



TABLE INDUCTION

Notice d'installation et d'utilisation

FR
EN
CS
DA
DE
ES
EL
FI
HU
IT
NL
NO
PL
PT
RU
SK
SV
UK
HE



CZ2100198_00

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
1 - INSTALACE	7
VYBALENÍ	7
ZABUDOVÁNÍ	7
ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ	9
2 - POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE	10
Popis varné desky	10
3 - POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ	11
Popis domovské obrazovky	11
Funkce ELAPSED TIME	12
Nabídka	12
Změna doby vaření	12
Nastavení požadovaného výkonu	12
Posun nádob	12
Vypnutí varné zóny	12
Nastavení	13
Nabídka "Power Management"	14
Nabídka "Návody"	14
Nabídka "O produktu"	14
Nabídka "Servisní oddělení"	14
Speciální funkce	14
Funkce Kontroly varu	14
Funkce Gril	15
Funkce spaření	15
Funkce Sous-vide	15
Funkce RECALL	16
Uzamčení ovládacího panelu	16

Nezávislý časovač	16
Sdružení	17
Konfigurace sdružení	17
Rozdělení výkonu	18
Kuchařský průvodce	19
BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ	25
4 - ÚDRŽBA	26
Údržba varné desky	26
5 - ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ	27
Při uvedení do provozu	27
Při uvádění do provozu	27
V průběhu použití	27
6 - TABULKA EKO DESIGNU	28
7 - POPRODEJNÍ SERVIS	29

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 směrnici 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

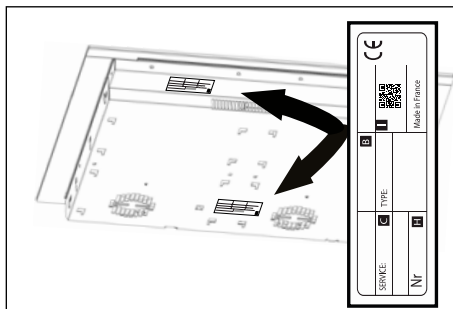
Řádně umístěná poklice ušetří energii při vaření. Pokud používáte skleněnou poklici, máte dokonalou kontrolu nad vařením.

VYBALENÍ

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.

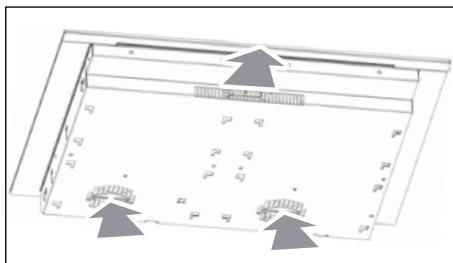
Servis:	Typ:
---------	------



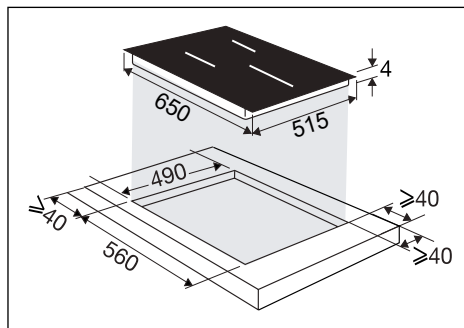
ZABUDOVÁNÍ

Zkontrolujte, zda vstupy a výstupy vzduchu nejsou ničím blokovány.

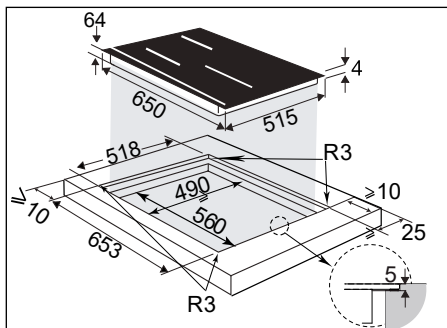
Věnujte pozornost údajům o rozměrech pro vestavbu (v milimetrech) do pracovní desky podle údajů pro zabudování varné desky. Zkontrolujte, zda mezi přední a zadní částí varné desky volně proudí vzduch.



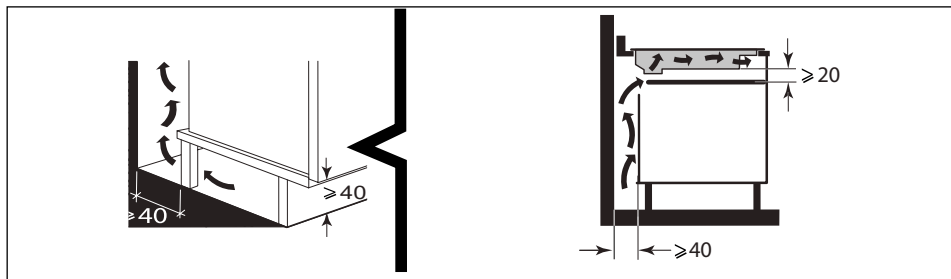
Vestavba na pracovní desku



Zapuštění do pracovní desku

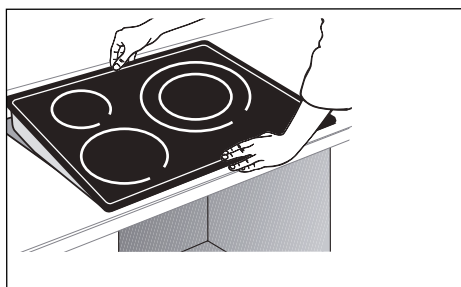
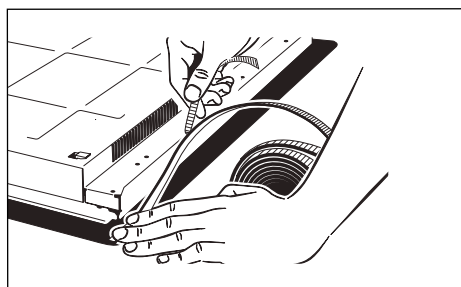
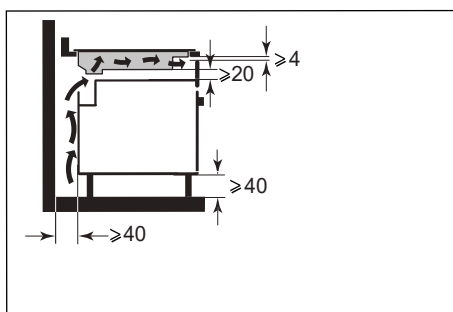


V případě instalace desky nad zásuvku



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

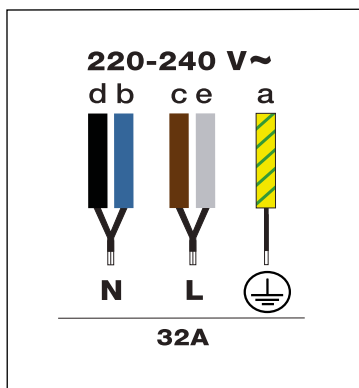
Je-li trouba umístěna pod varnou deskou, mohou tepelné pojistky omezovat souběžné použití varné desky a trouby v režimu pyrolýzy, zobrazení kódu „F7“ v oblasti ovladačů. V takovém případě doporučujeme zlepšit odvětrání varné desky zhotovením otvoru v boku nábytku (8 cm × 5 cm).

ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

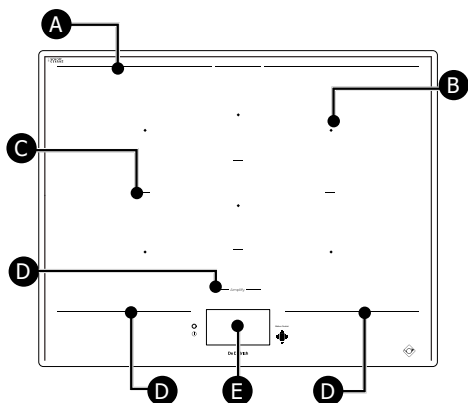
Tyto varné desky se musí připojit k síti pomocí zásuvky nebo vícepólového jističe podle platných pravidel instalace. Jistič musí být zabudován do pevného rozvodu.

Vyhledejte kabel vaší varné desky:

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



Popis varné desky



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

Střed každé varné plochy (B) je označen kosočtvercem.

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

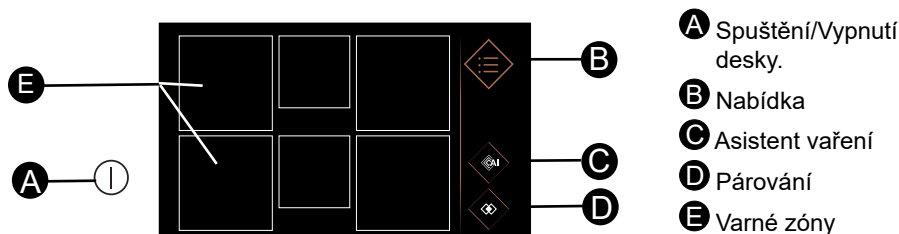
Čáry (C) ohraničují jednotlivé varné zóny.

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

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

Popis domovské obrazovky

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



Po stisknutí tlačítka ① se objeví 6 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.

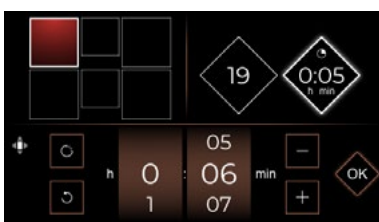
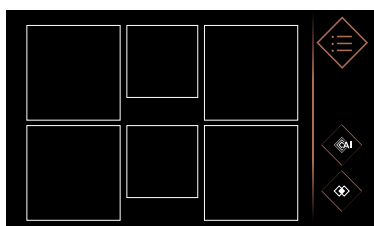
Po stisknutí varné zóny se otevře nabídka nastavení výkonu a časovače. Výkon pak můžete upravit posunutím prstu vodorovně po liště výkonu. Zobrazí se zvolená teplota. Výkon můžete také upravit stisknutím rychlých funkčních kláves:

Rozmrazit nebo **Udržet v teple**
nebo **Dusit** nebo **Smažit.**

Stisknutím tlačítka 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.

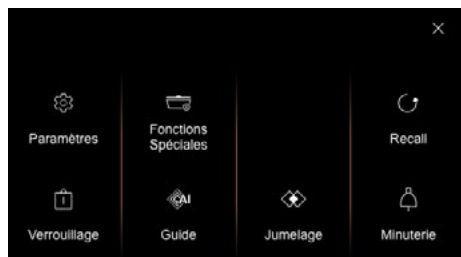
Vypnutí varné zóny

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

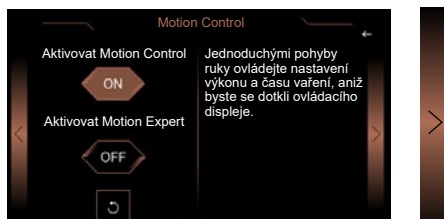
Stisknutí tlačítka **Obecné** umožňuje:

- 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.



Stisknutí ovládání gesty umožňuje (podle modelu) :

- 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.

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 .

Stisknutí tlačítka **Pokročilé nastavení** umožňuje:

- upravit úroveň výkonu definované v rychlých funkcích:



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)



Nabídka "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 jističe na elektrickém panelu.

Nabídka "Návody"

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

Nabídka "O produktu"

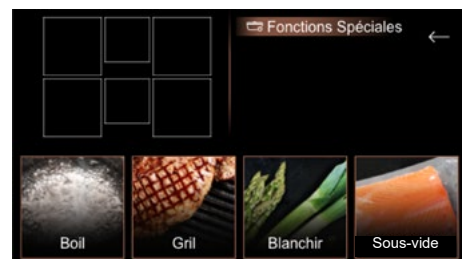
Umožňuje zjistit verze softwaru varné desky.

Nabídka "Servisní oddělení"

Je určeno pro servisní oddělení v případě potřeby.



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

Funkce Gril

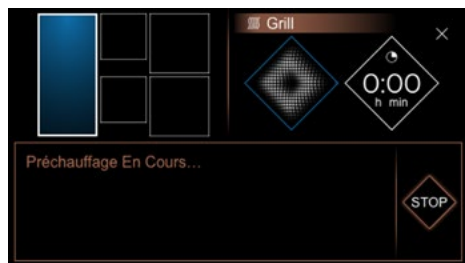
Tato funkce spojená se smaltovaným litinovým grilem De Dietrich vám umožňuje rychle opékat jídlo na dvojité zóně a nabízí nejlepší nastavení pro novou radost z grilování.



Umístěte gril na vybranou zónu a potvrďte stisknutím tlačítka .

Po uplynutí doby předehřívání položte jídlo na gril a nastavte dobu vaření.

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



Funkce spaření

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 ponořena.

Postavte nádobu se zeleninou na varnou zónu.

Funkce Sous-vide

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



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 zablockovaném 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 visací zámek .

dvojitě pípnutí potvrdí váš postup, varná deska se pak odemkne.

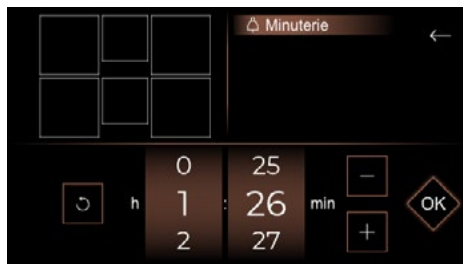
Clean lock:

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.

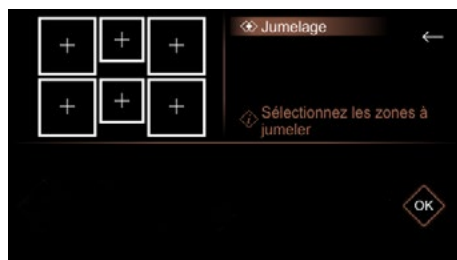
Poznámka: Pro rychlé vynulování času stiskněte tlačítko .



Sdružení

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

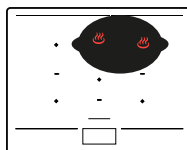
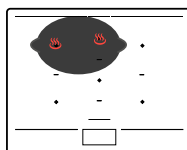
Stiskněte tlačítko Nabídka a vyberte Sdružení. Zobrazí se nabídka Sdružení a stačí vybrat varné zóny a stisknout OK.



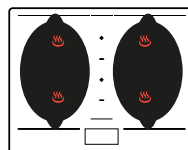
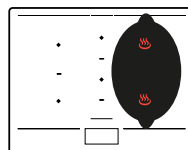
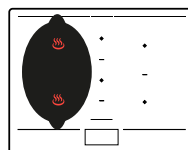
Konfigurace sdružení

Dostupné konfigurace sdružení jsou následující:

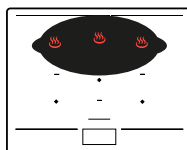
Oválné zóny vzadu



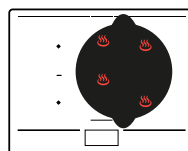
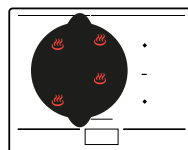
Horizonte zóny



Rybinová zóna vzadu



Paëlla 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	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
Horizone	180 mm (kruhový) min. Oválná / Rybí hrnec / Gril	Kruhový / Oválný	Centrováno na střed mezi dvěma ½ Horizone	3600
Oválná zadní	Oválná 240 mm min / 330 mm max	Oválný	Musí pokrýt středy 2 zadních varných zón	3600
Rybí pánev zadní	Oválná na šířku 380 mm min / 580 mm max	Oválný / Rybí hrnec	Musí pokrýt středy 3 zadních varných zón, centrováno doprava/doleva	4600
Paella zóna	320 - 350 mm	Kruhový	Musí pokrýt 4 středy varných zón	5500
Paella zóna 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

Pokrm	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 / oblé < 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	

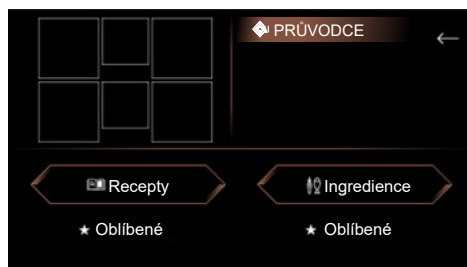


Ingredience	Typ	Množství
Dezerty		
Čokoládová poleva		
Palačinky		
Lívance		
Brioška, francouzský toast		
Karamel		
Vejce		
Volské oko		2 / 4
Omeleta		2 / 4 / 6
Míchaná vejce		2 / 4 / 6
Natvrdo		2 / 4 / 6
Nahniličko		2 / 4 / 6
Naměkko		2 / 4 / 6
Křepelka		
Těstoviny / rýže		
Čerstvé těstoviny		100 / 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.



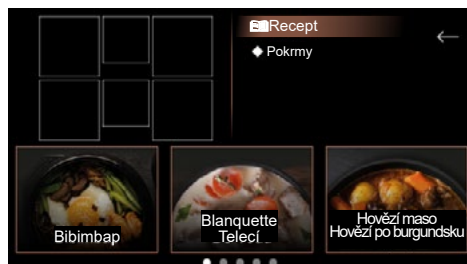
Příklad receptu na telecí blanquette krok za krokem.



1 > Přejděte na recepty



2 > Pak Pokrmy



3 > Konečně se zobrazí vaše volba



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



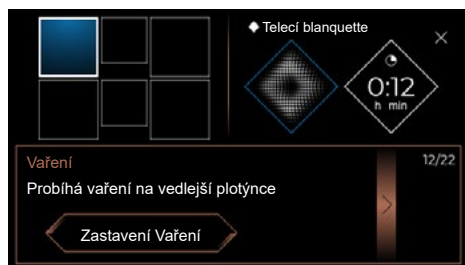
5 > Objeví se recept, nyní potvrďte každý krok, dokud nezačne vaření



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

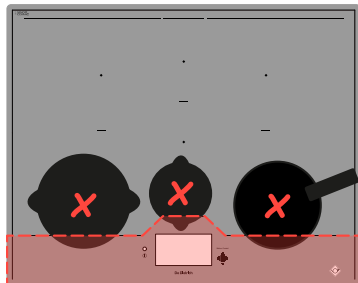


7 > Nyní můžete sledovat stav vaření až do konce, displej nabídne možnost uchovat v teple nebo dokončit vaření..

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.
- Mokrý 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 kterékoli 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.

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.

28

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

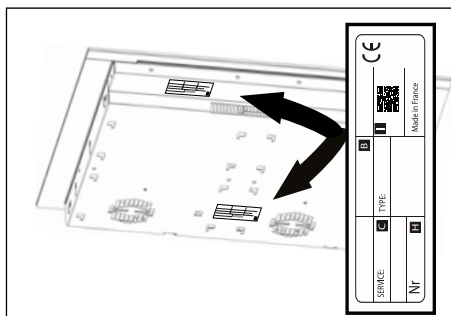
CS69526 SAINT OZEN L'AUMONE

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	6
OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	6
Rady na úsporu energie	6
1 - INŠTALÁCIA.....	7
VYBALENIE	7
ZABUDOVANIE	7
PRIPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE	9
2 - PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA.....	10
Popis varnej dosky	10
3 - POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA.....	11
Opis úvodného displeja	11
Funkcia ELAPSED TIME.....	12
Menu	12
Zmena času varenia.....	12
Nastavenie požadovaného výkonu	12
Posúvanie nádob.....	12
Vypnutie varnej zóny	12
Parametre	13
Menu "Power Management"	14
Menu "Návody".....	14
Menu "O produkte"	14
Menu "Servis".....	14
Špeciálne funkcie	14
Funkcia Boil (Prevariť).....	14
Funkcia Grill	15
Funkcia blanširovania	15
Funkcia Sous-vide.....	15
Funkcia RECALL	16
Zamknutie ovládacích prvkov Zamknutie	16

Samostatný časovač	16
Združenie	17
Konfigurácie spárovania	17
Rozdelenie výkonu	18
Sprievodca varením	19
BEZPEČNOSŤ A ODPORÚČANIA	25
4 - ÚDRŽBA	26
Rozmery platne	26
5 - PORUCHY A RIEŠENIA	27
Pri uvádzaní do prevádzky	27
Pri zapínaní	27
Počas používania	27
6 - TABUĽKA EKO KONCEPCIA	28
7 - POPREDAJNÝ SERVIS	29

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. Nádobu 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 zanieť 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 – zaneť tieto materiály do kontajnerov určených na tento účel. Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

Rady na úsporu energie

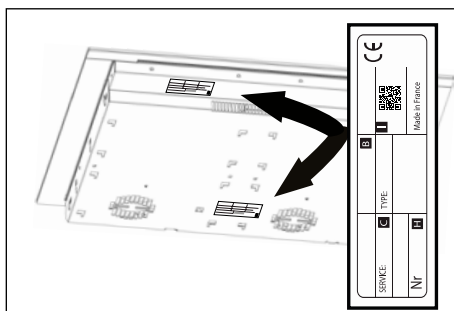
Varenie so správne položenou pokrievkou šetrí energiu. Ak používate sklenenú pokrievku, môžete dokonale kontrolovať varenie.

VYBALENIE

Skontrolujte a rešpektujte vlastnosti zariadenia uvedené na typovom štítku.

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

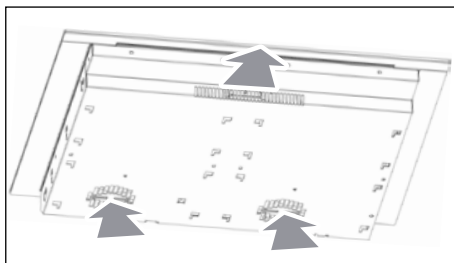
Servis:	Typ:
---------	------



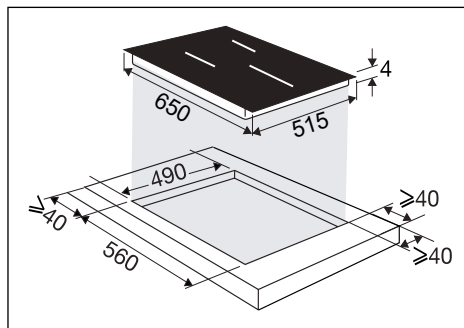
ZABUDOVANIE

Skontrolujte, či sú vstupy a výstupy vzduchu voľné.

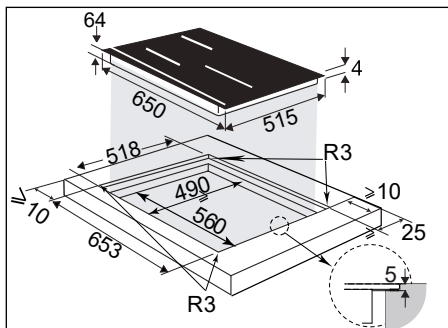
Berte do úvahy informácie o rozmeroch (v milimetroch) pracovnej dosky, do ktorej má byť varná platňa zabudovaná. Skontrolujte, či vzduch správne cirkuluje medzi prednou a zadnou stranou varnej platne.



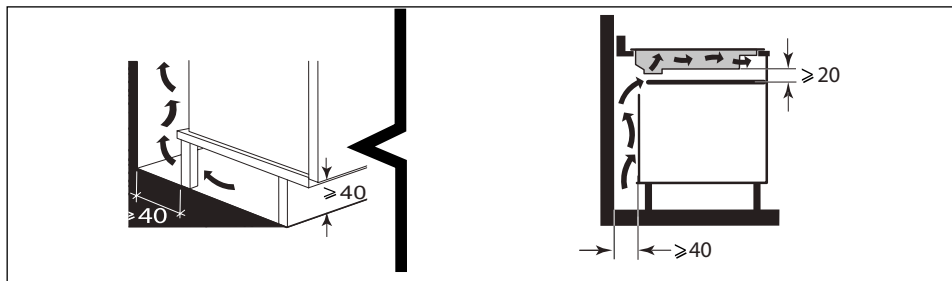
Zabudovanie do pracovnej dosky



Zabudovanie na samotný povrch

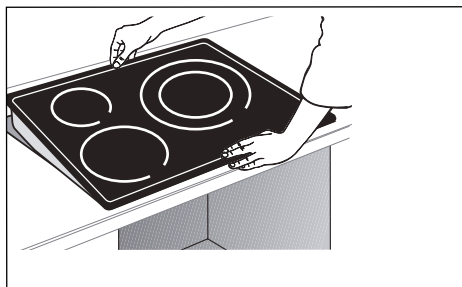
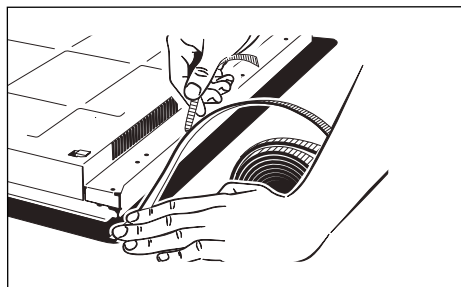
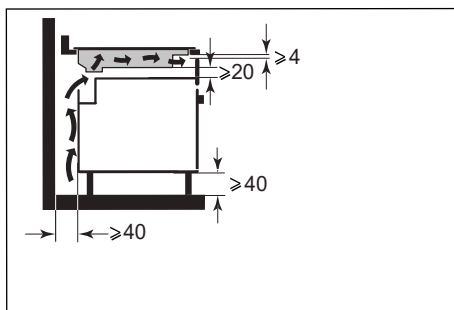


V prípade inštalácie varnej platne nad zásuvku



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

Na celý okraj varnej platne nalepte tesnenie.



Dôležité

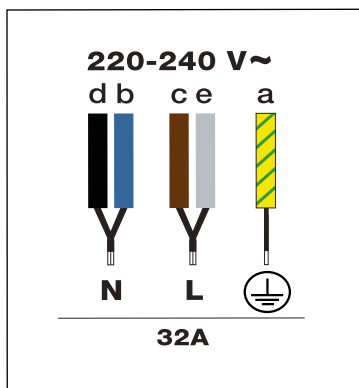
Ak sa rúra nachádza pod varnou platňou, tepelné bezpečnostné systémy varnej platne nedovoľujú súčasné používanie varnej platne a rúry vo funkcii pyrolýzy. Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí kód „F7“. V danom prípade odporúčame zvýšiť prúdenie vzduchu varnej platne pomocou otvoru (8 cm x 5 cm)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

PRIPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

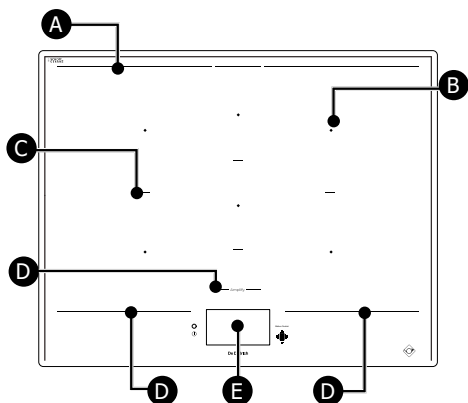
Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Pevné káblové pripojenie musí obsahovať odpojovacie zariadenie.

Identifikujte kábel varnej platne:

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



Popis varnej dosky



- A** Zadná hranica varnej zóny
- B** Stred varného miesta
- C** Oddeľovač varnej zóny
- D** Predná hranica varnej zóny
- E** Dotykové ovládanie a displej

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).

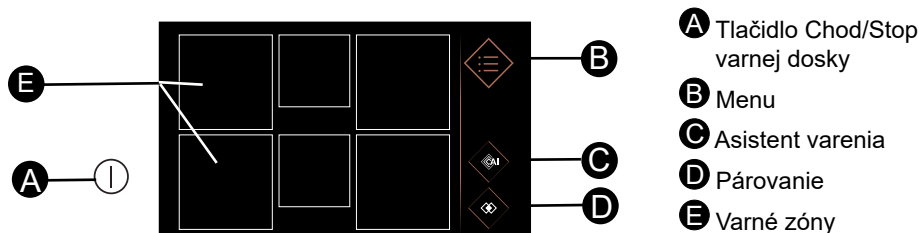
Je dôležité neumiestňovať horúce varné nádoby pod túto hranicu, pretože by to mohlo poškodiť ovládací panel alebo zariadenie (Pozri „Bezpečnosť a odporúčania“).

• 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 6 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

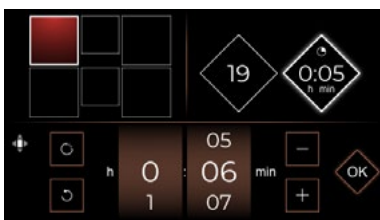
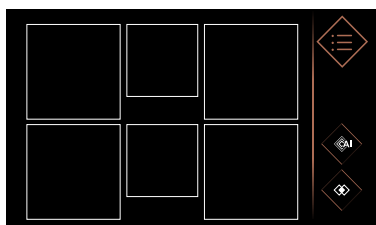


Opekanie.

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.

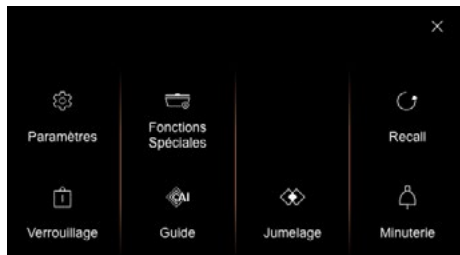
Vypnutie varnej zóny

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 predchošej obrazovke.

Parametre

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.



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 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 .

Stlačenie Pokročilých Nastavení umožňuje:

- úpravu výkonových úrovní stanovených v rýchlych obľúbených položkách:



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



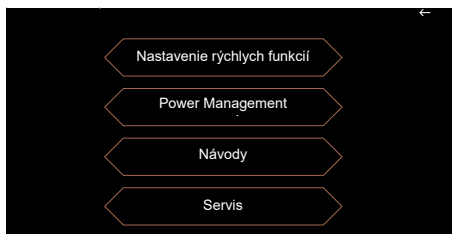
Udržiavanie v teple výkon medzi 4 až 9 (prednastavený je výkon 7)



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



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



Menu "Power Management"

Prístup k funkcii **Power Management**, ktorá vám umožní obmedziť celkový výkon dosky tak, aby vyhovoval vašej elektriinštalácii. Predvolene je výkon varnej platne nastavený na najvyššiu úroveň.

Dbajte na to, aby bola hodnota ističa vašej elektriinštalácie správne nakalibrovaná (pozri tabuľku nižšie).

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

 Skontrolujte, či nastavený výkon vyhovuje ističom elektrického rozvodu.

Menu "Návody"

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

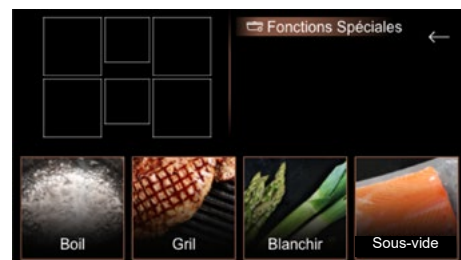
Menu "O produkte"

Umožňuje zistiť verzie softvéru varnej dosky.

Menu "Servis"

Je určené pre servis v prípade potreby.

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 a nastavte čas prípravy.

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



Funkcia blanšírovania Blanšírovanie

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.



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.

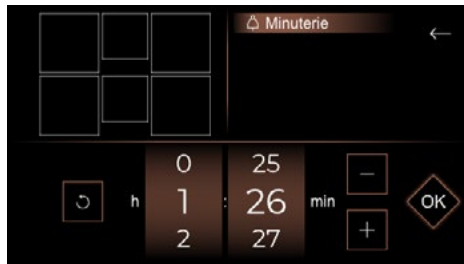
Clean Lock:

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

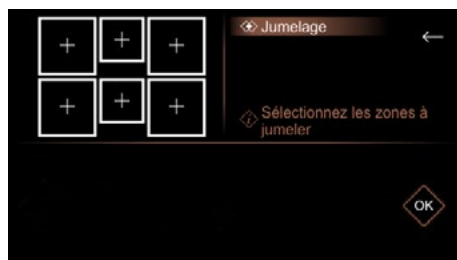
SK



Združenie

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

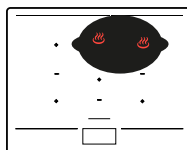
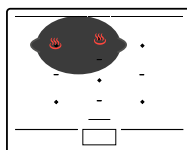
Stlačte tlačidlo Menu a vyberte Spárovanie. Zobrazí sa menu Spárovanie a stačí vybrať varné zóny a stlačiť OK..



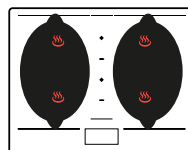
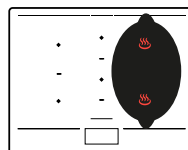
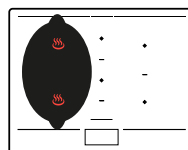
Konfigurácie spárovania

Dostupné konfigurácie spárovania sú nasledovné:

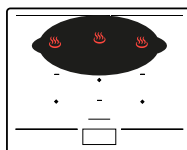
Oválne zóny vzadu



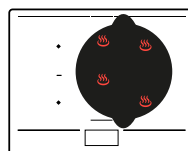
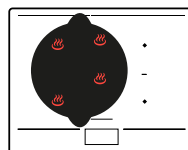
Horizontálne zóny



Zóna na ryby vzadu



Paella zóna



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	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
Horizone	180 mm (okružly) min. Oválny / Rybí hrniec / Gril	Kruhový / Oválny	Centrováno na línii medzi dvoma ½ Horizone	3600
Oválna zad	Oválny 240 mm min / 330 mm max	Oválny	Musí pokryť stred 2 zadných varných zón	3600
Rybí pekáč zad	Oválny na šírku 380 mm min / 580 mm max	Oválny / Rybí hrniec	Musí pokryť stred 3 zadných varných zón, centrovane vpravo/vľavo	4600
Zóna paella	320 - 350 mm	Kruhový	Musí pokryť stred 4 varných zón	5500
Pravá zóna paella 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 mäkko		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.



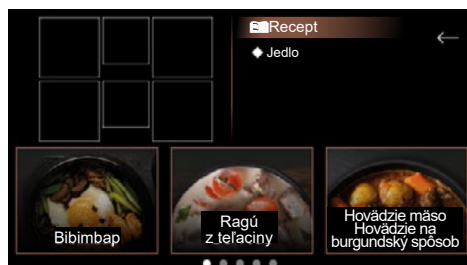
Príklad na recept krok za krokom na teľacie ragú.



1 > Prejdite do receptov



2 > následne Jedlá



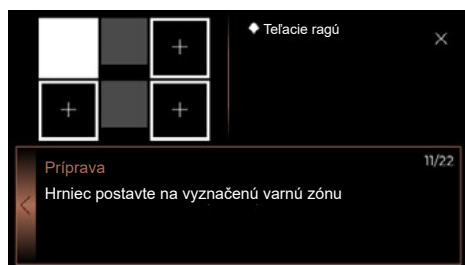
3 > Potom prejdite na výber



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 Oblíbených. Ak ho budete chcieť znova použiť, na začiatku varenia stačí stlačiť tlačidlo Oblíbené.

6 > Vyberte varnú zónu

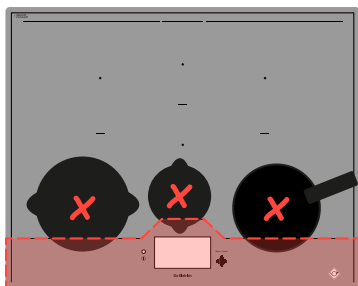


7 > Teraz môžete sledovať stav varenia až do konca, na displeji sa zobrazí možnosť Udržiavať teplé alebo Dokončiť varenie.

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 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.

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“ (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 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.

28

VZŤAHY SO SPOTREBITEĽMI VO FRANCÚZSKU

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

> pozrieť si našu stránku:

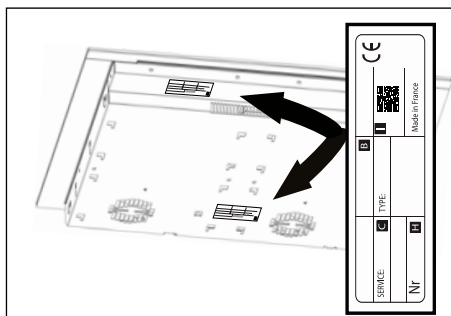
www.dedietrich-electromenager.com

> napíšte nám na nasledujúcu poštovú adresu:

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

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.



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





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