



INDUKČNÍ VARNÁ DESKA

Návod k instalaci a obsluze

INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

Návod na inštaláciu a obsluhu

CS

SK



DPH4840B

CZ2100172_01 01-25

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	6
Ochrana životního prostředí	6
Doporučení pro úsporu energie	6
INSTALACE	7
VYBALENÍ	7
Zabudování do nábytku	8
Elektrické zapojení	9
POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE	15
LIŠTA	15
POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ	17
Správa nastavení	17
VÝBĚR NÁDOBÍ	17
VÝBĚR VARNÉ ZÓNY	18
ZAPNUTÍ-VYPNUTÍ	19
NASTAVENÍ VÝKONU	19
Přímý přístup	20
NASTAVENÍ ČASOVAČE	21
ZABLOKOVÁNÍ OVLÁDAČŮ (dětská pojistka)	21
FUNKCE VAŘENÍ	23
Funkce Boil	28
Funkce grilu	28
Funkce blanšírování	28
BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ	31
ÚDRŽBA	33
Údržba varné desky	33
Údržba ODSAVAČ	33

ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ.....	34
Při uvedení do provozu	34
Při uvádění do provozu	34
V průběhu použití	34
TABULKA EKO DESIGNU	36
POPRODEJNÍ SERVIS	37

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.

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

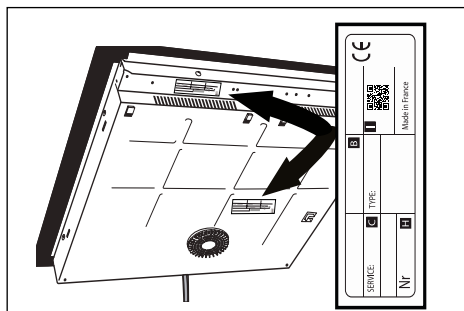
Řádně umístěná poklice ušetří energii při vaření. Pokud používáte skleněnou poklici, máte dokonalou kontrolu nad vařením.

VYBALENÍ

Odstraňte z varné desky všechny ochranné prvky.

Zkontrolujte a dodržujte parametry přístroje uvedené na štítku s údaji. Do níže uvedených rámečků napište servisní označení a standardní typové označení uvedené na štítku pro pozdější použití.

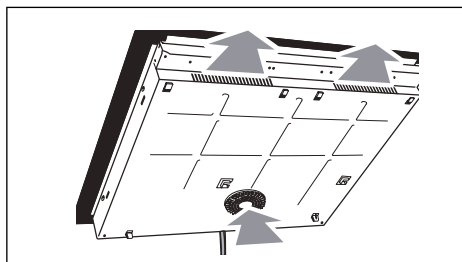
Servis:	Typ:
---------	------



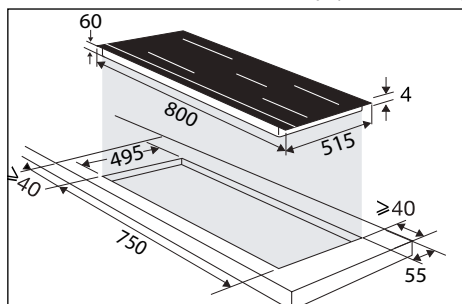
Zabudování do nábytku

Zkontrolujte, zda vstupy a výstupy vzduchu nejsou ničím blokovány. Dodržte rozměry nábytku (v milimetrech), do kterého bude varná deska vestavěna.

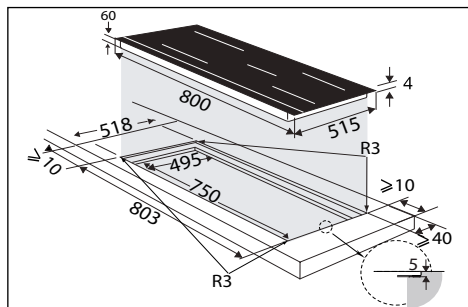
Nezapomeňte, že vaše deska vyžaduje zvláštní vestavbu. Nejedná se totiž o klasickou varnou desku. Nezapomeňte, že je třeba prostor pro motor odsávacího systému. Vyžaduje to tedy nějaký nábytek, který je vespod uzpůsobený na míru. Zpravidla umístíme pod varnou desku díl se dvěma zásuvkami a přihrádkou na hrnce. V tomto případě mějte na vědomí, že horní zásuvka bude neotvíratelná. Navíc hloubka nábytku musí být menší. Podobně i trouba nesmí být nikdy umístěna pod tento typ spotřebiče. Nicméně je to požadavek, který váš návrhář kuchyně dokáže specifikovat podle zvoleného modelu podobně jako nábytek uvedený v jeho katalogu.



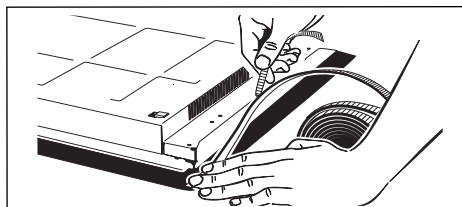
- Zapuštění do pracovní desky (viz schéma)



- Zapuštění do roviny pracovní desky (viz schéma)



Po celém obvodu skla varné desky přilepte těsnění.



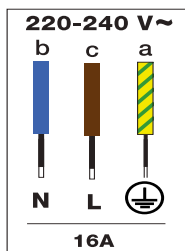
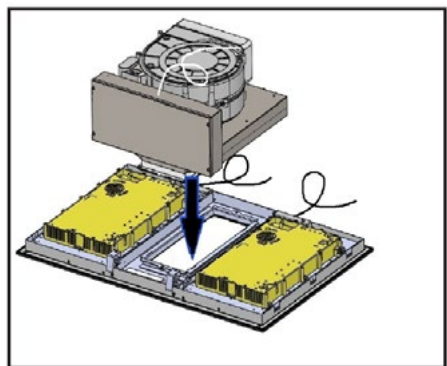
Elektrické zapojení

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

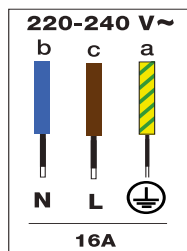
Identifikujte typ kabelu varné desky podle počtu kabelů a barev.

Po zapnutí napájení varné desky nebo po dlouho-dobém výpadku elektrické energie se na ovládací klávesnici zobrazí kód (tato část je vyhrazena případně poprodežnímu servisu, uživatel desky se tím nemusí zabývat).

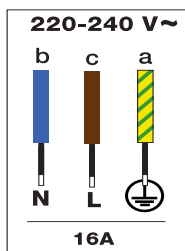
Tyto informace se zobrazí asi po 30 sekundách.



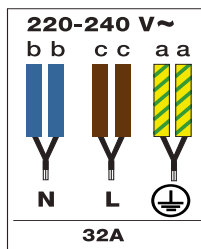
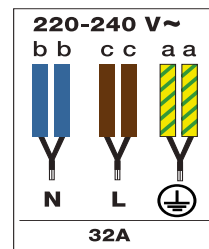
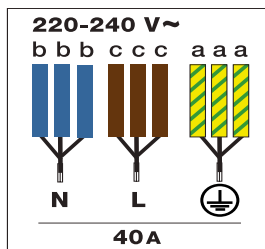
Oblast levá strana



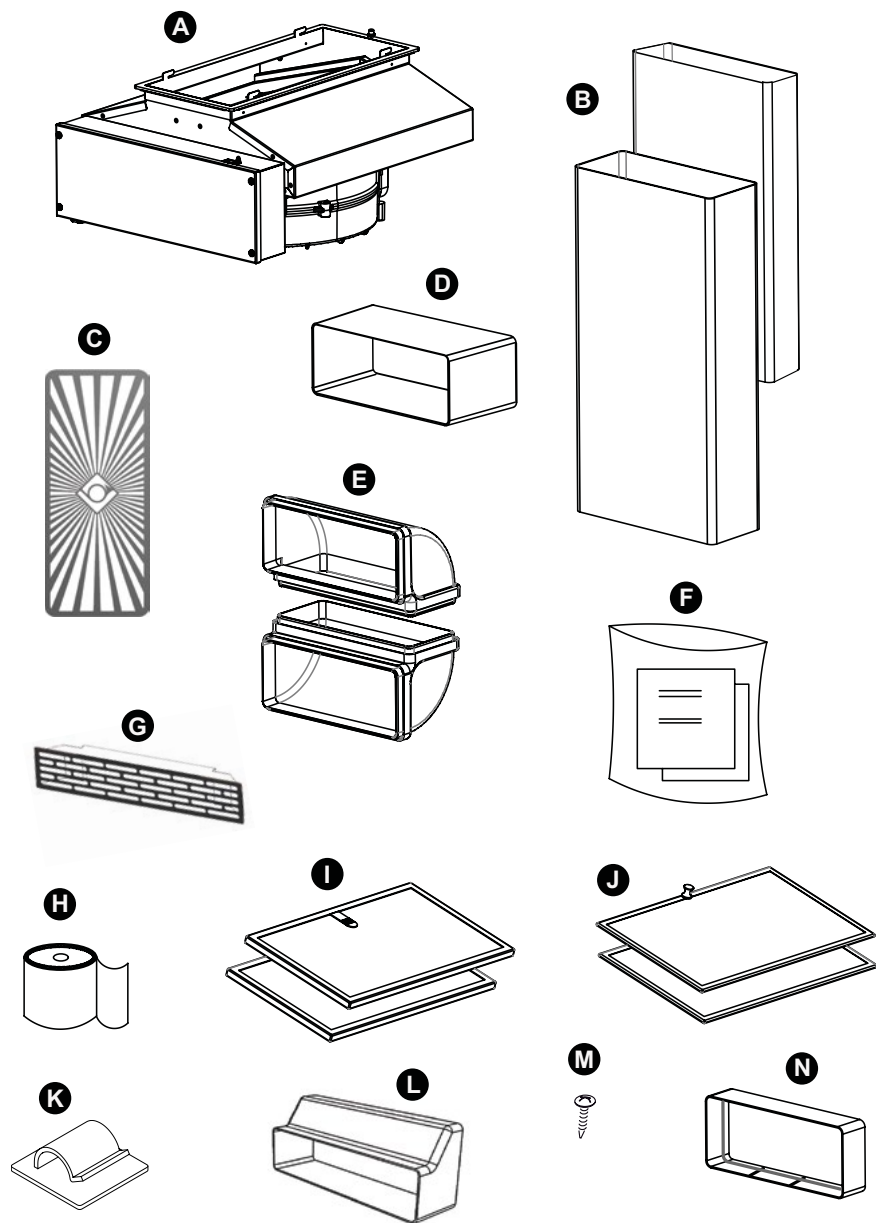
Oblast pravá strana



Digestoř


Souprava pravá a
levá oblast

Souprava 1 oblast
+ digestoř

Souprava pravá, levá
oblast + digestoř

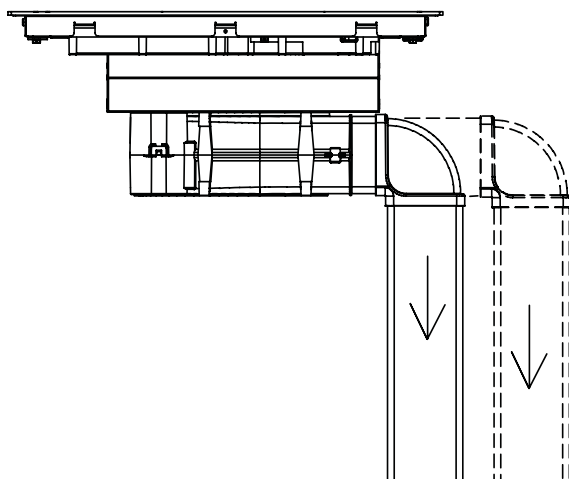
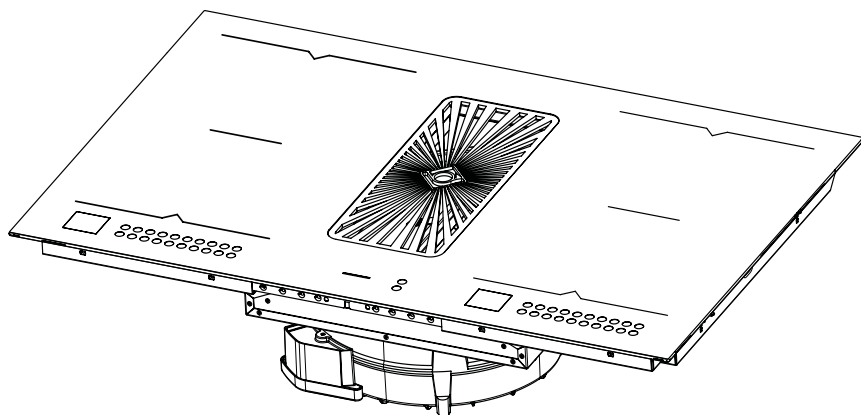
Příslušenství k digestoři



Identifikace

A - Motor
B - Potrubí
C - Kovová mřížka
D - Adaptér
E - Kolena
F - Návod k použití
G - Odsávací mřížka

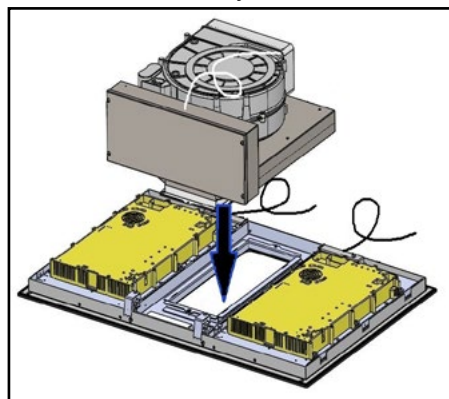
H - Lepicí páska
I - Uhlíkové filtry
J - Tukový filtr
K - Lepicí klipsy
L - Zpětná klapka
M - Šroub pro upevnění motoru
N - Junction



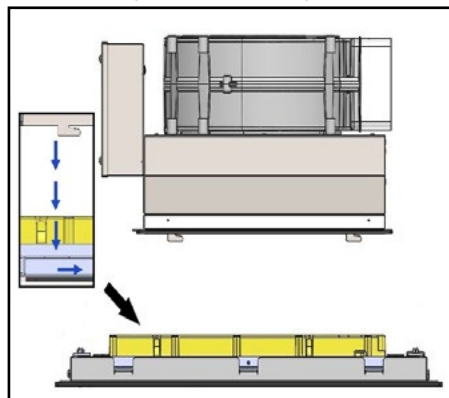
Před každou instalací se ujistěte, že je spotřebič odpojen od elektrického napájení.

Technické operace

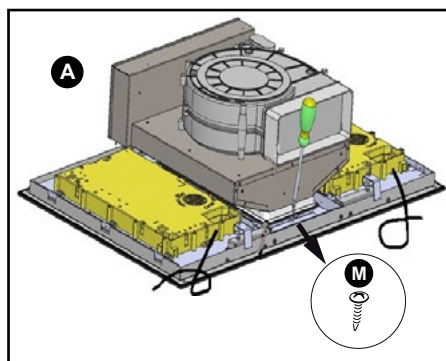
Umístěte obrácenou varnou desku na vhodný povrch a chraňte sklo před poškrábáním. Vyjměte odsavač z obalu a umístěte ho dle vyobrazení.



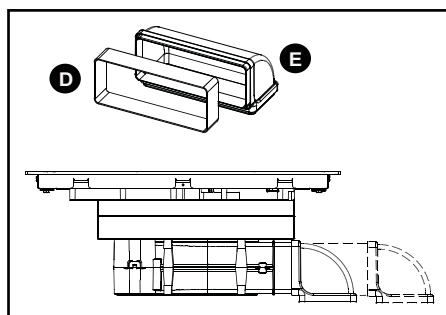
Kovové háčky filtračního odsavače zasuněte do specifických otvorů dle vyobrazení.



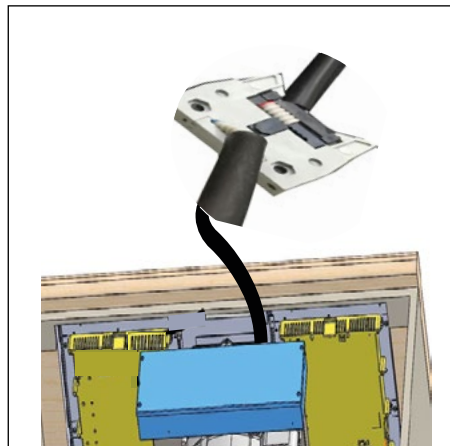
Po uchycení odsavače (A) k varné desce ho upevněte pomocí dodaného metrického šroubu (M) dle vyobrazení.



Následně umístěte adaptér (D) a koleno (E) dle vyobrazení.

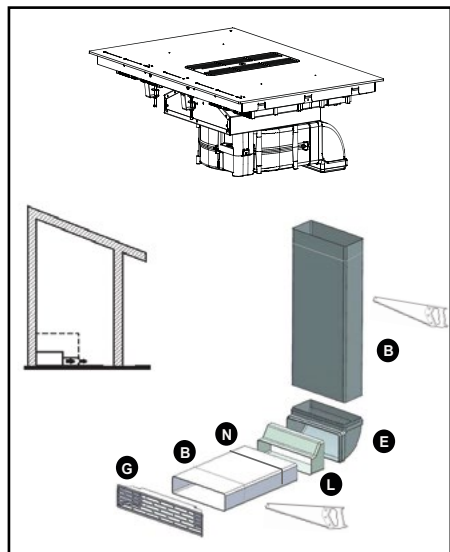


Ovladače umístěné pod sklem varné desky mají kabel, který je nutné připojit k řídicí jednotce.

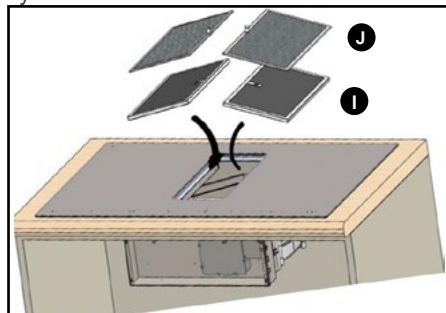


Zapustíte desku s integrovaným odsavačem.

V případě fungování v režimu recyklace



Výstup vzduchu ze spotřebiče musí být propojen s otvorem v nábytku za účelem recyklace vzduchu odváděného do kuchyně. V této konfiguraci jsou nezbytné uhlíkové filtry (I). Je nutné je instalovat dle vyobrazení.



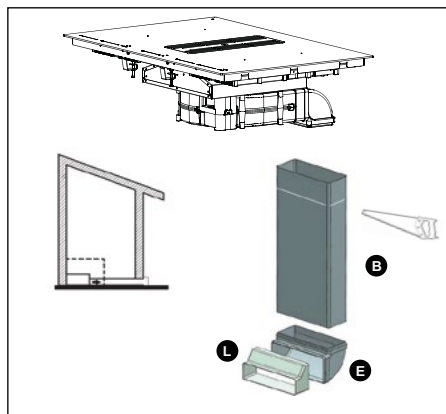
Uhlíkové filtry (I) jsou umístěné pod tukovými filtry (J), je nutné je tedy instalovat před tukovými filtry. Sada potrubí (B) s mřížkou (G) (s okrajem pro instalaci do nábytku) se dodává s produktem.



Doporučení

Pro provedení řezu potrubí použijte pilu na kov.

V případě fungování v režimu odtahu



Výstup vzduchu ze spotřebiče musí být propojen s venkovním prostředím. Vedení instalované mezi výstupem vzduchu ze spotřebiče a venkovním prostředím není součástí dodávky spotřebiče.

Je nutné namontovat dodanou zpětnou klapku (L).

Doporučení

V případě fungování v režimu šachty je nutné omezit počet kolen, protože každý záhyb snižuje účinnost potrubí o jeden metr délky. Vyhněte se jakékoli prudké změně směru potrubí.

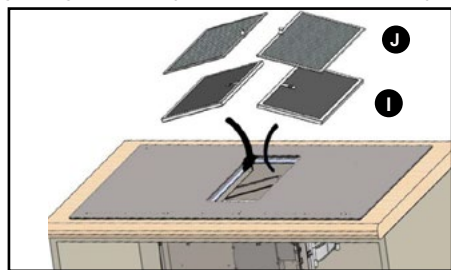
Vedení propojené s výstupem vzduchu ventilátoru musí mít stálý průřez 220 × 90 mm. Vedení musí být vyrobeno z materiálu schváleného dle platných právních předpisů. Nedodržování výše uvedených pokynů může způsobit problémy s výkonem nebo hlukem, na které nelze uplatnit žádnou záruku.

Doporučujeme vedení a kolena k sobě přilepit (vyjma adaptéru (D) na výstupu odsavače) nebo použít dodanou lepicí pásku (H) pro usnadnění případného zásahu poprodejního servisu.

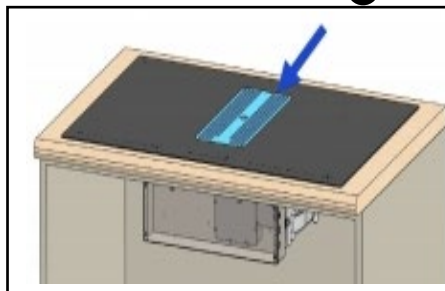
Spotřebič je vybaven vedeními o průřezu 220 × 90 mm.

Konečné operace

Instalujte tukové filtry (J) do držáku a nechte je projít středovým otvorem varné desky.



Středový otvor varné desky uzavřete kovovou mřížkou (C) dle vyobrazení.



Elektrické připojení

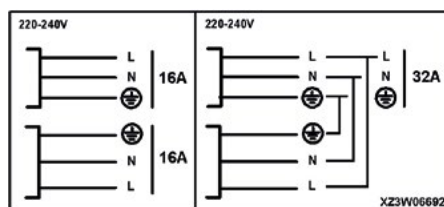
Připojení spotřebiče k elektrickému napájení musí být provedeno v souladu s platnými mezinárodními a místními předpisy.

Pospojení se všemi částmi oddělenými od tohoto spotřebiče provádí kvalifikovaný technik v souladu s pravidly připojení.

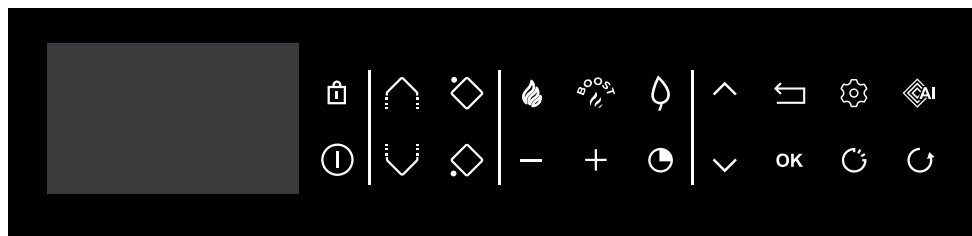
Připojení k elektrickému napájení je nutné provést zástrčkou a může být rovněž provedeno koncovým uživatelem.

K produktům jsou přiloženy lepicí klipsy (K) pro uložení a uspořádání kabelů podél stěn nábytku.

Jakákoli odpovědnost v případě nehody způsobené nesprávným provedením připojení k uzemnění nebo nesprávným provedením připojení k napájení je tímto odmítnuta.



LIŠTA



Legenda tlačítek

-  On / Off
-  Uzamčení / Clean Lock
-  Horizone (v závislosti na modelu)
-  Výběr varné zóny
-  Nastavení výkonu/času
-  Minutka
-  Navigace (nahoru/dolů)
-  Zpět
-  OK
-  Parametry

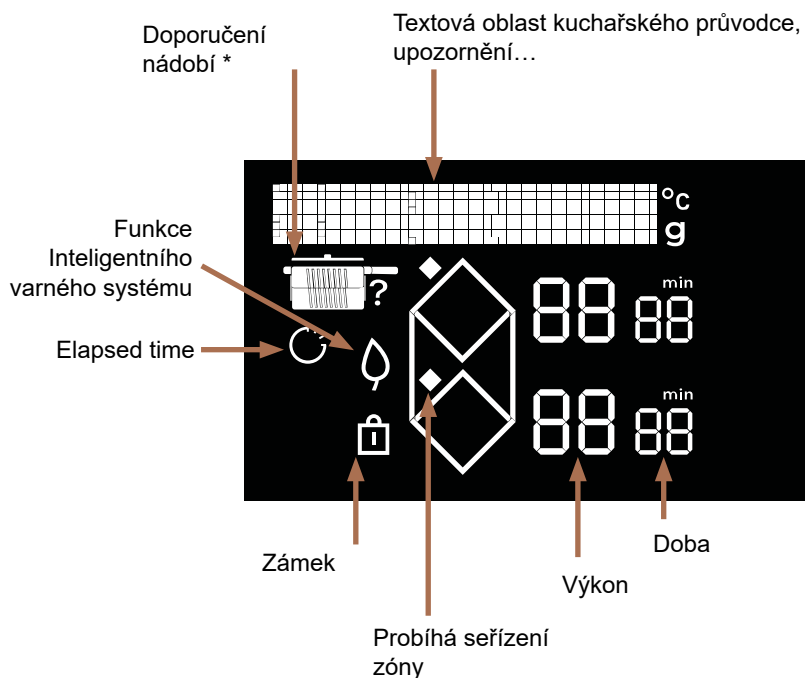
Přímý přístup

-  Výkon
-  Boost

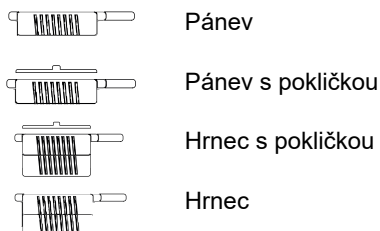
Funkce

-  Funkce Inteligentního varného systému
-  Funkce Elapsed time
-  Asistent vaření
-  Funkce Recall

Legenda displeje



* Doporučení nádobí



Při prvním zapojení varné desky si můžete přizpůsobit různé funkce.

SPRÁVA NASTAVENÍ

Stiskněte tlačítko  pro přístup k nastavení:

- **Jazyk** (ve výchozím nastavení francouzština)
- **Jas** (5 možných úrovní)
- **Údržba** : V případě problému máte přístup do nabídky Údržba. Při kontaktování poprodejního servisu budete požádáni o kódy produktů zobrazené v diagnostice. Možnost „Obnovit“ umožňuje vrátit zařízení do továrního nastavení.

Tlačítka  a  umožňují pohyb v nabídce.

Jedním stisknutím tlačítka  se můžete vrátit zpět v nabídce bez úprav.

Stisknutím **OK** můžete potvrdit vaši volbu.



Ujistěte se, že vybraný výkon vyhovuje pojistkám elektrického rozvaděče.

VÝBĚR NÁDOBÍ

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 nádobí na ovládací tlačítka.

VÝBĚR VARNÉ ZÓNY

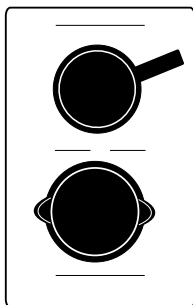
K umístění nádobí máte k dispozici několik varných zón. Vyberte zónu, která je vhodná podle velikosti nádoby.

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).

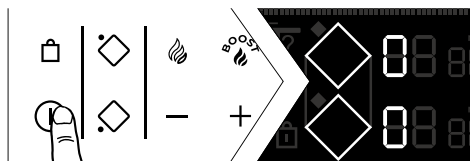
Průměr varné zóny (cm)	Maximální výkon varné zóny (watty)	Průměr dna nádoby (cm)
Horizone	3800	18 – Ovál – pánev na rybu
1/2 oblasti	2800	11 -22



Při současném použití více varných zón varná deska ovládá rozložení výkonu tak, aby nedošlo k překročení jejího celkového výkonu. Pokud nastavíte maximální výkon (Boost) zároveň u více varných zón, věnujte pozornost co nejlepšímu rozložení nádob a vyhněte se následujícím konfiguracím.



① ZAPNUTÍ-VYPNUTÍ



Stiskněte tlačítko ①.

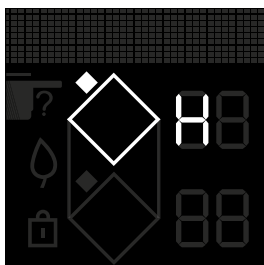
U každé dostupné varné zóny bude po dobu 8 sekund blikat „0“.

Varná deska automaticky rozpozná nádobí.

Pokud je nádobí detekováno, bliká „0“ s tečkou v detekované zóně. Nyní můžete nastavit požadovaný výkon. Nenastavíte-li výkon, varná zóna se automaticky vypne. Pokud není zjištěna žádná nádoba, vyberte varnou zónu:



Vypnutí zóny / varné desky

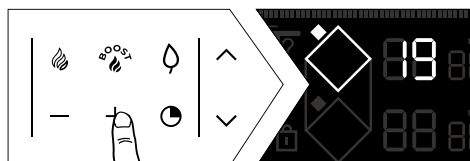


Dlouze stiskněte tlačítko zóny , zazní dlouhé pípnutí a displej zhasne nebo se objeví symbol „H“ (zbytkové teplo).

Stiskněte tlačítko ① pro úplné vypnutí varné desky.

NASTAVENÍ VÝKONU

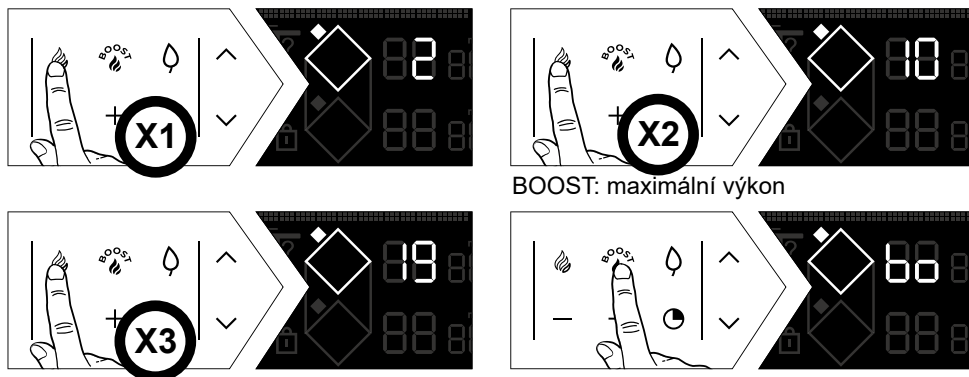
Stiskem tlačítka + nebo - můžete regulovat výkon od 1 do 19.



Při zapínání můžete přejít rovnou na maximální výkon (mimo boost) tak, že stisknete tlačítko „-“ zóny.

Přímý přístup

Pro přímý přístup k přednastaveným úrovním výkonů jsou k dispozici dvě tlačítka:



Nastavení výkonu a časovače se provádí podobně jako u běžné varné zóny. Tyto hodnoty výkonu lze upravit vyjma režimu BOOST.

Postupujte takto:

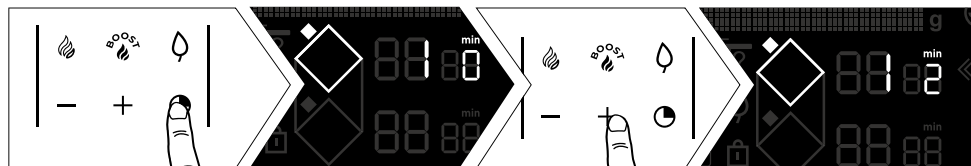
Varná deska musí být vypnutá, displej musí být zapnutý:

- Zobrazení dvou kosočtverců pro přístup k nastavením přímého přístupu.
- První krok
 - Vyberte  dlouhým stiskem tlačítka.
 - Nastavte nový výkon mezi 1 a 3 (pro udržení tepla) stisknutím tlačítka + nebo -.
 - zazní potvrzující pípnutí.
- Druhý krok
 - Opakujte předchozí nastavení
 - Nastavte nový výkon mezi 4 a 11 (pro dušení) stisknutím tlačítka + nebo -.
 - zazní potvrzující pípnutí.
- Třetí krok
 - Opakujte předchozí nastavení
 - Nastavte nový výkon mezi 12 a 19 (pro smažení) stisknutím tlačítka + nebo -.
 - zazní potvrzující pípnutí.

NASTAVENÍ ČASOVAČE

Každá varná zóna je vybavena vlastním časovačem. Lze jej spustit, pokud je příslušná varná zóna v provozu.

Pro jeho spuštění nebo změnu stiskněte tlačítko  časovače.



Nastavení delší doby lze usnadnit tak, že přejdete přímo na 8 hodin tak, že začnete stisknutím tlačítka -.

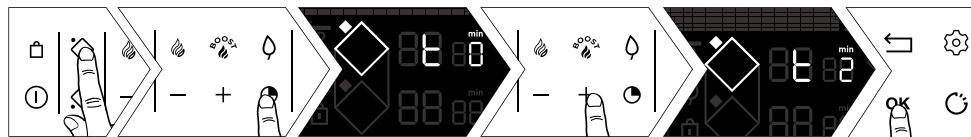
Stisknutím tlačítka - se snižuje z hodiny na hodinu až do 2 hodin a poté 99 minut.

Na konci vaření se zobrazí 0 a zazní pípnutí. Pro vypnutí stiskněte kterékoliv ovládací tlačítko příslušné varné zóny. V opačném případě se pípnutí po několika okamžicích zastaví. Chcete-li během vaření zastavit časovač, stiskněte současně tlačítka + a -.

Nezávislá minutka

Tato funkce umožňuje načasovat událost bez zahájení vaření výběrem nepoužívané zóny.

Odpočítávání můžete zastavit dlouhým stiskem tlačítka výběru varné zóny.



ZABLOKOVÁNÍ OVLÁDAČŮ (dětská pojistka)

Vaše varná deska je vybavena bezpečnostní dětskou pojistkou, která zablokuje ovládací tlačítka při vypnutí nebo během vaření (aby zůstalo vaše nastavení zachováno). Z bezpečnostních důvodů jsou vždy aktivní tlačítka volby zóny a umožňují desku vypnout nebo vypnout varnou zónu.

Uzamčení

Držte stisknuté tlačítko  (visací zámek), dokud se na displeji nezobrazí symbol uzamčení  a nezazní potvrzující pípnutí.



Deska uzamčená při provozu

Při stisknutí tlačítka ovládání výkonu nebo časovače zón za provozu: Symbol  začne blikat.

Odemčení

Stiskněte tlačítko , dokud symbol zablokování  nezmizí z displeje a dokud váš postup nepotvrdí zvukový signál.

Funkce ZÁMKU PŘI ČIŠTĚNÍ

Touto funkcí můžete dočasně zablokovat varnou desku při čištění. Chcete-li aktivovat Clean lock:

Krátce stiskněte tlačítko .

Zazní pípnutí a na displeji bliká symbol .

Po uplynutí předem stanovené doby se uzamčení automaticky zruší. Ozve se dvojité pípnutí. Funkci Clean lock lze kdykoli vypnout dlouhým stiskem tlačítka .

FUNKCE VAŘENÍ

Funkce RECALL

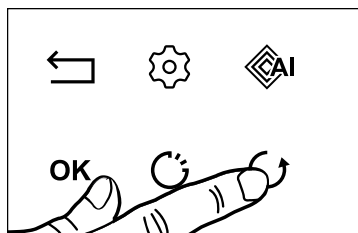
Tato funkce umožňuje zobrazit poslední nastavení („výkon a časovač“) všech naposledy vypnutých varných zón před méně než 3 minutami.

Pro použití této funkce je nutné varnou desku odemknout.

Stiskněte tlačítko Zapnutí/Vypnutí a poté stiskněte tlačítko .

U zapnuté varné desky funkce umožňuje obnovit nastavení výkonu a časovače varné zóny (varných zón) do 30 sekund po vypnutí.

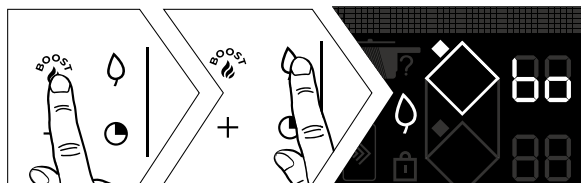
Funkce Recall nefunguje „po vypnutí varné desky“.



Funkce ICS (inteligentní varný systém)

Tato funkce umožňuje optimalizovat výběr plotny podle průměru použité nádoby. Postupujte takto:

- Umístěte nádobu na varnou zónu (např.: Ø28 cm).
- pak stiskněte boost a pak tlačítko .



POZNÁMKA: Pro použití této funkce musí být varná deska studená.

- buď je vybraná plotna pro nádobu nejvhodnější a  zmizí, aby se zobrazily výchozí parametry vaření.
- nebo vybraná plotna není pro nádobu nejvhodnější, a pak displej zobrazí plotnu, která vyhovuje nejvíc, a nastavení se automaticky přenese na tuto plotnu

Funkce ELAPSED TIME

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

Pro použití této funkce stiskněte tlačítko .

Uplynulý čas bliká na displeji časového spínače vybrané varné zóny.



Pokud chcete, aby se tepelná úprava ukončila ve stanovenou dobu, stiskněte tlačítko  a do 5 sekund stiskněte na časovači + pro zvýšení doby tepelné úpravy až na požadovanou. Uplynulý čas zůstane po dobu 3 sekund trvale zobrazen a poté se zobrazí zbývajíc čas. Zazní pípnutí potvrzující váš výběr.

Tato funkce existuje s funkcí časovače nebo bez ní.

Poznámka: pokud se na časovači zobrazí čas, počkejte 5 sekund, abyste mohli upravit dobu vaření

Po uplynutí těchto 5 sekund lze dobu změnit.



Funkce asistenta vaření

Pod touto funkcí jsou seskupeny možnosti: Recepty / Boil / Grilu / Blanšírování.

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 k různým funkcím.

Při používání varné desky v režimu Recept doporučujeme používat níže uvedené nádobí. V závislosti na receptu bude na obrazovce doporučen typ nádobí.



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.

Výběr receptů

Aby bylo dosaženo optimálních výsledků vaření, měly by se pro všechny recepty používat nerezové nádoby s výjimkou receptů na palačinky a lívance, které jsou optimalizovány pro použití nádobí s vrstveným dnem.

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

Recept	Skupina	Přísada	Propečení (pokud je potřeba)
	Maso	Hovězí maso	Na jemno Střední Velké
		Steak haché	Čerstvé Zmražené
		Jehněčí	Kotlety
		Vepřové	Střední bok Silný bok
		Kachna	Prsa Jehly
		Drůbež	Kuřecí prsa Stehno
	Mořské plody	Filet Plátek Medailonek	
		Celá ryba	Malá Oblá Plochá
		Krabi	Pošírování Pošírování ECO*
		Krevety	Pošírování Pošírování ECO* Grilování
		Slávky jedlé	
		Mušle svatého Jakuba	
	Zelenina	Rajčata Cukety Lilky Papriky Cibule	
		Houby	Nakrájené Celé
		Blanšírované brambory	
		Špenát	

Výběr receptů

Recept	Skupina	Přísada	Propečení (pokud je potřeba)
	Dezerty	Čokoládová poleva Palačinky Lívance Brioška / francouzský toast Karamel	
	Vejce	Volské oko Omeleta Míchaná vejce Naměkko Nahniličko Natvrdo Křepelčí	
	Těstoviny / rýže	Suché těstoviny Čerstvé těstoviny	Penne Penne ECO* Spaghetti Spaghetti ECO* Tagliatelle Tagliatelle ECO* Mušličky Mušličky ECO* Celé
		Rýže	Kuřecí prsa Celá Uleželé

* 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.

Funkce 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) pomocí tlačítek ∇ / $\wedge$.

Varná deska vám navrhne nejvhodnější plotnu.

Potvrďte stisknutím tlačítka **OK**

Zahájí se tepelná úprava.

Ozve se zvukový signál, když voda dosáhne varu a na displeji se zobrazí zpráva s výzvou k přidání přísad. Po jejich vložení stiskněte tlačítko **OK** pro potvrzení.

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 nádoby ani víko. Tuto funkci můžete použít i k vaření jakýchkoli potravin, které se vaří ve vroucí vodě.

Funkce grilu

Tato funkce umožňuje použití grilovacího příslušenství De Dietrich na spojené zóně, což umožňuje grilování potravin bez převaření a nadměrného množství tuku. Grilovací příslušenství není součástí varné desky, je k dispozici u vašeho prodejce.

Funkce blanšírování

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

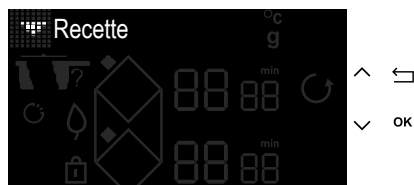
To pomáhá zachovat živou barvu zeleniny, ale také její texturu. Tato funkce vám umožní připravit zeleninu tak, že ji přivedete k varu na dobu maximálně 5 minut.

Zvolte množství vody, do které je zelenina ponořena.

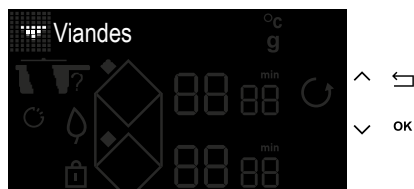
Postavte nádobu se zeleninou na plotnu.

Příklad receptu na hovězí maso:

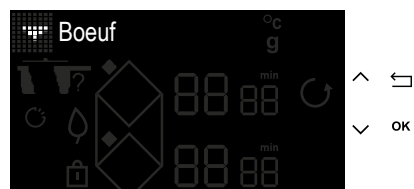
- » Zapněte varnou desku ①
- » Stiskněte tlačítko 



- » Pomocí tlačítek  /  vyberte nabídku „Recepty“
- » Potvrďte volbu „Recepty“ pomocí tlačítek **OK**



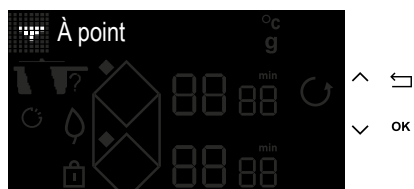
- » Pomocí tlačítek  /  vyberte nabídku „Maso“
- » Potvrďte volbu „Maso“ pomocí tlačítek **OK**



- » Pomocí tlačítek  /  vyberte nabídku „Hovězí“.
- » Potvrďte volbu „Hovězí“ pomocí tlačítek **OK**



- » Pomocí tlačítek  /  vyberte tloušťku hovězího masa
- » Volbu tloušťky potvrďte pomocí tlačítek **OK**



- » Zvolte požadovaný konec vaření pomocí tlačítek  / 
- » Výběr propečení potvrďte tlačítkem **OK**.



• 3 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

CS



- » Displej varné desky doporučí nádobu pro optimální výsledky vaření a také vhodnou zónu pro vaření.
- » Potvrďte tlačítkem **OK**.
- » Stiskněte klávesu **ON / OFF**.



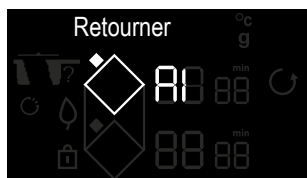
- » Po umístění nádobí na zónu potvrďte tlačítkem **OK**
- » Začne fáze prázdného předehřívání.



- » Na konci předehřívání vás displej varné desky vyzve k vložení hovězího masa.



- » Po přidání přísady stiskněte tlačítko **OK**
- » Začne se odpočítávat doba vaření první strany hovězího masa.



- » Po uplynutí této doby vás displej vyzve, abyste maso otočili.
- » Po otočení stiskněte tlačítko **OK**
- » Začíná druhá fáze vaření.



- » Na konci vaření varná deska vydá sérii pípnutí.
- » Stiskem tlačítka **^** můžete prodloužit čas vaření.

Poznámka: Pokud před koncem vaření bliká „min“, můžete upravit dobu vaření stisknutím tlačítka **⌚** a pak + nebo -.

BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ

Zbytkové teplo

Varná zóna může po intenzivním používání zůstat horká několik minut.

Během této doby se zobrazí „H“.

Nedotýkejte se tedy těchto zón.

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

Varná deska se může vypnout 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 „Auto-stop“

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 zobrazení „AS“ v zóně textu a po dobu cca 2 minut zní zvukový signál. Pro jeho vypnutí stačí stisknout kterékoliv ovládací tlačítko.

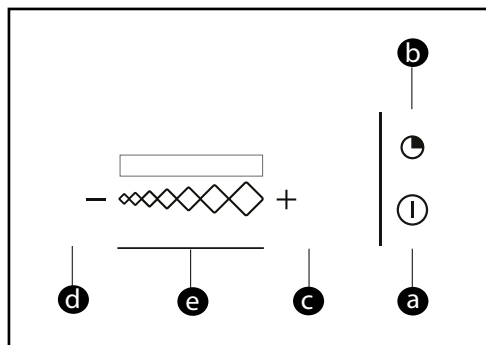


Mohou zaznít zvuky podobné zvuku ručiček hodin.

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.



Popis ovládacího panelu

- a** = Zapnutí/Vypnutí
- b** = Minutka
- c** = Tlačítko +
- d** = Tlačítko -
- e** = Posuvník změny rychlosti LED displej

Uvedení do chodu

Stiskněte tlačítko pro Zapnutí/Vypnutí . Odsavač se spustí na rychlost 2. Dalším stiskem tlačítka Zapnutí/Vypnutí  se odsavač vypne bez ohledu na úroveň výkonu.

Změna rychlosti

Rychlost ventilátoru změníte posouváním prstu po posuvníku . Diody LED se rozsvítí podle rychlosti odsavače.

Automatický návrat rychlosti:

Při maximální rychlosti se odsavač po 9 minutách automaticky vrátí na nižší rychlost.

Časovač

Stiskněte tlačítko  časovače, aby po dobu 10 minut probíhalo odvětrávání při zvolené rychlosti.

Odsavač se automaticky vypne po 4 hodinách nepřetržitého provozu nebo pokud nebylo tlačítko 4 hodiny stisknuto.

Zanesení filtrů

Jakmile po 30 hodinách provozu blikají současně všechny diody LED, znamená to, že tukové filtry jsou zanesené, a je nutné je vyčistit nebo vyměnit. Dlouhým stiskem tlačítka  časovače diody LED zhasnou a proces se reinitializuje.



Doporučení

Vyvarujte se tření nádob o mřížku.

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 ODSAVAČ

Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou spotřebič vždy odpojte od elektrického napájení. Pokud je napájecí kabel poškozen, smí být vyměněn pouze v servisním středisku nebo zkušeným pracovníkem.

Nepokoušejte se spotřebič upravovat nebo ho opravovat, mohlo by to způsobit velké nebezpečí. Údržbu a opravy musí provádět zkušený pracovník.

V případě neobvyklého fungování spotřebič odpojte od elektrického napájení.

Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.

Pečlivá údržba je zárukou správného fungování a dobré výkonnosti spotřebiče v průběhu času.

Tukový filtr lze čistit ručně nebo lze dát do myčky nádobí.

Čištění filtrů se provádí v závislosti na používání, avšak alespoň jednou za dva měsíce.

Výměna uhlíkových filtrů se provádí v závislosti na používání, avšak alespoň jednou za šest měsíců.

Dno držáku mřížkového filtru je vybaveno vypouštěcí zátkou, která pomáhá odvádět nahromaděnou vodu.

Doporučujeme vyčistit spotřebič a mřížku vlažnou vodou a jemným mýdlem. Vyhněte se používání abrazivních prostředků.

PŘI UVEDENÍ DO PROVOZU

Objeví se světelná signalizace. To je normální, zmizí
Po 30 sekundách.

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 nesvíí.
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. **Obrat'te 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.



IT	Informazioni relative al piano cottura elettrico per uso domestico - UE n° 66/2014
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL	Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT	Informação relativa a placas de aquecimento domésticas - UE n° 66/2014
SK	Informácie o pripojení elektrických varných čiar pre domácnosti - UE n° 66/2014
SV	Information om elektriska tillåtar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

[illegible]

Additional Product Information on compliant commission regulation (EU) No 66/2014

[illegible]

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 OUEN L'AUMONE

95060 CERGY PONTOISE CEDEX

FRANCE

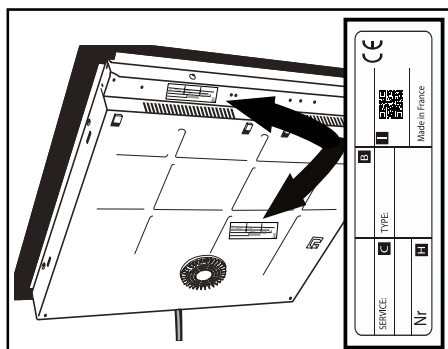
ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

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



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.



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	6
OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	6
Rady na úsporu energie	6
INŠTALÁCIA.....	7
VYBALENIE	7
Zabudovanie do linky	8
Pripojenie k elektrickej sieti	9
PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA.....	15
PANEL	15
POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA.....	17
Správa nastavení	17
VÝBER NÁDOBY	17
VÝBER VARNEJ ZÓNY	18
ZAPNUTIE - VYPNUTIE	19
NASTAVENIE VÝKONU	19
Priamy prístup	20
NASTAVENIE ČASOVAČA	21
ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV (detská poistka)	21
FUNKCIE VARENIA	22
Funkcia Boil	27
Funkcia grilu	27
Funkcia blanširovania	27
BEZPEČNOSŤ A ODPORÚČANIA	30
ÚDRŽBA	32
Rozmery platne	32
DIGESTOR.....	32

PORUCHY A RIEŠENIA.....	33
Pri uvádzaní do prevádzky	33
Pri zapínaní	33
Počas používania	33
TABUĽKA EKO KONCEPCIA.....	35
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.

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

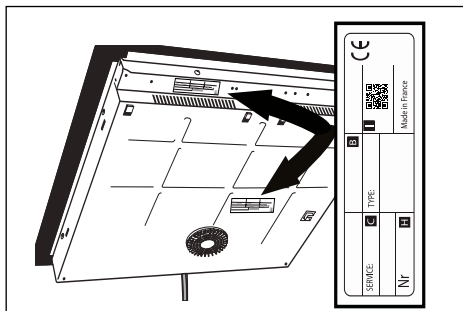
Varenie so správne položenou pokrievkou šetrí energiu. Ak používate sklenenú pokrievku, môžete dokonale kontrolovať varenie.

VYBALENIE

Z varnej platne odstráňte všetky ochranné prvky.

Skontrolujte vlastnosti zariadenia uvedené na výrobnom štítku a dodržiavajte ich. Do nižšie uvedených rámečkov si poznačte referencie servisu a typu, ktoré sa nachádzajú na tomto štítku, pre budúce použitie.

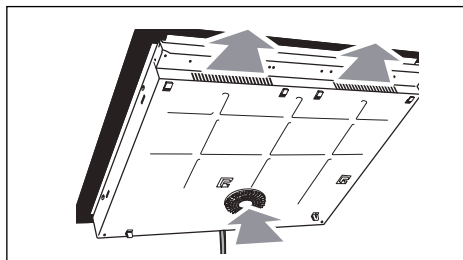
Servis:	Typ:
---------	------



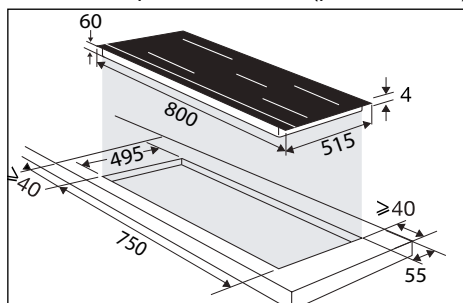
Zabudovanie do linky

Skontrolujte, či sú vstupy a výstupy vzduchu uvoľnené. Berte do úvahy indikácie rozmerov (v milimetroch) linky, do ktorej má byť varná platňa zabudovaná.

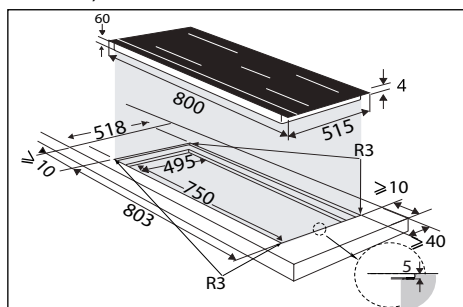
Treba si uvedomiť, že vaša doska si vyžaduje špeciálne zabudovanie. Skutočne nejde o klasickú varnú dosku. Treba si uvedomiť, že je potrebný priestor na motor systému odsávania. To znamená, že zospodu je potrebné zabezpečiť skrinku na mieru. Pod varnú dosku zvyčajne umiestnime prvok s dvoma zásuvkami a priehradku pre hrnce. V tomto prípade si uvedomte, že priestor hornej zásuvky bude obsadený. Okrem toho je potrebné znížiť hĺbku skrinky. Rovnako pod týmto typom spotrebiča nikdy nemôže byť inštalovaná rúra. O tomto vás ale bude podrobne informovať váš dodávateľ kuchyne na základe zvoleného modelu a nábytku, ktorý má vo svojom katalógu.



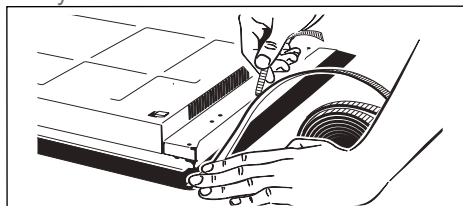
- Montáž na pracovnú dosku (pozri schému)



- Zapustenie do pracovnej dosky (pozri schému)



Prilepte tesnenie okolo okraja skla varnej dosky.

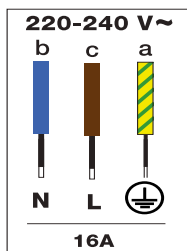
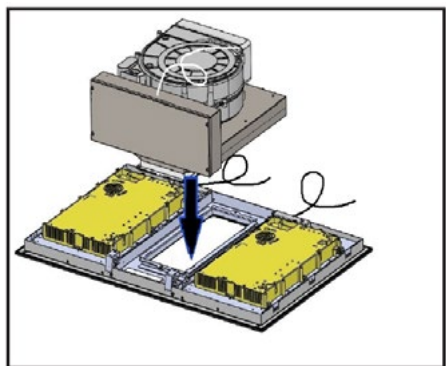


Pripojenie k elektrickej sieti

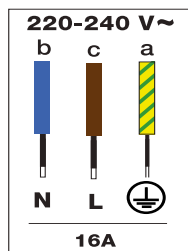
Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštaláčnymi predpismi. Odpojovací systém musí byť zabudovaný do pevného vedenia.

Zistíte typ kábla varnej dosky (podľa modelu) podľa počtu vodičov a farieb.

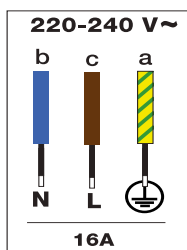
Pri zapnutí varnej platne alebo po dlhšom výpadku prúdu sa na ovládacom paneli objaví svetelný kód. Pred použitím varnej platne počkajte asi 30 sekúnd, kým nezmižnú tieto informácie (toto zobrazenie je normálne a je určené prípadne pre servisnú službu). V každom prípade ho používateľ varnej platne nemusí brať na vedomie.



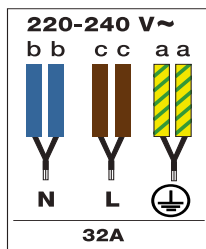
Oblasť ľavá strana



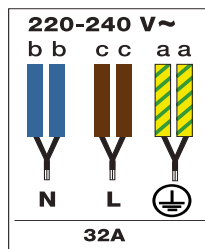
Oblasť pravá strana



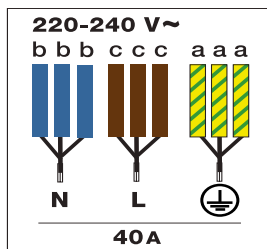
Odsávač



Celok pravá a ľavá oblasť

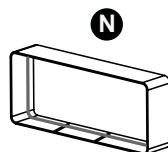
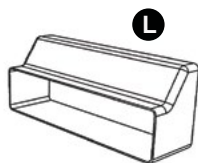
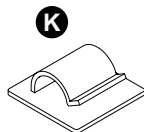
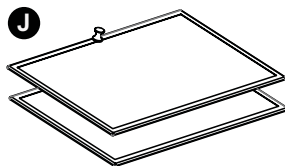
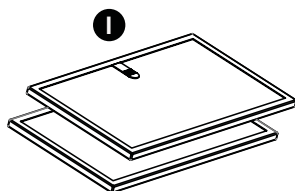
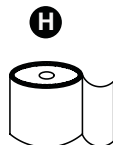
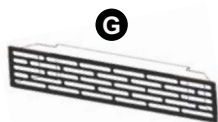
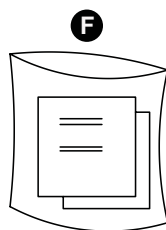
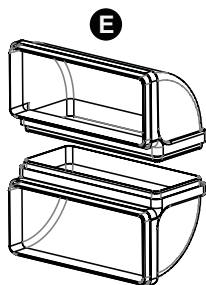
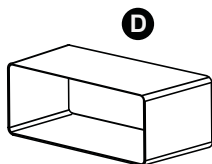
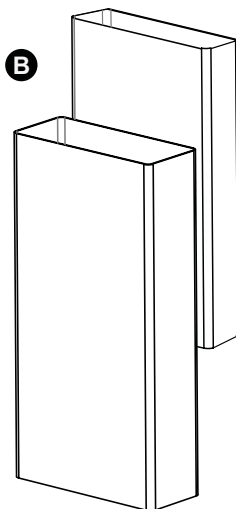
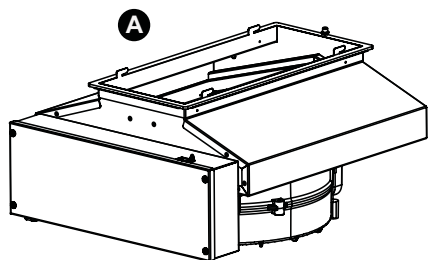


Celok 1 oblasť + odsávač



Celok pravá, ľavá oblasť + odsávač

Príslušenstvo k digestoru



Identifikácia

A - Motor

B - Potrubie

C - Kovová mriežka

D - Adaptér

E - Kolená

F - Návod na použitie

G - Mriežka odvádzania

H - Lepidlo

I - Uhlíkové filtre

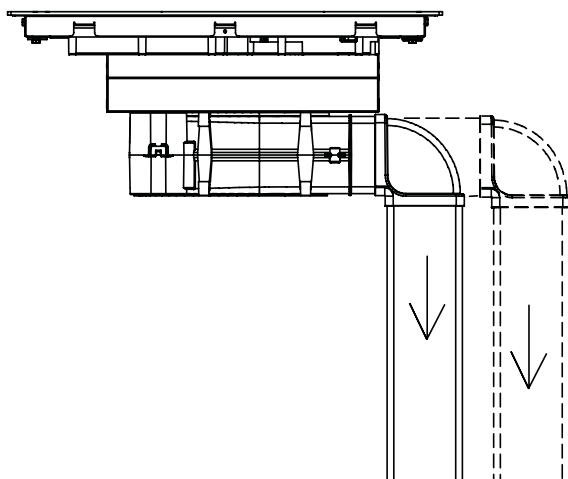
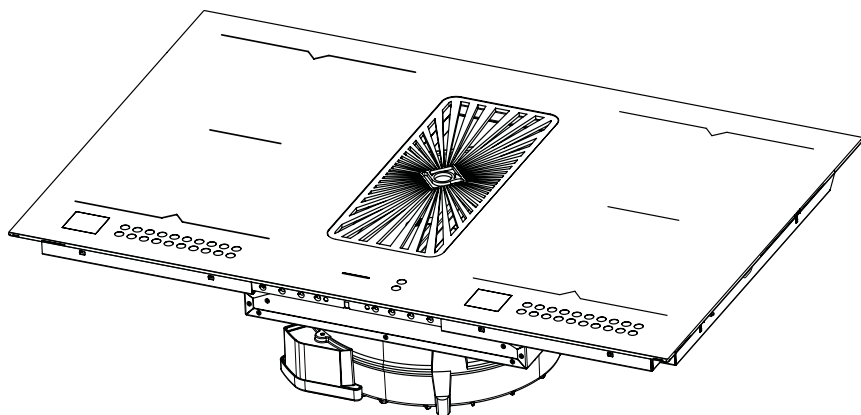
J - Tukový filter

K - Lepiace spony

L - Spätný ventil

M - Upevňovacia skrutka motora

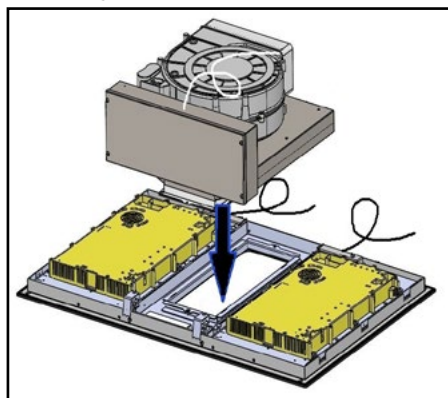
N - Križovatka



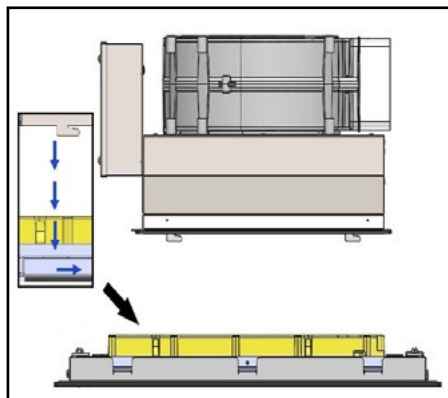
Pred inštaláciou skontrolujte, či je spotrebič odpojený od napájania.

Technické operácie

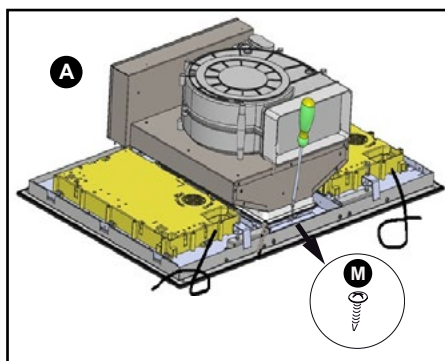
Položte varnú dosku obrátene na vhodný povrch tak, aby bolo sklo chránené pred poškriabaním. Vyberte digestor z obalu a nainštalujte ho podľa obrázku.



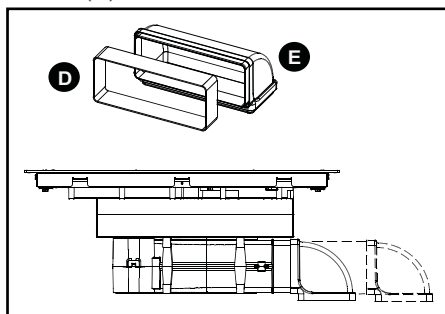
Kovové háčiky digestora musia byť zasunuté do príslušných štrbín, ako je znázornené.



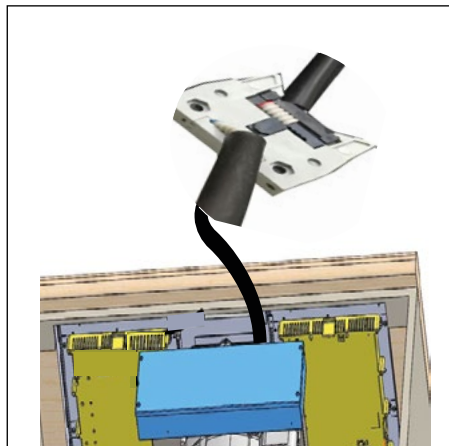
Po zavesení digestora (A) na varnú dosku ho pripevnite pomocou dodanej skrutky s metrickým závitom (M) použitej podľa obrázku.



Pokračujte nasadením adaptéra (D) a kolena (E).

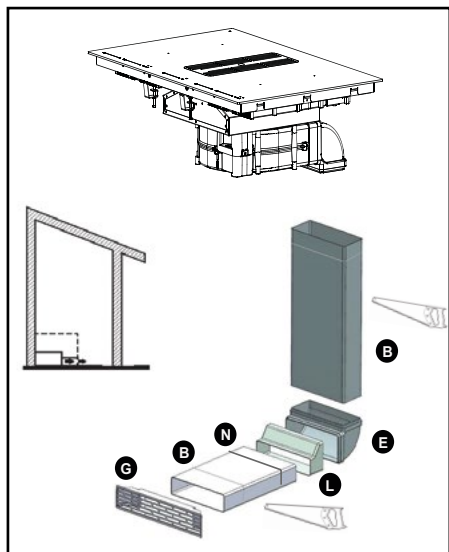


Ovládacie prvky umiestnené pod sklom varnej dosky majú kábel, ktorý je potrebné pripojiť k riadiacej skriní.

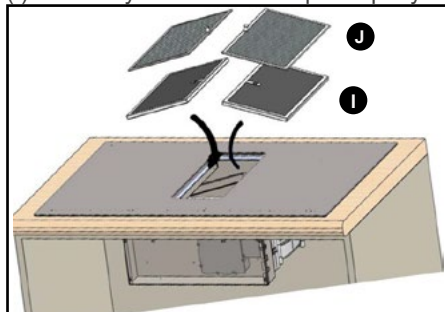


Namontujte stôl s integrovaným digestorom na pracovnú dosku.

V prípade prevádzky recykláciou



Výstup vzduchu z výrobku musí byť pripojený k otvoru v skrini, aby sa v kuchyni mohol recyklovať odvádzaný vzduch. V tejto konfigurácii sú potrebné uhlíkové filtre (I). Musia byť nainštalované podľa pokynov.



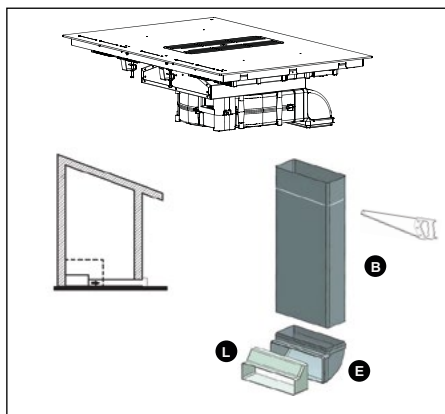
Uhlíkové filtre (I) sa nachádzajú tesne pod tukovými filtermi (J), preto by mali byť nainštalované pred tukovými filtermi. S výrobkom sa dodáva súprava potrubí (B) s mriežkou (G) (s koncom, ktorý sa má nainštalovať do skrinky).



Odporúčanie

Na rezanie potrubia použite pílu na kovy.

V prípade prevádzky s odvádzaním



Výstup vzduchu z výrobku musí byť pripojený k vonkajšej časti domu. Potrubie, ktoré má byť inštalované medzi výstupom vzduchu výrobku a vonkajšou časťou domu, nie je dodávané so spotrebičom.

Musí sa namontovať dodaný spätný ventil (L).

Odporúčanie

V prípade prevádzky s potrubím musí byť počet kolien obmedzený, pretože každé koleno znižuje účinnosť potrubia o jeden lineárny meter. Vyhnite sa akejkolvek náhlej zmene smeru potrubia.

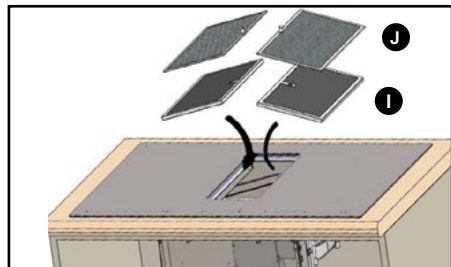
Potrubie pripojené k výstupu vzduchu z ventilátora musí mať konštantný prierez 220 × 90 mm. Potrubie musí byť vyrobené z materiálu, ktorý povoľujú platné predpisy. Nedodržanie vyššie uvedených pokynov môže mať za následok problémy s výkonom alebo hlukom, na ktoré sa nevzťahuje záruka.

Odporúčame vám prilepiť kusy potrubia a kolená dohromady (okrem adaptéra (D) na výstupe digestora) alebo použiť priložené lepidlo (H), aby sa uľahčil prípadný zásah popredajného servisu.

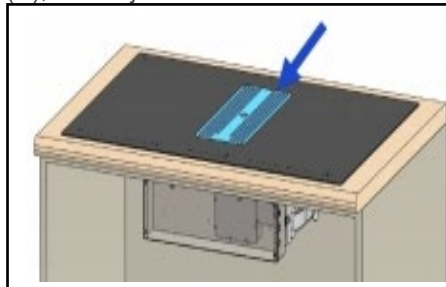
Výrobok je vybavený potrubím s prierezom 220 × 90 mm.

Záverečné operácie

Nainštalujte tukové filtre (J) na ich držiak tak, že ich vložíte stredovým otvorom varnej dosky.



Na uzavretie stredového otvoru varnej dosky použite kovovú mriežku (C), ako je znázornené na obrázku.



Elektrické pripojenia

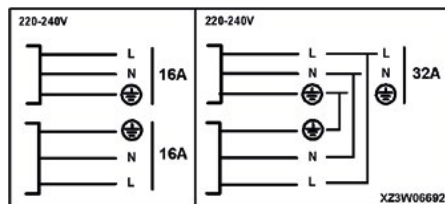
Pripojenie výrobku k zdroju napájania musí byť vykonané v súlade s platnými medzinárodnými a miestnymi predpismi.

Prepojenie akejkolvek samostatnej časti tohto zariadenia môže vykonať kvalifikovaný technik v súlade s pravidlami zapojenia.

Pripojenie k zdroju napájania sa musí vykonať pomocou zástrčky a môže ho vykonať aj koncový používateľ.

K výrobku sú pripevnené lepiace spony (K) na uloženie a usporiadanie káblov pozdĺž stien skrinky.

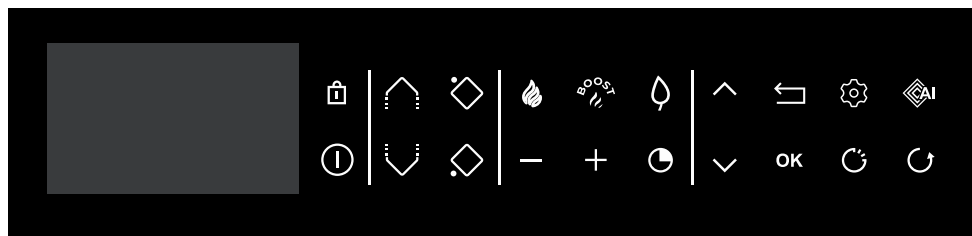
Za prípadnú nehodu spôsobenú nesprávnym uzemnením alebo pripojením nezodpovedá dodávateľ.



• 2 PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA

SK

PANEL



Legenda ovládacieho panela

-  Zap. / Vyp.
-  Zamknutie / Clean lock
-  Horizone (v závislosti od modelu)
-  Výber varnej zóny
-  - + Nastavenie výkonu / času
-  Časovač
-  Navigácia (hore / dole)
- 
-  Krok späť
- OK** Potvrdenie / OK
-  Nastavenia

Priamy prístup

-  výkonu
-  Boost

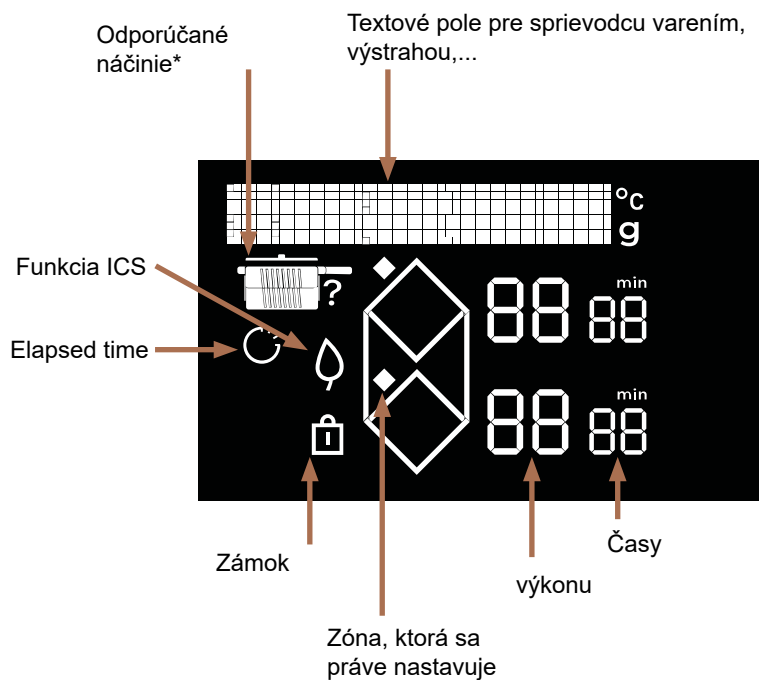
Funkcia

-  Funkcia ICS
-  Funkcia Elapsed time
-  Asistent pečenia
-  Funkcia Recall

• 2 PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA

SK

Legenda displeja



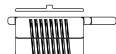
*Odporúčané náčinie



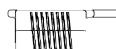
Panvica



Panvica s pokrievkou



Hrniec s pokrievkou



Hrniec

Po prvom uvedení stola pod napätie si môžete prispôbiť rôzne funkcie.

SPRÁVA NASTAVENÍ

Krátko stlačte tlačidlo  pre prístup k nastaveniam:

- **Jazyk** (prednastavená je francúzština)
- **Jas** (5 možných stupňov)
- **Údržba**: V prípade problému môžete vojsť do ponuky Údržba. Ak budete kontaktovať záručný servis, môžete byť požiadaní o kódy výrobkov, ktoré sa zobrazujú v diagnostike. Možnosť „Reštart“ vám umožní obnoviť pôvodné nastavenia spotrebiča.

Tlačidlá  a  umožňujú pohyb v menu.

Stlačením tlačidla  krok späť v menu bez úpravy.

Stlačením **OK** svoju voľbu potvrdíte.



Skontrolujte, či nastavený výkon vyhovuje poistkám elektrickej siete.

VÝBER NÁDOBY

Väčšina nádob 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. Na varnej platni nikdy nenechávajte prázdnu nádobu bez dozoru.



Zabráňte ukladaniu nádob na ovládaciu klávesnicu.

VÝBER VARNEJ ZÓNY

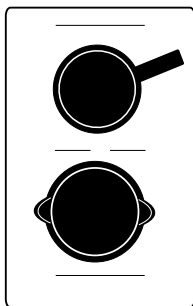
K dispozícii je niekoľko varných zón, na ktoré je možné ukladať varné nádoby. Vyberte tú, ktorá najviac vyhovuje v závislosti od veľkosti nádoby.

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).

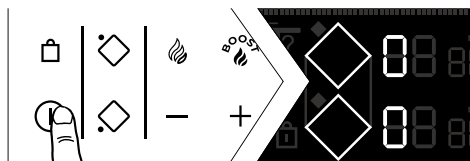
Priemer varnej zóny (cm)	Max. výkon varnej zóny (Wattov)	Priemer dna nádoby (cm)
Horizone	3800	18 - Ovál - nádobu na prípravu rýb
1/2 zóny	2800	11 -22



Ak súčasne používate viacero varných zón, varná doska rozdeľuje výkon tak, aby sa neprekročil celkový výkon. Keď používate maximálny výkon (Boost) na viacerých varných doskách súčasne, dbajte na to, aby ste umiestnili nádoby do najvhodnejšej polohy a vyhli sa nižšie uvedeným konfiguráciám.



① ZAPNUTIE - VYPNUTIE



Stlačte tlačidlo ①.

Pri každej varnej zóne sa zobrazí „0“ po dobu 8 sekúnd.

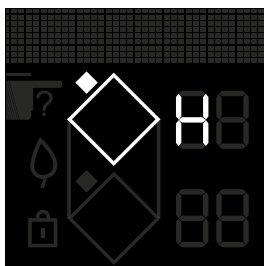
Varná doska automaticky rozpozná nádoby.

Po zistení nádoby bude „0“ blikať s jednou bodkou v zistenej zóne. Vtedy môžete nastaviť požadovaný výkon. Bez nastavenia výkonu sa varná zóna automaticky vypne.

Ak nedôjde k detekcii nádoby, vyberte si varnú zónu:



Vypnutie varnej zóny/varnej platne

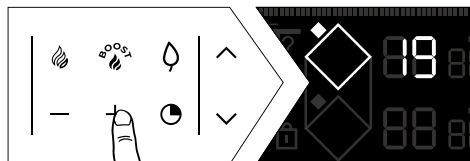


Dlho stlačte tlačidlo varnej zóny , zaznie dlhé zvukové znamenie a displej zhasne alebo sa zobrazí symbol „H“ (zvyškové teplo).

Stlačením tlačidla ① sa vypne celá varná platňa.

NASTAVENIE VÝKONU

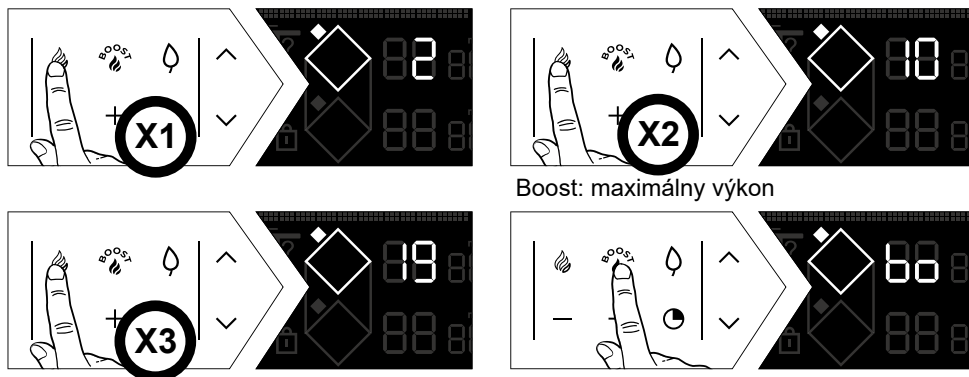
Stlačte tlačidlo + alebo - pre nastavenie požadovanej úrovne od 1 do 19.



Pri zapnutí môžete prejsť priamo na maximálny výkon (okrem funkcie boost) stlačením tlačidla „-“ varnej zóny.

Priamy prístup

K dispozícii sú štyri tlačidlá na priamy prístup k predvoleným úrovňam výkonu:



Nastavenie výkonu a časovača sa vykonáva ako pri normálnej varnej zóne. Tieto hodnoty výkonu je možné upraviť, s výnimkou funkcie BOOST.

Postup:

Varná platňa musí byť vypnutá, displej zapnutý:

- Zobrazenie dvoch kosoštvorcov pre prístup k nastaveniu priameho prístupu.

• Prvý krok

- Jedným dlhým stlačením vyberte .

- Nastavte nový výkon v rozsahu 1 až 3 (pre udržiavanie tepla) stlačením tlačidla + alebo - .

- zvukový signál váš krok potvrdí.

• Druhý krok

- Zopakujte predošlé nastavenie

- Nový výkon nastavte v rozsahu 4 až 11 (pre pomalé varenie) stlačením tlačidiel + alebo - .

- zvukový signál váš krok potvrdí.

• Tretí krok

- Zopakujte predošlé nastavenie

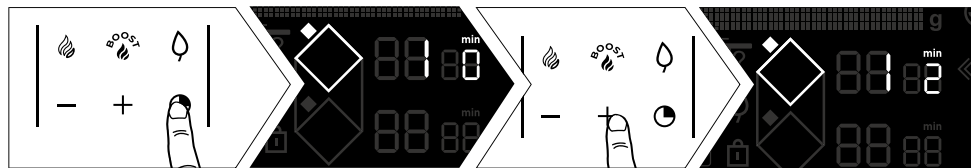
- Nový výkon nastavte v rozsahu 12 až 19 (pre opekanie) stlačením tlačidiel + alebo - .

- zvukový signál váš krok potvrdí.

NASTAVENIE ČASOVAČA

Každá varná zóna má svoj vlastný časovač. Je možné ho zapnúť, keď je príslušná varná zóna zapnutá.

Ak ho chcete spustiť alebo nastaviť, stlačte tlačidlo  časovača.



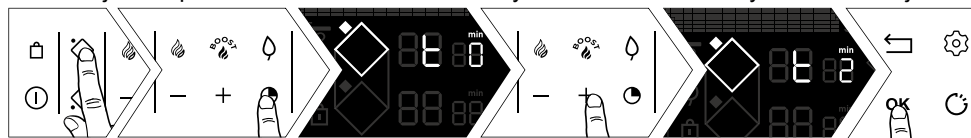
Ak chcete zjednodušiť nastavenie veľmi dlhej doby, môžete priamo hneď na začiatku zadať 8 hodín stlačením tlačidla -.

Stlačením tlačidla - budete postupne hodiny znižovať až na 2 hodiny a potom na 99 minút. Na konci varenia sa na časovači zobrazí 0 a zaznie zvukové znamenie. Ak ju chcete vypnúť, stlačte v príslušnej varnej zóne ľubovoľné ovládacie tlačidlo. V opačnom prípade sa zvukové hlásenie zakrátko zastaví. Ak chcete vypnúť časovať v priebehu varenia, stlačte zároveň tlačidlá + a -.

Nezávislý časovač

Táto funkcia umožňuje načasovať udalosť bez spustenia varenia výberom nepoužívanej zóny.

Prebiehajúce odpočítavanie môžete zastaviť dlhým stlačením tlačidla výberu na varnej zóne.



ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV (detská poistka)

Táto varná platňa je vybavená detskou bezpečnostnou poistkou, ktorá blokuje ovládače pri vypnutí alebo v priebehu varenia (na zachovanie nastavení). Z bezpečnostných dôvodov sú aktívne iba tlačidlo vypnutia a tlačidlá na výber varných zón a umožňujú vypnutie varnej platne alebo vypnutie varnej zóny.

Zamknutie

Tlačidlo  (zámok) stláčajte dovtedy, kým sa symbol zamknutia  nezobrazí na displeji a kým tento krok nepotvrdí zvukové znamenie.

Zamknutá zapnutá varná platňa

Pri stlačení tlačidiel výkonu alebo časovača používaných varných zón:
Symbol  začne blikať.

Odomknutie

Stláčajte tlačidlo , až kým symbol uzamknutia  z displeja nezmizne a pípnutie tento krok nepotvrdí.

Funkcia CLEAN LOCK (Zamknutie pri čistení)

Táto funkcia slúži na dočasné zamknutie varnej platne počas čistenia. Aktivácia funkcie Clean lock (Zamknutie pri čistení):

Krátko stlačte tlačidlo .

Zaznie zvukové znamenie a symbol  bude blikať na displeji.

Po uplynutí vopred definovanej doby sa zamknutie automaticky zruší. Zaznie dvojité zvukové znamenie. Funkciu Clean lock (Zamknutie pri čistení) je možné vypnúť kedykoľvek dlhým stlačením tlačidla .

FUNKCIE VARENIA

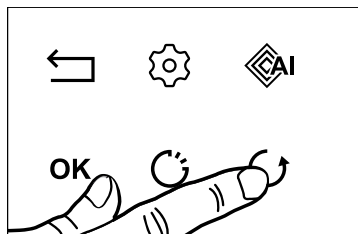
Funkcia RECALL

Táto funkcia slúži na zobrazenie posledných nastavení „výkonu a časovača“ všetkých varných zón vypnutých minimálne 3 minúty.

Používanie tejto funkcie si vyžaduje odomknutie varnej platne.
Stlačte tlačidlo Zapnúť/Vypnúť a potom krátko stlačte tlačidlo .

Keď je varná platňa zapnutá, táto funkcia slúži na obnovenie nastavení výkonu a časovača varných zón vypnutých minimálne 30 sekúnd.

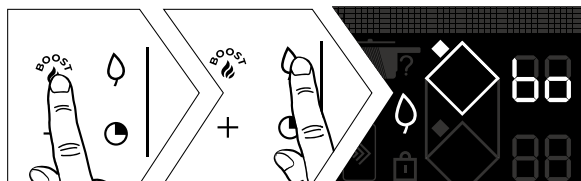
Funkcia Recall je nedostupná „po vypnutí varnej platne“.



Funkcia ICS (Intelligent Cooking System)

Táto funkcia slúži na optimalizáciu výberu varnej zóny v závislosti od priemeru používaných nádob. Postupujte nasledovne:

- nádobu položte na varnú zónu (napríklad: Ø 28 cm).
- stlačte tlačidlo boost, potom .



POZNÁMKA: Na to, aby ste mohli používať túto funkciu, musí byť platňa studená.

- buď je zvolená varná zóna najvhodnejšia pre danú nádobu a  zmizne, aby sa zobrazili počiatočné varné parametre.
- alebo vybraná varná zóna nie je najvhodnejšia pre danú nádobu a na displeji sa zobrazí najvhodnejšia varná zóna a nastavenia sa automaticky prenesú na ňu

Funkcia ELAPSED TIME

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

Používanie tejto funkcie stlačte tlačidlo .

Uplynutý čas bude blikať na displeji časovača zvolenej varnej zóny.



Ak chcete, aby sa varenie skončilo v rámci nastaveného času, stlačte tlačidlo  potom do 5 sekúnd stlačte + na časovači, aby ste požadovaný čas varenia predĺžili na požadovanú dobu. Uplynutá doba sa bude zobrazovať 3 sekundy a následne sa zobrazí zvyšná doba. Zvukové znamenie potvrdí vaše nastavenie.

Táto funkcia je k dispozícii s funkciou časovača alebo bez nej.

Poznámka: ak sa na časovači zobrazí čas, počkajte 5 sekúnd, kým budete môcť čas varenia upraviť

Po uplynutí týchto 5 sekúnd sa čas dá upravovať.



Funkcia asistent varenia

Pod touto funkciou nájdete: Recepty / Varenie / Grilu / Blanšírovanie.

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 jednotlivým funkciám.

Pri používaní varnej dosky v režime Recept odporúčame používať náčinie uvedené nižšie. Typ náčinia sa zobrazí na obrazovke v závislosti od receptu.



Odporúčame vám používať nádoby s hrubým a rovným dnom. Teplo sa bude lepšie šíriť a varenie bude rovnomernejšie. Na varnej platni nikdy nenechávajte prázdnu nádobu bez dozoru.



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

Voľba receptov

S cieľom dosiahnutia optimálnych výsledkov varenia by sa mal na všetky recepty používať riad z nehrdzavejúcej ocele okrem receptov na palacinky a lievance, ktoré boli optimalizované na použitie s náčiním s vystuženým dnom.

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

Recept	Druh	Ingrediencia	Dokončovanie (v prípade potreby)
	Mäso	Hovädzie mäso	Tenký Stredne Hrubý
		Mletý steak	Čerstvé Zmrazené
		Jahňacie	Kotlety
		Bravčové	Stredné rebro Hrubé rebro
		Kačka	Prsia Mäso nakrájané na dlhé prúžky
		Hydina	Biele mäso Stehno
	Morské plody	Filet Plátok Kocka	
		Celá ryba	Malé Okrúhla Jedlo
		Kraby	Pošírovanie Pošírovanie EKO
		Krevety	Pošírovanie Pošírovanie EKO Grilovanie
		Slávky	
		Hrebenatka obrovská	
	Zelenina	Paradajky Cuketa Baklažán Paprika Cibuľa	
		Šampiňóny	Naporciované Celé
		Blanšírované zemiaky	
		Špenát	

Voľba receptov

Recept	Druh	Ingrediencia	Dokončovanie (v prípade potreby)
	Dezerty	Roztopená čokoláda Palacinky Lievance Brioška / Francúzsky toast Karamel	
	Vajcia	Volské oko Omeleta Miešané Na mätko Na hniličku Na tvrdo Prepeličie	
	Cestoviny / ryža	Suché cestoviny Čerstvé cestoviny	Penne Penne EKO* Špagety Špagety EKO* Tagliatelle Tagliatelle EKO* Koliénka Koliénka EKO* Celozrnné cestoviny
		Ryža	Biele mäso Celozrnná Čierna

*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.

Funkcia Boil

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) pomocou tlačidiel  / .

Varná doska vám ponúkne tú najvhodnejšiu varnú zónu.

Potvrďte stlačením tlačidla **OK**.

Spustí sa varenie.

Keď voda dosiahne bod varu, hlásenie na obrazovke vás vyzve, aby ste pridali prísady. Po dokončení, stlačte tlačidlo **OK** 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 grilu

Táto funkcia umožňuje používanie grilovacieho príslušenstva De Dietrich na spojenej zóne, aby sa jedlá grilovali bez prepečenia a nadmerného množstva tuku. Grilovacie príslušenstvo nie je súčasťou varnej dosky, je dostupné u vášho predajcu.

Funkcia blanšírovania

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

Umožní vám to zachovať živú farbu zeleniny, rovnako ako jej textúru. Táto funkcia umožňuje prípravu zeleniny varením po dobu maximálne 5 minút.

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

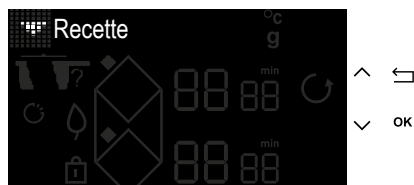
Nádobu s ingredienciami položte na varnú zónu.

• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

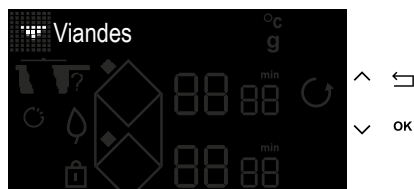
SK

Príklad pre recept jednej porcie Hovädziny:

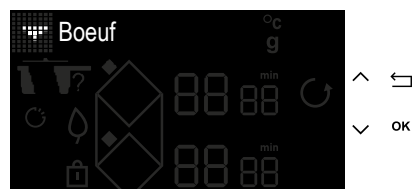
- » Zapnite varnú dosku ①
- » Stlačte .



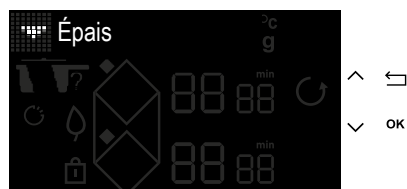
- » V menu zvolíte „Recepty“ pomocou tlačidiel  / 
- » Voľbu „Receptov“ potvrdíte pomocou tlačidiel **OK**



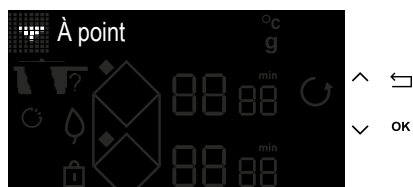
- » V menu zvolíte „Mäso“ pomocou tlačidiel  / 
- » Voľbu „Mäso“ potvrdíte pomocou tlačidiel **OK**



- » V menu zvolíte „Hovädzie mäso“ pomocou tlačidiel  / 
- » Voľbu „Hovädzie mäso“ potvrdíte pomocou tlačidiel **OK**



- » Zvoľte hrúbku porcie Hovädziny pomocou tlačidiel  / 
- » Voľbu potvrdíte pomocou tlačidiel **OK**



- » Zvoľte finálnu úpravu varenia pomocou tlačidiel  / 
- » Voľbu potvrdíte pomocou tlačidla **OK**.

• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

SK



- » Displej varnej dosky vám doporučí najlepšiu nádobu na varenie ako aj najvhodnejšiu zónu na varenie.
- » Potvrďte tlačidlom **OK**.
- » Stlačte tlačidlo **ON / OFF**.



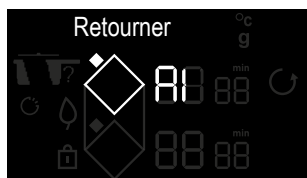
- » Po umiestnení náčinia na varnú zónu potvrďte tlačidlom **OK**
- » Spustí sa predohrev na prázdno.



- » Po dokončení predohrevu vás displej vyzve, aby ste hovädzie mäso položili na varnú dosku.



- » Po pridaní ingrediencie stlačte tlačidlo **OK**
- » Začne sa odpočítavať čas na prípravu prvej strany porcie hovädzieho mäsa.



- » Po uplynutí tohto času vás displej vyzve, aby ste mäso obrátili.
- » Po obrátení stlačte tlačidlo **OK**
- » Začína druhá fáza varenia.



- » Na konci varenia varná doska vydá zvukové hlásenie.
- » Stlačením **^** môžete pridať čas varenia.

Poznámka: Ak pred koncom varenia bliká „min“, môžete čas varenia upraviť stlačením tlačidla **a** potom **+** alebo **-**.

BEZPEČNOSŤ A ODPORÚČANIA

Zvyškové teplo

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

V tomto čase sa zobrazí „H“.

Dotýčných zón 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 tomto prípade sa zobrazí symbol  spolu so zvukovým znamením.

Systém „Auto-Stop“

Ak zabudnete vypnúť varnú zónu pod nádobou s jedlom, táto varná platňa je vybavená bezpečnostnou funkciou „Auto-Stop“ (Automatické vypnutie), ktorá po uplynutí vopred stanovenej doby (1 až 10 hodín, v závislosti od používaného výkonu) automaticky vypne zabudnutú varnú zónu.

V prípade aktivácie tejto bezpečnostnej funkcie sa vypnutie varnej zóny signalizuje zobrazením „AS“ ovládanej zóny a zvukovým znamením, ktoré je aktivované približne 2 minúty. Stačí stlačiť ktorékoľvek tlačidlo a zvukové znamenie sa vypne.

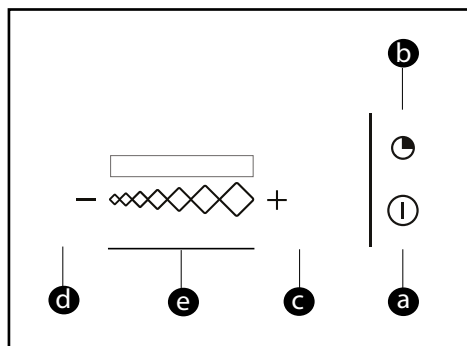


Môžete počuť zvuky podobné tikajúcim hodinám.

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 nádoby je možné počuť aj syčanie. Opísané zvuky sú normálnym javom a sú súčasťou technológie indukčnej varnej platne a nesignalizujú poruchu.



Neodporúčame ochranné prvky na ochranu varnej platne.



Legenda ovládacieho panela

- a** = Zapnutie/vypnutie
- b** = Časovač
- c** = Tlačidlo +
- d** = Tlačidlo -
- e** = Posuvník na úpravu rýchlosti LED displej

Zapnutie

Stlačte tlačidlo Zapnúť/Vypnúť . Digestor sa spustí pri rýchlosti 2. Ďalšie stlačenie tlačidla Zapnúť/Vypnúť  umožňuje vypnúť digestor bez ohľadu na úroveň výkonu.

Zmena rýchlosti

Prstom posuňte posuvník  na zmenu rýchlosti ventilátora. LED diódy sa rozsvietia podľa rýchlosti digestora.

Automatické vrátenie rýchlosti:

Pri maximálnej rýchlosti sa digestor po 9 minútach automaticky vráti na nižšiu rýchlosť.

Časovač

Stlačte tlačidlo  časovača na udržanie ventilácie 10 minút pri zvolenej rýchlosti.

Po 4 hodinách nepretržitej prevádzky alebo po 4 hodinách bez stlačenia tlačidla sa digestor automaticky vypne.

Nasýtenie filtrov

Po 30 hodinách prevádzky a keď súčasne blikajú všetky LED diódy, znamená to, že tukové filtre sú nasýtené, je potrebné ich vyčistiť alebo vymeniť. Dlhým stlačením tlačidla  časovača môžete vypnúť LED a resetovať postup.



Odporúčanie

Vyhňte sa treniu nádob o mriežku.

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 pripečenia, 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.

DIGESTOR

Pred každým čistením alebo údržbou musí byť spotrebič vždy odpojený od napájania.

Ak je napájací kábel poškodený, môže ho vymeniť iba popredajný servis alebo skúsení pracovníci.

Nepokúšajte sa zariadenie upravovať alebo opravovať, pretože tým môžete spôsobiť veľké nebezpečenstvo. Údržbu alebo opravy musia vykonávať skúsení pracovníci.

V prípade poruchy musí byť zariadenie odpojené od napájania.

Deti nesmú bez dozoru vykonávať čistenie a údržbu.

Precízna údržba je zárukou dlhodobej správnej prevádzky a dobrého výkonu.

Tukový filter môžete čistiť ručne alebo v umývačke riadu.

Filtre sa čistia podľa použitia, najmenej však raz za dva mesiace.

Uhlíkové filtre sa vymieňajú podľa použitia, najmenej však raz za šesť mesiacov.

Spodná časť držiaka filtra mriežky je vybavená vypúšťacou zátkou, ktorá umožňuje vypustenie nahromadenej vody.

Zariadenie a gril sa odporúča čistiť vlažnou vodou a jemným mydlom. Je potrebné sa vyhnúť abrazívnym výrobkom.



PRI UVÁDZANÍ DO PREVÁDZKY

Zistili ste, že sa rozsvietil svetelný displej Ide o normálny jav, ktorý sa do 30 sekúnd vytratí.

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“ (blokovanie). 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 vykypelo 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.

IT	Informazioni relative al piano cottura e al frigorifero uso domestico - UE n° 66/2014
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische koelkasten - UE n° 66/2014
PL	Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT	Informações relativas a placas de aquecimento eléctricas - UE n° 66/2014
SK	Informácie o pripojení elektrických varných chodákov pre domácnosti - UE n° 66/2014
SV	Information om elektriska tillåter för hushållsbruk - UE n° 66/2014

Model identification	Symbol	Value	Unit	Remarks
Rating plate				
Type of hob	Induction **			
Total power		7100	W	
Number of cooking zones and/or areas		4		
Heating technology (induction cooking zone, electric cooking zone, electric cooking zone, solid plates)	1	β		
For circular cooking zones or areas	2	β		
For rectangular cooking zones or areas	3	β		
Electric heated cooking area, rounded to the nearest 5 mm	4	5		
Electric heated cooking area, rounded to the nearest 5 mm	5	5		
For non-circular cooking zones or areas: length and width of smallest rectangle enclosing the cooking area or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW	60x23	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of smallest rectangle enclosing the cooking area or area, rounded to the nearest 5 mm	7	LxW	60x23	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of smallest rectangle enclosing the cooking area or area, rounded to the nearest 5 mm	8	LxW		
Energy consumption for the hob calculated per kg	1	EC _{water} energy	WWh/g	
	2	EC _{water} energy	WWh/g	
	3	EC _{water} energy	WWh/g	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	4	EC _{water} energy	WWh/g	
	5	EC _{water} energy	WWh/g	
	6	EC _{water} energy	WWh/g	
	7	EC _{water} energy	WWh/g	
	8	EC _{water} energy	WWh/g	
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{water} energy 160 160			

Model identification

Rating plate

Type of hob

Total power

Number of cooking zones and/or areas

Heating technology (induction cooking zone, electric cooking zone, electric cooking zone, solid plates)

For circular cooking zones or areas

For rectangular cooking zones or areas

Electric heated cooking area, rounded to the nearest 5 mm

Electric heated cooking area, rounded to the nearest 5 mm

For non-circular cooking zones or areas: length and width of smallest rectangle enclosing the cooking area or area, rounded to the nearest 5 mm

For non-circular cooking zones or areas: length and width of smallest rectangle enclosing the cooking area or area, rounded to the nearest 5 mm

For non-circular cooking zones or areas: length and width of smallest rectangle enclosing the cooking area or area, rounded to the nearest 5 mm

Energy consumption for the hob calculated per kg

Symbol

Value

Unit

Remarks

Model identification

Rating plate

Type of hob

Total power

Number of cooking zones and/or areas

Heating technology (induction cooking zone, electric cooking zone, electric cooking zone, solid plates)

For circular cooking zones or areas

For rectangular cooking zones or areas

Electric heated cooking area, rounded to the nearest 5 mm

Electric heated cooking area, rounded to the nearest 5 mm

For non-circular cooking zones or areas: length and width of smallest rectangle enclosing the cooking area or area, rounded to the nearest 5 mm

For non-circular cooking zones or areas: length and width of smallest rectangle enclosing the cooking area or area, rounded to the nearest 5 mm

For non-circular cooking zones or areas: length and width of smallest rectangle enclosing the cooking area or area, rounded to the nearest 5 mm

Energy consumption for the hob calculated per kg

Symbol

Value

Unit

Remarks



Product Fiche compliant to commission delegated regulation (EU) No 65/2014

	Value	Unit
Supplier's name or trademark	DE DIERICH	
Model Identifier	DPH400BT-01	
Annual Energy Consumption - AECWatt	29	kWh/a
Energy Efficiency Class	A++	
Light Dynamic Efficiency - FDEHood	37.8	%
Light Dynamic Efficiency class	A	
Light Efficiency - LHood	N.A.	lux/W
Lighting Efficiency Class	N.A.	lux
Grease Firing Efficiency - GFHood	75.6	%
Grease Firing Efficiency class	C	
Minimum Air Flow in nominal use	350	m³/h
Maximum Air Flow in nominal use	500	m³/h
Air Flow at intensivel boost setting	680	m³/h
Weighted Sound Power Emission at nominal speed	54	dB(A) re 1pW
Weighted Sound Power Emission at maximum speed	58	dB(A) re 1pW
Weighted Sound Power Emission at or boost speed	64	dB(A) re 1pW
Power consumption of mode - Po	0.00	W
Power consumption in standby mode - Ps	0.49	W
Additional Product Information on compliance (EU) No 66/2014		
Symbol	Value	Unit
Time to react factor	f	0.6
Energy Efficiency Index	EEIndex	32.9
As rated air flow at best efficiency point	QBEP	344.9 m³/h
As rated air pressure at best efficiency point	PBEP	523 Pa
Airflow	Qmax	680 m³/h
As rated sound power at best efficiency point	WBEP	132.5 dBA
Sound power of the lighting system	WL	0.0 W
Average illuminance of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	0 lux

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

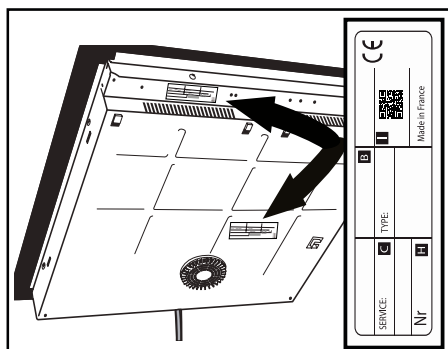
ORIGINÁLNE DIELY

Počas zásahu požiadajte o výhradné použitie certifikovaných originálnych náhradných dielov.



ZÁSAHY 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.



B: Obchodný odkaz

C: Odkaz na službu

H: Sériové číslo

L: Kód QR





Výhradní dovozce značky De Dietrich pro Českou republiku:

ELMAX STORE a. s.

Topolová 777/2

735 42 Těrlícko

tel: 599 529 262

Záruční a pozáruční servis:

tel.: +420 599 529 251

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

www.de-dietrich.cz

Výhradný dovozca 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