

CS NÁVOD K POUŽITÍ

# *INDUKČNÍ DESKA*

De Dietrich 

CS

## *VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,*

s výrobky společnosti De Dietrich zažijete jedinečné chvíle. Vaši pozornost si získají již na první pohled. Kvalita designu je dána nadčasovou estetikou a pečlivou povrchovou úpravou, jež činí každý předmět elegantním a v dokonalé harmonii s ostatními. Poté přichází neodolatelná touha po dotyku.

Design značky De Dietrich si zakládá na kvalitních a prestižních materiálech a dává přednost autentičnosti. Spojením nejvyspělejší technologie a ušlechtilých materiálů značka De Dietrich zajišťuje zhotovení výrobků se špičkovým provedením ve službách kulinářského umění, vášně všech milovníků kuchyně. Přejeme Vám, abyste byli s používáním svého nového zařízení velmi spokojeni. Děkujeme Vám za Vaši důvěru.

Sledujte nás na



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



De Dietrich

---

# OBSAH

---

<b>Důležité bezpečnostní pokyny .....</b>	<b>3</b>
<b>Popis.....</b>	<b>7</b>
<b>Instalace .....</b>	<b>8</b>
Vybalení .....	8
Vestavění .....	8
Připojení .....	10
<b>Použití.....</b>	<b>11</b>
Popis ovládacího panelu .....	11
Výběr nádobí .....	12
Výběr varné zóny.....	12
Zapnutí/Vypnutí .....	12
Nastavení výkonu .....	12
Nastavení časovače .....	13
Uzamčení ovládací klávesnice .....	13
Funkce Clean lock .....	14
Funkce Recall.....	14
Funkce Perfect Sensor (čidlo) .....	15
Pokyny pro vaření.....	19
Bezpečnost a doporučení.....	21
<b>Údržba .....</b>	<b>22</b>
<b>Neobvyklé stavy .....</b>	<b>23</b>
<b>Životní prostředí.....</b>	<b>24</b>
<b>Služby spotřebitelům .....</b>	<b>25</b>
<b>Kolekce Perfect Sensor .....</b>	<b>26</b>



## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Tento návod je také ke stažení na internetových stránkách společnosti.

S těmito pokyny se prosím seznamte před instalací a použitím spotřebiče. Jsou sepsány pro vaši bezpečnost a bezpečnost dalších osob. Tento návod k použití uschovejte u spotřebiče. Pokud spotřebič prodáte nebo předáte jiné osobě, zajistěte, aby se spotřebičem obdržela i návod k použití.

- Ve snaze trvale naše výrobky zlepšovat si vyhrazujeme právo provádět u jejich technických, funkčních či estetických vlastností jakékoli změny související právě s technickým vývojem.
- Doporučujeme vám zapsat si údaje o svém spotřebiči na stránku „Služby spotřebitelům a komunikace se spotřebiteli“, abyste je mohli později snadno vyhledat.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi či znalostmi, pokud je nad nimi prováděn náležitý dohled, anebo byly poučeny o jeho bezpečném používání a chápou související rizika.

Děti si nesmějí se spotřebičem hrát.

Čištění a užitelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.

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

Spotřebič a jeho přístupné části jsou při používání

horké.

Je nutné učinit opatření, aby se zabránilo dotyku topných částí.

Napovrch desky nepokládejte kovové předměty, jako jsou například nože, vidličky, lžice a poklice, může dojít k jejich zahřátí.

Vaše varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která zablokuje ovládání desky po jejím vypnutí nebo v průběhu vaření (viz kapitola Používání dětské pojistky).

Váš spotřebič je v souladu s příslušnými evropskými směrnici a předpisy.

Aby nedocházelo k interferencím mezi varnou deskou a vaším kardiostimulátorem, musí být kardiostimulátor vyroben



## **DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**

a seřízen podle platných předpisů. Informujte se u výrobce nebo u svého ošetřujícího lékaře.

Vaření bez dozoru na tuku nebo oleji při použití varné desky může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, ale nejprve vypněte napájení spotřebiče a následně zakryjte plamen např. nějakou pokrývkou nebo hasicí dekou.

**POZOR:** proces vaření je nutné provádět pod dohledem. I krátkodobé vaření musí být pod neustálým dohledem.

Nebezpečí požáru: neukládejte předměty na varné zóny.

Je-li povrch desky prasklý, spotřebič vypněte, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.

Před výměnou skleněné desky varnou desku nepoužívejte.

Zabraňte pádu nádob:

sklokeramická varná deska je velmi odolná, nicméně není nerozbitná.

Nepokládejte na varnou desku horkou poklici. Vzniklý podtlak může sklokeramickou desku poškodit. Neposouvejte nádoby po varné desce, postupně může dojít k poškození povrchu sklokeramické desky.

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

Do nábytku pod varnou deskou nikdy neukládejte čisticí prostředky nebo hořlavé látky.

Tyto desky je nutné připojit k síti přes vícepólový vypínač v souladu s platnými pravidly instalace. Vypínač musí být součástí pevného vedení.



## **DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**

Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním střediskem nebo osobou podobné kvalifikace, abyste se vyhnuli jakémukoli nebezpečí.

Ujistěte se, že napájecí kabel elektrického spotřebiče připojený v blízkosti varné desky není v kontaktu s varnými zónami.

Na čištění varné desky nikdy nepoužívejte parní čistič.

Spotřebič není určen k tomu, aby se zapíнал externím časovačem nebo nezávislým systémem dálkového ovládnání.

Po použití vypněte varnou desku ovládacím zařízením a nespolehejte na detektor hrnců.

**UPOZORNĚNÍ:** Používejte pouze ochrany varné desky navržené výrobcem varného spotřebiče, které jsou doporučené

v návodu k použití nebo jsou součástí spotřebiče. Použití nevhodných ochran může způsobit zranění či poškození.

### **Čidlo**

Čidlo je vybaveno baterií typu CR2032 (použijte pouze uvedenou baterii).



Pro vložení baterie odšroubujte pomocí mince kryt na zadní straně čidla, vložte baterii, přičemž dodržte správnou polaritu (+ nahoře), a poté kryt opět našroubujte.

Pokud je baterie vybitá nebo teče, vyměňte ji.

Před vyřazením spotřebiče je nutné ji vyjmout.

Baterii vyhoďte do kontejneru na baterie nebo ji odevzdejte do obchodu (v souladu s platnými předpisy).

- různé typy baterií nebo nové a vybité baterie se



## ***DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ***

---

- nesmí mísit;
- pokud nebudete spotřebič delší dobu používat, baterie z něho vyjměte;
  - napájecí svorky nesmí být zkratovány;
  - nedobíjecí baterie se nesmějí dobíjet;
  - čidlo není určeno do trouby.

My, společnost Brandt France, prohlašujeme, že spotřebič vybavený funkcí Perfect Sensor je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na adrese: [www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com).

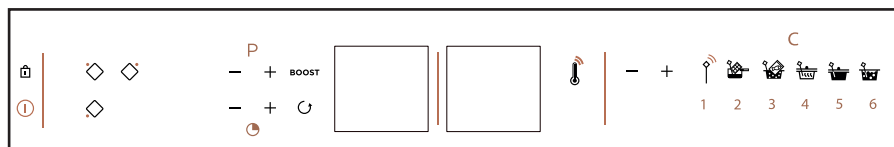
# • 0 POPIS



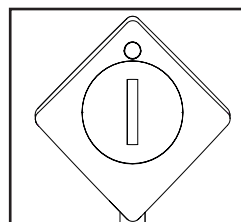
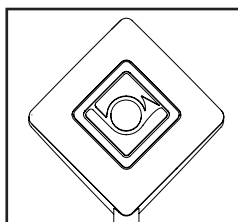
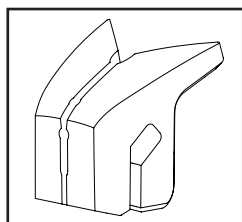
Díky varné desce De Dietrich Perfect Sensor s propojeným teplotním čidlem můžete realizovat veškeré kulinářské dovednosti s maximální přesností regulováním teploty v průběhu vaření a tak uvařit jakékoliv maso a ryby podle vašich představ. Dodržování teploty vaření ingrediencí přesně na stupeň umožňuje provádět vaření precizně a dosáhnout kulinářské dokonalosti.

Následující funkce poskytují zpětnou vazbu o teplotě:

Teploměr / Rozpouštění / Ohřev / Vaření ve vakuu / Pomalé vaření / Var



Tato varná deska se dodává s propojeným teplotním čidlem a specifickým držákem, který lze snadno umístit na kterýkoliv typ nádoby. Toto čidlo lze použít na všechny varné zóny.





# • 1 INSTALACE



## 1.1 VYBALENÍ

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

Čidlo se dodává s baterií, kterou je nutné vložit (1.0). Pro vložení baterie odšroubujte pomocí mince kryt na zadní straně čidla, vložte baterii, přičemž dodržujte správnou polaritu (+ nahore), a poté kryt opět našroubujte. Zkontrolujte a dodržujte technické parametry spotřebiče uvedené na výrobním štítku (1.1.1).

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

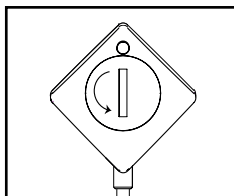
Servis:

Typ:

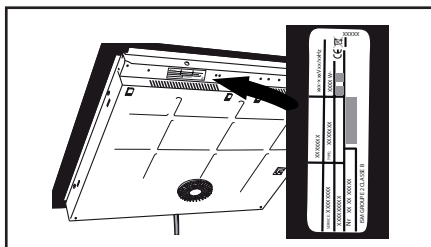
## 1.2 VESTAVĚNÍ DO NÁBYTKU

Zkontrolujte, zda vstupy a výstupy vzduchu nejsou ničím blokovány (1.2.1). Dodržte rozměry nábytku (v milimetrech), do kterého bude varná deska vestavěna.

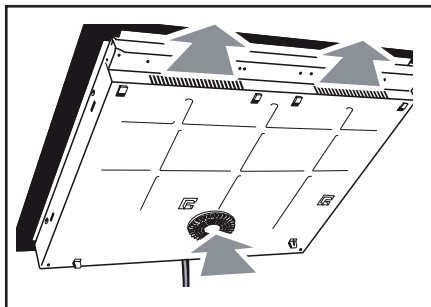
- Zapuštění do pracovní desky  
Viz schéma (1.2.2)



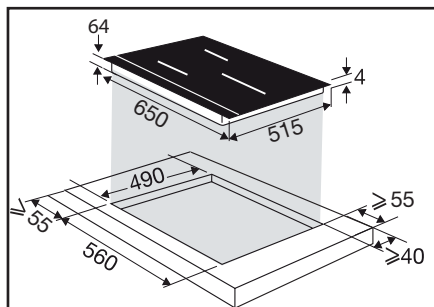
1.0



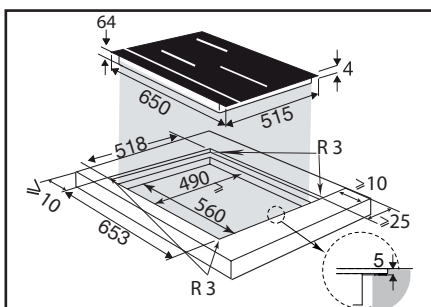
1.1.1



1.1.2



1.2.2



1.3.2


# • 1 INSTALACE

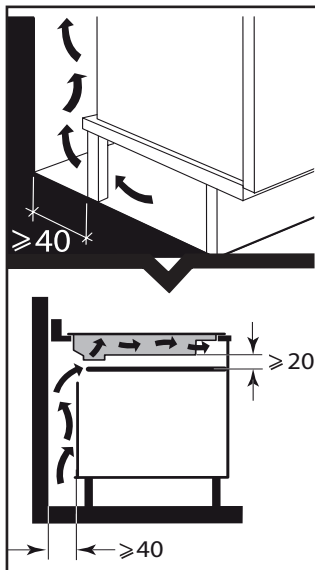


- Zapuštění do roviny pracovní desky  
Viz schéma (1.2.3)

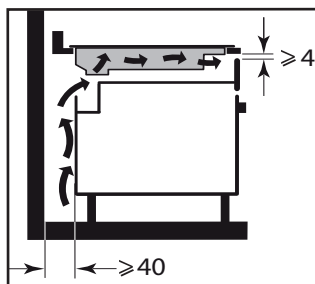
Zkontrolujte, zda mezi přední a zadní částí varné desky dostatečně proudí vzduch.

V případě instalace desky nad zásuvku (1.2.6) nebo nad vestavitelnou troubu (1.2.7) dodržujte rozměry uvedené na obrázcích, aby byl vpředu zajištěn dostatečný výstup vzduchu. Po celém obvodu desky přilepte těsnění (1.2.8). Zasadte desku do nábytku(1.2.9).

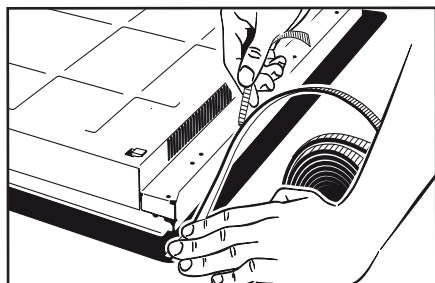
 Je-li varná deska umístěná nad troubou, mohou tepelné pojistky varné desky omezovat souběžné použití varné desky a trouby v režimu pyrolýzy. Varná deska je vybavena bezpečnostním systémem proti přehřátí. Tato pojistka se může aktivovat v případě instalace nad nedostatečně izolovanou troubou. V ovládacích zónách se zobrazí kód „F7“. V tomto případě doporučujeme zlepšit odvětrávání varné desky vytvořením otvoru (8 cm x 5 cm) v boku nábytku.



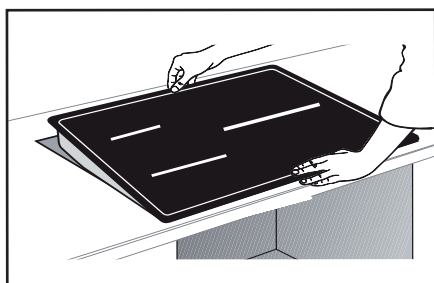
1.6.2



1.7.2



1.8.2



1.9.2

# • 1 INSTALACE



## 1. 3 ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

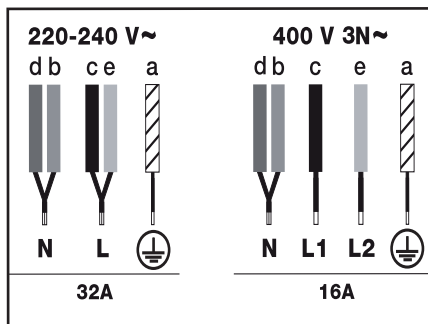
Tyto desky je nutné připojit k síti přes vícepólový vypínač v souladu s platnými pravidly instalace. Vypínač musí být součástí pevného vedení.

Určete typ kabelu vaší varné desky podle počtu vodičů a podle barev:

- Kabel s 5 vodiči (**1.3.1**):

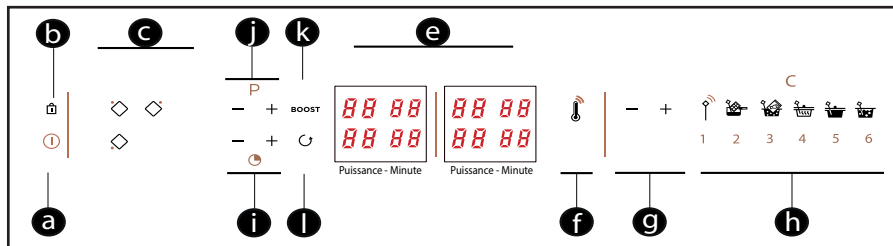
- a) zeleno-žlutý, b) modrý, c) hnědý, d) černý, e) šedý.

Při zapojení varné desky do sítě nebo po delším přerušení přívodu elektrického proudu se na ovládacím panelu zobrazí světelné kódy. Před použitím varné desky vyčkejte přibližně 30 sekund nebo stiskněte tlačítko, aby tyto údaje zmizely (toto zobrazení je normální a je v případě potřeby vyhrazeno pro servisní středisko). Uživatel varné desky je v žádném případě nebude brát v úvahu.



1.3.1

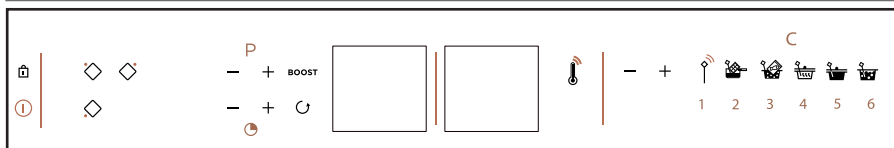
# • 2 POUŽÍVÁNÍ



## Popis ovládacího panelu

- a** = Zapnutí/Vypnutí
- b** = Uzamčení / Clean Lock (Uzamčení varné desky při čištění)
- c** = Výběr varné zóny
- e** = Displej (Výkon/Minuty)
- f** = Funkce Teploměr (zobrazení teploty)
- g** = Nastavení čidla
- h** = Kulinářské funkce  
Expert **[1]** / Rozpouštění **[2]** /  
Vaření ve vakuu **[3]** / Ohřev **[4]** / Pomalé vaření **[5]** / Var **[6]**
- i** = Nastavení časovače
- j** = Nastavení výkonu
- k** = Funkce Boost (maximální výkon)
- l** = Funkce Recall (Opětovné nastavení výkonu a časovače)

# • 2 POUŽÍVÁNÍ



## 2.1 VÝBĚR NÁDOBÍ

Většina nádobí je vhodná pro indukci. 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.** Teplu se lépe rozloží a vaření bude stejnoměrnější. Nikdy nenechte ohřívat prázdnou nádobu bez dozoru.

**Nepokládejte nádobí na ovládací panel.**

## 2.2 VÝBĚR VARNÉ ZÓNY

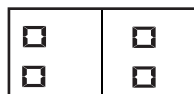
Pro umístění nádobí máte k dispozici několik varných zón. Vyberte zónu, která je vhodná podle velikosti nádoby. Pokud je dno nádoby příliš malé, ukazatel výkonu začne blikat a varná zóna nebude fungovat, přestože je materiál nádoby doporučen pro indukční vaření. Nepoužívejte nádobí, které má menší průměr než varná zóna (viz tabulka).

Průměr varné zóny	Max. výkon varné zóny (W)	Průměr dna nádoby
16 cm	2 400	10 až 18 cm
23 cm	3 700	12 až 24 cm
28 cm	3 700	15 až 32 cm

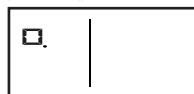
Používá-li se více varných zón současně, varná deska řídí rozdělování výkonu tak, aby nedošlo k překročení jejího celkového výkonu.

## 2.3 ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ

Stiskněte tlačítko pro Zapnutí/Vypnutí . Na každé varné zóně bliká „0“ po dobu 8 sekund.



Pokud není detekováno žádné nádobí, vyberte varnou zónu . Pokud je nádobí rozpoznáno, bliká „0“ s tečkou.



Nyní můžete nastavit požadovaný výkon. Nenastavíte-li výkon, varná zóna se automaticky vypne.

## Vypnutí zóny/desky

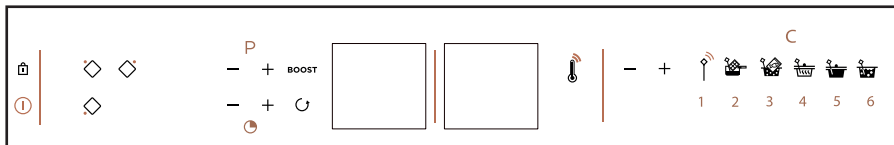
Dlouze stiskněte tlačítko zóny , zazní dlouhé pípnutí, displej zhasne nebo se zobrazí „H“ (zbytkové teplo).

Stiskněte tlačítko Zapnutí/Vypnutí pro úplné vypnutí varné desky.

## 2.4 NASTAVENÍ VÝKONU

Stiskněte tlačítko . Při zapnutí můžete přejít přímo na maximální výkon (kromě funkce boost) stisknutím tlačítka „“.

# • 2 POUŽÍVÁNÍ



## 2.5 NASTAVENÍ ČASOVAČE

Každá varná zóna je vybavena vlastním časovačem. Ten může být spuštěn po zapnutí příslušné varné zóny.

Pro spuštění časovače nebo provedení změny stiskněte tlačítko časovače . Pro snazší nastavení velmi dlouhého času můžete při spuštění přejít přímo na 8 h stisknutím tlačítka -, každým následujícím stiskem tlačítka přejdete na 7 h, 6 h, 5 h, 4 h, 3 h, 2 h, 99 min...

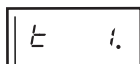
Na konci vaření displej zobrazí 0 a zazní zvukový signál. Pro vymazání těchto informací stiskněte kterékoliv ovládací tlačítko příslušné varné zóny. Jinak se za několik okamžiků samy vypnou.

Pro vypnutí časovače během vaření stiskněte současně tlačítka + a - nebo nastavte 0 tlačítkem -.

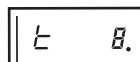
### Nezávislý časovač

Tato funkce umožňuje měřit dobu trvání nějaké události bez vaření.

- Vyberte nepoužívanou varnou zónu
- Stiskněte tlačítko + , zobrazí se „t“ s tečkou.



- Nastavte čas tlačítkem -



nebo +.

- Zbývajcí čas je zobrazen trvale.

- Probíhající odpočítávání můžete zastavit dlouhým stiskem tlačítka výběru varné zóny.

- Na konci odpočítávání zazní dvojitě pípání po dobu 20 s.

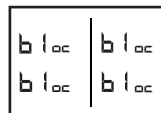
## 2.6 UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

### Dětská pojistka

Varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která uzamkne ovládací panel po vypnutí nebo v průběhu vaření (pro ochranu nastavení). Z bezpečnostních důvodů je stále aktivní pouze tlačítko vypnutí a tlačítka výběru varné zóny a umožňují vypnout celou varnou desku nebo zónu ohřevu.

### Uzamčení

Držte stisknuté tlačítko , dokud se na displejích nezobrazí symbol uzamčení „bloc“ a nezazní potvrzující zvukový signál.

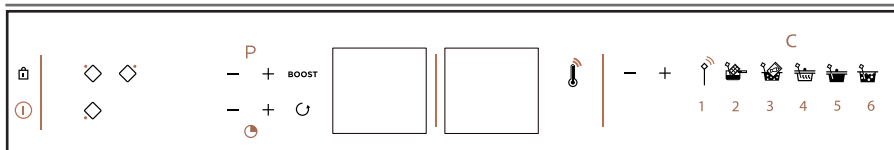


### Deska uzamčená při provozu


Displej zapnutých varných zón střídatě zobrazuje výkon a symbol uzamčení.

Při stisknutí tlačítka ovládacího výkonu nebo časovače za provozu: na 2 sekundy se zobrazí „bloc“ a poté zmizí.

# • 2 POUŽÍVÁNÍ




## Odemčení


Držte stisknuté tlačítko , dokud z displeje nezmizí symbol uzamčení „bloc“ a nezazní potvrzující zvukový signál.

## Funkce CLEAN LOCK

Tato funkce umožňuje dočasně uzamknout varnou desku při čištění.


Aktivování funkce Clean lock:


Krátce stiskněte tlačítko  (zámek). Zazní zvukový signál a na displeji bliká symbol „bloc“.

Po uplynutí předem stanovené doby se uzamčení automaticky zruší. Zazní dvojitý zvukový signál a „bloc“ zhasne. Funkci Clean lock lze kdykoliv vypnout dlouhým stiskem tlačítka .



## 2.7 FUNKCE RECALL

Tato funkce umožňuje zobrazit poslední nastavení („výkon a časovač“) všech naposledy vypnutých varných zón (do 3 minut).

Pro použití této funkce je nutné varnou desku odemknout. Stiskněte tlačítko Zapnutí/Vypnutí a poté krátce stiskněte tlačítko .

Jakmile je deska v provozu (je zapnutá minimálně jedna varná zóna), krátce stiskněte tlačítko . Funkce umožňuje obnovit nastavení výkonu a časovače varné zóny (varných zón) do 30 sekund po vypnutí.

Jakmile je varná deska vypnutá (všechny varné zóny jsou vypnuté), stiskněte

tlačítko Zapnutí/Vypnutí  a poté krátce stiskněte tlačítko . Funkce umožňuje obnovit nastavení výkonu a časovače varné zóny (varných zón) do 3 minut po vypnutí.



## Doporučení pro úsporu energie

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

## 2.8 FUNKCE PERFECT SENSOR



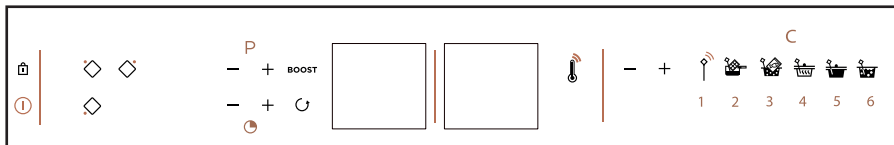
Na výběr máte tři režimy:

- **Zobrazení** teploty měřené přímo v pokrmu na displeji varné desky.
- **Nastavení** teploty uvnitř pokrmu (Expert).
- **Regulace** teploty prostřednictvím 5 nabízených funkcí vaření.

## Spárování čidla s varnou deskou

Spárování se provádí pouze jednou při zprovoznění čidla nebo v případě jeho výměny.


## • 2 POUŽÍVÁNÍ




Deska musí být vypnutá.

1 - Na 3 sekundy stiskněte tlačítko Zapnutí/Vypnutí na zadní části čidla, čidlo vyšle namodralý záblesk a poté začne blikat zeleně.



2 - Dlouze stiskněte piktogram , **Conn Ect.** zobrazí se zeleně blikající čidlo.

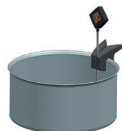
3 - Krátce stiskněte piktogram , zazní potvrzovací zvukový signál a

**Conn Ect.** bliká pro potvrzení spárování. Čidlo bliká modře (tento krok může trvat až 15 s).

**⚠ Čidlo není určeno do trouby.**  
**Nastavení čidla**

Na výběr máte 3 doporučené pozice:

- Vertikální



- Prostřední (nastavitelná)



- Kolmá



Nedoporučujeme používat čidlo bez držáku.

### Používání čidla

Aby čidlo fungovalo, je nutné ho zapnout (stisknutím tlačítka na několik sekund), dále zapněte varnou desku a vyberte varnou zónu. Při regulování teploty nastavuje varná deska automaticky potřebný výkon, což může způsobit kolísání varu.

### Funkce Teploměr

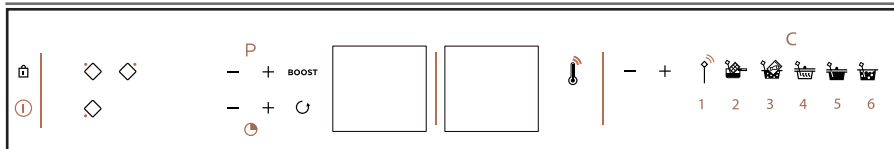
Tato funkce zobrazuje na displeji varné desky teplotu naměřenou čidlem (rozsah 5 °C až 180 °C).

Tato funkce informuje o teplotě.

Tuto funkci lze použít například pro měření teploty pokrmu během vaření




# • 2 POUŽÍVÁNÍ



na varné desce nebo pečeně vyndané z trouby.

Chybí-li nádoba, na displeji varné zóny blikají teplota a „°C“.

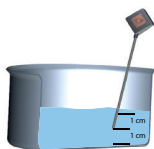
 Hodnota z čidla se obnovuje každou 1,5 sekundy.

## Kulinářské funkce

Pro přístup k jednotlivým kulinářským funkcím uveďte varnou desku pod napětí, vyberte varnou zónu (chybí-li nádoba, bliká „0“), poté stiskněte symbol požadované předdefinované funkce. U těchto funkcí je vaření řízeno čidlem.

Pro všechny funkce vyjma funkce rozpouštění platí:

- čidlo musí být minimálně 1 cm od dna hrnce.
- čidlo musí být vnořeno minimálně 1 cm do vařeného pokrmu.



Není-li to možné, přizpůsobte průměr hrnce a varnou zónu vařenému množství. Během vaření doporučujeme obsah

nádoby pravidelně promíchávat.

## Přístup k jednotlivým funkcím:

Stiskněte tlačítko příslušné funkce (poté tlačítko + nebo -, pokud si přejete upravit doporučenou teplotu). Po dobu 5 sekund se zobrazí teplota následovaná „°“, dokud nebude dosaženo požadované teploty. Vybraná funkce se střídavě zobrazuje s teplotou. Zazní zvukový signál a „°“ se zobrazí trvale. Teplota se bude udržovat, dokud varnou zónu nevypnete.



## Režim Expert

Tato funkce umožňuje vaření potravin přímým výběrem požadované teploty tlačítkem + / -. Teplotu lze nastavit v rozsahu 40 °C až 180 °C.



## Rozpouštění

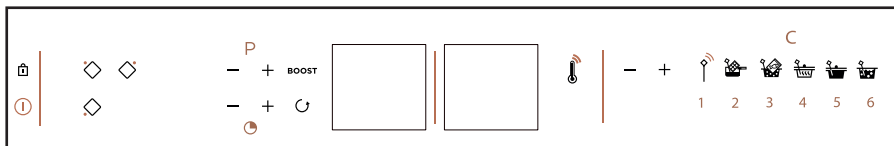
Tato funkce umožňuje rozpouštění potravin při teplotě nastavitelné v rozsahu 40 °C až 70 °C. Nastavená teplota je 50 °C. Při tomto typu vaření musí být čidlo ve vertikální pozici a konec čidla se musí dotýkat dna hrnce.

Během vaření obsah dobře míchejte, aby výsledná směs byla homogenní.

Při tomto typu vaření se čidlo musí dotýkat dna hrnce.

Tato funkce je dostupná pouze u varných zón velikosti 16 cm, 23 cm nebo 1/2 Horizone vaší varné desky.

## • 2 POUŽÍVÁNÍ



### Vaření ve vakuu



Tato funkce umožňuje vaření potravin při teplotě nastavitelné v rozsahu 45 °C až 85 °C. Nastavená teplota je 60 °C.



### Ohřev



Tato funkce umožňuje ohřev potravin při teplotě nastavitelné v rozsahu 65 °C až 80°C. Nastavená teplota je 70 °C.



### Pomalé vaření



Tato funkce umožňuje vaření potravin na mírném ohni při teplotě nastavitelné v rozsahu 80 °C až 90°C. Nastavená teplota je 80 °C.



Při regulování teploty může dojít ke kolísání varu.



### Var



Tato funkce umožňuje vařit vodu při teplotě 100 °C.

Nádobu můžete částečně zakrýt poklicí, doporučujeme tak učinit na počátku vaření.



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

## • 2 POUŽÍVÁNÍ



### Varování:

- Můžete nastavit čas podle čidla. V tomto případě se čas bude zobrazovat střídavě s teplotou.
- Čidlo se používá zároveň pouze u jedné varné zóny.
- Po použití vypněte čidlo dlouhým stiskem tlačítka, kontrolka LED se na několik sekund rozsvítí červeně.
- Čidlo se automaticky vypne za minutu po vypnutí varné desky.
- Aby nedošlo k poškození čidla, neumísťujte elektronickou jednotku čidla přímo do výparů z vaření.
- Teplota varu vody se může měnit v závislosti na nadmořské výšce a atmosférických podmínkách vaší zeměpisné polohy.
- Ztráta komunikace může souviset s příliš slabou baterií.

Technické informace uvedené na čidle:

Parametr	Specifikace	Poznámky
Napětí	2,5 – 3 V	Baterie CR2032
Autonomie	300 h	s novou baterií
Barva kontrolky	Bílá Zelená Modrá Červená	Zapnutí napájení Čekání na propojení Propojeno Vypnutí
Provozní teplota	0 °C – 85 °C	Jednotka čidla
Měřicí rozsah teploty	5 °C – 180 °C	
Pracovní frekvence	2 402– 2 480 MHz	
Dosah čidla	2 metry	
Maximální příkon	< 10 mW	

# • 2 POUŽÍVÁNÍ



## Pokyny pro vaření:

Funkce	Základní ingredience nebo pokrm	Množství (g)	Teplota (°C)	Časy	Doporučení
Expert	Bílé maso	Kuřecí filety 150 g	80 °C	8 až 12 min	Prsa naklepat (na výšku 1–1,5 cm).
	Červené maso	150 až 200 g	35 až 45 °C (velmi málo propečený – krvavý)	30 s až 2 min/strana (podle tloušťky)	Po upečení nechat maso 5 min odpočívat
		150 až 200 g	50 až 55 °C (mírně propečený – středně krvavý)	1 min až 3 min/strana (podle tloušťky)	Po upečení nechat maso 5 min odpočívat
		150 až 200 g	60 až 65 °C (středně propečený)	1:30 min až 4 min (podle tloušťky)	Po upečení nechat maso 5 min odpočívat
		150 až 200 g	70 až 75 °C (úplně propečený)	2 min až 8 min/strana (podle tloušťky)	Po upečení nechat maso 5 min odpočívat
	Mražené hranolky	200 g / 1,5 l oleje	160 °C poté 180 °C	11 min 2:30 min	Ponořte na 11 min, poté vyjměte a znovu ponořte do 180 °C na 2:30 min pro dokončení smažení.
	Bešamelové omáčky	500	85 až 87 °C	1 min vařit	Během vaření stále míchejte, aby se nepřipálilo dno hrnce
	Čokoládové krémy	1 300	87 až 92 °C	8 až 10 min	Během vaření stále míchejte, aby se nepřipálilo dno hrnce.
	Karamel	Suchý způsob (100 g)	až 150 °C (podle požadovaného zbarvení)	3 až 5 min (výkon 10)	Velmi rychle zhnědne, pečlivě ho sledujte.
	Karamel	Mokrý způsob (100 g cukru / 60 ml vody)	až 145 °C	8 až 12 min (výkon 10)	Sledujte var, jakmile ustane, karamel velmi rychle zhnědne.
Ovocná pasta	400–1 000	105–110	podle množství	EXPERT (1 až 1,2 % pektinu / kg ovoce)	
Rozpuštění	Horká 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	<b>Nemíchejte</b> , aby se dobře oddělil kasein od másla.
Sýr pro „fondue“	200–1 500	40–50	10 až 25 min	Množství vína přidaného na vaření má vliv na dobu rozpuštění (50 cl na 1 kg sýra).	
Ohřev	Kaše	200–800	65–75	Podle množství	
	Polévka	200–2 000	65–75	2:30 min až 15 min	Pozor, čas se může měnit v závislosti na viskozitě polévky.
	Sklenice/Konzervy	300–1 000	65–75	4 min až 10 min	Test proveden na konzervách s pokrmem „cassoulet“.
	Přesnídávky	125–300	60–70	Podle množství	Před konzumací vyzkoušejte teplotu.

# • 2 POUŽÍVÁNÍ



## Pokyny pro vaření:

Funkce	Základní ingredience nebo pokrm	Množství (g)	Teplota (°C)	Časy	Doporučení
Pomalé vaření	Pot au feu (dušené hovězí maso a zelenina)	1 000–4 000	70–80	2:30 h až 3:00 h	Přizpůsobte nádobu na vaření vařenému množství. Na posledních 30 minut vaření přidejte oškrábané brambory.
	Telecí ragú	1 000–4 000	70–80	2:00 h až 3:00 h	Přizpůsobte nádobu na vaření vařenému množství.
	Burgundská hovězí pečeně	1 000–4 000	70–80	2:00 h až 4:00 h	Přizpůsobte nádobu na vaření vařenému množství.
	Daube (dušené hovězí maso)	1 000–4 000	70–80	2:00 h až 4:00 h	Přizpůsobte nádobu na vaření vařenému množství.
	Kuře po baskicku	1 000–4 000	70–80	1:15 h až 1:30 h	Přizpůsobte nádobu na vaření vařenému množství.
	Zavařenina	1 000–4 000	105	20 min až 1:00 h podle ovoce, kontrolujte strukturu.	Teplota gelovatění zavařeniny je 105 °C (teploměr na cukr). Tuto teplotu lze snížit přibližně na 90 °C a přidat pektin (15 g na 1 kg ovoce).
	Rajčatová omáčka	1 000–4 000	70–80	40 min	Pozor na kyselost rajčat při vaření, do omáčky z čerstvých rajčat přidejte špetku práškového cukru.
Vaření ve vakuu	Ryby	losos 250–300 g	45–50	20 min	3 l až 5 l vody, pozor na ochucení, vaření ve vakuu výrazně zvyšuje slanost.
	Ryby	bílá ryba 250–300 g	56 °C	15 min	
	Zelenina	listová 200–300 g	85 °C	30–75 min	
	Zelenina	kořenová 150 g	85 °C	60 až 80 min	
	Bílé maso	Kuřecí fileť 150 g	64 °C	25 min	
	Bílé maso	Kuřecí stehno 200 g	68 °C	120 min	
	Červené maso	Hovězí steak ze svíčkové 150 až 300 g	56,5 °C vodní lázeň	30 min – tloušťka 2,5 cm / 2:00 h – tloušťka 5 cm / až 4:00 h.	
Pomalou vařené vejce	50 g / 1 l vody	64 °C	45 min	1 l vody	
Var	Rýže	100–500 (suchá) = 300 až 1 500 ml osolené vody	90–100	12 až 20 min podle rýže	Kreolská rýže: přiveďte vodu k varu, nasypete rýži (předem propláchnutou studenou vodou), zakryjte poklicí a nechte vařit na mírném stupni (pozor, některé druhy rýže je nutné vařit delší dobu, např. černou rýži).
	Těstoviny	100–500 (suché) = 1 l až 5 l osolené vody	90–100	doba vaření 10 až 12 min	Přiveďte vodu k varu, nasypete těstoviny a nechte vařit. Doba vaření přizpůsobte druhu použitých těstovin.

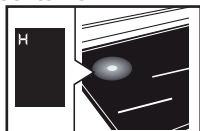
# • 2 POUŽÍVÁNÍ



## 2.10 BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ

### Zbytkové teplo

Varná zóna může po intenzivním používání zůstat horká několik minut. Během této doby je zobrazeno „H“. Nedotýkejte se tedy těchto zón.



### Omezovač teploty

Každá varná zóna je vybavena bezpečnostním snímačem, který neustále sleduje 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 proti přetečení

Varná deska se může vypnout v těchto 3 případech:

- Vykypění na ovládací panel.
- Mokrý hadr položený na ovládacím panelu.
- Kovový předmět položený na ovládacím panelu.

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 ovládací zóně a po dobu cca 2 minut je vydáván zvukový signál. Pro jeho vypnutí stačí stisknout kterékoliv ovládací tlačítko.



Můžou být slyšet zvuky podobné zvukům hodinových ručiček.

Tyto zvuky se objeví, jakmile je varná deska v provozu, a zmizí nebo se ztlumí v závislosti na konfiguraci ohřevu. Rovněž může být slyšet pískání v závislosti na typu a kvalitě vašeho nádobí. Výše uvedené zvuky jsou normální, jsou součástí indukční technologie a nesignalizují poruchu.



Nedoporučujeme připojení varné desky přes proudový chránič.

---

## • 3 ÚDRŽBA

---



### Údržba varné desky

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

Na nahromaděné připečené nečistoty, vyteklé sladké pokrmy nebo přivařené plasty použijte houbu na nádobí a/ nebo speciální škrabku na sklo. Pečlivě navlhčete znečištěnou zónu teplou vodou, použijte speciální škrabku na sklo pro hrubé nečistoty, omyjte houbou na nádobí a otřete.

Na stopy po vyčištěné skvrně nebo na vodní kámen použijte teplý bílý ocet, nechte působit a otřete měkkým hadříkem.

Na lesklé kovové barvy a při týdenní údržbě použijte speciální přípravek na sklokeramiku. Na povrch naneste speciální přípravek na sklokeramiku (s obsahem silikonu a nejlépe s ochranným účinkem).

**Důležitá poznámka:** nepoužívejte prášek ani abrazivní houbu. Upřednostněte krémy a speciální houby na křehké nádobí.

### Údržba čidla

- Před prvním použitím čidlo očistěte.
- Používejte pouze neutrální čisticí prostředky. Nepoužívejte žádné abrazivní prostředky, abrazivní houby, rozpouštědla ani kovové předměty.
- Nemyjte čidlo v myčce nádobí.
- Držák sondy lze mýt v myčce nádobí.

# • 4 *NEOBVYKLÉ STAVY*



## PŘI UVEDENÍ DO PROVOZU

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

**Váš spotřebič vypíná jistič nebo funguje pouze jedna strana.** Připojení varné desky je vadné. Zkontrolujte správnost připojení (viz kapitola Připojení).

**Při prvních vařeních uvolňuje varná deska zápach.** Spotřebič je nový. Na každé varné zóně zahřívajte po dobu 30 minut hrnce s vodou.

## PŘI ZAPNUTÍ

**Varná deska nefunguje a světelné displeje na ovládacím panelu nesvítí.**

Spotřebič není napájen elektrickým proudem. Napájení nebo připojení je vadné. Zkontrolujte pojistky a elektrický vypínač.

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

**Varná deska nefunguje, zobrazí se informace „bloc“.** Odblokujte dětskou pojistku.

**Kód závada F9:** napětí je nižší než 170 V.

**Kód závada F0:** teplota je nižší než 5 °C.

## V průběhu použití

**Varná deska nefunguje, zobrazí se – a vydává zvukový signál.** Pokrm překypěl nebo na ovládacím panelu překáží nějaký předmět. Odstraňte nečistoty nebo překážející předmět a znovu zapněte vaření.

**Zobrazí se F7.**

Elektronické obvody se zahřály (viz kapitola Vestavění).

**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.

## Čidlo

Ztráta komunikace čidla může souviset s příliš slabou baterií.

Pokud se zobrazí : čidlo není spárované nebo je vypnuté. Pokud problém přetrvává, zkontrolujte polohu baterie.

Pokud se zobrazí : čidlo se již používá u jiné varné zóny.

Pokud se zobrazí  + zvukový signál: Naměřená teplota je nekompatibilní s vybranou funkcí. Zkontrolujte, zda je vybraná varná zóna vhodná pro zvolenou funkci.



---

## • 4 *NEOBVYKLÉ STAVY*

---



Čidlo bliká červeně:

- Před vypnutím, pokud je baterie příliš slabá.
- V případě ztráty komunikace bliká červeně a pokud je propojení s varnou deskou obnoveno, začne blikat zeleně.

---

## • 5 *ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ*

---



### **OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ**

Obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v příslušných kontejnerech určených k tomuto účelu.



Váš spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, které vás informuje, že se vyřazené spotřebiče nemají mísit s jiným

typem odpadů.

Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice o odpadu elektrických a elektronických zařízení.

Obrat'te se na obecní úřad nebo na svého prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče ve vašem okolí.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

---

## • 6 SLUŽBY SPOTŘEBITELŮM

---



### OPRAVY VE

Případné opravy vašeho spotřebiče musí provádět kvalifikovaný odborník s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se vašeho spotřebiče (obchodní označení, servisní označení, výrobní číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na výrobním štítku (1.1.1).

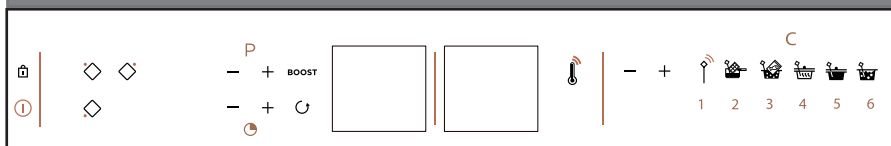


## Kolekce Perfect Sensor

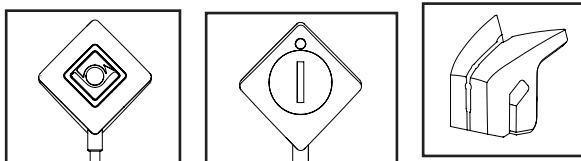
Kolekce Perfect Sensor, varná deska, která měří a neustále reguluje teplotu přesně na stupeň.

Pro rychlé spuštění varné desky vám mohou pomoci níže uvedené informace.

### Ovládací panel



### Čidlo s držákem



Kontrolka LED čidla vyšle **modrobílý** záblesk: zapnutí napájení čidla

Kontrolka LED čidla bliká **zeleně**: probíhá propojení

Kontrolka LED čidla svítí **modře**: čidlo je propojené

Kontrolka LED čidla bliká **červeně**: příliš slabá baterie / ztráta komunikace

### Funkce

- ① - Zapnutí/Vypnutí
- ◇ - Výběr varné zóny
- 🔒 - Uzamčení / Clean Lock
- <sup>P</sup> + - Nastavení výkonu
- + - Nastavení časovače
- BOOST** - Funkce Boost(max. výkon)
- ↻ - Funkce Recall (opětovné nastavení)
- 🌡️ - Funkce Teploměr (informace o teplotě)
- + - Nastavení teploty
- 📶 - Čidlo (režim Expert)
- 🍲 - Funkce Rozpouštění (50 °C)
- 🍲 - Funkce Vaření ve vakuu (60 °C)
- 🍲 - Funkce Ohřev (70 °C)
- 🍲 - Funkce Pomalé vaření (80 °C)
- 🍲 - Funkce Var (100 °C)

Informace pro spotřebitele: [www.dedietrich-electromanager.com](http://www.dedietrich-electromanager.com)

0892 028 804 (0,50 € včetně daní/min z pevné linky)

Servisní středisko: 0969 393 434 (bezplatná služba)

