

DK

*Brugs og installationsvejledning
for induktionskogeplade*

DE

*Gebrauchs- und
Installationsanweisung Ihres
Induktionskochfeld*

NL

*Gebruiks- en installatiehandleiding
van uw inductiekookplaat*

De Dietrich



**230 V 50Hz
DTI309.....10,8 kW**

FABRIKANTREF **214**

9962 7391 12/02

Kære kunde,

Tak fordi De har valgt en glaskeramisk kogeplade fra DE DIETRICH

Vores udviklingsafdeling har designet en ny generation af apparater, der med høj kvalitet, flot design og den nyeste teknologi fremstår som enestående produkter baseret på en unik know-how.

Vi har til denne nye DE DIETRICH glaskeramiske kogeplade foretrukket et moderne design med rene linjer, så den glaskeramiske kogeplade med sine brugervenlige funktioner og høje ydeevne kan indgå som en harmonisk del af Deres køkken.

DE DIETRICHS produktserier omfatter foruden glaskeramiske kogeplader også et stort udvalg af ovne, emhætter, vaskemaskiner og køleskabe, der kan indbygges, og som passer til denne nye DE DIETRICH glaskeramiske kogeplade.

Serviceafdelingen er altid villig til at besvare spørgsmål og modtager gerne forslag (se adressen bagest i vejledningen), da vi hele tiden prøver at imødekomme kundernes behov og krav til vores produkter.

Med disse "nye værdigenstande", der er blevet en integreret del af vores hverdag, indbyder DE DIETRICH med sin høje kvalitet til en ny livskunst.

Mærket DE DIETRICH.

Kære kunde!

Vi håber, at brugsvejledningen har besvaret alle Deres spørgsmål, ellers er De velkommen til at kontakte os på nedenstående telefonnumre. Skulle der mod forventning opstå fejl, er det vigtigt, at der kun rekvireres kvalificeret hjælp og kun benyttes originale reservedele. Opgiv altid apparatets fulde type- og ident.nummer ved en reklamation. Oplysningerne findes på apparatets typeskilt.

Inden De tilkalder service, må De kontrollere de fejlmuligheder, De selv kan afhjælpe. Uberettiget tilkald af serviceassistance må De selv betale.

Der er reklamationsret i henhold til købeloven. Denne reklamationsret indskrænker ikke Deres forhandlers ansvar efter købeloven, og en henvendelse til os virker samtidig som reklamation overfor forhandleren.

Købsdatoen skal kunne dokumenteres ved hjælp af faktura/købsnota.

Leverandør:

DE DIETRICH NORDEN A/S

Lollandsgade 4, 6400 Sønderborg

Produktinformation	7342 1810	Salgsafdelingen
Bestilling af lokal servicetekniker	7342 1840	Kundeservice
Bestilling af reservedele	7342 1840	Kundeservice

Fax servicebestilling	7342 1841
Fax reservedelsbestilling	7342 1851

E-mail servicebestilling	kundeservice@elcobrandt.com
E-mail reservedelsbestilling	reservedele@elcobrandt.com
De Dietrich Norden A/S hjemmeside	www.elcobrandt.dk

Indholdsfortegnelse

Sikker brug af kogepladen.....	4
Sikker installation af kogepladen.....	6
Velegnet kogegej.....	8
Vejledning i brug af kogepladen.....	9
Beskyttelse og vedligeholdelse af kogepladen.....	12
Fejlfinding.....	13
Tilberedningsskema.....	14

I denne brugsvejledning angiver,



sikkerhedsforeskrifter



praktiske råd

.....

Kogepladen er udelukkende beregnet til madlavning i private husholdninger.

Vi forbeholder os retten til at ændre apparatets tekniske, funktions- og designmæssige specifikationer i forbindelse med den konstante tekniske videreudvikling og forbedring af vore produkter.

Kogepladen er udelukkende beregnet til tilberedning af mad- og drikkevarer. Den indeholder ingen asbestholdige komponenter.

Vi anbefaler, at De med regelmæssige mellemrum kontrollerer, at der ikke er nogen genstande (viskestykke, papir osv.), der kan blokere kogepladens lufttilgang (se afsnittet om indbygning).

Sikker brug af kogepladen

Sikkerhed med hensyn til KOGEPADEN

- En føler overvåger hele tiden temperaturen ved kogepladens komponenter. Bliver temperaturen på en komponent for høj, reguleres kogepladens effekt automatisk, så temperaturen falder.
- De behøver blot tage kogegrejet af kogezone for øjeblikkeligt at stoppe strømtilførslen. Tryk på sluk-knappen for at slukke kogezone helt.

Sikkerhed med hensyn til KOGEGREJ

Alle kogezone er udstyret med en føler, der hele tiden overvåger temperaturen i kogegrejets bund for at undgå en eventuel overhedning, f.eks. hvis gryden er tom.

Sikkerhed med hensyn til METALGENSTANDE

En lille genstand som f.eks. en gaffel, en ske eller en ring mv., der ligger **alene** på kogepladen, registreres ikke som kogegrej. Displayet blinker og der afgives ingen varmeeffekt

Restvarmeindikator



Efter intensiv brug forbliver kogezone varm i nogle minutter.

Der vises et "H" på displayet, så længe kogezone er varm.

Undgå at røre kogezone, når de er varme.

Automatisk Stop

Automatisk-stop er et indbygget sikkerhedssystem kogepladen.

Det slukker automatisk for kogezone, skulle De glemme at slukke den:

Effekt indstilling	Automatisk stop efter:
Mellem 1....9	8 timer
Mellem 10....14	2 timer
Mellem 15....boost	1 timer

Bogstavet **AS** vises i display og kogepladen udsender en række biplyde i 2 minutter. Bogstavet **AS** slukker, når De rører ved en vilkårlig knap på panelet. Kogepladen udsender 2 biplyde for at bekræfte indstillingen.

Børnesikring

Kogepladen har en indbygget børnesikring, som blokerer brug af kogepladen.

Låst



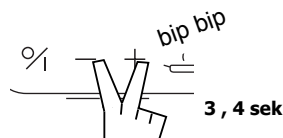
Betjeningspanelet kan låses :

- senten når det er slukket (ved rengøring),
- eller ved brug (panelet fastlåses og forbliver aktivt på de foretagne indstillinger).

STOP tasten forbliver dog aktiv, mens panelet er låst, og vil slukke kogezone, når der trykkes på den. Display slukker efter et par sekunder. Det kan reaktiveres ved at trykke på en vilkårlig tast.

Nøglen med lys slukker efter et par sekunder. Hvis der trykkes på en tast, viser displayet **0**.

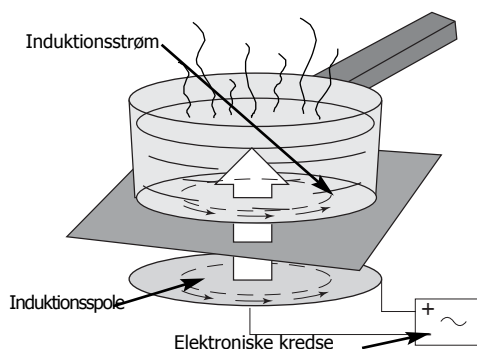
Oplåst



Sikker brug af kogepladen

Induktionsprincippet

Den såkaldte induktionsstrøm opvarmer kogeuret, som videregiver varmen til maden i kogeuret. Derfor foregår tilberedningen **praktisk taget uden energitab** mellem induktionskogepladen og madvarerne. Når kogeuret tages af kogepladen, afgives der ikke længere nogen varmeeffekt. De skal nu blot trykke på tasten Stop for helt at slukke kogepladen. Induktionskogepladen giver Dem meget fleksible indstillings- og anvendelsesmuligheder.



Til personer, som bærer pacemaker og aktive implantater :

Kogepladens funktion er i overensstemmelse med gældende normer for elektromagnetiske forstyrrelser. Induktionskogepladen opfylder således helt alle lovmæssige krav (EU-direktivet 89/336/EØF). Kogepladen er fremstillet, så den ikke generer andre elektriske apparaters drift i det omfang, at disse overholder kravene i de samme bestemmelser.

Induktionskogepladen frembringer magnetfelter lige omkring kogepladen.

For at der ikke skal opstå interferens mellem kogepladen og en pacemaker, skal pacemakeren være fremstillet i overensstemmelse med den for apparatet gældende lovgivning.

Hvad dette angår, kan vi kun garantere, at vort produkt overholder gældende regler. Med hensyn til om pacemakeren er i overensstemmelse med gældende regler, bedes De kontakte fabrikanten af apparatet eller Deres læge.



I tilfælde af brud, revnedannelse eller revner i glaspladen skal der omgående slukkes for strømtilførslen.

Kontakt Deres forhandler eller vor kundeservice

Kogepladen må ikke benyttes, før glaspladen er blevet udskiftet.

Kogepladen skal ikke benyttes som frastillingsplads

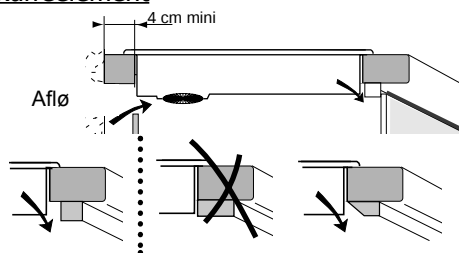
Sørg for, at el-ledningen til et elektrisk apparat, der er tilsluttet en stikkontakt i nærheden af kogepladen, ikke kan komme i berøring med kogepladen.

Brug aldrig stanniol under tilberedning. Sæt aldrig produkter emballeret i stanniol direkte på kogepladen. Stanniol vil smelte og anrette varige skader på kogepladen.

Er der installeret en ovn med pyrolyse selvrens under kogepladen, forhindrer kogepladens termosikringer, at denne kan anvendes, når ovnen er i gang med en pyrolyse.

Sikker installation af kogepladen

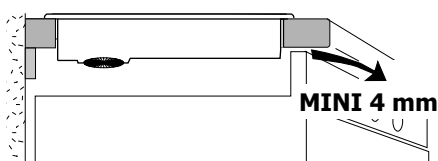
Over et element med dør eller skuffeelement



Skabets tværstykke må ikke blokere for luftudgangen på forsiden.

Lav i så fald en skrå udskæring.

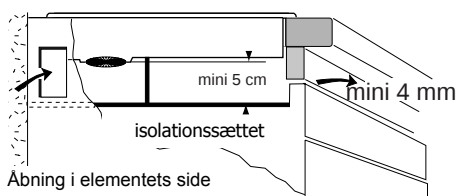
Over en ovn



Hvis apparatet under kogepladen forårsager en overophedning:

Induktionskogepladen er udstyret med sikkerhedsanordninger, der finder ud af, om temperaturen er for høj. En **række små streger** eller **F7** vises på tastaturet.

Det anbefales i givet fald at lave en åbning i køkkenelementets side og/eller at installere isolationssættet til ovnen, der kan købes som reservedel (bestillingsnr. 75X1652) for at begrænse virkningerne af overophedningen fra det apparat, der er installeret under kogepladen.

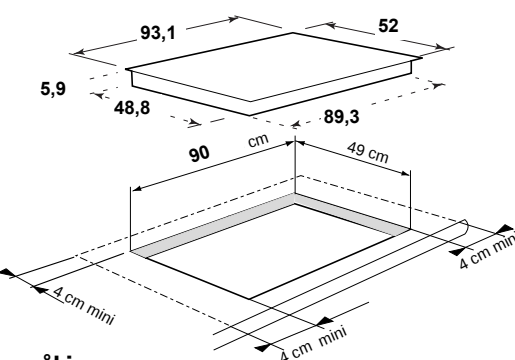


Åbning i elementets side
f.eks. 8 cm x 5 cm

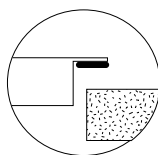
Kogepladen kan installeres oven over alt elektrisk køkkenudstyr, hvis betingelserne for udluftning, der er beskrevet herover, overholdes.

Det er vigtigt at kontrollere, at udluftningsristene under kogepladen ikke er tildækket.

Der skal altid sørges for god udluftning til induktionskogepladen.

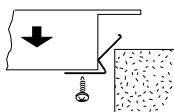


mål i cm



Kogepladen leveres med en tætningsliste, der sikrer, at kogepladen sidder stabilt og tæt i udskæringen.

Pas på ikke at beskadige denne liste under indbygningen.



Fastspænd kogepladen ved hjælp af clipsene.

Apparatet bør installeres således, at elstikket altid er tilgængeligt

Sikker installation af kogepladen

Elektrisk tilslutning

• Kogepladens elektriske specifikationer

Spænding.....**230 V~ 50 Hz**

Samlet energiforbrug.....**10800 W**

Kogepladen skal tilsluttes ledningsnettet ved hjælp af:

- En fødeledning (eller 2 ledninger ved tilslutning som på fig. A) af typen HO5 VVF

- Et el-stik (eller 2 el-stik ved tilslutning som på fig. 4) i overensstemmelse med IEC-publikation 60083 eller en bryder med 3 mm brydeafstand i alle poler.

Dette apparat opfylder kravene i EU-direktiverne 73/23/EØF og 89/336/EØF.

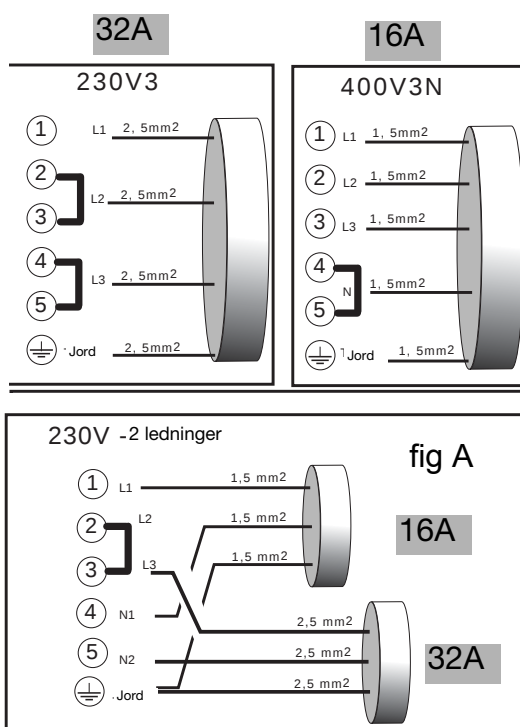
Apparatet bør installeres således, at elstikket altid er tilgængeligt

- Den skal ekstrabeskyttes jfr. Stærkstrømsreglementet.

Når kogepladen tilsluttes strømforsyningen eller efter en længere strømafbrydelse, vises en kode på betjeningspanelet. Den forsvinder automatisk igen efter 30 sekunder, eller når De trykker på en vilkårlig tast. Denne visning er helt normal og beregnet for en servicetekniker.

Hvis kogepladen er tilsluttet 400 V 2 N trefaset, skal det kontrolleres, at nullederen er korrekt tilsluttet, hvis kogepladen ikke fungerer rigtigt.

Disse forholdsregler gælder for alle elektriske apparater.



Velegnet kogegrej

Induktionskogepladen kan genkende det meste kogegrej.

Kogegrejstest: Stil gryden eller stegepanden på en kogezone og tænd på position 4. Lyser displayet konstant, er gryden/stegepanden velegnet. Blinker displayet, kan kogegrejet ikke bruges til induktionskogepladen. De kan også bruge en magnet til at teste kogegrejet. Kan den hænge fast på bunden, er kogegrejet velegnet til induktionskogepladen.

De har sikkert allerede kogegrej, der er velegnet til brug på induktionskogepladen.

- Kogegrej af rustfrit stål med sandwichbund, som skal være magnetisk
- Aluminiumsgrej med specialbund
- Emaljeret stålkogegrej eller støbejernskogegrej

De skal helst vælge det tykbundede kogegrej, som sikrer en mere ensartet varmfordeling. For ikke at risikere at ridse glaspladen bør De vælge kogegrej med helt glat bund.

Selv det kogegrej, hvis bund ikke er helt plan, kan bruges på betingelse af, at bunden ikke er deformet.

Kogegrej mærket med logoet  på bunden af kogegrejet eller på emballagen er specielt velegnet til brug med induktionskogepladen og sikrer Dem bedst mulig udnyttelse af kogepladen. Der følger en liste over velegnet kogegrej med denne vejledning for at hjælpe Dem med at vælge.

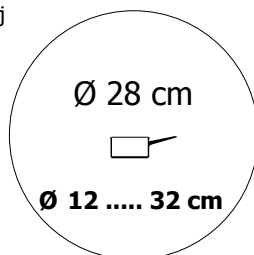
• IKKE EGNET KOGEGREJ:

Kogegrej af glas, keramik eller ler, af aluminium uden specialbund, af kobber samt en del umagnetisk kogegrej af rustfrit stål.

Kogegrej med en tyk og plan bund sikrer den mest ensartede og optimale varmfordeling.

Brug de kogezone, der passer til kogegrejets størrelse (afhængigt af model)

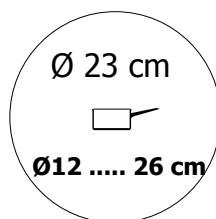
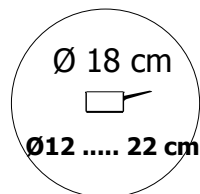
Diverse kogegrej



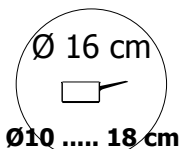
Denne kogezone på 28 cm:

- Tilpasser sig automatisk til kogegrejet.
- Varmer med optimal effekt.
- Sørger for god fordeling af varmen.
- Sikrer en ensartet kogetemperatur, og De kan derfor både bruge den til bagning af store pandekager, tilberedning af store fisk osv. eller til store mængder af mindre stykker, idet alt bliver **ensartet tilberedt**.

Multifunktionszoner



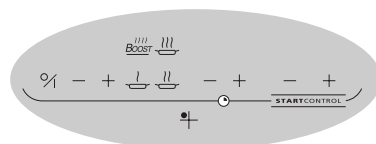
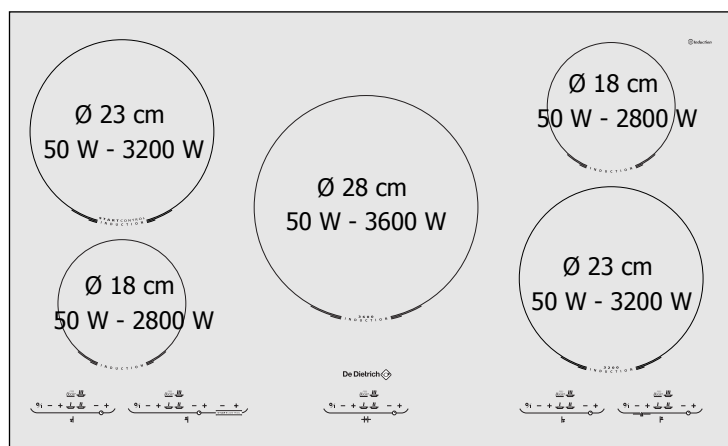
Til små gryder



- Langsom kogning af f.eks. saucer, creme mv.
- Tilberedning af små portioner.

Vejledning i brug af kogepladen

DTI 309



Vejledning i brug af kogepladen

Indstilling af uret

Ved tilslutning af kogepladen

Urets display blinker. Indstil tiden ved hjælp af tasterne + eller -.

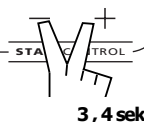
20.10



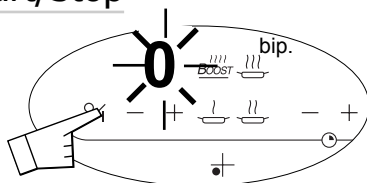
Automatisk godkendelse efter 5 sek., hvis der ikke trykkes på tasterne.

Indstilling af uret

Tryk samtidig på tasterne + og - i 3-4 sek., og indstil derefter uret ved hjælp af tasterne + og -.



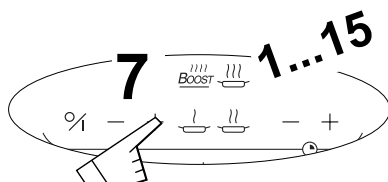
Start/Stop



En biplyd og et blinkende **0** viser, at kogezone er tændt.

De kan nu vælge den ønskede varmeeffekt. Hvis De ikke indstiller en varmeeffekt, slukkes kogezone automatisk.

Indstilling af varmeeffekt



! Hvis en af kogezoneerne i induktionssiden er tændt på maksimal varmeeffekt, medfører det en automatisk begrænsning af den anden kogezone. Det vises på varmedisplayene.

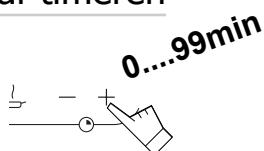
 Indstilling til svag varme **7 = KOGNING VED SVAG VARME**

 Indstilling til stærk varme **11 = STEGNING**

 Indstilling til kraftig varme **15 = KRAFTIG KOGNING**

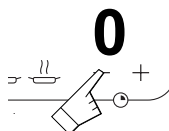
 Maksimal indstilling **bo KOGNING FULD EFFEKT**

Indstilling af timeren

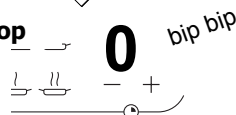


Fungerer kun sammen med den pågældende kogezone. De kan når som helst indstille/ændre tilberedningstiden.

manuelt stop



automatisk stop



Tryk på en vilkårlig tast for pågældende kogezone for at slukke biplydene. Ellers slukker de automatisk efter 1 minut.

Vejledning i brug af kogepladen

Indstilling af programmeringen

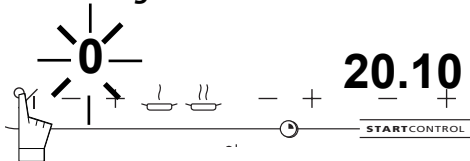
Kogepladen har indbygget en kogezone med **STARTCONTROL** til at opvarme eller lade en ret småkoge med indstillet sluttidspunkt.

Programmet indstilles ved at vælge:

- Et **slukningstidspunkt** (inden for 24 timer),
- En **varighed** (op til 99 min.),
- og en **varmeeffekt** (begrænset til indstilling 6 til småkogning eller varmholdelse).

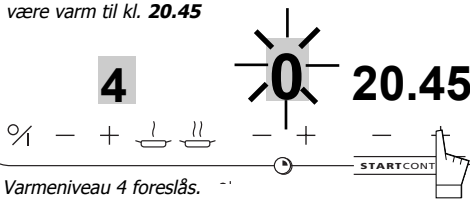
NB!: Denne kogezone kan bruges med eller uden programmering

1- Tænd kogezone med START CONTROL



2- Indtast tidspunktet for slukning af opvarmningen

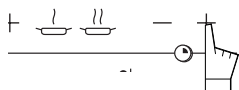
Eksempel: Hvis retten skal være varm til kl. **20.45**



Varmeniveau 4 foreslås.

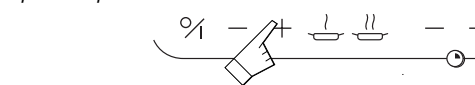
3- Indtast tilberedningens varighed **20**

Eksempel: Retten skal opvarmes i **20 min.**



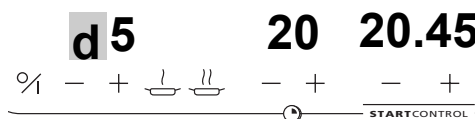
4 - Tilpas varmeeffekten

Eksempel: Retten skal opvarmes på trin **5**.



Indstillingerne gemmes efter 3 sekunder, hvis der ikke trykkes på en tast.

Et **d** vises på displayet = programmeringen er gemt



Af økonomiske hensyn vises et punkt i stedet for oplysninger på displayet efter et øjeblik.

Tryk på en vilkårlig tast for at få vist oplysninger på displayet igen. Displayet tænder igen automatisk, når tilberedningen begynder (uden bogstavet **d**)

5- Ændring/ annullering af programmering

Aktiver displayet igen, og tryk direkte på de indstillinger, der skal ændres

Tryk på tasten Tænd/Sluk for at annullere

Ret	Kogegrej	Låg	Varmeeffekt	Opvarmningstid
1 pose grøntsagssuppe	Gryde	NEJ	4	12 min.
Ragout (800gr)	Støbejernsgryde	JA	4	30 min.
Ratatouille (500gr)	Gryde		4	15 min.
Kogte ris, pasta	Gryde	JA	4	8 - 9 min.
Suppe (2 tallerkener)	Gryde		5	10 min.
Kogte grøntsager	Stegepande	JA	4	10 - 12 min.
Varme kakao (1 skål)	Gryde	NEJ	4	10 min.

Vedligeholdelse af kogepladen

● Undgå hårde stød med kogegrejet:

Glaspladen er meget hård og modstandsdygtig, men kan dog ikke tåle alt.

● Undgå at "skure" kogegrejet henover kogepladen, da det på længere sigt kan ødelægge den glaskeramiske overflade.

Undgå at stille kogegrej på rammen eller pyntelisten (afhængigt af model).

● Tør altid kogegrejets bund af først :

Der kan hænge små sandkorn fra grøntsager, som kan ridse kogepladen.

● Stil kogegrejet midt på kogezone.

● Stil aldrig en tom gryde eller pande på en kogezone.

Sådanne beskadigelser, der ikke medfører manglende eller fejlagtig drift, er ikke reklamlationsberettigede.

.....

● **Lad ikke kogegrej** i metal, service, knive eller metalgenstande ligge på kogepladen. De kan blive varme, hvis de ligger ved siden af en kogezone, der er tændt.

● **Opbevar ikke** rengøringsmidler eller let antændelige produkter i **KØKKENELEMENTET** under **KOGEPLADEN**.

● **Opvarm aldrig lukkede konserverdåser**, da de kan eksplodere. Dette gælder naturligvis for alle tilberedningsmåder.

● **Forvarm ikke** på positionen **maximum**, hvis De bruger kogegrej med en slip-let-belægning (af typen teflon), hvis De ikke samtidig bruger (en del) fedtstof.

Den maksimale varmeindstilling er forbeholdt kogning og friturestegning.

Kogepladen er let at rengøre. Følg blot nedenstående gode råd :

TYPE SNAVS	FREM GANGSMÅDE	ANBEFALEDE PRODUKTER
Lettere tilsmudsning	Blød det område, der skal rengøres, op med varmt vand. Tør efter.	Blød husholdningssvamp
Fedtpletter, der har været opvarmet	Blød det område, der skal rengøres, op med varmt vand. Brug en speciel skraber til glas og afslut med en blød svamp, der ikke ridser. Tør efter.	Blød husholdnings-svamp, speciel glasskraber
Vand- og kalkskjolder	- Hæld lidt varm eddike på pletten og lad det trække. Tør efter med en blød klud - Brug et almindeligt rengøringsmiddel	Specialmiddel til glaskeramiske flader
Overløb af sukker, smeltet stanniol eller plast, der har sat sig fast på pladen	- Brug et specialmiddel til glaskeramiske overflader, helst med silikone for at beskytte kogepladen	Specialprodukt til glaskeramiske flader



Skurepulver



Skuresvamp



Rengøringscreme



Blød husholdningssvamp

Fejlfinding

Er De i tvivl, om kogepladen fungerer normalt,..... er dette ikke altid ensbetydende med, at der er opstået en fejl. **Kontroller under alle omstændigheder følgende.**

KONSTATETERET FEJL	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Når kogepladen tændes , vises en meddelelse.	Det er normalt.	Unødvendigt, se afsnittet Eltilslutning
Når kogepladen tændes , slår sikringen/HFI fra.	Der er fejl ved tilslutningen.	Kontroller tilslutningerne.
Når kogepladen tændes , virker kun den ene side.	Der er fejl ved tilslutningen.	
Blæserne kører i nogle minutter, efter at De har slukket for kogepladen.	Elektronikken skal afkøles.	Unødvendigt - dette er normalt.
Kogepladens overside er hele tiden lun (selv når kogepladen er slukket).	Elektronik, der er tændt, ligesom på ethvert andet elektronisk apparat (fjernsyn, transformator osv.).	Unødvendigt - dette er normalt.
Kogepladen virker ikke. Display forbliver slukket.	Apparatet er ikke korrekt tilsluttet. Strømforsyningen eller tilslutningen er defekt.	Undersøg sikringer og hovedafbryder.
Kogepladen slukker pludseligt, enår den er tændt . Den udsender biplyde ca. hvert 10. sekund, og  , eller F7 vises på displayet.	- Der er sket overløb eller der ligger en genstand på betjeningspanelet	Gør pladen ren eller fjern genstanden. Start kogning påny.
Display viser  (eller F7)	De elektroniske kredse er overheded.	Se afsnittet "Installation af kogepladen".
Kogepladen virker ikke. Display viser en anden meddelelse	Der er fejl i de elektroniske kredse.	Tilkald vor kundeservice.
Display fortsætter med at blinke, efter at De har tændt kogepladen.	Kogegrejet er ikke egnet til induktion eller dets diameter er under 12 cm (10 cm på kogepladen med Ø 16 cm).	Se afsnittet "Velegnet kogegrej".
Kogegrejet larmer under tilberedningen.	Det skyldes en vibration på grund af den energi, der passerer fra kogepladen til kogegrejet.	Ved høj varmeeffekt er dette helt normalt for visse typer kogegrej. Der er ingen fare for kogegrejet.
De første gange, induktionskogepladen bruges, lugter det.	Apparatet er nyt.	Opvarm alle kogepladezoner i ½ time med en gryde vand.
Kogepladen udsender et let klik - klak.	Det skyldes fordelingen af varme.	INTET. Det er normalt.

Ved det mindste brud eller revnedannelse i glaspladen skal De omgående afbryde strømtilførslen til kogepladen og tilkalde vor kundeservice.

TILBEREDNING		STEGNING BRINGE I KOG		KOGNING/BRUNING GENOPTAGE KOGNING JÆVN KOGNING		KOGNING/ SMÅKOGNING		HOLDE VARM					
VARMEEFFEKT		15-13	12-11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPER	BOUILLONS TYKKE SUPPER												
FISK	KOGELAGE FROSNE FISK												
SAUCER	TYKKE, MELBASEREDE MED SMØR OG ÆG (BEARNAISE, HOLLANDAISE)												
GRØNTSAGER	JULESALAT, SPINAT												
	BÆLGRUGTER												
	HVIDE KARTOFLER												
	BRASEDE KARTOFLER												
	RÅSTEGTE KARTOFLER OPTØNING A FGRØNTSAGER												
KØD	TYNDE SKIVER KØD												
	SRTEAKS												
	GRILLSTEGT KØD (STØBEJERN)												
FRITURE	FROSNE POMMES FRITES												
	FRISKE POMMES FRITES												
DIVERSE	TRYKKOGER												
	FRUGTMOS												
	PANDEKAGER												
	KAGECREME												
	CHOKOLADESAUCE												
	SYLTETØJ												
	MÆLK												
	SPEJLÆG												
	PASTA												
	BABYMAD PÅ GLAS (VANDBAD)												
	GRYDERETTER												
	LØSE RIS												
	RISGRØD												



Svag varme



Stærk varme



Koge eller steg



Kogning med låg



Boost-tast på visse modeller til kogning og friturestegning.



Læg maden i

Max. varmeeffekt er kun beregnet til stegning og hurtig kogning af vand.

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben ein Kochfeld von DE DIETRICH erworben und wir bedanken uns dafür.

Unsere Forschungsteams entwickelten für Sie eine neue Generation von Geräten, die durch ihre Qualität, ihr Design und ihre technologische Weiterentwicklung überdurchschnittliche Produkte darstellen, in denen ein außergewöhnliches Know-how zum Ausdruck kommt.

Mit klaren Linien und einer modernen Ästhetik, integriert sich Ihr neues Kochfeld von DE DIETRICH harmonisch in Ihre Küche und verbindet auf perfekte Weise einfache Benutzung und Leistung.

Die Produktreihe von DE DIETRICH enthält auch eine breite Auswahl an Kochplatten, Backöfen, Geschirrspülern und Einbaukühlschränken, die zu Ihrem neuem Kochfeld von DE DIETRICH gut passen.

Darum bemüht, Ihre Ansprüche, was unsere Produkte betrifft, ständig bestmöglich zufrieden zu stellen, steht unser Verbraucherservice (Adresse am Ende dieser Broschüre) gerne zu Ihrer Verfügung und ist bereit, Ihren Vorschlägen zuzuhören und all ihre Fragen zu beantworten.

An der Spitze der Innovation, trägt DE DIETRICH zur Verbesserung des täglichen Lebens bei, indem das Unternehmen immer leistungstärkere Produkte auf den Markt bringt, die einfach zu benutzen sind, die Umwelt respektieren und darüber hinaus ästhetisch und zuverlässig sind.

Die Marke DE DIETRICH.

Inhalt

Die Sicherheit Ihres Kochfeldes.....	17
Sicherer Einbau des Kochfelds.....	19
Kochgefäße.....	21
Die einfache Benutzung Ihres Kochfeldes.....	22
Pflege und Wartung des Kochfelds.....	25
Behebung kleiner Probleme.....	26
Gartabelle.....	27

In der Gebrauchsanweisung geben Ihnen die Zeichen,



*Sicherheitshinweise
und,*



Ratschläge und Tips.

.....

Das Kochfeld wurde für den privaten Gebrauch in Wohnräumen ausgelegt.

IM Bemühen um ständige Verbesserung unserer Erzeugnisse behalten wir uns vor, jederzeit technische, funktionsspezifische und ästhetische Änderungen im Rahmen der technischen Weiterentwicklung an ihnen vorzunehmen.

Ihr Kochfeld ist ausschließlich für die Zubereitung von Getränken und Speisen bestimmt und enthält keine Asbest-Bestandteile.

Bitte kontrollieren Sie regelmäßig, dass keine Gegenstände (Geschirrhandtücher, Papier, ...) vor dem Kochfeld herunterhängen, da diese die Lufteintritte, die sich unter Ihrem Kochfeld befinden, behindern können (siehe Kapitel zum Einbau).

Die Sicherheit Ihres Kochfeldes

Sicherheit des Kochfeldes

- Ein Meßfühler kontrolliert permanent die Temperatur Ihres Kochfeldes. Falls die Temperatur zu hoch ansteigt, wird die von dem Kochfeld abgegebene Leistung automatisch verringert.
- Das Entfernen des Kochgefäß aus dem Kochfeld (Induktionszone) genügt, um die Stromversorgung der Kochzone sofort abzuschalten. Zum endgültigen Abschalten der Kochzone die Taste "Aus" drücken.

SICHERHEIT DES KOCHGESCHIRRS

Jede Kochzone ist mit einem Meßfühler ausgestattet, der die Temperatur des Kochgeschirrbodens permanent kontrolliert, so dass es zu keinem Überheizrisko kommt (leeres Kochgeschirr, ...).

WENN SICH KLEINE METALLISCHE GEGENSTÄNDE AUF DEM KOCHFELD BEFINDEN

Ein kleiner metallischer Gegenstand, wie zum Beispiel eine Gabel, ein Löffel oder ein Fingerring, etc., der sich alleine auf dem Kochfeld befindet, wird nicht als Kochgeschirr erkannt. Die Anzeige blinkt und die Kochzone schaltet sich nicht ein.

Restwärmearzeige

Nach intensiver Benutzung bleibt die Kochzone noch einige Zeit lang heiß.



In dieser Zeit leuchtet ein "H" auf.

In dieser Zeit die Kochzone nicht berühren.

Automatisches Abschalten

Die Funktion AS (Automatic Stop) ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfeldes.

Sie bewirkt das automatische Abschalten des Kochfelds, wenn dies vom Benutzer vergessen wurde je nach eingestellter Leistung wie folgt:

Eingestellte Leistung	Automatisches Abschalten nach ...
zwischen 1 und 9	8 Stunden
zwischen 10 und 14	2 Stunden
zwischen 15 und boost	1 Stunde

Auf der Anzeige für die betreffende Kochzone erscheint **AS** und ca. 2 Minuten lang ertönt ein akustisches Signal. Die Anzeige **AS** bleibt eingeschaltet, bis sie durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Kochfeld quittiert wird. Das Quittieren wird mit einem doppelten Piepton bestätigt.

Kindersicherung

Das Kochfeld ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, mit der es im abgeschalteten Zustand verriegelt werden kann.

Verriegeln



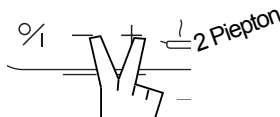
Die Bedientasten können verriegelt werden. Dies kann

- in abgeschaltetem Zustand erfolgen (z.B. zum Reinigen)
- oder im eingeschalteten Zustand erfolgen (z.B. zum Beibehalten der eingestellten bzw. angezeigten Werte).

Aus Sicherheitsgründen hat die Aus-Taste immer Vorrang vor der Verriegelung, d.h. das Abschalten der Kochzone kann auch in verriegeltem Zustand erfolgen..

Das leuchtende Schlüsselsymbol erlischt nach einigen Sekunden. Beim Drücken auf die Tasten wird die **0** angezeigt.

Entriegeln

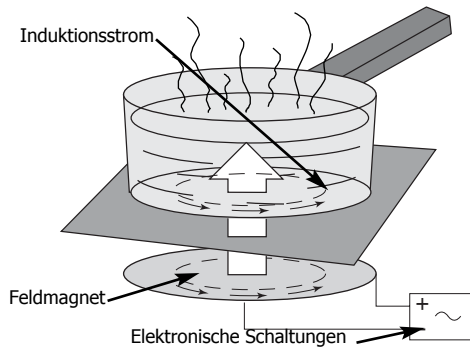


Die Sicherheit Ihres Kochfeldes

Induktionsprinzip

Beim Einschalten, sobald die gewünschte Leistung eingestellt ist, die elektronischen Schaltungen erzeugen Induktionsstrom, der augenblicklich den Boden des Kochgefäßes* erhitzt, welcher seinerseits die Hitze auf das Kochgut überträgt.

Auf diese Weise erfolgt das Garen praktisch ohne Energieverlust zwischen Kochfeld und Kochgut.



Für Träger von Herzschrittmachern :

Der Betrieb Ihres Kochfeldes entspricht den geltenden Normen bezüglich elektromagnetischer Störungen.

Ihr Induktionskochfeld ist konform den gültigen Vorschriften (Richtlinien 89/336/EWG). Es beeinflusst die Funktionsweise anderer elektrischer Geräte nicht, wenn diese vorschriftsmäßig verwendet werden

Ihr Induktionskochfeld erzeugt Magnetfelder in ihrer unmittelbaren Nähe.

Damit es zu keinen Interferenzen zwischen Ihrem Kochfeld und einem Herzschrittmacher kommt, muß letzterer in Übereinstimmung mit der für ihn geltenden Vorschrift sein.

Wir können hierzu lediglich die Konformität unseres eigenen Produkts garantieren. Was die Konformität des Herzschrittmachers oder eventuelle Unverträglichkeiten anbelangt, können Sie sich beim jeweiligen Hersteller oder bei Ihrem Arzt informieren.



Sollte ein Riß in der Glasoberfläche auftreten, schalten Sie Ihr Gerät umgehend von der Stromzufuhr ab.

Nehmen Sie hierzu die Sicherungen heraus oder betätigen Sie den Unterbrecher

Benutzen Sie Ihr Kochfeld so lange nicht, bis die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

Das Kochfeld sollte nicht als Ablage für Gegenstände verwendet werden.

Sicherstellen, dass das Stromversorgungskabel eines in der Nähe des Kochfelds angeschlossenen Elektrogeräts nicht mit den Kochzonen in Berührung kommt.

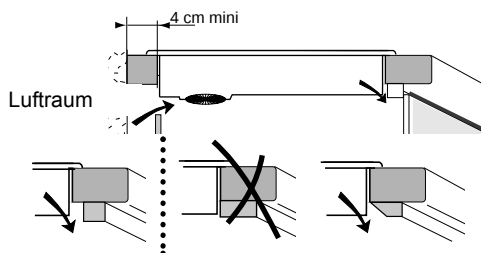
Verwenden Sie zum Garen nie Aluminiumfolien und stellen Sie nie in Aluminium eingewickelte Produkte oder in Aluminiumschalen eingefrorene Gerichte direkt auf Ihr Kochfeld.

Das Aluminium könnte schmelzen und Ihr Gerät nachhaltig beschädigen.

Ist Ihr Backofen unter Ihrem Kochfeld eingebaut (siehe Einbaumöglichkeiten), so ist die gleichzeitige Benutzung Ihres Kochfelds und des Backofens im Pyrolysebetrieb aufgrund der Wärmesicherheitsvorschriften untersagt.

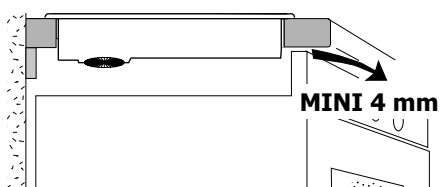
Sicherer Einbau des Kochfelds

Über einem Möbelelement mit Tür oder mit Schublade



Darauf achten, dass die Luftzufuhr nicht durch die Querstrebe des Möbels versperrt wird.
Notfalls einen Schrägschnitt anbringen.

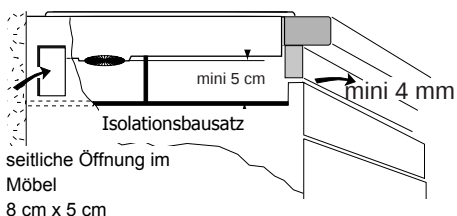
Oder über einem Backofen installieren



Wenn das Gerät unter dem Kochfeld starke Hitze erzeugt :

Das Kochfeld besitzt verschiedene Sicherheitsfunktionen und insbesondere einen Überhitzungsschutz. Wenn dieser ausgelöst wird, erscheint auf der Tastatur eine Reihe kleiner Striche oder ein **F7**.

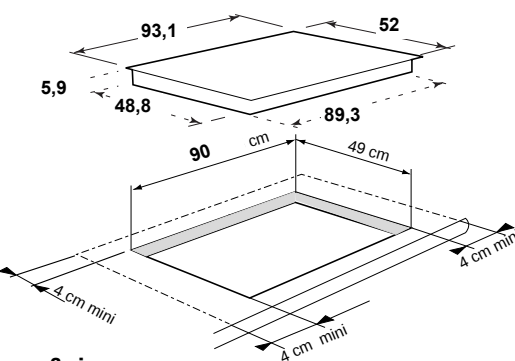
Kommt es häufig zu einem solchen Überhitzen, so empfiehlt es sich, eine seitliche Öffnung im Möbel anzubringen oder den Wärmedämsatz einzubauen, der beim Kundendienst erhältlich ist (Art. Nr. 75X1652).



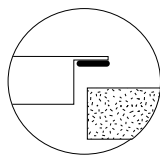
Unter Beachtung der obengenannten Anweisungen kann das Kochfeld über jedem beliebigen Haushaltsgerät eingebaut werden.

Unbedingt darauf achten, dass die Belüftungsgitter unter dem Kochfeld immer frei sind.

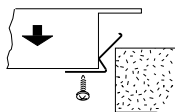
Bei jeder beliebigen Einbauart muss das Kochfeld stets gut belüftet sein.



maße in cm



Ein Dichtungsstreifen garantiert die Abdichtung Ihrer Arbeitsplatte.
-Diese Dichtung wird unter Ihr Kochfeld geklebt. Legen Sie das Kochfeld direkt in die Aussparung ein.
-Diese Dichtung ist im Beutel mitgeliefert. Kleben Sie sie unter das Kochfeld.



Die Clips am Einsatz des Kochfelds befestigen.

Der Gerät muss so eingebaut werden, dass die Steckdose zugänglich bleibt

Sicherer Einbau des Kochfelds

Elektrischer Anschluss

• Elektrische Eigenschaften des Kochfeldes

Betriebsspannung.....230 V~ 50 Hz

Gesamte Anschlussleistung.....10800 W

Diese Kochplatte muß folgendermaßen ans Stromnetz angeschlossen werden:

- mit einem Stromkabel (oder 2 Kabeln für Anschluß Abb. A) Typ HO5 VVF.

- Mit einer Steckdose (oder 2 Steckdosen für Anschluß Abb. 4) entsprechend der Veröffentlichung CEI 60083 oder mit einer omnipolaren Unterbrechungsvorrichtung, die einen Abstand der Kontakte von mindestens 3 mm aufweist.

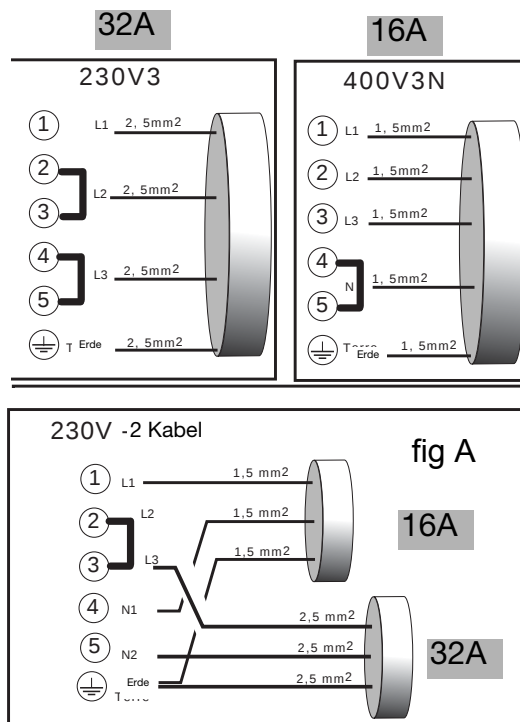
Dieses Gerät entspricht den europäischen Richtlinien: 73/23/CEE und 89/336/CEE.

Der Gerät muss so eingebaut werden, dass die Steckdose zugänglich bleibt.

- Beim Einschalten Ihres Kochfeldes oder nach einer längeren Stromunterbrechung erscheint eine kodierte Leuchtanzeige auf dem Bedienungsfeld. Diese Anzeige erlischt automatisch nach ca. 30 Sekunden oder sobald eine beliebige Taste des Bedienungsfelds betätigt wird. Diese Anzeige ist normal und gegebenenfalls unserem Kundendienst vorbehalten. Der Benutzer des Kochfeldes sollte dieser Anzeige keine Beachtung schenken.

Funktioniert ein mit 400 V Drehstrom gespeistes Kochfeld nach dem Anschließen nicht, prüfen, ob der Nulleiter richtig angeschlossen ist.

Diese Vorsichtsmaßnahmen gelten ebenfalls für alle Ihre anderen elektronischen Geräte.



Kochgefäße

Sie besitzen sicher bereits für das Induktionskochen geeignete Kochgeschirre.

Ihr Induktionskochfeld kann die meisten Kochgeschirre identifizieren.

Kochgeschirrtest : stellen Sie Ihr Kochgeschirr auf eine Kochzone mit der Stärke 4. Leuchtet die Anzeige permanent ist ihr Kochgeschirr geeignet, blinkt sie, kann Ihr Kochgeschirr nicht für das Induktionskochen verwendet werden.

Sie können auch einen Magneten als Test nehmen. Bleibt der Magnet "haften", ist das Kochgefäß für das Induktionskochen geeignet.

Für Induktionsherde geeignete Kochgefäße:

- Kochgeschirr aus emailliertem Stahl mit oder ohne Teflonbeschichtung .
- Kochgeschirr aus Gußeisen mit oder ohne Emailleboden.

Durch einen Emailleboden werden Kratzer auf der Glasoberfläche Ihres Kochfeldes vermieden.

- Kochgeschirre aus Edelstahl, die sich für das Induktionskochen eignen.
- Die meisten Kochgeschirre aus Edelstahl sind geeignet, wenn sie den Kochgeschirrttest bestehen (Kochtöpfe, Allesbräter, Pfannen, Friteusen, ...).

- Kochgeschirr aus Aluminium mit Spezialboden.

Gefäße die keinen flachen Boden aufweisen können auch verwendet werden, die Böden dürfen jedoch nicht zu stark verformt sein.

Wenn Sie ein Gefäß mit dem Zeichen ^{class} ~~INDUCTION~~ auf dem Boden oder der Verpackung wählen, haben Sie eine Garantie für die Verträglichkeit mit Ihrem Kochfeld unter normalen Anwendungsbedingungen. Um Ihnen bei Ihrer Auswahl behilflich zu sein, finden Sie zusammen mit dieser Anleitung eine Liste von Anbietern induktionstauglicher Geschirre.

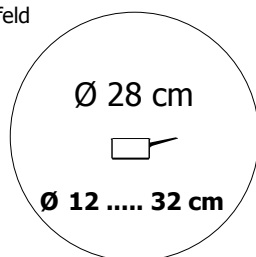
• HINWEIS

Kochgefäße aus Glas, Keramik oder Ton, aus Aluminium ohne Spezialboden oder aus Kupfer sowie einige unmagnetische Edelstähle sind für das Induktionskochen nicht geeignet, Die Anzeige blinkt, um Ihnen dies anzuzeigen.

Wählen Sie Kochgefäße mit einem dicken flachen Boden, die für ein homogeneres Garen sorgen (bessere Wärmeverteilung).

Verwenden Sie die einzelnen Kochzonen je nach Art und Größe der Kochgefäße

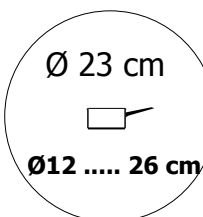
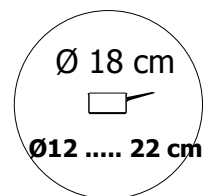
Mehrzweckkochfeld



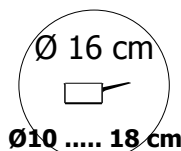
Diese Kochzone mit 28 cm Durchmesser:

- passt sich automatisch an das jeweilige Kochgefäß an,
- liefert stets die optimale Leistung,
- sorgt für optimale Verteilung der Heizwärme,
- liefert eine einheitliche Temperatur, d.h. Sie können sowohl große Pfannkuchen, große Fische usw., als auch eine Vielzahl kleiner Teile backen, braten und kochen - ihre Garung ist einheitlich

Multifunktionskochfeld



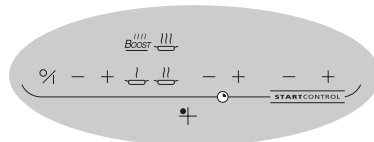
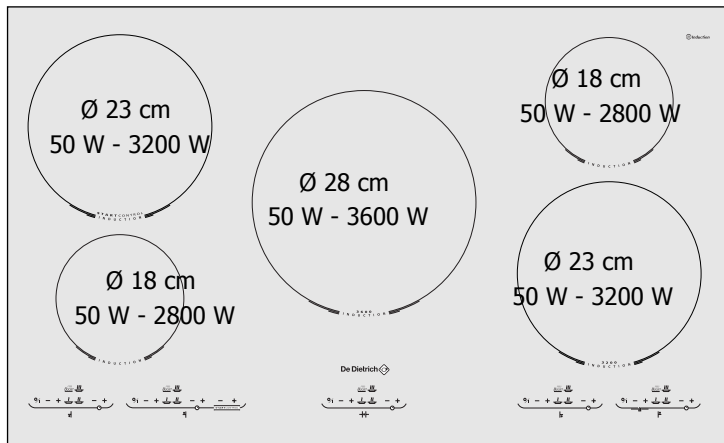
Kleine Kochbehälter



- Sanfte Vorbereitung (S o ß e n , Cremespeisen, etc.).
- Zubereitung von kleinen Mengen oder individuellen Portionen, etc

Die einfache Benutzung Ihres Kochfeldes

DTI 309



Die einfache Benutzung Ihres Kochfeldes

Einstellen der Uhrzeit

Beim Anschließen

Die Uhr-Anzeige blinkt:
Stellen Sie die Uhrzeit mit den
Tasten + und - ein.

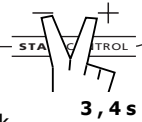
20.10



Automatische Bestätigung nach 5 Sekunden ohne neuen Tastendruck.

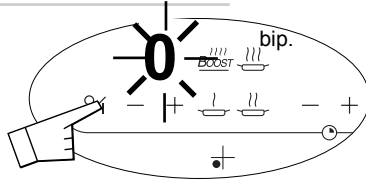
Nachstellen

Drücken Sie 3-4 Sekunden
lang gleichzeitig auf + und -
und stellen Sie danach die
Uhrzeit mit den Tasten +
bzw. - ein.



3, 4 s

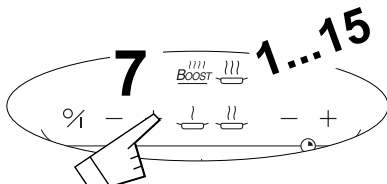
Ein-/Ausschalten



Die Anzeige blinkt und zeigt **0** an.

Danach können Sie die gewünschte Leistung
einstellen. Wenn keine derartige Einstellung
erfolgt, wird die Kochzone automatisch wieder
abgeschaltet.

Leistungseinstellung



⚠ Auf der Seite der Induktionsspulen des
Kochfelds wird beim Einstellen der
Höchstleistung einer Kochzone die Leistung der
anderen automatisch begrenzt, was an der
Leistungsanzeige erkennbar ist.



schwache Hitze **7 = GAREN**



starke Hitze **11 = KOCHEN**

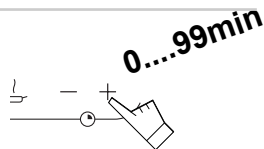


starke Hitze **15 = STARK
KOCHEN**



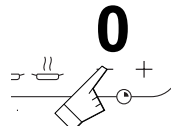
max. Einstellung **bo VOLLE
LEISTUNG**

Einstellendes Zeitschalters

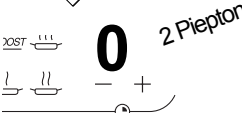


Der Zeitschalter kann eingestellt werden, wenn
die entsprechende Kochzone eingeschaltet sind.
Die eingestellte Zeit kann jederzeit wieder
verändert werden.

abschalten von Hand



Automatisches Abschalten



Zum Quittieren des Pieptons eine beliebige
Taste der betreffenden Kochzone drücken.
Anderenfalls wird er automatisch nach 1 Minute
abgeschaltet.

Die einfache Benutzung Ihres Kochfeldes

Einstellen der Programmierung

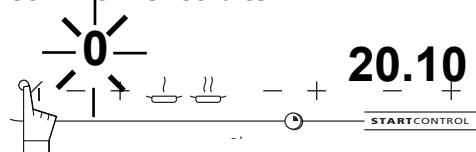
Ihr Kochfeld besitzt eine Kochzone, die mit einer Funktion **"START CONTROL"** versehen ist, mit der ein vorher eingestelltes Kochprogramm automatisch zu einem bestimmten Zeitpunkt abgeschaltet werden kann.

Dazu folgende Parameter programmieren:

- **Uhrzeit** für das Ende des Kochens (innerhalb von 24 Stunden),
- **Dauer** des Kochens (max. 99 Minuten),
- **Heizleistung** (max. Stärke 6 - langsames Garen, Warmhalten usw.).

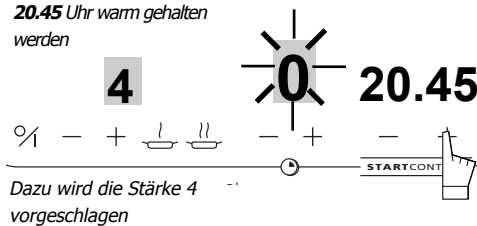
HINWEIS: Diese Kochzone kann mit und ohne Programmierung benutzt werden.

1- Kochzone mit der Funktion "START CONTROL" einschalten



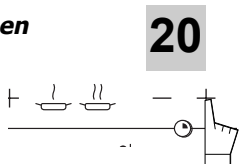
2- Uhrzeit für das Ende des Kochens eingeben

Beispiel: Ein Gericht soll bis **20.45** Uhr warm gehalten werden



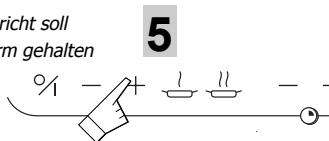
3 - Dauer eingeben

Beispiel: Das Gericht soll **20 Minuten** lang warm gehalten werden.

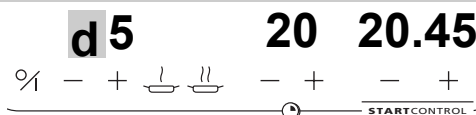


4 - Heizleistung einstellen

Beispiel: Das Gericht soll bei Stärke **5** warm gehalten werden.



Die eingegebenen Parameter werden nach 3 Sekunden gespeichert, wenn keine andere Taste mehr gedrückt wird. Daraufhin wird ein "d" (= Programmierung registriert) angezeigt



Nach einigen Sekunden werden die angezeigten Informationen aus Sparsamkeitsgründen durch einen Punkt ersetzt, können jedoch durch Drücken einer beliebigen Taste wieder angezeigt werden. Beim Beginn des Heizprogramms leuchtet die Anzeige automatisch wieder auf (jedoch ohne das "d").

5- Programmierung ändern / löschen

Dazu die Programmierung zur Anzeige bringen und zum Ändern direkt auf den bzw. die gewünschten Parameter drücken, zum Löschen auf die Taste Ein/Aus drücken.

Gericht	Kochgefäß	Deckel	Heizleistung	Aufwärmzeit
1 Beutel Püree	Kochtopf	NEIN	4	12 min.
Cassoulet (800gr)	cocotte en fonte	JA	4	30 min.
Ratatouille (500gr)	Kochtopf		4	15 min.
Reis, Nudeln	Kochtopf	JA	4	8 - 9 min.
Suppe (2 Teller)	Kochtopf		5	10 min.
Gemüse	Pfanne	JA	4	10 - 12 min.
Kakaogetränk (1 g. Tasse)	Kochtopf	NEIN	4	10 min.

Pflege und Wartung des Kochfelds

● **Schläge** mit den Kochgefäßen **vermeiden**:

Die Glasoberfläche ist sehr widerstandsfähig, aber dennoch nicht unzerbrechlich.

● **Das Reiben** der Kochgefäße **vermeiden**, die auf Dauer eine Beschädigung der Dekoration der Glaskeramikoberfläche bewirken können.

Stellen Sie die Kochbehälter auf den Rahmen oder die Zierleiste (je nach Modell).

● **Kochgefäße mit rauem oder verbeultem Boden vermeiden**:

An diesen können Stoffe hängen bleiben, die Flecken oder Kratzer auf dem Kochfeld bewirken.

● Das Kochgefäß **in die Mitte** der Kochzone **stellen**.

● **Keine leeren Kochgefäße** auf einer noch heißen Kochzone stehen lassen.

Diese Fehler führen nicht zu einer Funktionsstörung oder einer Betriebsuntauglichkeit und stellen keinen Garantiefall dar.

● **Keine Kochutensilien** aus Metall, Bestecke, Messer oder Metallgegenstände auf dem Kochfeld liegen lassen, da diese sich erwärmen können falls sie sich in der Nähe einer eingeschalteten Kochzone befinden.

Ein leeres Kochgefäß auf einer Kochzone stehen lassen.

● **Keine brennbaren Produkte bzw. Pflegemittel** in dem Möbel unter dem Kochfeld aufbewahren.

● **Keine geschlossenen Konservendosen** auf einer Kochzone erwärmen - auch nicht bei schwacher Hitze, da die Dose sonst explodieren kann.

● **Keine Heizen Sie mit maximaler Leistung vor**, wenn Sie einen Kochbehälter mit innerer Antihafbeschichtung (Teflon) ohne Zusatz oder mit nur wenig Fett benutzen.

Die Position Maximale Leistung ist für schnelles Kochen von Flüssigkeiten oder zum Frittieren vorgesehen.

Ihr Kochfeld ist einfach zu reinigen. Hier einige Ratschläge :

VERSCHMUTZUNGSART	WAS IST ZU TUN	ZUBEHÖRTEILE
Leichte Verschmutzung	Die zu reinigende Stelle gut mit warmem Wasser einweichen und nachwischen.	Haushaltsschwämme
Anhäufung von verkrusteten Speiseresten	Die zu reinigende Stelle gut mit warmem Wasser einweichen, einen Spezialschaber für Glas benutzen, um das Gröbste zu entfernen, mit der kratzenden Seite eines Topfreinigers beenden und nachwischen.	Haushaltsschwämme Spezialschaber für Glas
Kalkringe und -spuren	- Warmen weißen Spiritus auf die Speisereste geben, einwirken lassen, mit einem weichen Lappen nachwischen. - Ein handelsübliches Reinigungsmittel verwenden.	Spezialschaber für Glas
Festsitzende Reste vom Überkochen von Zucker, Aluminium oder geschmolzenem Kunststoff	- Einen Spezialreiniger für Glas, vorzugsweise mit Silikon (Schutzeffekt) auf der Glasoberfläche verteilen.	Spezialscheuermilch für Glaskeramikoberflächen



Behebung kleiner Probleme

Wenn Sie Zweifel an dem einwandfreien Betrieb Ihres Kochfelds haben bedeutet dies nicht unbedingt, dass eine echte Störung vorliegt. Sie sollten zunächst die folgenden Punkte überprüfen:

FESTGESTELLTE STÖRUNG...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
Bei der Inbetriebnahme keine Leuchtanzeige erscheint	Normaler Betrieb.	NICHTS : Siehe Kapitel Elektrischer Anschluß.
Ihre Installation bei der Inbetriebnahme unterbrochen wird.	Der Anschluss Ihres Kochfeldes ist defekt.	Überprüfen Sie die Verbindung bzw. die Konformität des Anschlusses. Überprüfen Sie die Verbindung oder die Konformität des Anschlusses.
Bei der Inbetriebnahme nur eine Seite des Kochfeldes funktioniert.	Der Anschluss Ihres Kochfeldes ist defekt.	
Die Ventilation einige Minuten nach dem Ausschalten Ihrer Platte noch weiter läuft.	Die Elektronik wird abgekühlt.	Das ist normal.
Die Oberfläche Ihrer Platte ständig lauwarm ist (selbst bei ausgeschaltetem Gerät).	Die Elektronik steht unter Spannung wie jedes Elektrogerät (Fernseher, Transformator, ...)	Das ist normal.
Das Kochfeld nicht funktioniert. Die Anzeigen auf dem Bedienungsfeld bleiben aus	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Defekte Stromzufuhr oder defekter Anschluß.	Kontrollieren Sie die Sicherungen und den elektrischen Unterbrechungsschalter.
Das Kochfeld hat während des Betriebs aufgehört zu funktionieren und gibt alle 10 Sekunden ein akustisches Signal ab und zeigt  in der Anzeige an	- Überkochen von Nahrungsmitteln oder störender Gegenstand auf dem Bedienungsfeld.	Reinigen oder entfernen Sie den Gegenstand und starten Sie das Garen erneut.
In der Anzeige erscheint  eine gestrichelte Linie	Die elektronischen Schaltkreise haben sich erhitzt	Einbau des Kochfelds prüfen.
Die Kochplatte funktioniert nicht und der Zeitschalter gibt eine andere Meldung an.	Der elektronische Schaltkreis funktioniert schlecht.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Nach dem Einschalten einer Kochzone blinken die Anzeigen auf der Tastatur weiter.	Das verwendete Kochgefäß ist nicht für Induktionsherde geeignet oder sein Durchmesser ist kleiner als 12 cm (bzw. 10 bei Kochzonen mit 160 mm).	Siehe Abschnitt "Kochgefäße"
Die Kochbehälter geben während des Garens Geräusche ab.	Es handelt sich um eine Schwingung, die vom Übergang der Energie vom Kochfeld auf den Kochbehälter herrührt.	Bei einer starken Wärmeleistung ist dieses Geräusch bei gewissen Behältern normal. Es besteht keine Gefahr für die Kochplatte.
Die Kochplatte gibt während der ersten Inbetriebnahme einen Geruch ab.	Das Gerät ist neu.	Erwärmen Erwärmen Sie jedes ½ Stunde mit einem Kochtopf voll Wasser.
Das Kochfeld verursacht ein leichtes Klick- oder Knackgeräusch	Es wird durch das Verteilen der Leistung verursacht	NICHTS - das Geräusch ist normal.

Bei Feststellung von Bruchstellen oder Rissen in der Glaskeramikplatte - auch wenn sie nur geringfügig sind - sofort das Kochfeld abschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

ZUBEREITUNG		LEISTUNG DER KOCHZONE											FRITIERT UND ZUM KOCHEN BRINGEN	KOCHEN/BRÜHEN ERNEUTES AUFKOCHEN KÖCHELN	KOCHEN/SCHMOREN	WARM HALTEN		
		15-13 12-11 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1																
SUPPEN	BOUILLONS SUPPEN	BOOST *																
	FISCH	SUD TIEFGEKÜHLT																
SOSSEN	DICKE SOBE AUF MEHLBASIS MIT BUTTER UND EI (BEARNAISE, HOLLÄNDISCHE)																	
	GEMÜSE	CHICORÉE, SPINAT HÜLSENFRÜCHTE HÜLSENFRÜCHTE RÖSTKARTOFFELN BRATKARTOFFELN GEMÜSE AUFTAUEN	    											    	    	    	    	    
FLEISCH	DÜNNES FLEISCH TEAK IN DER PFANNE GRILLGERICHTE (GUSSEISENGRILL)												  					
FRIITÜRE	TIEFKÜHL-POMMES FRITES FRISCHE POMMES FRITES																	
VARIANTEN	SCHNELLKUCHTOPF																	
	KOMPOTT																	
	CREPES																	
	EIER-MILCH-CREME																	
	SCHOKOLADE																	
	MARMELAD																	
	MILCH																	
	SPIEGELEI																	
	NUDELN																	
	BABYGLÄSCHEN (WASSERBAD)																	
	RAGOUTS																	
	KREOLREIS																	
	MILCHREIS																	



Sanft garen

Auf starker Flamme
garen

Kochen oder braten



Mit Deckel kochen

**Boost**-Taste bei bestimmten Modellen
zum Kochen und Frittieren

Die Speisen hinzugeben

dass die maximalen Leistungen insbesondere für das Frittieren und für schnelles Aufkochen vorgesehen sind

Geachte klant,

U heeft net een kookplaat van DE DIETRICH aangekocht. We willen u hier graag voor bedanken.

Onze onderzoeksteams hebben voor u een nieuwe generatie van apparaten ontwikkeld die dank zij hun kwaliteit, design en technologische evolutie hoogwaardige toestellen met de allernieuwste mogelijkheden zijn.

Dank zij het moderne en verfijnde ontwerp zal uw kookplaat van DE DIETRICH perfect in uw keuken kunnen worden ingepast. Uw kookplaat is een combinatie van technologisch vernuft, optimale kookprestaties en esthetische schoonheid.

In het gamma van DE DIETRICH-produkten vindt u een ruime keuze aan ovens, afzuigkappen, vaatwasautomaten en koelkasten die allemaal kunnen worden ingebouwd en harmonieus met uw kookplaat van DE DIETRICH kunnen worden gecombineerd.

Uiteraard wensen wij onze klanten ook na de aankoop altijd tevreden te houden. Onze servicedienst zal u altijd met uw vragen of suggesties verderhelpen (zie achteraan deze handleiding).

DE DIETRICH heeft haar apparaten dan ook zo ontworpen dat ze een waardevolle bijdrage leveren om het leven van elke dag voor u een stuk comfortabeler te maken. Niet voor niets is DE DIETRICH een kwaliteitsmerk dat een nieuwe levensstijl garandeert.

Veel succes met uw nieuw apparaat,

DE DIETRICH

Inhoud

Veilig gebruik van uw kookplaat.....	30
Veilige installatie van uw kookplaat.....	32
Kookpannen.....	34
Praktisch gebruik van uw kookplaat.....	35
Zorgzaam gebruik en onderhoud van uw kookplaat.....	38
Problemen en oplossingen.....	39
Bakgids.....	40

In deze gebruikshandleiding geeft symbool



*veiligheidsaanwijzingen
en symbool,*



*tips en praktische
richtlijnen aan*

.....

Deze kookplaat is ontworpen voor gebruik door privé-personen in woningen.

Wij streven ononderbroken naar verbetering van onze produkten en behouden ons dan ook het recht voor de technische, functionele en esthetische kenmerken van onze produkten te wijzigen om ze aan de nieuwste technische evolutie aan te passen.

Deze kookplaten zijn uitsluitend bestemd voor het koken en bakken van dranken en voedingsmiddelen. Deze produkten bevatten geen enkel bestanddeel op basis van asbest.

Wij raden u aan regelmatig te controleren de luchttoevoeropening onder uw kookplaat (zie hoofdstuk over de inbouw van de kookplaat) niet wordt belemmerd door voorwerpen (vaatdoek, papier, ...)

Veilig gebruik van uw kookplaat

Veiligheid KOOKPLAAT

- Een sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de onderdelen van de kookplaat. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd.
- Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijderd, stopt de kookactiviteit automatisch onmiddellijk. U hoeft dan nog enkel op de STOP-toets te drukken om de kookzone definitief uit te schakelen.

Veiligheid KOOKPANNEN

Elke kookzone is voorzien van een sensor die ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan controleert om elk risico op oververhitting (lege kookpan...) te vermijden.

Veiligheid METALEN VOORWERPEN

Een klein voorwerp zoals een kleine kookpan, een vork, een lepel of een ring dat **alleen** op de kookplaat ligt, wordt door de kookplaat niet als een kookpan gedetecteerd. De display knippert en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.

Indicator voor de overblijvende warmte



Na een intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven. Zolang de kookzone te warm blijft, zal er een "H" op de display blijven staan.

Raak de kookzone niet aan!

Automatische stop

Automatic-stop is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat.

Deze stopfunctie wordt automatisch ingeschakeld indien u uw kookplaat na een bereiding vergeet uit te zetten :

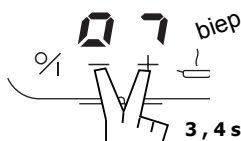
Vermogen	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na :
tussen 1....9	8 uur
tussen 10....14	2 uur
tussen 15....Boost	1 uur

Bij het automatisch uitschakelen van een kookzone verschijnt voor de betreffende kookzone **AS** op de display en hoort u ongeveer 2 minuten lang een bieptoon. **AS** blijft op de display staan tot op het moment dat u op om het even welke toets van de betreffende kookzone drukt. U hoort dan een dubbele bieptoon.

Kinderbeveiliging

Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging die uw kookplaat vergrendelt.

Vergrendelen



De bedieningstoetsen kunnen worden vergrendeld :

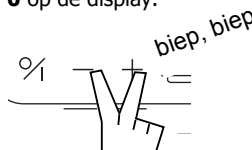
- wanneer de kookplaat is uitgeschakeld (met het oog op een reiniging),
- tijdens een bereiding (de bereiding gaat dan gewoon door en de op de display weergegeven instellingen worden niet gewijzigd).

Bij een vergrendelde kookplaat is het evenwel om veiligheidsredenen nog altijd mogelijk om de UIT-toets in te drukken om de kookplaat uit te schakelen.

Na enkele seconden verdwijnt de sleutelindicator van de display. Met een druk op om het even welke toets verschijnt opnieuw de **0** op de display.

Na enkele seconden verdwijnt de sleutelindicator van de display. Met een druk op om het even welke toets verschijnt opnieuw de **0** op de display.

Ontgrendelen

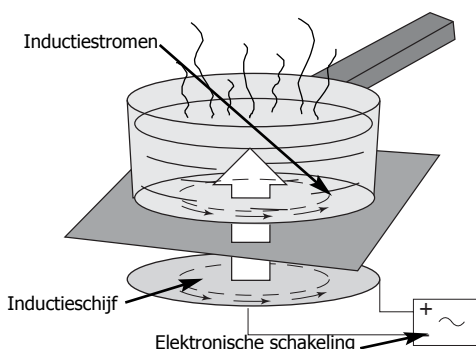


Veilig gebruik van uw kookplaat

Principe van inductie

Zodra u een inductiekookzone aanzet en een vermogen instelt, gaan de elektronische schakelingen inductiestromen produceren die de bodem van de kookpan onmiddellijk verwarmen. De bodem geeft de warmte door aan het gerecht in de kookpan.

Op die manier wordt **energieverlies** tussen de kookplaat en het te bereiden gerecht **nagenoeg volledig vermeden**.



Belangrijke opmerking voor personen met pacemakers en actieve onderhuidse implantaten :

De werking van de kookplaat voldoet aan de geldende normen betreffende elektromagnetische storingen.

Uw inductiekookplaat voldoet zo volledig aan de wettelijke bepalingen (richtlijnen 89/336/EEG). De werking van de kookplaat heeft geen storende invloed op de werking van andere elektrische apparaten indien ook deze aan dezelfde bepalingen voldoen.

Uw inductiekookplaat produceert magnetische velden in de nabijheid van de kookplaat.

Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden dient de pacemaker te voldoen aan de geldende bepalingen met betrekking tot pacemakers.

Wij kunnen u enkel garanderen dat onze kookplaat aan de geldende normen voldoet. Wat de technische specificatie van de pacemaker of mogelijke storingen tussen de pacemaker en onze kookplaat betreft, raden wij u aan informatie in te winnen bij de fabrikant van de pacemaker of bij uw behandelende arts.



Indien u een barstje op de glasplaat vaststelt, schakelt u via de zekeringen of de beveiligingsschakelaar meteen de elektrische stroomtoevoer naar de kookplaat uit om elektrische schokken te vermijden.

Contacteer vervolgens de servicedienst

Gebruik de kookplaat pas opnieuw na de installatie van een nieuwe glasplaat.

De kookplaat mag niet dienen als "opslagplaats" voor eender welk voorwerp.

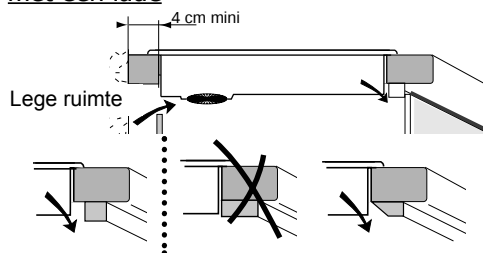
Let er op dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat, dat op een vlak bij de kookplaat gelegen stopcontact is aangesloten, de kookzones niet kan raken.

Gebruik nooit aluminiumfolie voor het bereiden van gerechten. Plaats in aluminiumfolie verpakte producten of diepvriesprodukten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat. Aluminium smelt en brengt de kookplaat onherstelbare schade toe.

Indien uw oven zich onder uw kookplaat bevindt (zie inbouwmogelijkheden), is het omwille van de thermische veiligheid onmogelijk gelijktijdig de kookplaat en de oven in pyrolysestand te gebruiken.

Veilige installatie van uw kookplaat

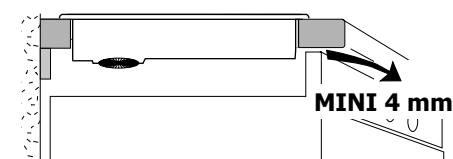
Bovenop een meubel met een deur of met een lade



Opgelet : zorg ervoor dat de dwarsregel de luchtdoorvoer niet hindert.

Schaaf of zaag de dwarsregel desnoods schuin af.

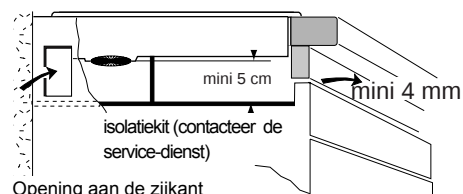
Boven een oven



Het apparaat onder uw kookplaat wordt te heet :

De inductiekookplaat is voorzien van veiligheids, met name veiligheids tegen oververhitting, die een te hoge temperatuur detecteren. Op de display verschijnt dan een **serie streepjes** of het symbool **F7**.

Wij raden u in dit geval aan om aan de zijkant van uw meubel een opening te maken en/of een isolatiekit voor ovens (beschikbaar bij de servicedienst met als referentie 75 x 1652) te installeren om de gevolgen van oververhitting van het apparaat onder de kookplaat te beperken.

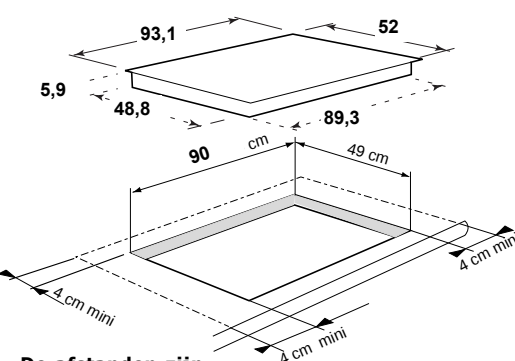


Opening aan de zijkant van het meubel
bv. 8 cm x 5 cm

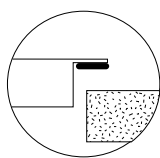
Indien u de hierboven beschreven maatregelen met betrekking tot de ventilatie naleeft, kan u uw kookplaat boven om het even welk elektrisch huishoudtoestel installeren.

Let erop dat de luchttoevoer langs de ventilatorroosters aan de onderzijde van de kookplaat niet wordt gehinderd.

Zorg altijd voor een goede verluchting van uw kookplaat.

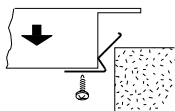


De afstanden zijn in cm aangegeven.



Een soldeerverbinding garandeert de waterdichtheid met het werkvlak.

- Deze soldeerverbinding wordt onder uw plaat gekleefd. Voeg de plaat direct in de uitsnijing in.
- Deze soldeerverbinding wordt in een zakje geleverd. Kleef deze onder de kookplaat.



Bevestig de klemmen op de kookplaat.

Veilige installatie van uw kookplaat

Elektrische aansluiting

• Elektrische kenmerken van de kookplaat

Werkspanning.....230 V~ 50 Hz

Totaal geabsorbeerd elektrisch vermogen.....10800 W

Deze kookplaat dient als volgt op het elektriciteitsnet te worden aangesloten :

- Met een voedingskabel (of 2 voedingskabels - zie fig. A) van het type HO5 VVF,

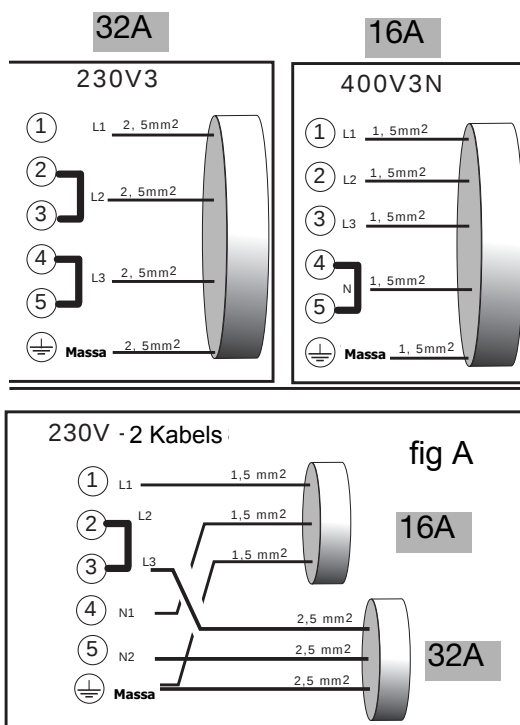
- Via een stopcontact (of 2 stopcontacten voor een aansluiting volgens fig. 4) overeenkomstig de EEG-publicatie 60083 of een omnipolaire schakelaar met een minimale afstand tussen de contacten van 3 mm.

Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 73/23/EEG en 89/336/EEG.

Installeer de kookplaat zo dat de stekker altijd makkelijk bereikbaar blijft.

- Wanneer uw plaat onder spanning wordt gebracht, of na een langdurige stroomonderbreking, kan een codering op de display van het bedieningspaneel verschijnen. Deze verdwijnt automatisch na ongeveer 30 seconden, of na het drukken op eender welke toets van het paneel. Deze boodschap op de display is normaal en in het geval deze zich voordoet, bestemd voor uw naverkoopdienst.

Bij een driefasige aansluiting (400 V2N) controleert u in geval van een storing van uw kookplaat of de nulleider goed is aangesloten. Deze aanwijzingen gelden tevens voor al uw andere elektronische apparaten.



Kookpannen

U bezit ongetwijfeld al kookpannen die geschikt zijn.

Uw inductiekookplaat kan de meeste kookpantypes herkennen.

Kookpantest : plaats de kookpan op een kookzone die u op stand 4 instelt. **Indien de display niet knippert**, is uw kookpan geschikt. **Indien de display knippert**, is uw kookpan niet geschikt voor inductiekoken.

U kan ook een magneet gebruiken. Als de magneet aan de kookpan blijft "kleven", is de kookpan geschikt voor de inductiekookzones.

Overzicht van geschikte kookpannen voor inductiekoken :

- kookpannen van geëmailleerd staal met of zonder anti-aanbaklaag.

- Gietijzeren kookpannen met of zonder geëmailleerde bodem.

Met een kookpan met geëmailleerde bodem vermijdt u krassen op de glasplaat van uw kookplaat.

- roestvrij stalen kookpannen geschikt voor inductie.

De meeste roestvrij stalen kookpannen zijn geschikt voor inductiekoken indien ze de

kookpantest doorstaan (kookpannen, braadpannen, frituurpannen...)

- aluminiumpannen met een speciale bodem.

Kookpannen met een niet perfect vlakke bodem zijn ook geschikt, maar let erop dat ze niet teveel vervormd zijn.

Gebruik ^{class} **INDUCTION** bij voorkeur kookpannen met het logo op de bodem of de verpakking om een perfecte kookprestatie bij een werking van de kookplaat in normale omstandigheden te garanderen.

Om u bij uw keuze van kookpannen te helpen, bieden wij u als bijlage een lijst met geschikt kookgerei voor de kookplaat aan.

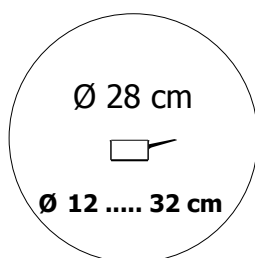
• OPMERKING

Glazen, keramische en aarden kookpannen, aluminiumpannen (zonder speciale bodem), koperen kookpannen en bepaalde kookpannen van niet magnetisch roestvrij staal zijn niet geschikt voor inductiekoken. De display zal knipperen om u hierop te wijzen.

Kies kookpannen met een dikke effen bodem. Dit type van kookpannen garandeert een gelijkmatig kookproces (betere verspreiding van de warmte).

Kies de ideale kookzone voor uw kookpan (volgens model)

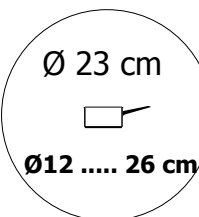
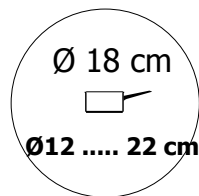
Geschikt voor
alle kookpannen



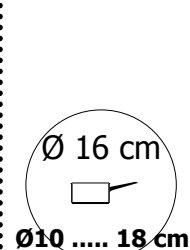
Geschikt voor vele types van kookpannen :

- past zich automatisch aan de kookpan aan,
- werkt met een optimaal kookvermogen,
- zorgt voor een uitstekende warmteverspreiding,
- zorgt voor een gelijkmatige kooktemperatuur en is daarom geschikt voor grote gerechten zoals grote pannekoeken, grote vissen enz. of grote hoeveelheden van een bepaald gerecht. **De kookprestatie is altijd zeer gelijkmatig.**

Geschikt voor alle
kookpannen



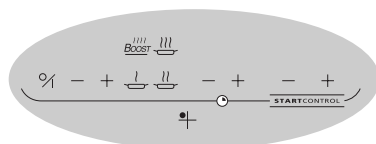
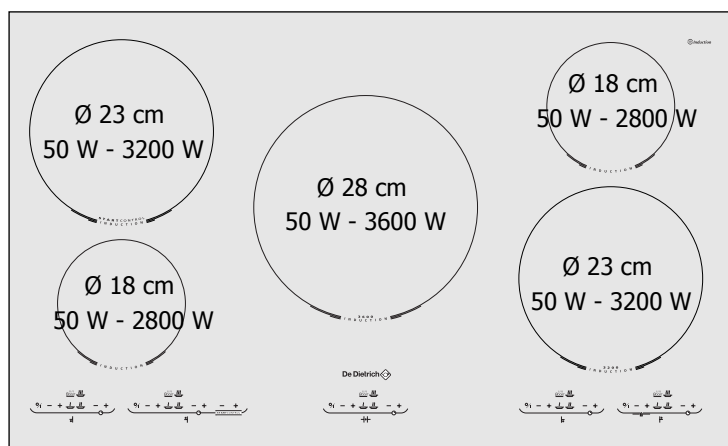
Kleine
kookpannen



Voor zachte
bereidingen
(sauzen, crèmes,
....)
Bereiden van kleine
hoeveelheden of
porties voor 1
persoon...

Praktisch gebruik van uw kookplaat

DTI 309



Praktisch gebruik van uw kookplaat

Instellen van het uur

Bij de aansluiting

Het uur op de display knippert. U kan het uur nu met de toetsen + en - instellen.

20.10



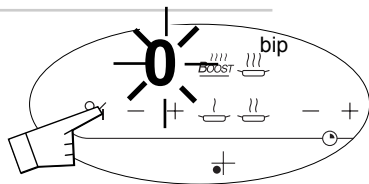
Opnieuw op nul zetten

Druk gelijktijdig 3 tot 4 seconden lang op de toetsen + en -. Stel vervolgens het uur met de toetsen + en - in.



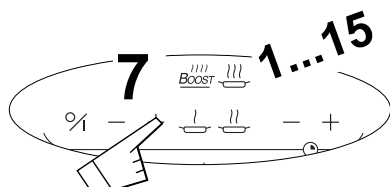
Na 5 seconden wordt de instelling van het uur automatisch opgeslagen.

In- en uitschakelen



Een bieptoon en symbool **0** op de display geven aan dat de kookzone is ingeschakeld. U kan nu het gewenste kookvermogen instellen. Indien u geen kookvermogen ingeeft, zal de kookzone automatisch worden uitgeschakeld.

Instellen van vermogen



⚠ Indien u één van de inductiekookzones in de maximale kookstand zet, wordt het vermogen van de andere inductiekookzone automatisch verminderd (dit wordt aangegeven op de display).

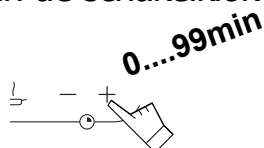
Zacht koken **7 = SUDDEREN**

Normaal koken **11 = NORMAAL KOKEN**

Sterk koken **15 = DOORKOKEN**

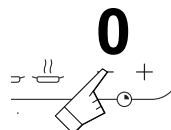
Maximaal vermogen **bo KOKEN OP MAXIMALE STERKTE**

Instellen van de schakelklok

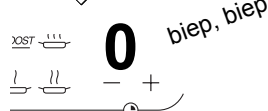


De schakelklok werkt enkel indien de kookzones waarvoor u de klok wil instellen, ook zijn ingeschakeld. U kan de kookduur op elk moment tijdens de bereiding wijzigen.

manueel stoppen



automatisch stoppen



Om de bieptoon te stoppen, drukt u op om het even welke bedieningstoets van de betreffende kookzone. Indien u dit vergeet, zal de bieptoon na ongeveer 1 minuut automatisch stoppen.

Praktisch gebruik van uw kookplaat

Instellen van de programmatie

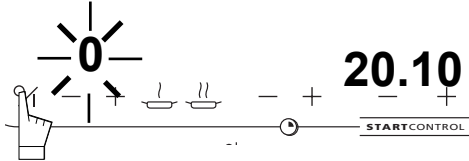
Uw kookplaat beschikt over een kookzone met **"STARTCONTROL"** waarmee u een gerecht op een bepaald uur kan laten opwarmen of sudderkoken.

Voor de programmatie gaat u als volgt tewerk :

- Geef een einduur in (tussen 0h00 en 24h00)
- Geef een kookduur in (tot 99 min.)
- Geef een kookvermogen in (beperkt tot een waarde tussen 1 en 6 - enkel voor sudderkoken of warmhouden).

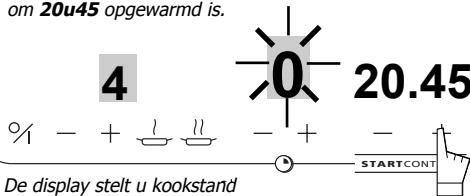
OPMERKING : deze kookzone kan zowel met als zonder programmatie worden gebruikt.

1- Zet de 'START CONTROL'-kookzone aan



2- Geef het einduur van de opwarming in

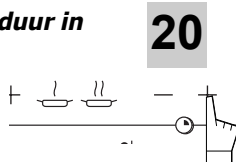
bv. : u wil dat uw gerecht om **20u45** opgewarmd is.



De display stelt u kookstand 4 voor.

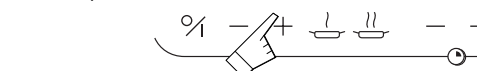
3 - Geef de kookduur in

bv. : u wil uw gerecht **20 min.** lang opwarmen.



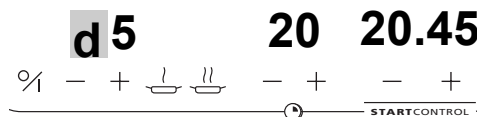
4 - Wijzig het kookvermogen

bv. : u wil uw gerecht op stand **5** opwarmen.



De instellingen van punt 1 tot 4 worden in het geheugen opgeslagen nadat u 3 seconden lang geen toets meer heeft aangeraakt.

Er verschijnt een "d" op de display : de programmatie is klaar.



Om energie te besparen, worden alle gegevens op de display na enkele ogenblikken door een punt vervangen.

Om de gegevens opnieuw op de display te laten verschijnen, drukt u op om het even welke toets. Na de kooktijd verschijnen ze sowieso opnieuw op de display (zonder de letter "d").

5- Wijziging / annulering van de programmatie

Ga eerst na of alle gegevens op de display staan. Druk vervolgens meteen op de toets van de waarde die u wil wijzigen.

Om de programmatie te annuleren, drukt u op de toets AAN/UIT.

Gerecht	Type kookpan	Deksel	Vermogen	Opwarmtijd
1 zakje puree	kookpot	ZONDER	4	12 min.
Cassoulet (800gr)	gietijzeren kookpot	MET	4	30 min.
Ratatouille (500gr)	kookpot		4	15 min.
Gekookte rijst, pasta	kookpot	MET	4	8 tot 9 min.
Soep (2 borden)	kookpot		5	10 min.
Gekookte groenten	braadpan	MET	4	10 tot 12 min.
Chocolademelk (1 tas)	kookpot	ZONDER	4	10 min.

Zorgzaam gebruik en onderhoud van uw kookplaat

- **Vermijd bruuske bewegingen** van de kookpan op de kookplaat.

De glasplaat is weliswaar zeer bestendig maar niet onbreekbaar.

- **Vermijd kookpannen over de kookplaat te schuiven.** Na verloop van tijd kan dit de lijnen van de vitrokeramische plaat beschadigen.

Plaats geen kookpannen op de rand van de kookplaat of de sierstrip (volgens model).

- **Gebruik geen kookpannen met een te groffe of oneffen bodem.**

Deze kookpannen kunnen stofdeeltjes meevoeren en vlekken of krassen op de kookplaat veroorzaken.

- **Plaats** de kookpan altijd **precies in het midden** van de kookzone.

- **Laat nooit een lege kookpan** op een kookzone staan.

Esthetische fouten die de werking van de kookplaat niet storen of onmogelijk maken, vallen niet onder de garantie op dit apparaat.

- **Plaats geen metalen keukengerei, bestek, messen of metalen voorwerpen op de kookplaat.** Deze voorwerpen kunnen heet worden indien ze te dicht bij een kookzone in werking staan.

- **Berg nooit *ONDERHOUDSPRODUKTEN* of *ONTVLAMBARE PRODUKTEN*** op in het meubel onder de kookplaat.

- **Warm nooit gesloten conservenblikjes op,** om ontploffen van het blikje te vermijden (dit geldt voor alle kookwijzen).

- **Zet de kookzone bij een voorverwarming nooit in de maximale stand** indien u een kookpan met een antikleef-binnenlaag (teflonpan) zonder of met weinig vetstof gebruikt..

Gebruik de maximale stand enkel voor koken en frituren.

Uw kookplaat kan makkelijk worden schoongemaakt. Hieronder volgen enkele praktische tips :

TYPES VLEKKEN	REINIGINGSMETHODE	BENODIGDHEDEN
Lichte vlekken	De vlekken goed doorweken met warm water, vervolgens afvegen.	sanitairsponsje
Ingebakken vlekken	De vlekken goed doorweken met warm water. Gebruik een speciaal glaskrabbetje om het ergste vuil te verwijderen. Verwijder het resterend vuil met de schuurzijde van een sanitairsponsje en veeg vervolgens de kookplaat af.	Sanitaire sponzen met een speciale schraper voor glas.
Kringen en kalkaanslag	- Breng warme witte alcoholazijn op de vlekken aan. Laat de azijn inwerken en veeg de vlekken met een zachte doek af - Gebruik een in de handel verkrijgbare azijn	Speciaal voor vitrokeramisch glas
Aankorstringen van overgekookte suiker, aluminium of gesmolten plastic	- Giet een speciaal produkt voor vitrokeramische glasplaten op de vlekken, bij voorkeur met silicone (voor een beschermend effect).	Speciaal middel voor vitrokeramisch glas



poeder



schuurspons



crème



speciale sanitaire spons voor delicate afwas

Problemen en oplossingen

U twijfelt over de goede werking van uw inductiekookplaat... dit betekent niet automatisch dat er een defect is. *Controleer in elk geval de volgende punten.*

PROBLEEM...	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
<i>Bij het in werking stellen</i> verschijnt een display	Normale werking	NIETS : zie hoofdstuk "Elektrische aansluiting"
<i>Bij het aanzetten slaat</i> uw installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de aansluiting.
<i>Bi het aanzetten werkt slechts één zijde van de kookplaat.</i>	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de elektronische schakeling.	Dit is normaal.
De bovenzijde van de kookplaat is konstant	De elektronica staat onder spanning zoals een ander elektronisch toestel (TV, transformator...).	Dit is normaal.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op de display.	Geen stroomtoevoer door een defecte voeding of foute aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektrische veiligheidsschakelaar.
De kookplaat stopt plots tijdens de werking . U hoort om de 10 seconden een biepton en op de display verschijnt symbool  , of F7 .	- De tijd van de schakelklok is voorbij. Er is iets overgekookt of een voorwerp hindert het bedieningspaneel	Druk op eender welke toets en de biepton stopt. Reinig of verwijder het voorwerp en begin opnieuw te koken.
Een reeks kleine  , of F7 sverschijnt	De elektronische circuits zijn warm geworden	Zie inbouwen van uw kookplaat
De kookplaat werkt niet, de schakelklok toont een andere boodschap.	Het elektronisch circuit werkt slecht.	U moet zich wenden tot de naverkoopdienst.
Nadat u een kookzone in werking heeft gesteld, blijven de displays van het bedieningspaneel knipperen.	De kookpan die u gebruikt is niet geschikt voor koken met inductie of heeft een diameter die kleiner is dan 12 cm (10 cm voor fornuis 160)	Zie hoofdstuk "Kookgerei".
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Deze trilling wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde types van kookpannen. Dit is niet gevaarlijk voor de kookplaat.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een geur af.	Normaal voor een nieuw apparaat.	Laat elke kookzone 30 minuten met een volledig met water gevulde kookpan werken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door de warmteverspreiding.	Dit is normaal.

Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de vitrokeramische glasplaat vaststelt, trekt u meteen de stekker van de kookplaat uit het stopcontact en contacteert u de service-dienst.

BEREIDINGEN		ROOKVERMAGEN OP DE KOOKZONE											STERK BAKKEN /KOKEN AN DE KOOK BRENGEN		GAAR KOKEN/BRUIN BAKKEN WEER AAN DE KOOK BRENGEN		GAAR KOKEN/STOVENGAAR				WARM HOUDEN				
		15-13		12-11		10		9		8		7		6		5		4		3		2		1	
SOEPEN	BOUILLONS																								
	DIKKE SOEPEN																								
VISSSEN	COURT-BOUILLON																								
	DIEPVRIESVIS																								
SAUZEN	DIKKE SAUZEN OP BASIS VAN BLOED																								
	SAUZEN MET BOTER EN EIEREN (BEARNAISE, HOLLANDAISE)																								
GROENTEN	WITLOOF, SPINAZIE																								
	DROGE GROENTEN																								
	AARDAPPELEN IN WATER																								
	GEBAKKEN AARDAPPELEN																								
	GEBAKKEN AARDAPPELEN ONTDOOIEN VAN GROENTEN																								
VLEES	DUN VLEES																								
	GEBAKKEN STEAK GRILLADE (GRIJZIGEN BRAADPAK)																								
FRITUREN	DIEPVRIESFRITTEN																								
	VERSE FRITTEN																								
VARIA	SNELKOKER																								
	VRUCHTENMOES																								
	PANNEKOEKEN																								
	CREME ANGLAISE																								
	GESMOLTEN CHOCOLADE																								
	CONFITUUR																								
	MELK																								
	SPIEGELEIEN																								
	PASTA																								
	KLEINE BABYPOTJES (BAIN-MARIE)																								
RAGOUTS																									
KREOOISE RIJST																									
RIJSTPAP																									



zacht koken
doorkoken



koken of bakken
koken met deksel



toets **boost** op sommige modellen
koken of bakken



kooktemperatuur bij het begin van
de bereiding

Gebruik de maximale temperaturen enkel voor frituren en snel aan de kook brengen.