur vor dem Verzehr überprüfen.

• 2 BENUTZUNG



Hinweise für das Garen:

Funktion	Grundzutat oder Gericht	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit	Hinweise
Langsames Garen	„Pot-au-feu“	1000 - 4000	70 - 80	2h30 bis 3h00	Ein der Garmenge entsprechendes Gargefäß verwenden. Geschälte Kartoffeln 30 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben.
	Kalbsragout	1000 - 4000	70 - 80	2h00 bis 3h00	Ein der Garmenge entsprechendes Gargefäß verwenden.
	Rindfleisch Burgunderart	1000 - 4000	70 - 80	2h00 bis 4h00	Ein der Garmenge entsprechendes Gargefäß verwenden.
	Schmorbraten	1000 - 4000	70 - 80	2h00 bis 4h00	Ein der Garmenge entsprechendes Gargefäß verwenden.
	Hähnchen auf baskische Art	1000 - 4000	70 - 80	1h15 bis 1h30	Ein der Garmenge entsprechendes Gargefäß verwenden.
	Konfitüre	1000 - 4000	105	20 min bis 1h00 je nach Frucht, (Textur überprüfen)	Die Geliertemperatur einer Konfitüre beträgt 105°C (Zuckerthermometer). Durch Hinzufügen von Pektin (15g für 1 kg Früchte) kann man die Temperatur auf etwa 90°C senken.
	Tomatensoße	1000 - 4000	70 - 80	40 min	Den Säuregehalt von Tomaten beim Garen berücksichtigen, bei der Zubereitung frischer Tomatensoße eine Prise Puderzucker beimischen.
Vakuum-Garen	Fisch	Lachs 250-300g	45-50	20 min	Zwischen 3L und 5L Wasser, Dosierung der Würzung beachten, Vakuum-Garen verstärkt die Wirkung von Salz erheblich.
	Fisch	Weißer Fisch 250-300g	56°C	15 min	
	Gemüse	Grünes Gemüse 200-300g	85°C	30-75 min	
	Gemüse	Wurzelgemüse 150g	85°C	60- 80min	
	Weißes Fleisch	Hähnchenfilet 150g	64°C	25 min	
	Weißes Fleisch	Hähnchenschenkel 200g	68°C	120 min	
	Rotes Fleisch	Rinderfilet 150 bis 300g	56,5°C Wasserbad	30 min für 2,5 cm Dicke / 2h00 für 5 cm Dicke / bis 4h00.	
	Pochiertes Ei	50g / 1l Wasser	64°	45 min	
Sieden	Reis	100-500 (trocken) = 300 bis 1500 ml Salzwasser	90-100	12 bis 20 min je nach Reis	"Kreolischer" Reis: Das Wasser zum Kochen bringen, Reis begeben (vorher mit kaltem Wasser spülen), zugedeckt bei geringer Hitze garen (Achtung: bestimmte Reissorten erfordern eine längere Garzeit: "schwarzer" Reis!)
	Nudeln	100 - 500 (trocken) = 1l bis 5l Salzwasser	90-100	10 bis 12 min Garzeit	Das Wasser zum Kochen bringen, Nudeln begeben und köcheln lassen. Die Kochzeit je nach Art der verwendeten Nudeln überprüfen.

• 2 BENUTZUNG

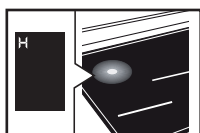


2.10 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

Restwärme

Nach intensiver Benutzung kann die gerade benutzte Garzone auch noch einige Minuten danach heiß bleiben.

Während dieser Zeit wird ein "H" angezeigt. Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.




Temperaturbegrenzer

Jede Garzone ist mit einem Sicherheitsfühler ausgerüstet, der die Temperatur des Gefäßbodens ständig überwacht. Wenn ein leeres Gefäß auf einer eingeschalteten Garzone vergessen wird, passt diese Sonde automatisch die vom Kochfeld abgegebene Leistung an und verringert somit das Risiko, dass das Gargefäß oder das Kochfeld beschädigt werden.

Überlaufschutz

In den 3 nachfolgend aufgeführten Fällen kann sich das Kochfeld ausschalten:

- Überlaufen über die Bedientasten.
 - Feuchter Lappen auf den Tasten.
 - Metallgegenstand auf den Bedientasten.
- Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen und trocknen Sie die Bedientasten und starten Sie anschließend erneut den Garvorgang.

In diesen Fällen erscheint das Symbol  und ein Signalton ertönt.



Das "Auto-Stopp System"

Das Kochfeld ist mit einer "Auto-Stopp"-Funktion ausgerüstet, die, wenn das Abschalten einer Garzone vergessen wurde, automatisch die betroffene Garzone nach einer voreingestellten Zeit abschaltet (je nach eingestellter Leistung zwischen 1 und 10 Stunden).

Wenn diese Sicherheitsvorrichtung ausgelöst wird, wird das Ausschalten der Garzone durch die Anzeige "AS" und einen etwa 2 Minuten langen Signalton angezeigt. Zur Abschaltung eine beliebige Taste drücken.



Es können Töne wie bei den Zeigern einer Uhr zu hören sein.

Diese Geräusche sind zu hören, wenn das Kochfeld in Betrieb ist und sie verschwinden oder werden leiser je nach Heizkonfiguration. Je nach Modell und Qualität des Gargefäßes können auch Pfeiftöne zu hören sein. Die beschriebenen Geräusche sind normal und hängen mit der Induktionstechnologie zusammen und sind kein Zeichen für eine Störung.



Wir empfehlen keine Schutzabdeckung für das Kochfeld.

• 3 PFLEGE



Pflege des Kochfelds

Leichte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem Haushaltsschwamm. Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, dann abwischen.

Zum Entfernen von angebackenen Ansammlungen von Verschmutzungen, übergelaufenem zuckerhaltigem Kochgut, geschmolzenem Plastik u.dgl. verwenden Sie einen Haushaltsschwamm und/oder einen Spezialschaber für Glas. Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, mit einem Spezialschaber für Glas vorbereiten, mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms weiterbearbeiten und dann abwischen.

Kalkränder und Kalkspuren behandeln Sie mit heißem Weißweinessig, den Sie auf die Verschmutzung auftragen, einwirken lassen und danach mit einem weichen Tuch abwischen.

Für glänzende metallic-farbene Teile und zur wöchentlichen Pflege verwenden Sie ein Spezialpflegemittel für Glaskeramik. Tragen Sie das Spezialpflegemittel (silikonhaltig und möglichst mit Schutzwirkung) auf die Glaskeramikflächen auf.

Wichtiger Hinweis: Verwenden Sie weder Pulver noch Scheuerschwämme. Verwenden Sie vorzugsweise Reinigungscremes und Spezialschwämme für empfindliches Geschirr.

Pflege des Sensors

- Den Sensor vor der ersten Benutzung reinigen
- Ausschließlich Neutralreiniger verwenden, keine Scheuermittel, keine Topfschwämme, keine Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Den Sensor nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Die Sensorhalterung kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

• 4 FUNKTIONSSTÖRUNGEN



Bei der Inbetriebnahme

Es erscheint eine Leuchtanzeige. Das ist normal. Sie erlischt nach 30 Sekunden.

Die Anlage schaltet sich aus oder es funktioniert nur eine Seite. Der Anschluss des Kochfeldes ist fehlerhaft. Die Konformität überprüfen (siehe Kapitel Anschluss).

Bei den ersten Kochvorgängen gibt das Kochfeld einen Geruch ab. Das Gerät ist neu. Jede Zone mit einem mit Wasser gefüllten Topf eine halbe Stunde heizen lassen.

Beim Einschalten

Das Kochfeld funktioniert nicht und die Leuchtanzeigen der Tastatur leuchten nicht auf.

Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Versorgung oder der Anschluss ist fehlerhaft. Die Sicherungen und den elektrischen Leistungsschalter überprüfen.

Das Kochfeld funktioniert nicht und eine andere Meldung wird angezeigt. Der elektronische Schaltkreis funktioniert nicht richtig. Den Kundendienst rufen.

Das Kochfeld funktioniert nicht, die Information "Block" wird angezeigt. Entsperren Sie die Kindersicherung.

Fehlercode F9: Spannung geringer als 170 V.

Fehlercode F0: Temperatur niedriger als 5°C.

Während der Benutzung

Das Kochfeld funktioniert nicht, das Display zeigt - an und ein akustisches Signal ertönt.

Etwas ist übergelaufen oder ein Gegenstand behindert die Bedientastatur. Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.

Der Code F7 erscheint.

Die elektronischen Schaltkreise haben sich überhitzt (siehe Kapitel Einbau).

Während des Betriebs einer Heizzone blinken die Leuchtanzeigen der Tastatur ständig.

Das benutzte Gargefäß ist nicht geeignet.

Die Gargefäße machen Geräusche und das Kochfeld klickt beim Kochen (siehe Empfehlung "Sicherheitsvorrichtungen und Empfehlungen").

Das ist normal. Dies ist bei einem bestimmten Typ von Gargefäß auf die Übertragung der Energie vom Kochfeld zum Gargefäß zurückzuführen.

Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes weiter.

Das ist normal. Das dient zum Abkühlen der Elektronik.


Im Fall einer dauerhaften Störung.


Schalten Sie das Kochfeld für 1 Minute aus. Wenn die Störung nicht behoben ist, rufen Sie den Kundendienst.

Sensor

Ein Ausfall der Kommunikation kann auf eine zu schwache Batterie zurückzuführen sein.

Bei Anzeige : Der Sensor ist nicht verbunden oder ausgeschaltet. Wenn das Problem weiterhin besteht, überprüfen Sie die Batterieposition.

Bei Anzeige : Der Sensor wird bereits in einer anderen Zone verwendet.

Bei Anzeige  + ein akustisches Signal: Die gemessene Temperatur ist mit der gewählten Funktion nicht kompatibel. Überprüfen Sie die Übereinstimmung zwischen der gewählten Zone und der ausgewählten Funktion.

• 4 FUNKTIONSTÖRUNGEN



Der Sensor blinkt rot:

- Vor dem Ausschalten bei zu schwacher Batterie.
- Bei Ausfall der Kommunikation rot und anschließend grün, je nachdem, ob die Verbindung mit dem Kochfeld wiederhergestellt wurde oder nicht.

• 5 UMWELT



UMWELTSCHUTZ

Das Verpackungsmaterial, es Gerätes ist recyclingfähig. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie sie in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



In das Gerät wurden viele recyclingfähige Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden

dürfen.

Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• 6 *VERBRAUCHERSERVICE*



REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Um bei Ihrem Anruf die Entgegennahme Ihres Anliegens zu erleichtern, halten Sie bitte die vollständigen Geräteangaben bereit (Handels-Referenznummer, Service-Referenznummer, Seriennummer). Diese Angaben sind dem Typenschild (1.1.1) zu entnehmen.

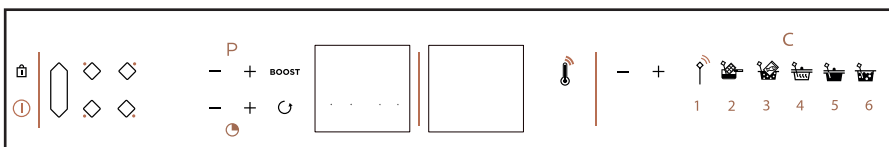


Kollektion Perfect Sensor

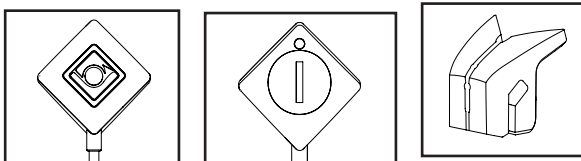
Kollektion Perfect Sensor, ein Kochfeld, das die Temperatur kontinuierlich und auf den Punkt genau misst.

Für eine schnelle Inbetriebnahme Ihres Kochfelds verwenden Sie nachstehende Anweisungen.

Die Tasten



Der Sensor und seine Halterung



Die Led des Sensors sendet ein **weiß bläuliches Blitzlicht** aus: Stromzuschaltung des Sensors

Die Led des Sensors blinkt **grün**: Aufbau der Verbindung

Die Led des Sensors ist **blau**: der Sensor ist verbunden

Die Led des Sensors blinkt **rot**: Batterie zu schwach / Ausfall der Kommunikation

Die Funktionen

- Ein- und Ausschalten

- Auswahl der Kochzone

- Zone Horizontale (freie Zone)

- Verriegelung / Clean lock

- Einstellung der Leistung

- Einstellung des Kurzzeitweckers

BOOST - BOOST Funktion (maximale Leistung)

- Funktion Recall (Erinnerung an die Einstellungen)

- Funktion Thermometer (Information über Temperatur)

- Einstellung der Temperatur

- Sensor (Funktion Experte)

- Funktion Schmelzen (50°C)

- Funktion Vakuum-Garen (60°C)

- Funktion Erwärmen (70°C)

- Funktion langsames Garen (80°C)

- Funktion Sieden (100°C)

Kundeninformationen: www.dedietrich-electromenager.com

0892 02 88 04 (0,50€ inkl. MwSt./Minute aus dem Festnetz)

Kundendienst: 09 69 39 34 34 (kostenloser Service)