

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

PŁYTA INDUKCYJNA



SZANOWNI KLIENCI,

Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju. Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia. Jakość wzornictwa wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane i w doskonałej harmonii między sobą. Następnie przychodzi nieodparta ochota by dotknąć.

Design De Dietrich to również wytrzymałe i prestiżowe materiały - zawsze doceniamy autentyczność. Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich zapewnia realizację produktów o wysokiej fakturze w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.

Dziękujemy Państwu za zaufanie.

SPIS TREŚCI

Ważne wskazówki bezpieczeństwa i środki ostrożności.....	4
Instalacja	7
Rozpakowanie	7
Zabudowa	7
Podłączenie	9
Użytkowanie	10
Wybór naczynia	10
Opis górnej powierzchni	11
Opis wyświetlacza	12
Opis funkcji	13
Włączanie	13
Wybór palnika	14
Regulacja mocy	16
Wyłączanie palników - płyty	16
Czas trwania gotowania	17
Niezależny minutnik	18
Funkcja Elapsed time	19
Funkcja Wrzenie	20
Funkcja podtrzymywania temperatury	21
Funkcja Horizonte Play	22
Funkcja Grill / Plancha	22
Ustawienia	23
Wstępny wybór mocy	23
Jasność	24
Tryb demo	24
Blokada poleceń	25
Funkcja Clean lock	26
Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa	26
Konserwacja.....	28
Rozwiązywanie problemów	30
Ochrona środowiska	31
Dział obsługi klienta	32
Przewodnik szybkiego uruchamiania (odrywana karta)	33

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki. Prosimy o zapoznanie się z tymi wskazówkami przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania urządzenia. Zostały one opracowane dla zapewnienia bezpieczeństwa wszystkich użytkowników urządzenia. Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi wraz z urządzeniem. W razie sprzedaży lub przekazania urządzenia jakiegokolwiek innej osobie należy przekazać jej również niniejszą instrukcję obsługi.

- W trosce o ciągle ulepszanie naszych wyrobów zastrzegamy sobie prawo do zmian parametrów technicznych, funkcjonalnych lub estetycznych oraz jakichkolwiek innych modyfikacji charakterystyki urządzenia związanych z postępem technicznym.

- Aby łatwo odnaleźć w razie potrzeby numery referencyjne urządzenia, zalecamy ich zapisanie na stronie „Serwis i relacje z konsumentami”.

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli wcześniej otrzymały one instrukcje dotyczące obsługi urządzenia lub zostały w odpowiedni sposób przeszkolone i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.

Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy.

Przeprowadzane przez użytkownika prace dotyczące czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

Urządzenie i jego elementy dostępne stają się gorące w

trakcie użytkowania.

Należy zachować ostrożność, by nie dotykać elementów grzewczych.

Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie należy umieszczać na płycie grzewczej, gdyż mogą się nagrzewać.

Płyta jest wyposażona w zabezpieczenie przed dziećmi, które blokuje możliwość jej użycia kiedy jest wyłączona lub podczas gotowania (patrz rozdział używanie zabezpieczenia przed dziećmi).

Urządzenie jest zgodne z dyrektywami i rozporządzeniami europejskimi, których przepisom podlega.

Aby uniknąć interferencji między płytą a rozrusznikiem serca, musi on być zaprojektowany i ustawiony zgodnie z wszystkimi obowiązującymi przepisami. Należy uzyskać odpowiednie informacje u jego producenta

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

lub swojego lekarza prowadzącego.

Podczas wykorzystywania na płycie indukcyjnej oleju lub tłuszczu, pozostawienie urządzenia pracującego bez nadzoru może stanowić niebezpieczeństwo pożaru. Nie wolno NIGDY próbować gasić ognia wodą, ale wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

UWAGA: nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. W razie krótkiego użytkowania należy przez cały czas pilnować urządzenia.

Zagrożenie pożarowe: nie przechowywać przedmiotów w strefach gotowania.

Jeżeli powierzchnia jest popękana, odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego.

Nie używać płyty grzewczej do czasu wymiany blatu szklanego. Unikać uderzania naczyniami: powierzchnia szkłoceramiki jest bardzo wytrzymała, jednakże może ulec rozbiciu.

Nie kłaść gorących pokrywek na płasko na płycie grzewczej. Zjawisko „przyssania się” może spowodować uszkodzenie powierzchni płyty. Unikać ocierania naczyniami, które w dłuższym okresie może

powodować uszkodzenie elementów dekoracyjnych powierzchni szkłoceramiki.

Do gotowania nigdy nie używać folii aluminiowej. Nigdy nie umieszczać na płycie grzewczej produktów opakowanych w aluminium ani na aluminiowych tackach. Aluminium może się stopić i nieodwracalnie uszkodzić płytę grzewczą.

Nie wkładać do szafki pod płytą grzewczą środków czystości ani produktów łatwopalnych.

Aby uniknąć niebezpieczeństwa, jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub inne wykwalifikowane osoby.

Sprawdzić, czy przewód zasilania urządzeń elektrycznych podłączonych w pobliżu płyty nie styka się ze strefami grzewczymi.

Nigdy nie stosować do konserwacji płyty urządzenia czyszczącego za pomocą pary wodnej.

Urządzenie nie jest przeznaczone do funkcjonowania wraz z zewnętrznym minutnikiem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania.

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć płytę grzewczą za pomocą jej elementów sterowania, a nie liczyć w tym zakresie na zadziałanie detektora naczyń.

OSTRZEŻENIE: Należy używać wyłącznie elementów z a b e z p i e c z a j ą c y c h opracowanych przez producenta urządzenia, wymienionych w instrukcji obsługi jako właściwe lub wbudowanych w urządzenie. Używanie nieodpowiednich zabezpieczeń może spowodować wypadki.

• 1 INSTALACJA



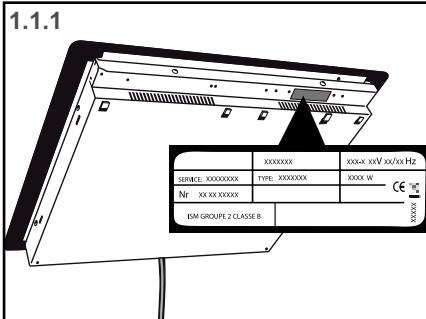
1.1 ROZPAKOWANIE

Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające. Sprawdzić prawidłowość parametrów urządzenia zamieszczonych na tabliczce danych znamionowych (1.1.1).

Zapisać w poniższej ramce figurujący na tej tabliczce numer serwisowy i typ normy do wykorzystania w przyszłości.

Service:

Type:

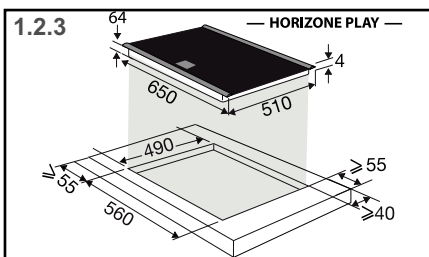
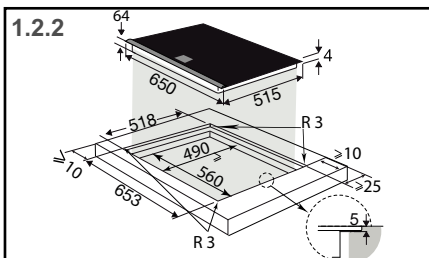
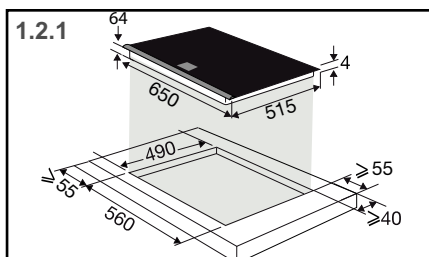


1.2 ZABUDOWA W MEBLU

Upewnić się, że wlotowe i wylotowe otwory powietrza nie są zasłonięte. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących wymiarów (w milimetrach) mebla, w którym płyta ma być wbudowana.

- Zabudowa w blacie roboczym
Patrz schematy (1.2.1 / 1.2.3)

- Zabudowa płyty roboczej równo z krawędzią
Patrz schemat (1.2.2)



• 1 INSTALACJA



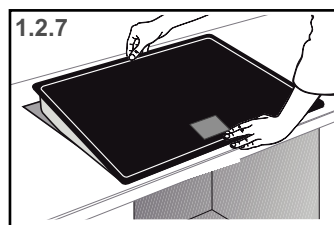
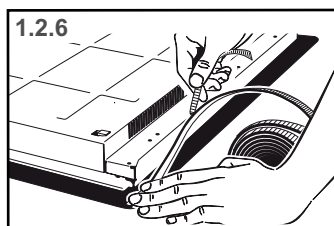
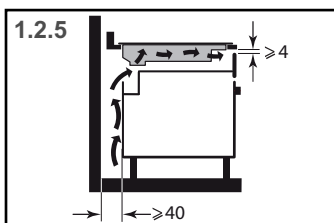
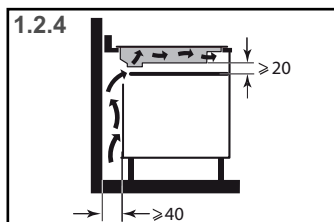
Sprawdzić, czy obieg powietrza pomiędzy przednią a tylną częścią płyty nie jest w żaden sposób ograniczony.

W razie instalacji płyty nad szufladą (1.2.4) lub piekarnikiem przeznaczonym do zabudowy (1.2.5), należy przestrzegać wymiarów wskazanych na ilustracjach, aby zapewnić niezbędny przepływ powietrza wylotowego z przodu urządzenia.

Przykleić uszczelkę na całym obwodzie płyty (1.2.6).

Włożyć płytę w mebel (1.2.7).

 Jeżeli płyta kuchenna znajduje się nad piekarnikiem, zabezpieczenia termiczne płyty mogą ograniczyć jednocześnie korzystanie z płyty i piekarnika w trybie pirolizy. Płyta jest wyposażona w system bezpieczeństwa chroniący przed przegrzaniem. System ten może zadziałać np. w przypadku instalacji nad niewystarczająco zaizolowanym piekarnikiem. Na sterowniku wyświetlony zostanie wówczas kod „F7”. W takim przypadku zalecamy zwiększenie wentylacji płyty, poprzez wykonanie otworu w bocznej ścianie mebla (8 cm x 5 cm).





1.3 PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

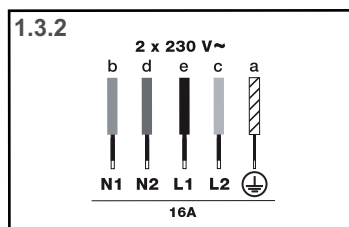
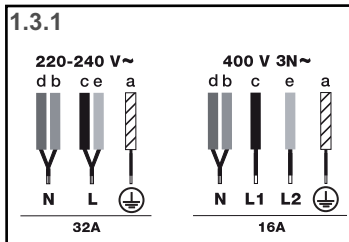
Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej.

Zidentyfikować przewód i kolory poszczególnych żył płyty grzewczej:

Przewód 5-żyłowy (1.3.1 i 1.3.2)

- a) żółto-zielony
- b) niebieski
- c) brązowy
- d) czarny
- e) szary

Przy podłączaniu płyty do zasilania lub po dłuższej przerwie w dostawie prądu, na klawiaturze sterującej pojawia się kod świetlny. Aby informacje te zniknęły i używanie urządzenia stało się możliwe, należy odczekać mniej więcej 30 sekund (wyświetlanie takie jest normalne i jest przeznaczone dla serwisu). Użytkownik płyty nie powinien zwracać na nie uwagi.





2.1 WYBÓR NACZYNIA

Do gotowania na płycie indukcyjnej można używać większości naczyń. Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadają się jedynie szkło, glina, naczynia aluminiowe bez specjalnego dna, miedź oraz pewne odmiany stali nierdzewnej, które nie są magnetyczne.

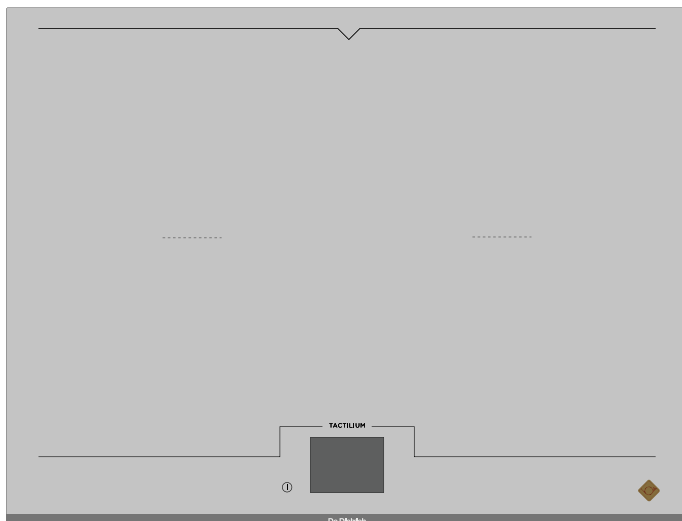
 **Sugerujemy wybór naczyń o grubym i płaskim dnie.** Ciepło w takich naczyniach lepiej się rozkłada i gotowanie jest bardziej jednorodne. Nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać podgrzewanego pustego naczynia bez nadzoru.



Nie należy ustawiać naczyń na ekranie sterowania.

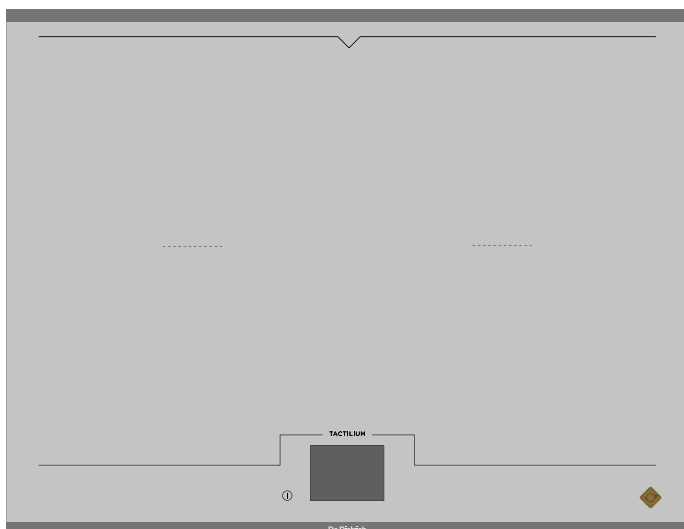


2.2 OPIS GÓRNEJ POWIERZCHNI



**Funkcja
Horizone^{tech}**

**DPI7698G
DPI7698DG**



**Funkcja
Horizone^{play}**

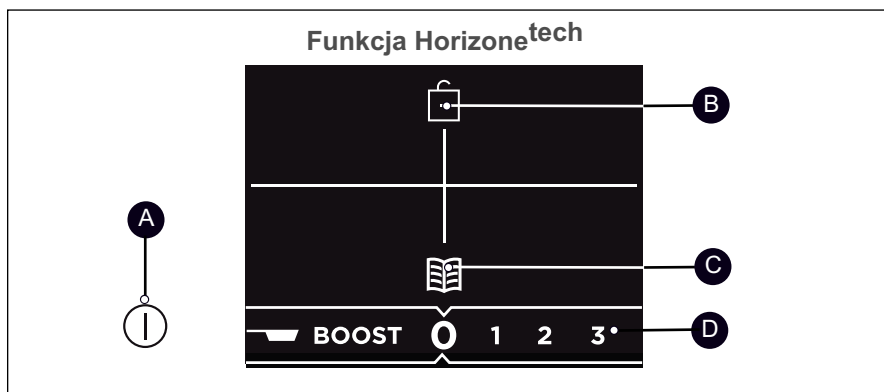
DPI7698GS

• 2 UŻYTKOWANIE

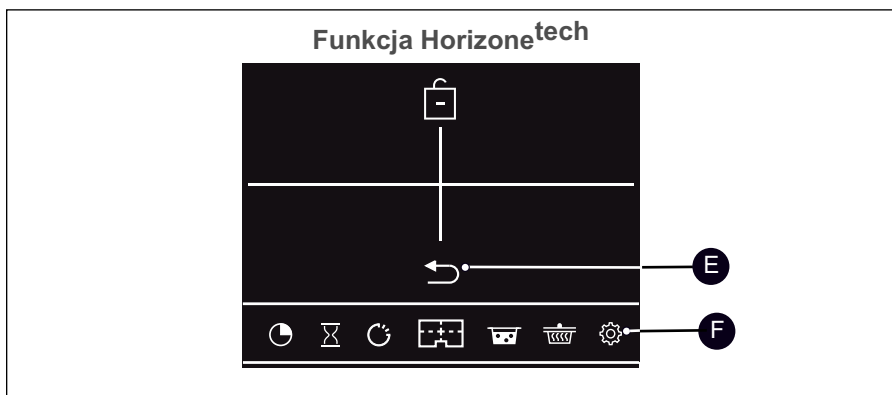


2.3 OPIS EKRANU

Klawiatura jest całkowicie dotykowa. Pojedyncze dotknięcie ekranu jest wystarczające, aby uzyskać dostęp do poleceń sterowania po włączeniu płyty. Pasek wyświetlany w górnej części ekranu może być przewijany poprzez przesunięcie go palcem - pasek umożliwia ustawienie wartości (mocy) lub poszczególnych dostępnych funkcji.



- A Włączanie/Wyłączanie płyty
- B Blokada klawiatury
- C Przycisk Menu
- D Pasek przewijany (dostęp do ustawienia mocy)



- E Przycisk powrotu
- F Przyciski wyboru funkcji

• 2 UŻYTKOWANIE



2.4 OPIS FUNKCJI

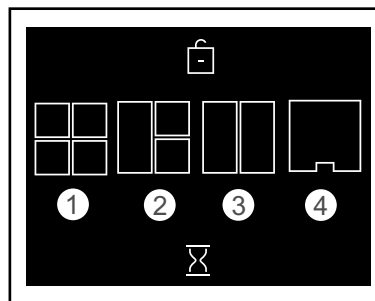


- a** Funkcja czasu trwania gotowania (minutnik)
- b** Funkcja minutnika niezależnego
- c** Funkcja „Elapsed Time”
- d** Funkcja wyboru strefy gotowania
- e** Funkcja wrzenia
- f** Funkcja podtrzymywania temperatury
- g** Funkcja ustawień
- h** Funkcja Grill / Plancha

2.5 WŁĄCZANIE

Na wyświetlaczu wyświetlane są 4 konfiguracje gotowania.

- 1 Tryb QUATTRO**
4 strefy:
dla naczyń z dnem o Ø 11 do 22 cm.
- 2 Tryb TRIO**
1 strefa Horizone^{tech} (z lewej strony):
grill, plancha, naczynie do gotowania ryb lub inne naczynia z dnem o Ø 18 do 24 cm.
+ 2 strefy (z prawej strony):
dla naczyń z dnem o Ø 11 do 22 cm.
- 3 Tryb DUO**
2 strefy Horizone^{tech}:
grill, plancha, naczynie do gotowania ryb lub inne naczynia z dnem o Ø 18 do 24 cm.
- 4 Tryb SOLO:**
przeznaczony specjalnie dla wszelkiego rodzaju naczyń o dużych rozmiarach.
Moc wszystkich palników jest taka sama.
UWAGA: naczynia nie powinny być ustawiane w środkowym punkcie płyty.



Porada

W przypadku równoczesnego korzystania z kilku naczyń na płycie, należy ustawiać je raczej w strefach gotowania po różnych stronach. Jeżeli naczynia ustawione są po tej samej stronie, użycie boostera powoduje automatyczne ograniczenie mocy drugiej strefy widocznej na wyświetlaczu.

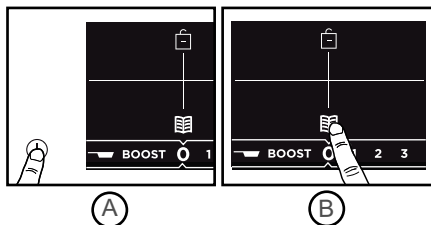
• 2 UŻYTKOWANIE



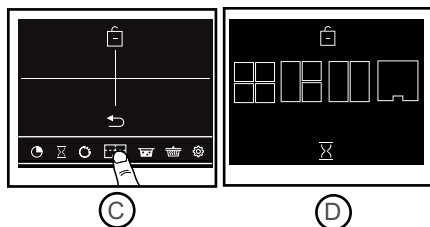
2.6 WYBÓR PALNIKA

Nacisnąć przycisk włączania/wyłączania płyty (A).

Nacisnąć przycisk „Menu”, aby uzyskać dostęp do funkcji (B).

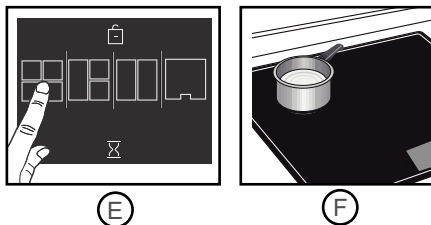


Nacisnąć funkcję „Wybór strefy gotowania” (C), aby uzyskać dostęp do 4 możliwych konfiguracji gotowania (D).



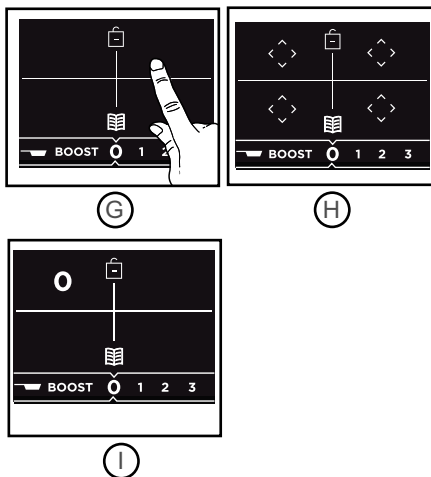
Wybrać jedną z konfiguracji gotowania w zależności od używanego naczynia (E).

Ustawić naczynie na blacie (F) i wcisnąć na ekranie dowolną strefę gotowania (G).



Symbole migają w każdej nieużywanej strefie gotowania (H).

Płyta automatycznie wykryje miejsce ustawienia naczynia i symbol 0 zostanie wyświetlony w tej strefie (I).





Ustawienie naczynia dodatkowego:

Ustawić naczynie w jednej ze stref i wcisnąć ekran, aby urządzenie wykryło miejsce ustawienia nowego naczynia. W wybranej strefie pojawia się kolorowa cyfra. Można wówczas ustawić wybraną moc. Bez ustawienia mocy, strefa gotowania wyłączy się automatycznie po kilku sekundach.

Zmiana miejsca ustawienia naczynia podczas gotowania:

Można przesunąć naczynie z jednej strefy do innej podczas gotowania, należy jednak zawsze podnieść naczynie, a nie przesuwając go po płycie - płyta automatycznie wykryje zmianę położenia naczynia, a wybrane wcześniej ustawienia zostaną zachowane (jeżeli jedna z cyfr miga, należy zatwierdzić ją, wciskając ekran w danej strefie).

UWAGA: automatyczne wykrycie naczynia jest możliwe jedynie, jeżeli zostanie ono podniesione i ustawione ponownie w innej strefie - nie należy go przesuwować!

Symbol „?” będzie wyświetlany w strefie, w której naczynie było ustawione aż do chwili wykrycia przez płytę jego nowego położenia.

• 2 UŻYTKOWANIE

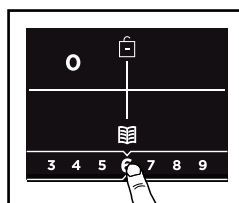


2.7 REGULACJA MOCY

Pasek przewijany zapewnia dostęp do ustawienia mocy:

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 **BOOST**

Aby wybrać jedną z wartości mocy, należy wcisnąć bezpośrednio odpowiednią cyfrę lub symbol. Można również przesunąć pasek przewijany palcem. Strefa gotowania jest włączana natychmiast, bez konieczności zatwierdzenia wyboru. **(A)**.



(A)

Dostępne są ustawienia mocy od 1 (moc minimalna) do 15.

Zaprogramowane są trzy ustawienia dostępne bezpośrednio:

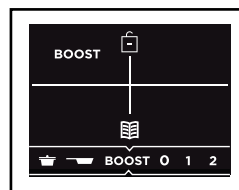


= moc **8, gotowanie na wolnym ogniu.**



= moc **12, przypiekanie.**

BOOST = moc maksymalna **(B)**.



(B)

Bez ustawienia mocy, strefa gotowania wyłączy się automatycznie po kilku sekundach.

2.8 WYŁĄCZENIE PALNIKÓW

Wyłączenie pojedynczego palnika:

- Wcisnąć i przytrzymać strefę gotowania na ekranie lub wybrać wartość mocy „0” na przewijanym pasku, aby wybrać palnik.

Wyłączanie wszystkich palników równocześnie:

- Wcisnąć krótko przycisk Włączanie/Wyłączanie płyty - ekran pozostanie włączony.



2.9 WYŁĄCZANIE PŁYTY

- Wcisnąć i przytrzymać przycisk Włączanie/Wyłączanie płyty - ekran zostanie wyłączony.

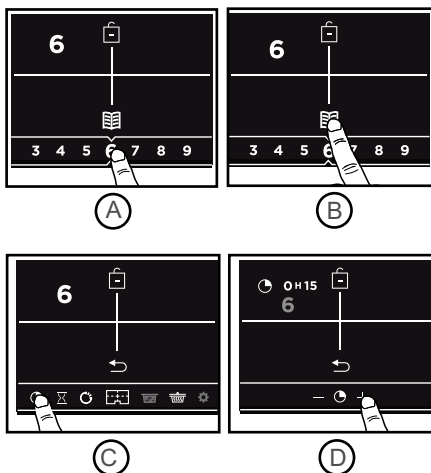
2.10 CZAS TRWANIA GOTOWANIA (minutnik)

Każda strefa gotowania posiada własny minutnik. Można go zaprogramować po włączeniu danej strefy.

Należy najpierw wybrać palnik, a następnie moc gotowania, na przykład 6 (A).

Prześć do menu funkcji (B) i wybrać funkcję czasu gotowania (minutnik) (C).

Za pomocą przycisków + lub - ustawić wybrany czas, na przykład 15 min. (D) i zatwierdzić wciskając symbol czasu trwania gotowania (minutnik) w dolnej części ekranu lub poczekać kilka sekund, aż ustawienie zostanie zatwierdzone automatycznie.



UWAGA: Gdy wskazania na wyświetlaczu są w kolorze miedzianym, można zmieniać ustawienia. Kiedy wskazanie ustawień wyświetlane jest w kolorze białym, ustawienia są zatwierdzone. Jeżeli na płycie ustawione są 2 naczynia lub więcej, ustawienia są wykonywane wyłącznie dla strefy, dla której wskazania na wyświetlaczu są czerwone.



2.11 MINUTNIK NIEZALEŻNY

Funkcja ta umożliwia ustawienie odliczania w dowolnej chwili.

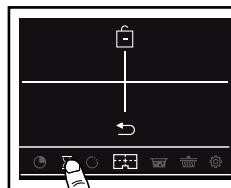
Aby przejść do tej funkcji, należy:
Przejść do menu funkcji i wybrać funkcję „minutnik niezależny” (A).

Ustawić czas za pomocą przycisków + lub - (B).

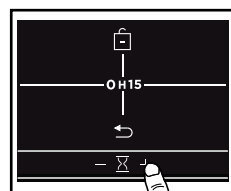
Zatwierdzić wybór, wciskając symbol minutnika niezależnego lub zaczekać kilka sekund - ustawienie zostanie zatwierdzone automatycznie.

Wskazanie na wyświetlaczu zmienia kolor na biały i odliczanie rozpoczyna się. Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu miga wskazanie 0m00 i następnie automatycznie wyłącza się.

UWAGA: Aby szybko wyzerować ustawienie czasu, należy przytrzymać wciśnięty symbol „minutnik” w dolnej części ekranu.



(A)



(B)



2.12 FUNKCJA ELAPSED TIME

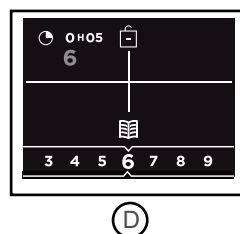
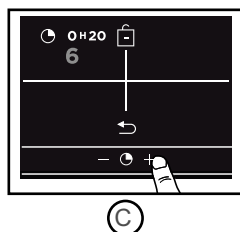
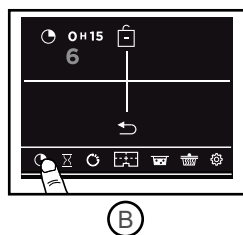
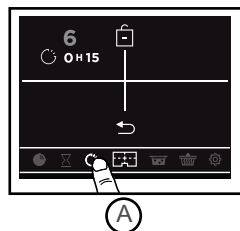
Funkcja ta pozwala na wyświetlenie czasu jaki upłynął od ostatniej zmiany mocy w wybranej strefie gotowania.

Przykładowo: płyta pracuje z mocą 6 od kilku minut bez zaprogramowania czasu. Aby sprawdzić, od jakiego czasu płyta pracuje, przejść do menu funkcji i wybrać funkcję „Elapsed time” **(A)**.

Czas, jaki upłynął (na przykład 15 min.) wyświetlany jest na wyświetlaczu wybranej strefy gotowania.

Jeśli gotowanie ma zakończyć się w określonym czasie, należy wcisnąć symbol „czas trwania gotowania” **(B)**, a następnie w czasie 5 sekund wcisnąć przycisk +, aby zwiększyć całkowity czas gotowania, który ma zostać ustawiony (na przykład 20 min.) **(C)**.

Wyświetlana wartość czasu pozostającego **(D)** jest obliczana automatycznie (w tym przykładzie: 5 min.).



• 2 UŻYTKOWANIE



2.13 WRZENIE (funkcja „Boil”)

Funkcja ta umożliwia zagotowanie wody i utrzymywanie jej wrzenia w celu ugotowania np. makaronu.

Wybrać palnik (na przykład lewy tylny).
Przejsć do menu funkcji i wybrać funkcję „Boil” (A).

Proponowana domyślnie ilość wody wynosi 2 litry, jednak może ona zostać zmodyfikowana za pomocą przycisków + lub - (B).

Wybrać odpowiednią ilość wody (w zakresie od 0,5 do 6 litrów).

Zatwierdzić wybór, wciskając symbol „Boil” lub poczekać kilka sekund - ustawienie zostanie zatwierdzone automatycznie.

Gotowanie rozpoczyna się.

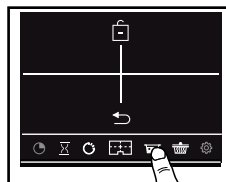
Kiedy woda zacznie wrzeć, włączy się sygnał dźwiękowy, a symbol „Boil” będzie widoczny na wyświetlaczu.

Należy wówczas umieścić makaron w naczyniu i wcisnąć dowolne miejsce wybranej strefy gotowania.

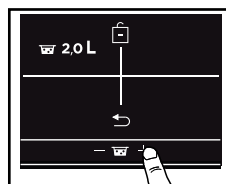
Domyślnie wyświetlacz proponuje ustawienie mocy 12 oraz czas gotowania wynoszący 8 minut (C).

Można również zmodyfikować proponowane ustawienia mocy i czasu gotowania.

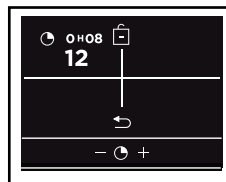
Po zakończeniu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy.



(A)



(B)



(C)

• 2 UŻYTKOWANIE



UWAGA:

Ważne jest, by temperatura wody nie była zbyt wysoka lub zbyt niska na początku gotowania, gdyż fałszuje to wynik końcowy.

Nie używać naczyń żeliwnych.

Funkcję tę można używać tylko na jednym palniku równocześnie.

Z funkcji tej można również korzystać do gotowania dowolnych potraw we wrzącej wodzie.

2.14 PODTRZYMYWANIE CIEPŁA

Funkcja ta umożliwia podtrzymywanie temperatury z mocą 2.

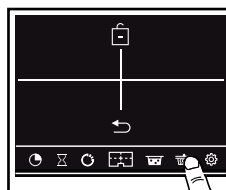
Ze względów bezpieczeństwa, płyta wyłącza się automatycznie po 2 godzinach.

Aby przejść do tej funkcji, należy:

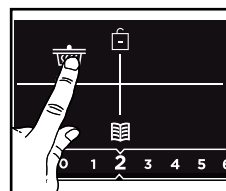
Przejść do menu funkcji i wybrać funkcję „Podtrzymywanie ciepła” **(A)**.

Aby wyjść z tej funkcji, wcisnąć symbol „Podtrzymywanie ciepła” **(B)**.

W razie braku naczynia, symbol „?” miga w danej strefie, ale funkcja pozostaje aktywna.



(A)



(B)

• 2 UŻYTKOWANIE



2.15 FUNKCJA HORIZONEPLAY

(w zależności od modelu)

Urządzenie jest wyposażone w znajdującą się z tyłu powierzchni grzewczej prowadnicę umożliwiającą prawidłowe ustawienie akcesoriów firmy De Dietrich należących do gamy Horizone Play, takich jak deska do krojenia, plancha lub grill.

Ustawianie akcesoriów:

Umieścić wyżłobienie akcesorium w prowadnicy urządzenia (A).

 **Aby uniknąć możliwości zarysowania, nie należy przesuwać akcesoriów HORIZONEPLAY po powierzchni grzewczej urządzenia.**



(A)

2.16 FUNKCJA GRILL / PLANCHA

Funkcja umożliwia wykorzystywanie akcesoriów takich, jak grill lub plancha we wszystkich strefach gotowania (za wyjątkiem trybów QUATTRO i SOLO) do grillowania produktów.

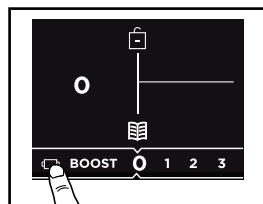
Wybrać strefę gotowania i ustawić na niej swoje naczynie. Kiedy płyta wykryła naczynie, wcisnąć przycisk  (A).

Symbol „grill/plancha” zostanie wyświetlony w strefie (B), moc jest programowana wstępnie i gotowanie rozpoczyna się. Po osiągnięciu pożądanej temperatury, sygnał dźwiękowy włączy się na 10 sekund i symbol zacznie migać.

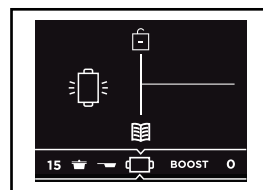
Minutnik nie jest dostępny dla tej funkcji.

Aby wyjść z tej funkcji, wcisnąć symbol „grill/plancha” (C).

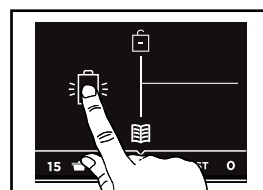
W razie braku naczynia, symbol „?” miga w danej strefie, ale funkcja pozostaje aktywna.



(A)



(B)



(C)

• 2 UŻYTKOWANIE

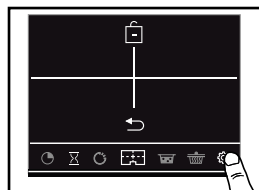


2.17 USTAWIENIA

Funkcja umożliwia dostęp do poszczególnych parametrów, które mogą zostać zmodyfikowane:

- Wstępny wybór mocy.
 - Jasność.
 - Tryb demo,
- (zastrzeżony dla serwisu naprawczego).**

Strefa gotowania musi być wyłączona.
Prześć do menu funkcji i wybrać funkcję „Ustawienia” (A).



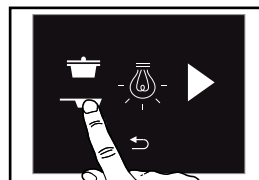
(A)

2.18 WSTEPNY WYBOR MOCY

Funkcja ta pozwala zmodyfikować wstępnie określone poziomy mocy (za wyjątkiem funkcji BOOST).

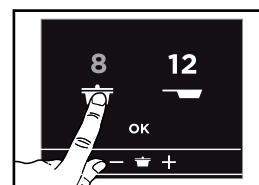
Strefa gotowania musi być wyłączona.
Aby uzyskać dostęp do tej funkcji, należy przejść do funkcji „Ustawienia”.

Wcisnąć jeden z symboli preselekcji mocy z lewej strony ekranu (A).



(A)

Wybrać jedną z gotowych wartości preselekcji mocy (B) i zmodyfikować ją, wprowadzając nową wartość za pomocą przycisków + lub - (C).



(B)

UWAGA: Ustawienia mocy muszą wynosić od 1 do 9 dla pierwszego przycisku i od 10 do 15 dla drugiego.



(C)

• 2 UŻYTKOWANIE



2.19 JASNOŚĆ

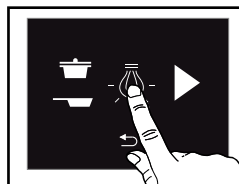
Funkcja ta umożliwia zmianę natężenia podświetlenia ekranu.

Aby uzyskać dostęp do tej funkcji, należy przejść do funkcji „Ustawienia”.

Wybrać symbol jasności w środkowej części ekranu (A).

Ustawić pożądaną jasność za pomocą przycisków + lub - (B).

Zatwierdzić, wciskając symbol „Powrót” (C).



(A)



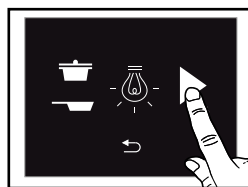
(B)



(C)

2.20 TRYB DEMO (zastrzeżony dla serwisu naprawczego)

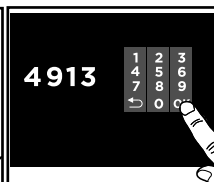
W razie przejścia do zastrzeżonego dla serwisu naprawczego trybu demo (A), należy wcisnąć przycisk „Powrót” (B) aby powrócić do poprzedniego ekranu, a razie pomyłkowego wprowadzenia kodu i zatwierdzenia go przyciskiem OK (C), włączy się sygnał dźwiękowy i urządzenie powróci do ekranu „pierwszego uruchamiania”.



(A)



(B)



(C)

• 2 UŻYTKOWANIE



2.21 BLOKADA POLECEŃ STEROWANIA

Płyta indukcyjna posiada zabezpieczenie przed dziećmi, które blokuje płytę (np. do czyszczenia).

Ze względów bezpieczeństwa, przycisk „Włączanie/Wyłączanie” jest zawsze aktywny i umożliwia wyłączenie strefy grzewczej, nawet zablokowanej.

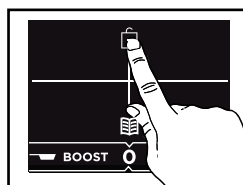
Blokowanie:

Wcisnąć symbol kłódki „otwartej” na wyświetlaczu **(A)** aż do chwili potwierdzenia wykonania polecenia przez symbol dźwiękowy - płyta zostanie zablokowana.

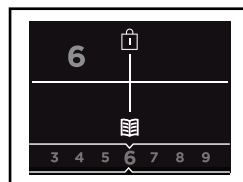
Kiedy działająca płyta zostanie zablokowana **(B)**, strefy grzewcze nadal pracują, jednak użytkownik nie ma dostępu do przycisków ustawień mocy lub minutnika, a symbol kłódki „zamkniętej” będzie migać przez kilka sekund, po czym zaświeci się światłem ciągłym. Zawsze aktywny stale jest jedynie przycisk „Włączanie/wyłączanie”.

Odblokowanie:

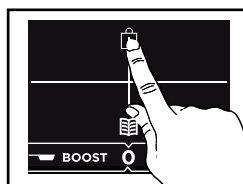
Kiedy płyta zostanie zablokowana po wyłączeniu lub w trakcie pracy, wcisnąć symbol „zamkniętej” kłódki na wyświetlaczu **(C)** aż do chwili potwierdzenia wykonania polecenia przez podwójny symbol dźwiękowy - płyta zostanie odblokowana.



(A)



(B)



(C)

• 2 UŻYTKOWANIE



2.22 Funkcja CLEAN LOCK

Funkcja ta pozwala na czasowe zablokowanie płyty podczas czyszczenia.

Aby aktywować funkcję „Clean lock”:
Wcisnąć krótko symbol kłódki „otwartej” na wyświetlaczu - włączy się sygnał dźwiękowy i symbol kłódki „zamkniętej” będzie migać przez cały czas zablokowania.

Po upływie 30 sekund płyta zostanie automatycznie odblokowana. Emitowany jest podwójny sygnał dźwiękowy, a symbol kłódki zmienia się na „otwarty”.



Porada

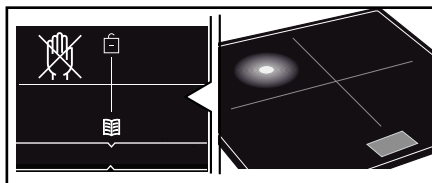
Przed ponownym użyciem należy pamiętać o odblokowaniu płyty (patrz rozdział „Blokowanie poleceń sterowania”).

2.23 WSKAZÓWKI I ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Ciepło reszkowe

Strefa gotowania, która była używana przez dłuższy czas może pozostawać gorąca przez kilka minut.

Symbol ciepła reszkowego  pozostaje wyświetlany na ekranie, dopóki strefa nie zostanie wystarczająco schłodzona **(A)**. Należy unikać dotykania tej strefy lub stref.



(A)

• 2 UŻYTKOWANIE



Ogranicznik temperatury:

Każda strefa gotowania wyposażona jest w czujnik bezpieczeństwa kontrolujący w sposób ciągły temperaturę dna naczynia. W przypadku pozostawienia pustego naczynia w strefie gotowania, czujnik automatycznie dostosowuje moc generowaną przez płytę i zapobiega w ten sposób uszkodzeniu naczynia lub stołu.

Zabezpieczenie „małych przedmiotów”

Przedmiot o małych rozmiarach (np. widelec, łyżka lub pierścionek) położony na płycie nie jest wykrywany jako naczynie.

Wyświetlacz miga i moc nie jest włączana.



Uwaga

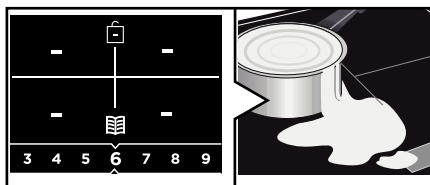
Nie zaleca się umieszczania metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na płycie grzewczej, gdyż mogą się rozgrzać.

Ochrona w przypadku rozlania się płynu:

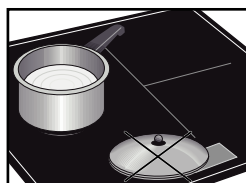
Wyłączenie płyty, wyświetlenie symbolu specjalnego i sygnał dźwiękowy mogą mieć miejsce w jednym z 3 poniższych przypadków:

- Rozlanie się płynu na przycisk „Włączanie/wyłączanie” lub na wyświetlacz (A).
- Położenie mokrej szmatki na przycisku „Włączanie/wyłączanie”.
- Położenie metalowego przedmiotu na przycisku „Włączanie/wyłączanie” (B).

Należy oczyścić powierzchnię płyty lub usunąć przedmiot a następnie wznowić gotowanie.



(A)



(B)

• 2 UŻYTKOWANIE



System automatycznego wyłączenia (Auto Stop system):

Dla ochrony przed zapomnieniem wyłączenia, płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję zabezpieczającą „Auto-Stop system”, która automatycznie wyłącza zapomnianą strefę gotowania po określonym czasie (od 1 do 10 godzin w zależności od używanej mocy).

W razie zadziałania tego zabezpieczenia, wyłączenie strefy gotowania jest sygnalizowane wyświetleniem komunikatu „Auto-Stop” w strefie sterowania i przez ok. 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy. Wystarczy wówczas wcisnąć dowolne miejsce na ekranie, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

• 3 KONSERWACJA

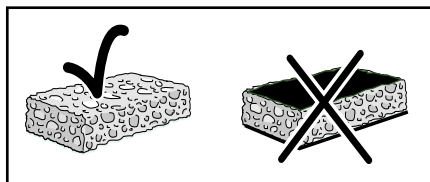


KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

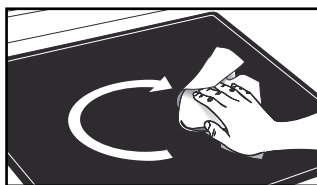
Niewielkie zabrudzenia mogą być usuwane przy użyciu gąbki kuchennej (A). Zwilżyć ciepłą wodą strefę, która ma być wyczyszczona, a następnie wytrzeć (B).

W przypadku uporczywych, zastygniętych zabrudzeń, a także pozostałości cukru lub roztopionego plastiku, należy usunąć je używając gąbki kuchennej i/lub specjalnego skrobaka do szkła. Zwilżyć ciepłą wodą strefę, która ma być wyczyszczona, użyć specjalnego skrobaka do szkła, aby zedrzeć zabrudzenie, dokończyć czyszczenie za pomocą gąbki kuchennej, a następnie wytrzeć.

Aby usunąć pozostałości osadów lub kamienia wapiennego, zwilżyć zabrudzenie ciepłym białym octem,



(A)



(B)



pozostawić na pewien czas, a następnie wytrzeć miękką szmatką.

W przypadku błyszczących przebarwień metalowych oraz utrzymania cotygodniowego, należy używać specjalnego produktu do czyszczenia płyt witrażowych. Nałożyć specjalny produkt (zawierający silikon i posiadający właściwości zabezpieczające) na płytę witrażową.

Ważna uwaga: nie należy używać jakichkolwiek proszków lub gąbek ściernych. Należy używać kremów lub specjalnych gąbek do naczyń delikatnych.

KONSERWACJA DESKI DO KROJENIA HORIZONE^{PLAY}

Należy przestrzegać określonych wskazówek bezpieczeństwa, aby zachować jakość i skuteczność działania produktu.

Okoliczności, których należy unikać w przypadku deski do krojenia:

- kontakt z gorącymi garnkami lub talerzami.
- ustawienie w zbyt małej odległości od grzejnika wydmuchowego lub klimatyzacji, ponieważ instalacje te powodują osuszenie powietrza.
- narażenie na działanie promieni słonecznych przez szybę.
- narażenie na zbyt duże wahania temperatury.
- zamontowanie deski pomiędzy 2 materiałami bez założenia złącza dylatacyjnego.

- instalacja deski na powierzchni (gipsowej, wylewki cementowej, która jest jeszcze wilgotna...), która nie jest jeszcze całkowicie sucha.

Przed pierwszym użyciem:

Deska powinna zostać posmarowana olejem do pieczenia (1 do 2 łyżek stołowych, które należy rozprowadzić czystą szmatką na całej powierzchni). Zapewnia to utrzymanie lepszego wyglądu oraz przedłużenie trwałości urządzenia.

Okresowe czynności konserwacyjne :

Należy smarować deskę olejem raz na miesiąc.

Jeżeli deska do krojenia ma być wykorzystywana wyłącznie w celach dekoracyjnych, zdecydowanie zalecane jest pomalowanie jej lakierem, aby zapobiec możliwości jej kurczenia lub dylatacji.

Nie wolno W ŻADNYM WYPADKU nawilżać deski, aby ją wyczyścić, ale jedynie zeskrobać zabrudzenia używając noża bądź skrobaka - umożliwi to usunięcie nadmiaru wilgoci pochodzącej z krojonego mięsa i zapewni utrzymanie drewna w doskonałym stanie.

• 4 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



	Stwierdzony problem:	Możliwe przyczyny:	Co należy zrobić:
Podczas pierwszego uruchamiania	 symbol jest wyświetlany na ekranie. Instalacja wyłącza się samoczynnie. Płyta wydziela dziwny zapach podczas pierwszych gotowań.	Tryb demo Płyta jest nieprawidłowo podłączona. Urządzenie nowe.	 Wcisnąć ikonę Sprawdzić poprawność. Przeczytać rozdział dotyczący podłączania. Nic nie robić. Zapach zniknie po kilkukrotnym użyciu.
	Płyta nie działa i ekran nie włącza się. Płyta nie działa i wyświetla się komunikat. Płyta nie działa, a na ekranie miga symbol zamkniętej kłódki.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. Zasilanie lub podłączenie jest nieprawidłowe. Obwód elektroniczny działa nieprawidłowo. Płyta jest zablokowana.	Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik. Wezwać serwis. Patrz rozdział „Użycie funkcji ochrona przed dziećmi”.
	Płyta przestała działać i wydaje sygnał dźwiękowy co około 10 sekund i wyświetla się  . Wyświetlany jest symbol F7. Po włączeniu strefy gotowania, wartość mocy miga. Garnki wydają dźwięki podczas gotowania. Płyta stuka podczas gotowania.	Wylana ciecz lub metalowy przedmiot uniemożliwia działanie przycisku „Włączenie/Wyłączenie” lub ekranu. Obwody elektroniczne uległy przegrzaniu. Stosowane naczynie jest niedostosowane do gotowania za pomocą indukcji lub posiada średnicę mniejszą niż zalecana (patrz „Uruchamianie”). Jest to normalne w przypadku pewnych typów naczyń. Jest to powodowane przechodzeniem energii z płyty na naczynie.	Należy oczyścić powierzchnię płyty lub usunąć przedmiot a następnie wznowić gotowanie. Patrz rozdział „Zabudowa”. Patrz rozdział „Naczynia do gotowania indukcyjnego”. Nic nie robić. Nie ma zagrożenia dla płyty indukcyjnej ani dla naczynia.
Podczas używania	Wentylacja trwa jeszcze kilka minut po zatrzymaniu się płyty.	Schłodzenie elektroniki. Normalne działanie.	Nic nie robić.



OCHRONA ŚRODOWISKA

- Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.



- Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol,  który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami. Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy. Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

• 6 DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA



DZIAŁ RELACJI Z KLIENTAMI WE FRANCJI

Aby uzyskać więcej informacji na temat naszych produktów lub skontaktować się z naszą firmą, można:

> odwiedzić naszą witrynę internetową:
www.dedietrich-electromenager.com

> napisać do nas na następujący adres pocztowy:

Dział obsługi klienta
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> skontaktować się z naszą firmą w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 8.30 do 18.00 na numer:

0 892 02 88 04 Service € 0,50 € / min
+ prix appel

Usługa świadczona przez firmę Brandt France, Spółkę Akcyjną Uproszczoną z kapitałem zakładowym w wysokości 100 000 000 euro. Wpisana do Rejestru Handlowego Spółek miasta Nanterre pod numerem 801 250 531.

SERWIS NAPRAWCZY WE FRANCJI

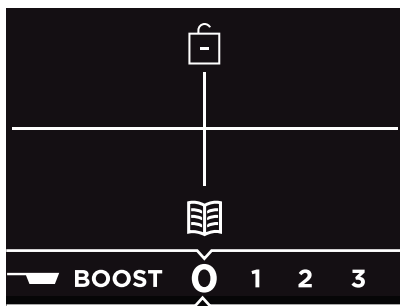
Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.

Można kontaktować się z naszą firmą w dniach od poniedziałku do soboty, w godzinach od 8.00 do 20.00 na numer:

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel

PRZEWODNIK SZYBKIEGO URUCHAMIANIA

WŁ./WYŁ.



0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 BOOST



a



b



c



d



e



f



g



h

a Funkcja czasu trwania gotowania (minutnik)

b Funkcja minutnika niezależnego

c Funkcja „Elapsed Time”

d Funkcja wyboru strefy gotowania

e Funkcja „Boil”

f Funkcja podtrzymywania temperatury

g Funkcja ustawień

h Funkcja Grill / Plancha

