

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

PŁYTA INDUKCYJNA

DPI2878

De Dietrich 

PL

SZANOWNA KLIENTKO, SZANOWNY KLIENCIE

Odkrywanie produktów De Dietrich oznacza rozkoszowanie się wyjątkowymi chwilami.

Są czarujące od pierwszego wejrzenia. Jakość designu Przejawia się ponadczasową estetyką i dopracowanymi wykończeniami, które każdemu przedmiotowi nadają elegancji i wyrafinowanego wyglądu, aby nawzajem się dopełniały. Masz nieodpartą chęć dotknięcia ich.

Design De Dietrich opiera się na prestiżowych materiałach wysokiej jakości; Daje pierwszeństwo autentyczności. Firma De Dietrich stara się, łącząc najnowsze technologie i materiały szlachetne, zapewnić produkcję prestiżowych produktów przeznaczonych do sztuki kulinarnej, pasji, którą dzielają wszyscy miłośnicy kuchni. Życzymy Ci, abyś był zadowolony z używania swojego nowego urządzenia. Dziękujemy za zaufanie.

De Dietrich 

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	4
INSTALACJA	7
Rozpakowanie.....	7
Zabudowanie.....	7
Podłączenie.....	7
UŻYWANIE.....	8
Legenda panelu sterowania	8
Wybór naczynia.....	9
Wybór strefy gotowania.....	9
Włączanie/Wyłączanie	9
Ustawienia mocy	9
Strefa Horizonte	10
Ustawienia minutnika	10
Przycisk Elapsed time (Upływający czas).....	10
Blokada elementów sterowania	11
Funkcja Clean lock (Blokada podczas czyszczenia).....	11
Funkcja Recall (Odnowić)	11
Funkcja Boil (Przegotować)	12
Wskazówki i zalecenia związane z bezpieczeństwem.....	12
KONSERWACJA	14
PROBLEMY	15
ŚRODOWISKO	16
CENTRUM OBSŁUGI KLIENTA.....	17



WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Instrukcja jest dostępna na stronie internetowej firmy.

Przed instalacją i użyciem urządzenia zapoznaj się z tymi wskazówkami. Zostały opracowane dla bezpieczeństwa twojego i innych osób. Zachowaj tę instrukcję obsługi wraz z urządzeniem. Jeżeli przekazujesz lub zostawiasz urządzenie innej osobie, przekaż jej również instrukcję obsługi.

- Z powodu stałego ulepszania naszych produktów zastrzegamy sobie prawo do wykonania zmian dotyczących właściwości technicznych, funkcjonalnych oraz estetycznych, wynikających z rozwoju technicznego.
- Polecamy zapisanie referencji urządzenia na stronie „Centrum obsługi klienta oraz stosunki z klientami”, aby w przyszłości łatwiej je znaleźć.

Tego urządzenia mogą używać dzieci poniżej 8 roku życia, oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub mentalnych, oraz osoby, niemające wystarczającego doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały pouczone o bezpiecznym używaniu urządzenia i ryzyku, które z tego wynika, lub zostały wyszkolone w jego używaniu. Zadbaj, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

Czyszczenia i konserwacji wykonywanych przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.

Dzieci poniżej 8 roku życia powinny się znajdować poza zasięgiem urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.

Urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzewać w trakcie używania.

Należy przyjąć środki ostrożności, aby dzieci nie mogły dotknąć ciepłych części urządzenia.

Na powierzchni nie wolno kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżeczki i pokrywki, ponieważ mogłyby się nagrzać.

Ta płyta grzewcza jest wyposażona w blokadę rodzicielską, która blokuje jej używanie przy wyłączeniu lub podczas gotowania (zob. rozdział: używanie blokady rodzicielskiej).

To urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z rozporządzeniami europejskimi i przepisami, które go dotyczą.

Aby nie doszło do interferencji Między płytą a rozrusznikiem serca, rozrusznik musi być wyprodukowany i ustawiony zgodnie z odpowiednimi przepisami. Skonsultuj się z producentem rozrusznika lub lekarzem prowadzącym.



WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Jeżeli podczas gotowania na tej płycie używasz oleju lub innego tłuszczu, zostawienie płyty bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. Ognia NIGDY nie gaś za pomocą wody, ale wyłącz zasilanie urządzenia a płomień przykryj np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie wymaga nadzoru. Nawet krótkie gotowanie wymaga stałej kontroli. Ryzyko pożaru: Na strefach grzewczych nie przechowuj żadnych przedmiotów.

Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, odłącz urządzenie od zasilania, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym.

Nie używaj płyty indukcyjnej, dopóki nie zostanie wymieniona szklana powierzchnia.

Uważaj, aby nie doszło do uderzenia naczyniami: powierzchnia płyty jest bardzo odporna, ale nie niezniszczalna. Nie kładź na płycie indukcyjnej ciepłej pokrywy. Zjawisko „przyssania“ mogłoby uszkodzić szklaną powierzchnię. Nie przesuwaj naczyń, ponieważ z czasem mogłaby się zniszczyć obróbka powierzchni.

Nigdy nie używaj do gotowania folii aluminiowej. Na płytę indukcyjną nigdy nie kładź produktów opakowanych w folię aluminiową ani na tacy aluminiowej. Aluminium by się roztopiło i trwale uszkodziłoby płytę indukcyjną.

Do szafki umieszczonej pod płytą indukcyjną nie wkładaj środków czyszczących ani materiałów łatwopalnych.

Te płyty muszą być podłączane do sieci za pomocą urządzenia, które umożliwi ich odłączenie na wszystkich biegunach, zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi.

System odłączania musi być zabudowany do stacjonarnego podłączenia.

Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, musi go wymienić producent, serwis posprzedażowy producenta lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec niebezpieczeństwu.

Sprawdź, czy przewód zasilania urządzenia elektrycznego podłączonego w pobliżu płyty indukcyjnej nie dotyka stref gotowania.



WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Do czyszczenia płyty grzewczej nie używaj nigdy urządzeń parowych.

Tego urządzenia nie można podłączać do zewnętrznego minutnika ani do systemu zdalnego sterowania.

Po użyciu wyłącz płytę indukcyjną za pomocą elementów sterowania i nie polegaj na czujniku wykrywającym naczynia.

OSTRZEŻENIE: Używaj tylko elementów ochronnych dla płyt indukcyjnych wyprodukowanych przez producenta urządzenia, które są wymienione w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub zintegrowane z urządzeniem. Używanie nieodpowiednich elementów ochronnych może prowadzić do wypadków.

• 1 INSTALACJA



1.1 ROZPAKOWANIE

Usuń wszystkie elementy ochronne. Sprawdź właściwości urządzenia podane na tablicy znamionowej i dotrzyjmy ich (1.1.1).

Do poniższej tabelki wpisz referencje serwisu i typ, które znajdują się na tej tablicy, do użytku w przyszłości.

Service:	Type:
----------	-------

1.2 WBUDOWANIE DO MEBLI KUCHENNYCH


Sprawdź, czy wlot i wylot powietrza jest odsłonięty (1.2.1). Weź pod uwagę wskazówki dot. rozmiarów (w milimetrach) blatu, do którego płyta ma być wbudowana.

- Montaż na blat kuchenny Zob. schemat (1.2.2)
- Wbudowanie w blat kuchenny Zob. schemat (1.2.3)

Sprawdź, czy powietrze sprawnie krąży między przednią a tylną stroną płyty indukcyjnej.

W przypadku instalacji płyty indukcyjnej nad szufladą (1.2.4) lub nad wbudowaną kuchenką (1.2.5), stosuj się do wymiarów podanych na rysunkach, aby zapewnić wystarczające odprowadzanie powietrza przez przednią stronę. Na całą krawędź płyty indukcyjnej naklej uszczelki (1.2.6).

Włóż płytę do blatu (1.2.7).

 Jeśli kuchenka znajduje się pod płytą, systemy bezpieczeństwa ciepłego płyty nie pozwalają na równoczesne używanie płyty i kuchenki w funkcji pirolizy.

Płyta indukcyjna jest wyposażona w system zabezpieczający przed przegrzaniem. Ten system bezpieczeństwa może się aktywować na przykład w przypadku instalacji na niewystarczająco izolowaną kuchenkę. Wtedy w obszarze elementów sterowania stref gotowania pojawi się kod „F7”. W danym przypadku polecamy zwiększyć przepływ powietrza płyty indukcyjnej za pomocą otworu (8 cm x 5 cm) na boku blatu kuchennego.

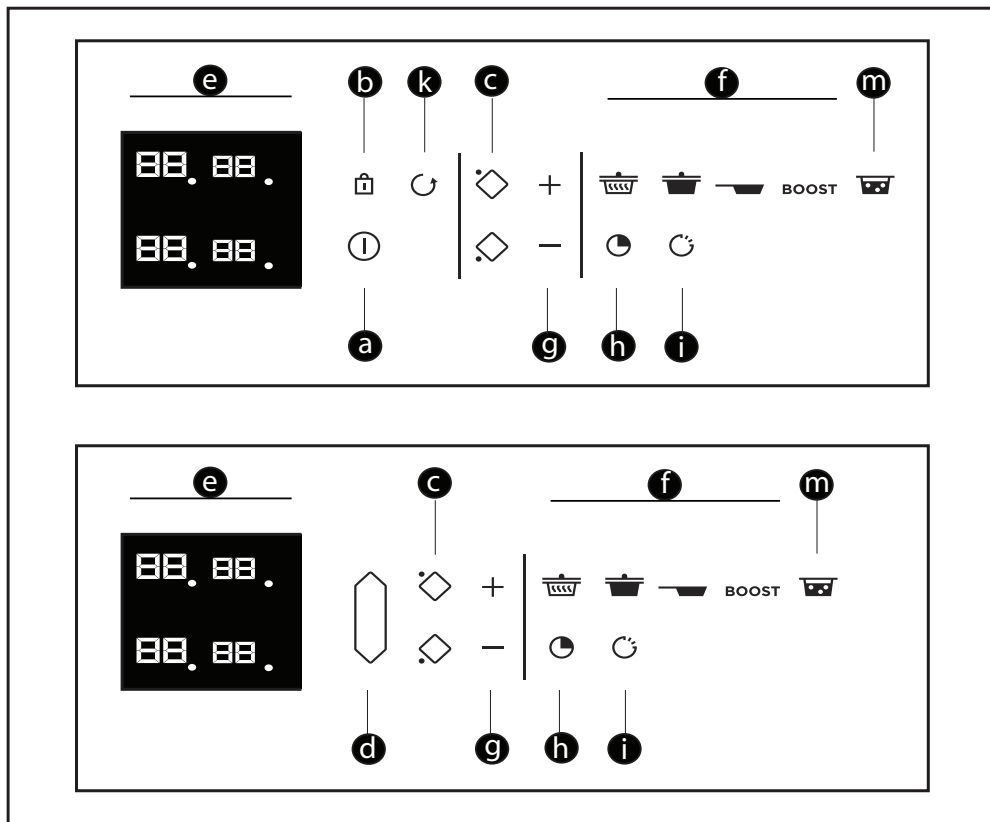
1.3 PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Płytę należy podłączyć do sieci za pomocą urządzenia, które umożliwi jej odłączenia na wszystkich biegunach, zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. System odłączania musi być zabudowany do stacjonarnego podłączenia:

Sprawdź typ kabla płyty indukcyjnej zgodnie z liczbą przewodów i kolorów:

- 1.3.1/1.3.2
- a) zielono-żółty, b) niebieski, c) brązowy d) czarny, e) szary.

Przy włączeniu płyty lub po dłuższej awarii prądu na panelu sterowania pojawi się kod świetlny. Przed użyciem płyty odczekaj około 30 sekund, dopóki nie znikną te informacje (pojawienie się kodu jest normalne i jest przeznaczone do ewentualnej informacji serwisu). W każdym przypadku użytkownik płyty nie musi go brać pod uwagę.




Legenda panelu sterowania


- a** = Włączanie/wyłączanie
- b** = Blokada/Clean lock (blokada podczas czyszczenia)
- c** = Wybór strefy gotowania
- d** = Strefa podwójna albo Horizonte
- e** = Wyświetlacz
- f** = Wstępne ustawienia
- g** = Ustawienia mocy/czasu
- h** = Minutnik
- i** = Funkcja Elapsed time (Upływający czas)
- k** = Funkcja Recall (Odnowić)
- l** = Funkcja Boil (Przegotować)



2.1 WYBÓR NACZYNIA

Większość naczyń jest kompatybilna z technologią indukcji. Tylko szkło, glina, aluminium bez specjalnego dna, miedź i niektóre niemagnetyczne, nierdzewiejące stale nie są kompatybilne z technologią indukcji.


 **Polecamy używać naczyń z grubym i równym dnem.** Temperatura się lepiej rozłoży a gotowanie będzie bardziej jednorodne. Na płycie grzewczej nigdy nie zostawiaj pustych naczyń bez nadzoru.

 **Uważaj, by nie stawiać garnków na panelu sterowania.**

2.2 WYBÓR STREFY GOTOWANIA


Do dyspozycji jest kilka stref gotowania, na których można stawiać naczynia do gotowania. Wybierz tę, która najbardziej odpowiada wielkości naczynia. Jeśli dno naczynia jest bardzo małe, wskaźnik mocy zacznie mrugać i strefa gotowania nie będzie działać, nawet jeśli materiał naczynia jest odpowiedni do płyty indukcyjnej. Uważaj, aby nie używać naczyń ze średnicą mniejszą niż strefa gotowania (zob. tabelę).

Średnica strefy gotowania	Maks. Moc strefy gotowania (W)	Średnica dna naczynia
16 cm	2 400	10 aż 18 cm
18 cm	2 800	11 aż 22 cm
23 cm	3 700	12 aż 24 cm
28 cm	3 700	15 aż 32 cm
Horizone	3 700	18 cm, owalna patelnia na ryby
1/2 zone	2 800	11 aż 22 cm


 Przy równoczesnym używaniu kilku stref gotowania płyta reguluje rozdzielanie mocy, aby nie przekroczyć całkowitej mocy.

Przy używaniu całkowitej mocy (Boost (Wzmocnienie)) na kilku strefach gotowania równocześnie zadбай o jak najlepsze rozmieszczenie naczyń i zapobiegaj konfiguracji **(2.2.1)**.


2.3 WŁĄCZANIE - WYŁĄCZANIE

Naciśnij przycisk Włączyć/Wyłączyć . Przy każdej strefie gotowania zacznie mrugać „0” przez 8 sekund **(2.3.1)**. Jeśli nie dojdzie do wykrycia naczynia, wybierz strefę **(2.3.2)**. Jeśli naczynie zostało wykryte, „0” mruga z jedną kropką. Teraz możesz ustawić moc. Bez ustawienia mocy strefa gotowania automatycznie się wyłączy.

Wyłączenie strefy gotowania/płyty

Długo przytrzymaj przycisk strefy , gotowania, długi sygnał dźwiękowy i wyświetlacz zgaśnie lub wyświetli się symbol „H” (ciepło resztkowe). Naciskając przycisk Włączyć/Wyłączyć wyłączysz całą płytę.

2.4 USTAWIENIA MOCY

Moc ustawisz za pomocą przycisków + lub -  **(2.4.1)**. Naciskając przycisk „0” wyłączysz strefę gotowania. Przy włączaniu możesz przejść bezpośrednio na maksymalną moc (oprócz funkcji boost (Wzmocnić)) naciskając przycisk „-” strefy gotowania.



Wstępny wybór mocy:

Do dyspozycji są cztery przyciski **f** na bezpośredni dostęp do wstępnie wybranych poziomów mocy:

= moc 2 – Utrzymywać w ciepłe

= moc 10 - Duszenie

= moc 19 szybkie opiekanie

BOOST (Wzmocnić) = maks. moc (2.4.2)

Te wartości mocy można zmienić, Oprócz funkcji BOOST (WZMOCNIĆ).

Postępowanie:

Płyta musi być wyłączona.

- Jednym długim naciśnięciem wybierz

lub lub .

- Nową moc ustawisz naciskając przyciski + lub -.

- Po chwili sygnał dźwiękowy potwierdzi twój wybór.

Wskazówka: Moce muszą się znajdować w zakresach od

1 do 3 dla

4 do 11 dla

12 do 19 dla

2.5 STREFA HORIZONE

Wolną strefę gotowania można wybrać za pomocą przycisku **d** (2.5.1).

Ustawienie mocy i minutnika wykonuje się jak dla normalnej strefy gotowania.

Jeśli chcesz wyłączyć strefę, długo naciśnij przycisk **d**, zabrmi długi sygnał a wyświetlacz zgasną lub pojawi się symbol „H”.

Naciśnij przyciski przedniej lub tylnej strefy gotowania, dezaktywujesz w ten sposób funkcję a ustawienia przesuną się na wybraną strefę gotowania.

2.6 USTAWIENIA MINUTNIKA

Przy każdej strefie gotowania jest do dyspozycji minutnik. Można go włączyć, gdy odpowiednia strefa jest włączona.

Jeśli chcesz go włączyć lub edytować, naciśnij przycisk **h** (2.6.1), potem przycisk + lub - **g** (2.6.2).

Możesz bezpośrednio wprowadzić liczbę wybranego czasu(jedno po drugim).

Naciskając przycisk „0” wyłączysz minutnik. Jeśli chcesz ułatwić ustawienie długiego czasu, możesz bezpośrednio na początku wybrać 99 minut naciskając przycisk -.

Na końcu gotowania na minutniku pojawi się 0 i zabrmi sygnał dźwiękowy. Informacje te możesz usunąć naciskając przycisk sterowania odpowiedniej strefy gotowania. W innym przypadku wyłączą się po upływie kilku minut.

Minutnik można wyłączyć podczas gotowania równocześnie naciskając przyciski + a -, lub wracając na 0 za pomocą przycisku -, lub podając „0” za pomocą klawiatury numerycznej, lub długo naciskając przycisk minutnika **h**.

Niezależny minutnik

Funkcja ta służy ustawieniu czasu bez gotowania.

- Wybierz nie używaną strefę gotowania (2.6.3).

- Sprawdź czy naciśnięto przycisk **h**

- Za pomocą przycisków **g** ustaw czas. Na wyświetlaczu będzie mrugać „t” (2.6.4).

- Po zakończeniu ustawiania „t” będzie świecić a czas zacznie się odliczać. Odliczanie możesz zatrzymać długo naciskając przyciski wyboru strefy lub minutnik **h**, lub powrót na 0 za pomocą -.



2.7 Przycisk ELAPSED TIME (Upływający czas)

Funkcja ta służy do wyświetlania czasu, który upłynął od ostatniej edycji mocy wybranej strefy gotowania.

Czas mruga na wyświetlaczu minutnika wybranej strefy (2.7.1). Jeśli chcesz, aby gotowanie zakończyło się po upływie ustawionego czasu, naciśnij przycisk **i** następnie do 5 sekund naciskaj przycisk **+** minutnika, aby zwiększyć czas gotowania do wybranego czasu. Upływ czasu będzie się wyświetlać 3 sekundy a następnie pojawi się pozostały czas. Sygnał dźwiękowy potwierdzi ustawienia.

Ta funkcja jest do dyspozycji z funkcją minutnika lub bez niej.

Wskazówka: W przypadku, że na minutniku wyświetla się czas, nie można go zmienić wcześniej niż po 5 przycisku **i**. Po upływie tych 5 sekundach można zmienić ten czas.

2.8 BLOKADA PANELU STEROWANIA Blokada rodzicielska

Płyta jest wyposażona w blokadę rodzicielską, która blokuje el. sterowania przy wyłączeniu lub podczas gotowania (zachowanie ustawień). Z powodów związanych z bezpieczeństwem aktywny jest tylko przycisk wyłączenia i przycisk wyboru stref, można wyłączyć płytę lub strefę gotowania.

Blokada

Przycisk **b** (blokada) naciskaj dopóki, k symbol blokady „bloc“ (Blokowanie) nie wyświetli na wyświetlaczu i dopóki tego nie potwierdzi sygnał dźwiękowy (2.8.1).

Zablokowana włączona płyta

Wyświetlacz używanej strefy na przemian pokazuje moc i symbol blokady.

Przy naciśnięciu przycisków mocy lub czasu używanych stref: na 2 sekundy pojawi się „bloc“ (Blokowanie) a nast. zniknie.

Odblokowanie

Przycisk **b** naciskaj dopóki, symbol blokady „bloc“ (Blokowanie) nie zniknie z wyświetlaczy i dopóki nie zabrmi sygnał dźwiękowy.

Funkcja CLEAN LOCK (Blokada przy czyszczeniu)


Funkcja ta służy do tymczasowej blokady płyty podczas czyszczenia. Aktywacja funkcji Clean lock (Blokada przy czyszczeniu):

Krótko naciśnij przycisk **b** (blokada). Zabrmi jeden sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu mruga symbol „bloc“ (Blokowanie). Po upływie wybranego czasu blokada automatycznie się anuluje. Zabrmi podwójny sygnał dźwiękowy a symbol „bloc“ (Blokowanie) zniknie. Funkcję Clean lock (Blokada przy czyszczeniu) można wyłączyć kiedykolwiek, długo naciskając przycisk **b**.

2.9 FUNKCJA RECALL (ODNOWIĆ)

Funkcja ta służy do wyświetlania ostatnich ustawień „mocy i minutnika“ wszystkich stref gotowania wyłączonych przynajmniej 3 minuty.





Włączyć/Wyłączyć a następnie krótko naciśnij przycisk **(2.9)** .

Gdy płyta jest włączona, funkcja służy do odnowienia ustawień mocy i minutnika stref gotowania wyłączonych co najmniej 30 sekund.

2.10 FUNKCJA BOIL (GOTOWANIE)

Funkcja ta służy do zagotowania wody i utrzymania jej w punkcie wrzenia np. przy gotowaniu makaronu.

Wybierz strefę i krótko naciśnij „Boil“ (Gotowanie) **(2.10.1)** .

Ustawiona jest ilość wody 2 litry, ale możesz to zmienić za pomocą przycisków + lub -  **(2.10.2)**.

Ustaw pożądaną ilość wody (0,5 do 6 litrów).

Wybór potwierdzisz naciskając symbol „Boil“ (Gotowanie) lub czekając kilka sekund, potwierdzenie nastąpi automatycznie Uruchomi się gotowanie.

Gdy woda osiągnie punkt gotowania, zabrzmi sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się symbol „Boil“ (Gotowanie) **(2.10.3)**.

Włóż makaron i potwierdź wybór, naciskając „Boil“ (Gotowanie).

Na wyświetlaczu pojawi się moc i czas gotowania 8 minut.

Moc i czas można zmienić.

Na koniec gotowania zabrzmi sygnał dźwiękowy.

WSKAZÓWKA: Ważne by woda na początku gotowania miała temp. otoczenia, ponieważ wpływa to na efekt końcowy.

Przy tej funkcji nie używaj naczyń żeliwnych.

Tej funkcji można używać do gotowania każdego jedzenia, wymagającego gotowania we wrzątku.



Rady dot. oszczędzania energii

Jeśli używasz odpowiedniej pokrywki, możesz oszczędzić energię. Używając szklanej pokrywki, możesz kontrolować proces gotowania.

2.11 WSKAZÓWKI I ZALECENIA ZWIĄZANE Z BEZPIECZEŃSTWEM Ciepło resztkowe

Po intensywnym używaniu strefa gotowania może być ciepła jeszcze przez kilka minut po wyłączeniu.

W tym czasie wyświetla się symbol „H“ **(2.11.1)**. Nie dotykaj wtedy stref gotowania.

Regulator temperatury

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

Gdy zostawisz puste naczynie na włączonej strefie gotowania czujnik ten automatycznie dostosuje moc płyty, zapobiegając ryzyku uszkodzenia naczynia lub płyty.

Ochrona w przypadku wylania

Do wyl. płyty może dojść w 3 przypadkach:

- przełanie, na przyciski sterowania **(2.11.2)**.
- mokra ścierka na przyciskach;
- metalowy przedmiot na przyciskach sterowania **(2.11.3)**.


Usuń przedmiot lub wyczyść przyciski sterowania i wytrzyj a następnie znów uruchom gotowanie.




W tych przypadkach pojawi się symbol - i zabrzmie sygnał dźwiękowy.

System „Auto-Stop“ (Automatyczne wyłączenie)

Jeśli zapomnisz wyłączyć strefę gotowania pod garnkiem z jedzeniem, płyta jest wyposażona w funkcję bezpieczeństwa „Automatyczne wyłączenie“, która po upływie określonego czasu (1 do 10 godzin, zależnie od użytej mocy) automatycznie wyłączy zapomnianą strefę gotowania. W razie aktywacji tej funkcji bezpieczeństwa, wyłączenie strefy gotowania jest sygnalizowane symbolem „A“ danej strefy i sygnałem dźwiękowym, który jest aktywowany na około 2 minuty. Wystarczy nacisnąć jakikolwiek przycisk a sygnał się wyłączy.

 Możesz słyszeć dźwięk podobny do tykającego zegara.

Dźwięki te aktywują się, gdy płyta jest włączona, znikną lub zmniejszy się ich intensywność przy funkcji konfiguracji ogrzewania. W zależności od modelu i jakości naczynia może być słyszalne syczenie. Opisane dźwięki są normalnym zjawiskiem i są częścią technologii płyty indukcyjnej, nie sygnalizują awarii.

 Nie polecamy elementów ochronnych do ochrony płyty indukcyjnej.

• 3 KONSERWACJA



Przy delikatnym zanieczyszczeniu używaj gąbki do czyszczenia. Ciepłą wodą dobrze zwilż strefę gotowania, którą chcesz wyczyścić, a następnie ją wytrzyj.

W przypadku nagromadzenia zanieczyszczeń, ich zapieczenia, wylania słodkiego jedzenia, roztopionego plastiku używaj gąbki i/lub specjalnego skrobaka do szkła. Ciepłą wodą dobrze zmocz strefę gotowania, którą chcesz wyczyścić, użyj specjalnego skrobaka do szkła do większych zabrudzeń, wyczyść gąbką i wytrzyj płytę.

W przypadku śladów obręczy i kamienia, zwilż zabrudzenia ciepłym białym octem, zostaw na chwilę i wytrzyj delikatną ścierką.

Przy błyszczącym metalicznym kolorze i cotygodniowej konserwacji używaj specjalnego środka do płyt indukcyjnych. Na płytę nanieś specjalny środek (który zawiera silikon i ma działanie ochronne).

Ważna wskazówka: nie używaj proszków ani drapiących gąbek. Wybieraj kremy i specjalne gąbki do delikatnych naczyń.

Przy pierwszym uruchomieniu

Zaświecił się wyświetlacz. Jest to normalne zjawisko, które zniknie do 30 sekund.

Twoja instalacja się wyłącza lub działa tylko jedna strona. Podłączenie płyty jest nieprawidłowe. Sprawdź jego zgodność (zob. rozdział o podłączeniu).

Płyta podczas pierwszego gotowania ma dziwny zapach. Urządzenie jest nowe. Każdą strefę gotowania włącz na pół godziny i postaw na nią garnek z wodą.

Przy włączaniu

Płyta nie działa a wyświetlacze na panelu sterowania są zgaszone.

Urządzenie nie jest podłączone. Jest problem z zasilaniem lub podłączeniem. Sprawdź bezpieczniki i główny wyłącznik prądu.

Płyta nie działa i wyświetla się inny komunikat. Obwód elektroniczny nie działa prawidłowo. Zwróć się do serwisu.

Płyta nie działa, wyświetla się informacja „bloc“ (blokowanie).

Odblokuj blokadę rodzicielską.

Kod błędu F9: napięcie jest niższe niż 170 V.

Kod błędu F0: temperatura jest niższa 5 °C.

Podczas używania

Płyta nie działa a na wyświetlaczu wyświetla się - i aktywuje sygnał dźwiękowy.

Coś wykypiało lub panel sterowania jest przykryty jakimś przedmiotem. Wyczyść płytę lub usuń przedmiot i ponownie uruchom gotowanie.

Wyświetli się kod F7.

Obwody elektroniczne się przegrzały (zob. rozdział o zabudowaniu płyty).

Podczas używania strefy gotowania kontroli na panelu sterowania zawsze mrugają.

Użyte naczynie nie jest odpowiednie.

Podczas gotowania naczynia wydają dźwięk a płyta zaczyna stukać (zob. rady „Wskazówki i zalecenia dot. bezpieczeństwa“). Jest to normalne zjawisko. Przy niektórych typach naczyń powoduje to przepływ energii z płyty do naczynia.

Wentylacja działa kilka minut po wyłączeniu płyty.

Jest to normalne zjawisko. W ten sposób chłodzi się system elektroniczny.

W przypadku trwającego problemu.

Odłącz płytę od zasilania na 1 minutę.

Jeśli awaria trwa, zwróć się do serwisu.



OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowania tego urządzenia są recyklowalne. Weź udział w recyklingu i wspieraj ochronę środowiska, wyrzuć je do odpowiednich kontenerów przeznaczonych do tego celu.



To urządzenie zawiera wiele recyklowalnych materiałów. Jest oznaczone tym logo, które oznacza, że zużyte urządzenia nie mogą być mieszane z innymi odpadkami.

Producent będzie poddawał recyklingowi w najlepszych warunkach zgodnie z rozporządzeniem europejskim o likwidacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Szczegółowe informacje o najbliższych punktach zbiórki zużytych urządzeń uzyskasz w lokalnym urzędzie lub u sprzedawcy.

Dziękujemy za współpracę w ochronie środowiska.



REMONT

Ewentualne ingerencje w urządzenie musi wykonywać wykwalifikowany specjalista marki. Przed zatelefonowaniem do serwisu, przygotuj wszystkie potrzebne informacje o urządzeniu (handlowe, dane serwisowe, numer serii), aby ułatwić proces załatwiania sprawy. Informacje te znajdują się na tablicy znamionowej (1.1.1).

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

Sprzedaż części zamiennych:
tel: +48 603 749 562
email: serwis@rankor-agd.pl

www.agd-rankor.pl