

FR GUIDE D'UTILISATION

# *TABLE INDUCTION*

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](http://www.dedietrich-electromenager.com)



**De Dietrich**

---

# TABLE DES MATIERES

---

<b>Sécurité et précautions importantes .....</b>	<b>3</b>
<b>Présentation.....</b>	<b>7</b>
<b>Installation.....</b>	<b>8</b>
Déballage .....	8
Encastrement .....	8
Branchement .....	10
<b>Utilisation .....</b>	<b>11</b>
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
<b>Entretien .....</b>	<b>22</b>
<b>Anomalies .....</b>	<b>23</b>
<b>Environnement .....</b>	<b>24</b>
<b>Service consommateurs .....</b>	<b>25</b>
Relations consommateurs France.....	25
Interventions France.....	25
<b>Collection Perfect Sensor.....</b>	<b>26</b>



## *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'utilisateur 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



## *SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES*

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



## **SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

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.

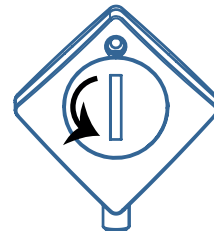
Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur

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



## *SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES*

---

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.

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](http://www.dedietrich-electromenager.com).

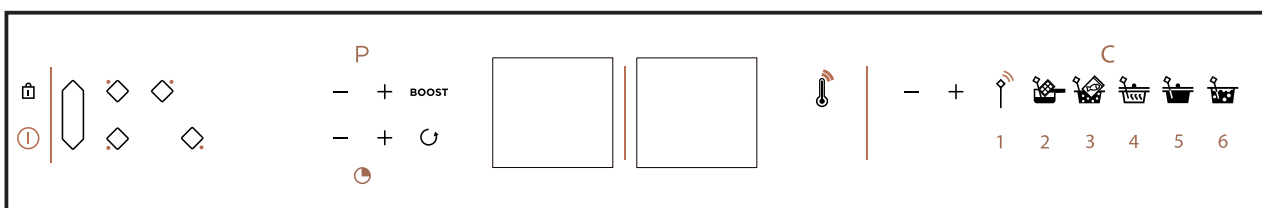
# • 0 PRESENTATION



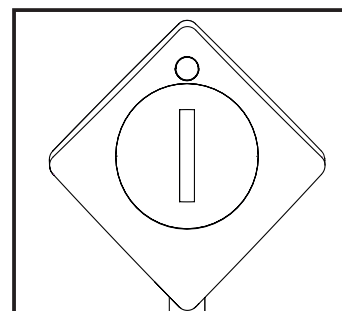
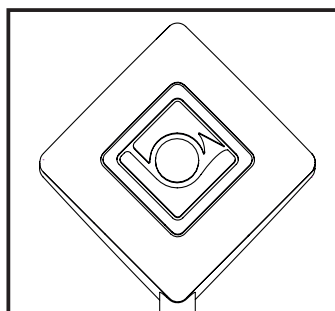
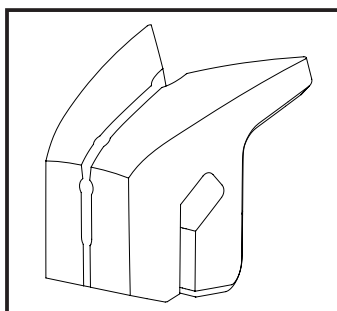
Grâce à la table De Dietrich Perfect Sensor avec sa sonde de température connectée, vous pouvez réaliser tous les gestes d'expertise culinaire avec maîtrise et précision, en régulant la température au coeur de votre préparation et cuire toutes les viandes et poissons selon vos envies et réussir vos préparations.

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).

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

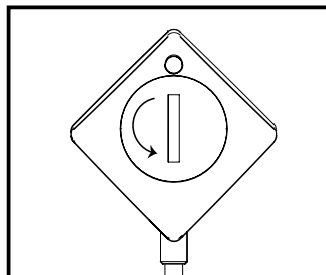
Service:

Type:

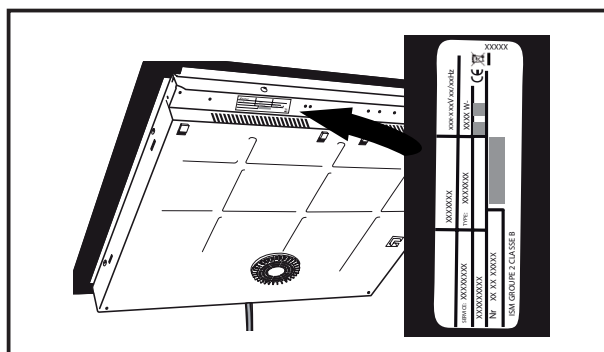
## 1.2 ENCASTREMENT DANS LE MEUBLE

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.

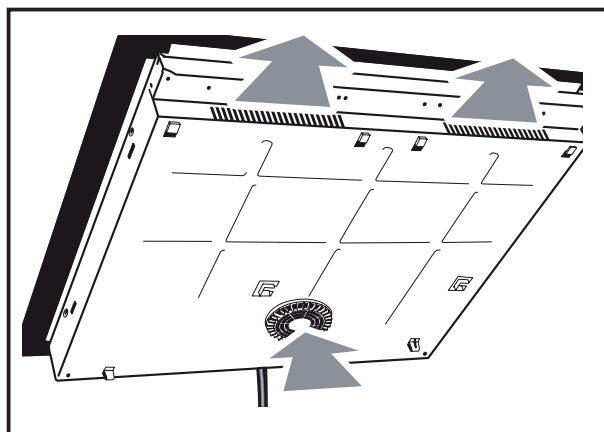
- Encastrement sur plan de travail  
Voir schéma (1.2.2)



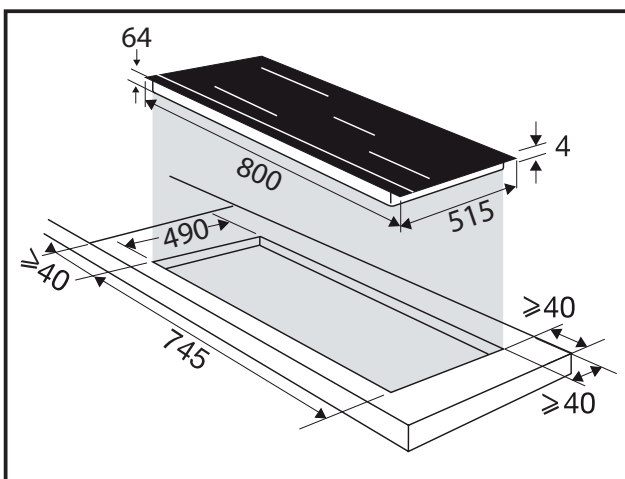
1.0



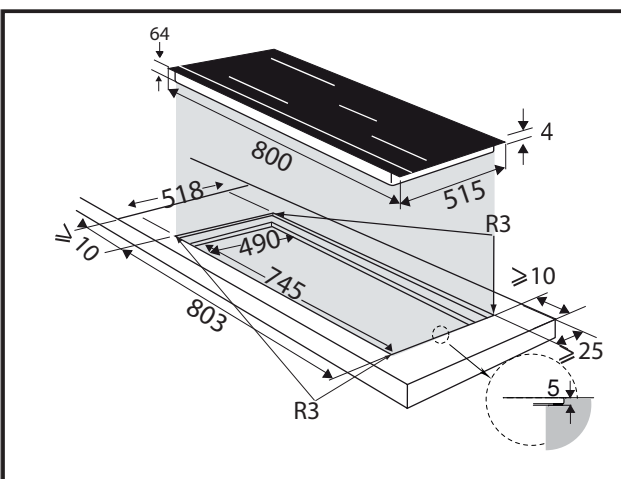
1.1.1



1.2.1



1.2.2



1.2.3

# • 1 INSTALLATION




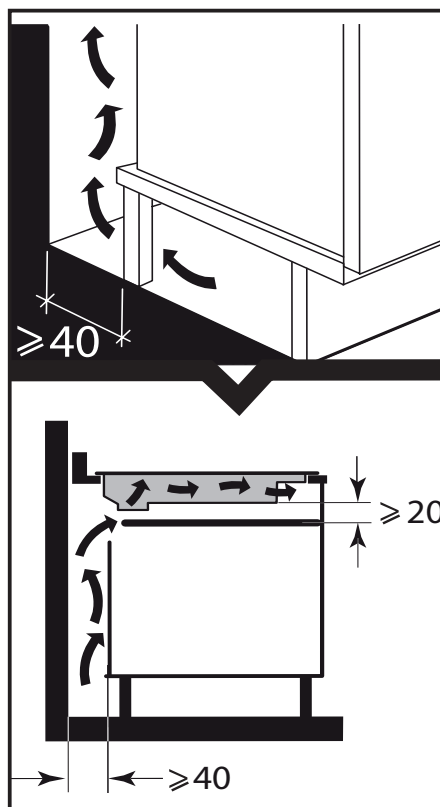
- Encastrement à fleur de plan de travail  
Voir schéma (1.2.3)

Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.

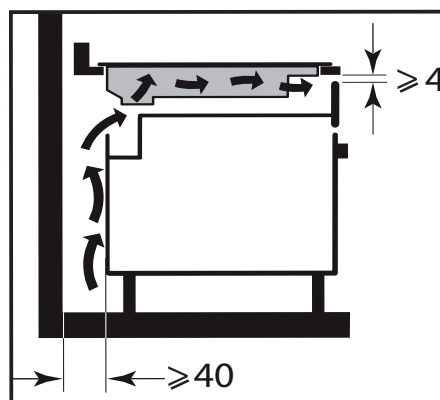
En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir (1.2.6) ou au-dessus d'un four encastrable (1.2.7), respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante à l'avant.

Collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table (1.2.8).

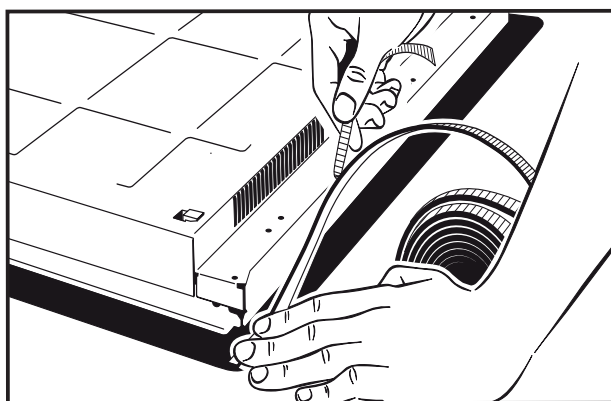
 Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse. Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe. Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation 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).



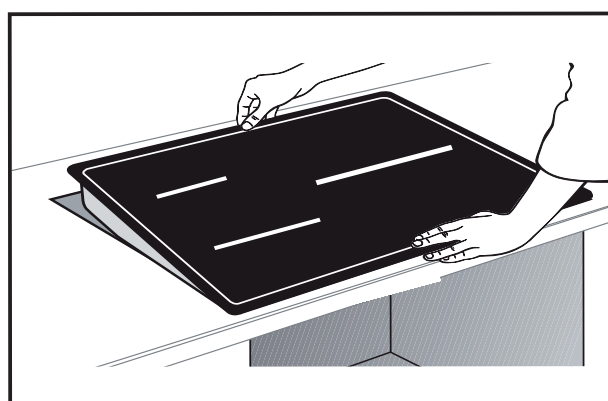
1.2.6



1.2.7



1.2.8



1.2.9

# • 1 INSTALLATION



## 1.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

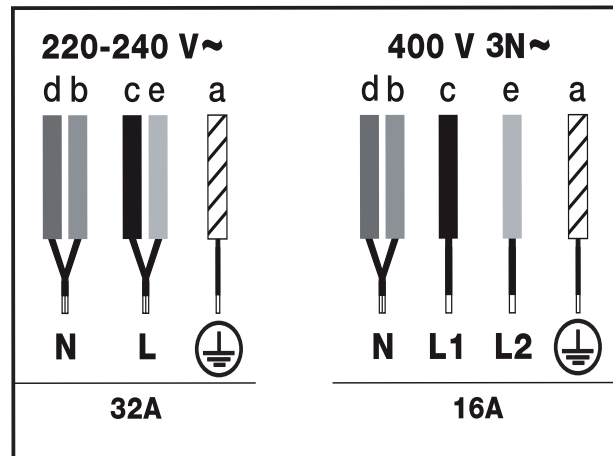
Cette table doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur. Une déconnection doit être incorporée dans la canalisation fixe.

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) :

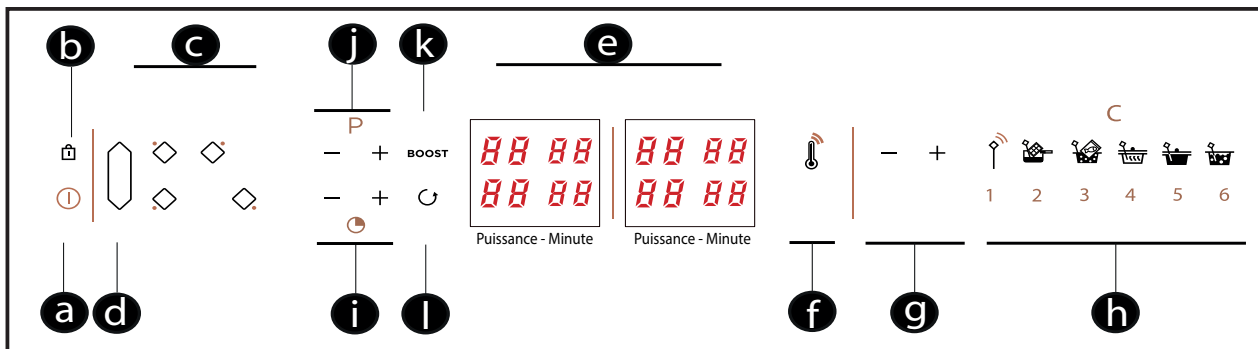
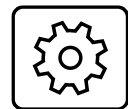
a) vert-jaune, b) bleu, c) marron, d) noir, e) gris.

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

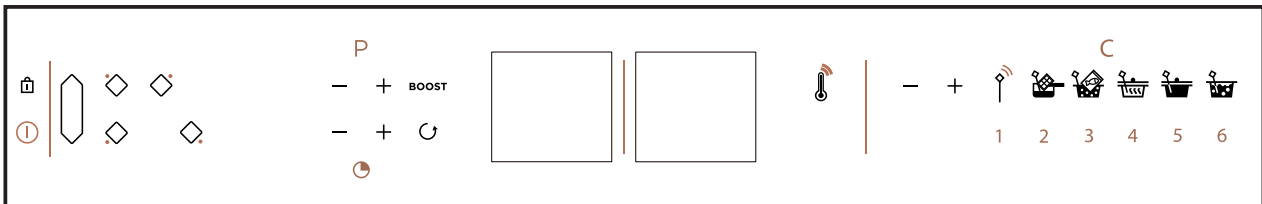
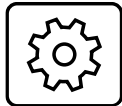
# • 2 UTILISATION



## 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 **[1]** / Fondre **[2]** /
  - Cuisson sous vide **[3]** / Réchauffer **[4]** / Cuisson lente **[5]** / Bouillir **[6]**
- 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
16 cm	2400	10 à 18 cm
28 cm	3700	15 à 32 cm
Horizone	3700	18 cm, ovale, poissonnière

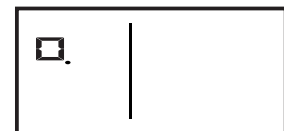
Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci.

## 2.3 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

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

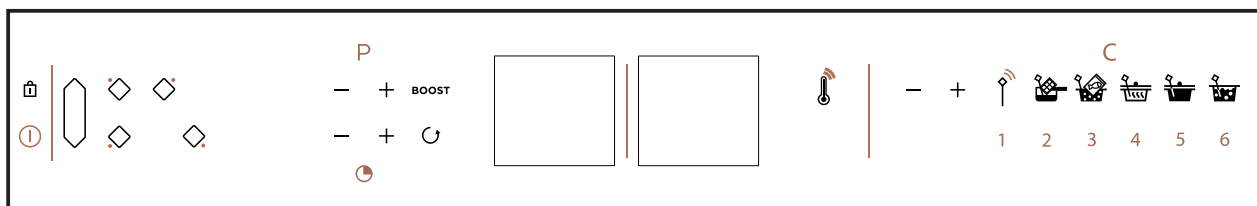
Appuyez longuement sur la touche de la zone , un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît.

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 directement en puissance maximum

# • 2 UTILISATION



(hors boost) en appuyant sur la touche «-».

## 2.5 HORIZONE — **Horizone<sup>tech</sup>** —

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 transfèrera 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,

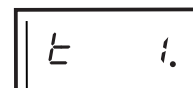
elles s'arrêteront au bout de quelques instants.

Pour arrêter la minuterie en cours de cuisson, appuyez simultanément sur les touches + et -, ou revenir à 0 avec la touche -.

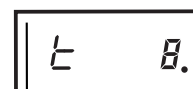
### Minuteur indépendant

Cette fonction permet de chronométrer un événement 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 +.



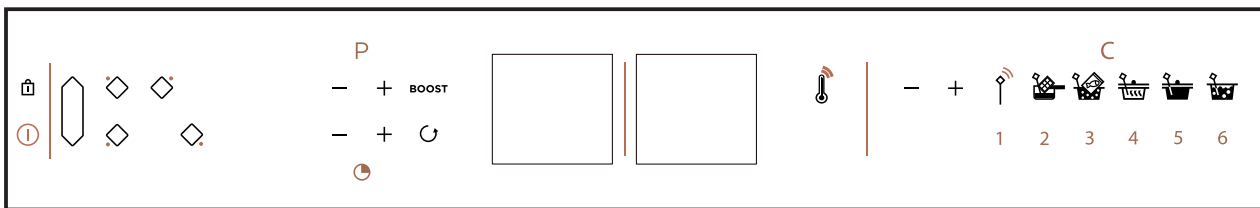
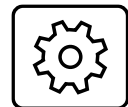
- l'affichage du temps restant est fixe.
- Vous pouvez arrêter un décompte en cours par appui long sur la touche de sélection du foyer.
- A la fin du décompte, émission d'un double bip pendant 20s.

## 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

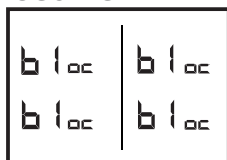
# • 2 UTILISATION



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» apparaît 2 secondes puis disparaît.


## Déverrouillage


Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» disparaisse 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 .

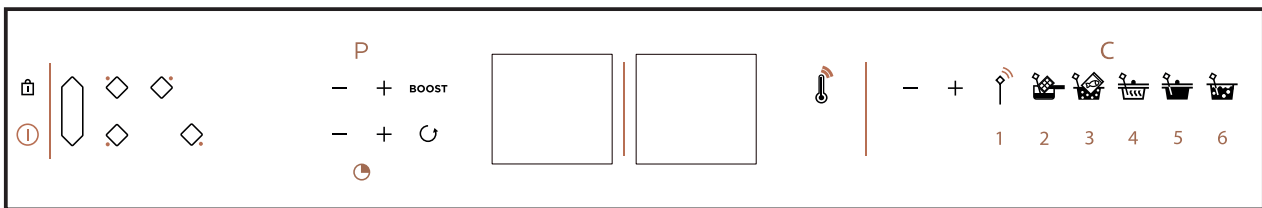
## 2.8 FONCTION RECALL

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 déverrouillée. 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

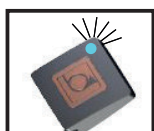
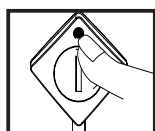
- **Visualiser** la température mesurée dans le plat directement sur l'afficheur de la table.
- **Programmer** une consigne de température à atteindre dans le plat (Expert)
- **Réguler** la température grâce aux 5 fonctions cuisson proposées.


### 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 remplacement de 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)



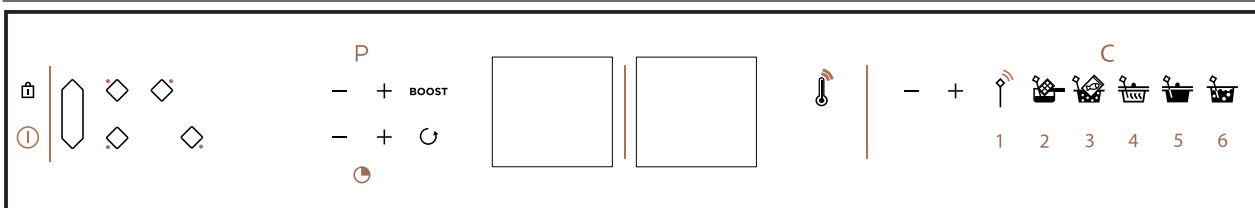
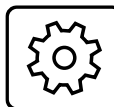
- En biais



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 régulation en température, la table ajuste automatiquement la puissance nécessaire 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

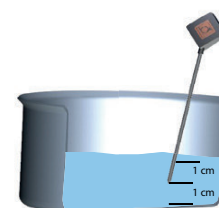
Pour accéder aux différentes fonctions culinaires, mettre la table sous tension, choisir le foyer (en absence de récipient un 0 clignote) puis faire un appui sur le symbole de la fonction prédéfinie désirée.

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:

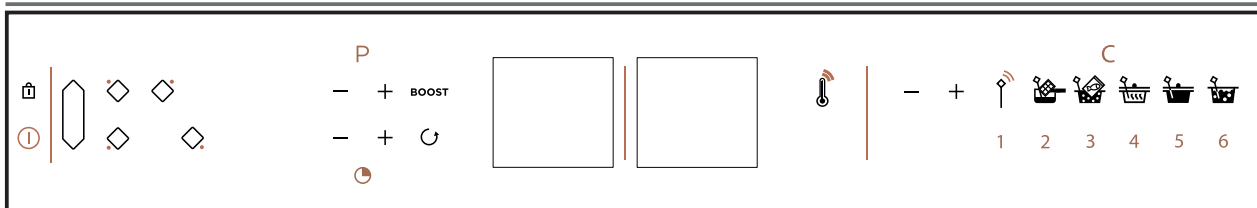
Appuyer sur la touche dédiée à la fonction (puis sur les touches + ou - si vous souhaitez modifier la température préconisée). La température s'affiche pendant 5 secondes puis le «°» s'anime jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. La fonction choisie s'affiche en alternance avec la température.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



## Mode expert

Cette fonction permet de faire cuire des aliments en choisissant directement la température souhaitée à l'aide des

## • 2 UTILISATION



touche + / -. La température est réglable entre 40 et 180°C.



### Fondre

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 à 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 Horizon de votre table de cuisson.



### Cuisson sous vide

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

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

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

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 :

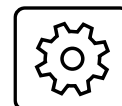
#### Minuterie :

- 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'éteint automatiquement 1 minute après extinction de la table.
- Afin de ne pas dégrader votre sonde, veiller à ne pas mettre le boîtier 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	Boîtier 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
<b>Expert</b>	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 dès 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
	Crèmes 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)	
<b>Fondre</b>	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	<b>ne pas mélanger</b> 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 1ka de fromage)
<b>Réchauffer</b>	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 dernière 1/2 heure de cuisson
	Blanquette de veau	1000 - 4000	70 - 80	2h00 à 3h00	Adapter le contenant de cuisson à la quantité à cuire.
	Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	2h00 à 4h00	Adapter le contenant de cuisson à la quantité à cuire.
	Daube	1000 - 4000	70 - 80	2h00 à 4h00	Adapter le contenant de cuisson à la quantité à cuire.
	Poulet basquaise	1000 - 4000	70 - 80	1h15 à 1h30	Adapter le contenant de cuisson à la quantité à cuire.
	Confiture	1000 - 4000	105	20 min à 1h00 selon le fruit, vérifier texture)	La température de gélification d'une confiture est de 105°C (thermomètre 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 fraîches, 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 à 300g	56,5°C du bain d'eau	30 min pour 2,5 cm épaisseur / 2h00 pour 5 cm épaisseur / jusqu'à 4h00.	
	Œuf parfait	50g / 1l d'eau	64°	45 min	
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 à l'eau froide au préalable), couvrir et laisser cuire chaleur douce (attention, certains riz demande plus de temps de cuisson : riz "vénére")
	Pâtes	100 - 500 (seches) = 1l à 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.

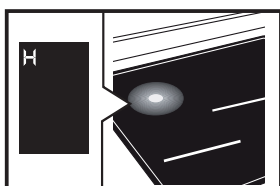
## • 2 UTILISATION



### 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.

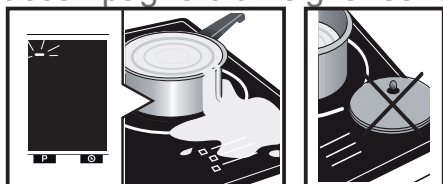
#### Protection en cas de débordement

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 apparaître 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.

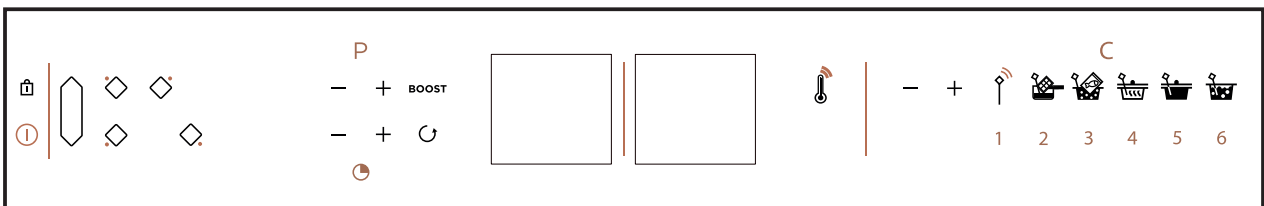


## Collection Perfect Sensor

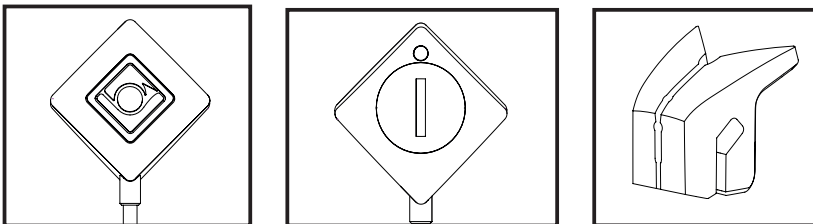
Collection Perfect Sensor, une table de cuisson qui mesure et régule la température en continu et au degré près.

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

Informations Consommateurs : [www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

0892 02 88 04 (0,50€ ttc/mn depuis un poste fixe)

Service Après-vente : 09 69 39 34 34 (service gratuit)



DE GEBRAUCHSANLEITUNG

# *INDUKTIONSKOCHFELD*

De Dietrich 



## *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](http://www.dedietrich-electromenager.com)



**De Dietrich** 

---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>Sicherheit und wichtige Sicherheitsmaßnahmen.....</b>	<b>3</b>
<b>Präsentation.....</b>	<b>7</b>
<b>Einbau.....</b>	<b>8</b>
Auspacken.....	8
Einbau .....	8
Anschluss .....	10
<b>Bedienung.....</b>	<b>11</b>
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
<b>Pflege.....</b>	<b>22</b>
<b>Funktionsstörungen.....</b>	<b>23</b>
<b>Umwelt.....</b>	<b>24</b>
<b>Verbraucherservice .....</b>	<b>25</b>
<b>Kollektion Perfect Sensor.....</b>	<b>26</b>



## *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.

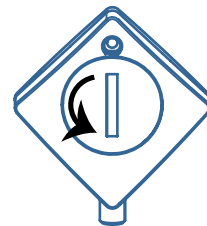
Nach der Verwendung des Kochfelds dieses mit Hilfe der Bedienvorrichtung abschalten; verlassen Sie sich nicht auf den Sensor zur Kochgefäßerkennung.

**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-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com).

# • 0 PRÄSENTATION

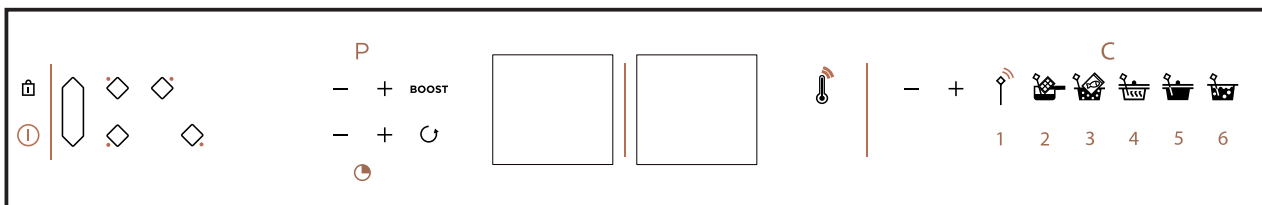


Mit dem Induktionskochfeld Perfect Sensor von De Dietrich mit seinem verbundenen Temperatursensor ist das Gelingen Ihres kulinarischen Könnens sicher und präzise garantiert, Sie regeln die Kerntemperatur Ihrer Gerichte und garen alle Fleisch- und Fischgerichte nach Belieben. Die Regulierung der Kerntemperatur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

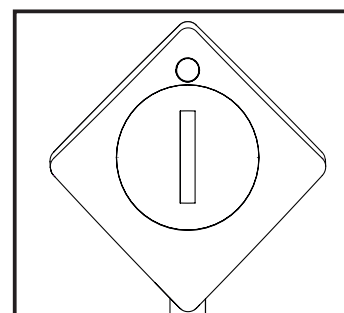
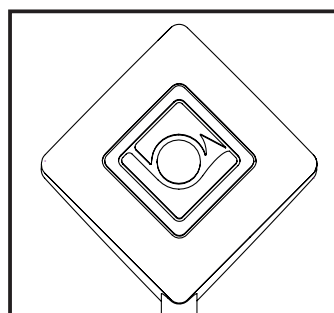
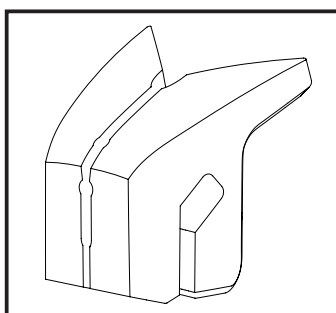
Die auf den Punkt genaue Beachtung der Gartemperatur der Zutaten sorgt für perfektes Garen und kulinarischen Hochgenuss.

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.

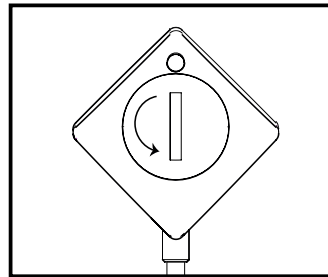
Tragen Sie für eine künftige Nutzung in die unten aufgeführten Rahmen die Angaben zum Kundendienst und zum Typ ein, die sich auf diesem Kennschild befinden.

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

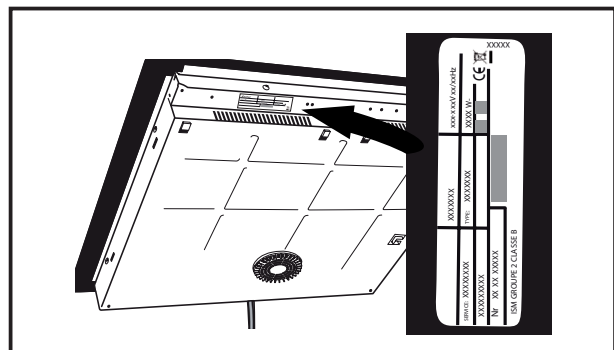
## 1.2 EINBAU IN EIN MÖBEL

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.

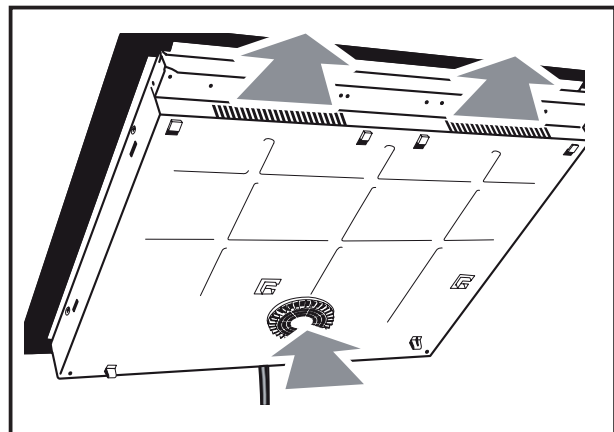
- Einbau in eine Arbeitsplatte  
Siehe Schema (1.2.2)



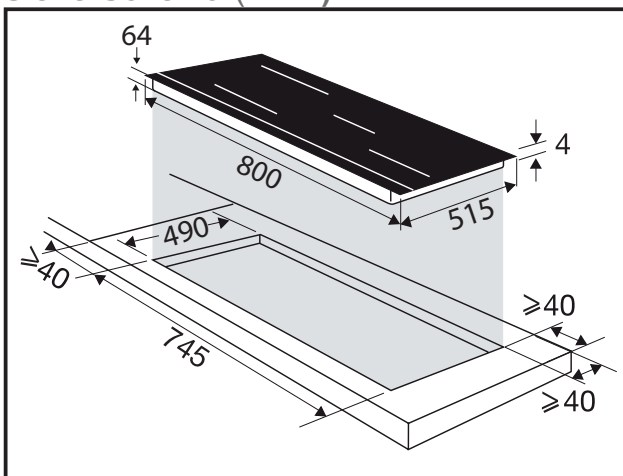
1.0



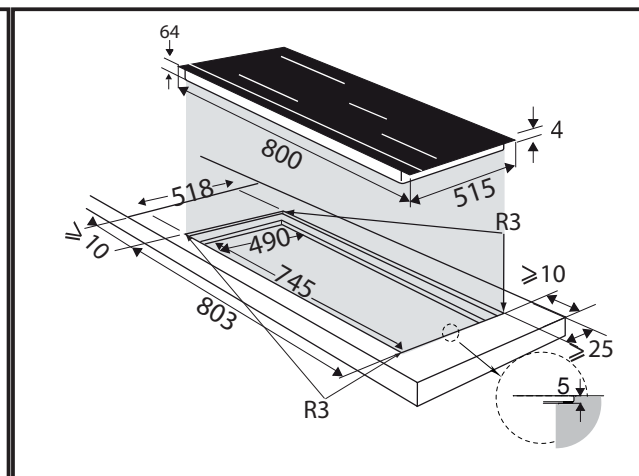
1.1.1



1.2.1



1.2.2



1.2.3

# • 1 EINBAU



- Einbau auf Höhe der Arbeitsplatte Siehe Schema (1.2.3)

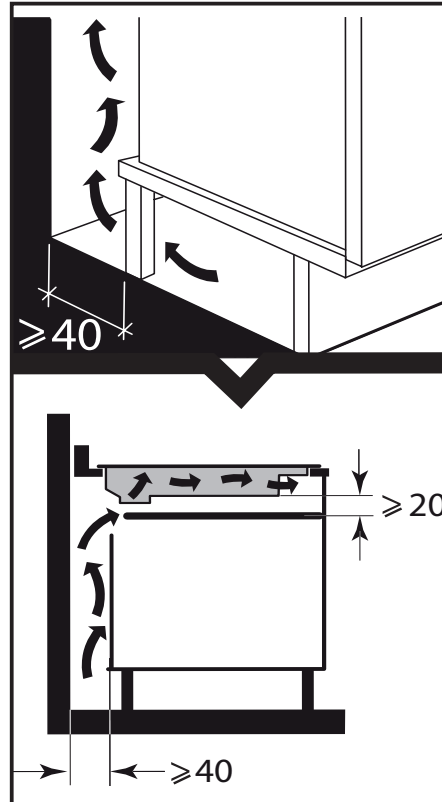
Prüfen Sie, dass die Luft zwischen der Vorder- und der Rückseite des Kochfelds gut zirkuliert.

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).

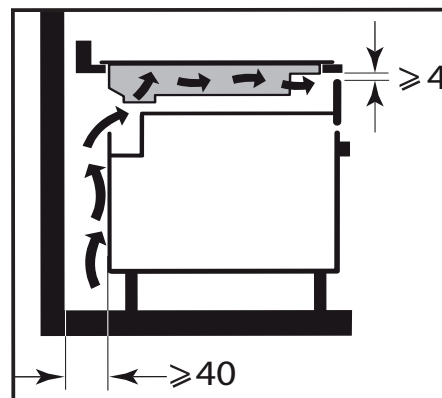
Das Kochfeld in das Möbel einfügen (1.2.9).



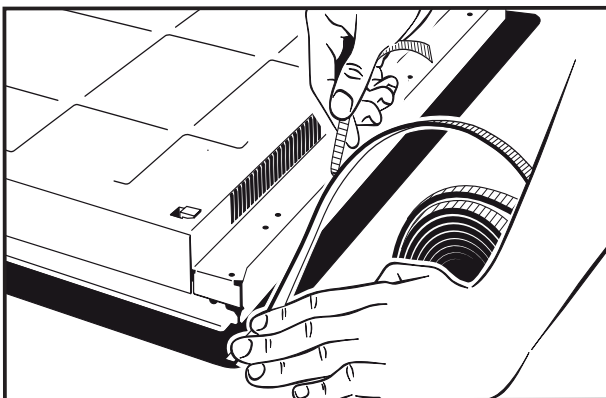
Wenn sich der Backofen unter Ihrem Kochfeld befindet, können die wärmetechnischen Sicherheitsvorrichtungen des Kochfeldes eine gleichzeitige Benutzung mit dem Backofen im Pyrolysebetrieb einschränken. Ihr Kochfeld verfügt nämlich über ein Sicherheitssystem gegen Überhitzung. Dieses Sicherheitssystem 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).



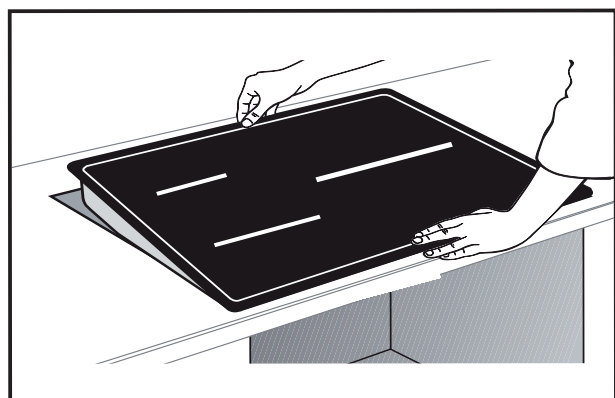
1.2.6



1.2.7



1.2.8



1.2.9



## 1.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

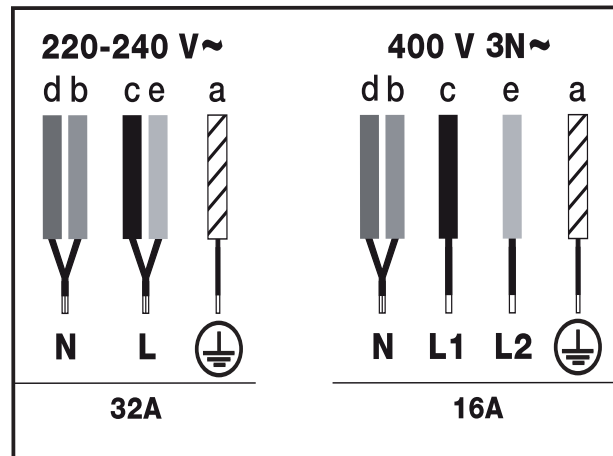
Diese Kochfelder sind mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz anzuschließen. In die festen Leitungen ist eine Abschaltung einzubauen.

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

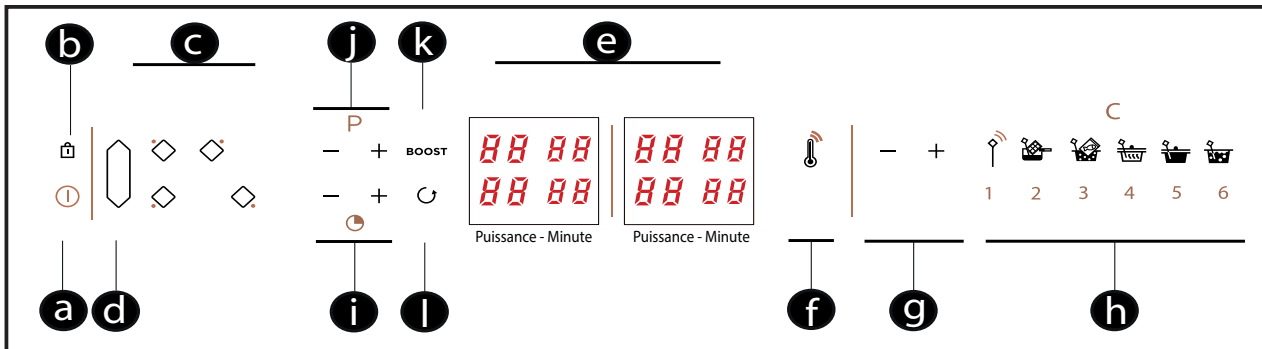
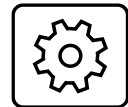
- Kabel mit 5 Leitern (1.3.1):

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.



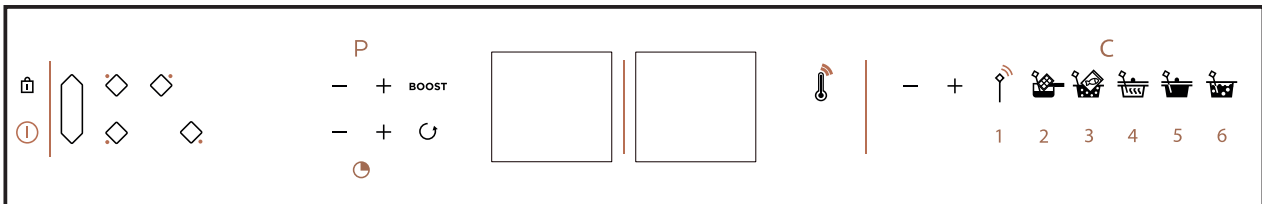
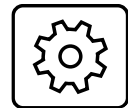
1.3.1



## 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
28 cm	3700	15 bis 32 cm
Horizonte	3700	18 cm, oval Fischpfanne

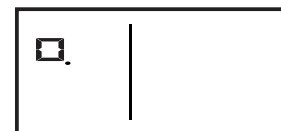
Bei der gleichzeitigen Verwendung mehrerer Kochzonen regelt das Kochfeld die Leistungsverteilung, damit ihre Gesamtleistung nicht überschritten wird.

## 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

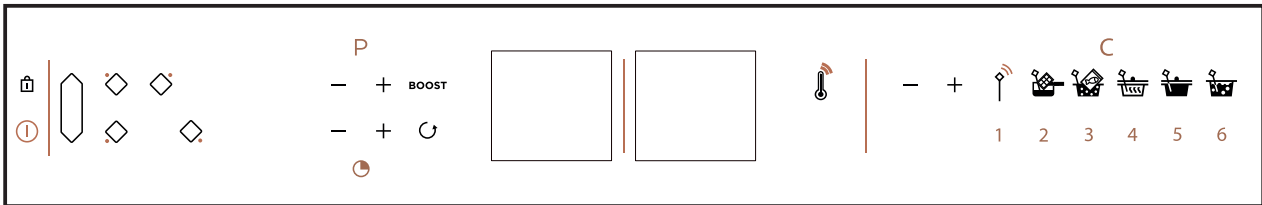
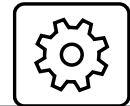
Drücken Sie länger auf die Taste der Zone, es ertönt ein langer Signalton und die Anzeige erlischt oder das Symbol "H" (Restwärme) erscheint.

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

## 2.4 EINSTELLUNG DER LEISTUNG

Drücken Sie die Taste  $- \overset{P}{+}$  Beim Einschalten können Sie durch Drücken

# • 2 BENUTZUNG



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

## 2.5 HORIZONE — **Horizone<sup>tech</sup>** —

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

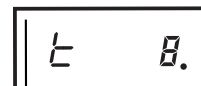
Mit dieser Funktion kann ein Ereignis zeitlich geschaltet werden, ohne einen Garvorgang durchzuführen.

- 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.

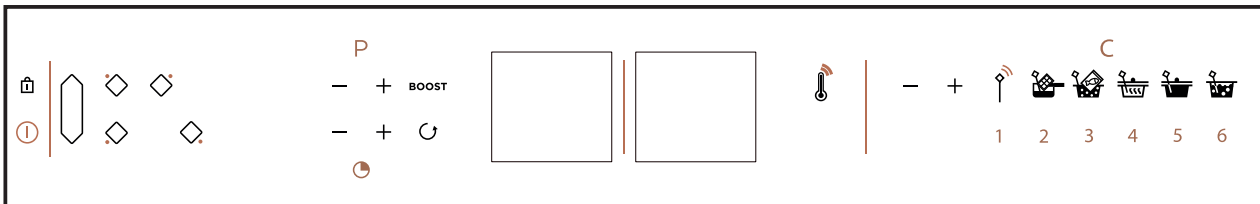
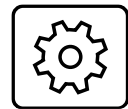
## 2.7 SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE

### Kindersicherung

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




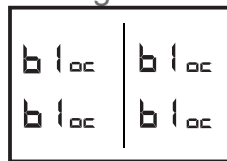
# • 2 BENUTZUNG



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

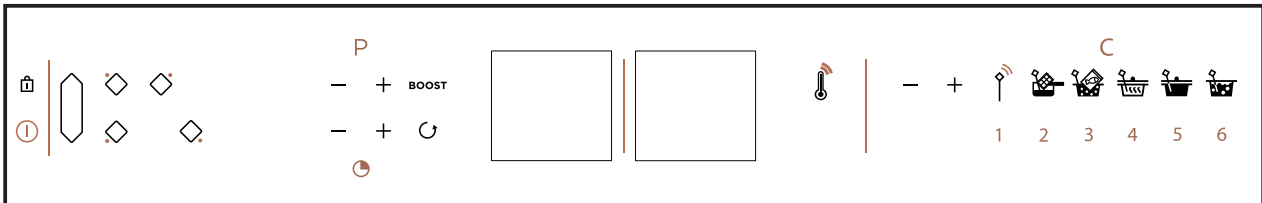
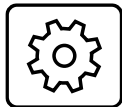
Mit dieser Funktion können die letzten Einstellungen "Leistung und Zeitschaltuhr" aller Zonen, die seit weniger als 3 Minuten ausgeschaltet sind, angezeigt werden.

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

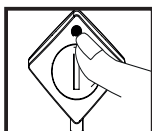
- **Visualisierung** der Temperatur, die im Gericht gemessen wird, direkt auf der Anzeige des Induktionskochfeldes.
- **Programmierung** eines Temperatursollwerts, der im Gericht erreicht werden muss (Expertenmodus)
- **Regelung** der Temperatur mit Hilfe der 5 vorgeschlagenen Garfunktionen.


### 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)

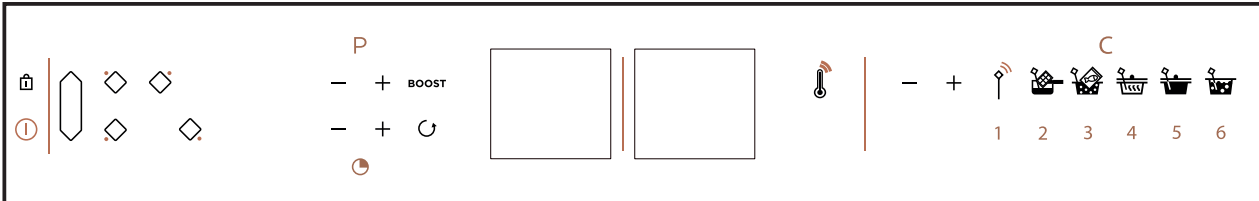
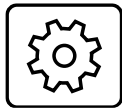


- Schrägstellung



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

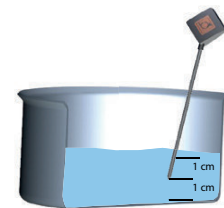
Zum Aktivieren der verschiedenen Kochfunktionen das Induktionskochfeld an das Stromnetz anschließen, die Zone auswählen (ist kein Kochgefäß vorhanden blinkt 0), dann das Symbol der gewünschten vordefinierten Funktion

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.



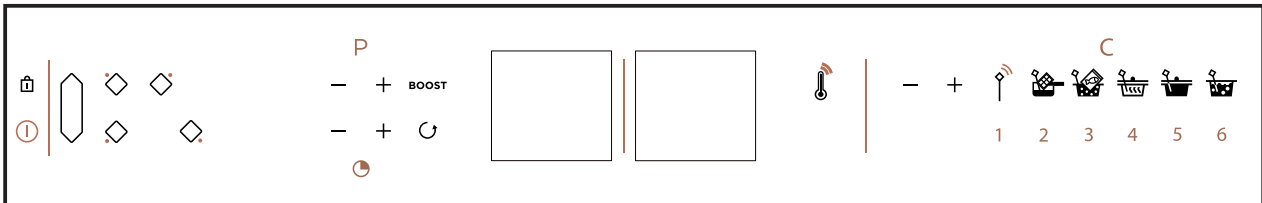
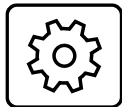
Ist dies nicht möglich, den Topfdurchmesser und die Zone entsprechend der Menge, die gegart werden soll, wählen.

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.



## Vakuüm-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	

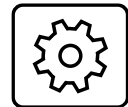
# • 2 BENUTZUNG



## 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	11min 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 veranschlagen)	
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	<b>Nicht umrühren</b> , 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 Schmelzzeit (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.

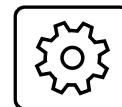
# • 2 BENUTZUNG



## 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 Gelieretemperatur 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	1l Wasser
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

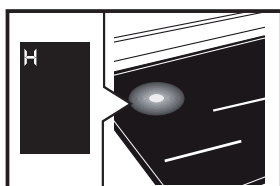


### 2.10 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

#### 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.

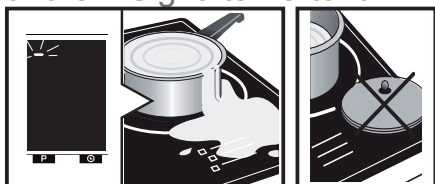
#### Überlaufschutz

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 Spezienschaber für Glas. Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, mit einem Spezienschaber 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 Spezienschwämme 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.

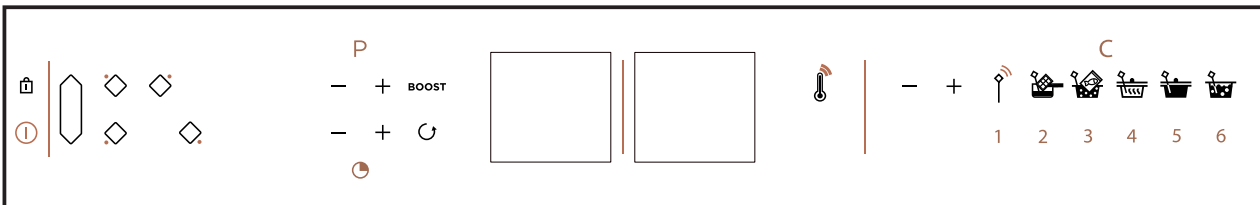


## Kollektion Perfect Sensor

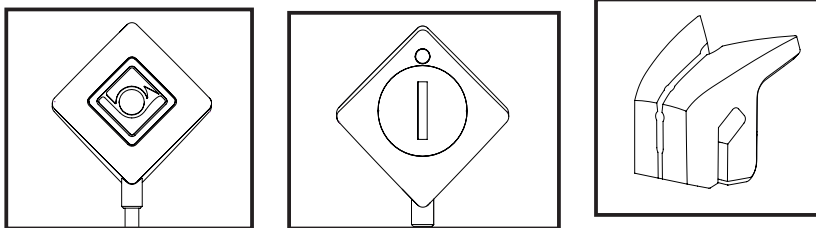
Kollektion Perfect Sensor, ein Kochfeld, das die Temperatur kontinuierlich und auf den Punkt genau misst.

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-electromanager.com](http://www.dedietrich-electromanager.com)

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

Kundendienst: 09 69 39 34 34 (kostenloser Service)



IT GUIDA D'USO

CS NÁVOD K POUŽITÍ

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

# *PIANO A INDUZIONE*

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](http://www.dedietrich-electromenager.com)



**De Dietrich**

---

# ***INDICE***

---

<b>Sicurezza e precauzioni importanti .....</b>	<b>3</b>
<b>Presentazione .....</b>	<b>7</b>
<b>Installazione .....</b>	<b>8</b>
Disimballaggio .....	8
Incasso .....	8
Collegamento .....	10
<b>Utilizzo .....</b>	<b>11</b>
Simboli tastiera .....	11
Scelta del recipiente .....	12
Selezione della zona di cottura.....	12
Accensione/Spegnimento.....	12
Regolazione potenza.....	12
Horizone .....	13
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
<b>Manutenzione.....</b>	<b>22</b>
<b>Anomalie .....</b>	<b>23</b>
<b>Ambiente .....</b>	<b>24</b>
<b>Servizio consumatori .....</b>	<b>25</b>
<b>Collection Perfect Sensor.....</b>	<b>26</b>





## *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



## **SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI**

vigore. Una disconnessione 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.

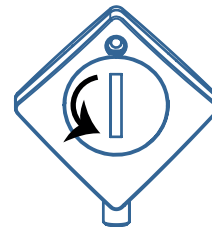
Dopo l'utilizzo, spegnere il piano cottura tramite il dispositivo di comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

**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



## ***SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI***

---

- devono essere mescolate;
- 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](http://www.dedietrich-electromanager.com).

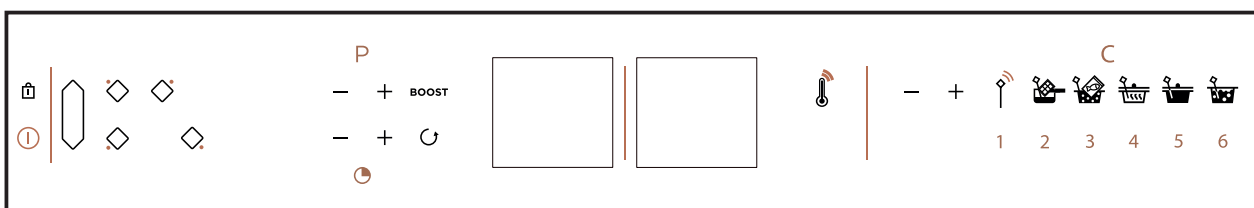
# • 0 PRESENTAZIONE



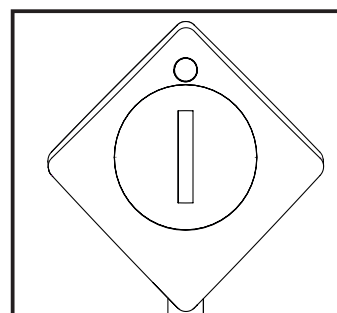
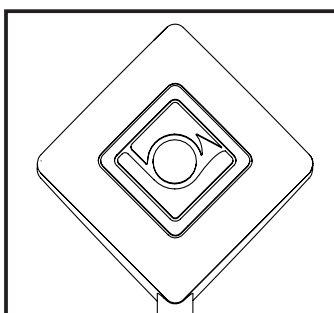
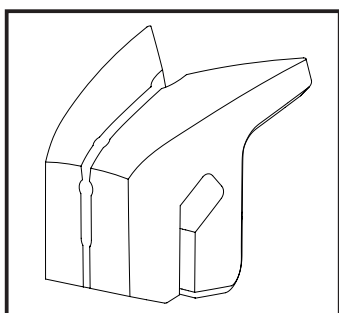
Grazie al piano De Dietrich Perfect Sensor con la sua sonda di temperatura connessa, è possibile cucinare in maniera esperta con controllo e precisione, regolando la temperatura al centro della propria preparazione e cuocere tutti i tipi di carne e pesce secondo i propri desideri, realizzando un piatto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



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

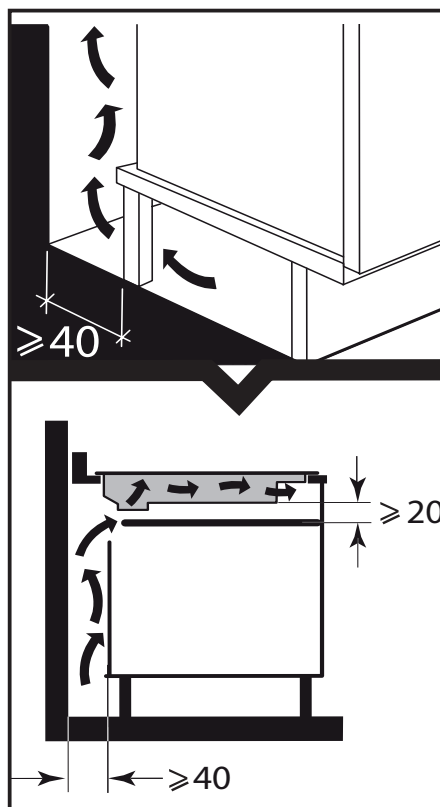
Verificare che l'aria circoli correttamente fra la parte posteriore e anteriore del piano cottura.

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).

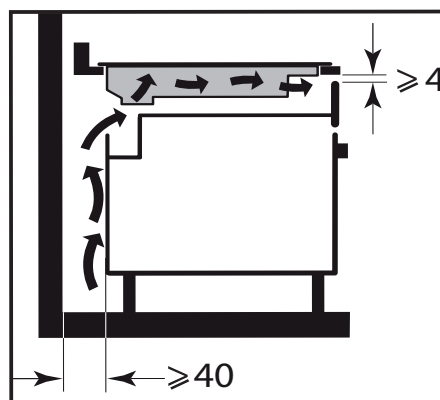
Introdurre il piano cottura nel mobile (1.2.9).



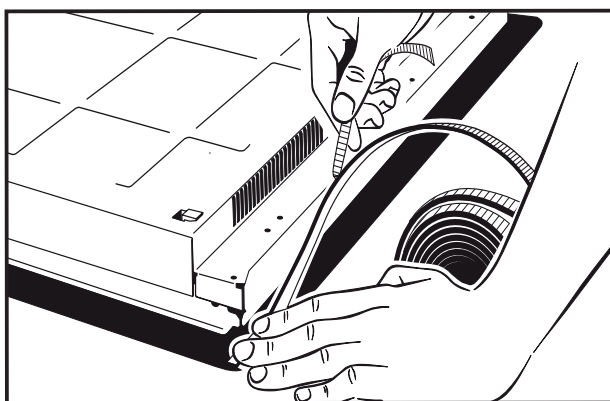
Se il forno è situato sotto al piano di cottura, le sicurezze termiche del piano cottura possono limitare l'utilizzo simultaneo di quest'ultimo e del forno in modalità pirolisi. Il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza anti-surriscaldamento. Questa sicurezza può ad esempio essere attivata 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).



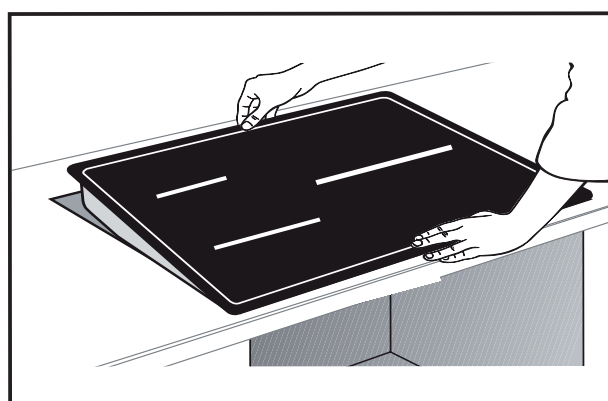
1.2.6



1.2.7



1.2.8



1.2.9

# • 1 INSTALLAZIONE



## 1.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

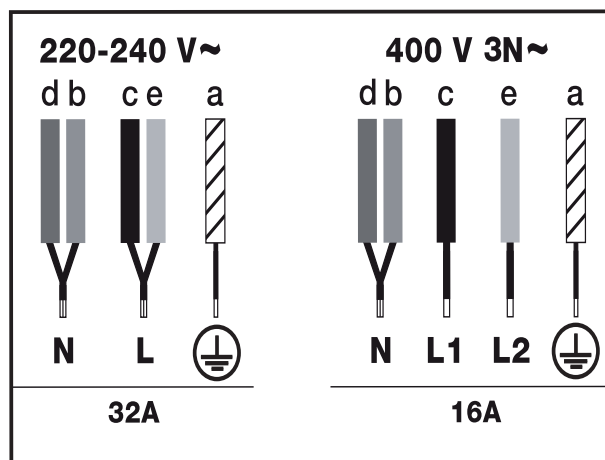
Questi piani devono essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alle regole di installazione in vigore. Una disconnessione deve essere incorporata nella tubazione fissa.

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.

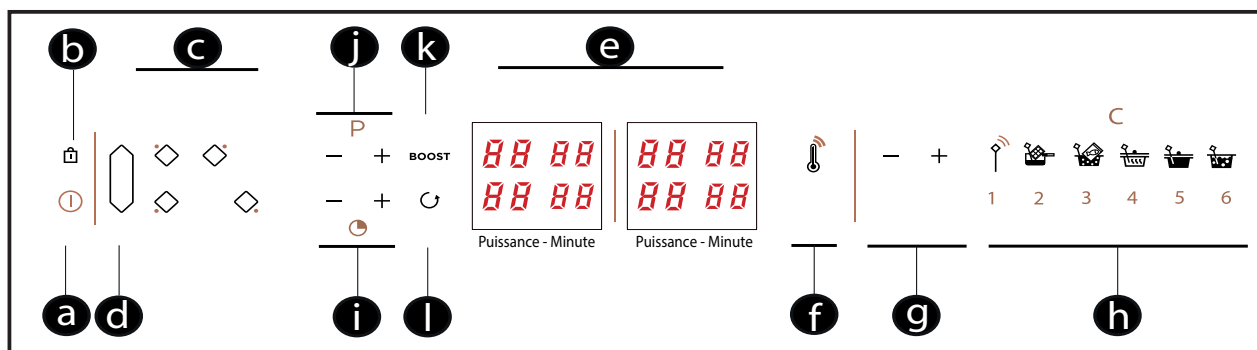
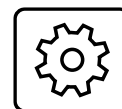
Quando si collega il piano cottura alla rete elettrica, o dopo un'interruzione di corrente prolungata, un codice luminoso appare sulla tastiera di comando. Attendere 30 secondi circa o premere un tasto affinché queste informazioni scompaiano prima di utilizzare il piano (la visualizzazione di questi 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



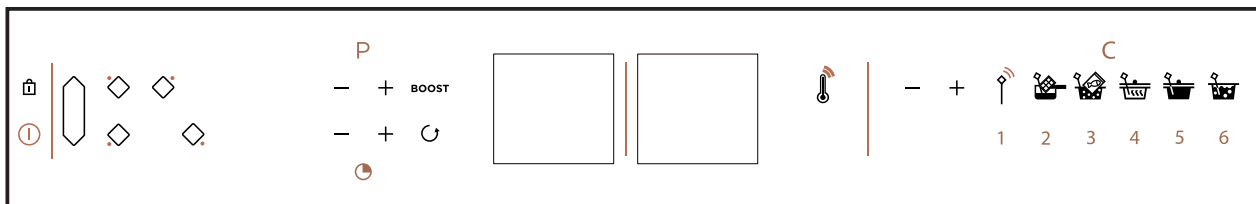
## • 2 UTILIZZO



### 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 15 a 32 cm
Horizone	3700	18 cm, ovale, pesciera

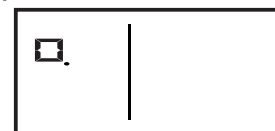
Quando vengono utilizzate simultaneamente diverse zone di cottura, il piano gestisce la distribuzione della potenza al fine di non superare la sua potenza totale.

## 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

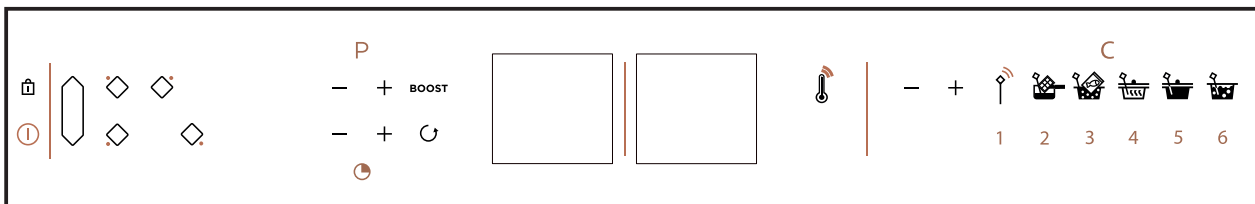
Premere a lungo il tasto della zona , viene emesso un lungo bip e il display si spegne, oppure appare il simbolo "H" (calore residuo).

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<sup>tech</sup>** —

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 i 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

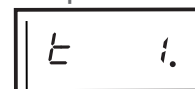
qualche istante.

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

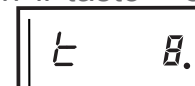
## Timer indipendente

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 - +.



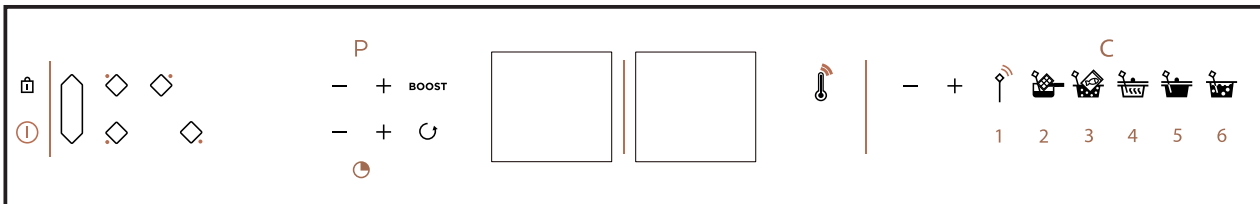
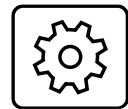
- la visualizzazione del tempo restante è fissa.
- È possibile fermare il conto alla rovescia in corso premendo a lungo il tasto di selezione della zona di cottura.
- Alla fine del conto alla rovescia, viene emesso un doppio bip per 20 secondi.

## 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

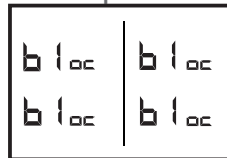
## • 2 UTILIZZO



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 .

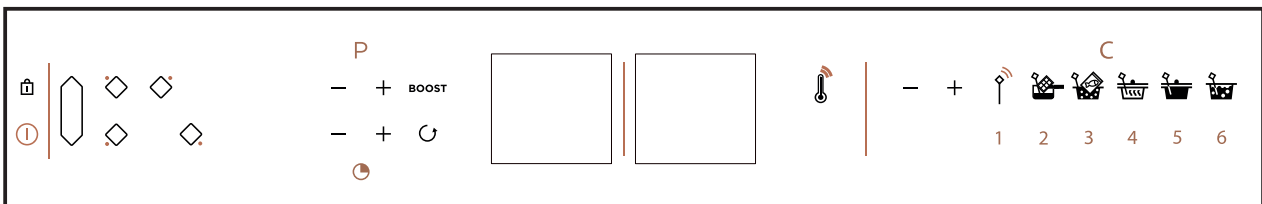
La funzione permette di visualizzare le regolazioni di potenza e di timer della/e zona/e di cottura spenta/e da meno di 3 minuti).



### 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

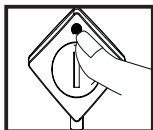
- **Visualizzare** la temperatura misurata nel piatto direttamente sul display del piano.
- **Programmare** un'impostazione di temperatura da raggiungere nel piatto (Esperto)
- **Regolare** la temperatura grazie alle 5 funzioni di cottura proposte.

### 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)

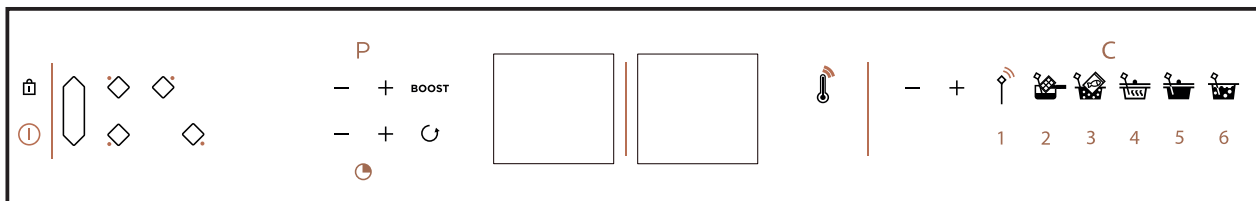
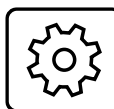


- In obliquo



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.

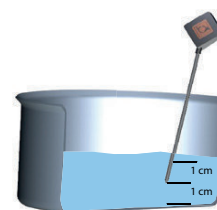
### Le funzioni culinarie

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.



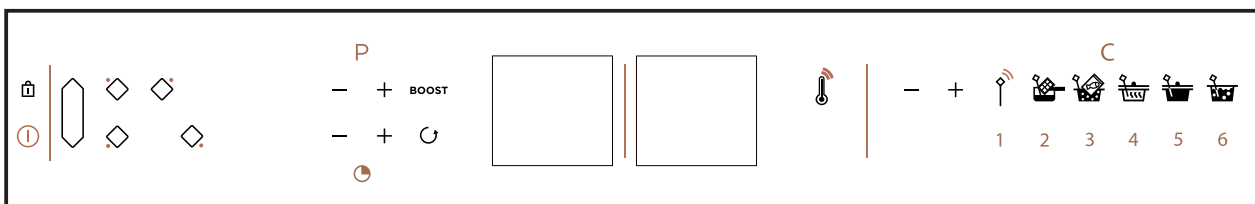
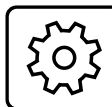
Se questo non è possibile, adattare il diametro della pentola e la zona cottura alla quantità da cucinare.

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 "°" 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 "°" 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.



### 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.

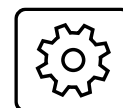


### Cottura sottovuoto



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

## • 2 UTILIZZO



### Avvertenza:

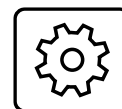
- È possibile programmare un tempo con la funzione sonda. In questo caso il tempo viene mostrato alternativamente alla temperatura.
- La sonda è utilizzabile solo su una zona di cottura per volta.
- Al termine dell'utilizzo, non dimenticare di spegnere la sonda effettuando una pressione lunga sulla sonda. 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 incollino 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 incollino 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	<b>non mescolare</b> 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	
	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	1 l di acqua
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

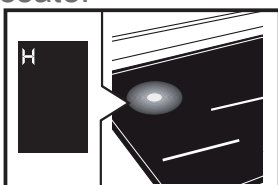


### 2.10 SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI

#### 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

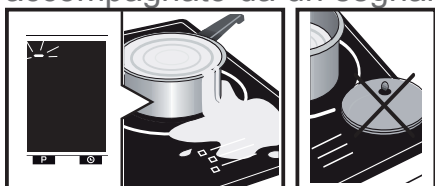
Ciascuna zona di cottura è dotata di un sensore di sicurezza che sorveglia in permanenza la temperatura del fondo del recipiente. Nel caso venga dimenticato un recipiente su una zona di cottura accesa, il sensore adatta automaticamente la potenza rilasciata dal piano cottura ed evita qualsiasi rischio 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 : la sonda non è abbinata o è spenta. Se il problema persiste, controllare la posizione della batteria.



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



Se appare  + 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 FRANZIA**

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).

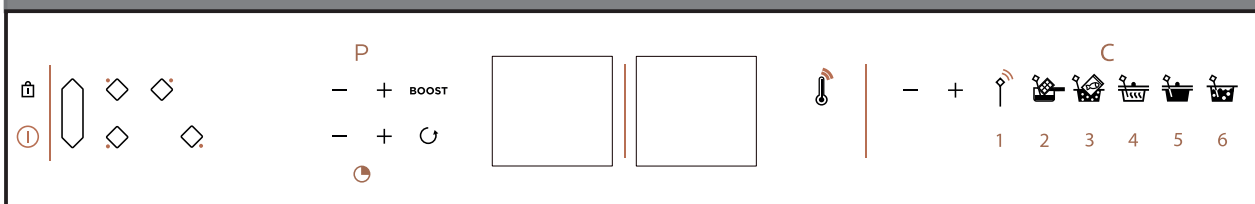


## Collection Perfect Sensor

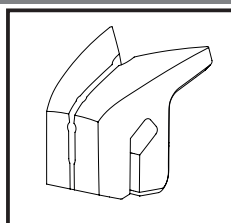
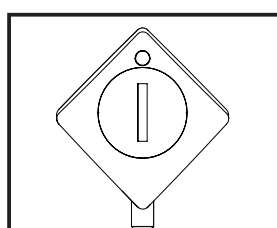
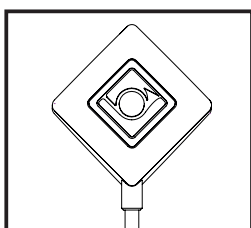
Collection Perfect Sensor, un piano di cottura che misura e regola la temperatura continuamente e con un'elevata precisione.

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)

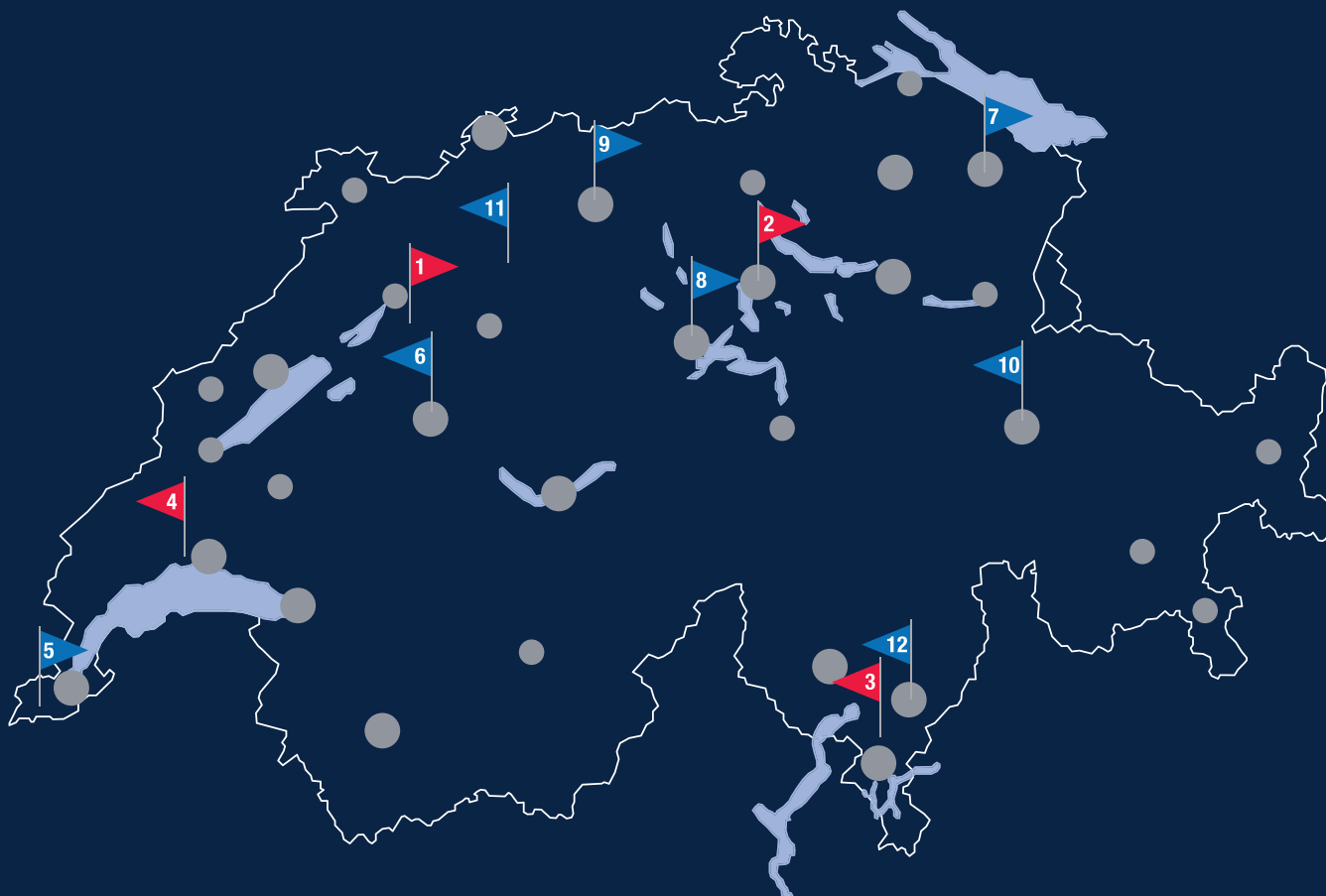
Informazioni per il consumatore: [www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

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

### FORS Services & Logistics AG (Fabrikservice)

### FORS Services & Logistics SA (Service d'usine)

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

### 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**