



INDUKČNÍ VARNÁ DESKA

Návod k instalaci a obsluze

INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

Návod na inštaláciu a obsluhu

CS

SK



DPH4840BT

CZ2100173_00 09-24

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.

Jsmo 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
SONDA	6
ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	7
Ochrana životního prostředí	7
Doporučení pro úsporu energie.....	7
INSTALACE.....	8
VYBALENÍ.....	8
Zabudování do nábytku.....	9
Elektrické zapojení	10
SONDA	11
POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE	17
LIŠTA	17
POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ	19
Správa nastavení	19
VÝBĚR NÁDOBÍ	19
VÝBĚR VARNÉ ZÓNY	20
ZAPNUTÍ-VYPNUTÍ	21
NASTAVENÍ VÝKONU	21
Přímý přístup	22
NASTAVENÍ ČASOVAČE	23
ZABLOKOVÁNÍ OVLÁDAČŮ (dětská pojistka)	23
FUNKCE VAŘENÍ	24
Funkce vakuového vaření	28
Funkce Boil	28
Funkce grilu	28
Funkce blanširování	28
Funkce sondy	31
Umístění sondy	32
BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ	39

ÚDRŽBA	41
Údržba varné desky	41
Údržba ODSAVAČ	41
Údržba sondy	41
ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ.....	42
Při uvedení do provozu	42
Při uvádění do provozu	42
V průběhu použití	42
TABULKA EKO DESIGNU	44
POPRODEJNÍ SERVIS	45

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.

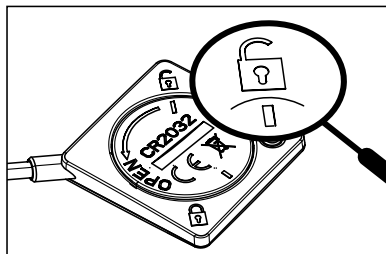
K údržbě desky nepoužívejte parní čistič.

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

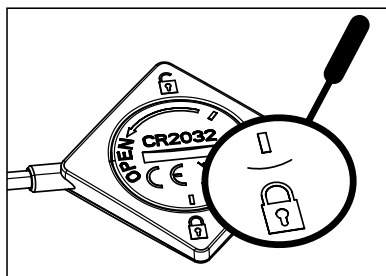
Po použití varnou desku vypněte pomocí ovládání a nespolehejte na detektor hrnců.

SONDA

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



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



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

Vyměňte baterii, když je vybitá nebo vytéká. Před likvidací je nutné z přístroje vyjmout baterii. Baterie musí být odložena do nádob baterií nebo vrácena do vašeho obchodu (v souladu s platnými předpisy).

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

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

www.dedietrich-electromenager.com

Ochrana životního prostředí



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

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

Doporučení pro úsporu energie

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

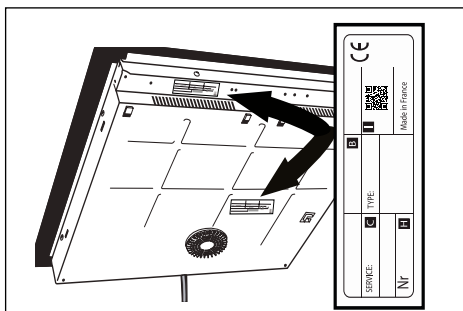
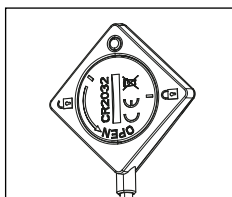
VYBALENÍ

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

Vaše sonda se dodává s baterií, kterou musíte nainstalovat.

Chcete-li vložit baterii, musíte pomocí mince odšroubovat kryt na zadní straně sondy, vložit baterii s dodržáním polarity (+ nahoře) a poté kryt našroubovat zpět. Ověřte a dodržujte parametry přístroje uvedené na typovém štítku.

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

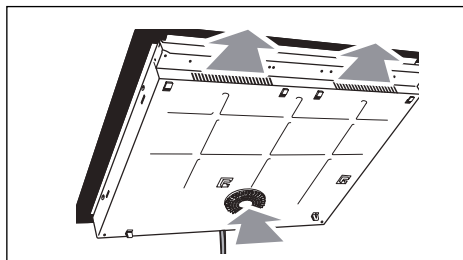


Servis:	Typ:
---------	------

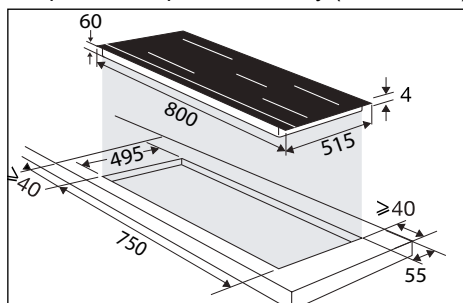
Zabudování do nábytku

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

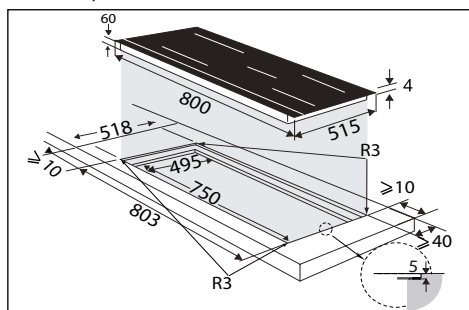
Nezapomeňte, že vaše deska vyžaduje zvláštní vestavbu. Nejedná se totiž o klasickou varnou desku. Nezapomeňte, že je třeba prostor pro motor odsávacího systému. Vyžaduje to tedy nějaký nábytek, který je vespod uzpůsobený na míru. Zpravidla umístíme pod varnou desku díl se dvěma zásuvkami a přihrádkou 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.



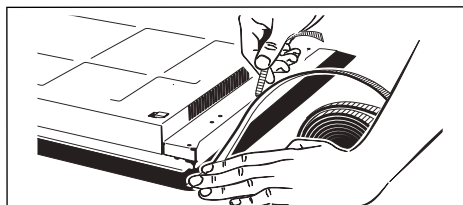
- Zapuštění do pracovní desky (viz schéma)



- Zapuštění do roviny pracovní desky (viz schéma)



Po celém obvodu skla varné desky přilepte těsnění.



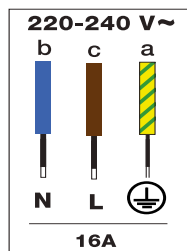
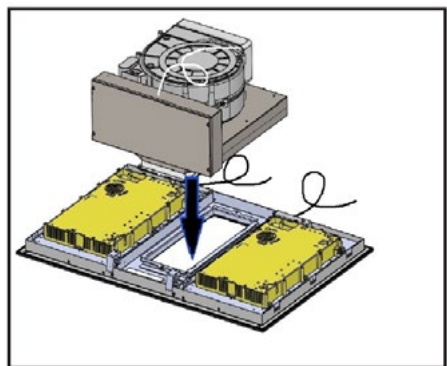
Elektrické zapojení

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

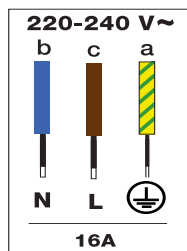
Identifikujte typ kabelu varné desky podle počtu kabelů a barev.

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).

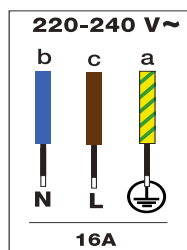
Tyto informace se zobrazí asi po 30 sekundách.



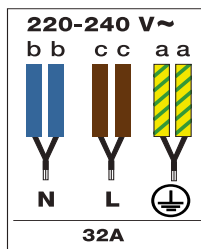
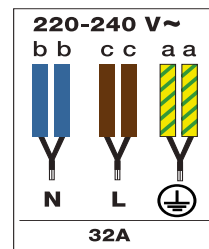
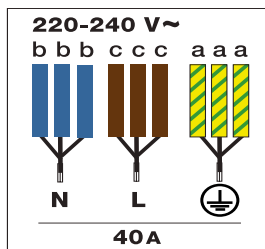
Oblast levá strana



Oblast pravá strana

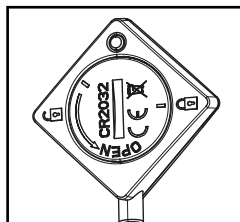
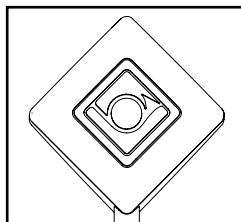
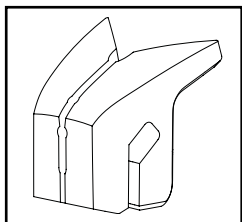


Digestoř

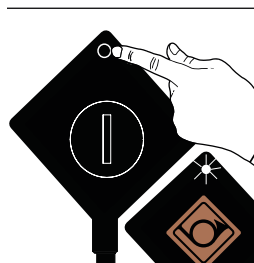

Souprava pravá a
levá oblast

Souprava 1 oblast
+ digestoř

Souprava pravá, levá
oblast + digestoř

SONDA

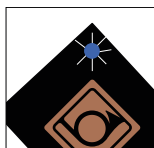
Tato varná deska je dodávána s připojenou teplotní sondou a specifickým držákem, který lze snadno umístit na jakýkoli typ nádoby. Tuto sondu lze použít na všech varných zónách.



1 - Zapněte sondu dlouhým stisknutím, bíle blikne.



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



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

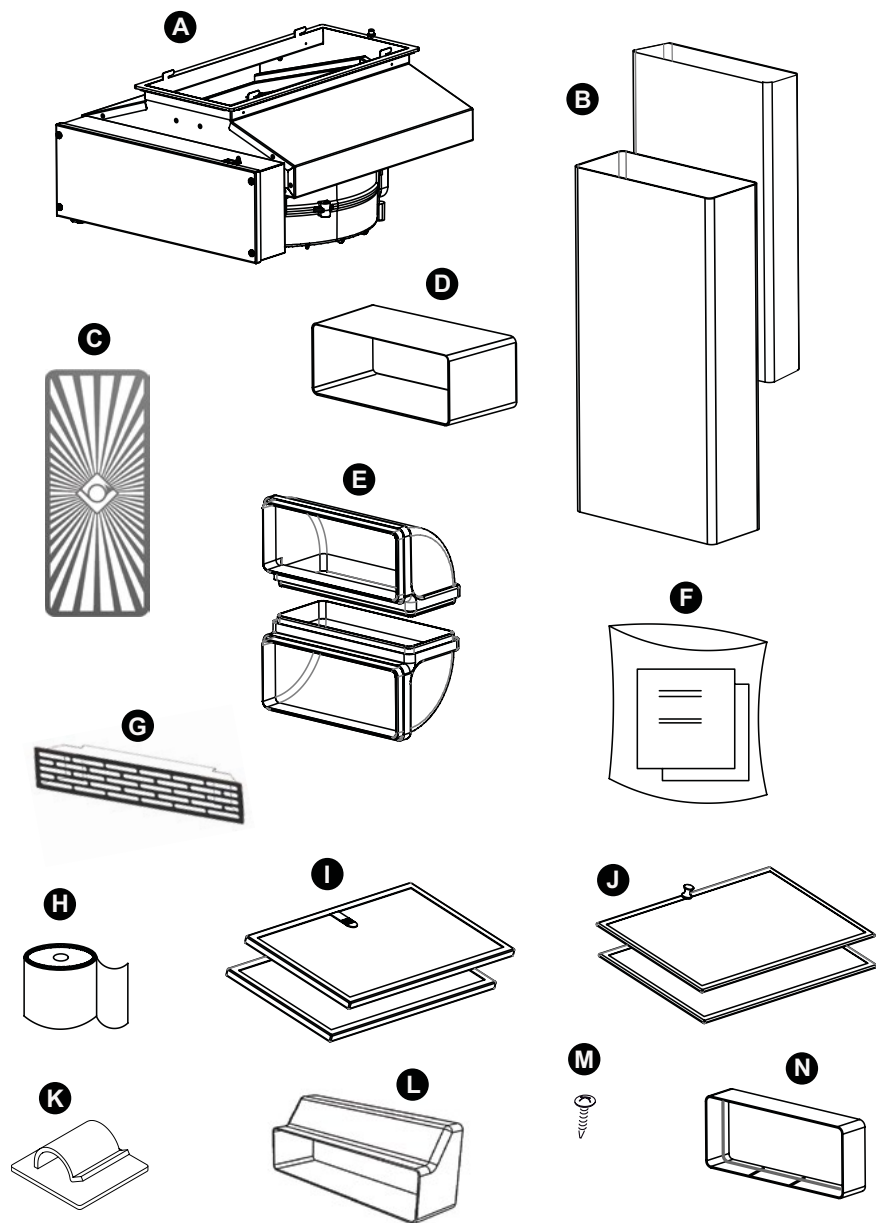
Kontrolka sondy **modrobíle** bliká: zapínání sondy.

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

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

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

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

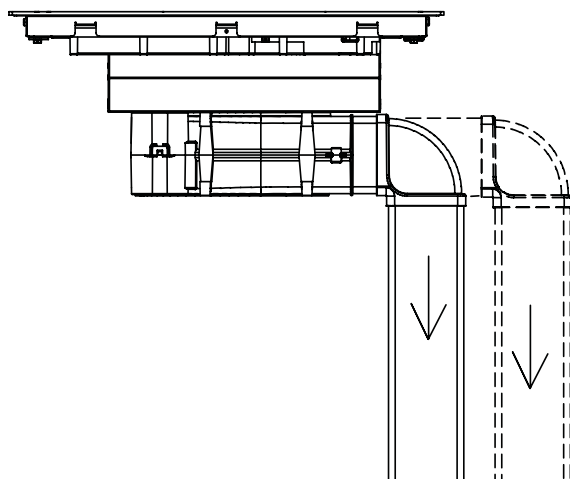
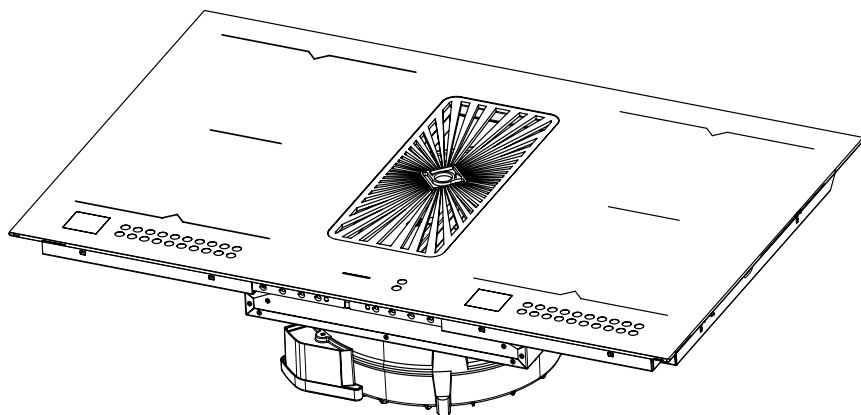
J - Tukový filtr

K - Lepicí klipsy

L - Zpětná klapka

M - Šroub pro upevnění motoru

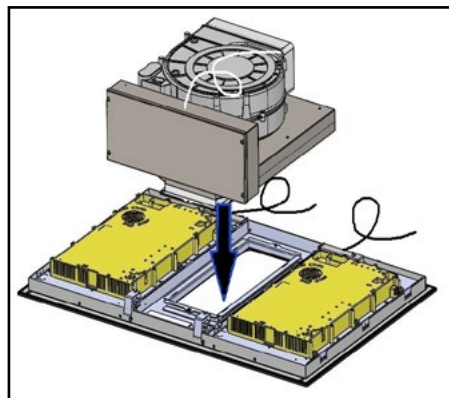
N - Junction



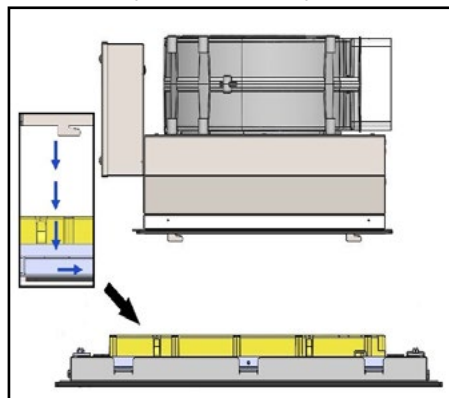
Před každou instalací se ujistěte, že je spotřebič odpojen od elektrického napájení.

Technické operace

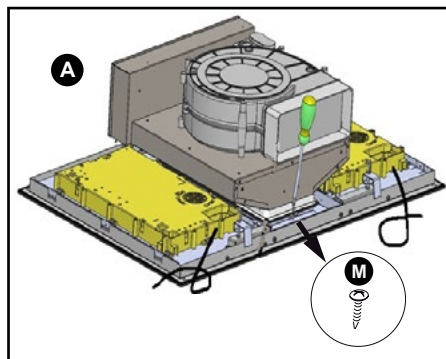
Umístěte obrácenou varnou desku na vhodný povrch a chraňte sklo před poškrábáním. Vyjměte odsavač z obalu a umístěte ho dle vyobrazení.



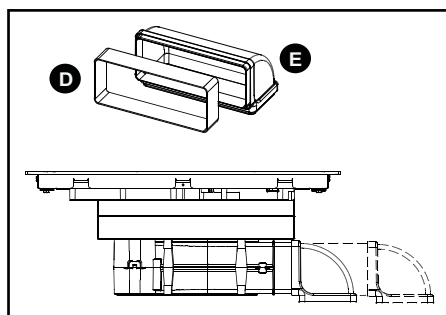
Kovové háčky filtračního odsavače zasuněte do specifických otvorů dle vyobrazení.



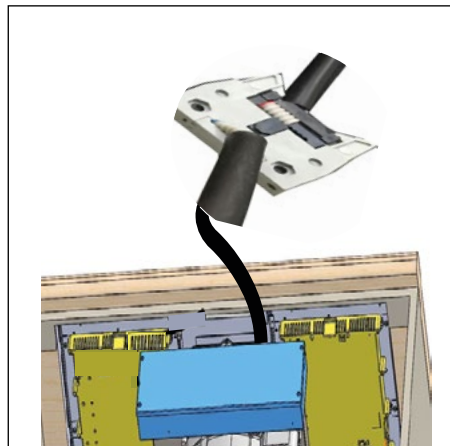
Po uchycení odsavače (A) k varné desce ho upevněte pomocí dodaného metrického šroubu (M) dle vyobrazení.



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

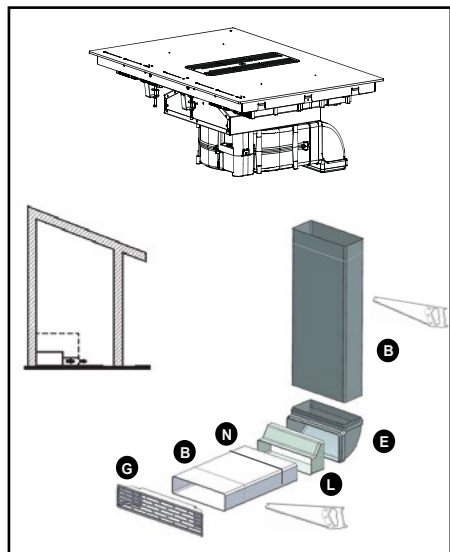


Ovladače umístěné pod sklem varné desky mají kabel, který je nutné připojit k řídicí jednotce.

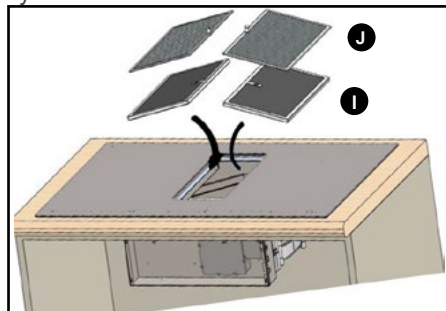


Zapustíte desku s integrovaným odsavačem.

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.



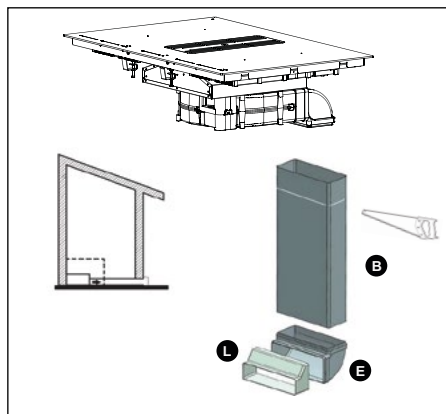
Uhlíkové filtry (I) jsou umístěné pod tukovými filtry (J), je nutné je tedy instalovat před tukovými filtry. Sada potrubí (B) s mřížkou (G) (s okrajem pro instalaci do nábytku) se dodává s produktem.



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.

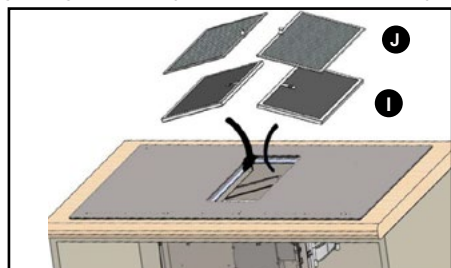
Vedení propojené s výstupem vzduchu ventilátoru musí mít stálý průřez 220 × 90 mm. Vedení musí být vyrobeno z materiálu schváleného dle platných právních předpisů. Nedodržování výše uvedených pokynů může způsobit problémy s výkonem nebo hlukem, na které nelze uplatnit žádnou záruku.

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

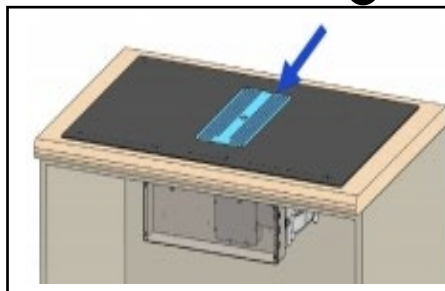
Spotřebič je vybaven vedeními o průřezu 220 × 90 mm.

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

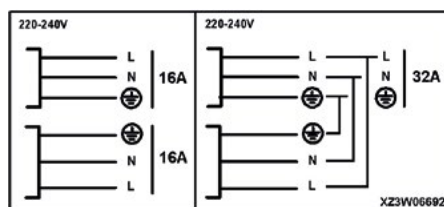
Připojení spotřebiče k elektrickému napájení musí být provedeno v souladu s platnými mezinárodními a místními předpisy.

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	Ověření / v pořádku
	Parametry

Přímý přístup

	Výkon
	Boost

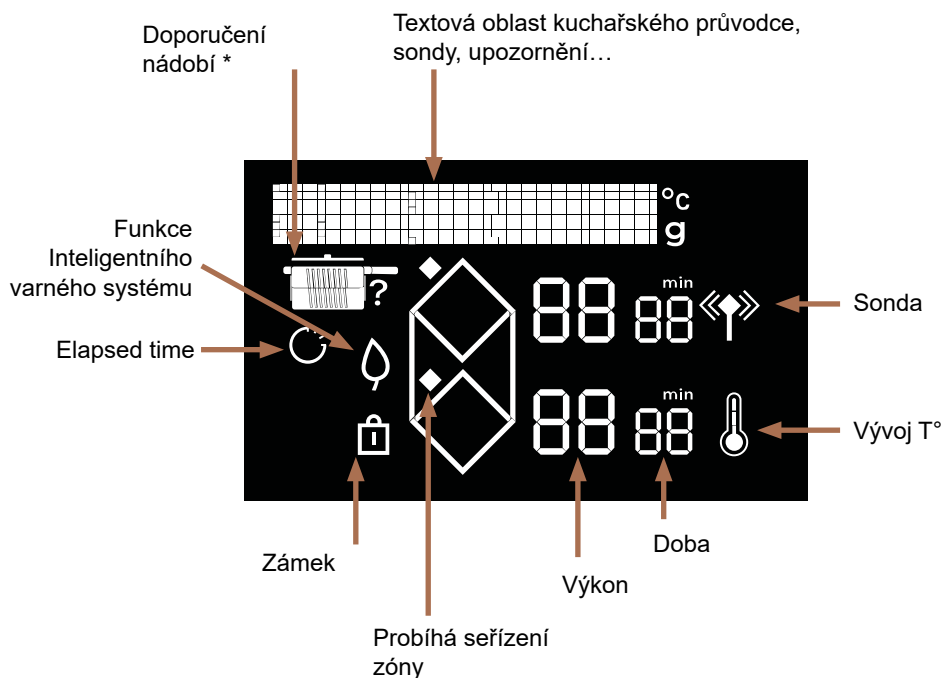
Funkce

	Funkce Inteligentního varného systému
	Funkce Elapsed time
	Asistent vaření
	Sonda

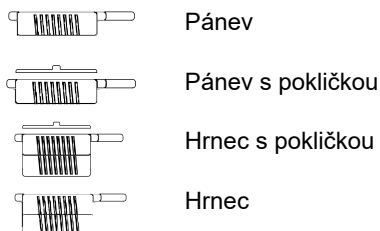
• 2 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE

CS

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

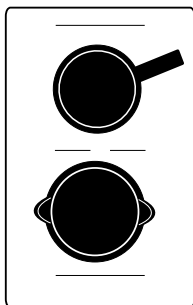
K umístění nádobí máte k dispozici několik varných zón. Vyberte zónu, která je vhodná podle velikosti nádoby.

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).

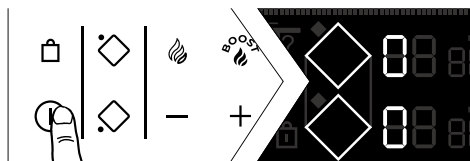
Průměr varné zóny (cm)	Maximální výkon varné zóny (watty)	Průměr dna nádoby (cm)
Horizone	4800	18 – Ovál – pánev na rybu
1/2 oblasti	2800	11 -22



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.

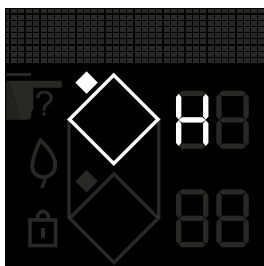
U každé dostupné varné zóny bude po dobu 8 sekund blikat „0“.

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

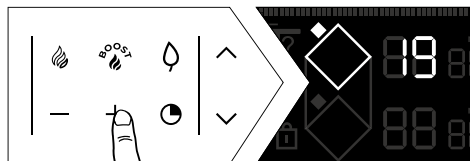


Dlouze stiskněte tlačítko zóny , zazní dlouhé pípnutí a displej zhasne nebo se objeví symbol „H“ (zbytkové teplo).

Stiskněte tlačítko ① pro úplné vypnutí varné desky.

NASTAVENÍ VÝKONU

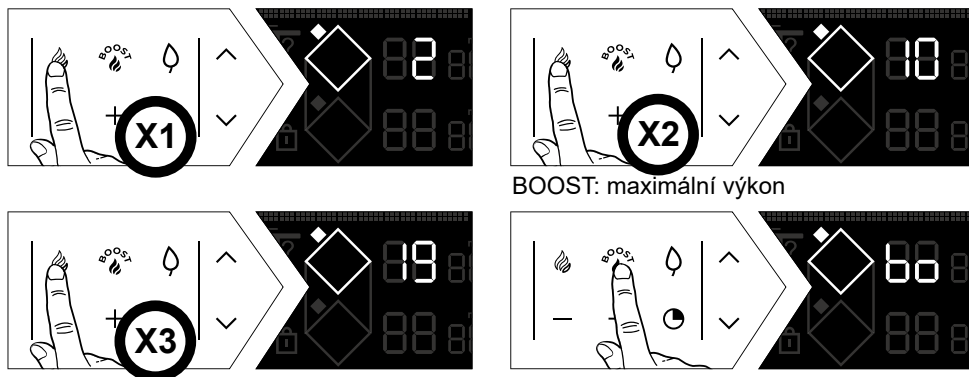
Stiskem tlačítka + nebo - můžete regulovat výkon od 1 do 19.



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:

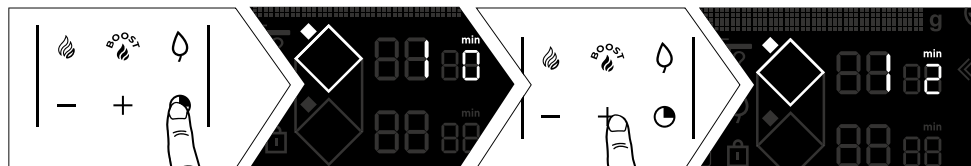
Varná deska musí být vypnutá, displej musí být zapnutý:

- 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 -.

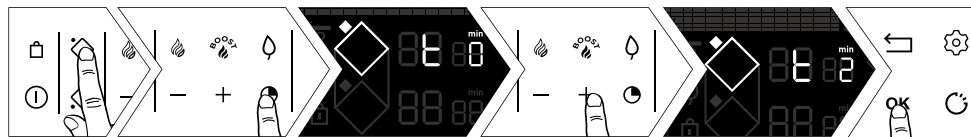
Stisknutím tlačítka - se snižuje z hodiny na hodinu až do 2 hodin a poté 99 minut.

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 .

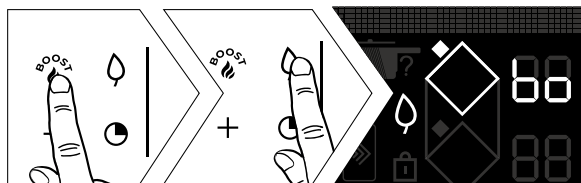
Po uplynutí předem stanovené doby se uzamčení automaticky zruší. Ozve se dvojité pípnutí. Funkci Clean lock lze kdykoli vypnout dlouhým stiskem tlačítka .

FUNKCE VAŘENÍ

Funkce ICS (inteligentní varný systém)

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

- Umístěte nádobu na varnou zónu (např.: Ø28 cm).



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

- buď je vybrána plotna pro nádobu nejvhodnější a  zmizí, aby se zobrazily výchozí parametry vaření.
- vybraná varná zóna není pro nádobu nejvhodnější, a pak displej zobrazí tu, která vyhovuje nejvíc, a nastavení se automaticky přenesení na tuto varnou zónu.

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 zbývající 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 / Dušení / 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 nádoby. V závislosti na receptu bude na obrazovce doporučen typ nádobí.



Doporučujeme vybírat nádoby 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 Lívanice 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 vakuového vaření

Tato funkce umožňuje vařit potraviny při nízké teplotě ve vakuových sáčcích, což zachovává jejich kulinářskou a dietní kvalitu. Je důležité, aby voda měla na začátku vaření pokojovou teplotu, protože jinak by to zkreslilo konečný výsledek.

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 **✓** / **^**.

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 stisknete 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.

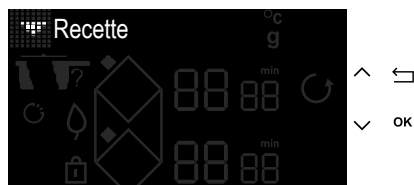
To pomáhá zachovat živou barvu zeleniny, ale také její texturu. Tato funkce vám umožní připravit zeleninu tak, že ji přivedete k varu na dobu maximálně 5 minut.

Zvolte množství vody, do které je zelenina ponořená.

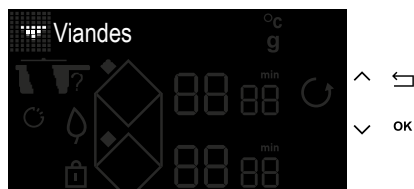
Postavte nádobu se zeleninou na plotnu.

Příklad receptu na hovězí maso:

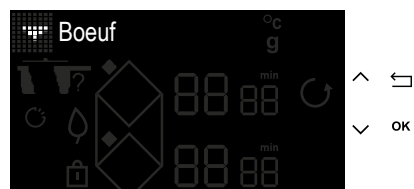
- » Zapněte varnou desku ①
- » Stiskněte tlačítko 



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



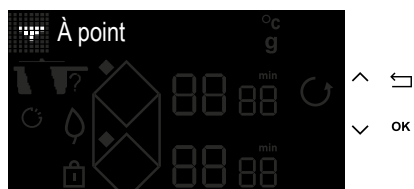
- » Pomocí tlačítek  /  vyberte nabídku „Maso“
- » Potvrďte volbu „Maso“ pomocí tlačítek **OK**



- » 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

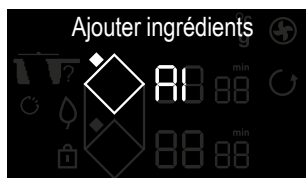
CS



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



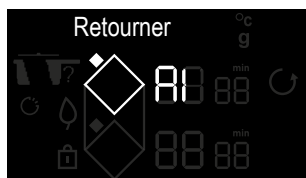
- » Po umístění nádobí na zónu potvrďte tlačítkem **OK**
- » Začne fáze prázdného předehřívání.



- » 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 -.

«♦» Funkce sondy

Chcete-li sondu používat, musíte ji zapnout (stiskněte tlačítko na krabičce na několik sekund), zapněte varnou desku a stiskněte tlačítko «♦», na displeji se zobrazí symbol «♦» a začne vyhledávání sondy.

Když je sonda připojena, symbol «♦» trvale svítí a sonda v pravidelných intervalech modře bliká.

Máte přístup ke 3 režimům:

• Ruční

V tomto režimu zvolíte požadovanou teplotu sami. Na použité varné zóně se zobrazí počáteční teplota vaření i požadovaná teplota.

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

• Program

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

• Zobrazení T°

V reálném čase můžete vidět teplotu naměřenou sondou, ať je kdekoli (například v pokrmu na varné desce nebo v pečínce před vyjmutím z trouby).

Sondu nevkládejte do trouby v provozu.

Sonda vám poskytuje přístup k 8 funkcím vaření nastavitelným s přesností jednoho stupně.

- | | |
|--------------------|----------|
| • Ruční | • Ohřev |
| • Rozmrazit | • Vařit |
| • Expert sous-vide | • Dusit |
| • Opékat | • Smažit |

Sondu je možné použít i v určitých funkcích receptů (kapitola recepty).

Umístění sondy

Sonda není navržena pro použití uvnitř trouby.
K dispozici máte 3 doporučené polohy:

• Svisle



• Středně (nastavitelné)



• Šikmo



Použití sondy:

Nedoporučuje se používat sondu bez držáku.

U silnějších potravin by měla být sonda zasunuta do nejtlustší části potraviny.

Hrot sondy musí být v polovině výšky potraviny.

Použití sondy

Když sonda bliká zeleně, zapněte varnou desku a stiskněte tlačítko Sonda.

Při regulaci teploty varná deska automaticky nastaví potřebný výkon, což může způsobit změny varu.

Kuchařské funkce

Pro přístup k různým kuchařským funkcím zapněte varnou desku, stiskněte tlačítko sondy a vyberte požadovanou kuchařskou funkci sondy.

U těchto funkcí je vaření řízeno sondou. U všech funkcí kromě funkce rozmrazení:

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



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

Během vaření se doporučuje obsah nádoby pravidelně promíchávat

Pro přístup k různým funkcím

Stisknete tlačítko  a vyberte funkci v nabídce pomocí tlačítek  / , poté vyberte požadovanou varnou zónu a pak **OK** (pak tlačítko  nebo , pokud si přejete změnit doporučenou teplotu). Zobrazí se teplota a poté se aktivuje symbol , dokud není dosaženo nastavené teploty.

Po dosažení nastavené teploty se ozve pípnutí a zobrazí se . Teplota bude udržována, dokud krb nevypnete.

Ruční

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

Rozmrazování

Tato funkce umožňuje rozmrazit jídlo při nastavitelné teplotě mezi 40 a 70 °C. Doporučená teplota je standardně 50 °C. Při tomto typu vaření musí být sonda ve svislé poloze a špička sondy se musí dotýkat dna hrnce.

Dávejte pozor, abyste při vaření dobře promíchali, aby směs byla jednolitá. Tato funkce je k dispozici pouze u varných zón 1/2 Horizone vaší varné desky.

Vaření sous vide

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

Ohřev

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

Dušení

Tato funkce umožňuje vařit jídlo pomalu při nastavitelné teplotě mezi 80 a 90 °C. Doporučená teplota je standardně 80 °C.

Vaření

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

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

Pečení

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

Při dosažení doporučené teploty se ozve pípnutí a varná zóna zastaví ohřev. Zvukový signál pro obrácení při +10 °C v porovnání s nejnižší počáteční T°.

Smažení

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

Varování:

 Časovač:

- Při funkci sondy je možné naprogramovat časovač. V tomto případě je čas zobrazen pevně (1 - 99 min).
- Pokud chcete čas znovu změnit, stiskněte opětovně tlačítko .
- Časovač se spustí při dosažení nastavené teploty.
- Sonda je použitelná ve stejnou dobu vždy jen na jedné varné zóně.
- Po ukončení používání nezapomeňte sondu vypnout stisknutím a podržením sondy, kontrolka se na pár sekund rozsvítí červeně.
- Sonda se automaticky vypne 1 minutu po vypnutí varné desky.
- Aby nedošlo k poškození vaší sondy, dejte pozor, abyste elektronickou část sondy neumístili přímo nad výpary z vaření.
- Teplota varu vody se může lišit v závislosti na nadmořské výšce a atmosférických podmínkách vaší zeměpisné polohy.
- Ztráta komunikace může souviset s vybitou baterií.

Technické informace o funkci sondy:

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

• 3 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

CS

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

• 3 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

CS

Návod na vaření:

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

• 3 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

CS

Návod na vaření:

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

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.

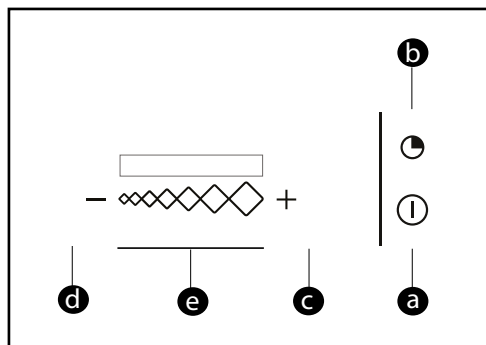


Mohou zaznít zvuky podobné zvuku ručiček hodin.

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.

ÚDRŽBA SONDY

- Před prvním použitím sondu vyčistěte

- Používejte pouze neutrální produkty, žádné abrazivní prostředky, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

- Sondu nemyjte v myčce na nádobí.

- Držák sondy lze mýt v myčce na nádobí.



PŘI UVEDENÍ DO PROVOZU

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 ai piani cottura elettrici 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 eléctricas - UE n° 66/2014
SK	informácie v prípade elektrických hrievných dosiek pre domácnosti - UE n° 66/2014
SV	information om elektriska tillåtar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

[illegible]

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

Additional Product Information compliant to 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

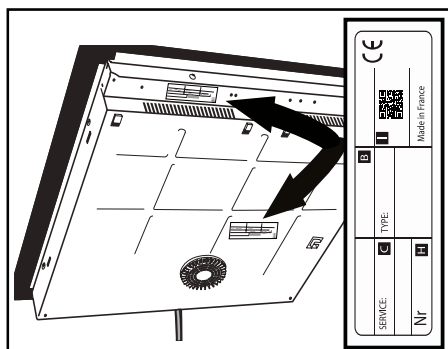
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE

95060 CERGY PONTOISE CEDEX

FRANCE

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
SONDA	6
ŽIVOTNÉ PROSTREDIE	7
OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	7
Rady na úsporu energie	7
INŠTALÁCIA.....	8
VYBALENIE	8
Zabudovanie do linky	9
Pripojenie k elektrickej sieti	10
SONDA	11
PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA.....	17
PANEL	17
POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA.....	19
Správa nastavení	19
VÝBER NÁDOBY	19
VÝBER VARNEJ ZÓNY	20
ZAPNUTIE - VYPNUTIE	21
NASTAVENIE VÝKONU	21
Priamy prístup	22
NASTAVENIE ČASOVAČA	23
ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV (detská poistka)	23
FUNKCIE VARENIA	24
Funkcia sous-vide	28
Funkcia Boil	28
Funkcia grilu	28
Funkcia blanšírovania	28
Funkcia sondy	31
Umiestnenie sondy	32
BEZPEČNOSŤ A ODPORÚČANIA	39

ÚDRŽBA	41
Rozmery platne	41
DIGESTOR.....	41
Údržba sondy	41
PORUCHY A RIEŠENIA.....	42
Pri uvádzaní do prevádzky	42
Pri zapínaní	42
Počas používania	42
TABUĽKA EKO KONCEPCIA.....	44
POPREDAJNÝ SERVIS	45

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

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

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

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

Dbajte na to, aby sa so zariadením nehrali deti.

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

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

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



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

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



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

Riziko požiaru: Na varných zónach neskladujte žiadne predmety.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

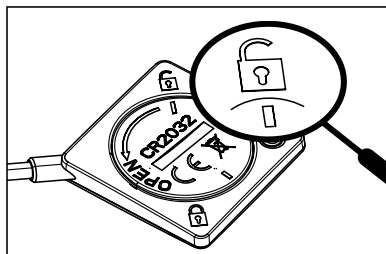
Na údržbu varnej platne nikdy nepoužívajte parný čistič.

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

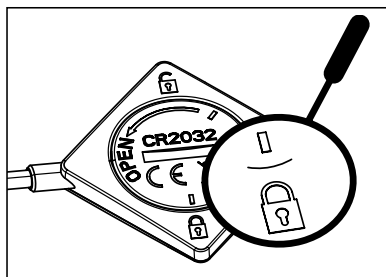
Po použití vypnite varnú platňu pomocou príslušného ovládacieho prvku – nespoliehajte sa na detektor hrncov.

SONDA

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



Ak chcete kryt odskrutkovať, otáčajte mincou, kým sa čiara nezarovná s otvorenou západkou.



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

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

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

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

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

www.dedietrich-electromenager.com

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA



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

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

Rady na úsporu energie

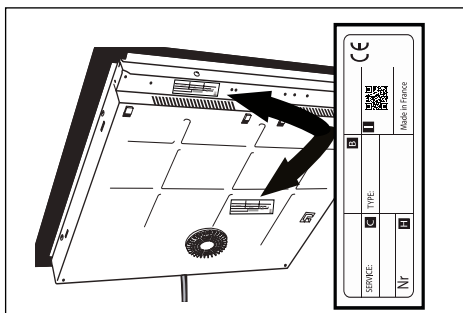
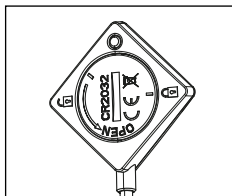
Varenie so správne položenou pokrievkou šetrí energiu. Ak používate sklenenú pokrievku, môžete dokonale kontrolovať varenie.

VYBALENIE

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

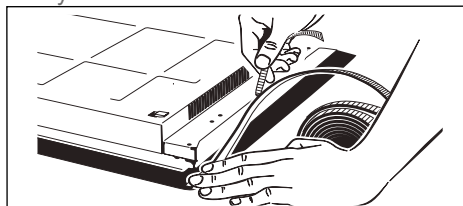
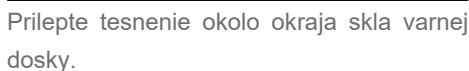
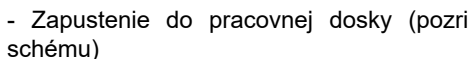
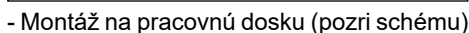
Sonda sa dodáva s batériou, ktorú je potrebné založiť. Pre založenie batérie je potrebné odskrutkovať kryt na zadnej strane snímača pomocou mince, batériu zakladajte tak, že pritom dodržíte správnu polaritu (+ na vrchu), a následne kryt naskrutkujte späť.

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



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

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.

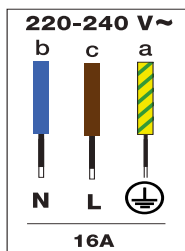
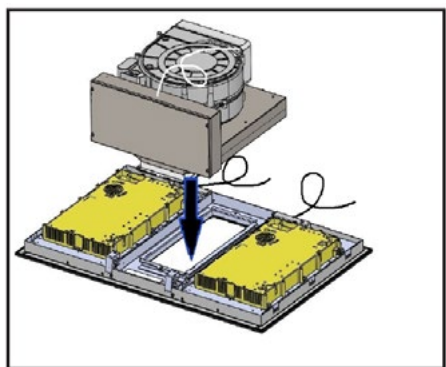


Pripojenie k elektrickej sieti

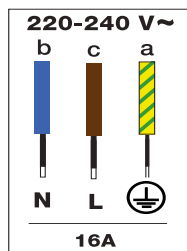
Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Odpojavací systém musí byť zabudovaný do pevného vedenia.

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

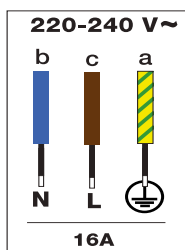
Pri zapnutí varnej platne alebo po dlhšom výpadku prúdu sa na ovládacom paneli objaví svetelný kód. Pred použitím varnej platne počkajte asi 30 sekúnd, kým nezmižnú tieto informácie (toto zobrazenie je normálne a je určené prípadne pre servisnú službu). V každom prípade ho používateľ varnej platne nemusí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



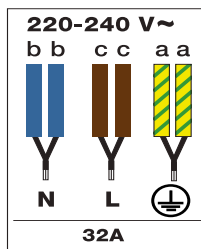
Oblasť ľavá strana



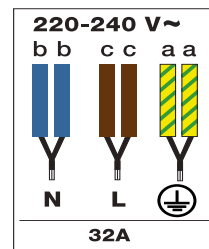
Oblasť pravá strana



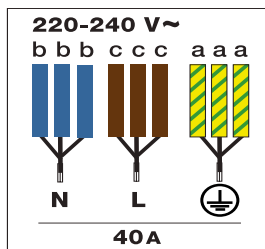
Odsávač



Celok pravá a ľavá oblasť



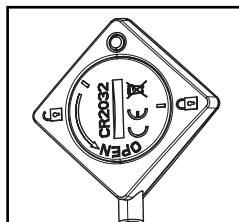
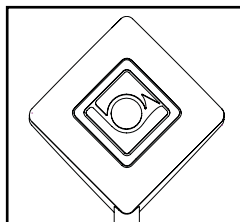
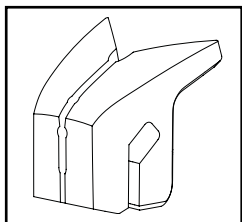
Celok 1 oblasť + odsávač



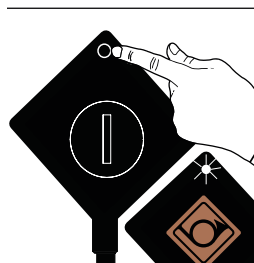
Celok pravá, ľavá oblasť + odsávač

SONDA

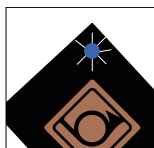
Táto varná doska je vybavená pripojeným snímačom teploty a špeciálnym držiakom, ktorý možno ľahko umiestniť na akýkoľvek typ nádoby. Táto sonda sa dá použiť na všetkých varných zónach.



1 - Dlhým stlačením zapnete snímač, ktorý nabiele blikne.



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



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

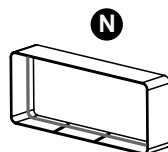
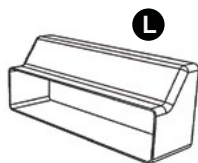
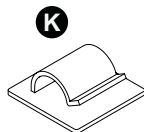
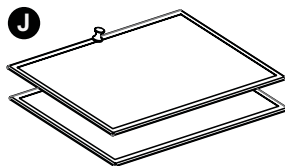
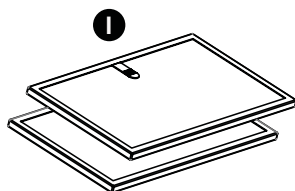
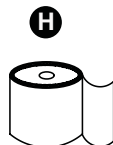
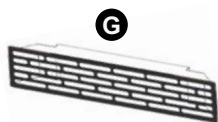
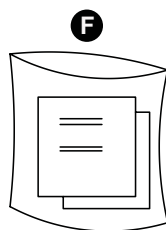
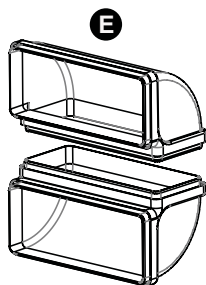
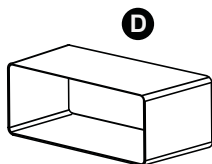
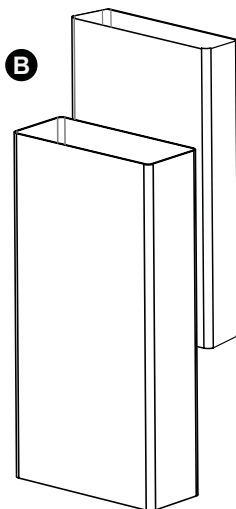
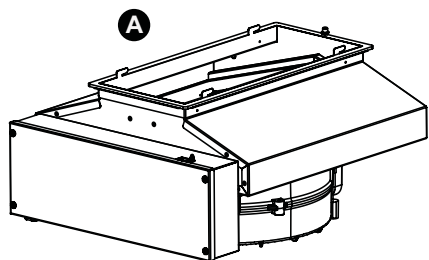
Led dióda sondy blikne **modro-bielo**: vedenie sondy pod napätie.

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

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

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

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

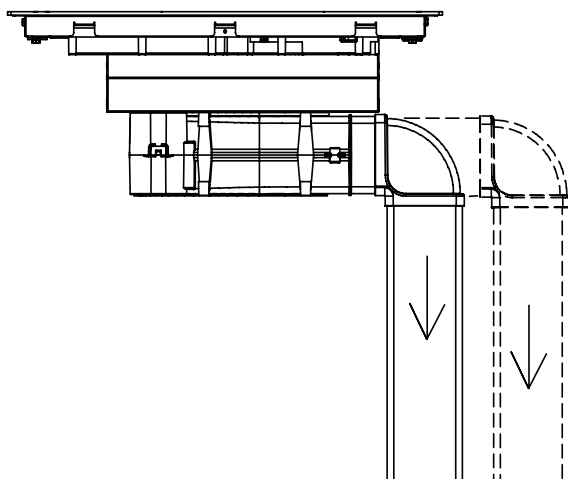
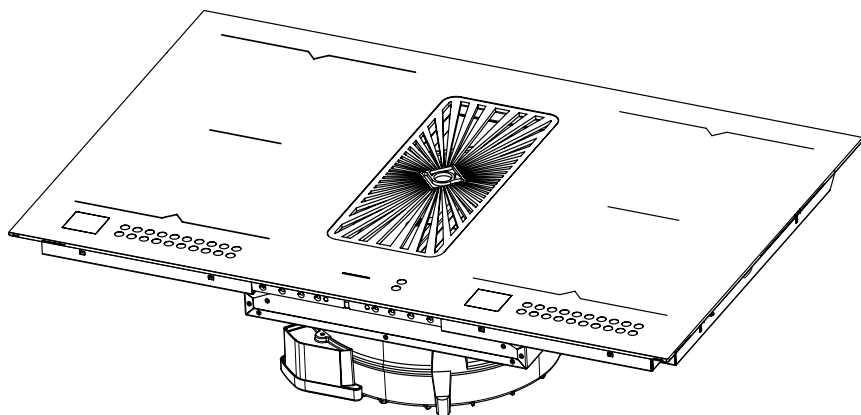
J - Tukový filter

K - Lepiace spony

L - Spätný ventil

M - Upevňovacia skrutka motora

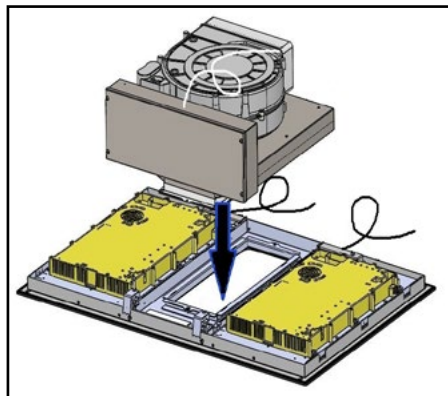
N - Križovatka



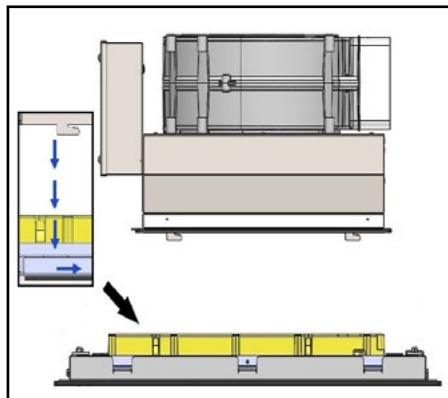
Pred inštaláciou skontrolujte, či je spotrebič odpojený od napájania.

Technické operácie

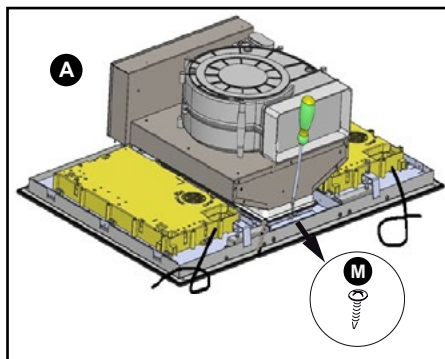
Položte varnú dosku obrátene na vhodný povrch tak, aby bolo sklo chránené pred poškriabaním. Vyberte digestor z obalu a nainštalujte ho podľa obrázku.



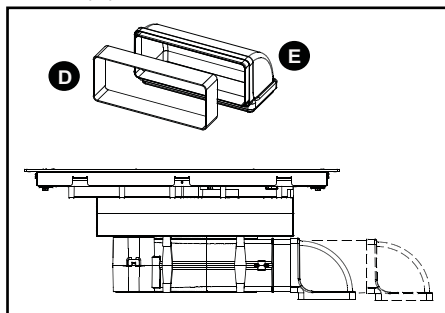
Kovové háčiky digestora musia byť zasunuté do príslušných štrbín, ako je znázornené.



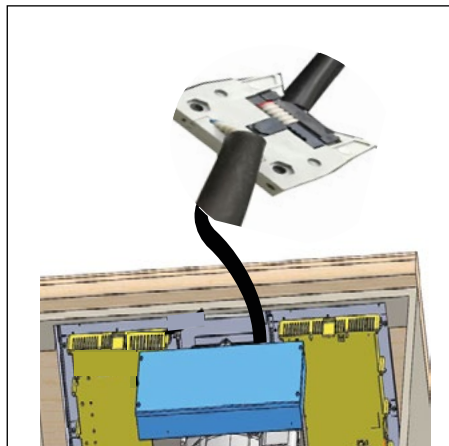
Po zavesení digestora (A) na varnú dosku ho pripevnite pomocou dodanej skrutky s metrickým závitom (M) použitej podľa obrázku.



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

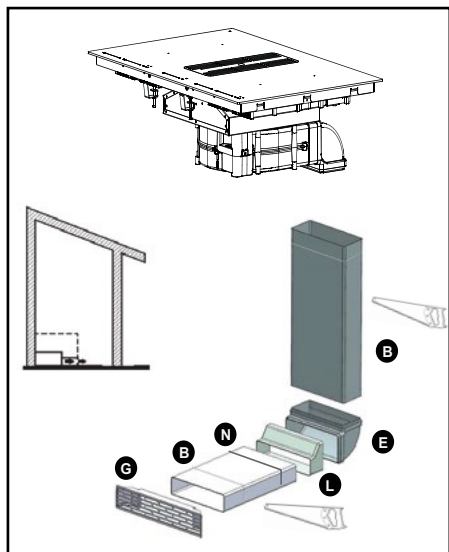


Ovládacie prvky umiestnené pod sklom varnej dosky majú kábel, ktorý je potrebné pripojiť k riadiacej skriní.

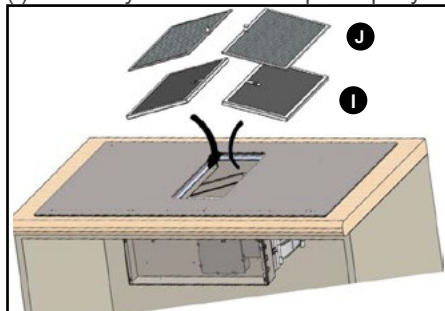


Namontujte stôl s integrovaným digestorom na pracovnú dosku.

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.



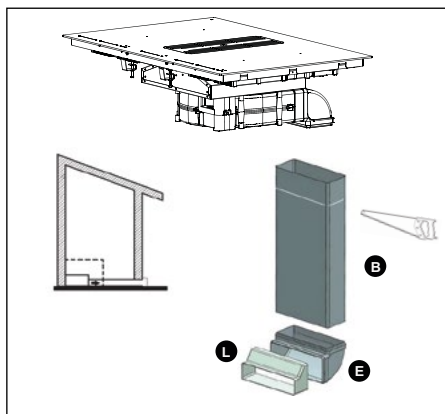
Uhlíkové filtre (I) sa nachádzajú tesne pod tukovými filtermi (J), preto by mali byť nainštalované pred tukovými filtermi. S výrobkom sa dodáva súprava potrubí (B) s mriežkou (G) (s koncom, ktorý sa má nainštalovať do skrinky).



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.

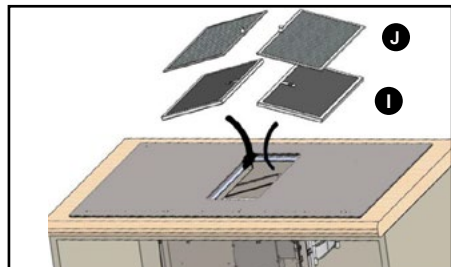
Potrubie pripojené k výstupu vzduchu z ventilátora musí mať konštantný prierez 220 × 90 mm. Potrubie musí byť vyrobené z materiálu, ktorý povoľujú platné predpisy. Nedodržanie vyššie uvedených pokynov môže mať za následok problémy s výkonom alebo hlukom, na ktoré sa nevzťahuje záruka.

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.

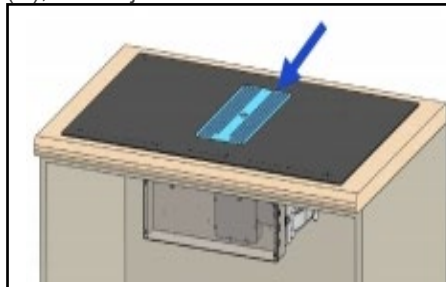
Výrobok je vybavený potrubím s prierezom 220 × 90 mm.

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

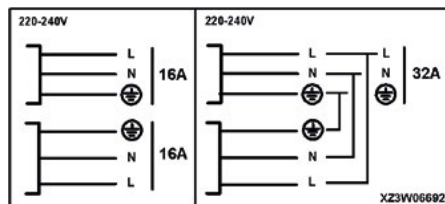
Pripojenie výrobku k zdroju napájania musí byť vykonané v súlade s platnými medzinárodnými a miestnymi predpismi.

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

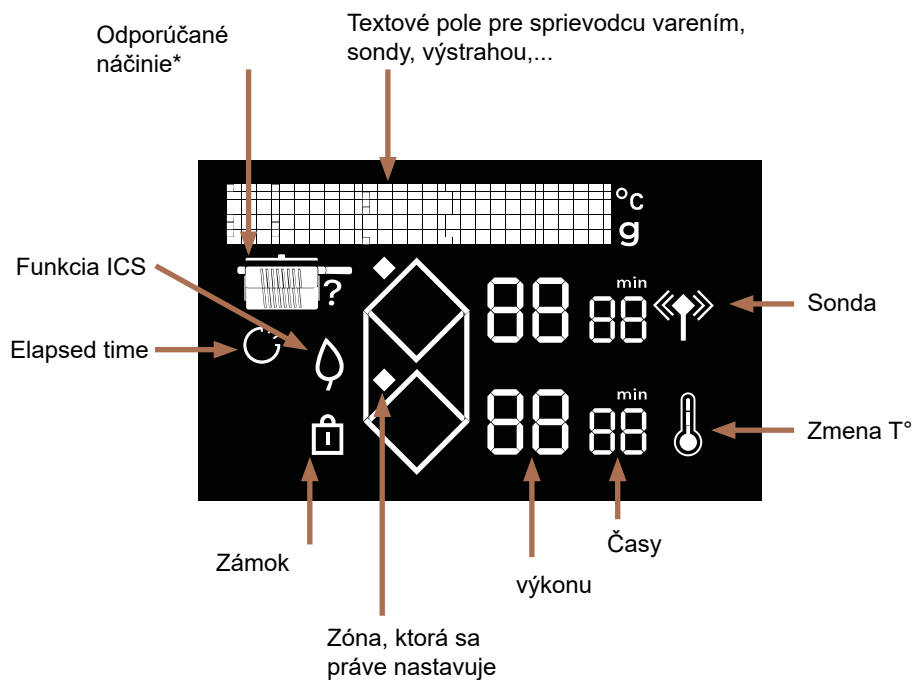
Funkcia

-  Funkcia ICS
-  Funkcia Elapsed time
-  Asistent pečenia
-  Sonda

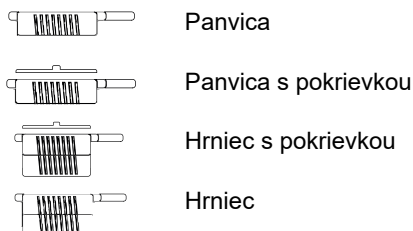
• 2 PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA

SK

Legenda displeja



*Odporúčané náčinie



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

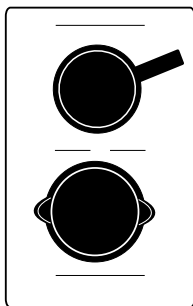
K dispozícii je niekoľko varných zón, na ktoré je možné ukladať varné nádoby. Vyberte tú, ktorá najviac vyhovuje v závislosti od veľkosti nádoby.

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).

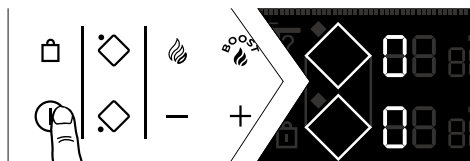
Priemer varnej zóny (cm)	Max. výkon varnej zóny (Wattov)	Priemer dna nádoby (cm)
Horizone	4800	18 - Ovál - nádoba na prípravu rýb
1/2 zóny	2800	11 -22



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.

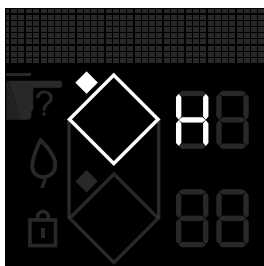
Varná doska automaticky rozpozná nádoby.

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

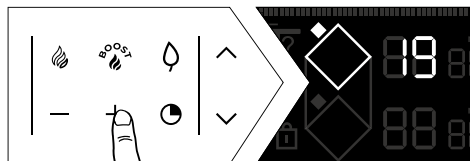


Dlho stlačte tlačidlo varnej zóny , zaznie dlhé zvukové znamenie a displej zhasne alebo sa zobrazí symbol „H“ (zvyškové teplo).

Stlačením tlačidla ① sa vypne celá varná platňa.

NASTAVENIE VÝKONU

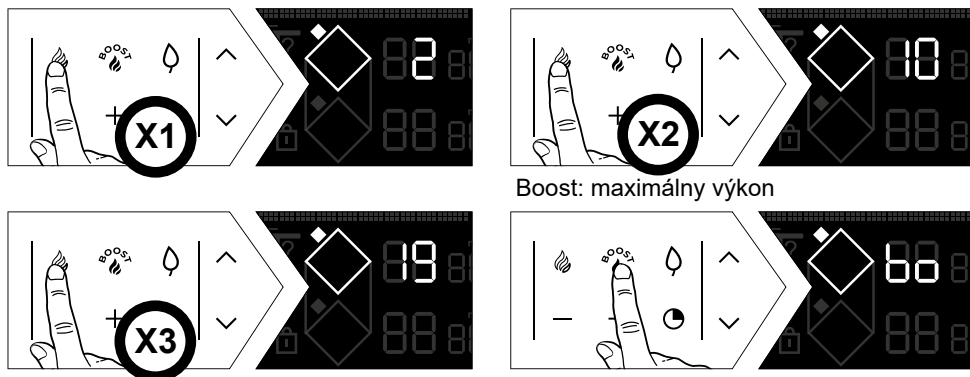
Stlačte tlačidlo + alebo - pre nastavenie požadovanej úrovne od 1 do 19.



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

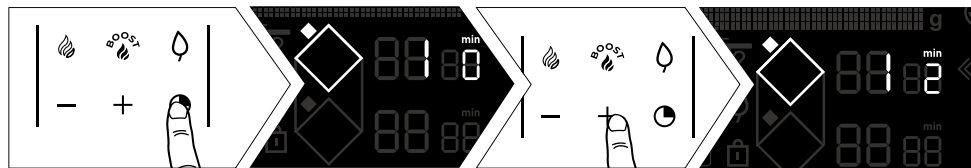
- Nový výkon nastavte v rozsahu 12 až 19 (pre opekanie) stlačením tlačidiel + alebo - .

- 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.



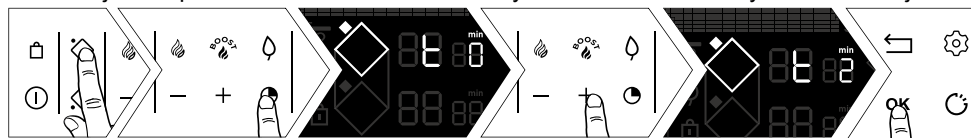
Ak chcete zjednodušiť nastavenie veľmi dlhej doby, môžete priamo hneď na začiatku zadať 8 hodín stlačením tlačidla -.

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.

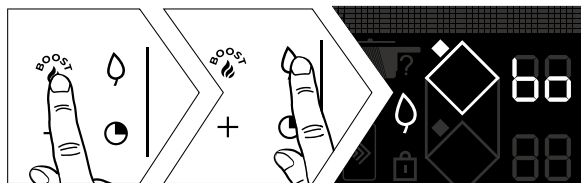
Po uplynutí vopred definovanej doby sa zamknutie automaticky zruší. Zaznie dvojité zvukové znamenie. Funkciu Clean lock (Zamknutie pri čistení) je možné vypnúť kedykoľvek dlhým stlačením tlačidla .

FUNKCIE VARENIA

Funkcia 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).



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 počiatkové varné parametre.

- zvolená 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. Uplynulá 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 zmeniť.

Po uplynutí týchto 5 sekúnd sa čas dá upravovať.

Funkcia asistent varenia

Pod touto funkciou nájdete: Recepty / Varenie / Blanširovanie.

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.

• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

SK

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* Kolienka Kolienka 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 sous-vide

Táto funkcia umožňuje varenie jedál pri nízkej teplote vo vákuových vreckách, pričom zachováva ich kulinársku a dietetickú kvalitu. Je dôležité, aby bola teplota vody na začiatku varenia izbová, inak by to skreslilo konečný výsledok.

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.

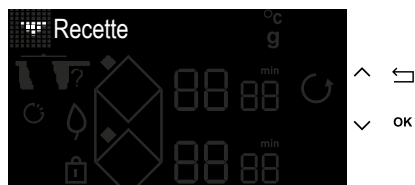
Nádobu s ingredienciami položte na varnú zónu.

• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

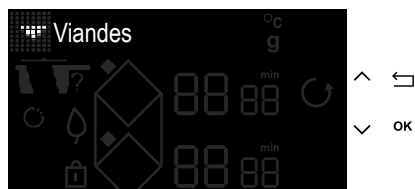
SK

Príklad pre recept jednej porcie Hovädziny:

- » Zapnite varnú dosku ①
- » Stlačte .



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



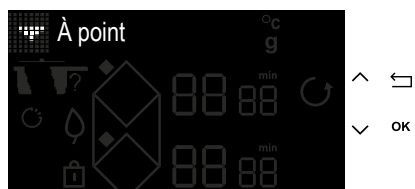
- » V menu zvolíte „Mäso“ pomocou tlačidiel  / 
- » Voľbu „Mäso“ potvrdíte pomocou tlačidiel **OK**



- » 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**.



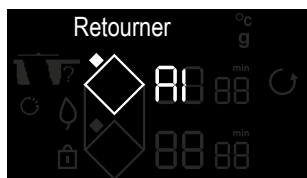
- » Po umiestnení náčinia na varnú zónu potvrďte tlačidlom **OK**
- » Spustí sa predohrev na prázdno.



- » 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 **-**.

«» Funkcia sondy

Ak chcete, aby sonda fungovala, zapnite ju (stlačte tlačidlo na module a na niekoľko sekúnd), dosku zapnite a potom stlačte «»; zobrazí sa symbol «» na displeji a sonda sa začne vyhľadávať.

Po jej pripojení symbol «» ostane svietiť a sonda bude v pravidelnom intervale blikať na modro.

Máte k dispozícii 3 režimy:

• Manuálny

S týmto režimom si zvolíte požadovanú príkazovú teplotu. Počiatočná teplota varenia ako aj príkazová teplota sa zobrazia na používanej varnej zóne.

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

• Program

(Topenie / Sous-vide / Opekanie / Ohrievanie / Prevarenie / Dusenie / Fritovanie)

• Zobrazenie T°

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

Sonda sa do rúry nevykladá, keď je rúra v chode.

So sondou máte prístup ku 8 varným funkciám s možnosťou presného nastavenia.

- | | |
|--------------------|--------------|
| • Manuálny | • Ohrievanie |
| • Topenie | • Prevarenie |
| • Sous-vide expert | • Dusenie |
| • Opekanie | • Fritovanie |

Sondu môžete použiť aj v niektorých receptoch (kapitola Recepty).

Umiestnenie sondy

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

• Zvislá



• Prostredná (nastaviteľná)



• Priečna



Používanie sondy:

Sondu neodporúčame používať bez jej podstavca

Pri tuhých potravinách by sa sonda mala vložiť do ich najhrubšej časti.

Hrot sondy by mal byť v jednej rovine s potravinou.

Používanie sondy

Sonda bliká na zeleno, zapnite varnú platňu, potom stlačte tlačidlo Sonda.

Pri nastavovaní teploty varná doska automaticky upravuje potrebný výkon, a to môže spôsobiť kolísanie teploty varu.

Funkcie varenia

Ak chcete získať prístup k funkciám varenia, varnú platňu uveďte pod napätie, stlačte tlačidlo sondy a zvolte si požadovanú funkciu varenia so sondou.

Pri týchto funkciách varenie ovláda sonda. Pri všetkých funkciách s výnimkou topenia:

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

• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

SK



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

Obsah nádoby odporúčame pravidelne premiešavať počas varenia

Pre prístup k jednotlivým funkciám

Stlačte tlačidlo  a v menu si zvolte funkciu pomocou tlačidiel  / , zvolte požadovanú varnú zónu, potom **OK** (potom tlačidlá  alebo , ak chcete odporúčanú teplotu upraviť). Zobrazí sa teplota, potom  sa bude zobrazovať, až kým sa nedosiahne príkazová teplota. Po dosiahnutí príkazovej teploty sa ozve zvukové znamenie a  bude svietiť natrvalo. Teplota sa bude udržiavať, až kým varnú zónu nevypnete.

Manuálny režim

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

Topenie

Táto funkcia roztápa potraviny pri teplote, ktorú možno nastaviť v rozpätí 40 až 70 °C. Príkazová teplota je prednastavená na 50 °C. Počas tohto typu varenia musí byť sonda vo zvislej polohe a jej hrot sa musí dotýkať dna panvice.

Počas varenia dbajte na vhodné premiešavanie zmesi, aby sa homogenizovala. Táto funkcia je dostupná len vo varných zónach 1/2 Horizonte.

Varenie sous-vide

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

Ohrievanie

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

Varenie

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



Udržiavanie na bode varu

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

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

Opekanie

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

Po dosiahnutí príkazovej teploty zaznie zvukový signál a varná zóna ohrev vypne. Zvratný signál na obrátenie pri +10 °C v porovnaní s najnižšou počiatočnou T°.

Smaženie

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

Upozornenie:

 Časovač:

- Časovač môžete naprogramovať podľa sondy. V tomto prípade sa čas zobrazí ako pevná hodnota (1 – 99 min).
- Ak si želáte čas znova zmeniť, ešte raz stlačte tlačidlo .
- Časovač sa spustí po dosiahnutí príkazovej teploty
- Sonda sa môže naraz používať len na jednej varnej zóne.
- Na konci používania nezabudnite sondu vypnúť jej stlačením a podržaním. Led dióda sa na niekoľko sekúnd rozsvieti na červeno.
- Sonda sa automaticky vypne 1 minútu po vypnutí varnej dosky.
- Aby ste predišli poškodeniu sondy, dbajte na to, aby ste elektronické puzdro sondy neumiestnili priamo nad výpary z varenia.
- Teplota varu vody sa môže líšiť v závislosti od nadmorskej výšky a atmosférických podmienok vo vašej zemepisnej polohe.
- Strata komunikácie môže súvisieť s vybitou batériou

Technické informácie týkajúce sa funkcie sondy:

	Špecifikácie	Poznámky
Napätie	2.5 - 3V	Batéria CR2032
Životnosť	300 hod.	s novou batériou
Farba ukazovateľa	Biele mäso Zelená Modrá Červená	Uvedenie pod napätie Čakanie na pripojenie Pripojená Vypnutie
Prevádzková teplota	0 - 85°C	Modul sondy
Rozsah merania teploty	5°C – 180°C	
Prevádzková frekvencia	2402 – 2480 MHz	
Dosah sondy	2 metre	
Maximálny výkon	< 10 mW	

• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

SK

Pokyny k vareníu:

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

• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

SK

Pokyny k vareníu:

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

• 3 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA

SK

Pokyny k vareníu:

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



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.

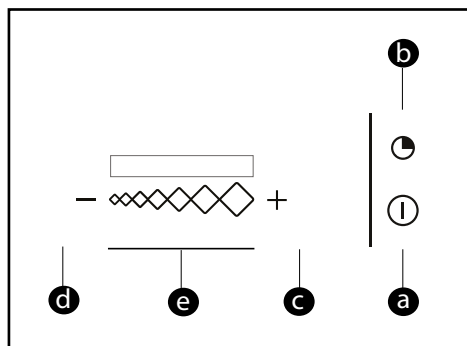


Môžete počuť zvuky podobné tikajúcim hodinám.

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.

ÚDRŽBA SONDY

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

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 ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL	Informacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT	Informação relativa a placas de aquecimento eléctricas - UE n° 66/2014
SK	Informácia o pripade elektrických hrievčiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV	Information om elektriska tillåtar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

[illegible]

9000106600

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

Supplier's name	Trade mark	Unit	Value		Unit	Value		Unit	Value		Unit
DE DIETRICH											
Model identifier	DPH46A08T-01										
Annual Energy Consumption - AEC	29	MWh/a									
Energy Efficiency Class	A++										
Fluid Dynamic Efficiency - FDE	37.8	%									
Fluid Dynamic Efficiency class	A										
Light Efficiency - Le	N.A.	luxW									
Lighting Efficiency Class	N.A.	lux									
Grass Firing Efficiency - GF	75.6	%									
Grass Firing Efficiency class	C										
Minimum Airflow in nominal use	350	m³/h									
Maximum Airflow in nominal use	500	m³/h									
Airflow Intensity boost setting	680	m³/h									
A-weighted Sound Power Emission at maximum speed	54	dB(A) re 1pW									
A-weighted Sound Power Emission at maximum speed	58	dB(A) re 1pW									
A-weighted Sound Power Emission at intensive choos speed	64	dB(A) re 1pW									
Power consumption off mode - Po	0.00	W									
Power consumption in standby mode - Ps	0.49	W									

Additional Product Information compliance to Commission Regulation (EU) No 66/2014

Symbol	Value	Unit	Symbol	Value	Unit
Time to start factor	f	0.6	Time to start factor	f	0.6
Energy Efficiency Index	EEL	32.9	Energy Efficiency Index	EEL	32.9
Measured air flow at best efficiency point	QBP	344.9	Measured air flow at best efficiency point	QBP	344.9
Measured air pressure at best efficiency point	PBP	523	Measured air pressure at best efficiency point	PBP	523
Maximum airflow	Qmax	680	Maximum airflow	Qmax	680
Measured electric power at best efficiency point	WBEP	132.5	Measured electric power at best efficiency point	WBEP	132.5
Nominal power of the lighting system	WL	0.0	Nominal power of the lighting system	WL	0.0
Average illumination of the lighting system on the cooking surface	Emdl	0	Average illumination of the lighting system on the cooking surface	Emdl	0

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 OZEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

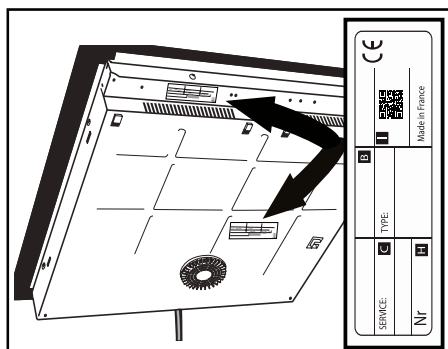
ORIGINÁLNE DIELY

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

I: Kód QR





Výhradní dovozce značky De Dietrich pro Českou republiku:

ELMAX STORE a. s.

Topolová 777/2

735 42 Těrlíčko

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