



INDUKČNÍ VARNÁ DESKA

Návod k instalaci a obsluze

INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

Návod na inštaláciu a obsluhu

CS
SK



DPI595AB

CZ2100199_03 02/25

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

CS



VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

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

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

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

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



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

Toto označení zaručuje kvalitu a dlouhou životnost našich spotřebičů a také zaručuje jejich sledovatelnost tím, že poskytuje jasný a objektivní údaj o jejich původu.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ.....	4
ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	7
Ochrana životního prostředí	7
Doporučení pro úsporu energie.....	7
1 - INSTALACE	8
Vybalení	8
Zabudování	8
Elektrické zapojení	10
2 - POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE	11
Popis varné desky	11
Popis sondy.....	12
3 - POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ.....	13
Domovské obrazovky	13
Funkce Elapsed time.....	14
Změna doby vaření	14
Nastavení požadovaného výkonu	14
Posun nádob	14
Vypnutí varné zóny.....	14
Nabídka	14
Nastavení	15
Nabídka Obecné	15
Nabídka Motion Control (podle modelu).....	15
Nabídka Pokročilé Nastavení	15
Nabídka O produktu	16
Speciální funkce	16
Funkce Kontroly varu	16
Funkce Gril	17
Funkce spaření.....	17
Funkce Sous-vide.....	17
Sonda	18
Funkce Recall.....	24

Uzamčení ovládacího panelu	24
Nezávislý časovač	24
Sdružení	25
Konfigurace sdružení	25
Rozdělení výkonu	26
Kuchařský průvodce	27
Bezpečnost a doporučení	33
4 - ÚDRŽBA.....	34
Údržba varné desky	34
Údržba sondy	34
5 - ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ	35
Při uvedení do provozu	35
Při uvádění do provozu	35
V průběhu použití	35
6 - POPRODEJNÍ SERVIS.....	36

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

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

Váš přístroj odpovídá Evropským směrnicím a předpisům, kterým podléhá.

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

Děti si nesmějí se spotřebičem hrát.

Děti nesmí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.

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

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



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

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



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

Nebezpečí požáru: na varné desce neskladujte předměty.

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



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

Do výměny skleněné horní plochy již přístroj nepoužívejte.

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

zabudován do pevného rozvodu. Varná deska je navržena tak, aby mohla pracovala při 50 Hz nebo 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) bez jakéhokoli zvláštního zásahu z Vaší strany.

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

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

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

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

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

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

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

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

Neuchovávejte ve skříňce pod varnou deskou čisticí nebo hořlavé přípravky.

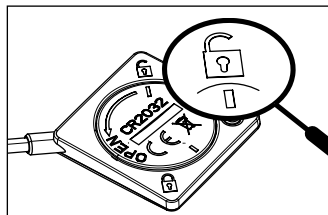
K údržbě desky nepoužívejte parní čistič.

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

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

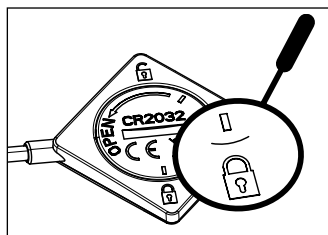
SONDA

Sonda je vybavena baterií typu CR2032 (používejte pouze uvedenou baterii).



(obr. 1.)

Chcete-li kryt odšroubovat, otáčejte pomocí mince, dokud se drážka nezarovná se symbolem otevřeného zámku (obr. 1).



(obr. 2.)

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

Vyměňte baterii, když je vybitá nebo vytéká. Před likvidací je nutné z přístroje vyjmout baterii.

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

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

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

www.dedietrich-electromenager.com

Ochrana životního prostředí



Tento symbol znamená, že tento spotřebič se nesmí likvidovat jako domovní odpad. Váš spotřebič obsahuje mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto symbolem, který Vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče mají likvidovat na příslušné sběrné místo. Informujte se u svého prodejce nebo na obecním úřadě v místě bydliště, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejbližší vašemu bydlišti. Výrobce zařízení recykluje za nejlepších podmínek v souladu s evropskou směrnicí o likvidaci elektrických a elektronických zařízení.

Některé obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v kontejnerech s komunálním odpadem určených k tomu účelu. Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

Doporučení pro úsporu energie

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

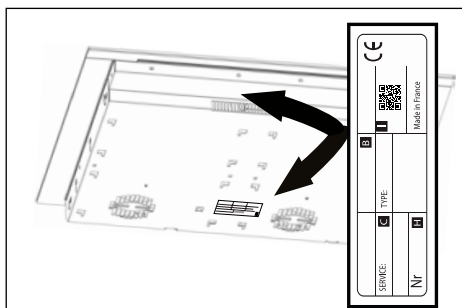
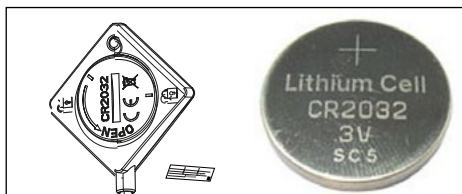
VYBALENÍ

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

Vaše sonda se dodává s baterií, kterou musíte nainstalovat. Chcete-li vložit baterii, musíte pomocí mince odšroubovat kryt na zadní straně sondy, vložit baterii s dodržáním polarit (+ nahoře) a poté kryt našroubovat zpět. Ověřte a dodržujte parametry přístroje uvedené na typovém štítku.

Do níže uvedených rámečků napište servisní označení a standardní typové označení uvedené na štítku pro pozdější použití.

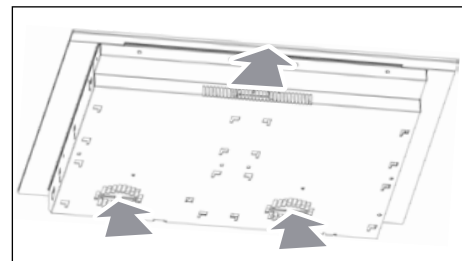
Servis:	Typ:
---------	------



ZABUDOVÁNÍ

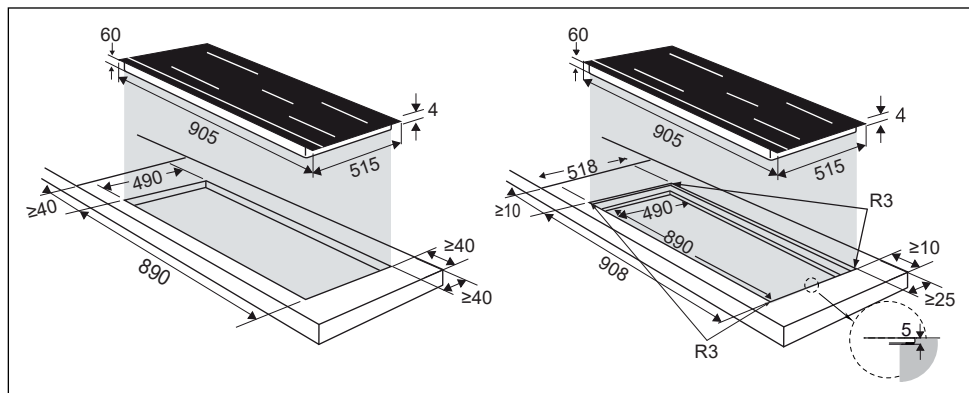
Zkontrolujte, zda vstupy a výstupy vzduchu nejsou ničím blokovány.

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

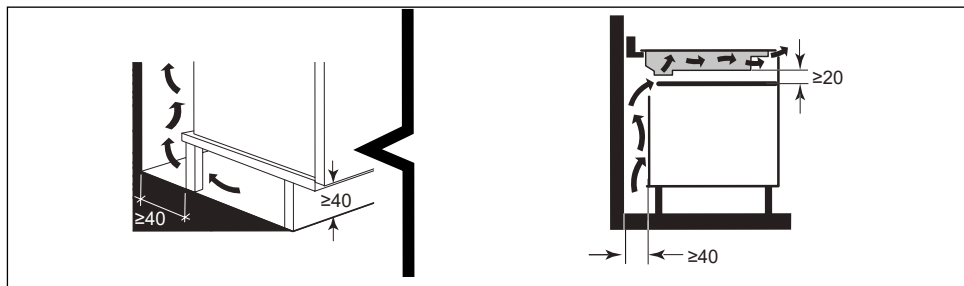


Vestavba na pracovní desku

Zapuštění do pracovní desky

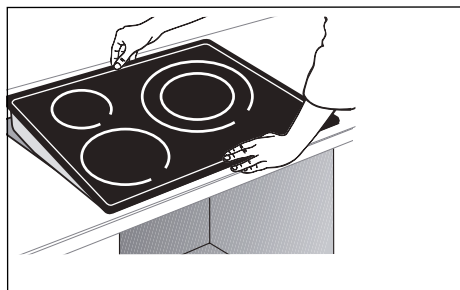
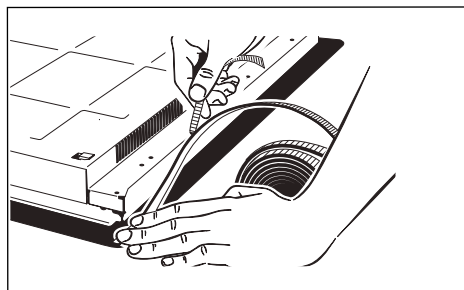
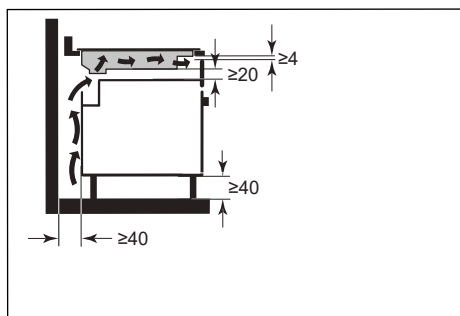


V případě instalace desky nad zásuvku



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

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



Důležité upozornění

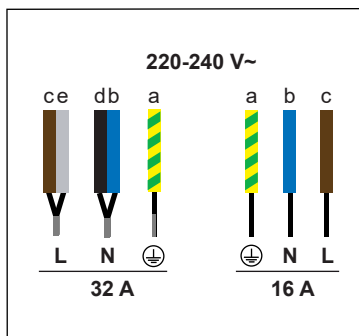
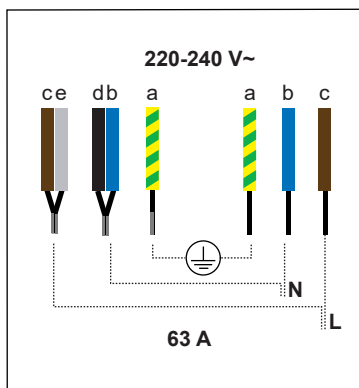
Je-li trouba umístěna pod varnou deskou, mohou tepelné pojistky omezovat souběžné použití varné desky a trouby v režimu pyrolýzy, zobrazení kódu „F7“ v oblasti ovladačů. V takovém případě doporučujeme zlepšit odvětrání varné desky zhotovením otvoru v boku nábytku (8 cm × 5 cm).

ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

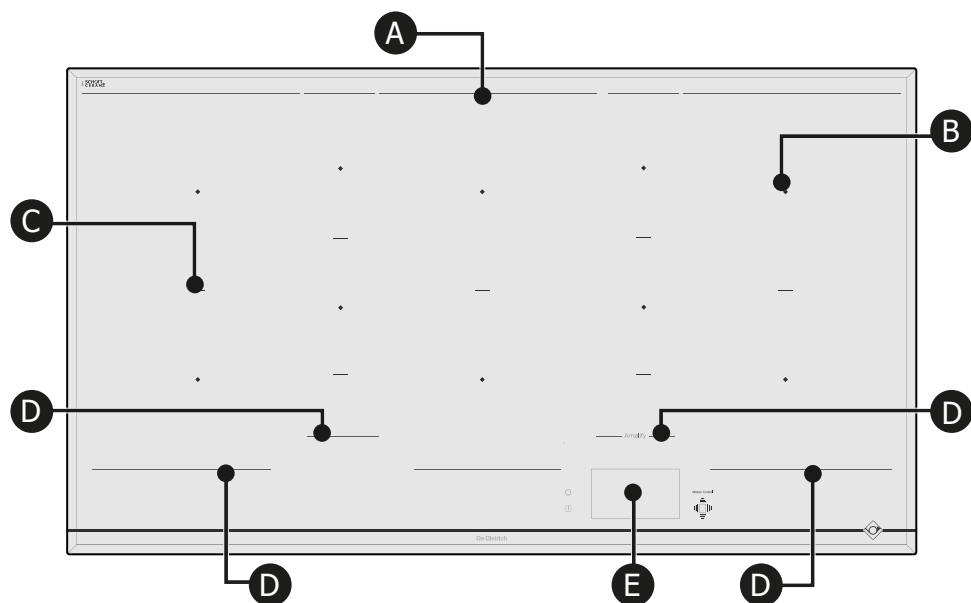
Tyto varné desky se musí připojit k síti pomocí zásuvky nebo vícepólového jističe podle platných pravidel instalace. Jistič musí být zabudován do pevného rozvodu.

Vyhledejte kabel vaší varné desky:

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



Popis varné desky



Střed každé varné plochy (B) je označen kosočtvercem.

Vytištěné čáry (A) ohraničují zadní část celé varné oblasti.

Čáry (C) ohraničují jednotlivé varné zóny.

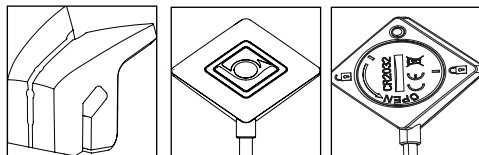
Vytištěné čáry (D) před varnou deskou oddělují topnou zónu od dotykových ovládacích prvků (E).

Je důležité neumisťovat horké varné nádobí pod tuto hranici, protože to může poškodit ovládací panel nebo přístroj (Viz „Bezpečnostní opatření a doporučení“).

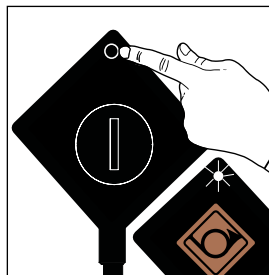
- A** Zadní hranice varné zóny
- B** Střed varného místa
- C** Oddělovač varné zóny
- D** Přední hranice varné zóny
- E** Dotykové ovládání a displej

Popis sondy

Tato varná deska je dodávána s připojenou teplotní sondou a specifickým držákem, který lze snadno umístit na jakýkoli typ nádoby. Tuto sondu lze použít na všech varných zónách.



1 - Zapněte sondu dlouhým stisknutím, bíle blikne.



2 – Sonda bliká zeleně, krátce stiskněte na 1 sekundu.



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

Kontrolka sondy **modrobíle** bliká: zapínání sondy.

Kontrolka sondy bliká **zeleně**: probíhá připojování.

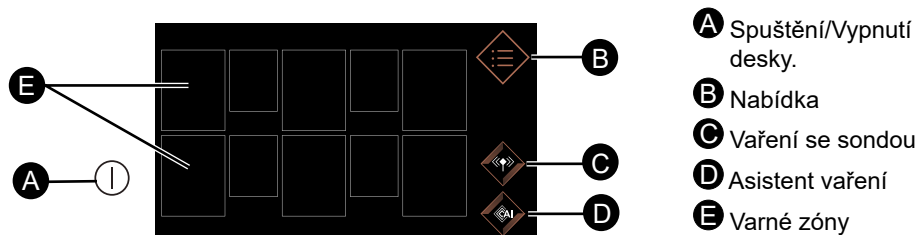
Kontrolka sondy je **modrá**: sonda je připojena.

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



Popis domovské obrazovky

Displej je plně dotykový. Po spuštění desky získáte přístup k ovládacímu panelu jedním stiskem displeje.



- A** Spuštění/Vypnutí desky.
- B** Nabídka
- C** Vaření se sondou
- D** Asistent vaření
- E** Varné zóny

Po stisknutí tlačítka **ⓘ** se objeví 10 čtverce. Čtverce jsou vyplněné, pokud není detekována žádná nádoba, nebo tečkované a poté vyplněné, pokud je nádoba detekována. Na varné zóně se pak zobrazí nula.

Po stisknutí varné zóny se otevře nabídka nastavení výkonu a časovače. Výkon pak můžete upravit posunutím prstu vodorovně po liště výkonu. Zobrazí se zvolená teplota. Výkon můžete také upravit stisknutím rychlých funkčních kláves:



Rozmrazit nebo



Udržet v teple



nebo **Dusit** nebo

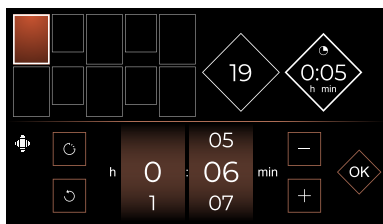
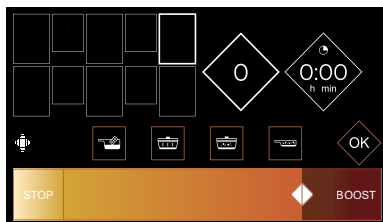
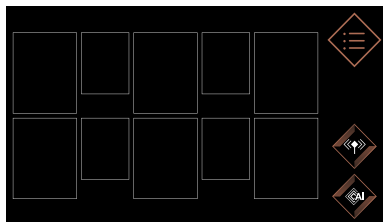


Smažit.

Stisknutím tlačítka **0:00** můžete nastavit požadovaný čas vaření.

Časovač můžete nastavit vertikálním posouváním minut a hodin nebo stisknutím tlačítek + a -. Stisknutím tlačítka OK potvrdíte své nastavení.

Jakmile nastavíte výkon a dobu vaření, objeví se tyto údaje v čtverci symbolizujícím vaši varnou zónu.



Tato klávesa umožňuje vynulovat časovač



Funkce ELAPSED TIME

Tato funkce umožňuje zobrazit čas uplynulý od poslední změny výkonu ve vybrané varné zóně.

Chcete-li použít tuto funkci, stiskněte tlačítko

Okno obsahující uplynulý čas se zobrazí.

Změna doby vaření

Pokud se zobrazí čas na časovači, počkejte 5 sekund, než můžete změnit dobu vaření. Aby varná deska detekovala novou nádobu, umístěte ji na požadovanou zónu a stiskněte na obrazovce čtverec symbolizující danou varnou zónu. Objeví se nula.

Nastavení požadovaného výkonu

Požadovaný výkon můžete stiskem kosočtverce. Nenastavíte-li hodnotu, varná zóna se po několika sekundách automaticky vypne.

Posun nádob

Nádobu můžete v průběhu vaření přemístit z jedné zóny do druhé, budete-li dbát na to, abyste ji zvedli a nepřesouvali; vaše deska přemístění automaticky zjistí a příslušná nastavení budou zachována. Pokud nějaké číslo bliká, je nutno potvrdit stiskem na obrazovku v příslušné zóně.

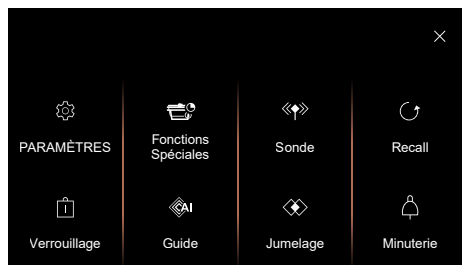
Vypnutí varné zóny

Chcete-li varnou zónu vypnout, stiskněte a podržte čtverec, ozve se dlouhé pípnutí a nastavení v tomto kosočtverci zmizí, nebo se objeví symbol

Pro úplné zastavení varné desky stiskněte klávesu

Nabídka

Stisknutím klávesy Nabídka zobrazíte všechny funkce, které jsou k dispozici.



> možnost na displeji vám umožňuje zobrazení zavřít a ovládat ostatní varné zóny.

> možnost na displeji vám umožňuje vrátit se na předchozí zobrazení.

Nastavení

Nabídka Obecné

Stisknutí tlačítka Obecné umožňuje:

- nastavit jas displeje varné desky posunutím prstu po posuvníku (od 1 do 10).
- připojit vaši varnou desku k digestoři, pokud je kompatibilní.
- vybrat jazyk textu varné desky.

Nabídka Motion Control (podle modelu)

Stisknutí ovládání gesty umožňuje:

- aktivovat nebo deaktivovat **Motion Control** (asistent gest).
- aktivovat nebo deaktivovat **Expert Mode** (expertního režimu).

Ovládání gesty vám umožňuje vybrat zdroj tepla a upravit výkon vaření jednoduchými gesty rukou, aniž byste se dotkli ovládacího panelu. Díky tomu varnou desku neušpiníte a nezanedbáte na ní otisky prstů. Když je aktivována funkce Motion Control, tlačítko vypadá takto: . Chcete-li ji vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

Expertní režim také umožňuje nastavit časovač pomocí gest.

Nabídka Pokročilé Nastavení

- Nastavení rychlých funkcí

Umožňuje upravit úroveň výkonu nastavené pro rychlé funkce:



Výkon **rozmrazení** na hodnotu 1 až 3 (výchozí nastavená hodnota je 2)



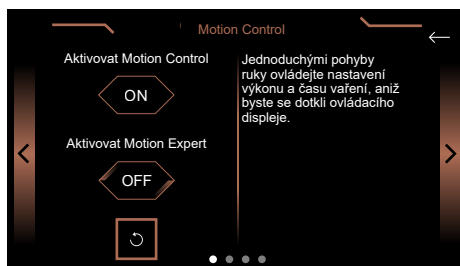
Uchování v teple na hodnotu 4 až 9 (výchozí nastavená hodnota je 7)



Výkon **Dusit** na hodnotu 10 a 16 (výchozí nastavená hodnota je 14)



Výkon **Smažit** na hodnotu 17 až 19 (výchozí nastavená hodnota je 19)



Stisknutím šipky vpravo získáte přístup k programu nácviku, který vám umožní vyzkoušet různá gesta, která je třeba provést při ovládání pohybem. Každý krok je nutné potvrdit stisknutím .



- Power Management

Možnost Power Management vám umožní omezit celkový výkon vaší varné desky podle vaší elektroinstalace.

Výchozí výkon vaší varné desky je nastaven na nejvyšší úroveň.

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

Tabulka výkonu kW	Pojistky / jistič (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

! Ujistěte se, že zvolený výkon je vhodný pro jistič na elektrickém panelu.

- Návod

Stisknutím tlačítka **Návod** vám umožní získat pokyny pro váš produkt na vašem smartphonu naskenováním QR kódu.

- Servisní oddělení

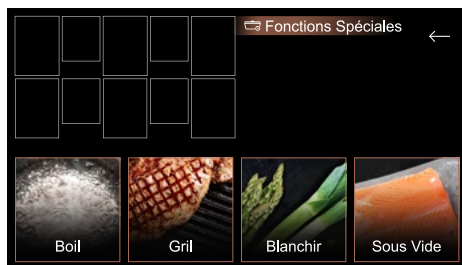
Je určeno pro servisní oddělení v případě potřeby.

Nabídka O produktu

Umožňuje zjistit verze softwaru varné desky.



Speciální funkce



Funkce Kontroly varu Boil

Tato funkce umožňuje vaření a udržení varu vody bez přetečení, například při vaření těstovin.



Postavte nádobu na plotnu.

Nastavte požadované množství vody (od 0,5 do 6 litrů).

Potvrďte stisknutím tlačítka . Zahájí se tepelná úprava.

Ozve se zvukový signál, když voda dosáhne varu a na displeji se zobrazí zpráva s výzvou k přidání přísad. Následně potvrďte stiskem tlačítka . Zobrazí se čas a výkon.

Můžete je však upravit podle sebe.

Na konci vaření zazní zvukový signál.

POZNÁMKA: Je důležité, aby voda na počátku tepelné úpravy měla pokojovou teplotu, aby nedošlo ke zkreslení konečného výsledku. U této funkce nepoužívejte litinové nádobí ani víko. Tuto funkci můžete použít i k vaření jakýchkoli potravin, které se vaří ve vroucí vodě.

Funkce Gril Gril

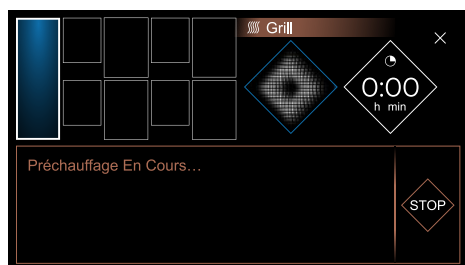
Tato funkce spojená se smaltovaným liti-
novým grilem De Dietrich vám umožňuje
rychle opékat jídlo na dvojité zóně a nabízí
nejlepší nastavení pro novou radost z gril-
ování.



Umístěte gril na vybranou zónu a potvrďte
stisknutím
tlačítka .

Po uplynutí doby předehřívání položte jídlo
na gril.

Grilovací příslušenství se s varnou deskou
nedodává, je k dostání u vašeho prodejce.



Funkce spaření Blanšírování

Tento postup vaření umožňuje připravovat
zeleninu na několik minut ve vroucí vodě a
poté ji ponořit do ledové vody, aby se vaření
přerušilo.

To pomáhá zachovat živou barvu zeleniny,
ale také její texturu.

Zvolte množství vody, do které je zelenina
ponořená.

Postavte nádobu se zeleninou na varnou
zónu.

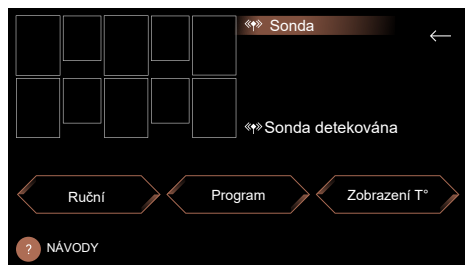
Funkce Sous-vide Sous vide

Tato funkce umožňuje vařit jídlo při nízké
teplotě ve vzduchotěsném sáčku bez vzdu-
chu, aby se zachovala jeho chuť a nutriční
kvalita. Tento způsob vaření je velmi zdra-
vý, protože nevyžaduje přidání tuk.

Tato funkce je k dispozici na deskách vyba-
vených teplotní sondou.

«» Sonda

Chcete-li sondu používat, musíte ji zapnout (stiskněte tlačítko na krabičce na několik sekund), zapněte varnou desku a stiskněte tlačítko «», na pár sekund se zobrazí zpráva **hledání sondy** a poté **je detekována sonda**.



Máte přístup ke 3 režimům:

• Ruční

V tomto režimu zvolíte požadovanou teplotu sami.



Na použité varné zóně se zobrazí počáteční teplota vaření i požadovaná teplota.

Jakmile je dosaženo nastavené teploty, ozve se pípnutí a teplota se udržuje. Chcete-li vaření zastavit, stiskněte a podržte tlačítko varné zóny.

• Program (Rozmrazit / Sous-vide / Opékat / Ohřívát / Vařit / Dusit / Smažit)

• Zobrazení T° V reálném čase vidíte teplotu měřenou sondou, ať jste kdekoli (například během přípravy na vaší varné desce nebo v pečení před vyjmutím z trouby).

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

Umístění sondy

Sonda není navržena pro použití uvnitř trouby.

K dispozici máte 3 doporučené polohy:

- Svisle



- Středně (nastavitelné)



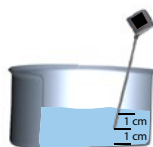
- Šikmo



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

Pro všechny funkce kromě funkce rozmrazování platí:

- sonda musí být alespoň 1 cm od dna hrnce;
- sonda musí být ponořena alespoň na 1 cm do připravovaného pokrmu.



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

Během vaření se doporučuje obsah nádoby pravidelně promíchávat.

Ruční režim

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

Rozmrazování

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

Vaření sous vide

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

Ohřev

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

Dušení

Tato funkce umožňuje pomalé vaření jídla při teplotě nastavitelné mezi 80 a 90 °C. Doporučená teplota je standardně 80 °C.

Vaření

Tato funkce umožňuje vařit vodu o teplotě 100 °C. Nádobu můžete částečně zakrýt víkem, doporučujeme to provést hned od začátku vaření.

Tato funkce není určena pro vaření mléka. V tomto případě použijte funkci dušení.

Pečení

Tato funkce umožňuje opékat potraviny při teplotě nastavitelné mezi 40 a 85 °C. Doporučená teplota je 60 °C.

Při dosažení standardně doporučené teploty se ozve pípnutí a varná zóna zastaví ohřev. Při +10 °C se ozve zpětné pípnutí.

Smažení

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

Varování:

Časovač:

- Při funkci sondy je možné naprogramovat časovač. V tomto případě se čas zobrazen střídavě s hodnotou teploty.
- Časovač se spustí při dosažení nastavené teploty.
- Sonda je použitelná ve stejnou dobu vždy jen na jedné varné zóně.

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



Sonda se automaticky vypne 1 minutu po vypnutí varné desky.

Abyste se vyvarovali poškození vaší sondy, dejte pozor, abyste elektronickou část sondy neumístili přímo nad výpary z vaření.

Teplota varu vody se může lišit v závislosti na nadmořské výšce a atmosférických podmínkách vaší zeměpisné polohy.

Ztráta komunikace může souviset s vybitou baterií.

Technické informace o sondě:

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

Návod na vaření:

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

• 3 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

CS

Návod na vaření:

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

• 3 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

CS

Návod na vaření:

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



Funkce RECALL

Tato funkce umožňuje zobrazit poslední nastavení „výkon a časovač“ všech varných zón vypnutých před méně než 3 minutami. Pro použití této funkce se ujistěte, že je varná deska odemčená, a poté stiskněte  / Recall.



Uzamčení ovládacího panelu

Vaše varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která desku zablokuje.

Z bezpečnostních důvodů je stále aktivní tlačítko „Spuštění/Vypnutí“ , které umožňuje vypnout varnou zónu i v zablokovaném stavu.

Stiskněte tlačítko , dlouhým stiskem tlačítka  uzamknete varnou desku na dobu neurčitou. Varné zóny v provozu nadále ohřívají, ale nemáte přístup k tlačítkům napájení nebo časovače.



na obrazovce se zobrazí tento symbol.

Odblokování:

Když je varná deska zamčená, stiskněte  dvojité pípnutí potvrdí váš postup, varná deska se pak odemkne.

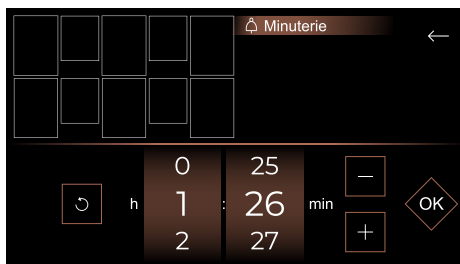
Clean lock:

Touto funkcí můžete dočasně zablokovat varnou desku při čištění. Krátké stisknutí tlačítka  uzamkne stůl na 60 sekund.

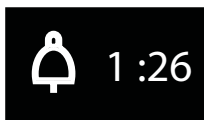


Nezávislý časovač

Tato funkce vám umožní nastavení odpočítávání času v kterékoli chvíli.



Jakmile je váš čas nastaven, objeví se napravo od domovské obrazovky.



Na konci požadované doby zazní zvukové signály, zabliká 0:00 a pak automaticky zhasne.

Poznámka: Pro rychlé vynulování času stiskněte tlačítko .

• 3 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

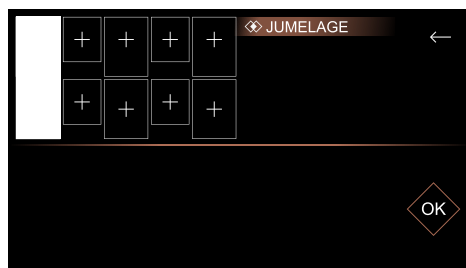
CS



Sdružení

Váš stůl vám umožňuje kombinovat varné zóny, abyste mohli používat velké nádoby. .

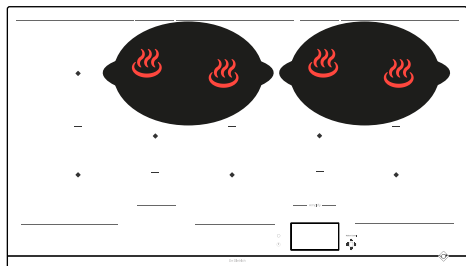
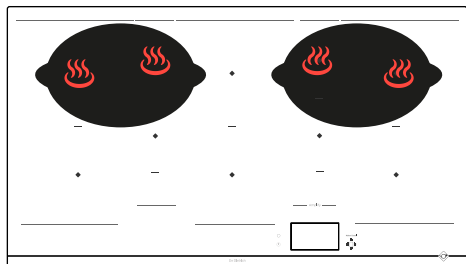
Stiskněte tlačítko Nabídka a vyberte Sdružení. Zobrazí se nabídka Sdružení a stačí vybrat varné zóny a stisknout OK.



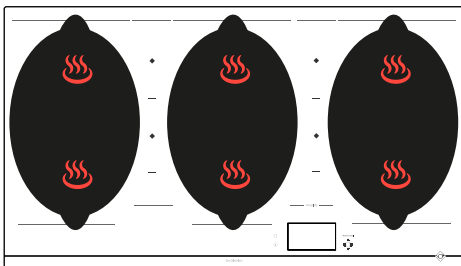
Konfigurace sdružení

Dostupné konfigurace sdružení jsou následující:

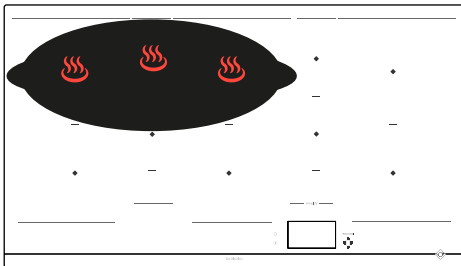
Extense zóny



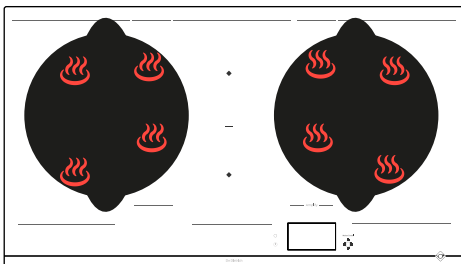
HorizoneTech zóny



HorizonePlus zóna



HorizoneMax zóny



Rozdělení výkonu



Při souběžném použití více varných zón rozděluje varná deska výkon tak, aby nebyl překročen její celkový výkon. Pro umístění nádobí máte k dispozici několik varných zón. Vyberte zónu, která je vhodná podle velikosti nádoby. Pokud je dno nádoby příliš malé, ukazatel výkonu začne blikat a varná zóna

nebude fungovat, přestože je materiál nádoby doporučen pro indukční vaření. Nepoužívejte nádobí, které má menší průměr než varná zóna (viz tabulka).

Zóna	Velikost nádoby	Tvar nádoby	Umístění	Výkon (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Kruhový	Centrováno na varnou zónu	2800
Oválná zadní	90 - 140 mm	Kruhový	Centrováno na varnou zónu	1200
Oválná přední	90 - 90 mm	Kruhový	Centrováno na varnou zónu	1200
HorizoneTech	180 mm (kruhový) min. Oválná / Rybí hrnec / Gril	Kruhový Oválný Obdélníkový	Centrováno na střed mezi dvěma ½ HorizoneTech	3700
Extense	Oválná 240 mm min / 330 mm max	Oválný Obdélníkový	Musí pokrýt středy 2 zadních varných zón	3600
HorizonePlus	Oválná na šířku 380 mm min / 580 mm max	Oválný Rybí hrnec Obdélníkový	Musí pokrýt středy 3 zadních varných zón, centrováno doprava/ doleva	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Kruhový	Musí pokrýt 4 středy varných zón	5500
HorizoneMax pravá 90 cm	320 - 350 mm	Kruhový	Musí pokrýt 4 středy varných zón	3600



Kuchařský průvodce

Vaše varná deska má funkci kuchařského průvodce, který vám nabízí výběr z receptů. Tento režim vaření za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti. Varná deska musí být zapnutá, stiskem  přejdete ke kuchařskému průvodci. Při používání varné desky v režimu Recept, displej vám doporučí použít typ náčiní vhodný pro výběr.

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



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



Nepokládejte nádoby na ovládací obrazovku, protože by to poškodilo váš produkt.

Nabízíme vám výběr receptů, které vám pomohou v každé fázi přípravy.

Recepty

Ingredience

Recepty krok za krokem

Pokrmy	Dezerty
Korejský bibimbap	Vídeňská čokoláda
Telecí blanquette	Čokoládový krém
Hovězí bourguignon	Cukrářský krém
Kuličky z hovězího masa s rajskou omáčkou	Hrušky v čokoládě
Kohout na víně	Karamelizovaná jablka
Savojské fondue	
Rybářský hrnec	
Míchaná vejce s lanýži	
Osso buco	
Paella s mořskými plody	
Vařené hovězí se zeleninou	
Houbová polévka	
Kuře po baskicku	
Jehněčí ragú	
Kuřecí ramen	
Ratatouille podle šéfkuchaře	
Houbové rizoto	
Soté z krůtího masa s olivami a citrónem	
Telecí marengo	

• 3 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

CS

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

Ingredience	Typ
Maso	
Hovězí	Tenké / střední / silné
Karbanátek	Čerstvé / mražené
Jehněčí	Kotlety
Vepřové	Středně silný bok / Silný bok
Kachna	Prsa / nudličky
Drůbež	Prsa / stehna
Mořské plody	
Filety	
Podkovy	
Steaky	
Celé ryby	Malá / oblá < 350 g / plochá > 350 g
Krabi	Vaření / Vaření ECO*
Krevety	Gril / vaření / vaření ECO*
Mušle / srdcovky	
Hřebenatky	
Zelenina	
Rajčata	
Cukety	
Lilky	
Papriky	
Cibule	
Houby	Krájené / celé
Blanšírované brambory	
Špenát	

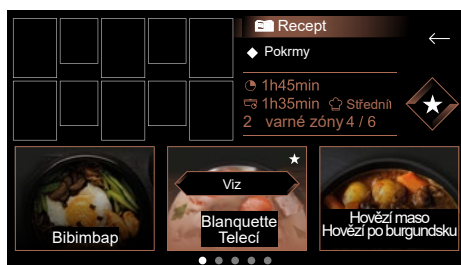
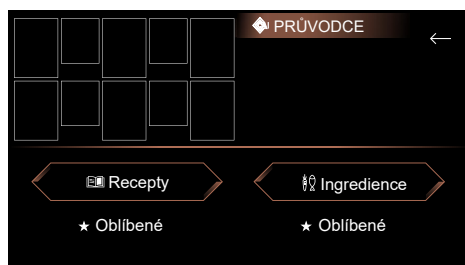


Ingredience	Typ	Množství
Dezerty		
Čokoládová poleva		
Palačinky		
Lívance		
Brioška, francouzský toast		
Karamel		
Vejce		
Volské oko		2 / 4
Omeleta		2 / 4 / 6
Míchaná vejce		2 / 4 / 6
Natvrdo		2 / 4 / 6
Nahniličko		2 / 4 / 6
Naměkko		2 / 4 / 6
Křepelka		
Těstoviny / rýže		
Čerstvé těstoviny		100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
Suché těstoviny	Penne	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Penne ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Spaghetti	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Spaghetti ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Tagliatelle ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Mušličky	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Mušličky ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
Rýže	Kuřecí prsa	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Celá	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
	Uleželé	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g

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



Příklad receptu na telecí blanquette krok za krokem.



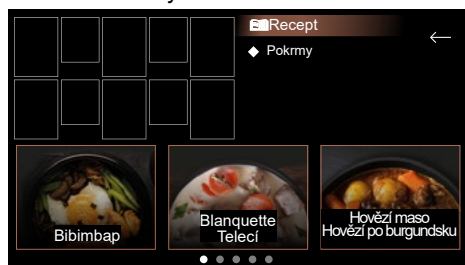
1 > Přejděte na recepty



4 > Chcete-li zjistit podrobnosti o receptu, stiskněte „zobrazit“

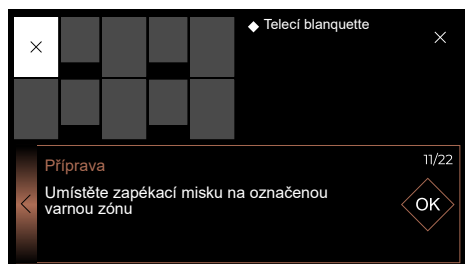


2 > Pak Pokrmý



5 > Objeví se recept, nyní potvrdíte každý krok, dokud nezačne vaření

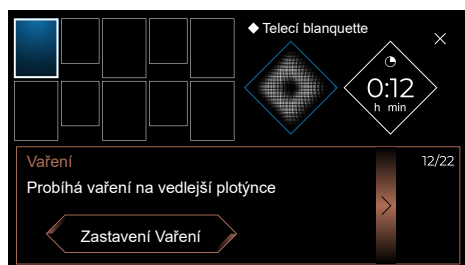
3 > Konečně se zobrazí vaše volba



Přejeme dobrou chuť.

Při receptu můžete stiskem tlačítka  uložit recept a přidat jej do oblíbených. Chcete-li jej pak znovu použít, stačí jen stisknout tlačítko Oblíbené na začátku vaření.

6 > Vyberte varnou zónu

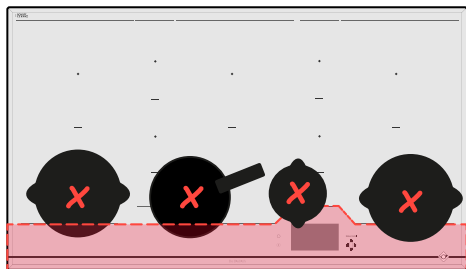


7 > Nyní můžete sledovat stav vaření až do konce, displej nabídne možnost uchovat v teple nebo dokončit vaření..

BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ

Chráněná zóna

Neumísťujte nádobí pod značky vymezující oblast dotykového ovládání (viz „Popis“). Následující umístění jsou nesprávná a mohou poškodit vaši varnou desku :



Zbytkové teplo

Varná zóna může po intenzivním používání zůstat horká několik minut.

Během této doby se zobrazí . Nedotýkejte se příslušné zóny.

Omezovač teploty

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

Ochrana v případě vykypění

K vypnutí varné desky může dojít v těchto 3 případech:

- Vykypění pokrmu na ovládací tlačítka.
- Mokrá utěrka položená na ovládacím panelu.
- Kovový předmět položený na ovládacích tlačítkách.

Odstraňte předmět nebo vyčistěte a vysušte ovládací panel a znovu zapněte vaření.

V tomto případě se zobrazí symbol  a zazní zvukový signál.

Systém „Automatického vypnutí“

Varná deska je vybavena bezpečnostní funkcí „Auto-Stop“, která automaticky vypne příslušnou varnou zónu po předem nastavené době (v rozsahu 1 až 10 hodin podle používaného výkonu), pokud zapomenete vypnout varnou zónu s připravovaným pokrmem. Pokud se tato pojistka spustí, vypnutí varné zóny signalizuje „Auto Stop“ v ovládací oblasti a po dobu cca 2 minut je vydáván zvukový signál. Pro jeho vypnutí stačí stisknout kterékoliv ovládací tlačítko.



Mohou být slyšet zvuky podobné zvukům hodinových ručiček.

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



Nedoporučujeme připojení varné desky přes proudový chránič.

ÚDRŽBA VARNÉ DESKY

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

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

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

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

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

ÚDRŽBA SONDY

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

PŘI UVEDENÍ DO PROVOZU

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

Během prvních vaření uvolňuje varná deska zápach. Spotřebič je nový. Nechejte každou zónu zahřát na si půl hodiny s hncem plným vody.

PŘI UVÁDĚNÍ DO PROVOZU

Varná deska nefunguje a světelné displeje na ovládacím panelu nesvítí. Spotřebič není napájen elektrickým proudem. Napájení nebo zapojení je vadné. Zkontrolujte pojistky a elektrický vypínač.

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

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

Kód závada F9: napětí je nižší než 170 V.

Kód závada D1: teplota je nižší než 5 °C.

V PRŮBĚHU POUŽITÍ

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

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

Zobrazí se kód závady F7.

Přehřály se elektronické obvody (viz kapitola vestavba).

Po zapnutí varné zóny kontrolky na ovládacím panelu stále blikají.

Použité nádobí není vhodné.

Nádobí při vaření dělá hluk a varná deska při vaření drnčí (viz

kapitola „Bezpečnost a doporučení“). To je normální. U některých typů nádobí je to způsobeno přechodem energie z varné desky do nádobí.

Ventilace běží ještě po vypnutí varné desky.

To je normální. Tímto se ochlazuje elektronika varné desky.

Závada přetrvává.

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

VZTAHY SE SPOTŘEBITELI VE FRANCII

Chcete-li zjistit více o našich výrobcích či nás kontaktovat, pak můžete:

> navštívit naše webové stránky:

www.dedietrich-electromenager.com

> napsat nám na následující poštovní adresu (zákaznické oddělení):

Service Consommateurs

DE DIETRICH

5, avenue des Béthunes

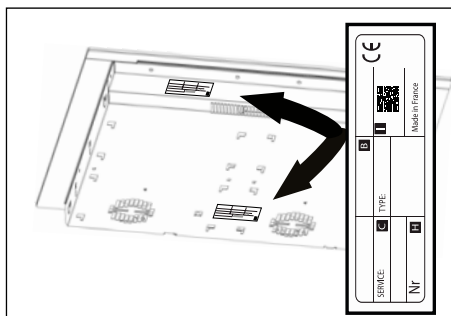
CS69526 SAINT OZEN L'AUMONE

95060 CERGY PONTOISE CEDEX

FRANCE

OPRAVY VE FRANCII

Případné opravy vašeho zařízení musí provádět kvalifikovaný odborník, kterého společnost autorizuje. Pokud nás budete kontaktovat, je nezbytné nám poskytnout kompletní reference spotřebiče (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.



ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

Při zákroku v rámci údržby požadujte používání výlučně původních certifikovaných náhradních dílů.



B: Prodejní reference

C: Odkaz na službu

H: Sériové číslo

I: QR kód





SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK,

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

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

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

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

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



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

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA.....	4
ŽIVOTNÉ PROSTREDIE	7
Ochrana životného prostredia	7
Rady na úsporu energie	7
1 - INŠTALÁCIA.....	8
Vybalenie.....	8
Zabudovanie.....	8
Pripojenie do elektrickej siete.....	10
2 - PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA.....	11
Popis varnej dosky	11
Popis sondy.....	12
3 - POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA.....	13
Opis úvodného displeja	13
Funkcia Elapsed time.....	14
Zmena času varenia.....	14
Nastavenie požadovaného výkonu	14
Posúvanie nádob.....	14
Vypnutie varnej zóny	14
Menu	14
Parametre	15
Menu Všeobecné	15
Menu Motion Control.....	15
Menu Pokročilých Nastavení.....	15
Menu O produkte.....	16
Špeciálne funkcie	16
Funkcia Boil (Prevariť).....	16
Funkcia Grill	17
Funkcia blanšírovania	17
Funkcia Sous-vide.....	17
Sonda	18

Funkcia Recall	24
Zamknutie ovládacích prvkov Zamknutie	24
Samostatný časovač	24
Združenie	25
Konfigurácie spárovania	25
Rozdelenie výkonu	26
Sprievodca varením	27
Bezpečnosť a odporúčania	33
4 - ÚDRŽBA.....	34
Rozmery platne	34
Údržba sondy	34
5 - PORUCHY A RIEŠENIA	35
Pri uvádzaní do prevádzky	35
Pri zapínaní	35
Počas používania	35
6 - POPREDAJNÝ SERVIS	36

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

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

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

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

Dbajte na to, aby sa so zariadením nehrali deti.

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

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

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



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

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



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

Riziko požiaru: Na varných zónach neskladujte žiadne predmety.

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



V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič odpojte od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Varnú platňu nepoužívajte, pokiaľ nie je vymenený vrchná sklenená časť.

Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Pevné káblové pripojenie musí obsahovať odpojovacie zariadenie. Vaša varná platňa je navrhnutá tak, aby fungovala s frekvenciou 50 Hz alebo 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) bez akéhokoľvek špeciálneho zásahu z vašej strany.

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

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

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

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

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

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

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

Na varenie nikdy nepoužívajte alobal. Na varnú platňu nikdy nedávajte výrobky zabalené do alobalu alebo v hliníkovej tácke. Hliníková fólia by sa rozpustila a natrvalo by poškodila varnú platňu.

Do skrinky umiestnenej pod varnou platňou nedávajte čistiace prostriedky ani horľavé výrobky.

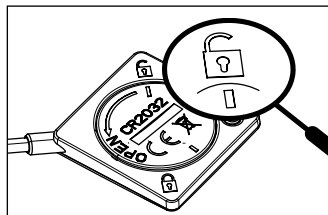
Na údržbu varnej platne nikdy nepoužívajte parný čistič.

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

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

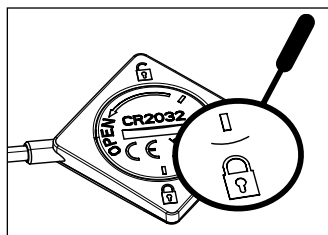
SONDA

Sonda je vybavená batériou typu CR2032 (používajte len uvedenú batériu).



Obr. 1

Ak chcete kryt odskrutkovať, otáčajte mincou, kým sa čiara nezarovná s otvorenou západkou (obr. 1).



Obr. 2

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

Vymeňte batériu, keď je opotrebovaná alebo vyteká. Pred jeho likvidáciou musíte zo zariadenia batériu vybrať.

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

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

Spoločnosť Brandt France vyhlasuje, že zariadenie vybavené funkciou sondy je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Úplné vyhlásenie EÚ o zhode je k dispozícii na nasledujúcej adrese:

www.dedietrich-electromenager.com

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA



Tento symbol označuje, že spotrebič sa nesmie vyhadzovať do domového odpadu. Tento elektrický spotrebič obsahuje mnoho recyklovateľných materiálov. Preto je označený týmto symbolom, ktorý znamená, že opotrebované zariadenia je nutné zaniest' na špecializované zberné miesto. Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od predajcu alebo na oddelení komunálnych služieb mestského úradu. Výrobca bude zariadenia recyklovať za najlepších podmienok v súlade s európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

Taktiež niektoré obalové materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia – zanešte tieto materiály do kontajnerov určených na tento účel. Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

Rady na úsporu energie

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

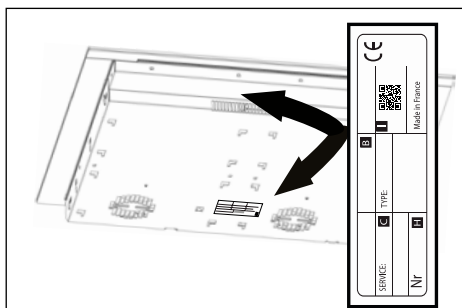
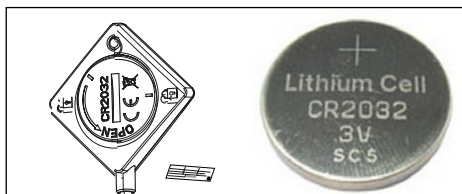
VYBALENIE

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

Sonda sa dodáva s batériou, ktorú je potrebné založiť. Pre založenie batérie je potrebné odskrutkovať kryt na zadnej strane snímača pomocou mince, batériu zakladajte tak, že pritom dodržíte správnu polaritu (+ na vrchu), a následne kryt naskrutkujte späť.

Do nižšie uvedených rámcikov si poznačte referencie servisu a typu, ktoré sa nachádzajú na tomto štítku, pre budúce použitie.

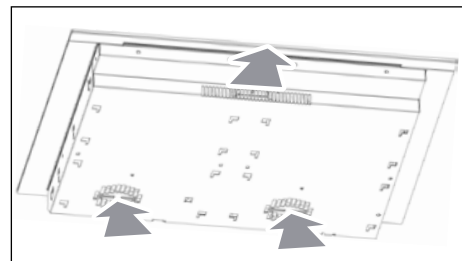
Servis:	Typ:
---------	------



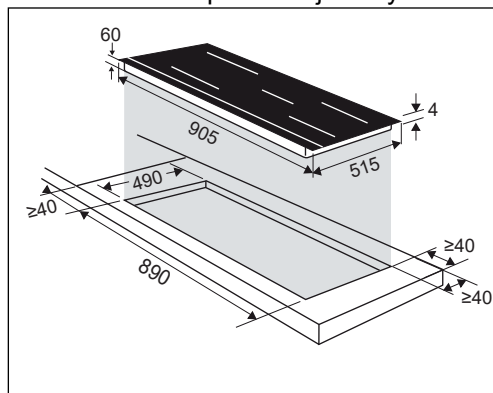
ZABUDOVANIE

Skontrolujte, či sú vstupy a výstupy vzduchu voľné.

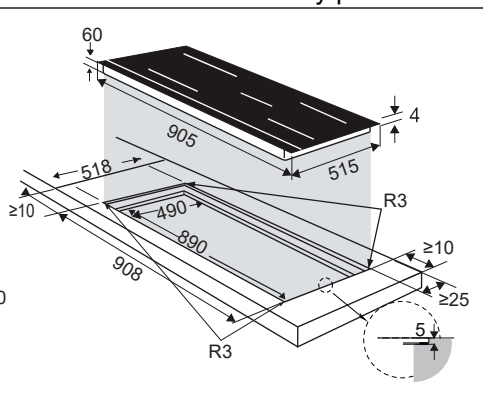
Berte do úvahy informácie o rozmeroch (v milimetroch) pracovnej dosky, do ktorej má byť varná platňa zabudovaná. Skontrolujte, či vzduch správne cirkuluje medzi prednou a zadnou stranou varnej platne.



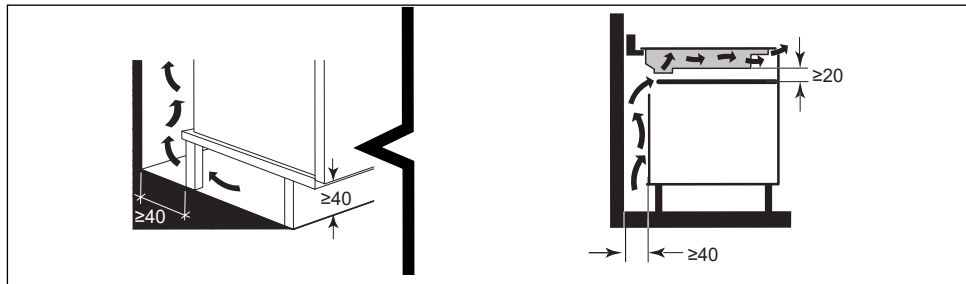
Zabudovanie do pracovnej dosky



Zabudovanie na samotný povrch

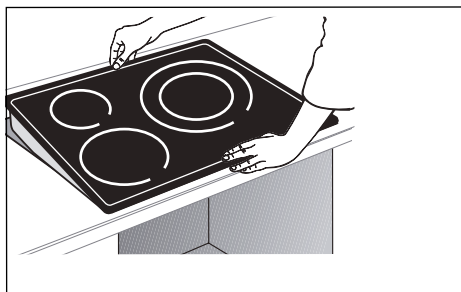
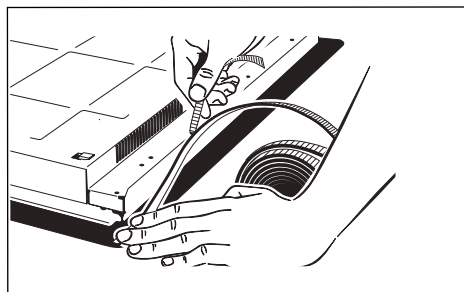
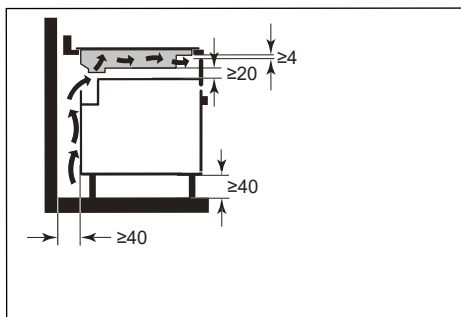


V prípade inštalácie varnej platne nad zásuvku



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

Na celý okraj varnej platne nalepte tesnenie.



Dôležité

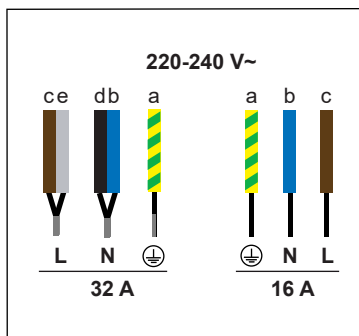
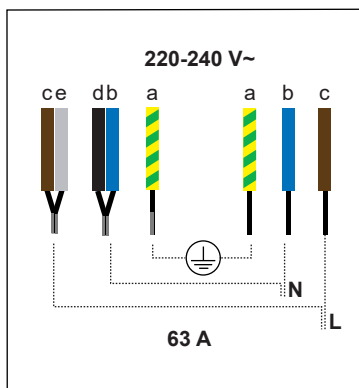
Ak sa rúra nachádza pod varnou platňou, tepelné bezpečnostné systémy varnej platne nedovoľujú súčasné používanie varnej platne a rúry vo funkcii pyrolýzy. Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí kód „F7“. V danom prípade odporúčame zvýšiť prúdenie vzduchu varnej platne pomocou otvoru (8 cm x 5 cm)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

PRIPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

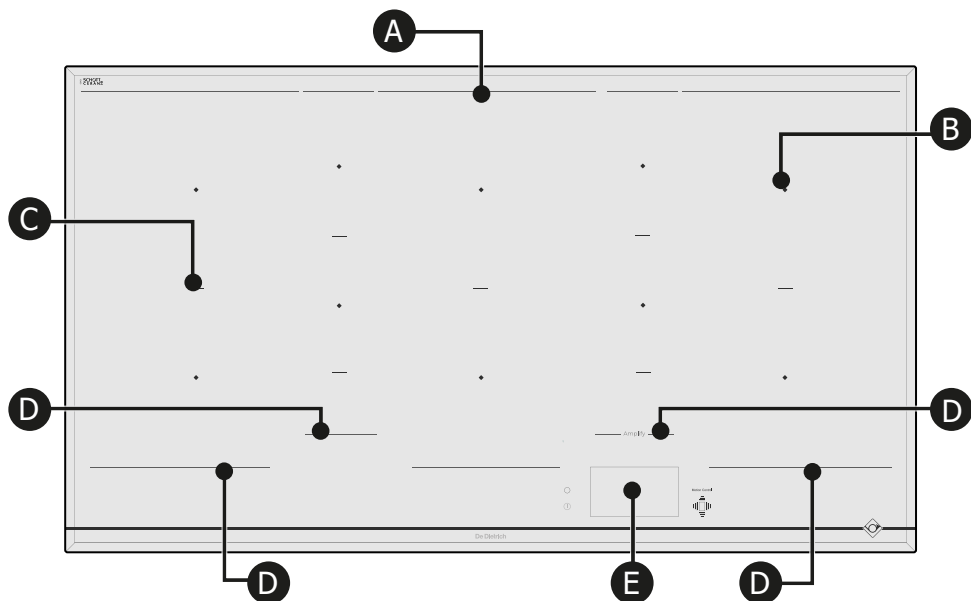
Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Pevné káblové pripojenie musí obsahovať odpojovacie zariadenie.

Identifikujte kábel varnej platne:

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



Popis varnej dosky



Stred každého varného miesta (B) je označený štvorcom.

Tlačené čiary (A) označujú zadnú časť celej varnej plochy.

Čiary (C) označujú jednotlivé varné zóny.

Tlačené čiary (D) pred varnou doskou oddeľujú vykurovaciu zónu od dotykových ovládačov (E).

Je dôležité neumiestňovať horúce varné nádoby pod túto hranicu, pretože by to mohlo poškodiť ovládací panel alebo zariadenie (Pozri „Bezpečnosť a odporúčania“).

A Zadná hranica varnej zóny

B Stred varného miesta

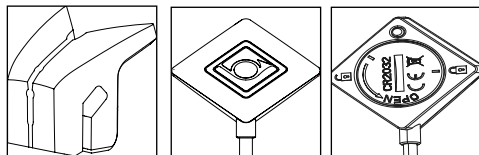
C Oddeľovač varnej zóny

D Predná hranicu varnej zóny

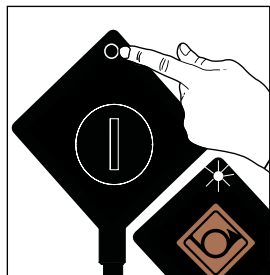
E Dotykové ovládanie a displej

Popis sondy

Táto varná doska je vybavená pripojeným snímačom teploty a špeciálnym držiakom, ktorý možno ľahko umiestniť na akýkoľvek typ nádoby. Táto sonda sa dá použiť na všetkých varných zónach.



1 - Dlhým stlačením zapnete snímač, ktorý nabiele blikne.



2 - Sonda bliká na zeleno, krátke stlačenie na 1 sekundu.



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

Led dióda sondy blikne **modro-bielo**: vedenie sondy pod napätie.

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

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

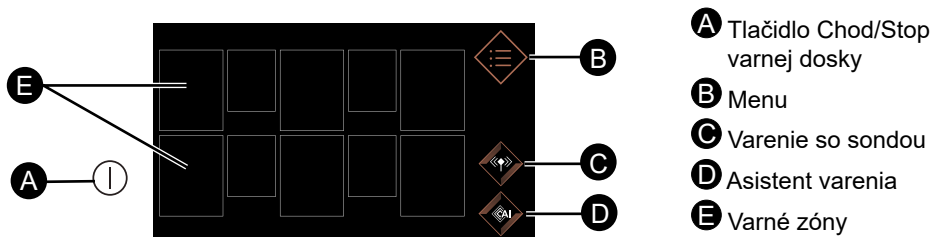
Led dióda sondy bliká **na červeno**: veľmi nízka úroveň batérie / strata komunikácie / vypnutie sondy.

• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

SK

Opis úvodného displeja

Váš displej je celkovo dotykový. Po spustení platne ho jednoducho stlačte, aby ste získali prístup k ovládacím prvkom.



Krátko stlačte tlačidlo , zobrazia sa 10 štvorce. Štvorce svietia nastalo, ak sa nezistí žiadna nádoba, alebo sú bodkované a následne svietia nastalo, ak sa nejaká nádoba zistí. Vo varnej zóne sa následne zobrazí nula.

Stlačením varnej zóny sa otvorí menu pre nastavenie výkonu a časovača. Výkon takt môžete nastaviť vodorovným posunutím prsta po pásme pre výkon. Zobrazí sa zvolená teplota.

Výkon môžete nastavovať aj stlačením tlačidiel pre rýchle funkcie:



Topenie



Udržiavanie

v teple alebo  **Pomalé varenie** alebo

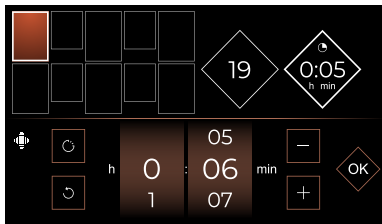
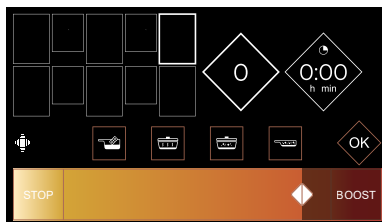
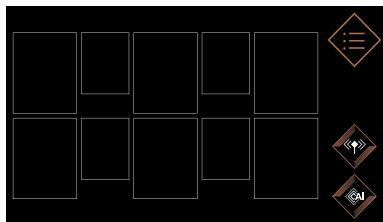


Opekanie.

Stlačenie tlačidla  umožní nastavenie požadovaného času varenia.

Časovač môžete nastaviť zvislým posúvaním minút a hodín alebo stláčaním tlačidiel + a -. Stlačením tlačidla OK svoje nastavenie potvrdíte.

Po nastavení výkonu a času varenia sa tieto zobrazia v štvorci ktorý symbolizuje varnú zónu.



 toto tlačidlo umožňuje vynulovanie časovača



Funkcia ELAPSED TIME

Táto funkcia umožňuje zobrazenie času, ktorý uplynul od poslednej zmeny výkonu vo vybranej varnej zóne.

Ak chcete použiť túto funkciu, stlačte tlačidlo

Objaví sa okno s uplynutým časom.

Zmena času varenia

Ak sa zobrazí čas na časovači, počkajte 5 sekúnd, následne môžete čas varenia upraviť. Ak chcete, aby varná doska zistila novú nádobu, umiestnite ju na požadovanú oblasť a stlačte štvorec symbolizujúci vašu varnú zónu na obrazovke. Zobrazí sa nula.

Nastavenie požadovaného výkonu

Požadovaný úroveň výkonu nastavíte stlačením kosoštvorca. Ak nespravíte nič, varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí niekoľkých sekúnd.

Posúvanie nádob

Počas varenia môžete nádobu presunúť z jednej zóny na druhú. Dbajte pritom na to, aby ste nádobu nadvihli a neposúvali ju; varná doska automaticky rozpozná presun a priradené nastavenia sa zachovávajú. Ak bliká číslo, musíte ho potvrdiť stlačením obrazovky v príslušnej zóne.

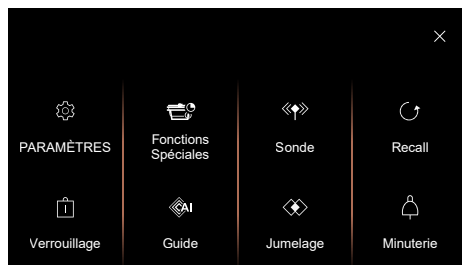
Vypnutie varnej zóny

Ak chcete varnú zónu vypnúť, stlačte a podržte štvorec, zaznie dlhé pípnutie a z kosoštvorca zmiznú nastavenia alebo sa zobrazí symbol

Dosku úplne vypnete stlačením tlačidla

Menu

Po stlačení tlačidla Menu sa zobrazia všetky pre vás dostupné funkcie.



> na displeji vám umožní zobrazenie zrušiť a mať tak pod kontrolou ostatné varné zóny.

> na displej vám umožní vrátiť sa k predošlej obrazovke.

Parametre

Menu Všeobecné

Stlačenie tlačidla Všeobecné umožňuje:

- nastavenie intenzity zobrazenia tabuľky posúvaním prsta po posuvníku (od 1 do 10).
- pripojenie dosky k digestoru, ak existuje.
- zvoliť si jazyk textu varnej dosky.



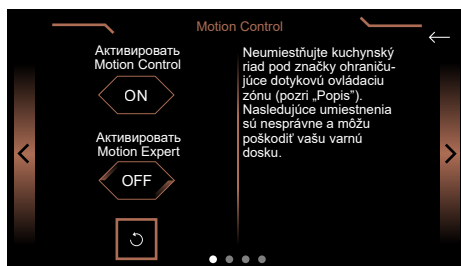
Menu Motion Control

Stlačenie Ovládanie gestami umožňuje (podľa modelu):

- zapnúť alebo vypnúť funkciu **Motion Control** (Asistent ovládania gestami).
- aktivovať alebo deaktivovať **Expert Mode** (Režim Experta).

Funkcia **motion control** vám jednoduchými gestami ruky umožňuje vybrať varnú dosku a nastaviť výkon varenia bez toho, aby ste sa dotkli ovládacieho panela. Takýmto spôsobom dosku nezašpiníte a nezanecháte na nej odtlačky prstov. Po aktivovaní funkcie Motion Control sa zobrazí nasledovné tlačidlo: . Ak cho chcete vypnúť, stlačte toto tlačidlo.

Režim Expert okrem iného umožňuje nastavenie časovača gestami.



Po stlačení šípky vpravo sa dostanete do výukového programu, kde si môžete vyskúšať rôzne gestá, potrebné na to, aby ste mohli používať funkciu motion control. Každý krok musíte potvrdiť stlačením .

Menu Pokročilých Nastavení

- Nastavenie rýchlych funkcií

Umožňuje upraviť úrovně výkonu nastavené pre rýchle funkcie:



Topenie výkon od 1 až 3 (prednastavený je výkon 2)



Udržiavanie v teple výkon medzi 4 až 9 (prednastavený je výkon 7)



Pomalé varenie výkon od 10 až 16 (prednastavený je výkon 14)



Opekánie výkon od 17 až 19 (prednastavený je výkon 19)



• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

SK

- Power Management

Prístup k funkcii **Power Management**, ktorá vám umožní obmedziť celkový výkon dosky tak, aby vyhovoval vašej elektroništácii. Predvolene je výkon varnej platne nastavený na najvyššiu úroveň. Dbajte na to, aby bola hodnota ističa vašej elektroinštalácie správne nakalibrovaná (pozri tabuľku nižšie).

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

 Skontrolujte, či nastavený výkon vyhovuje ističom elektrického rozvodu.

- Návod

Stlačením funkcie **Návod** sa prostredníctvom svojho smartfónu dostanete k návodu vášho výrobku naskenovaním QR kódu.

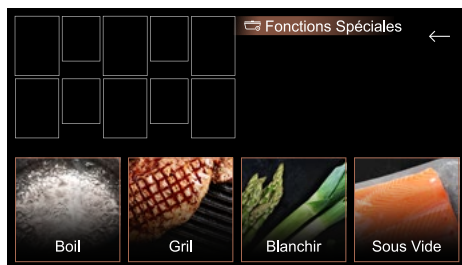
- Servis

Je určené pre servis v prípade potreby.

Menu O produkte

Umožňuje zistiť verzie softvéru varnej dosky.

Špeciálne funkcie



Funkcia Boil (Prevariť)

 Prevariť

Táto funkcia slúži na prevarenie istého množstva vody a udržiavanie varu bez vykypenia, napríklad pri varení cestovín.



Nádobu položte na varnú zónu.

Nastavte požadované množstvo vody (0,5 až 6 litrov).

Potvrďte stlačením .

Spustí sa varenie.

Keď voda dosiahne bod varu, ozve sa zvukové znamenie a na obrazovke sa zobrazí správa, aby ste pridali prísady. Po skončení stlačte  pre potvrdenie. Zobrazí sa čas a výkon.

Môžete ich však upraviť podľa vlastného uváženia.

Na konci varenia zaznie zvukové znamenie.

POZNÁMKA: Je dôležité, aby mala voda na začiatku varenia teplotu prostredia, pretože sa tým môže ovplyvniť konečný výsledok. Pri tejto funkcii nepoužívajte zliatinové nádoby, ani pokrievku. Táto funkcia sa môže používať aj na varenie akýchkoľvek potravín vyžadujúcich varenie vo vriacej vode.

Funkcia Grill Grill

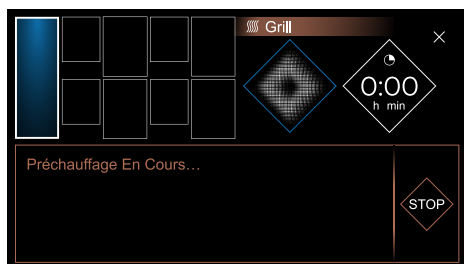
V kombinácii so smaltovaným liatinovým grilom De Dietrich umožňuje táto funkcia rýchle opekanie pokrmov na združenej zóne a ponúka to najvhodnejšie nastavenie pre opätovnú objavenie chutí grilovania.



Gril umiestnite na zvolenú zónu a stlačte tlačidlo .

Po uplynutí doby predhrievania položte jedlo na gril.

Grilovacie príslušenstvo sa s varnou doskou nedodáva, je však k dispozícii u vášho predajcu.



Funkcia blanširovania Blanširovanie

Táto technika umožňuje prípravu zeleniny vo vode, privedenej do varu, a následne sa namočí do ľadovej vody, aby sa proces varenia prerušil.

Takto sa zachová jasná farba i štruktúra zeleniny.

Zvoľte si množstvo vody, do ktorej sa má zelenina ponoriť.

Nádobu s ingredienciami položte na varnú zónu.

Funkcia Sous-vide Sous-vide

Táto funkcia umožňuje variť potraviny pri nízkej teplote vo vzduchotesnom vrecúšku, aby sa zachovala ich chuť a výživová akosť. Tento spôsob varenia je veľmi zdravý, pretože na to nepotrebuje žiaden pridaný tuk. Táto funkcia je k dispozícii na varných doskách vybavených teplotnou sondou.

«» Sonda

Ak chcete, aby sonda fungovala, zapnite ju (stlačte tlačidlo na module a na niekoľko sekúnd ho podržte), dosku zapnite a potom stlačte «» na niekoľko sekúnd sa zobrazí správa **vyhládavanie sondy**, následne sa zobrazí **bola zistená sonda**.



Máte k dispozícii 3 režimy:

• Manuálny

S týmto režimom si zvolíte požadovanú príkazovú teplotu.



Počiatková teplota varenia ako aj príkazová teplota sa zobrazia na používanej varnej zóne.

Hneď po dosiahnutí príkazovej teploty zaznie zvukový signál a teplota sa udržiava. Ak chcete varenie zastaviť, stlačte a dlhšie držte príslušnú varnú zónu.

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

• Zobrazenie T° Teplotu nameranú sondou môžete sledovať v reálnom čase bez ohľadu na to, kde sa nachádza (napríklad v jedle na doske alebo v pečenom jedle práve vytiahnutom z rúry).

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

Umiestnenie sondy

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

- Zvislá



- Prostredná (nastaviteľná)



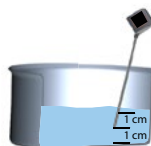
- Priečna



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

Pri všetkých funkciách s výnimkou funkcie topenia:

- sonda musí byť minimálne 1 cm od dna hrnca;
- sonda musí byť ponorená minimálne 1 cm v pripravovanom jedle.



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

Obsah nádoby odporúčame pravidelne premiešavať počas varenia.

Manuálny režim

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

Topenie

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

Varenie sous-vide

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

Ohrievanie

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

Varenie

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

Príkazová teplota je prednastavená na 80 °C.

Udržiavanie na bode varu

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

Táto funkcia nie je určená na preváranie mlieka. V tomto prípade použite funkciu Pomalého varenia.

Opekanie

Táto funkcia umožňuje opekanie potravín pri teplote, ktorú možno nastaviť v rozmedzí 40 až 85 °C. Príkazová teplota je prednastavená 60 °C.

Po dosiahnutí prednastavenej príkazovej teploty zaznie zvukový signál a varná zóna ohrev vypne. Ozve sa zvukový signál +10 °C na otočenie.

Smaženie

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

Upozornenie:

Časovač:

- Časovač môžete naprogramovať podľa sondy. V tomto prípade sa čas zobrazuje striedavo s teplotou.
- Časovač sa spustí po dosiahnutí príkazovej teploty.
- Sonda sa môže naraz používať len na jednej varnej zóne.

Na konci používania nezabudnite sondu vypnúť jej stlačením a podržaním. Led dióda sa na niekoľko sekúnd rozsvieti na červeno.

• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

SK

Sonda sa automaticky vypne 1 minútu po vypnutí varnej dosky.

Aby ste predišli poškodeniu sondy, dbajte na to, aby ste elektronické puzdro sondy neumiestnili priamo nad výpary z varenia.

Teplota varu vody sa môže líšiť v závislosti od nadmorskej výšky a atmosférických podmienok vo vašej zemepisnej polohe.

Strata komunikácie môže súvisieť s vybitou batériou.

Technické informácie týkajúce sa sondy:

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

• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

SK

Pokyny k vareníu:

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

• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

SK

Pokyny k vareníu:

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

• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

SK

Pokyny k vareníu:

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



Funkcia RECALL

Táto funkcia slúži na zobrazenie posledných nastavení „výkonu a časovača“ všetkých varných zón vypnutých minimálne 3 minúty. Na použitie tejto funkcie sa uistite, že je varná doska odomknutá, potom stlačte  / Recall.



Zamknutie ovládacích prvkov Zamknutie

Vaša varná doska je vybavená detskou bezpečnostnou poistkou, ktorá varnú dosku uzamkne.

Z bezpečnostných dôvodov je stále aktívne iba tlačidlo „Zapnúť/Vypnúť“ , ktoré umožňuje vypnúť aj varnú zónu s uzamknutými ovládacími prvkami.

Stlačte , dlhšie stlačenie  uzamkne varnú dosku na neurčitý čas. Varné zóny sa budú naďalej ohrievať, ale nebudete mať prístup k tlačidlám pre výkon alebo časovač.



na obrazovke sa zobrazí tento symbol.

Odomknutie:

Ak je varná doska zamknutá, stlačte zámok  a držte ho, až kým vám dvojité zvukové znamenie nepotvrdí váš krok. Vaša varná doska je odteraz odomknutá.

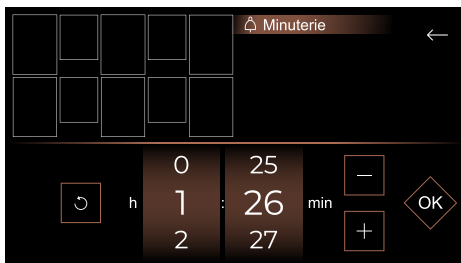
Clean Lock:

Táto funkcia slúži na dočasné zamknutie varnej platne počas čistenia. Krátkym stlačením  zamknete varnú dosku na 60 sekúnd.



Samostatný časovač

Táto funkcia vám umožňuje spustenie odpočítavania bez varenia.



Po nastavení času sa tento zobrazí na pravej strane domovskej obrazovky.



Na konci požadovaného času zaznie zvukový signál, bliká 0:00 a potom zhasne.

Poznámka: Ak chcete rýchlo vynulovať čas, stlačte .

• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

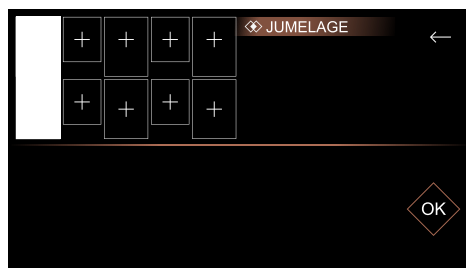
SK



Združenie

Vaša varná doska umožňuje združovanie varných zón tak, aby ste mohli používať veľké nádoby.

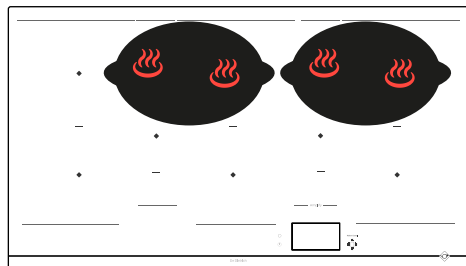
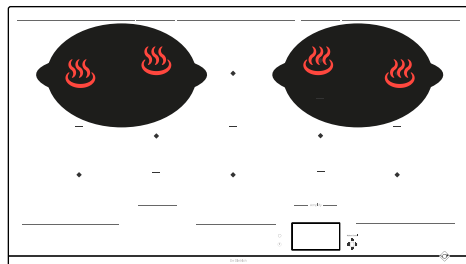
Stlačte tlačidlo Menu a vyberte Spárovanie. Zobrazí sa menu Spárovanie a stačí vybrať varné zóny a stlačiť OK..



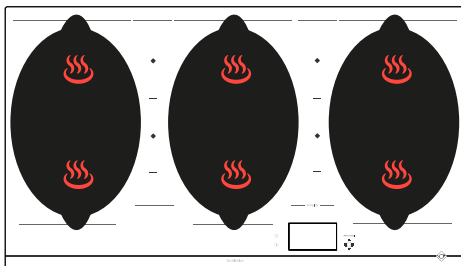
Konfigurácie spárovania

Dostupné konfigurácie spárovania sú nasledovné:

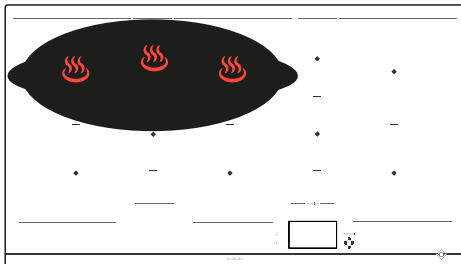
Extense zóny



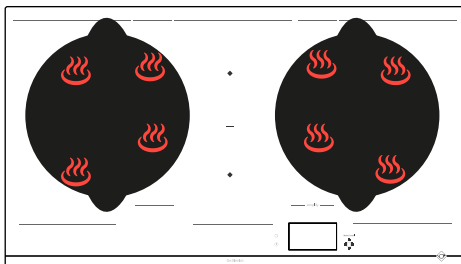
HorizoneTech zóny



HorizonePlus zóna



HorizoneMax zóny



Rozdelenie výkonu



Pri súčasnom používaní viacerých varných zón varná platňa nastaví rozdeľovanie výkonu tak, aby sa neprekročil celkový prípustný výkon.

K dispozícii je niekoľko zón, na ktoré je možné ukladať varné nádoby. Vyberte tú najvhodnejšiu v závislosti od veľkosti nádoby. Ak je dno nádoby veľmi malé,

indikátor výkonu začne blikať a varná zóna nebude fungovať, ani napriek tomu, že je materiál varnej nádoby vhodný pre indukčnú platňu. Dbajte na to, aby ste nepoužívali nádoby s priemerom menším ako je varná zóna (pozri tabuľku).

Zóna	Veľkosť nádoby	Tvar nádoby	Umiestnenie	Výkon (W)
½ Horizone-Tech	110 - 220 mm	Kruhový	Centrováno na varnú zónu	2800
Oválna zad	90 - 140 mm	Kruhový	Centrováno na varnú zónu	1200
Oválna pred	90 - 90 mm	Kruhový	Centrováno na varnú zónu	1200
HorizoneTech	180 mm (okrúhly) min. Oválny / Rybí hrniec / Gril	Kruhový Oválny Obdĺžnikový	Centrováno na línii medzi dvoma ½ HorizoneTech	3700
Extense	Oválny 240 mm min / 330 mm max	Oválny Obdĺžnikový	Musí pokryť stred 2 zadných varných zón	3600
HorizonePlus	Oválny na šírku 380 mm min / 580 mm max	Oválny Rybí hrniec Obdĺžnikový	Musí pokryť stred 3 zadných varných zón, centrovane vpravo/vľavo	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Kruhový	Musí pokryť stred 4 varných zón	5500
Pravá HorizoneMax 90 cm	320 - 350 mm	Kruhový	Musí pokryť stred 4 varných zón	3600



Sprievodca varením

Vaša varná doska je vybavená sprievodcom varenia, ktorý vám ponúka výber receptov. Tento režim varenia za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti.

Varná doska musí byť zapnutá, stlačte  čím získate prístup k sprievodcovi varením. Pri používaní varnej dosky v režime Recept displej vám odporučí použiť typ náradia vhodný pre výber.

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



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



Na ovládací displej neumiestňujte žiadne nádoby, pretože by sa tým váš výrobok mohol poškodiť.

Pripravili sme pre vás výber receptov, ktoré vás prevedú jednotlivými krokmi prípravy.

 Recepty Prísady

Recepty krok za krokom

Jedlo	Dezerty
Kórejský bibimbap	Viedenská čokoláda
Telacie ragú	Čokoládový krém
Burgundské hovädzie	Cukrárenský krém
hovädzie mäsové guľky v paradajkovej omáčke	Pošírované hrušky v čokoláde
Kohút na víne	Karamelizované jablká
Savojské fondue	
Rýbárov hrniec	
iešané vajíčka s hľuzovkami	
Osso buco	
Paëlla s morskými plodmi	
Vývar	
Šampiňónová polievka	
Kuracie na baskický spôsob	
Jahňacie dusené ragú	
Kurací ramen	
Ratatouille šéfkuchára	
Hríbové rizoto	
Morčacie soté s olivami a citrónom	
Telacie marengo	

• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

SK

Ponúkame vám výber potravín, pre ktoré varná doska automaticky odporučí nádobu, výkon a naprogramuje výkon a čas varenia v závislosti od druhu alebo požadovaného množstva.

Prísady	Typ
Mäso	
Hovädzina	Jemný / Priemerný / Hrubý
Mletý steak	Čerstvý / Mrazený
Jahňacie	Kotlety
Bravčové	Stredné rebrá / Hrubé rebrá
Kačka	Prsia / Plátky
Hydina	Prsia / Stehná
Morské plody	
Filety	
Steaky	
Rybie steaky	
Celé ryby	Malé / Okrúhle < 350g / Jedlo > 350g
Kraby	Varené / Varené ECO*
Krevety	Grilovať / Variť / Variť ECO*
Mušle/lastúry	
Hrebenatka obrovská	
Zelenina	
Paradajky	
Cuketa	
Baklažán	
Paprika	
Cibuľa	
Šampiňóny	Krájané / V celku
Blanšírované zemiaky	
Špenát	



• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

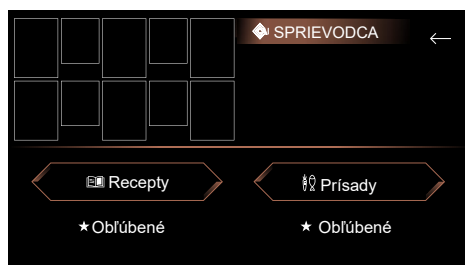
SK

Prísady	Typ	Množstvo
Dezerty		
Roztopená čokoláda		
Palacinky		
Lievance		
Brioška francúzsky toast		
Karamel		
Vajíčka		
Volské oko		2 / 4
Omeleta		2 / 4 / 6
Miešané		2 / 4 / 6
Na tvrdo		2 / 4 / 6
Na hniličku		2 / 4 / 6
Na mätko		2 / 4 / 6
Prepeličie		
Cestoviny / ryža		
Čerstvé cestoviny		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Suché cestoviny	Penne	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Penne EKO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Špagety	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Špagety EKO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle EKO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Kolienka	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Kolienka EKO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Ryža	Biele mäso	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Celozrnná	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Čierna	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

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



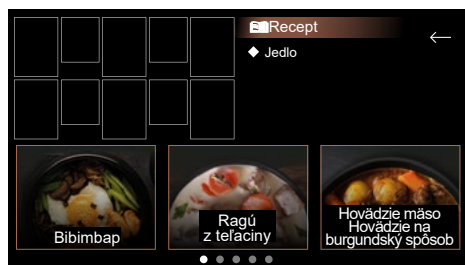
Príklad na recept krok za krokom na teľacie ragú.



1 > Prejdite do receptov



2 > následne Jedlá



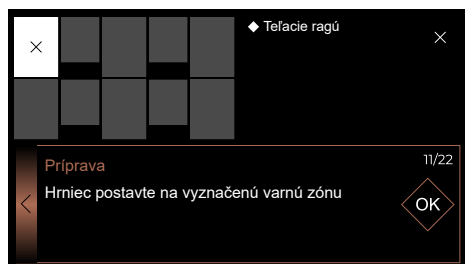
3 > Potom prejdite na výber



4 > Stlačte „pozrieť“, ak chcete prejsť do podrobností receptu



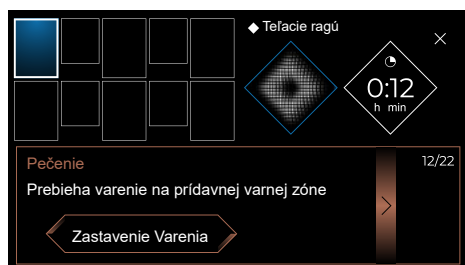
5 > Zobrazí sa recept a vy práve teraz môžete potvrdiť každý krok, kým nezačnete variť



Želáme vám dobrú chuť.

V tomto recepte stlačte tlačidlo , ktoré vám umožní recept uložiť do Obľúbených. Ak ho budete chcieť znova použiť, na začiatku varenia stačí stlačiť tlačidlo Obľúbené.

6 > Vyberte varnú zónu

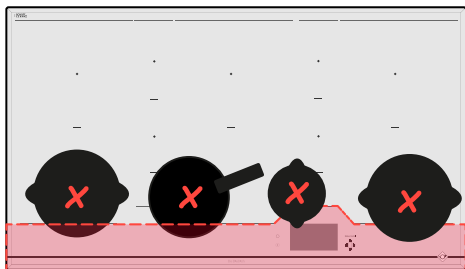


7 > Teraz môžete sledovať stav varenia až do konca, na displeji sa zobrazí možnosť Udržiavať teplé alebo Dokončiť varenie.

BEZPEČNOSŤ A ODPORÚČANIA

Chránená zóna

Neumiestňujte kuchynský riad pod značky ohraničujúce dotykovú ovládaciu zónu (pozri „Popis“). Nasledujúce umiestnenia sú nesprávne a môžu poškodiť vašu varnú dosku:



Zvyškové teplo

Po intenzívnom používaní môže byť varná zóna, ktorú ste použili, teplá ešte niekoľko minút po vypnutí.

Počas tejto doby svieti kontrolka .

Príslušnej zóny sa nedotýkajte.

Regulátor teploty

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

Ochrana v prípade preliatia

K vypnutiu varnej platne môže dôjsť v 3 nasledujúcich prípadoch:

- Vykypenie, ktoré pokryje ovládacie tlačidlá.
- Mokrú utierku položenú na tlačidlách,
- Kovový predmet položený na ovládacích tlačidlách.

Predmet odstráňte alebo ovládacie tlačidlá

očistite a utrite a následne pokračujte vo varení.

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

Systém „Auto-Stop“ (Automatické vypnutie)

Ak zabudnete varnú zónu vypnúť, táto varná doska je vybavená bezpečnostnou funkciou „Auto-Stop“, ktorá po uplynutí vopred stanovenej doby

automaticky vypne zabudnutú varnú zónu (od 1 do 10 hodín podľa používaného výkonu). V prípade zapnutia tejto bezpečnostnej funkcie sa vypnutie varnej zóny signalizuje zobrazením „Auto Stop“ na displeji ovládacieho panela a zvukovým znamením, ktoré bude znieť približne 2 minúty. Stačí stlačiť ktorékoľvek ovládacie tlačidlo a zvukové znamenie sa vypne.



Môžete počuť zvuky podobné tikajúcim hodinám.

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



Neodporúčame ochranné prvky na ochranu varnej platne.

ROZMERY PLATNE

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

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

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

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

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

ÚDRŽBA SONDY

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

PRI UVÁDZANÍ DO PREVÁDZKY

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

Varná platňa doska zapácha pri prvom varení. Zariadenie je nové. Každú varnú zónu zapnite na pol hodiny a položte na ňu hrniec plný vody.

PRI ZAPÍNANÍ

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

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

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

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

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

- **Chybový kód D1:** teplota je nižšia ako 5 °C.

POČAS POUŽÍVANIA

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

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

Zobrazí sa kód F7.

Elektronické obvody sa prehriali. (pozri kapitolu osadenie).

Počas používania varnej zóny kontrolné svetlá na ovládacom paneli vždy blikajú. Použitá nádoba nie je vhodná.

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

Ventilácia pokračuje niekoľko minút po vypnutí varnej platne.

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

V prípade pretrvávajúceho problému.

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

VZŤAHY SO SPOTREBITEĽMI VO FRANCÚZSKU

Ak potrebujete ďalšie informácie o našich výrobkoch alebo ak sa na nás chcete obrátiť, môžete:

> pozrieť si našu stránku:

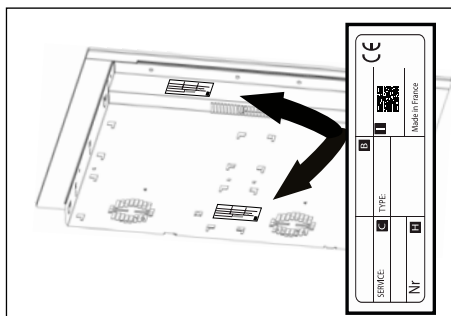
www.dedietrich-electromenager.com

> napíšte nám na nasledujúcu poštovú adresu:

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

ZÁSADY VO FRANCÚZSKU

Prípadné zásahy do zariadenia musí vykonať kvalifikovaný, značkou autorizovaný odborník. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodné údaje, údaje servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.



ORIGINÁLNE DIELY

Počas zásahu požiadajte o výhradné použitie certifikovaných originálnych náhradných dielov.



B: Obchodný odkaz

C: Odkaz na službu

H: Sériové číslo

I: Kód QR



[illegible]



Výhradní distributor značky De Dietrich pro Českou republiku:

ELMAX STORE a.s.

Topolová 777/2

735 42 Těrlícko

tel: 599 529 262

info@elmax.cz

Záruční a pozáruční servis:

tel.: +420 599 529 251

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

www.de-dietrich.cz

Výhradný distribútor značky De Dietrich pre Slovenskú republiku:

ELEKTRO STORE SK, s.r.o.

Horná 116

022 01 Čadca

Slovenská republika

Záručný a pozáručný servis:

tel.: +421 915 473 787

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

www.de-dietrich.sk