
• **6** *SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE*



As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa (1.1.1).

PL

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 polega na wykorzystywaniu materiałów solidnych i prestiżowych; priorytet ma zawsze 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.

De Dietrich 

Ważne wskazówki bezpieczeństwa i środki ostrożności.....	69
Instalacja	72
Rozpakowanie	72
Zabudowa	72
Podłączenie	72
Użytkowanie.....	73
Objaśnienia dotyczące klawiatury	73
Zarządzanie mocą	74
Wybór naczynia	74
Wybór palnika	74
Włączanie/wyłączanie	74
Regulacja mocy	74
Funkcje Horizonte	75
Regulacja minutnika	75
Przycisk Elapsed time	76
Blokowanie elementów sterowania	76
Funkcja Clean lock	77
Funkcja Recall	77
Funkcja Boil	77
Funkcja Horizonte Play	78
Funkcja Grill / Plancha.....	78
Funkcja Piano	78
Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa	79
Konserwacja.....	80
Błędy.....	81
Ochrona środowiska	82
Dział obsługi klienta	83



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 ciągłe 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 wykonywać zyskiwać 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



WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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 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.



WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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.

Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną za pomocą elementów sterowania i nie liczyć na wykrywacz 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 (1.2.1). Należy przestrzegać wskazówek dotyczących wymiarów (w milimetrach) mebla, w którym płyta ma być wbudowana.

- Zabudowa w blacie roboczym
Patrz schemat (1.2.2/1.2.4/1.2.6/1.2.8)


- Zabudowa na wysokości blatu roboczego
Patrz schemat (1.2.3/1.2.5/1.2.7/1.2.9)

Za wyjątkiem modeli 

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

W razie instalacji płyty nad szufladą (1.2.10) lub piekarnikiem przeznaczonym do zabudowy (1.2.11), należy przestrzegać wymiarów wskazanych na ilustracjach, aby zapewnić niezbędny przepływ powietrza wylotowego z przodu urządzenia. Przykleić uszczelkę na całym obwodzie płyty (1.2.12).

Włożyć płytę w mebel (1.2.13).

 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

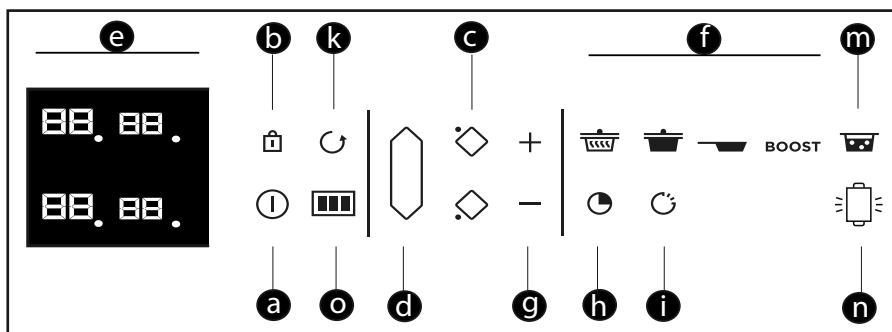
Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej. Należy określić typ przewodu zasilającego płyty na podstawie liczby żył oraz ich kolorów :

- 1.3.1/1.3.2/1.3.3/1.3.4/1.3.5/1.3.6

- a) zielono-żółty, 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 UŻYTKOWANIE



Objaśnienia dotyczące klawiatury

- a** = Włączanie / Wyłączenie
- b** = Blokowanie / funkcja Clean lock
- c** = Wybór palnika
- d** = DuoZone lub Horizone
- e** = Wyświetlacz
- f** = Preselekcja
- g** = Ustawienie mocy / czasu
- h** = Minutnik
- i** = Funkcja Elapsed Time
- k** = Funkcja Recall
- m** = Funkcja Boil
- n** = Funkcja Grill
- o** = Funkcja Piano

• 2 UŻYTKOWANIE



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 klawiaturze sterującej.

2.2 WYBÓR PALNIKA

Naczynia mogą być ustawiane na różnych palnikach urządzenia. Należy wybrać odpowiedni palnik w zależności od rozmiarów naczynia. Jeżeli dno naczynia jest zbyt małe, wskaźnik mocy zacznie migać, a palnik nie będzie działać, nawet jeżeli materiał naczynia jest właściwy dla płyty indukcyjnej. Nie należy używać naczyń o średnicy mniejszej od średnicy palnika (patrz tabela).

Średnica palnika	Maksymalna moc palnika (W)	Średnica dna naczynia
16 cm	2400	10 do 18 cm
18 cm	2800	11 do 22 cm
23 cm	3700	12 do 24 cm
28 cm	3700	15 do 32 cm
Horizone	3700	18 cm, naczynia w kształcie owalnym
1/2 zone	2800	11 do 22 cm




Kiedy równocześnie wykorzystywane jest kilka palników, płyta zapewnia odpowiedni podział mocy pomiędzy palniki, aby nie przekroczyć wartości mocy maksymalnej.

Kiedy wykorzystywana jest moc maksymalna (Boost) kilku palników, należy ustawić naczynia w najbardziej odpowiedni sposób i unikać konfiguracji (2.2.1 - 2.2.2 - 2.2.3 - 2.2.4).


2.3 WŁĄCZANIE - WYŁĄCZANIE

Wcisnąć przycisk Włączanie /

Wyłączanie . Na każdym palniku symbol „0” miga przez 8 sekund (2.3.1). Jeżeli nie zostanie wykryte żadne naczynie, należy wybrać palnik (2.3.2). Jeżeli naczynie zostanie wykryte, symbol „0” miga wraz z kropką. Można wówczas ustawić moc. Bez ustawienia mocy, strefa gotowania wyłączy się automatycznie po kilku sekundach.


Wyłączanie strefy gotowania / płyty

Wcisnąć i przytrzymać przycisk strefy

 - włączy się długi sygnał dźwiękowym, a wyświetlacz zostanie wyłączony lub pojawi się symbol „H” (ciepło resztkowe).

Nacisnąć przycisk włączania/wyłączania, aby całkowicie wyłączyć płytę.

2.4 REGULACJA MOCY

Wcisnąć przycisk + lub -  (2.4.1), aby ustawić poziom mocy w zakresie od 1 do 19. Wciśnięcie przycisku „0” spowoduje wyłączenie palnika.

• 2 UŻYTKOWANIE



Podczas włączania można bezpośrednio ustawić moc maksymalną (za wyjątkiem funkcji boost), wciskając przycisk „-” strefy.

Preselekcja mocy:

Cztery przyciski  umożliwiają bezpośrednie ustawienie wybranych poziomów mocy:

 = moc 2 - Utrzymywanie ciepła

 = moc 10 - Gotowanie na wolnym ogniu




 = moc 19 - Przypiekanie

BOOST = moc maksymalna (2.4.2)

Wymienione powyżej wartości ustawienia mocy mogą być modyfikowane, za wyjątkiem funkcji BOOST.

Należy postąpić w następujący sposób:

Płyta musi być wyłączona.

- Wybrać  lub  lub , przytrzymując przycisk wciśnięty.

- Wybrać nowe ustawienie mocy, wciskając przycisk + lub -.

- Po chwili sygnał dźwiękowy potwierdzi wykonanie czynności.

Uwaga: Poziom mocy musi zawierać się między:


1 i 3 dla 


4 i 11 dla 

12 i 19 dla 

2.5 HORIZONE

Horizone^{tech}



Wolna strefa gotowania może zostać wybrana za pomocą przycisku  (2.5.1). Ustawienie mocy i minutnika jest przeprowadzane w taki sam sposób, jak dla normalnego palnika.

Aby wyłączyć strefę, należy wcisnąć i przytrzymać przycisk , - włączy się długi sygnał dźwiękowy i wyświetlacz zostaną wyłączone lub pojawi się symbol „H”.

Wciśnięcie przycisku przedniego lub tylnego palnika strefy spowoduje wyłączenie funkcji i przeniesienie ustawień dla wybranego palnika.

2.6 REGULACJA MINUTNIKA

Każda strefa gotowania posiada własny minutnik. Można go ustawić natychmiast po włączeniu danej strefy. Aby włączyć minutnik lub zmodyfikować jego ustawienie, należy

wcisnąć przycisk  minutnika (2.6.1), a następnie przyciski + lub -  (2.6.2).

W takim przypadku można bezpośrednio wpisać po kolei cyfry odpowiadające pożądanemu ustawieniu czasu.

Wciśnięcie przycisku 0 spowoduje wyłączenie minutnika.

Aby ułatwić ustawienie bardzo długiego czasu, można przejść bezpośrednio do wartości 99 minut, wciskając natychmiast przycisk -.

Po zakończeniu gotowania minutnik pokazuje 0 i włącza się sygnał dźwiękowy. Aby usunąć te informacje wystarczy wcisnąć dowolny przycisk sterowania daną strefą gotowania. Jeżeli żaden przycisk nie będzie wciśnięty, strefy zostaną wyłączone po kilku chwilach.

Aby wyłączyć minutnik podczas gotowania, należy wcisnąć równocześnie przyciski + et -, lub powrócić do ustawienia 0 za pomocą

• 2 UŻYTKOWANIE



przycisku **-**, bądź wpisać „0” za pomocą klawiatury cyfrowej.

Niezależny minutnik

Funkcja ta pozwala na odmierzanie czasu bez gotowania.

- Wybrać strefę, która nie jest użytkowana (2.6.3).

- Zrób naciśnięciu klawisza **h**.

- Ustawić czas za pomocą przycisków

g. Litera „t” zacznie migać na wyświetlaczu (2.6.4).

- Na zakończenie ustawiania litera „t” będzie wyświetlać się stale i rozpocznie się odliczanie.

Możliwe jest zatrzymanie trwającego już odliczania, poprzez dłuższe naciśnięcie przycisku wyboru strefy gotowania.

2.7 Przycisk ELAPSED TIME

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

Aby skorzystać z tej funkcji, należy nacisnąć przycisk **i**. Czas, jaki upłynął, miga na wyświetlaczu minutnika wybranej strefy gotowania (2.7.1).

Jeśli gotowanie ma zakończyć się w określonym czasie, należy wcisnąć

przycisk **i**, a następnie w przeciągu 5 sekund nacisnąć na **+** minutnika, aby ustawić żądany czas gotowania. Wyświetlanie czasu przestaje migać na 3 sekundy, a następnie wyświetla się czas, jaki pozostał. Sygnał dźwiękowy potwierdza dokonanie wyboru.

Funkcja ta działa z użyciem funkcji minutnika lub bez niej.

Uwaga: jeśli na minutniku wyświetla się

czas, nie da się go zmienić w ciągu 5 sekund następujących po wciśnięciu

przycisku **i**. Po upływie 5 sekund możliwa będzie zmiana czasu gotowania.

2.8 BLOKADA POLECEŃ STEROWANIA

Zabezpieczenie przed dziećmi

Błat jest wyposażony w funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, która umożliwia zablokowanie elementów sterowania, kiedy urządzenie nie pracuje lub podczas gotowania (aby zachować wybrane ustawienia). Ze względów bezpieczeństwa, jedynie przyciski wyłączania oraz wyboru stref są zawsze aktywne, umożliwiając wyłączenie blatu lub odcięcie strefy gotowania.

Blokowanie

Wcisnąć przycisk **b** (kłódka) aż do chwili, kiedy symbol zablokowania „blok.” pojawi się na wyświetlaczu i włączy się sygnał dźwiękowy potwierdzający wykonanie czynności (2.8.1).

Płyta zablokowana podczas działania

Podczas działania urządzenia, na wyświetlaczach stref gotowania pokazywana jest naprzemiennie moc oraz symbol blokowania.

Po wciśnięciu przycisków ustawienia mocy lub minutnika działających stref gotowania:

komunikat „blok.” jest wyświetlany przez 2 sekundy, po czym znika.

Odblokowanie

Wcisnąć przycisk **b** aż do chwili, kiedy symbol zablokowania „blok.” pojawi się na wyświetlaczu i włączy się sygnał

• 2 UŻYTKOWANIE



dźwiękowy potwierdzający wykonanie czynności.

Funkcja CLEAN LOCK

Funkcja ta pozwala na czasowe zablokowanie płyty podczas czyszczenia.

Aby aktywować Clean lock:

Przycisnąć przez krótki czas przycisk

b (klódka). Włączy się sygnał dźwiękowy i symbol „blok.” będzie migać na wyświetlaczu.

Po upływie wcześniej określonego czasu, nastąpi automatyczne odblokowanie się urządzenia. Emitowany jest podwójny sygnał dźwiękowy, a symbol „blok.” gaśnie. Aby w dowolnej chwili wyłączyć funkcję Clean lock, wystarczy wcisnąć i przytrzymać przycisk **b**.

2.9 FUNKCJA RECALL

Funkcja umożliwia wyświetlenie ostatnich ustawień „mocy i minutnika” dla wszystkich palników zgaszonych w czasie krótszym, niż 3 minuty.

Aby możliwe było skorzystanie z tej funkcji, płyta musi być odblokowana. Wcisnąć przycisk Włączanie / Wyłączanie, a następnie krótko wcisnąć przycisk **(2.9) k**.

Kiedy płyta pracuje, funkcja umożliwia wyświetlenie ustawień mocy i minutnika palnika(ów) zgaszonego(ych) w czasie krótszym, niż 30 sekund.

2.10 FUNKCJA BOIL

Funkcja ta umożliwia zagotowanie wody i utrzymywanie jej wrzenia w celu

ugotowania np. makaronu.

Należy wybrać palnik i krótko wcisnąć

przycisk „Boil” **(2.10.1) m**.

Proponowana domyślnie ilość wody wynosi 2 litry, jednak może ona zostać zmodyfikowana za pomocą przycisków **+** lub

- g (2.10.2).

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

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

Gotowanie rozpoczyna się.

Kiedy woda zacznie wrzeć, włączy się sygnał dźwiękowy, a symbol „Boil” będzie widoczny na wyświetlaczu **(2.10.3).**

Należy wówczas włożyć makaron, a następnie zatwierdzić, wciskając przycisk „Boil”.

Domyślnie wyświetlacz proponuje określone ustawienie mocy oraz czas gotowania wynoszący 8 minut.

Można również zmodyfikować proponowane ustawienia mocy i czasu gotowania.

Po zakończeniu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy.

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

W przypadku tej funkcji nie należy używać naczyń żeliwnych.

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

• 2 UŻYTKOWANIE



Porada dotycząca oszczędności energii

Użycie pokrywki podczas gotowania zapewnia oszczędność energii. Użycie pokrywki szklanej umożliwia doskonałe kontrolowanie gotowania.

2.11 Funkcja HORIZONE PLAY

— **Horizone^{Play}** — modele 

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 (A) akcesorium w prowadnicy (B) urządzenia (2.11.2).



Aby uniknąć możliwości zarysowania, nie należy umieszczać akcesoriów Horizone play na powierzchni grzewczej urządzenia.


2.12 FUNKCJA GRILL / PLANCHA

Funkcja umożliwia wykorzystywanie akcesoriów takich, jak grill lub plancha w wolnej strefie „horizone” do grillowania produktów.

Należy najpierw wybrać strefę „horizone”




a następnie krótko wcisnąć przycisk

Grill  - komunikat „GRILL” zostanie wyświetlony w górnej części wyświetlacza (2.12.1). Kiedy osiągnięta zostanie odpowiednia temperatura funkcji Grill, sygnał dźwiękowy włączy się na 10 sek. i komunikat „GRILL” będzie przesuwiał się na wyświetlaczu (2.12.2).

Minutnik nie może zostać ustawiony w przypadku funkcji Grill i Plancha.


Funkcja Elapsed time umożliwia jedynie wyświetlenie czasu.


Wciśnięcie przycisków  umożliwia zakończenie działania funkcji. W razie braku naczyń, miga komunikat „Grill” (podobnie, jak w przypadku mocy, ale dotyczy funkcji).

2.13 FUNKCJA PIANO

Celem tej funkcji jest umożliwienie korzystania z 3 stref gotowania kuchenki Horizone o różnych mocach bez ograniczeń w czasie, aby zapewnić możliwość: utrzymywania temperatury, gotowania na wolnym ogniu i przysmażania.

Poziomy mocy dla poszczególnych stref można regulować (wartości domyślne od lewej do prawej: 2/10/19).



Nacisnąć na krótko przycisk Piano (kuchnia profesjonalna) .

U góry 3 ekranów wyświetlane są wartości domyślne, a poniżej pojawia się symbol .

W tym trybie działają jedynie przyciski - i +, które umożliwiają regulację poziomów mocy w zakresach przeznaczonych dla poszczególnych stref:

Utrzymywanie temperatury: od 1 do 3.
Gotowanie na wolnym ogniu: od 4 do 11.
Przysmażanie: od 12 do 19.

Aby anulować tryb kuchni profesjonalnej (Piano), nacisnąć na dłużej przycisk

Piano (kuchnia profesjonalna)  lub przycisk ogólnego włączania /wyłączania .

• 2 UŻYTKOWANIE



2.14 WSKAZÓWKI I ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Ciepło resztkowe

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

Przez ten czas wyświetlany jest symbol „H” (2.14.1). Należy unikać dotykania tych stref.

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 płyty.

Ochrona w przypadku rozlania się płynu

Płyta może zostać wyłączona w następujących 3 przypadkach:

- Rozlanie płynu zalewające przyciski sterowania (2.14.2).
- Położenie mokrej ścierki na przyciskach.
- Położenie metalowego przedmiotu na przyciskach (2.14.3).

Zdjąć położony przedmiot lub wyczyścić i wysuszyć przyciski sterowania, a następnie wznowić gotowanie.


W takim przypadku symbol — jest wyświetlany wraz z sygnałem dźwiękowym.


System „Auto-Stop”

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 „AS” w strefie sterowania i przez ok. 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy wystarczy nacisnąć dowolny przycisk sterowania.

 Mogą pojawić się również dźwięki przypominające wskazówki zegara. Występują one jedynie, kiedy płyta jest włączona i znikają lub zmniejszają się w zależności od konfiguracji nagrzewania. W zależności od modelu i jakości wykorzystywanego naczynia mogą pojawić się także dźwięki przypominające gwizdanie. Opisane powyżej dźwięki są całkowicie normalne, ponieważ są one związane z technologią indukcji i nie oznaczają awarii urządzenia.

 Nie zalecamy używania żadnego systemu zabezpieczającego w tym zakresie.

• 3 KONSERWACJA



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

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 szorstkiej strony gąbki kuchennej, a następnie wytrzeć.

Aby usunąć pozostałości osadów lub kamienia wapiennego, zwilżyć zabrudzenie ciepłym białym octem, pozostawić na pewien czas, a następnie wytrzeć miękką szmatką.

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

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

Utrzymanie deski do krojenia

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

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

Utrzymanie: Należy smarować deskę olejem co najmniej 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 NIGDY nawilżać deski, aby ją wyczyścić, ale jedynie zeszkobać zabrudzenia używając noża bądź skrobaka - umożliwi to usunięcie nadmiaru wilgoci pochodzącej z krojonego mięsa i zapewni utrzymanie drewna w doskonałym stanie.

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.

• 4 BŁĘDY



Podczas podłączania

Na wyświetlaczu pojawiają się symbole. Jest to normalne, znikną one po upływie 30 sekund.

Instalacja wyłącza się automatycznie lub działa tylko jedna strona. Płyta jest nieprawidłowo podłączona. Należy sprawdzić prawidłowość podłączeń (patrz rozdział dotyczący wykonania podłączeń).

Płyta wydziela dziwny zapach podczas pierwszych gotowań. Urządzenie jest nowe. Podgrzać w każdej strefie przez pół godziny garnek napełniony wodą.

Podczas włączania

Płyta nie działa i wyświetlacze na przyciskach nie świecą.

Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. Zasilanie lub podłączenie jest nieprawidłowe. Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik.

Płyta nie działa i wyświetla się inny komunikat. Obwód elektroniczny działa nieprawidłowo. Wezwać serwis.

Płyta nie działa, wyświetla się komunikat „blok.”. Odblokować zabezpieczenie przed dziećmi.

Kod błędu F9: napięcie poniżej 170 V.

Kod błędu F0: temperatura poniżej 5°C.

Podczas używania

Płyta nie działa, wyświetlacz zawiera symbol – i włącza się sygnał dźwiękowy.

Rozlał się płyn lub jakiś przedmiot blokuje klawisze. Należy oczyścić powierzchnię płyty lub usunąć przedmiot a następnie wznowić gotowanie.

Wyświetlany jest kod F7.

Obwody elektroniczne uległy przegrzaniu (patrz rozdział dotyczący zabudowy).

Podczas funkcjonowania strefy gotowania, lampki kontrolne klawiatury zawsze migają.

Wykorzystywane naczynie nie jest odpowiednie.

Podczas gotowania naczynia hałasują, a płyta emituje dźwięk przypominający klikanie (patrz porada „Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa”).

Jest to normalne. W przypadku niektórych rodzajów naczyń ma miejsce przekazywanie energii z płyty do naczynia.

Wentylacja działa nadal po zatrzymaniu się płyty.

Jest to normalne. Zapewnia to schłodzenie elementów elektronicznych.

Jeżeli problem występuje nadal.

Wyłączyć płytę na 1 minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.



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*

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 (1.1.1).