



PL

## SZANOWNI KLIENCI!

Właśnie dokonali Państwo zakupu produktu De Dietrich. Ten wybór świadczy zarówno o Państwa wymaganiach, jak i upodobaniu do francuskiego stylu życia.

Produkty De Dietrich to kontynuacja ponad 300 lat tradycji i umiejętności – stanowią one połączenie designu, autentyczności i technologii w służbie sztuki kulinarnej. Nasze urządzenia są wykonane ze szlachetnych materiałów i charakteryzują się nienaganną jakością wykończenia.

Jesteśmy pewni, że te produkty wysokiej jakości pozwolą miłośnikom kuchni wyrazić wszystkie posiadane talenty.

Dział obsługi klienta De Dietrich jest do Państwa dyspozycji w razie wszelkich pytań i sugestii – wszystko po to, aby za każdym razem jeszcze lepiej spełniać Państwa wymagania.

Jesteśmy zaszczyceni, że możemy być Państwa nowym partnerem w kuchni i dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie.



Dzięki swoim zakładom produkcyjnym we francuskich miastach – Orleanie i Vendôme – De Dietrich nieustannie dąży do doskonałości, wykorzystując swoją wyjątkową wiedzę w celu projektowania doskonale wykończonych produktów. Wiele naszych urządzeń gospodarstwa domowego posiada certyfikat „Origine France Garantie”, stanowiący o ich francuskim pochodzeniu.

Etykieta ta zapewnia nie tylko jakość i trwałość naszych urządzeń, ale także zapewnia ich identyfikowalność poprzez jasne i obiektywne wskazanie ich pochodzenia.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI .....	4
Sonda .....	7
OCHRONA ŚRODOWISKA.....	8
Ochrona środowiska .....	8
Porada dotycząca oszczędności energii .....	8
1 - INSTALACJA PŁYTY GRZEWCZEJ .....	9
Rozpakowanie .....	9
Zabudowa w meblu .....	10
Podłączenia elektryczne.....	11
2 - INSTALACJA SONDY .....	12
Sonda .....	12
3 - INSTALACJA OKAPU KUCHENNEGO .....	13
Akcesoria do okapu.....	13
Identyfikacja .....	14
Czynności techniczne.....	15
Czynności końcowe.....	17
Połączenia elektryczne.....	17
4 - PREZENTACJA URZĄDZENIA .....	18
Pasek .....	18
5 - UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA.....	20
Zarządzanie parametrami .....	20
Wybór naczynia .....	20
Wybór palnika .....	21
Włączanie – wyłączanie .....	22
Regulacja mocy .....	22
Dostęp bezpośredni .....	23
Regulacja minutnika .....	24
Blokowanie przycisków sterowania (blokada rodzicielska) .....	24

Funkcje pieczenia .....	25
Funkcja sous-vide .....	29
Funkcja Gotowania w wodzie .....	29
Funkcja Grilla .....	29
Funkcja Blanszowanie .....	29
Funkcja sondy .....	32
Umieszczenie sondy .....	33
Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa .....	40
<b>6 - KONSERWACJA.....</b>	<b>42</b>
Konserwacja płyty .....	42
Okap kuchenny .....	42
Konserwacja sondy .....	42
<b>7 - ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....</b>	<b>43</b>
Podczas podłączania .....	43
Podczas włączania .....	43
Podczas używania .....	43
<b>8 - SERWIS PO SPRZEDAŻY .....</b>	<b>44</b>

**WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – TĘ CZĘŚĆ NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.**

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

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


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

Urządzenie nie jest zabawką.


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

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

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

 Urządzenie i jego elementy dostępne stają się gorące w trakcie użytkowania. Należy zachować ostrożność, by nie dotykać elementów grzewczych.

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


 **UWAGA:** nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. W razie krótkiego gotowania należy przez cały czas nadzorować urządzenie.

Zagrożenie pożarowe: nie przechowywać przedmiotów w strefach gotowania.

Podczas wykorzystywania na płycie indukcyjnej oleju lub tłuszczu, pozostawienie urządzenia pracującego bez nadzoru może stanowić niebezpieczeństwo pożaru. Nie wolno NIGDY próbować gasić ognia



wodą, ale należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

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


Nie używać płyty grzewczej do czasu wymiany blatu szklanego.

Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej. Płyta jest zaprojektowana do pracy z częstotliwością 50 Hz lub 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) bez konieczności podejmowania specjalnych działań ze strony użytkownika.

Urządzenie należy podłączyć znormalizowanym kablem zasilającym, którego liczba żył zależy od rodzaju pożądanego połączenia (patrz rozdział dotyczący instalacji).

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

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

 **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć interferencji między płytą a rozrusznikiem serca, musi on być zaprojektowany i ustawiony zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami. Należy uzyskać odpowiednie informacje u jego producenta lub swojego lekarza prowadzącego. Należy używać wyłącznie elementów zabezpieczających opracowanych przez producenta urządzenia, wymienionych w instrukcji obsługi jako właściwe lub wbudowanych w urządzenie. Używanie nieodpowiednich zabezpieczeń może spowodować wypadki.

Unikać uderzania naczyniami: powierzchnia z tworzywa szklano-ceramicznego jest bardzo wytrzymała, jednakże może ulec rozbiciu.

Nie kłaść gorących pokrywek na płasko na płycie grzewczej. Zjawisko „przyssania się” może spowodować uszkodzenie powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego. Unikać ocierania naczyniami, które w dłuższym okresie może powodować uszkodzenie elementów dekoracyjnych powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego.

Do gotowania nigdy nie używać folii aluminiowej. Nigdy nie umiesz-



czać na płycie grzewczej produktów opakowanych w aluminium ani na aluminiowych tackach. Aluminium może się stopić i nieodwracalnie uszkodzić płytę grzewczą.

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

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

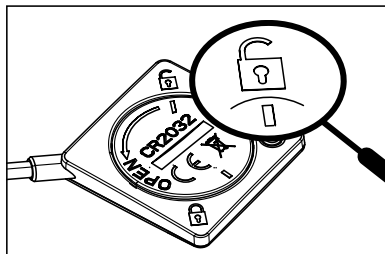
Urządzenie nie jest przeznaczone do funkcjonowania wraz z zewnętrznym minutnikiem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania.

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

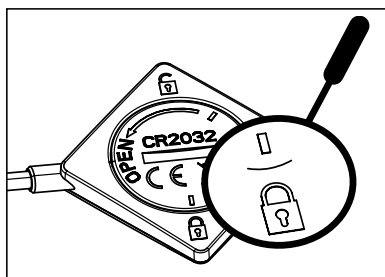


## SONDA

Sonda jest wyposażona w baterię typu CR2032 (należy używać wyłącznie baterii tego typu).



Aby odkręcić pokrywkę, użyć monety i obracać, aż linia zrówna się z otwartym zatrzaskiem.



Aby ponownie umieścić pokrywkę, należy ją założyć, zrównując linię z otwartym zatrzaskiem, a następnie obrócić ją monetą, aby dopasować drugą linię do położenia zamkniętego zamka.

Wymienić baterię, jeśli jest zużyta lub przecieka. Przed utylizacją wyjąć z urządzenia baterię. Baterię należy wyrzucić do pojemników przeznaczonych na baterie lub zwrócić do sklepu (zgodnie z obowiązującymi przepisami).

- Nie należy mieszać różnych typów baterii ani baterii nowych i używanych.
- Jeżeli urządzenie ma być przechowywane niewykorzystywane przez dłuższy czas, należy wyjąć baterie.
- Zaciski zasilania nie mogą być zwarte.
- Baterii nieprzeznaczonych do wielokrotnego ładowania nie należy ładować ponownie.
- Sonda nie jest przeznaczona do wkładania do piekarnika.

My, firma Brandt France, oświadczamy, że urządzenie wyposażone w funkcję sondy jest zgodne z Dyrektywą 2014/53/UE. Pełna deklaracja zgodności UE jest dostępna pod następującym adresem internetowym:

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

## OCHRONA ŚRODOWISKA



Symbol ten oznacza, że urządzenia nie wolno wyrzucać razem z odpadami gospodarstwa domowego. Urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do recyklingu. Jest ono więc oznaczone symbolem, który oznacza, że wycofane z użytkowania urządzenia należy oddawać do uprawnionego punktu odbioru. W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki wycofanych z użytkowania urządzeń należy zwrócić się do sprzedawcy lub służb technicznych władz lokalnych. Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Niektóre materiały opakowaniowe tego urządzenia również 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. Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

## PORADA DOTYCZĄCA OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

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



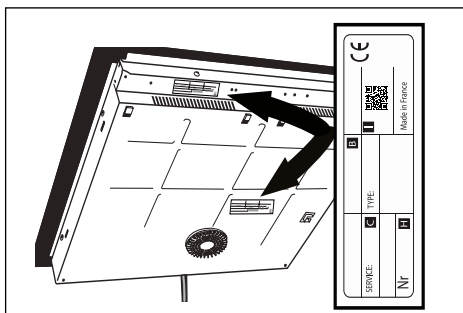
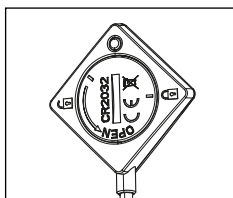
## ROZPAKOWANIE

Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające płyty kuchennej, sondy i wspornika sondy.

Sonda jest dostarczana z baterią, którą należy włożyć. Aby włożyć baterię, należy odkręcić za pomocą monety pokrywkę z tyłu sondy, włożyć baterię, przestrzegając biegunowości (znak + znajduje się powyżej) i ponownie przykręcić pokrywkę. Sprawdzić i przestrzegać parametrów urządzenia podanych na tabliczce znamionowej.

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

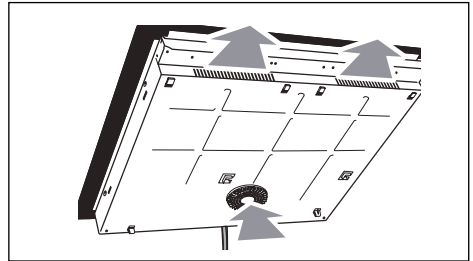
Serwis:	Typ:
---------	------



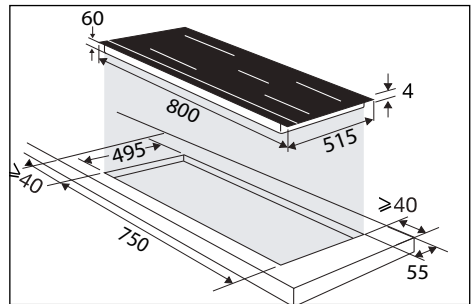
## ZABUDOWA W MEBLU

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.

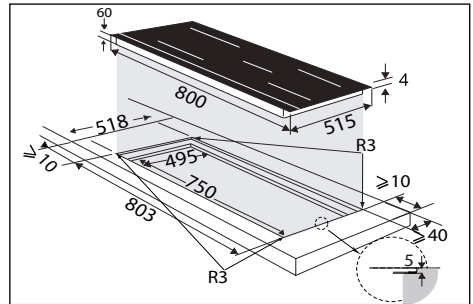
Należy pamiętać, że płyta wymaga specjalnego wbudowania. Nie jest to klasyczna płyta kuchenna. Należy pamiętać o konieczności znalezienia miejsca na silnik systemu zasysania. Oznacza to zatem konieczność jego umieszczenia pod specjalnym meblem wykonanym na miarę. Zazwyczaj pod płytą umieszczany jest 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.



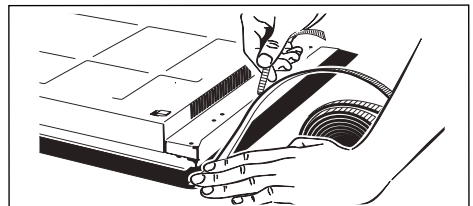
- Zabudowa w blacie roboczym (patrz schemat)



- Zabudowa na wysokości blatu roboczego (patrz schemat)



Przykleić uszczelkę na całym obwodzie szklanego elementu płyty.

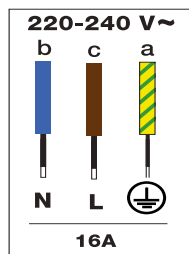
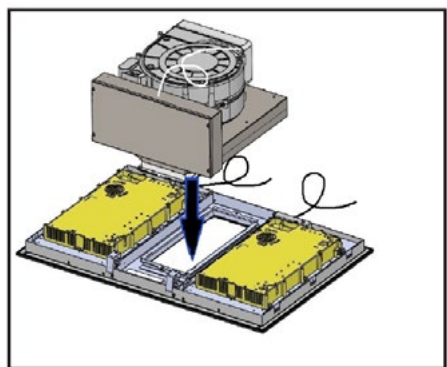


## PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

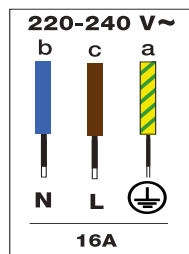
Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej.

Należy określić typ przewodu zasilającego płyty (w zależności od modelu) na podstawie liczby żył oraz ich kolorów.

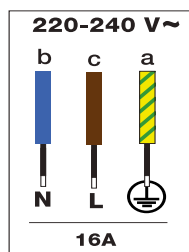
Przy podłączaniu płyty do zasilania lub po dłuższej przerwie w dostawie prądu na klawiaturze sterującej pojawia się kod świetlny. Aby informacje te zniknęły i używanie urządzenia stało się możliwe, należy odczekać mniej więcej 30 sekund (wyświetlanie takie jest normalne i jest przeznaczone dla serwisu).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



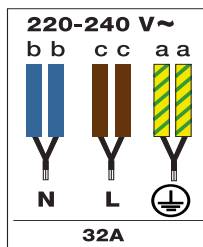
Strefa lewa strona



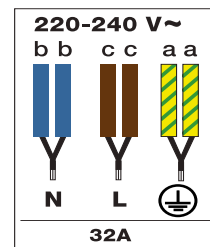
Strefa prawa strona



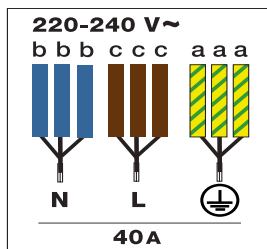
Okap



Zestaw strefy prawej i lewej



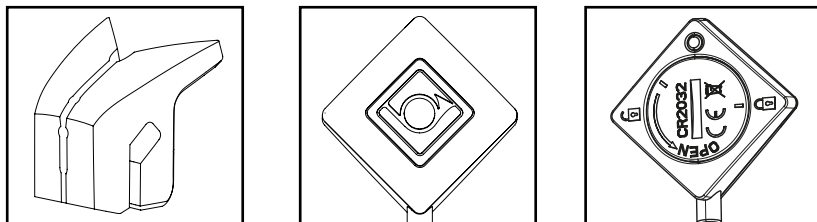
Zestaw 1 strefa + okap



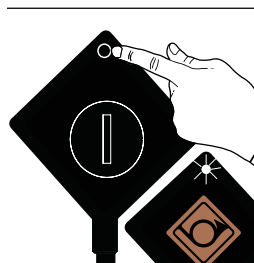
Zestaw strefy prawej, lewej + okap

## SONDA

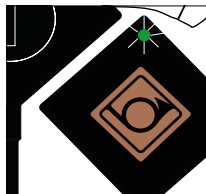
Ta płyta kuchenna jest dostarczana z sondą temperatury i specjalnym wspornikiem, który można łatwo umieścić na naczyniu dowolnego rodzaju. Sondy można używać na wszystkich palnikach.



1 - Włączyć sondę poprzez dłuższe wciśnięcie przycisku – sonda zamiga na biało.



2 - Sonda miga na zielono, nacisnąć krótko przez 1 sekundę.



3 - Sonda miga na niebiesko. Sonda nawiązuje połączenie z płytą kuchenną – można wybrać funkcję pieczenia.

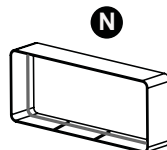
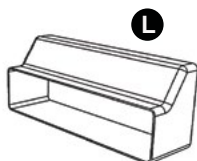
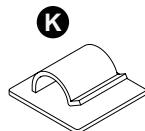
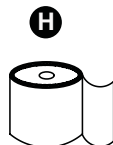
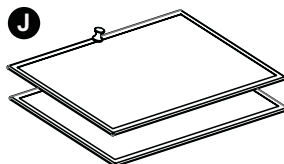
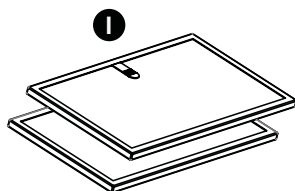
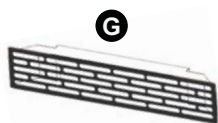
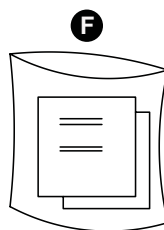
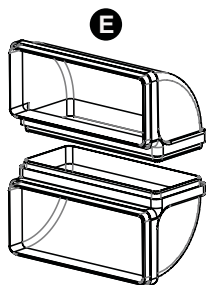
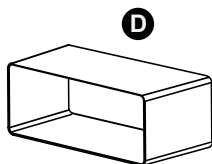
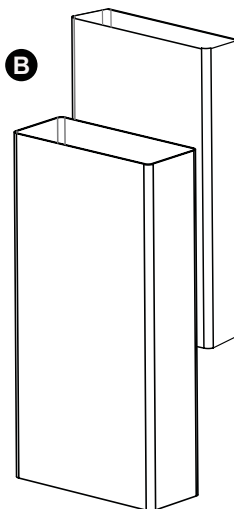
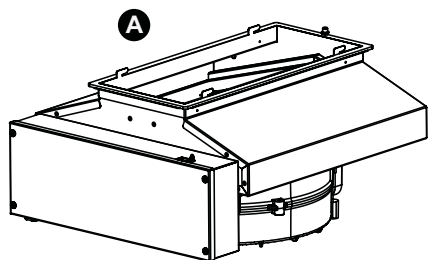
Dioda LED sondy miga na **biało-niebiesko**: włączenie zasilania sondy.

Dioda LED sondy miga na **zielono**: trwa łączenie.

Dioda LED sondy świeci się na **niebiesko**: sonda jest podłączona.

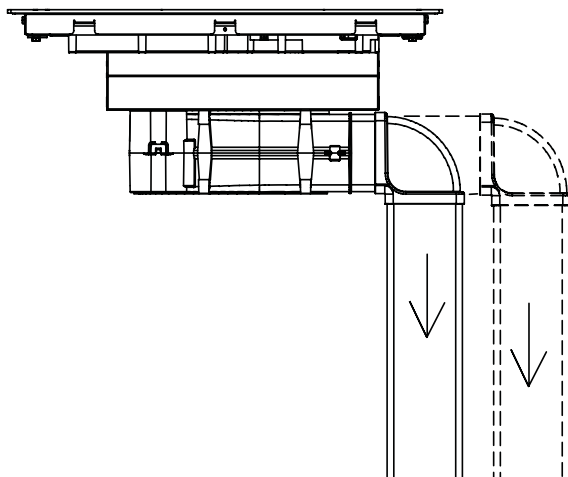
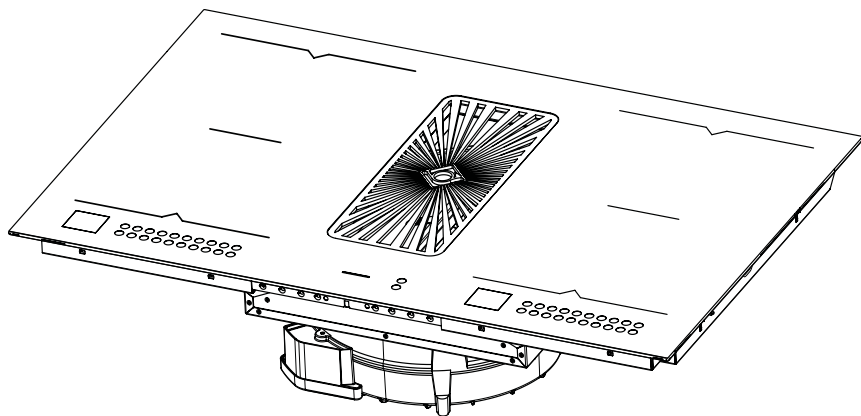
Dioda LED sondy miga na **czzerwono**: zbyt niski poziom naładowania baterii/utrata komunikacji/wyłączenie sondy.

## AKCESORIA DO OKAPU



## IDENTYFIKACJA

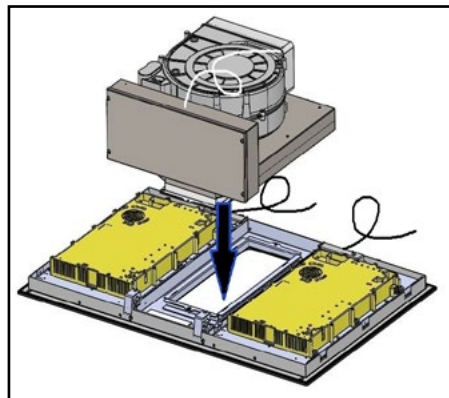
- |                        |                              |
|------------------------|------------------------------|
| A - Silnik             | H - Klej                     |
| B - Przewody rurowe    | I - Filtry węglowe           |
| C - Kratka metalowa    | J - Filtr przeciw tłuszczowy |
| D - Adapter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



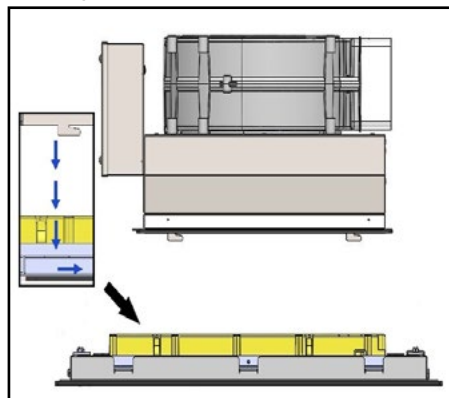
Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.

## CZYNNOŚCI TECHNICZNE

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

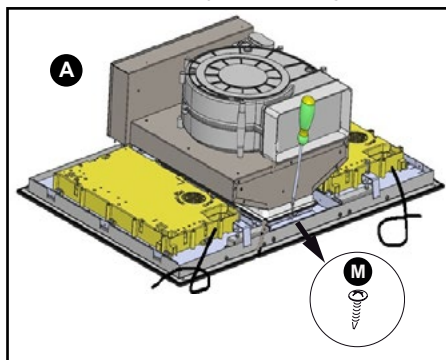


Metalowe haczyki osłony filtra należy włożyć w odpowiednie szczeliny, jak pokazano na ilustracji.

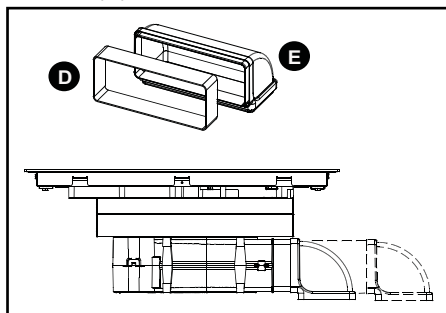


Po zaczepieniu okapu (A) do płyty należy przymocować go za pomocą dostarczonej śruby metrycznej (M), której należy używać

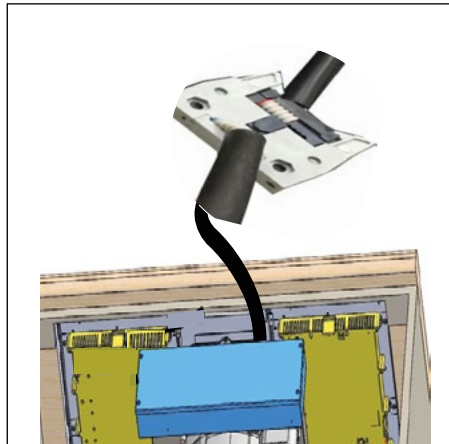
w sposób pokazany na ilustracji.



Kontynuować, zakładając adapter (D) i kolanko (E).

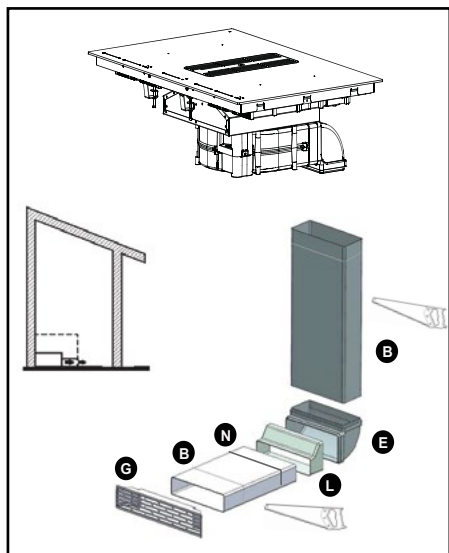


Elementy sterujące znajdujące się pod szklaną płytą kuchenną mają kabel, który należy podłączyć do skrzynki sterowniczej.

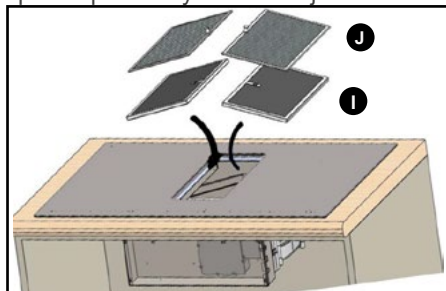


Umieścić płytę z zamocowanym okapem w zabudowie.

## W przypadku działania w trybie recykulacji



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.



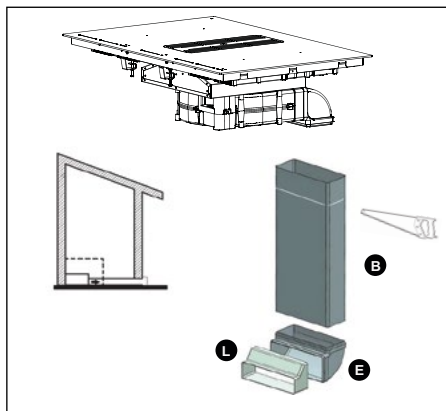
Filtry węglowe (I) znajdują się tuż pod filtrami tłuszczu (J), dlatego muszą zostać zamontowane przed filtrami tłuszczu. W zestawie z produktem dostarczany jest zestaw przewodów rurowych (B) z kratką (G) (na końcu do zainstalowania w szafce).



## Porada

Należy użyć piły do metalu, aby przeciąć rury.

## W przypadku działania w trybie odprowadzania





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.

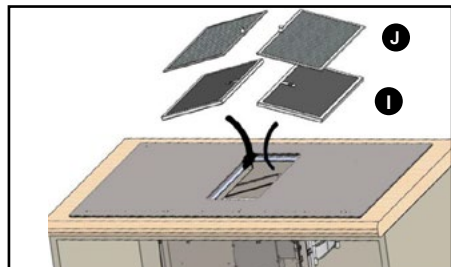
Kanał podłączony do wylotu powietrza wentylatora musi mieć stały przekrój 220 × 90 mm. Kanał musi być wykonany z materiału dopuszczonego przez obowiązujące przepisy. Niezastosowanie się do powyższych instrukcji może spowodować problemy dotyczące wydajności lub hałasu, które nie są objęte gwarancją.

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

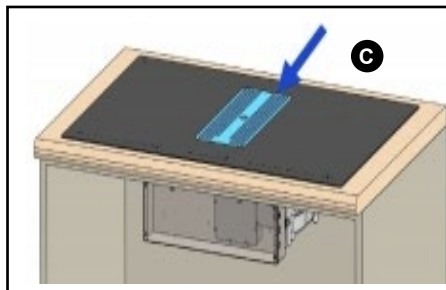
Produkt wyposażony jest w kanały o przekroju 220 × 90 mm.

## CZYNNOŚCI KOŃCOWE

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



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



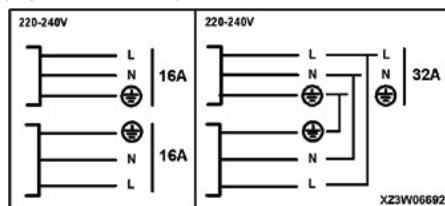
## POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

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.



## PASEK



### Objaśnienia dotyczące klawiatury

-  Wł./Wyt.
-  Blokowanie / funkcja Clean Lock
-  Funkcja Horizonte (w zależności od modelu)
- 
-  Wybór palnika
-  Ustawienie mocy/czasu
-  Minutnik
- 
-  Nawigacja (góra/dół)
-  Cofanie
- OK** Zatwierdzenie/OK
-  Parametry

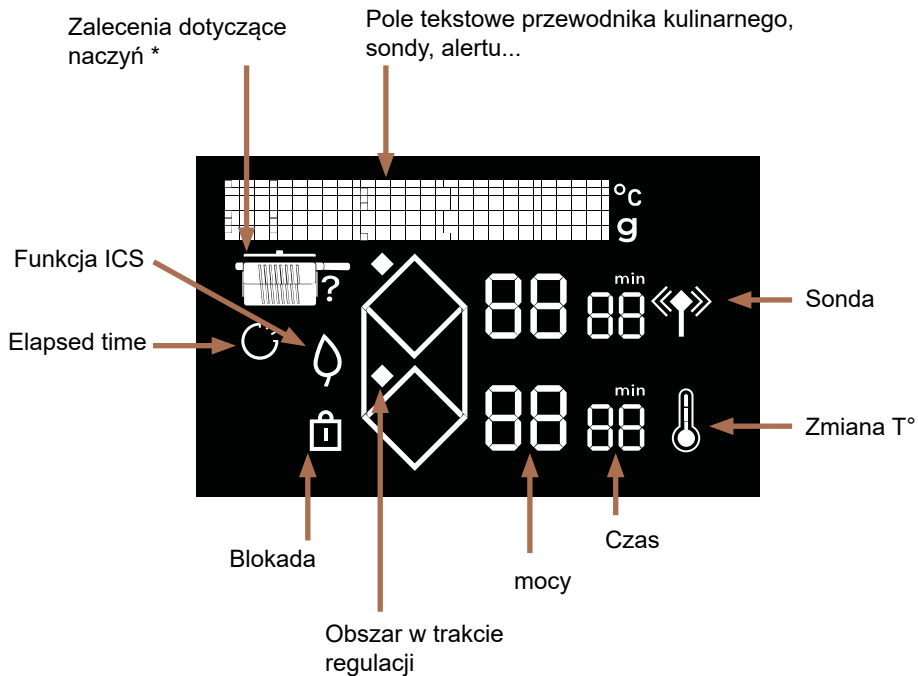
### Dostęp bezpośredni

-  mocy
-  Boost





### Funkcja

-  Funkcja ICS
-  Funkcja Elapsed Time
-  Asystent kulinarny
-  Sonda

## Objaśnienia dotyczące wyświetlacza



### \* Zalecenia dotyczące naczyń

-  Patelnia
-  Patelnia z pokrywką
-  Garnek z pokrywką
-  Garnek

Po pierwszym włączeniu płyty można spersonalizować różne funkcje.

## ZARZĄDZANIE PARAMETRAMI

Nacisnąc przycisk , aby przejść do parametrów:

- **Język** (domyślnie francuski)
- **Jasność** (5 możliwych poziomów)
- **Konserwacja**: W razie problemu można skorzystać z menu Konserwacja. Podczas kontaktu z serwisem naprawczym konieczne będzie podanie kodów wyświetlonych w diagnostyce. Opcja „Resetuj” umożliwia przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia.

Przyciski  i  umożliwiają poruszanie się po menu.


Naciśnięcie przycisku  umożliwia powrót do poprzedniego menu bez modyfikacji.


Naciśnięcie przycisku **OK** umożliwia zatwierdzenie wyboru.

 **Upewnij się, że moc jest dostosowana do bezpieczników w rozdzielni elektrycznej.**

## 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 jednorodne. Nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać podgrzewanego pustego naczynia bez nadzoru.


 Nie należy ustawiać naczyń na klawiaturze sterującej.

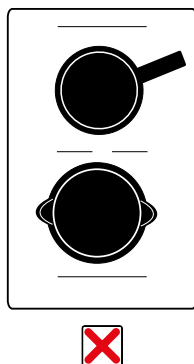
## WYBÓR PALNIKA

Naczynia mogą być ustawiane na różnych palnikach urządzenia. Należy wybrać odpowiedni palnik w zależności od rozmiarów naczynia.

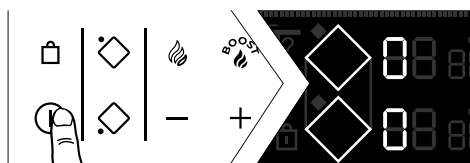
Jeżeli dno naczynia jest zbyt małe, wskaźnik mocy zacznie migać, a palnik nie będzie działać, nawet jeżeli materiał naczynia jest właściwy dla płyty indukcyjnej. Nie należy używać naczyń o średnicy mniejszej od średnicy palnika (patrz tabela).

Średnica palnika (cm)	Maks. moc palnika (W)	Średnica dna naczynia (cm)
Horizone	3800	18 - Owalne - Naczynie do gotowania ryb
1/2 strefy	2800	11 -22

 Kiedy równocześnie wykorzystywanych jest kilka palników, płyta zapewnia odpowiedni podział mocy pomiędzy palnikami, tak aby nie przekroczyć wartości mocy maksymalnej. W przypadku wykorzystywania mocy maksymalnej (Boost) na kilku palnikach równocześnie należy pamiętać o jak najlepszym ustawieniu naczyń, unikając poniższej konfiguracji:



## ① WŁĄCZANIE – WYŁĄCZANIE



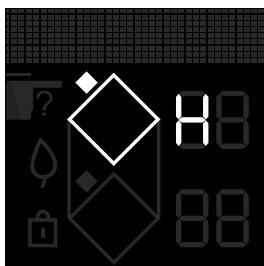
Wcisnąć przycisk ①.  
Symbol „0” wyświetli się na każdym dostępnym palniku przez 8 sekund.  
Płyta kuchenna automatycznie wykrywa naczynia.


Po wykryciu naczynia miga cyfra „0” i na wykrytej strefie pojawia się kropka. Można wówczas ustawić pożądaną moc – bez ustawienia mocy strefa gotowania wyłączy się automatycznie po kilku sekundach.

Jeżeli nie zostanie wykryte żadne naczynie, należy wybrać palnik:



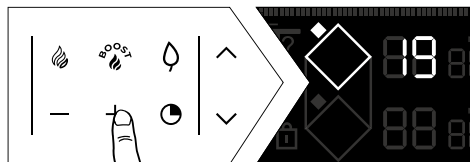
### Wyłączenie strefy gotowania/płyty



Wcisnąć i przytrzymać przycisk strefy  – włączy się długi sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zostanie wyłączony lub pojawi się symbol „H” (ciepło reszkowe).  
Nacisnąć przycisk ①, aby całkowicie wyłączyć płytę.

## REGULACJA MOCY

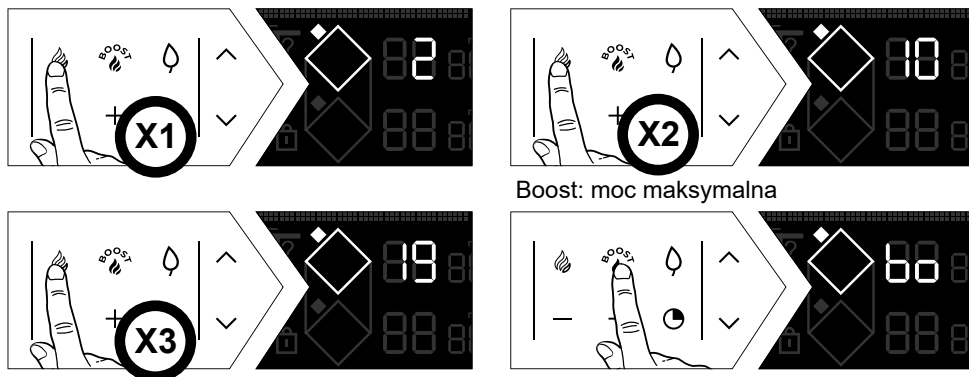
Za pomocą przycisku + lub - ustawić poziom mocy w zakresie od 1 do 19.



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

## DOSTĘP BEZPOŚREDNI

Dwa przyciski umożliwiają bezpośrednie ustawienie wybranych poziomów mocy:




Ustawienie mocy i minutnika jest przeprowadzane w taki sam sposób, jak dla normalnego palnika. Wymienione powyżej wartości ustawienia mocy mogą być modyfikowane (z wyjątkiem funkcji BOOST).

### Należy postąpić w następujący sposób:

Płyta musi być wyłączona, a wyświetlacz musi być włączony:

- wyświetlane są dwa elementy w kształcie rombu, umożliwiające przejście do ustawień bezpośredniego dostępu.

#### • Pierwszy etap

- Wybrać , przytrzymując wciśnięty przycisk.

- Ustawić nową moc w zakresie od 1 do 3 (dla funkcji utrzymywania w ciepłe), naciskając przycisk + lub -.

- Sygnał dźwiękowy potwierdza wykonanie czynności.

#### • Drugi etap

- Powtórzyć poprzednie ustawienie.

- Ustawić nową moc w zakresie od 4 do 11 (dla funkcji duszenia), naciskając przycisk + lub -.

- Sygnał dźwiękowy potwierdza wykonanie czynności.

#### • Trzeci etap

- Powtórzyć poprzednie ustawienie.

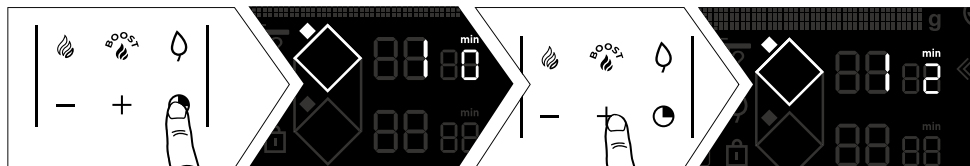
- Ustawić nową moc w zakresie od 12 do 19 (dla funkcji przypiekania), naciskając przycisk + lub -.

- Sygnał dźwiękowy potwierdza wykonanie czynności.

## REGULACJA MINUTNIKA

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

Włączanie i zmiana ustawień są wykonywane za pomocą przycisku  minutnika.



Aby ułatwić ustawianie bardzo długich czasów, można przejść bezpośrednio do 8 godzin, naciskając na samym początku przycisk -.

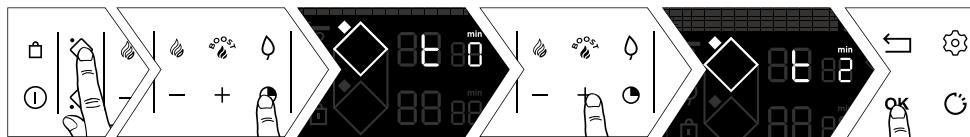
Naciśnięcie przycisku - ponownie umożliwia zmniejszenie wartości godzin aż do 2 godzin, a następnie 99 minut.

Po zakończeniu gotowania minutnik pokazuje 0 i włącza się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk sterowania daną strefą gotowania. W przeciwnym wypadku sygnał dźwiękowy wyłączy się po chwili. Aby wyłączyć minutnik podczas gotowania, należy wcisnąć równocześnie przyciski + i -.

## Niezależny minutnik

Ta funkcja umożliwia ustawienie minutnika dla określonego zdarzenia bez rozpoczynania gotowania, poprzez wybranie nieużywanej strefy.



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



## BLOKOWANIE PRZYCISKÓW STEROWANIA (BLOKADA RODZICIELSKA)


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 płyty lub odcięcie strefy gotowania.

## Blokowanie



Wcisnąć przycisk  (klódką) aż do chwili, kiedy symbol zablokowania  pojawi się na wyświetlaczu i włączy się sygnał dźwiękowy potwierdzający wykonanie czynności.



## Płyta zablokowana podczas działania

Po wciśnięciu przycisków ustawienia mocy lub minutnika działających stref gotowania: Symbol  zaczyna migać.

## Odblokowanie


Wcisnąć przycisk  aż do chwili, kiedy symbol zablokowania  zniknie z wyświetlacza 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 .

Włączy się sygnał dźwiękowy i symbol  będzie migać na wyświetlaczu.

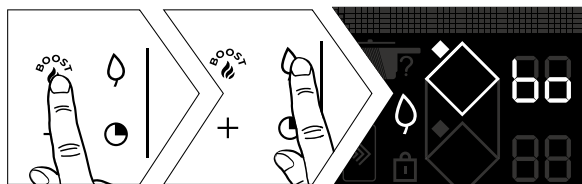
Po upływie wcześniej określonego czasu nastąpi automatyczne odblokowanie się urządzenia. Emitowany jest podwójny sygnał dźwiękowy. Aby w dowolnej chwili wyłączyć funkcję Clean lock, wystarczy wcisnąć i przytrzymać przycisk .

## FUNKCJE PIECZENIA


### Funkcja ICS (Intelligent Cooking System)

Funkcja zapewnia optymalizację wyboru palnika w zależności od średnicy wykorzystywanych naczyń. Należy postąpić w następujący sposób:

- ustawić naczynie na palniku (np. Ø28 cm).



**UWAGA:** Aby możliwe było skorzystanie z tej funkcji, płyta musi być zimna.

- jeżeli wybrany palnik jest najlepszy dla naczynia, symbol  gaśnie i wyświetlane są początkowe parametry gotowania.

- jeżeli wybrany palnik nie jest najlepszy dla naczynia, wyświetlacz wskazuje najbardziej odpowiedni palnik, a ustawienia są automatycznie przenoszone do niego.


## Funkcja 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.



Jeśli gotowanie ma zakończyć się w określonym czasie, należy nacisnąć przycisk , a następnie w ciągu 5 sekund nacisnąć przycisk „+” minutnika, aby ustawić żądany czas pieczenia. 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 wyświetlany jest czas, należy odczekać 5 sekund, aby móc zmienić czas gotowania.**

Po upływie 5 sekund możliwa będzie zmiana czasu.


## Funkcja asystenta kulinarnego

Funkcja obejmuje następujące elementy: Przepisy/Gotowanie w wodzie/Blanszowanie.

Płyta jest dostarczana z przewodnikiem kulinarnym, zawierającym różne przepisy. Ten tryb gotowania umożliwia dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.

Płyta musi być włączona. Nacisnąć , aby przejść do poszczególnych funkcji.

Podczas korzystania z płyty w trybie Przepisy zalecamy używanie naczyń wymienionych poniżej. W zależności od przepisu na ekranie zostanie zalecony rodzaj naczyń.

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

 **Nie należy ustawiać naczyń na ekranie sterowania, ponieważ spowoduje to uszkodzenie produktu**

## Wybór przepisów

Aby uzyskać optymalne rezultaty pieczenia, do wszystkich przepisów należy używać pojemników ze stali nierdzewnej, z wyjątkiem przepisów na naleśniki, które zostały zoptymalizowane dla naczynia z dołączonym dnem.

Proponujemy wybór potraw, dla których płyta automatycznie zaleca i programuje moc oraz czas pieczenia, w zależności od żadanego rodzaju lub ilości.

Receptura	Rodzina	Składnik	Wypieczenie (w razie potrzeby)
	Mięsa	Wołowina	Cienki Średni Gruby
		Kotlet mielony	Świeże Mrożone
		Jagnięcina	Kotlety
		Wieprzowina	Żeberka średnie Żeberka grube
		Kaczka	Pierś Szpadki
		Drób	Białe Udka
	Owoce morza	Filety Dzwonka Kostki	
		Ryba w całości	Małe Okrągłe Potrawa
		Kraby	Gotowanie Gotowanie EKO*
		Krewetki	Gotowanie Gotowanie EKO* Grillowanie
		Małże	500 / 1000 / 2000 g
		Przegrzebki	200 / 500 / 600 g
	Warzywa	Pomidory Cukinie Bakłażany Papryka Cebule	
		Grzyby	Cięte Całe
		Ziemniaki blanszowane	
		Szpinak	



Receptura	Rodzina	Składnik	Wypieczenie (w razie potrzeby)
	Desery	Czekolada roztopiona Naleśniki Pankejki Brioszka/Tosty francuskie Karmel	
	Jajka	Jajka sadzone Omlet Jajecznica Jajka gotowane Na miękko Na twardo Przepiórcze	
	Makaron/Ryż	Makaron świeży	100 / 150 / 200 / 300 / 400 g
		Makaron suchy	Penne Penne EKO* Spaghetti Spaghetti EKO* Tagliatelle Tagliatelle EKO* Makaron muszelki Muszelki EKO* Pełne
		Ryż	Białe Pełny Ryż czarny

\* Przepisy EKO opierają się na gotowaniu pasywnym, zapewniającym oszczędzanie energii dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego. Dzięki pokrywce, po wyłączeniu płyty ciepło pozostaje skoncentrowane w naczyniu, dzięki czemu gotowanie może być kontynuowane przez czas zdefiniowany przez funkcję EKO.





## FUNKCJA SOUS-VIDE

Funkcja ta pozwala na gotowanie żywności w niskiej temperaturze w woreczkach próżniowych, zachowując ich kulinarną i dietetyczną jakość. Ważne jest, aby temperatura wody na początku gotowania była w temperaturze pokojowej, w przeciwnym razie wynik końcowy byłby zniekształcony.

## FUNKCJA GOTOWANIA W WODZIE

Ta funkcja umożliwia zagotowanie wody i utrzymywanie jej wrzenia bez wykipienia w celu ugotowania np. makaronu.

Ustawić naczynie na palniku.

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

Płyta pozwala na wybór strefy grzania za pomocą przycisków  / .

Zatwierdzić wybór, wciskając przycisk **OK**.

Gotowanie rozpoczyna się.

Gdy woda się zagotuje, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się komunikat z prośbą o dodanie składników. Po zakończeniu nacisnąć **OK**, aby zatwierdzić.

Wyświetlany jest czas i moc. Można je jednak dostosować do własnych upodobań. Po zakończeniu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy.

**UWAGA: W przypadku tej funkcji nie należy używać naczyń żeliwnych ani pokrywek. Z funkcji tej można również korzystać do gotowania dowolnych potraw we wrzącej wodzie.**

## FUNKCJA GRILLA

Funkcja ta umożliwia użycie akcesorium grillowego De Dietrich na połączonej strefie w celu grillowania potraw, unikając nadmiernego gotowania i nadmiaru tłuszczu. Akcesorium grillowe nie jest dostarczane z płytą, jest dostępne u Twojego sprzedawcy.

## FUNKCJA BLANSZOWANIE

Ta technika gotowania umożliwia gotowanie warzyw we wrzącej wodzie przez kilka minut, a następnie zanurzenie ich w lodowatej wodzie, aby zatrzymać gotowanie.


Pomaga to zachować jasny żywy kolor warzyw, a także ich teksturę. Ta funkcja umożliwia przygotowanie warzyw we wrzącej wodzie maksymalnie przez 8 minut.

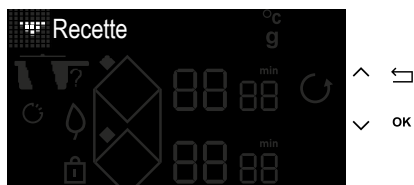
Wybrać ilość wody, w której mają być zanurzone warzywa.

Ustawić naczynie ze składnikami na palniku.

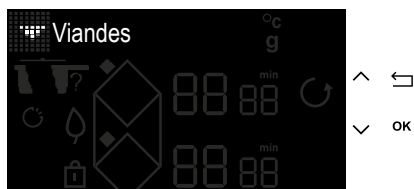


## Przykładowy przepis na wołowinę:

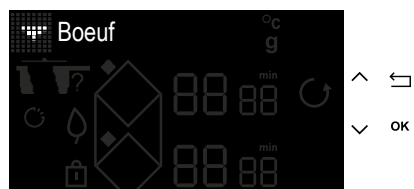
- » Włączyć płytę ①
- » Nacisnąć 



- » Wybrać menu „Przepisy” za pomocą przycisków  $\nabla / \wedge$
- » Zatwierdzić wybór „Przepisy” za pomocą przycisków **OK**



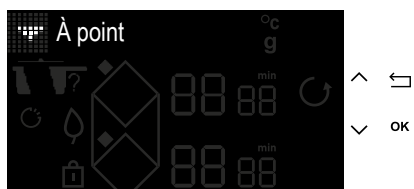
- » Wybrać menu „Mięsa” za pomocą przycisków  $\nabla / \wedge$
- » Zatwierdzić wybór „Mięsa” za pomocą przycisków **OK**



- » Wybrać menu „Wołowina” za pomocą przycisków  $\nabla / \wedge$
- » Zatwierdzić wybór „Wołowina” za pomocą przycisków **OK**



- » Wybrać grubość kawałka mięsa wołowego za pomocą przycisków  $\nabla / \wedge$
- » Zatwierdzić wybór grubości za pomocą przycisków **OK**



- » Wybrać żądane wypieczenie za pomocą przycisków  $\nabla / \wedge$
- » Zatwierdzić wybór wypieczenia za pomocą przycisku **OK**.



- » Wyświetlacz płyty zaleca naczynie zapewniające optymalne rezultaty gotowania, a także odpowiednią strefę gotowania.
- » Zatwierdź przyciskiem **OK**.
- » Naciśnij przycisk **ON / OFF**.



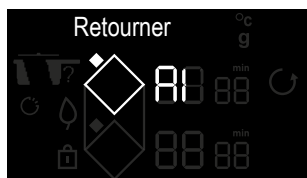
- » Po umieszczeniu naczynia w wybranej strefie zatwierdzić przyciskiem **OK**
- » Rozpoczyna się faza nagrzewania na pusto.



- » Po zakończeniu nagrzewania na wyświetlaczu płyty pojawia się komunikat przypominający o ułożeniu kawałka wołowiny.



- » Po umieszczeniu składnika nacisnąć przycisk **OK**
- » Rozpocznie się odliczanie czasu pieczenia wołowiny po pierwszej stronie.



- » Po upływie tego czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat wskazujący na konieczność obrócenia mięsa.
- » Po obróceniu nacisnąć przycisk **OK**
- » Rozpocznie się druga faza pieczenia.



- » Po zakończeniu pieczenia płyta wyemituje serię sygnałów dźwiękowych.
- » Naciśnięcie **^** umożliwi zwiększenie czasu pieczenia.

Uwaga: Jeśli przed zakończeniem pieczenia miga komunikat „min”, można dostosować czas pieczenia, naciskając przyciski **0**, a następnie + lub -.

## «» FUNKCJA SONDY

Aby użyć sondy, należy ją włączyć (kilkukrotne naciśnięcie przycisku na obudowie i przytrzymanie przez kilka sekund), włączyć płytę i nacisnąć «» - symbol «» pojawia się na wyświetlaczu, wskazując wyszukiwanie sondy.

Po jej podłączeniu symbol «» świeci się przez cały czas, a sonda miga na niebiesko w regularnych odstępach czasu.

Dostępne są 3 tryby:

### • Ręczny

W tym trybie wybrać żadaną temperaturę nastawy. Na używanym palniku wyświetlana jest początkowa temperatura pieczenia oraz temperatura nastawy.

Gdy tylko ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a temperatura będzie utrzymywana. Aby zakończyć pieczenie, nacisnąć i przytrzymać przycisk palnika.

### • Program

(Roztapianie/Próżniowe/Przypiekanie/Odgrzewanie/Zagotowanie/Duszenie/Smażenie)

### • Wyświetlanie T°

Możesz monitorować w czasie rzeczywistym temperaturę mierzoną przez sondę, niezależnie od jej położenia (na przykład w potrawie przygotowywanej na płycie lub w pieczeni przed jej wyjęciem z piekarnika).

Sonda zapewnia dostęp do 8 funkcji kulinarnych, które można precyzyjnie regulować.

- Ręczny
- Roztapianie
- Próżniowe ekspert
- Przypiekanie
- Odgrzewanie
- Zagotowanie
- Duszenie
- Smażenie

Sondy można także używać w niektórych przepisach (rozdział Przepisy).





## UMIESZCZENIE SONDY

Sonda nie jest przeznaczona do wkładania do piekarnika.

Dostępne są 3 zalecane pozycje:

### • Pionowa



### • Pośrednia (regulowana)



### • Ukośna



Użytkowanie sondy:

Nie zaleca się używania sondy bez jej wspornika.

W przypadku produktów stałych sondę należy umieścić w najgrubszym miejscu produktu.

Końcówka sondy musi znajdować się w połowie wysokości produktu.

## Użytkowanie sondy

Gdy sonda miga na zielono, włącz płytę, a następnie naciśnij przycisk sondy. Podczas regulacji temperatury płyta automatycznie dostosowuje wymaganą moc, co może powodować wahania intensywności wrzenia.

## Funkcje kulinarne

Aby uzyskać dostęp do różnych funkcji kulinarnych, należy włączyć płytę, nacisnąć przycisk sondy i wybrać żądaną funkcję kulinarną.

W przypadku tych funkcji pieczenie jest kontrolowane przez sondę. W przypadku wszystkich funkcji z wyjątkiem funkcji roztopiania:

- sonda musi znajdować się co najmniej 1 cm od dna naczynia.








- sonda musi zostać wprowadzona do przygotowywanego produktu na co najmniej 1 cm





Jeśli nie jest to możliwe, należy dostosować średnicę naczynia oraz palnik do ilości przygotowywanego produktu.

Zaleca się regularne mieszanie zawartości naczynia podczas gotowania

## Aby przejść do poszczególnych funkcji, należy

Nacisnąć przycisk  i wybrać funkcję z menu za pomocą przycisków  / , wybrać palnik, a następnie **OK** (następnie nacisnąć przyciski  lub , jeśli chcesz ponownie zmienić zalecaną temperaturę). Wyświetlana jest temperatura, po czym symbol „” porusza się aż do osiągnięcia ustawionej temperatury. Gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a symbol „” będzie nieruchomy. Temperatura będzie utrzymywana do momentu wyłączenia palnika.

## Ręczne

Ta funkcja umożliwia gotowanie potraw poprzez bezpośredni wybór żądanej temperatury za pomocą przycisków  / . Temperaturę można regulować w zakresie od 40 do 180°C

## Topienie

Ta funkcja umożliwia roztapianie żywności w temperaturze regulowanej w zakresie od 40 do 70°C. Domyślne ustawienie temperatury wynosi 50°C. Podczas pieczenia tego rodzaju sonda musi znajdować się w pozycji pionowej, a jej końcówka musi dotykać dna naczynia. Podczas gotowania należy dobrze mieszać produkty, aby mieszanina była jednolita. Ta funkcja jest dostępna wyłącznie dla palników 1/2 Horizonte płyty kuchennej.

## Expert Gotowanie próżniowe

Ta funkcja umożliwia gotowanie w temperaturze regulowanej w zakresie od 45 do 85°C ustawienie temperatury wynosi 60°C

## Podgrzewanie

Ta funkcja umożliwia odgrzewanie produktów w temperaturze regulowanej w zakresie od 65 do 80°C. Domyślne ustawienie temperatury wynosi 70°C.

## Duszenie

Ta funkcja umożliwia gotowanie w temperaturze regulowanej w zakresie od 80 do 90°C, a ustawiona temperatura domyślna wynosi 80°C.

## Gotowanie

Ta funkcja umożliwia zagotowanie wody w temperaturze 100°C. Można częściowo przykryć naczynie pokrywką - zalecamy, aby zrobić to od samego początku gotowania.

Ta funkcja nie jest przeznaczona do gotowania mleka. W takim przypadku należy użyć funkcji Duszenie



## Podsmażanie

Ta funkcja umożliwia duszenie produktów w temperaturze regulowanej w zakresie od 40 do 85°C. Domyślne ustawienie temperatury wynosi 60°C.


Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy i palnik zatrzyma nagrzewanie. Sygnał dźwiękowy odwracania włącza się przy temperaturze wynoszącej +10°C w porównaniu z najniższą temperaturą początkową.

## Smażenie

Ta funkcja umożliwia smażenie w temperaturze regulowanej w zakresie od 130 do 190°C, a domyślne ustawienie temperatury wynosi 180°C.

## Ostrzeżenie:

### Minutnik:

- Minutnik może zostać zaprogramowany do użycia z sondą. W tym przypadku czas jest wyświetlany na stałe (1–99 min).
- By ponownie zmienić czas, nacisnąć przycisk .
- Minutnik zostaje uruchomiony po osiągnięciu ustawionej temperatury.
- Sonda może być używana tylko na jednym palniku na raz.
- Po zakończeniu użytkowania nie zapomnij wyłączyć sondy poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku sondy – dioda LED zaświeci się na czerwono przez kilka sekund.
- Sonda wyłącza się automatycznie po minucie od wyłączenia płyty.
- Aby nie uszkodzić sondy, należy uważać, aby nie umieszczać skrzynki elektronicznej sondy bezpośrednio nad oparami kuchennymi.
- Temperatura wrzenia wody może się różnić w zależności od wysokości nad poziomem morza i warunków atmosferycznych panujących w danej lokalizacji geograficznej.
- Utrata komunikacji może być związana z niskim poziomem naładowania.

## Informacje techniczne dotyczące funkcji sondy:

	Specyfikacje	Uwagi
<b>Napięcie</b>	2,5–3 V	Bateria CR2032
<b>Autonomia</b>	300 godz.	z baterią nową
<b>Kolor lampki kontrolnej</b>	Biała Zielona Niebieska Czerwona	Zasilanie włączone Oczekiwanie na połączenie Połączone Zatrzymanie
<b>Temperatura pracy</b>	0–85°C	Obudowa sondy
<b>Zakres pomiaru temperatury</b>	5°–180°C	
<b>Częstotliwość robocza</b>	2402–2480 MHz	
<b>Zasięg sondy</b>	2 metry	
<b>Moc maksymalna</b>	<10 mW	



## Zalecenia dotyczące gotowania:

Funkcja	Składnik podstawowy lub danie	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas	Porady
Ręczne	Mięsa białe	filety z karczaka 150 g	80°C	8 do 12 min	Roztłuc mięso (na wysokość 1/1,5 cm)
	Mięsa czerwone	150 do 200 g	35 do 45°C (bardzo krwiste)	30 s do 2 min po każdej stronie (w zależności od grubości)	Po zakończeniu pieczenia odstawić mięso na 5 min
		150 do 200 g	50 do 55°C (krwiste)	1 min do 3 min po każdej stronie (w zależności od grubości)	Po zakończeniu pieczenia odstawić mięso na 5 min
		150 do 200 g	60 do 65°C (średnio wypieczone)	1,5 min do 4 min (w zależności od grubości)	Po zakończeniu pieczenia odstawić mięso na 5 min
		150 do 200 g	70 do 75°C (dobrze wypieczone)	2 min do 8 min po każdej stronie (w zależności od grubości)	Po zakończeniu pieczenia odstawić mięso na 5 min
	Frytki mrożone	200 g/1,5 l oleju	160°, a następnie 180°	11 min 2,5 min	Zanurzyć na 11 minut, a następnie wyjąć, po czym zanurzyć ponownie na 2,5 minuty po osiągnięciu temperatury 180°, aby zakończyć gotowanie
	Sosy beszamelowe	500	85 do 87°C	1 min do wrzenia	Podczas gotowania stale mieszać, aby uniknąć przyklejenia się produktów do dna naczynia
	Kremy czekoladowe	1300	87 do 92°C	8 do 10 min	Podczas gotowania stale mieszać, aby uniknąć przyklejenia się produktów do dna naczynia
	Karmel	„na sucho” (100 g)	do 150°C (przymienienie)	3 do 5 min (moc 10)	Przymienienie następuje bardzo szybko, należy zachować ostrożność.
	Karmel	z wodą (100 g cukru/60 ml wody)	do 145°C	8 do 12 min (moc 10)	Należy nadzorować gotowanie, ponieważ kiedy nastąpi zagotowanie, przymienienie jest bardzo szybkie.
	Pasty owocowe	400–1000	105–110	w zależności od ilości	EKSPERT (należy przyjąć od 1 do 1,2% pektyny/kg owoców)
Topienie	Gorzka czekolada	100–500	50–55	5 do 10 min	Często mieszać
	Czekolada mleczna		45–50		
	Czekolada biała		45–50		
	Masło	50–500	40–50	5 do 20 min	
	Masło klarowane	50–500	40–50	5 do 20 min	nie mieszać, aby prawidłowo oddzielić kazeinę od masła
	Ser do fondue	200–1500	40–50	10 do 25 min	ilość dodawanego wina będzie miała wpływ na czas topnienia (50 cl na 1 kg sera)
Podgrzewanie	Purée	200–800	65–75	W zależności od ilości	
	Zupa	200–2000	65–75	2,5 min do 15 min	uwaga, w zależności od lepkości zupy czas może się różnić.
	Śloiki/konserwy	300–1000	65–75	4 min do 10 min	Jeśli przeprowadzony z daniem cassoulet w konserwie
	Śtoiczki	125–300	60–70	W zależności od ilości	Przed spożyciem należy sprawdzić temperaturę

## Zalecenia dotyczące gotowania:

Funkcja	Składnik podstawowy lub potrawa	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas	Porady
Duszenie	Gulasz	1000-4000	70-80	2,5 godz. do 3 godz.	Należy dostosować wykorzystywane naczynie do ilości przygotowywanej potrawy. Dodać obrane ziemniaki na ostatnie 1/2 godziny gotowania
	Gulasz z cielęciny	1000-4000	70-80	2 godz. do 3 godz.	Należy dostosować wykorzystywane naczynie do ilości przygotowywanej potrawy.
	Wołowina po burgundzku	1000-4000	70-80	2 godz. do 4 godz.	Należy dostosować wykorzystywane naczynie do ilości przygotowywanej potrawy.
	Dania duszone	1000-4000	70-80	2 godz. do 4 godz.	Należy dostosować wykorzystywane naczynie do ilości przygotowywanej potrawy.
	Kurczak po baskijski	1000-4000	70-80	1 godz. 15 min do 1 godz. 30 min	Należy dostosować wykorzystywane naczynie do ilości przygotowywanej potrawy.
	Konfitury	1000-4000	105	20 minut do 1 godziny w zależności od owoców, należy sprawdzić konsystencję)	Temperatura żelowania konfitury wynosi 105°C  (termometr do cukru). Temperaturę można obniżyć do około 90°C dodając pektynę (15 g na 1 kg owoców)
	Sos pomidorowy	1000-4000	70-80	40 min	Podczas gotowania należy uważać na kwasowość pomidorów – do sosu ze świeżych pomidorów dosypać podczas gotowania szczyptę cukru.
Gotowanie próżniowe – Ekspert	Ryba	ilość 250-300 g	45-50	20 min	Od 3 do 5 litrów wody – należy zwrócić uwagę na przyprawę, ponieważ gotowanie metodą próżniową zwiększa dziesięciokrotnie moc soli.
	Ryba	ryba biała 250-300 g	56°C	15 min	
	Warzywa	zielone 200-300 g	85°C	30-75 min	
	Warzywa	korzeniowe 150 g	85°C	60-80 min	
	Białe mięso	filety z kurczaka 150 g	64°C	25 min	
	Białe mięso	udka kurczaka 200 g	68°C	120 min	
	Czerwone mięso	połędwica wołowa 150 do 300 g	56,5°C w kąpielii wodnej	30 min dla grubości 2,5 cm / 2 godziny dla grubości 5 cm / do 4 godzin.	
„Ceuf parfait”	50 g/1 l wody	64°	45 min	1 l wody	
Gotowanie	Ryż	100-500 (suche) = 300 do 1500 ml posolonej wody	90-100	12 do 20 min w zależności od ryżu	Ryż „kreolski”: doprowadzić wodę do wrzenia, wysypać ryż (wcześniej przepłukany w zimnej wodzie), przykryć i gotować na małym ogniu  (uwaga, niektóre rodzaje ryżu wymagają dłuższego czasu gotowania: ryż czarny)
	Makarony	100 - 500 (suche) = 1 l do 5 l posolonej wody	90-100	Gotowanie przez 10 do 12 min	Doprowadzić wodę do wrzenia, wrzucić makaron i gotować na wolnym ogniu.  Sprawdzić ugotowanie, w zależności od rodzaju użytego makaronu.

## Zalecenia dotyczące gotowania:

Funkcja	Składnik podstawowy lub danie	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas	Porady
Podsmażanie	Łosoś	120	52	14 do 16 min	Sonda umieszczona wewnątrz produktu Pieczenie ze skórą, bez obracania i pod przykryciem
	Wołowina (bardzo krwiста) Typu wołowina Tournedos 3 cm	160	52	12 min	Sygnał dźwiękowy wskazujący konieczność obrócenia w połowie gotowania
	Pieczeń wołowa (krwiста) Typu wołowina Tournedos 3 cm	180	57	14 min	Sygnał dźwiękowy wskazujący konieczność obrócenia w połowie gotowania
	Wołowina (średnio wypieczona) Typu wołowina Tournedos 3 cm	160	68	13 min	Sygnał dźwiękowy wskazujący konieczność obrócenia połowie gotowania
	Pierś kaczki ze skórą	300	63	22 do 25 min	Należy dostosować wykorzystywane naczynie do ilości przygotowywanej potrawy. Pieczenie pod przykryciem
	Filety drobiowe	130	105	24 do 30 min	Sonda umieszczona wewnątrz produktu Pieczenie bez przykrywania, z sygnałem dźwiękowym wskazującym konieczność odwrócenia
Smażenie	Frytki	200	180	10 do 15 min	1500 ml oleju



## 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”.

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.
- Położenie mokrej ściereki na przyciskach.
- Położenie metalowego przedmiotu na przyciskach.

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 tekstowej i przez ok. 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk sterowania.



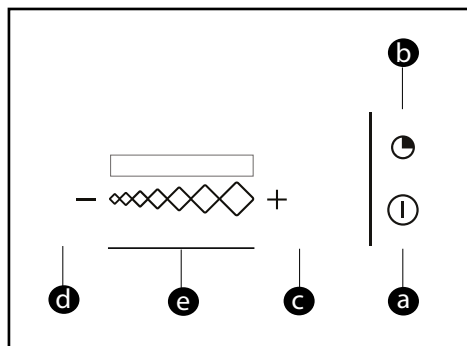
**Mogą pojawić się również dźwięki przypominające wskazówki zegara.**

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



**Nie zalecamy używania żadnego systemu zabezpieczającego płytę.**






## Objaśnienia dotyczące klawiatury

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

### Włączanie

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

### Modyfikacja prędkości

Przesunąć palcem po suwaku , 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.

### Timer

Należy nacisnąć przycisk timera , 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.

### Nasycenie filtrów

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



### Porada

Należy unikać pocierania naczyńiami o kratkę.

## KONSERWACJA PŁYTY

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

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

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

W przypadku błyszczących przebarwień metalowych oraz 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 urządzenia 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 urządzenia 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 przeciwłuszczykowy może być czyszczony ręcznie mydłem 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 uchwyty 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.

## KONSERWACJA SONDY

- Wyczyścić sondę przed pierwszym użyciem
- Używać wyłącznie produktów neutralnych chemicznie, nie używać żadnych produktów ściernych, czyszcików, rozpuszczalników ani przedmiotów metalowych.
- Nie myć sondy w zmywarce.
- Wspornik sondy można myć w zmywarce.



## 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.** Podłączenie płyty jest nieprawidłowe. Sprawdzić poprawność (patrz rozdział dotyczący podłączania).

**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 D1:** 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 klawiaturę. Należy oczyścić powierzchnię płyty lub usunąć przedmiot a następnie wznowić gotowanie.

**Wyświetlany jest kod F7.**

Obwody elektroniczne uległy przegrzaniu (patrz rozdział „Zabudowa”).

**W czasie pracy strefy gotowania lampki kontrolne klawiatury zawsze migają.**

Wykorzystywane naczynie nie jest odpowiednie.

**Naczynia hałasują, a płyta emituje trzaskające dźwięki podczas gotowania**

(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.



## DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA WE FRANCJI

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

> odwiedzić naszą witrynę internetową:  
[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

> napisać do nas na następujący adres pocztowy:

Service Consommateurs  
DE DIETRICH  
5, avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

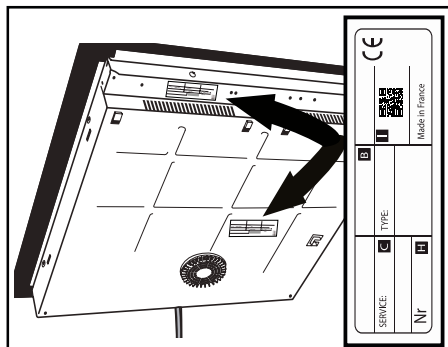
## CZĘŚCI GENUALNE

Podczas serwisowania należy poprosić o stosowanie wyłącznie oryginalnych certyfikowanych części zamiennych.



## SERWIS NAPRAWCZY WE FRANCJI

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



B: Odniesienie handlowe

C: Odniesienie do usługi

H: Numer seryjny

I: Kod QR

