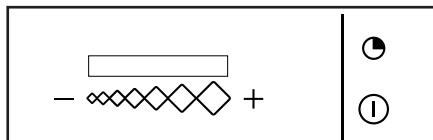
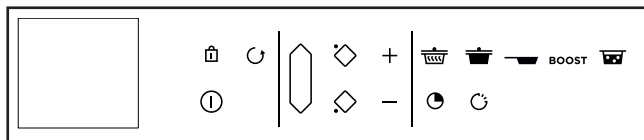
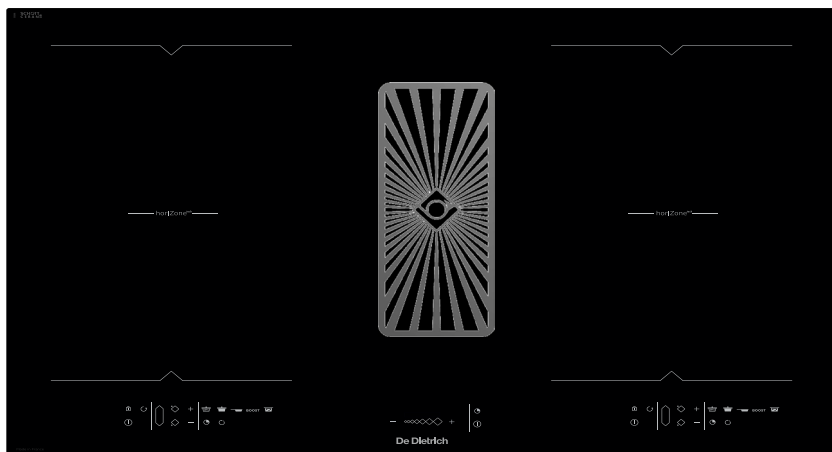
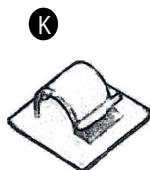
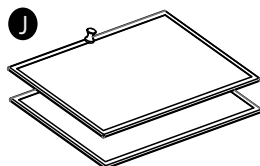
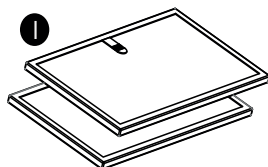
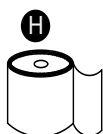
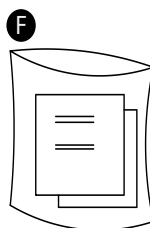
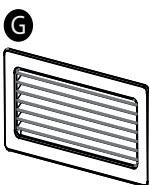
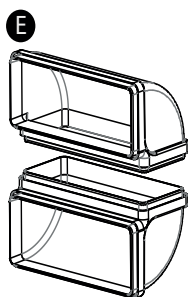
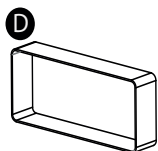
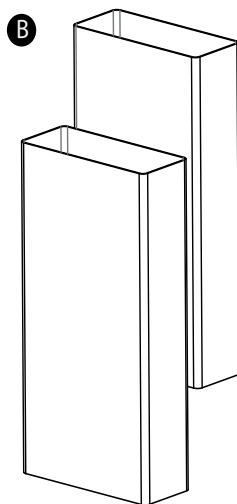
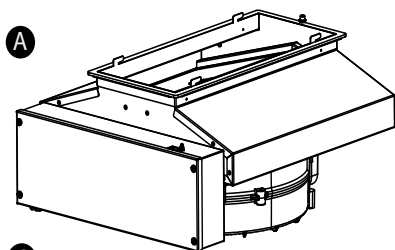


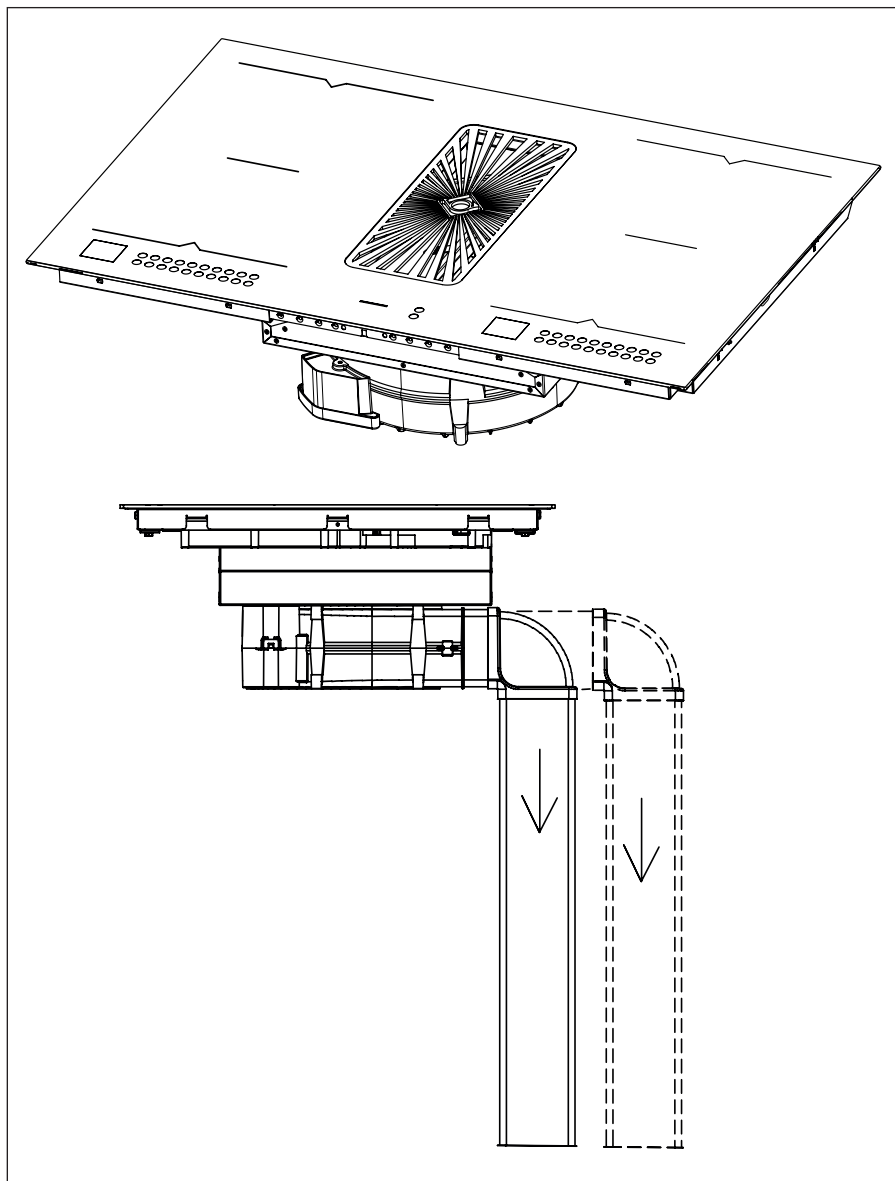
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

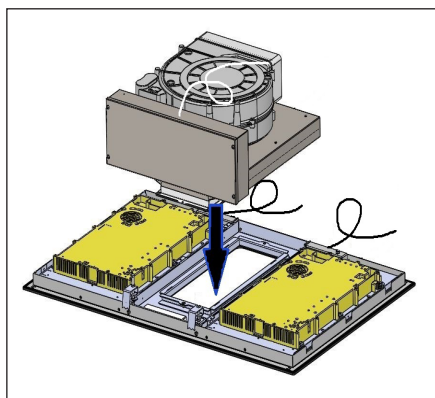
*PŁYTA INDUKCYJNA
ZE ZINTEGROWA-
NYM OKAPEM*



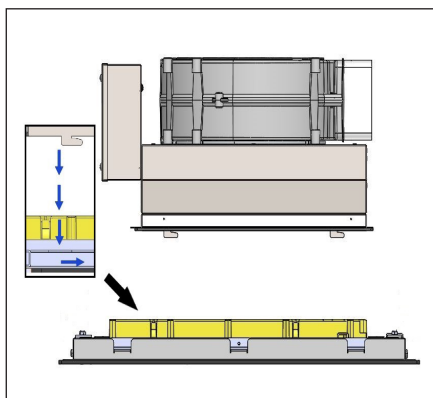




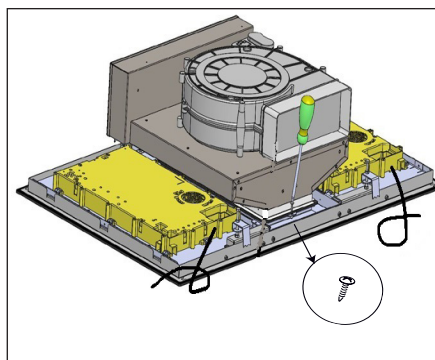




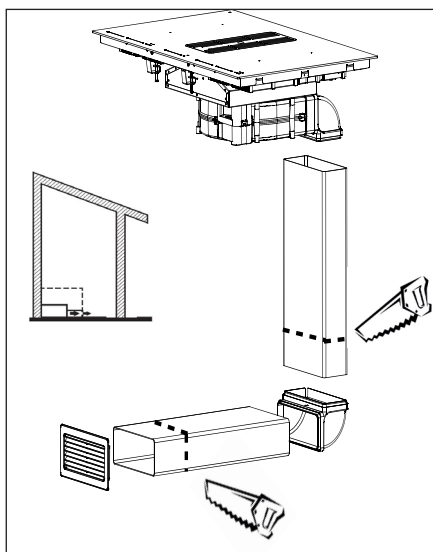
1.4.1



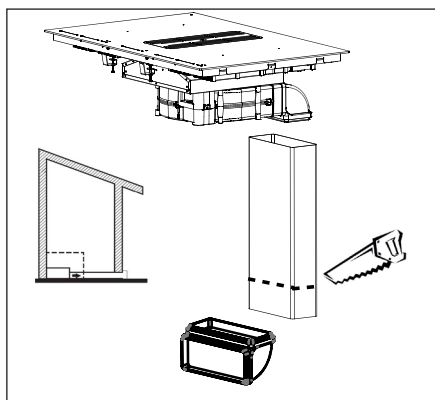
1.4.2



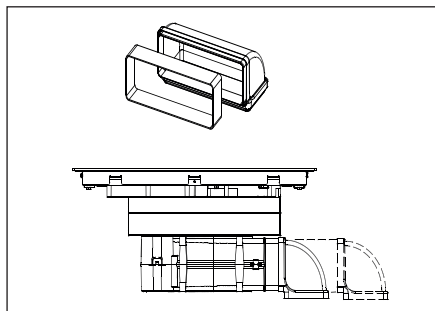
1.4.3



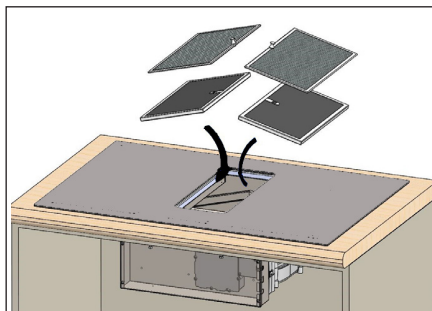
1.4.4



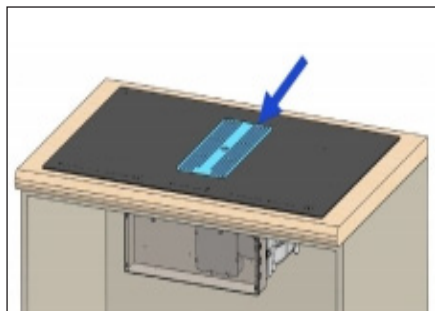
1.4.5



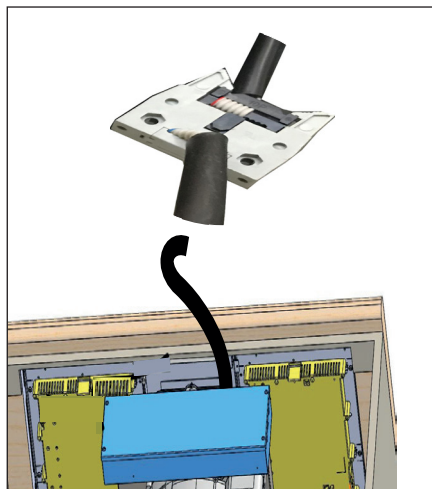
1.4.6



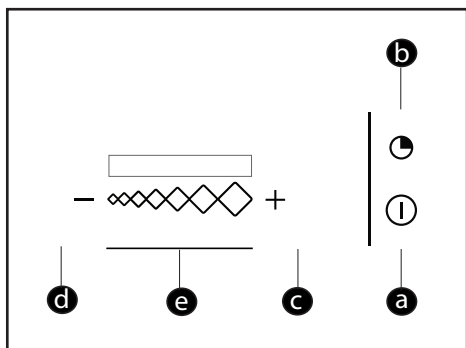
1.4.7



1.4.8

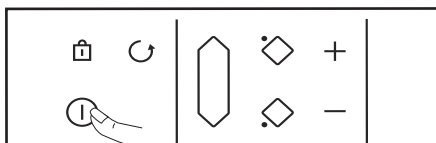


1.4.9

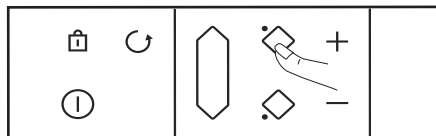




2.3

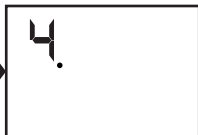
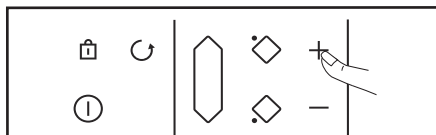


2.3.1



2.3.2

2.4

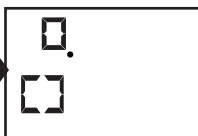
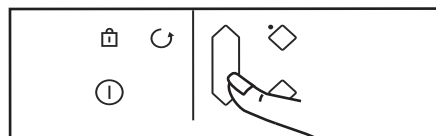


2.4.1



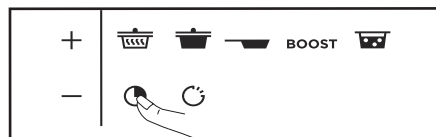
2.4.2

2.5

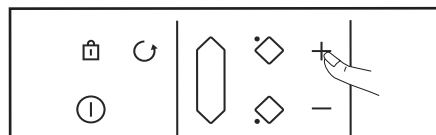


2.5.1

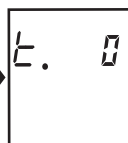
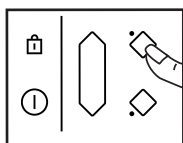
2.6



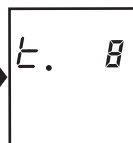
2.6.1



2.6.2



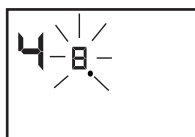
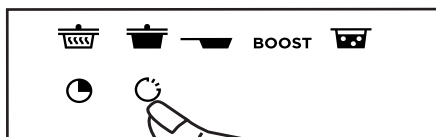
2.6.3



2.6.4

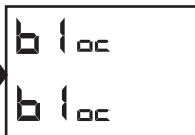
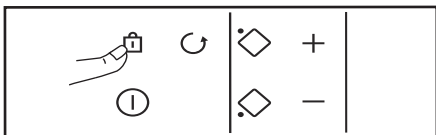


2.7



2.7.1

2.8



2.8.1

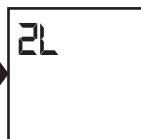
2.9



2.10



2.10.1

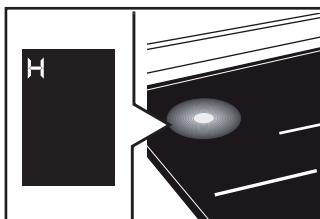


2.10.2

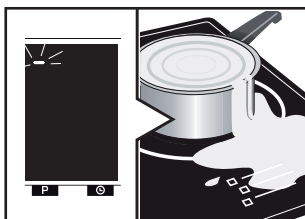


2.10.3

2.11



2.11.1



2.11.2



2.11.3



SZANOWNI KLIENCI!

Poznanawanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju.

Przyciągają uwagę od pierwszego spojrzenia. Jakość wzornictwa wyróżnia się dzięki ponadczasowej estetyce i starannemu wykończeniu sprawiającemu, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane oraz w doskonałej harmonii ze sobą. Następnie przychodzi nieodparta ochota, by je dotknąć.

Design De Dietrich to również wytrzymałe i renomowane materiały – zawsze doceniamy autentyczność. Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich tworzy wysokiej jakości produkty w służbie sztuki kulinarnej – pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.

Dziękujemy Państwu za zaufanie.

De Dietrich

SPIS TREŚCI

Ważne wskazówki bezpieczeństwa i środki ostrożności	3
Instalacja płyty indukcyjnej	7
Rozpakowanie	7
Zabudowa	7
Podłączenie	7
Instalacja okapu.....	8
Czynności techniczne	8
Działanie poprzez recyrkulację	8
Działanie poprzez odprowadzanie.....	8
Czynności końcowe	9
Podłączenia elektryczne.....	9
Obsługa płyty.....	10
Objaśnienia dotyczące klawiatury	10
Wybór naczynia	11
Wybór palnika.....	11
Włączanie / Wyłączanie.....	11
Regulacja mocy	11
Horizone	12
Regulacja minutnika	12
Przycisk Elapsed time	13
Blokowanie elementów sterowania	13
Funkcja Clean lock	13
Funkcja Recall	14
Funkcja Boil.....	14
Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa	15
Obsługa okapu.....	16
Konserwacja	17
Rozwiązywanie problemów	18
Ochrona środowiska	19
Dział Obsługi Klienta.....	20



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

Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat, a także osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one nadzorowane lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiwały wynikające z tego ryzyko. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem. Musi istnieć możliwość

odłączenia urządzenia poprzez umieszczenie wyłącznika w stałych przewodach rurowych zgodnie z zasadami instalacji. Żyłka ochronna (zielono-żółta) powinna być połączona z uziemieniem instalacji.

Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

OSTRZEŻENIE: jeżeli powierzchnia jest pęknięta, należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE: należy obserwować proces gotowania. Krótki proces gotowania powinien być



WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

obserwowany bez przerwy.

Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

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

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

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

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do montażu na blacie.

OSTRZEŻENIE: gotowanie bez nadzoru na płycie zabrudzonej tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. Nie wolno nigdy próbować gasić ognia wodą, należy natomiast wyłączyć

urządzenie, a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

O S T R Z E Ż E N I E : niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać niczego na powierzchniach do gotowania.

Nie zalecamy używania żadnego systemu zabezpieczającego blat. Używanie nieodpowiednich zabezpieczeń może spowodować wypadki.

Urządzenie i jego elementy dostępne stają się gorące w trakcie użytkowania.

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

Ryzyko elektryczne:

- Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
- Aby zapewnić możliwość odłączenia urządzenia,



WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

wtyczka przewodu zasilania musi być dostępna, możliwe jest również zamontowanie wyłącznika w przewodach nieruchomych zgodnie z obowiązującymi zasadami dotyczącymi wykonania instalacji.

- Płyta grzejna jest zaprojektowana do pracy z częstotliwością 50 Hz lub 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) bez konieczności podejmowania specjalnych działań ze strony użytkownika.

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

- Nie wolno w żaden sposób modyfikować lub próbować modyfikować parametrów tego urządzenia. Stanowiłoby to zagrożenie dla użytkownika.

- Jakiegokolwiek prace naprawcze mogą być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego, wyspecjalizowanego technika.

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac dotyczą-

cych czyszczenia lub konserwacji okapu należy odłączyć go od zasilania.

- Do czyszczenia produktu nie wolno w żadnym wypadku używać urządzeń parowych lub wysokociśnieniowych (wymogi dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego).

Ryzyko uduszenia:

- Należy obowiązkowo przestrzegać wszystkich przepisów dotyczących odprowadzenia powietrza. Powietrze nie powinno być odprowadzane do przewodu wykorzystywanego do odprowadzania spalin z urządzeń opalanych gazem lub innym paliwem (nie dotyczy urządzeń, które odprowadzają jedynie powietrze do pomieszczeń).

- Należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, jeżeli okap kuchenny jest wykorzystywany równocześnie z urządzeniami opalnymi gazem lub innym paliwem (nie dotyczy urządzeń, które odprowadzają jedynie powietrze do pomieszczeń).

Ryzyko pożaru:



WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Jeśli czyszczenie nie zostanie przeprowadzone zgodnie z instrukcjami, istnieje ryzyko pożaru – należy przestrzegać częstotliwości czyszczenia i wymiany filtrów. Nagromadzenie się osadów tłuszczu może być przyczyną pożaru.

osób.

Po dostarczeniu produktu należy sprawdzić opakowanie i jego ogólny wygląd. Wszelkie zastrzeżenia należy odnotować na dokumencie dostawy, którego kopię należy zachować. Urządzenie jest przeznaczone do zwykłego użytku domowego. Nie może być używane do celów komercyjnych lub przemysłowych, ani do żadnych innych celów niż te, do których zostało zaprojektowane.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń lub innych konsekwencji wynikających z nieprawidłowej instalacji lub niewłaściwego użytkowania urządzenia.

W celu ciągłego doskonalenia naszych produktów zastrzegamy sobie prawo do modyfikacji ich właściwości technicznych, funkcjonalnych i estetycznych. Urządzenie jest już zaprojektowane do pracy w trybie recyrkulacji lub w trybie odprowadzania. Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić wszystkie elementy urządzenia. W przypadku uszkodzonych lub brakujących elementów należy skontaktować się ze sprzedawcą i nie kontynuować instalacji.

Należy przechowywać te instrukcje razem z urządzeniem. W razie sprzedaży lub przekazania urządzenia jakiegokolwiek innej osobie należy przekazać jej również niniejszą instrukcję obsługi. Prosimy o zwrócenie uwagi na te zalecenia przed instalacją i użytkowaniem urządzenia, ponieważ zostały one napisane z myślą o bezpieczeństwie użytkownika i innych

• 1 INSTALACJA PŁYTY



1.1 ROZPAKOWANIE

Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające. Sprawdzić parametry urządzenia zamieszczone na tabliczce znamionowej i przestrzegać ich (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.

Należy pamiętać, że płyta wymaga specjalnego wbudowania. Nie jest to klasyczna płyta kuchenna. Należy pamiętać o konieczności znalezienia miejsca na silnik systemu zasysania. Oznacza to zatem konieczność jego umieszczenia pod specjalnym meblem wykonanym na miarę. Zazwyczaj pod płytą umieszczany jest element z dwiema szufladami i szafka na naczynia kuchenne. Należy pamiętać, że w takim przypadku górna szuflada zostanie zablokowana. Ponadto głębokość mebla musi zostać zmniejszona. Piekarnik nie może w żadnym wypadku być montowany pod urządzeniem tego rodzaju. Projektant kuchni może szczegółowo określić sposób montażu w zależności od wybranego modelu, a także mebli, którymi dysponuje w swoim katalogu.

Patrz schemat (1.2.1)

- Zabudowa na wysokości blatu roboczego Patrz schemat (1.2.2)

Przykleić uszczelkę na całym obwodzie szklanego elementu płyty (1.2.3)

1. 3 PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE (1.3.1)

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 (w zależności od modelu) na podstawie liczby żył oraz ich kolorów (1.3.1).

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.

- Zabudowa w blacie roboczym

• 1 INSTALACJA OKAPU



IDENTYFIKACJA

- A – Silnik
- B – Przewody rurowe
- C – Kratka metalowa
- D – Adapter
- E – Kolanka
- F – Instrukcja obsługi
- G – Kratka ewakuacyjna
- H – Klej
- I – Filtry węglowe
- J – Filtr przeciwtłuszczowy
- K – Klipsy samoprzylepne
- L – Zawór zwrotny
- M – Śruba mocująca silnika

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.

1.4 CZYNNOŚCI TECHNICZNE

Położ płytę do góry nogami na odpowiedniej powierzchni, chroniąc szkło przed zarysowaniami. Wyjmij okap z opakowania i zainstaluj go, jak pokazano na ilustracji (1.4.1).

Metalowe haczyki osłony filtra należy włożyć w odpowiednie szczeliny, jak pokazano na ilustracji (1.4.2).

Po zaczepieniu okapu (A) do płyty należy przymocować go za pomocą dostarczonej śruby metrycznej (M), której należy używać w sposób pokazany na ilustracji (1.4.3).

Kontynuować, zakładając adapter (D) i kolanko (E) (1.4.5–1.4.6).

Elementy sterujące znajdujące się pod szklaną płytą kuchenną mają kabel, który należy podłączyć do skrzynki sterowniczej (1.4.9).

Umieścić płytę z zamocowanym okapem w zabudowie.

W PRZYPADKU DZIAŁANIA W TRYBIE RECYRKULACJI (1.4.4)

Wylot powietrza produktu musi być podłączony do otworu szafki w celu recykulacji wywiewanego powietrza w kuchni. W tej konfiguracji wymagane są filtry węglowe (I). Muszą one zostać zainstalowane w sposób pokazany na ilustracji (1.4.7).

Filtry węglowe (I) znajdują się tuż pod filtrami tłuszczu (J), dlatego muszą zostać zamontowane przed filtrami tłuszczu. W zestawie z produktem

• 1 INSTALACJA OKAPU



dostarczany jest zestaw przewodów rurowych (B) z kratką (G) (na końcu do zainstalowania w szafce).



Porada

Należy użyć piły do metalu, aby przeciąć rury.

W PRZYPADKU DZIAŁANIA W TRYBIE ODPROWADZANIA (1.4.5)

Wylot powietrza produktu musi być podłączony na zewnątrz domu. Kanał, który ma być zainstalowany pomiędzy wylotem powietrza z produktu a zewnętrzną częścią domu, nie jest dostarczany wraz z urządzeniem.

Należy koniecznie zamontować dostarczony zawór zwrotny (L).



Porada

W razie pracy w kanale ilość kolanek powinna być ograniczona, ponieważ każde zakrzywienie zmniejsza wydajność przewodów rurowych o jeden metr bieżący. Należy unikać nagłych zmian kierunku przewodów rurowych.

Kanał podłączony do wylotu powietrza wentylatora musi mieć stały przekrój 220 × 90 mm. Kanał musi być wykonany z materiału dopuszczonego przez obowiązujące przepisy. Niezastosowanie się do powyższych instrukcji może spowodować problemy dotyczące wydajności lub hałasu, które nie są objęte gwarancją.

Zalecamy sklejenie kanałów i kolanek (z wyjątkiem adaptera (D) na wylocie okapu) lub użycie dostarczonego kleju (H) w celu ułatwienia ewentualnych prac serwisu posprzedażnego.

Produkt wyposażony jest w kanały o przekroju 220 × 90 mm.

CZYNNOŚCI KOŃCOWE

Zamontować filtry przeciwtłuszczowe (J) w ich uchwycie, przeprowadzając je przez środkowy otwór płyty kuchennej (1.4.7).

Aby zamknąć środkowy otwór płyty, należy umieścić na nim metalową kratkę (C) w sposób pokazany na ilustracji (1.4.8).

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE (1.3.2)

Podłączenie produktu do zasilania musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi i lokalnymi.

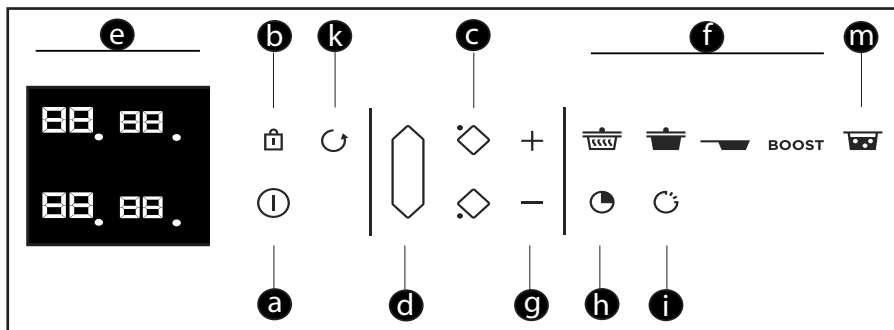
Połączenie jakiegokolwiek oddzielnej części tego urządzenia musi zostać wykonane przez wykwalifikowanego technika zgodnie z zasadami okablowania.

Podłączenie do zasilania musi być wykonane za pomocą odpowiedniej wtyczki i może zostać wykonane przez użytkownika końcowego.

Dołączone do produktu klipsy samoprzylepne (K) służą do przechowywania i poprowadzenia kabli wzdłuż ścian szafki.

Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie wypadku spowodowanego nieprawidłowym wykonaniem połączenia uziemiającego lub jego niewłaściwym ułożeniem.

• 2 OBSŁUGA PŁYTY KUCHENNEJ



Objaśnienia dotyczące klawiatury

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

• 2 OBSŁUGA PŁYTY KUCHENNEJ



2.1 WYBÓR NACZYNIA

Do gotowania na płycie indukcyjnej można używać większości naczyń. Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadaje 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 jednolodne. Nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać podgrzewanego pustego naczynia bez nadzoru.

Nie należy ustawiać naczyń na klawiaturze sterującej i kratce metalowej.

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	Maks. moc strefy gotowania (W)	Średnica dna naczynia
Horizone	3800	18 cm, owalne, naczynia do gotowania ryb

2.3 WŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE

Wcisnąć przycisk Włączanie / Wyłączanie . Symbol „0” miga przez 2 sekundy na każdym palniku, a następnie świeci się 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 pożądaną 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 dźwiękowy, a wyświetlacz zostanie wyłączony lub pojawi się symbol „H” (ciepło resztkowe) (2.11.1).

Nacisnąć przycisk Włączania / Wyłączania, aby całkowicie wyłączyć płytę.

2.4 REGULACJA MOCY

Za pomocą przycisku **+** lub **-** (2.4.1) ustawić poziom mocy w zakresie od 1 do 19. Podczas włączania można bezpośrednio ustawić moc maksymalną (z 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

• 2 OBSŁUGA PŁYTY KUCHENNEJ



ogniu

— = moc 19 – Przypiekanie

BOOST = moc maksymalna (2.4.2)

Wymienione powyżej wartości ustawienia mocy mogą być modyfikowane (z wyjątkiem funkcji BOOST).

Należy postąpić w następujący sposób:

Płyta musi być wyłączona.

- Wybrać  lub  lub , przytrzymując wciśnięty odpowiedni przycisk.

- Ustawić nową moc za pomocą przycisku + 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

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).

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 nacisnąć dowolny przycisk sterowania daną strefą gotowania. Jeżeli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, strefy wyłączą się po chwili.

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

Niezależny minutnik

Funkcja ta pozwala na odmierzanie czasu bez gotowania.

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

- Wcisnąć przycisk 

- Ustawić czas za pomocą przycisku + lub - .

Litera „t” miga na wyświetlaczu (2.6.4).

- Na zakończenie ustawiania litera „t” będzie wyświetlać się w sposób ciągły i rozpocznie się odliczanie.

Możliwe jest zatrzymanie trwającego już odliczania poprzez dłuższe naciśnięcie przycisku wyboru palnika.

• 2 OBSŁUGA PŁYTY KUCHENNEJ



2.7 Przycisk ELAPSED TIME

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

Aby użyć tej funkcji, należy wcisnąć przycisk . Czas, jaki upłynął, miga na wyświetlaczu minutnika wybranej strefy gotowania (2.7.1).

Jeśli gotowanie ma zakończyć się w określonym czasie, należy nacisnąć przycisk , a następnie w ciągu 5 sekund nacisnąć przycisk **+** minutnika, aby zwiększyć 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 . Po upływie 5 sekund możliwa będzie zmiana czasu gotowania.

2.8 BLOKADA ELEMENTÓW STEROWANIA

Zabezpieczenie przed dziećmi

Płyta indukcyjna jest wyposażona 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  (klódka) 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  aż do chwili, kiedy symbol zablokowania „blok.” pojawi się na wyświetlaczu i włączy się sygnał 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  (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

• 2 OBSŁUGA PŁYTY KUCHENNEJ



chwili wyłączyć funkcję Clean lock, wystarczy wcisnąć i przytrzymać przycisk



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)

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)

Proponowana domyślnie ilość wody wynosi 2 litry, jednak może ona zostać zmodyfikowana za pomocą przycisków + lub - (2.10.2).

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 (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.



Porada dotycząca oszczędności energii

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

• 2 OBSŁUGA PŁYTY KUCHENNEJ



2.11 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” (2.11.1). 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 (2.11.2) .
- Położenie mokrej ściereki na przyciskach.
- Położenie metalowego przedmiotu na przyciskach (2.11.3) .

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 o wyłączeniu płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję zabezpieczającą „Auto-Stop system”, która automatycznie wyłącza zapomnianą strefę gotowania

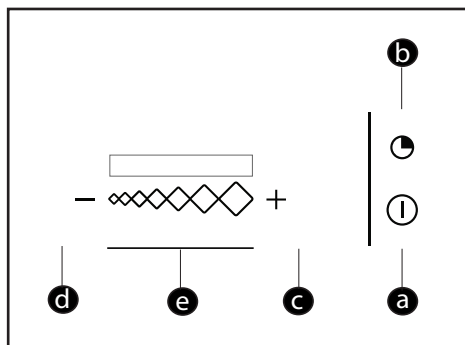
po określonym czasie (od 1 do 10 godzin w zależności od używanej mocy).

W przypadku zadziałania tego zabezpieczenia wyłączenie strefy gotowania jest sygnalizowane wyświetleniem symbolu „AS” w strefie sterowania i przez ok. 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy 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.



Objaśnienia dotyczące klawiatury

- a** = Włączanie / Wyłączanie
- b** = Minutnik
- c** = Przycisk +
- d** = Przycisk -
- e** = Suwak modyfikacji prędkości
Wyświetlacz LED

2.12 Włączanie

Wcisnąć przycisk Włączanie / Wyłączanie **a**. Okap uruchamia się z prędkością 2. Ponowne naciśnięcie przycisku Włączania / Wyłączania **a** umożliwia zatrzymanie okapu niezależnie od poziomu mocy.

2.13 Modyfikacja prędkości

Przesunąć palcem po suwaku **e**, aby zmienić prędkość wentylatora. Diody LED zapalają się w zależności od prędkości okapu.

Automatyczny powrót do poprzedniej prędkości:

Po ustawieniu prędkości maksymalnej okap automatycznie powraca do niższej prędkości po upływie 9 minut.

2.14 Timer

Należy nacisnąć przycisk timera **b**, aby utrzymać wentylację przez 10 minut przy wybranej prędkości.

Po 4 godzinach ciągłej pracy lub jeśli przez 4 godziny nie zostanie naciśnięty

żaden przycisk, okap wyłączy się automatycznie.

2.15 Nasycenie filtrów

Po 30 godzinach pracy i gdy wszystkie diody LED migają jednocześnie, oznacza to, że filtry tłuszczu są nasyczone, należy je wyczyścić lub wymienić. Przytrzymanie wciśniętego przycisku timera **b** umożliwia wyłączenie diod LED i zresetowanie procesu.



Porada

Należy unikać pocierania naczyńiami o kratkę.

• 3 KONSERWACJA



PŁYTA

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, 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 cotygodniowej konserwacji należy używać specjalnego produktu do czyszczenia powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego. Nałożyć specjalny produkt (zawierający silikon i posiadający właściwości zabezpieczające) na powierzchnię z tworzywa szklano-ceramicznego.

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

OKAP KUCHENNY

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją urządzenie należy zawsze odłączyć je od zasilania.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, może zostać wymieniony na nowy wyłącznie przez serwis posprzedażny lub doświadczonych pracowników.

Nie należy próbować modyfikować ani naprawiać urządzenia, ponieważ może to spowodować poważne niebezpieczeństwo. Czynności konserwacyjne lub naprawcze muszą być wykonywane wyłącznie przez doświadczony personel.

W przypadku jakichkolwiek nieprawidłowości urządzenie należy odłączyć od zasilania.

Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez nadzoru. Dokładna konserwacja to gwarancja prawidłowego działania i utrzymania wysokiej wydajności urządzenia w miarę upływu czasu.

Filtr przeciwtłuszczowy może być czyszczony ręcznie lub myty w zmywarce.

Filtry powinny być czyszczone w zależności od wykorzystania, ale nie rzadziej niż raz na dwa miesiące.

Wymiana filtrów węglowych powinna być przeprowadzana w zależności od wykorzystania, ale nie rzadziej niż raz na sześć miesięcy.

Dno uchwytu filtra siatkowego jest wyposażone w korek spustowy, który umożliwia odprowadzenie nagromadzonej wody.

Zalecane jest czyszczenie urządzenia i kratki letnią wodą z łagodnym mydłem. Należy unikać produktów ściernych.

• 4 **NIEPRAWIDŁOWOŚCI**



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 połączeń (patrz rozdział dotyczący wykonania połączeń).

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 usterki F9: napięcie niższe niż 170 V.

Kod usterki F0: temperatura niższa niż 5°C.

Podczas używania

Płyta nie działa, na wyświetlaczu pojawia się 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).

W czasie pracy 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.

• 5 OCHRONA ŚRODOWISKA



POCHRONA 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 zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z obowiązującą dyrektywą europejską 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*



INTERWENCJE

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.

FR	Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 6620/14
CS	Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 6620/14
DA	Oplysninger for elektriske fladeplojer til husholdningsbrug - UE n° 6620/14
DE	Informationen zu elektrischen Haushaltskochplatten - UE n° 6620/14
EL	Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 6620/14
EN	Information for domestic electric hobs - UE n° 6620/14
ES	Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 6620/14

IT	Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL	Informacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT	Informações relativas a placas eléctricas domésticas - UE n° 66/2014
SK	Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV	Information om elektriska hållar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

	Symbol	Value	Unit
Model identification			
Rating plate			
Type of hob		Induction **	
Total power			W
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction **	
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1 2 3 4 5	ϕ ϕ ϕ	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6 7 8	LxW 40x23 LxW 40x23 LxW	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1 2 3 4 5 6 7 8	EC _{electric} cooking EC _{electric} cooking EC _{electric} cooking EC _{electric} cooking EC _{electric} cooking 180,2 EC _{electric} cooking 180,2 EC _{electric} cooking	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EC _{electric} hob 180	Wh/kg

- ***UWAGI***
