

PL INSTRUKCJA INSTALACJI I OBSŁUGI

# *Płyta indukcyjna*

**DPI7884**

**De Dietrich** 

PL

## **SZANOWNA KLIENTKO SZANOWNY KLIENCIE,**

Z produktami firmy De Dietrich doświadczysz wyjątkowych chwil.

Twoją uwagę przykują już od pierwszego spojrzenia. Jakość designu wynika z ponadczasowej estetyki i starannie przygotowanej oprawy zewnętrznej, co sprawia, że każdy produkt jest elegancki i w doskonałej harmonii z innymi. Potem pojawia się nieodparte pragnienie dotyku. Design marki De Dietrich opiera się na prestiżowych materiałach najwyższej jakości i stawia na autentyczność. Łącząc najbardziej zaawansowane technologie ze szlachetnymi materiałami marka De Dietrich zapewnia przygotowanie produktów z najwyższej półki w służbie sztuki kulinarnej, pasji wszystkich miłośników kuchni.

Życzymy Ci, byś była/był zadowolony ze swojego nowego urządzenia.  
Dziękujemy Ci za Twoje zaufanie.



Obserwuj nas na



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



**De Dietrich** 

<b>WAŻNE OSTRZEŻENIA ZWIĄZANE Z BEZPIECZEŃSTWEM</b> .....	<b>4</b>
<b>OPIS</b> .....	<b>7</b>
<b>INSTALACJA</b> .....	<b>8</b>
1.1 ROZPAKOWANIE .....	8
1.2 WSTAWIANIE DO MEBLI .....	8
1.3 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.....	10
<b>UŻYWANIE</b> .....	<b>11</b>
2.1 WYBÓR NACZYNIA.....	12
2.2 WYBÓR STREFY GRZEWCZEJ .....	12
2.3 WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE .....	12
2.4 USTAWIANIE MOCY.....	12
2.5 USTAWIANIE MINUTNIKA  .....	13
2.6 BLOKADA PANELU STEROWANIA .....	13
2.7 FUNKCJA RECALL  .....	14
2.8 FUNKCJA PERFECT SENSOR .....	14
2.9 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA .....	14
2.10 BEZPIECZEŃSTWO I ZALECENIA.....	21
<b>KONSERWACJA</b> .....	<b>22</b>
<b>STANY NADZWYCZAJNE</b> .....	<b>23</b>
<b>ŚRODOWISKO</b> .....	<b>24</b>
<b>USŁUGI KONSUMENCKIE</b> .....	<b>25</b>
<b>KOLEKCJA PERFECT SENSOR</b> .....	<b>26</b>



## WAŻNE OSTRZEŻENIA ZWIĄZANE Z BEZPIECZEŃSTWEM

Niniejsza instrukcja jest również do pobrania na stronie internetowej firmy.

Z tymi wskazówkami zapoznaj się przed instalacją i używaniem urządzenia. Są spisane dla twojego bezpieczeństwa i bezpieczeństwa innych osób. Instrukcję obsługi zachowaj w pobliżu urządzenia. Jeśli sprzedasz lub oddasz urządzenie innej osobie, przekaz jej z urządzeniem również instrukcję obsługi.

- W trosce o ciągle ulepszanie naszych produktów zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych, funkcjonalnych czy estetycznych ich cech związanych z technicznym rozwojem.
- Polecamy zapisanie danych o urządzeniu na stronę „Usługi dla konsumentów i komunikacja z nimi”, aby później można było łatwo je znaleźć.

Tego urządzenia mogą używać dzieci powyżej ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych czy mentalnych lub o niedostatecznej wiedzy i doświadczeniu, jeśli jest nad nimi sprawowany odpowiedni nadzór lub zostały pouczone o bezpiecznym używaniu urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru. Dzieci do 8 lat muszą się znajdować w bezpiecznej odległości od urządzenia lub muszą być pod stałym nadzorem. Urządzenie i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Konieczne jest wprowadzenie środków bezpieczeństwa, aby zapobiec dotykaniu części grzewczych.

Na powierzchni płyty nie przechowuj metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżeczki i pokrywki, może dojść do ich ogrzania.

Twoja płyta grzewcza jest wyposażona w blokadę rodzicielską, która blokuje sterowanie płytą po jej wyłączeniu lub w trakcie gotowania (zob. część: Używanie blokady rodzicielskiej).

Twoje urządzenie jest zgodne z odpowiednimi rozporządzeniami europejskimi i przepisami. Aby nie dochodziło do interferencji między płytą grzewczą a twoim rozrusznikiem serca rozrusznik musi być wyprodukowany i ustawiony zgodnie z obowiązującymi przepisami. Informacje uzyskasz u producenta lub swojego lekarza.



## WAŻNE OSTRZEŻENIA ZWIĄZANE Z BEZPIECZEŃSTWEM

Gotowanie bez nadzoru na tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić pożaru wodą, ale najpierw wyłącz zasilanie urządzenia a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

**UWAGA:** proces gotowania musi przebiegać pod nadzorem. Również krótkie gotowanie musi być pod stałym nadzorem. Ryzyko pożaru: nie kładź przedmiotów na strefach gotowania. Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym. Przed wymianą szklanej płyty nie używaj płyty indukcyjnej. Zabezpiecz, by nie spadały na nią naczynia: płyta grzewcza jest bardzo wytrzymała, jednak nie jest niezniszczalna. Nie odkładaj na płytę gorące pokrywki. Powstałe podciśnienie może uszkodzić płytę. Nie przesuwaj naczyń po płycie, stopniowo może dojść do uszkodzenia powierzchni płyty.

Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę, aby zapobiec zagrożeniu. Upewnij się, że przewód zasilania urządzenia elektrycznego podłączony w pobliżu płyty nie dotyka stref grzewczych.

Do czyszczenia płyty nigdy nie używaj urządzenia parowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby włączać je zewnętrznym minutnikiem lub systemem zdalnego sterowania. Po użyciu wyłącz płytę za pomocą panelu sterowania i nie polegaj na detektorze garnków. **OSTRZEŻENIE:** Używaj jedynie ochrony płyty grzewczej zaprojektowane przez producenta urządzenia, które są polecane w instrukcji obsługi lub są częścią urządzenia. Użycie nieodpowiedniej ochrony może spowodować obrażenia lub uszkodzenia. Czujnik Czujnik jest wyposażony w baterię typu CR2032 (używaj jedynie odpowiednich baterii).



## WAŻNE OSTRZEŻENIA ZWIĄZANE Z BEZPIECZEŃSTWEM



Aby włożyć baterię odkręć za pomocą monety osłonę na tylnej stronie czujnika, włóż baterię, dotrzymaj odpowiednich biegunów (+ góra), a następnie przykręć z powrotem osłonę. Jeśli bateria jest rozładowana lub wyciekła, wymień ją.

Przed wyłączeniem urządzenia z eksploatacji należy wyjąć baterię. Baterię wyrzucić do pojemnika na zużyte baterie lub oddać ją do sklepu (zgodnie z obowiązującymi przepisami).

- różne rodzaje baterii lub nowe i zużyte baterie nie mogą być ze sobą mieszane;
- jeśli przez dłuższy czas nie będziesz używać urządzenia, wyjmij z niego baterie;
- zaciski zasilania nie mogą być zwierane;
- baterie, które nie są do tego przeznaczone, nie mogą być ponownie ładowane;
- czujnik nie jest przeznaczony do piekarnika.

My, firma Brandt France, oświadczamy, że urządzenie wyposażone w funkcję Perfect Sensor jest zgodne z rozporządzeniem 2014/53/UE. Całkowite brzmienie oświadczenia UE w sprawie zgodności jest do dyspozycji pod adresem: [www.dedietrich-electromanager.com](http://www.dedietrich-electromanager.com).

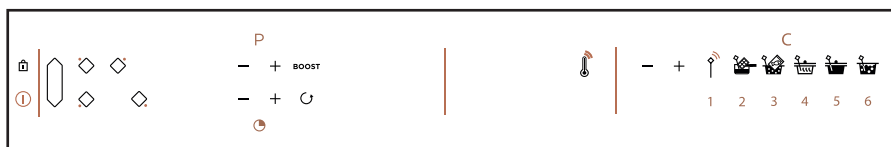


Dzięki płycie indukcyjnej De Dietrich Perfect Sensor z podłączonym czujnikiem temperatury możesz realizować wszystkie umiejętności kucharskie z maksymalną dokładnością, regulując temperaturę podczas gotowania i ugotować każdy rodzaj mięsa lub ryb zgodnie ze swoimi upodobaniami.

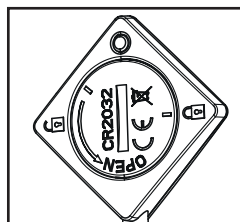
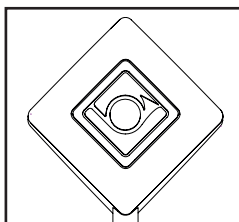
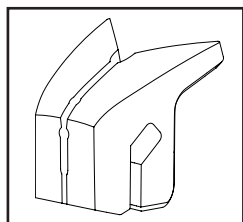
Dotrzymywanie temperatury gotowania składników dokładnie co do stopnia umożliwia precyzję gotowania i osiągnięcie kulinarnej perfekcji.

Następujące funkcje umożliwiają informację zwrotną o temperaturze:

Termometr / Rozpuszczanie / Ogrzewanie / Gotowanie próżniowe / Powolne gotowanie / Wrzątek



Ta płyta indukcyjna jest dostarczana z załączonym czujnikiem temperatury i uchwytem, który można łatwo umieścić na jakimkolwiek rodzaj naczynia. Czujnika można używać na wszystkich strefach grzewczych.



# • 1 INSTALACJA



## 1.1 ROZPAKOWANIE

Usuń wszystkie elementy ochronne z płyty indukcyjnej, czujnika i uchwytu czujnika.

Czujnik jest załączany z baterią, którą należy włożyć na miejsce (1.0). Aby włożyć baterię odkręć za pomocą monety osłonę na tylnej stronie czujnika, włóż baterię, dotrzyj odpowiedniej biegunowości (+ góra), następnie dokręć z powrotem osłonę i dotrzyj technicznych parametrów urządzenia podanych na tablicy znamionowej (1.1.1).

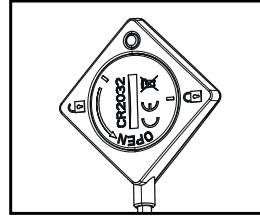
Do poniższej tabeli wpisz oznakowanie serwisowe i standardowe typowe oznakowanie podane na tabliczce, do późniejszego użytku.

Serwis	Typ:
--------	------

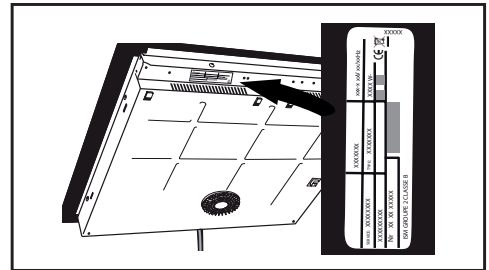
## 1.2 WSTAWIANIE DO MEBLI

Sprawdź czy wloty i wyloty powietrza nie są niczym zablokowane (1.2.1). Dotrzyj wymiarów mebli (w milimetrach), do których wstawiasz płytę indukcyjną.

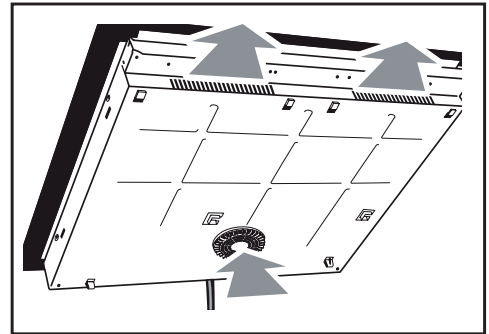
- Umieszczenie w blacie Zob. schemat (1.2.2)



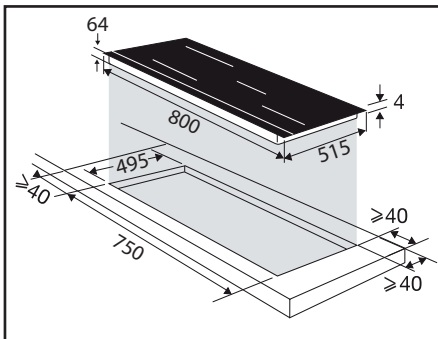
1.0



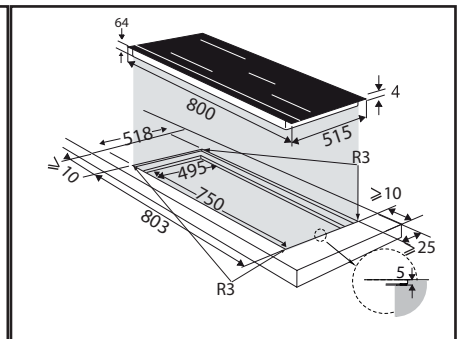
1.1.1



1.1.2



1.2.2




1.3.2

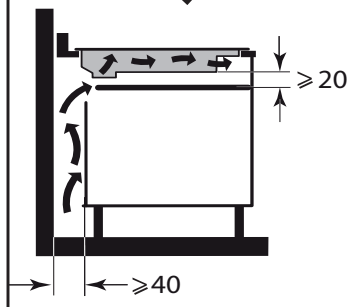
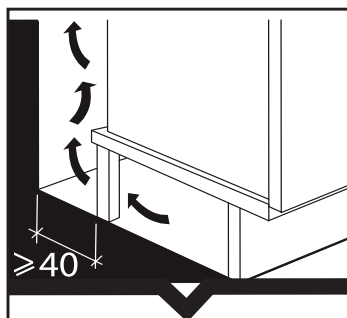
# • 1 INSTALACJA



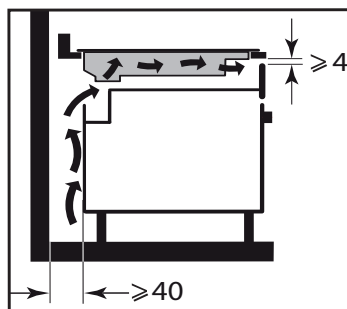
- Umieszczenie na poziomie blatu Zob. schemat (1.2.3)

Sprawdź, czy między przednią a tylną częścią płyty indukcyjnej jest dostateczny przepływ powietrza. W przypadku instalacji płyty nad szufladą (1.2.6) lub nad wbudowanym piekarnikiem (1.2.7) dotrzyj rozmiarów podanych na rysunkach, aby był z przodu zapewniony dostateczny wylot powietrza. Na całym obwodzie płyty przyklej uszczelnienie (1.2.8). Oprzyj płytę na meblach (1.2.9).

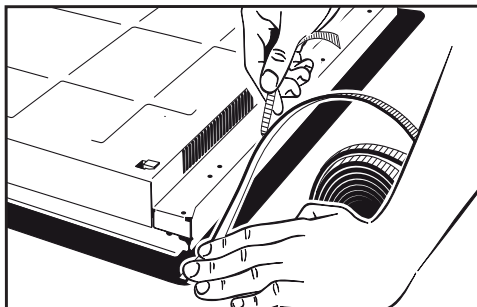
 Jeśli płyta indukcyjna jest umieszczona nad piekarnikiem, bezpieczniki ciepłej płyty mogą ograniczać równoczesne używanie płyty i piekarnika w trybie pirolizy. Płyta indukcyjna jest wyposażona w system zabezpieczający przeciwko przegrzaniu. Zabezpieczenie to może zostać aktywowane w przypadku instalacji nad niewystarczająco izolowanym piekarnikiem. W strefach sterowania wyświetli się kod „F7”. W tym przypadku polecamy poprawienie wentylacji płyty indukcyjnej, tworząc otwór (8 cm x 5 cm) w boku mebli.



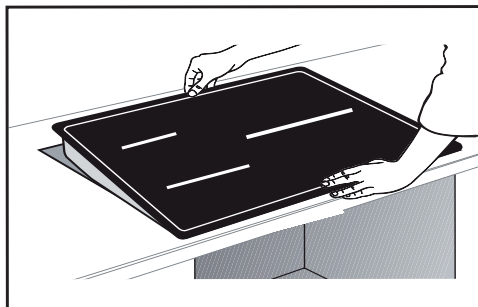
1.6.2



1.7.2



1.8.2



1.9.2

# • 1 INSTALACJA



## 1.3 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Płytkę należy podłączyć do sieci przez przełącznik wielopozycyjny zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji.

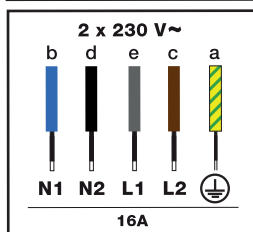
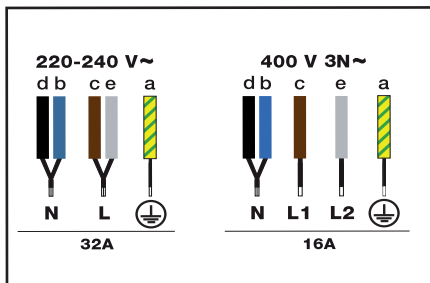
Przełącznik musi być częścią linii stacjonarnej.

Określ typ kabla swojej płyty indukcyjnej według liczby przewodów i kolorów:

- Kabel z 5 przewodami (**1.3.1**): a) zielono-żółty, b) niebieski, c) brązowy, d) czarny, e) szary.

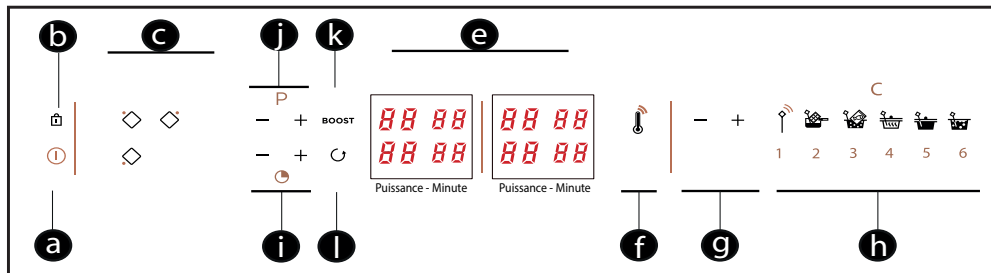
Przy podłączeniu płyty indukcyjnej do sieci lub po dłuższej przerwie w dopływie prądu elektrycznego na panelu sterowania wyświetlą się kody świetlne.

Przed użyciem płyty indukcyjnej odczekaj około 30 sekund lub naciśnij przycisk, aby te dane zniknęły (ta informacja świetlna jest normalna i w razie potrzeby jest zastrzeżona dla serwisu). Użytkownik płyty indukcyjnej w żadnym przypadku nie będzie ich brać pod uwagę.



1.3.1

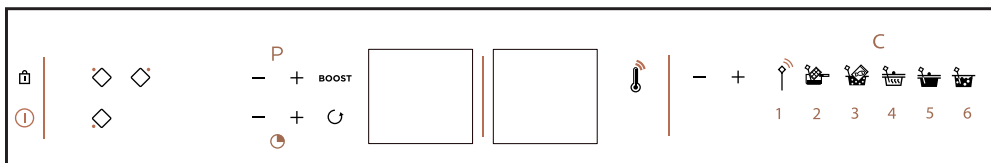
# • 2 UŻYWANIE



## Opis panelu sterowania


- a** = Włączanie/Wyłączanie
- b** = Blokada/Clean Lock (Blokada płyty podczas czyszczenia)
- c** = Wybór strefy grzewczej
- e** = Wyświetlacz (Moc/Minuty)
- f** = Funkcja Termometr (wyświetlanie temperatury)
- g** = Ustawianie czujnika
- h** = Funkcje kulinarne
  - Expert **[1]** / Rozpuszczanie **[2]**
  - Gotowanie próżniowe **[3]** / Ogrzewanie **[4]** / Powolne gotowanie **[5]** / Wrzątek **[6]**
- i** = Ustawienie minutnika
- j** = Ustawienie mocy
- k** = Funkcja Boost (maksymalna moc)
- l** = Funkcja Recall (Ponowne ustawienie mocy i minutnika)


# • 2 UŻYWANIE



## 2.1 WYBÓR NACZYNIA

Większość naczyń jest odpowiednia do indukcji. Do gotowania indukcyjnego nie nadaje się jedynie szkło, naczynia gliniane, aluminium bez specjalnego dna, miedź i niektóre rodzaje niemagnetycznej, nierdzewiącej stali.

 Polecamy wybór naczyń z mocnym i równym dnem. Temperatura się lepiej rozłoży i gotowanie będzie równomierniejsze. Nigdy nie zostawiaj ogrzewającego się pustego naczynia bez nadzoru.

 Nie stawiaj naczyń na panelu sterowania.


## 2.2 WYBÓR STREFY GRZEWCZEJ

Na umieszczenie naczyń masz do dyspozycji kilka stref grzewczych. Wybierz strefę, która jest odpowiednia dla wielkości naczynia. Jeśli dno naczynia jest bardzo małe, wskaźnik mocy zacznie mrugać a strefa grzewcza nie zadziała, nawet jeśli materiał naczynia jest odpowiedni do indukcji. Nie używaj naczyń, które mają mniejszą średnicę niż strefa grzewcza (zob. tabela).


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

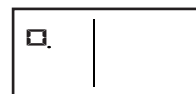
Jeśli używasz więcej stref grzewczych równocześnie, płyta indukcyjna rozdziela moc tak, aby nie doszło do przekroczenia jej całkowitej mocy.

## 2.3 WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Naciśnij przycisk Włącz/Wyłącz.  Na każdej strefie grzewczej mruga „0” 8 sekund.





Jeśli nie zostało wykryte żadne naczynie, wybierz strefę grzewczą . Jeśli naczynie zostało rozpoznane, mruga „0” z kropką.



Teraz możesz ustawić wymaganą moc. Jeśli nie ustawisz mocy, strefa grzewcza automatycznie się wyłączy.

## Wyłączenie strefy/płyty

Przytrzymaj wciśnięty przycisk strefy , zabrzmi długie „pikanie”, wyświetlacz zgaśnie lub wyświetli się „H” (ciepło resztkowe).

Naciśnij przycisk Włączanie/wyłączanie , aby całkowicie wyłączyć płytę.

## 2.4 USTAWIANIE MOCY

Naciśnij przycisk  $-$  <sup>P</sup>  $+$ . Włączając możesz przejść bezpośrednio na maksymalną moc (oprócz funkcji boost) naciskając przycisk „-”.


# • 2 UŻYWANIE



## 2.5 USTAWIANIE MINUTNIKA

Każda strefa grzewcza jest wyposażona w swój minutnik. Może on być uruchomiony po włączeniu odpowiedniej strefy gotowania.


Aby uruchomić minutnik lub wprowadzić zmiany naciśnij przycisk minutnika

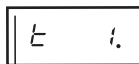
–  +. Aby łatwiej ustawić bardzo długi czas możesz przy uruchomieniu przejść bezpośrednio na 8 h naciskając przycisk, każdy następnym naciśnięciem przycisku przejdziesz na 7 h, 6 h, 5 h, 4 h, 3 h, 2 h, 99 min... Na koniec gotowania wyświetlacz wyświetli 0 i zabrmi sygnał dźwiękowy. Aby usunąć te informacje którykolwiek przycisk sterowania odpowiedniej strefy gotowania. W innym przypadku same wyłączą się po chwili.

Aby wyłączyć minutnik podczas gotowania naciśnij równocześnie przyciski + i – lub ustaw 0 przyciskiem-

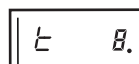
### Niezależny minutnik

Funkcja ta umożliwia mierzenie czasu trwania danego działania bez gotowania.

- Wybierz nieużywaną strefę gotowania
- Naciśnij przycisk + –  +, wyświetli się „t” z kropką.



- Ustaw czas przyciskiem



- lub +.


- Pozostający czas jest wyświetlany trwale.
- Trwające odliczanie możesz zatrzymać długo przyciskając przycisk wyboru strefy gotowania.
- Na końcu odliczania zabrmi podwójne „pikanie” na 20 s.

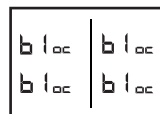
## 2.6 BLOKADA PANELU STEROWANIA

### Blokada rodzicielska

Płyta jest wyposażona w blokadę rodzicielską, która zablokuje panel sterowania po wyłączeniu lub w trakcie gotowania (dla ochrony ustawień). Z przyczyn związanych z bezpieczeństwem nadal jest aktywny jedynie przycisk wyłączenia i przyciski wyboru strefy gotowania, Umożliwiają wyłączenie całej płyty indukcyjnej lub strefy ogrzewania.

### Blokada

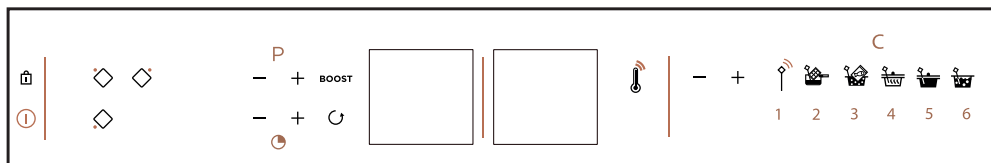
Przytrzymaj wciśnięty przycisk , dopóki na wyświetlaczach nie pojawi się symbol blokady „bloc” i zabrmi potwierdzający sygnał dźwiękowy.




### Płyta zablokowana podczas pracy

Wyświetlacz włączonych stref gotowania na przemian wyświetla moc i symbol blokady. Przy naciśnięciu przycisku sterowania mocą lub minutnika podczas pracy: na 2 sekundy wyświetli się „bloc” i zniknie.


# • 2 UŻYWANIE




## Odblokowanie

Przytrzymaj wciśnięty przycisk , dopóki z wyświetlacza nie zniknie symbol blokady „bloc” i nie zabrmi potwierdzający sygnał dźwiękowy.

## Funkcja CLEAN LOCK


Ta funkcja umożliwia tymczasową blokadę płyty indukcyjnej na czas czyszczenia. Aktywowanie funkcji Clean lock: Krótco naciśnij przycisk  (blokada).


Zabrmi sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu mruga symbol „bloc”. Po upływie ustalonego czasu blokada automatycznie się wyłączy. Zabrmi podwójny sygnał dźwiękowy a „bloc” zgaśnie.



Funkcję Clean lock można wyłączyć w każdej chwili długo przytrzymując wciśnięty przycisk .

## 2.7 FUNKCJA RECALL

Ta funkcja umożliwia wyświetlenie ostatnich ustawień („moc i minutnik”) wszystkich ostatnio wyłączonych stref gotowania (do 3 minut).

Do użycia tej funkcji niezbędne jest odblokowanie płyty. Naciśnij przycisk Włączanie/Wyłączanie a następnie krótco naciśnij przycisk .

Od razu gdy płyta rozpocznie pracę (włączona przynajmniej jedna strefa grzewcza), krótco przytrzymaj przycisk . Funkcja umożliwia odnowienie ustawienia mocy i minutnika strefy gotowania (stref gotowania) do 30 sekund po wyłączeniu.

Od razu po wyłączeniu płyty (wszystkie strefy gotowania są wyłączone), naciśnij przycisk Włączanie/Wyłączanie  a następnie krótco naciśnij przycisk . Funkcja umożliwia odnowienie ustawień mocy i minutnika strefy gotowania (stref gotowania) do 3 minut po wyłączeniu.

## Zalecenia dot. oszczędzania energii

Szczelnie nałożona pokrywka oszczędzi energię podczas gotowania. Jeśli używasz szklanej pokrywki, masz idealną kontrolę gotowania.

## 2.8 FUNKCJA PERFECT SENSOR



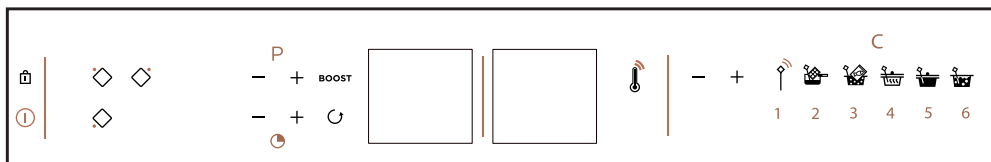
Do wyboru są trzy tryby:

- **Wyświetlanie** temperatury mierzone bezpośrednio w jedzeniu na wyświetlaczu płyty.
- **Ustawienie** temperatury wewnątrz jedzenia (Expert).
- **Regulacja** temperatury za pośrednictwem 5 oferowanych funkcji gotowania.

## Sparowanie czujnika z płytą indukcyjną

Sparowanie odbywa się tylko raz podczas pierwszego uruchomienia.


# • 2 UŻYWANIE




## Płyta musi być wyłączona.

1 - Na 3 sekundy naciśnij przycisk Włączanie/Wyłączenie na tylnej części czujnika, czujnik wyśle niebieski sygnał a następnie zacznie mrugać na zielono.



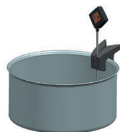
2 - Przytrzymaj wciśnięty piktoqram  **Conn Ect.** wyświetli się mrugający na zielono czujnik.

3 - Krótko naciśnij piktoqram  zabrzmi potwierdzający sygnał i **Conn Ect.** mruga potwierdzając sparowanie. Czujnik mruga na niebiesko (ten krok może trwać do 15 s).

 **Czujnik nie jest przeznaczony do piekarnika. Ustawianie czujnika**

Do wyboru masz 3 polecane pozycje:

- Pionowa



- Środkowa (ustawiana)



- Prostopadła



Nie poleca się używania czujnika bez uchwytów.

## Używane czujnika

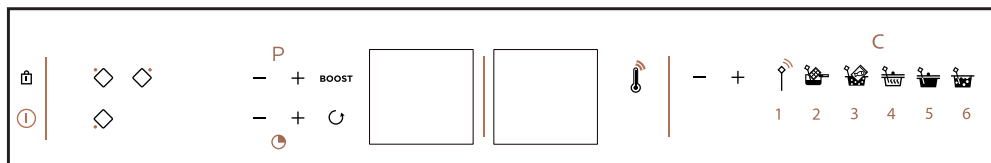
Aby czujnik działał, należy go włączyć (naciskając przycisk przez kilka sekund), później włącz płytę indukcyjną i wybierz strefę gotowania. Przy regulowaniu temperatury płyta automatycznie ustawia potrzebną moc, co może spowodować wahanie temperatury wrzenia.


## Funkcja Termometr

Ta funkcja wyświetla na wyświetlaczu płyty indukcyjnej temperaturę odmierzoną czujnikiem (zakres 5 °C do 180 °C).

Ta funkcja informuje o temperaturze. Tej funkcji można użyć na przykład do mierzenia temperatury jedzenia podczas gotowania na płycie grzewczej lub blasze do pieczenia wyjętej z piekarnika. Jeśli brakuje naczynia, na wyświetlaczu strefy gotowania mruga temperatura i „ °C“.

# • 2 UŻYWANIE



 Wartość na czujniku odnawia się co 1,5 sekundy.

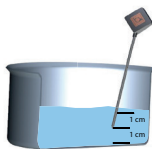
## Funkcje kulinarne

Aby uzyskać dostęp do poszczególnych funkcji kulinarnych podłącz płytę indukcyjną, wybierz strefę gotowania (jeśli brakuje naczynia, mruga „0”), następnie naciśnij symbol: funkcje wstępne.

Przy tych funkcjach gotowanie jest sterowane za pomocą czujnika.

Dla wszystkich funkcji oprócz funkcji rozpuszczenia obowiązuje:

- Czujnik musi być umieszczony przynajmniej 1 cm od dna garnka.
- Czujnik musi być zanurzony przynajmniej na 1 cm w gotowanym jedzeniu.



Jeśli to nie jest możliwe, dostosuj średnicę garnka i strefę gotowania do gotowanej ilości.

Podczas gotowania polecamy zawartość naczynia regularnie mieszać.

## Dostęp do poszczególnych funkcji:

Naciśnij przycisk odpowiedniej funkcji (następnie przycisk + lub -, jeśli chcesz zmienić polecaną temperaturę). Przez 5 sekund wyświetli się temperatura a następnie „°”, dopóki nie zostanie osiągnięta wybrana temperatura. Wybrana funkcja wyświetla się na przemian z temperaturą. Zabrmi sygnał dźwiękowy i „°” wyświetli się na stałe. Temperatura będzie się utrzymywała, dopóki nie wyłączysz strefy gotowania.

## Tryb Expert

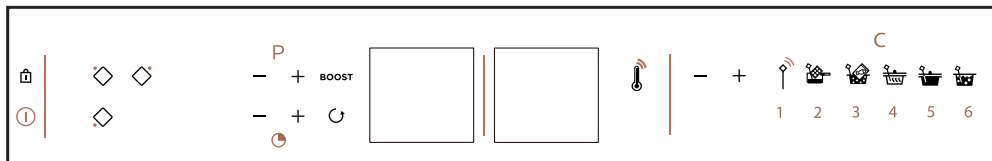
Ta funkcja umożliwia gotowanie bezpośrednio wybierając temperaturę przyciskiem + / -. Temperaturę można ustawić w zakresie 40 °C do 180 °C.

## Rozpuszczanie

Ta funkcja umożliwia rozpuszczenie jedzenia w temperaturze ustawianej w zakresie 40 °C do 70 °C. Ustawiona temperatura to 50 °C. Przy tym rodzaju gotowania czujnik musi znajdować się w pozycji pionowej a koniec czujnika musi dotykać dna garnka.

Podczas gotowania dobrze mieszaj zawartość, aby produkt wyjściowy był homogeniczny. Przy tym typie gotowania czujnik musi dotykać dna garnka. Tę funkcję jest dostępna tylko dla stref gotowania o wielkości 16 cm, 23 cm lub 1/2 Horizonie twojej płyty indukcyjnej.

# • 2 UŻYWANIE



## Gotowanie próżniowe [3]

Ta funkcja umożliwia gotowanie żywności w temperaturze ustawianej w zakresie 45 °C do 85 °C. Wstępnie ustawiona temperatura to 60 °C.



Ta funkcja nie jest przeznaczona do gotowania mleka. W tym przypadku użyj funkcji powolnego gotowania.



## Ogrzewanie [4]

Ta funkcja umożliwia ogrzewanie żywności przy temperaturze ustawianej w zakresie od 65 °C do 80°C. Wstępnie ustawiona temperatura to 70 °C.



## Powolne gotowanie [5]

Ta funkcja umożliwia gotowanie jedzenia na powolnym ogniu przy temperaturze ustawianej w zakresie od 80 °C do 90°C. Wstępnie ustawiona temperatura to 80 °C.



Przy regulowaniu temperatury może dojść do wahania temperatury wrzenia.



## Wrzątek [6]

Ta funkcja umożliwia gotowanie wody przy temperaturze 100 °C. Naczynie możesz częściowo przykryć pokrywką, polecamy to zrobić na początku gotowania.

## • 2 UŻYWANIE



### Ostrzeżenie:

- Możesz ustawić czas zgodnie z czujnikiem. W tym przypadku czas będzie się wyświetlać na przemian z temperaturą.
- Czujnika używa się również tylko dla jednej strefy gotowania.
- Po użyciu wyłącz czujnik długo przytrzymując przycisk, kontrolka LED zaświeci się na kilka sekund na czerwono.
- Czujnik automatycznie się wyłączy minutę po wyłączeniu płyty indukcyjnej.
- Aby nie doszło do uszkodzenia czujnika, nie umieszczaj jednostki elektronicznej czujnika bezpośrednio w okolicach pary z gotowania.
- Temperatura wrzenia wody może się zmieniać w zależności od wysokości n.p.m. i warunków atmosferycznych twojego położenia geograficznego.
- Utrata łączności może być związana z bardzo słabą baterią.

### Informacje techniczne podane na czujniku:

Parametr	Specyfikacja	Wskazówki
Napięcie	2,5 – 3 V	Baterie CR2032
Autonomia	300 h	Z nową baterią
Kolor kontrolki	Biała Zielona Niebieska  Czerwona	Włączanie zasilania Czekanie na połączenie Połączenie Wyłączenie
Temperatura pracy	0 °C – 85 °C	Jednostka czujnika
Zakres mierzonej temperatury	5 °C – 180 °C	
Frekwencja pracy	2 402– 2 480 MHz	
Zakres czujnika	2 metry	
Moc maksymalna	< 10 mW	



## 2.9 Wskazówki dotyczące gotowania:

Funkcja	Podstawowe składniki lub produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas	Zalecenia
Ekspert	Białe mięso	Filety drobiowe 150 g	80 °C	8 do 12 min	Ubij piersi (na wysokość 1–1,5 cm).
	Czerwone mięso	150 do 200 g	35 do 45 °C (bardzo słabo wypieczony – krwawy)	30 s do 2 min/ strona (zależnie od grubości)	30 s do 2 min/strona (zależnie od grubości)
		150 do 200 g	50 do 55 °C (średnio upieczony, średnio krwawy)	1 min do 3 min/ strona (zależnie od grubości)	Po upieczeniu zostaw mięso na 5 min
		150 do 200 g	60 do 65 °C (średnio upieczony)	1:30 min do 4 min (zależnie od ilości)	Po upieczeniu zostaw mięso na 5 min
		150 do 200 g	70 do 75 °C (Całkowicie upieczony)	2 min do 8 min/ strona (zależnie od grubości)	Po upieczeniu zostaw mięso na 5 min
	Mrożone frytki	200 g / 1,5 l oleju	160 °C następnie 180 °C	11 min 2:30 min	Zanurz na 11 min, potem wyjmij i znów zanurz do 180 °C na 2:30 min aby dokończyć smażenie.
	Sos beszamelowy	500	85 do 87 °C	1 min gotować	Podczas gotowania ciągle mieszaj, aby nie przypaliło się dno garnka.
	Kremy czekoladowe	1 300	87 do 92 °C	8 do 10 min	Podczas gotowania ciągle mieszaj, aby nie przypaliło się dno garnka.
	Karmel	Suchy sposób (100 g)	do 150 °C (zależnie od pożądanego koloru)	3 do 5 min (moc 10)	Bardzo szybko zbrązowieje, uważnie obserwuj.
	Karmel	Mokry sposób (100 g cukru / 60 ml wody)	do 145 °C	8 do 12 min (moc 10)	Obserwuj gotowanie, natychmiast gdy ustanie, karmel bardzo szybko zbrązowieje.
Pasta owocowa	400–1 000	105–110	zależnie od ilości	EXPERT (1 do 1,2 % pektyny / kg owoców)	
Rozpuszczanie	Gorzka czekolada	100–500	50–55	5 do 10 min	Często mieszaj.
	Mleczna czekolada		45–50		
	Biała czekolada		45–50		
	Masło	50–500	40–50	5 do 20 min	
	Topione masło	50–500	40–50	5 do 20 min	Mieszaj, aby dobrze oddzielić kazeinę od masła.
	Ser na „fondue”	200–1 500	40–50	10 aż 25 min	Ilość wina dodanego do gotowania ma wpływ na czas rozpuszczania (50 cl na 1 kg sera).
Ogrzewanie	Kasza	200–800	65–75	Zależnie od ilości	
	Zupa	200–2 000	65–75	2:30 min do 15 min	Uwaga, czas może się zmienić w zależności od gęstości zupy.
	Słoiki/Konserwy	300–1 000	65–75	4 min do 10 min	Test przeprowadzony na konserwach z jedzeniem „cassoulet”.
	Przeciery	125–300	60–70	Zależnie od ilości	Przed konsumpcją wypróbuj temperaturę.

# • 2 UŻYWANIE



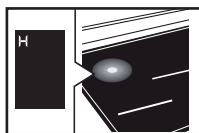
Funkcja	Podstawowe składniki lub produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas	Zalecenia
Powolne gotowanie	Pot au feu (duszona wołowina i warzywa)	1 000–4 000	70–80	2:30 h do 3:00 h	Dostosuj naczynie do gotowanej ilości. Na ostatnich 30 minut gotowania dodaj oskrobane ziemniaki.
	Cielęce raGÚ	1 000–4 000	70–80	2:00 h do 3:00 h	Dostosuj naczynie do gotowanej ilości.
	Burgundzka pieczeń wołowa	1 000–4 000	70–80	2:00 h do 4:00 h	Dostosuj naczynie do gotowanej ilości.
	Daube (duszona wołowina)	1 000–4 000	70–80	2:00 h do 4:00 h	Dostosuj naczynie do gotowanej ilości.
	Kurczak po baskijsku	1 000–4 000	70–80	1:15 h do 1:30 h	Dostosuj naczynie do gotowanej ilości.
	Przetwory	1 000–4 000	105	20 min do 1:00 h zależnie od rodzaju owoców, kontroluj strukturę.	Temperatura krzepnięcia przetworów to 105 °C (termometr do cukru). Tę temperaturę można obniżyć na około 90 °C i dodać pektynę (15 g na 1 kg owoców).
	Sos pomidorowy	1 000–4 000	70–80	40 min	Uwaga na kwaśny smak pomidorów, do sosu ze świeżych pomidorów dodaj trochę cukru pudru.
Gotowanie próżniowe	Ryby	łosoś 250–300 g	45–50	20 min	3 l do 5 l wody, uwaga na doprowadzenie, gotowanie próżniowe znacznie wydobywa smak soli.
	Ryby	Biała ryba 250–300 g	56 °C	15 min	
	Warzywa	liściowe 200–300 g	85 °C	30–75 min	
	Warzywa	korzeniowe 150 g	85 °C	60 do 80 min	
	Białe mięso	Filet drobiowy 150 g	64 °C	25 min	
	Białe mięso	Udko kurczaka 200 g	68 °C	120 min	
	Czerwone mięso	Wołowy stek 150 do 300 g	56,5 °C kąpiel wodna	30 min – grubość 2,5 cm / 2:00 h – grubość 5 cm / do 4:00 h.	
	Powoli gotowane jajka	50 g / 1 l wody	64 °C	45 min	1 l wody
Wrzątek	Ryż	100–500 (suchy) = 300 do 1 500 ml posolonej wody	90–100	12 do 20 min zależnie od rodzaju ryżu	Ryż kreolski: Doprowadź wodę do wrzenia, wsyp ryż (najpierw oplucz zimną wodą), przykryj pokrywką i gotuj na średnim ogniu (uwaga, niektóre rodzaje ryżu należy gotować dłużej, np. czarny ryż).
	Makaron	100–500 (suchy) = 1 l do 5 l posolonej wody	90–100	Czas gotowania 10 do 12 min	Doprowadź wodę do wrzenia, wsyp makaron i gotuj. Czas gotowania dostosuj do rodzaju użytego makaronu.



## 2.10 BEZPIECZEŃSTWO I ZALECENIA

### Ciepło resztkowe

Strefa gotowania może po intensywnym gotowaniu zostawać gorąca przez kilka minut. W tym czasie wyświetla się „H”. Nie dotykaj w tym czasie stref gotowania.



### Ograniczanie temperatury

Każda strefa gotowania jest wyposażona w czujnik bezpieczeństwa, który stale śledzi temperaturę dna naczynia.

Jeśli zostawisz puste naczynie na włączonej strefie gotowania, czujnik ten automatycznie dostosuje moc płyty indukcyjnej, co zminimalizuje ryzyko uszkodzenia naczynia lub płyty indukcyjnej.

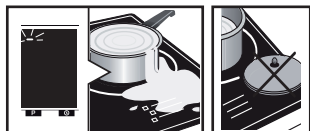
### Ochrona przeciw przeciekaniu

Płyta indukcyjna może się wyłączyć w następujących 3 przypadkach:

- Wykipienie na panel sterowania.
- Mokra ścierka położona na panelu sterowania.
- Metalowy przedmiot położony na panelu sterowania.


Usuń przedmiot lub wyczyść i wysusz panel sterowania i ponownie włącz gotowanie.


W tym przypadku wyświetli się symbol i zabrzmie sygnał dźwiękowy.



### System „Auto-Stop“

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję bezpieczeństwa „Auto-Stop“, która automatycznie wyłączy odpowiednią strefę gotowania po uprzednio ustawionym czasie (w zakresie 1 do 10 godzin zależnie od używanej mocy). Jeśli zapomnisz wyłączyć strefę gotowania z przygotowywanym jedzeniem. Gdy to zabezpieczenie się uruchomi, wyłączenie strefy gotowania sygnalizuje „AS“ na wyświetlaczu w strefie sterowania i przez około 2 minuty jest wydawany sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy nacisnąć któryś z przycisków sterowania.

 Możliwe, że słychać dźwięki podobne do dźwięku zegarka. Dźwięki te pojawią się od razu po uruchomieniu płyty, a znikną lub przycichną w zależności od konfiguracji ogrzewania. Możliwy jest też piskliwy dźwięk w zależności od rodzaju i jakości używanych przez Ciebie naczyń. Dźwięki te są normalne i są częścią technologii indukcyjnej, nie sygnalizują awarii.

 Polecamy podłączać płytę grzewczą przez ochroniacz prądowy.

# • 3 KONSERWACJA



## **Konserwacja płyty indukcyjnej**

Do mycia średnio zanieczyszczonej płyty używaj gąbki do naczyń. Uważnie zwilż zanieczyszczoną strefę ciepłą wodą i wytrzyj.

Do czyszczenia zgromadzonych przypalonych zanieczyszczeń, wyciekłych słodkich pokarmów lub przypalonych plastików użyj gąbki do naczyń i/lub specjalnej szczotki do szkła. Uważnie zwilż zanieczyszczoną strefę ciepłą wodą, użyj specjalnej szczotki do szkła w przypadku większych zanieczyszczeń, umyj gąbką do naczyń i wytrzyj.

Na ślady po wyczyszczonej plamie lub na kamień użyj ciepłego białego octu, zostaw na chwilę a następnie wytrzyj miękką ścierką.

Na błyszczące metaliczne farby i podczas cotygodniowej konserwacji użyj specjalnego środka do płyt indukcyjnych. Na powierzchnię nanieś specjalny środek (z zawartością silikonu a najlepiej o działaniu ochronnym).

**Ważna uwaga:** nie używaj proszku ani abrazyjnej gąbki. Wybieraj kremy i specjalne gąbki do delikatnych naczyń.

## **Konserwacja czujnika**

- Przed pierwszym użyciem wyczyść czujnik.
- Używaj jedynie neutralnych środków czyszczących. Nie używaj środków abrazyjnych, abrazyjnych gąbek, rozpuszczalników ani przedmiotów metalowych.
- Nie myj czujnika w zmywarce do naczyń.
- Uchwyt sondy można myć w zmywarce.

# • 4 STANY NADZWYCZAJNE



## PODCZAS PIERWSZEGO

### URUCHOMIENIA

**Pojawi się sygnalizacja świetlna.** Jest to normalne, po 30 sekundach zniknie.

**Twoje urządzenie wyłącza bezpiecznik lub działa tylko jedna strona.**

Podłączenie płyty indukcyjnej jest złe. Sprawdź podłączenie (zob. rozdział Podłączenie).

**Podczas pierwszych kilku użyć płyta uwalnia zapach.** Urządzenie jest nowe.

Na każdej strefie gotowania ogrzewaj przez 30 minut garnek z wodą.

## PRZY WŁĄCZANIU

**Płyta nie działa a wyświetlacz na panelu sterowania nie świeci.**

Urządzenie nie jest zasilane prądem elektrycznym. Zasilanie lub podłączenie jest złe. Sprawdź bezpieczniki i wyłącznik elektryczny.

**Płyta nie działa** i wyświetla inne zgłoszenie. Obwód elektroniczny nie działa prawidłowo. Zwróć się do serwisu.

**Płyta nie działa, wyświetla się informacja „bloc“.** Odblokuj blokadę rodzicielską.

**Kod błędu F9:** napięcie poniżej 170 V.

**Kod błędu F0:** temperatura jest niższa niż 5 °C.

## W trakcie używania

**Płyta nie działa, wyświetla się – i wydaje sygnał dźwiękowy.**

Jedzenie wykipiotało lub na panelu sterowania przeszkadza jakiś przedmiot. Usuń zanieczyszczenia lub przeszkadzający przedmiot i znów włącz gotowanie.

## **Wyświetla się F7.**

Obwody elektroniczne się zagrzały (zob. rozdział Wstawianie).

**Po włączeniu strefy gotowania kontrolki na panelu sterowania ciągle mrugają.**

Użyte naczynie nie jest odpowiednie.

**Naczynie podczas gotowania robi hałas a płyta w trakcie gotowania dudni** (zob. rozdział: Bezpieczeństwo i zalecenia).

Jest to normalne. Przy niektórych rodzajach naczyń jest to spowodowane przejściem energii z płyty do naczyń.

**Wentylacja pracuje po wyłączeniu płyty.**


Jest to normalne. Chłodzi się elektronika płyty.

**Błąd trwa.**


Odłącz płytę indukcyjną od sieci na 1 minutę. Jeśli problem trwa, skontaktuj się z serwisem.

## Czujnik

Utrata łączności czujnika może być związana z bardzo słabą baterią.

Jeśli wyświetli : czujnik nie jest sparowany lub jest wyłączony. Jeśli problem trwa, sprawdź położenie baterii.

Jeśli wyświetli się : czujnik jest używany z inną strefą gotowania.

Jeśli wyświetli + sygnał dźwiękowy: Zmierzona temperatura jest niekompatybilna z wybraną funkcją. Sprawdź czy wybrana strefa gotowania jest odpowiednia dla wybranej funkcji.

## • 4 STANY NADZWYCZAJNE



Czujnik mruga na czerwono:

- Przed wyłączeniem, jeśli bateria jest bardzo słaba.
- W przypadku utraty łączności mruga na czerwono a gdy połączenie z płytą się odnowi, zacznie mrugać na zielono.

## • 5 ŚRODOWISKO




### OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowań tego urządzenia podlegają recyklingowi. Oddaj je do recyklingu i pomóż chronić środowisko. Zlikwiduj je w odpowiednich pojemnikach przeznaczonych do tego celu.

Twoje urządzenie zawiera również dużo

 materiałów recyklowalnych.

Dlatego jest oznaczone tym logo, które informuje, że takie urządzenia nie mogą być

 mieszane z innym rodzajem odpadów.

Recykling urządzeń, który zapewnia producent, odbywa się w najlepszych warunkach zgodnie z rozporządzeniem europejskim o odpadach elektrycznych i elektronicznych.

Zwróć się do lokalnego urzędu lub do swojego sprzedawcy i zapytaj o lokalizację punktów zbiórki zużytych urządzeń w okolicy.

Dziękujemy za współpracę na rzecz ochrony środowiska.



### **NAPRAWY**

Ewentualne naprawy urządzenia musi wykonywać specjalista – wyłączny przedstawiciel marki. Gdy dzwonisz do serwisu, miej pod ręką wszystkie potrzebne dane dotyczące urządzenia (oznakowanie handlowe, serwisowe, numer produkcyjny), przyspieszy to załatwienie sprawy. Informacje te znajdziesz na tabliczce znamionowej (1.1.1).

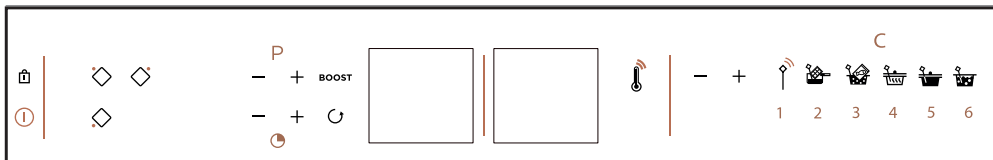


## Kolekcja Perfect Sensor

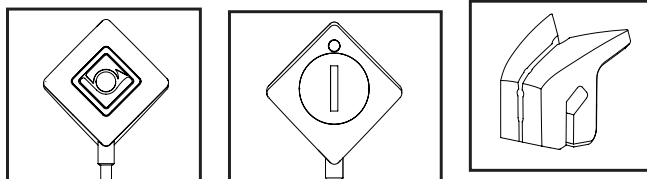
Kolekcja Perfect Sensor, płyta indukcyjna, która mierzy i stale reguluje temperaturę dokładnie co do stopnia.

Aby szybko uruchomić płytę indukcyjną posłuż się poniższymi informacjami.

### Panel sterowania



### Czujnik z uchwytem



Kontrolka LED czujnika wyśle **niebiesko-biały** błysk: uruchomienie zasilania czujnika

Kontrolka LED czujnika mruka na **zielono**: trwa łączenie

Kontrolka LED czujnika świeci na **niebiesko**: czujnik jest połączony

Kontrolka LED czujnika mruka na **czerwono**: zbyt słaba bateria / utrata łączności

### Funkcje

- Włączanie/Wyłączanie

- Wybór strefy gotowania

- Blokada / Clean Lock

- <sup>P</sup> + - Ustawienia mocy

- <sup>C</sup> + - Ustawienia minutnika

**BOOST** - Funkcja Boost (maks. moc)

- Funkcja Recall (ponowne ustawienie)

- Funkcja termometru (informacja o temperaturze)

- + - Ustawienia

- Czujnik (tryb Expert)

- Rozpuszczenia (50 °C)

- Funkcja Gotowania próżniowego (60 °C)

- Ogrzewania (70 °C)

- Funkcja Powolne gotowanie (80 °C)

- Funkcja Wrzątku (100 °C)





Oficjalny dystrybutor marki De Dietrich w Polsce:  
RANKOR AGD, sp. z o. o.  
Wincentego Styczyńskiego 22,  
41-500 Chorzów,  
Polska

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny  
tel: +48 603 749 562  
email: [serwis@rankor-agd.pl](mailto:serwis@rankor-agd.pl)

Sprzedaż części zamiennych:  
tel: +48 603 749 562  
email: [serwis@rankor-agd.pl](mailto:serwis@rankor-agd.pl)

[www.agd-rankor.pl](http://www.agd-rankor.pl)

