



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

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SPIS TREŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....	4
• 1 OCHRONA ŚRODOWISKA.....	6
• 2 INSTALACJA.....	7
• 3 PREZENTACJA.....	10
• 4 UŻYTKOWANIE	11
Wybór naczynia.....	11
Wybór palnika	11
Włączanie – Wyłączanie	11
Regulacja mocy.....	12
Funkcja horizone lub duozone	12
Regulacja minutnika.....	12
Niezależny minutnik	13
Przycisk ELAPSED TIME.....	13
Blokada poleceń	13
Funkcja ICS.....	14
Funkcja RECALL	14
Funkcja SWITCH	15
Funkcja BOIL	15
Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa.....	15
• 5 KONSERWACJA.....	17
• 6 NIEPRAWIDŁOWOŚCI.....	18
• 7 TABELA ENERGII.....	19

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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

Instrukcja Państwa urządzenia jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

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

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.

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

Należy zachować ostrożność, by nie dotykać elementów grzewczych. Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie należy umieszczać na płycie grzewczej, gdyż mogą się nagrzewać.

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

używanie zabezpieczenia przed dziećmi).

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

Aby uniknąć interferencji między płytą a rozrusznikiem serca, musi on być zaprojektowany i ustawiony zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami. Należy uzyskać odpowiednie informacje u jego producenta lub swojego lekarza prowadzącego.

Podczas wykorzystywania na płycie indukcyjnej oleju lub tłuszczu, pozostawienie urządzenia pracującego bez nadzoru może stanowić niebezpieczeństwo pożaru. Nie wolno NIGDY próbować gasić ognia wodą, ale należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

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.



WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Jeżeli powierzchnia jest popękana, odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego. Nie używać płyty grzewczej do czasu wymiany blatu szklanego. Unikać uderzania naczyniami: powierzchnia 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 umieszczać na płycie grzewczej produktów opakowanych w aluminium ani na aluminiowych tackach. Aluminium może się stopić i nieodwracalnie uszkodzić płytę grzewczą.

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

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

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. 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.

OSTRZEŻENIE: 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.



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 umożliwi doskonałe kontrolowanie gotowania.

• 2 INSTALACJA

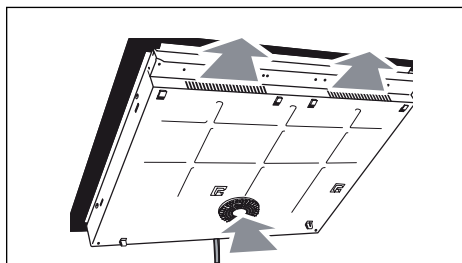
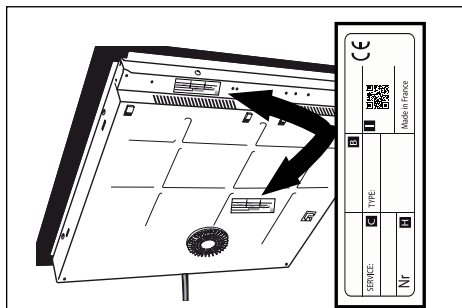
ROZPAKOWANIE

Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające płyty kuchennej.

Sprawdzić prawidłowość parametrów urządzenia zamieszczonych na tabliczce danych znamionowych.

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

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

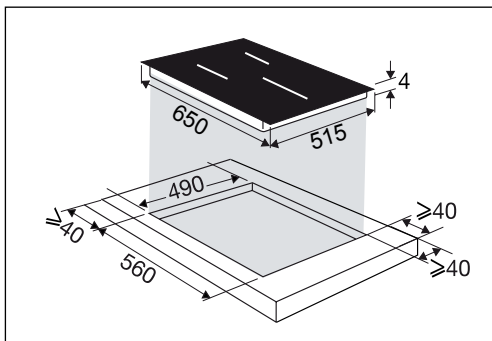


ZABUDOWA

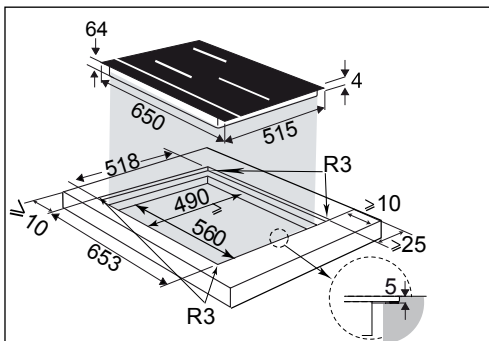
Upewnić się, że wlotowe i wylotowe otwory powietrza nie są zasłonięte.

Przestrzegać wskazówek dotyczących wymiarów zabudowy (w milimetrach) w blacie, w którym płyta ma być wbudowana. Sprawdzić, czy obieg powietrza pomiędzy przednią a tylną częścią płyty nie jest w żaden sposób ograniczony.

Zabudowa w blacie

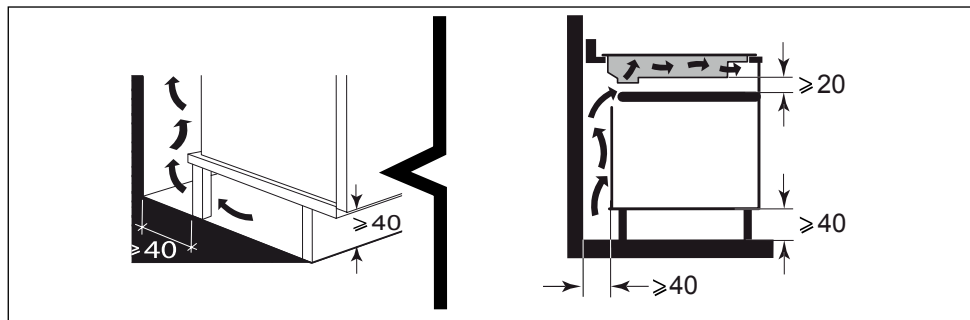


Zabudowa na wysokości blatu

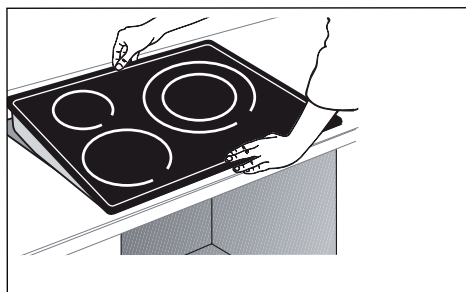
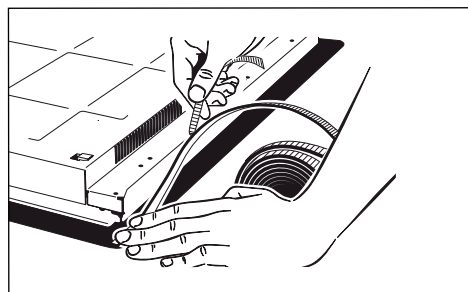
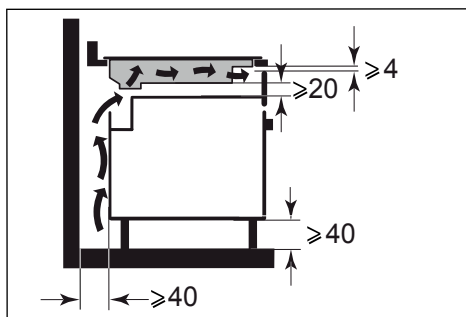


• 2 INSTALACJA

W przypadku montażu płyty nad szufladą



lub piekarnikiem przeznaczonym do zabudowy należy przestrzegać wymiarów wskazanych na ilustracjach, aby zapewnić niezbędny przepływ powietrza wylotowego. Starannie przykleić uszczelkę na całym obwodzie szyby płyty przed zabudową.



Ważne

Jeżeli płyta kuchenna znajduje się nad piekarnikiem, zabezpieczenia termiczne płyty mogą ograniczyć jednoczesne korzystanie z płyty i piekarnika w trybie pirolizy — wyświetlenie kodu „F7” w strefie elementów sterowania. W takim przypadku zalecamy zwiększenie wentylacji płyty, poprzez wykonanie otworu w bocznej ścianie mebla (8 cm x 5 cm).



• 2 INSTALACJA

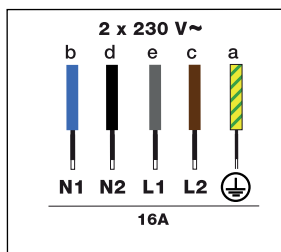
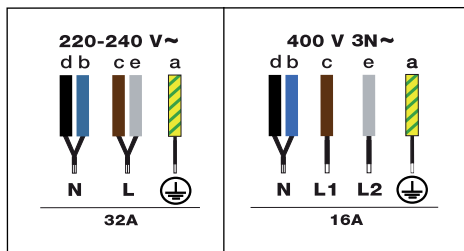
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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

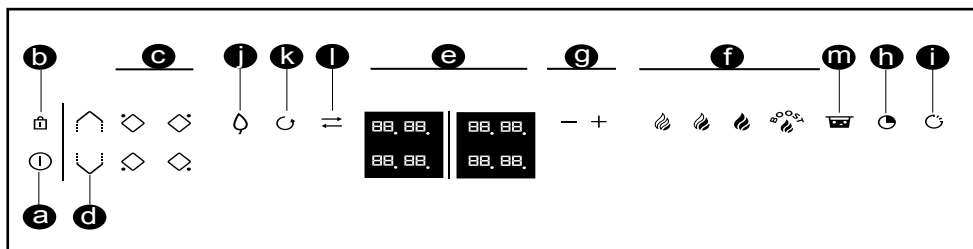
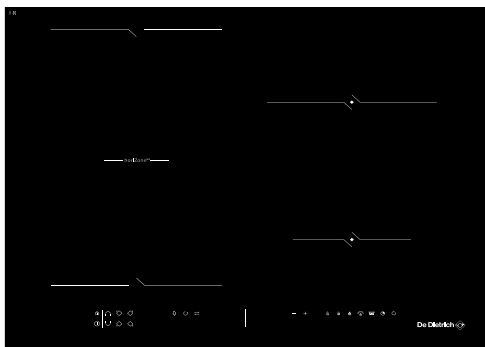
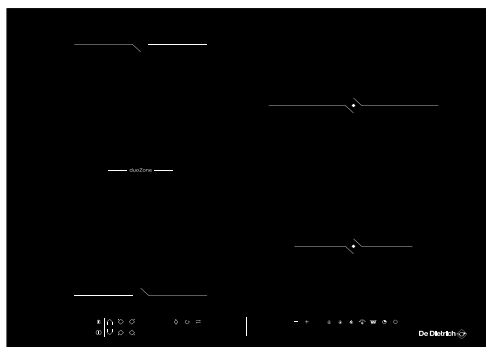
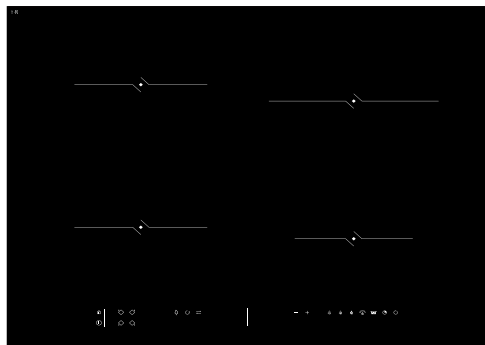
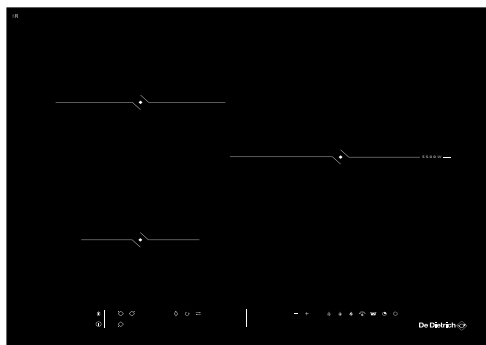
Odnaleźć przewód płyty indukcyjnej.

- a) żółto-zielony
- b) niebieski
- c) brązowy
- d) czarny
- e) szary

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



•3 PREZENTACJA



Objaśnienia dotyczące klawiatury

- a** = Włączanie / Wyłączenie
- b** = Blokowanie / funkcja Clean lock
- c** = Wybór palnika
- d** = Funkcja Horizone lub Duozone
- e** = Wyświetlacz
- f** = Preselekcja
- g** = Ustawienie mocy / czasu
- h** = Minutnik
- i** = Funkcja Elapsed Time


- j** = Funkcja ICS
- k** = Funkcja Recall
- l** = Funkcja Switch
- m** = Funkcja Boil




• 4 UŻYTKOWANIE

4.1 WYBÓR NACZYNIA

Do gotowania na płycie indukcyjnej można używać większości naczyń. Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadaje się jedynie szkło, glina, aluminium 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.

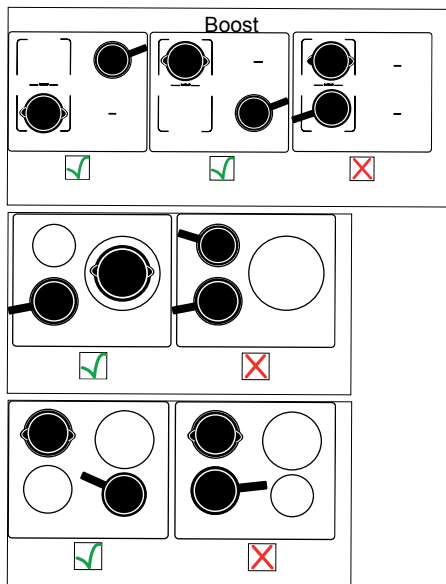
4.2 WYBÓR PALNIKA

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 działał, nawet jeżeli materiał naczynia jest właściwy dla płyty indukcyjnej. Nie należy używać naczyń o średnicy mniejszej od średnicy palnika (patrz tabela).

Średnica palnika (cm)	mocy maks. strefy gotowania (W)	Średnica dna naczynia (cm)
16*	2000 / 2400	10–18
18	2800	11 - 22
23*	3100 / 3700	12–24
28*	3700/5500	15–32
Horizone	3700	18 – Owalne – naczynie do gotowania ryb
Duozone	3700	
1/2 strefy	2800	11 - 22

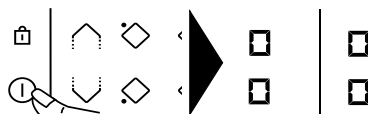
 Kiedy równocześnie wykorzystywanych jest kilka palników, płyta zapewnia odpowiedni podział mocy pomiędzy palnikami, tak aby nie przekroczyć wartości mocy maksymalnej.

W przypadku wykorzystywania mocy maksymalnej (Boost) w kilku strefach gotowania równocześnie należy pamiętać o jak najlepszym ustawieniu naczyń, unikając konfiguracji.

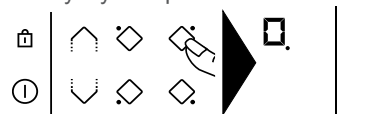


4.3 ① WŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE

Wcisnąć przycisk Włączenie / Wyłączenie ① Symbol „0” miga przez 8 sekund na każdym palniku.



Jeżeli nie zostanie wykryte żadne naczynie, należy wybrać palnik.



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.

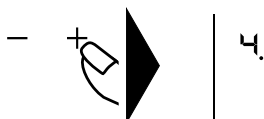
4 UŻYTKOWANIE

Wyłączanie strefy gotowania / płyty

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

4.4 REGULACJA MOCY

Naciskać przycisk + lub -, aby ustawić poziom mocy w zakresie od 1 do 19 lub od 1 do 14 (zarządzanie energią).



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 ogniu
- = moc 19 – Przypiekanie
- = moc maksymalna.



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 przycisk.

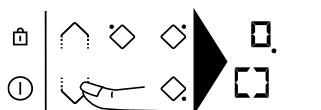
Ustawić nową moc za pomocą przycisku + lub - . Po chwili sygnał dźwiękowy potwierdza wykonanie czynności. Uwaga: poziom mocy musi zawierać się między:

- 1 i 3 dla
- 4 i 11 dla
- 12 i 19 dla

4.5 FUNKCJE HORIZONE LUB DUOZONE

— Horizone^{tech} — / — Duozone —

Wolna strefa może zostać wybrana za pomocą przycisku



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 wyświetlacze zostaną wyłączone lub pojawi się symbol „H”. Wciśnięcie przycisku przedniego lub tylnego palnika strefy spowoduje wyłączenie funkcji i przeniesienie ustawień dla wybranego palnika.

4.6 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.



• 4 UŻYTKOWANIE



następnie nacisnąć przyciski + lub -.



Aby ułatwić ustawianie bardzo długich czasów, można przejść bezpośrednio do 99 minut, naciskając na samym początku

przycisk -.

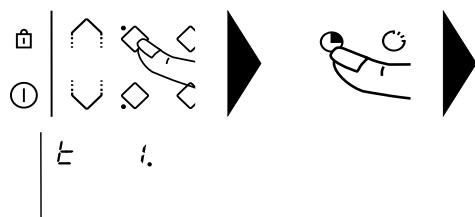
Po zakończeniu gotowania minutnik pokazuje 0 i włącza się sygnał dźwiękowy. Aby usunąć te informacje, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk sterowania daną strefą gotowania. Jeżeli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, strefy wyłączą się po chwili.

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

Niezależny minutnik

Funkcja ta pozwala na odmierzenie czasu bez gotowania.

- Wybrać strefę, która nie jest użytkowana.



- Wcisnąć przycisk

- Ustawić czas za pomocą przycisku +. Litera „t” zacznie migać na wyświetlaczu.



- 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.

4.7 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 minutyka wybranej strefy gotowania.



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.

4.8 BLOKADA ELEMENTÓW STEROWANIA


Zabezpieczenie przed dziećmi

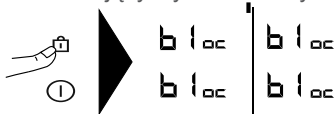
Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, która umożliwi zablokowanie elementów sterowania, kiedy urządzenie nie pracuje lub podczas gotowania (aby zachować wybrane ustawienia). Ze względów bezpieczeństwa jedynie przyciski wyłączania oraz wyboru stref są zawsze aktywne,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



4 UŻYTKOWANIE

Blokowanie


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



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

Po upływie wcześniej określonego czasu nastąpi automatyczne odblokowanie się urządzenia. Emitowany jest podwójny sygnał dźwiękowy, a symbol „blok.” gaśnie.

Aby w dowolnej chwili wyłączyć funkcję Clean lock,

wystarczy wcisnąć i przytrzymać przycisk .


4.9 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).
Wybrać moc Boost i ewentualnie także ustawić czas.

Wcisnąć przycisk . Symbol „ICS” zostanie pokazany na wyświetlaczu,



jeżeli wybrany palnik jest najlepszy dla naczynia – symbol „ICS” zgaśnie i wyświetlone zostaną początkowe parametry gotowania.


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



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

4.10 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 .



Kiedy płyta pracuje, funkcja umożliwia



• 4 UŻYTKOWANIE

wyświetlenie ustawień mocy i minutnika palnika(-ów) zgaszzonego(-ych) w czasie krótszym niż 30 sekund.

4.11 ⇄ FUNKCJA SWITCH

Funkcja ta pozwala na przemieszczenie garnka między palnikami z zachowaniem pierwotnych ustawień (moc i czas).

Przycisnąć przez krótki czas przycisk ⇄,



na wyświetlaczu pojawiają się symbole =====. Wybrać palnik, na który naczynie ma zostać przeniesione. Ustawienia zostaną przeniesione na wybrany palnik, można wówczas przenieść naczynie.

4.12 🍲 FUNKCJA BOIL

Funkcja ta umożliwia zagotowanie wody i utrzymywanie jej wrzenia w celu ugotowania np. makaronu.

Należy wybrać palnik i krótko wcisnąć przycisk „Boil” 🍲.



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



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.

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

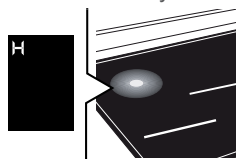
Użycie pokrywy podczas gotowania zapewnia oszczędność energii. Użycie pokrywy szklanej umożliwia doskonałe kontrolowanie gotowania.

4.13 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.



• 4 UŻYTKOWANIE

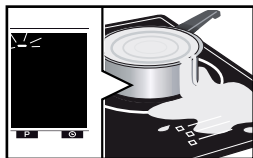
Ogranicznik temperatury

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 ścierki 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 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 pojawiać 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.

•5 KONSERWACJA

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.



• 6 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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. Sprawdź 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. Sprawdź 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.

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.



