



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 – Orléanie 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	8
• 2 INSTALACJA	9
Rozpakowanie.....	9
Zabudowa	9
Podłączenie elektryczne	11
• 3 PREZENTACJA URZĄDZENIA	12
Objaśnienia dotyczące klawiatury	13
Objaśnienia dotyczące wyświetlacza	14
• 4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	15
Zarządzanie parametrami	16
Wybór mocy	16
Wybór naczynia.....	16
Wybór palnika	16
Włączanie – Wyłączanie	17
Regulacja mocy.....	17
Funkcja Horizonte (w zależności od modelu).....	18
Regulacja minutnika.....	18
Blokada poleceń.....	19
Funkcja SWITCH	19
Funkcja ICS	20
Funkcja RECALL	20
Funkcja ELAPSED TIME	20
Funkcja asystenta kulinarnego.....	21
Funkcja Ulubione	27
Sonda.....	28
Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa.....	34
• 5 KONSERWACJA	35
• 6 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	36
• 7 TABELA ENERGII	37

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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 lat 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 nagrzewać.

 **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,

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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.

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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.

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.

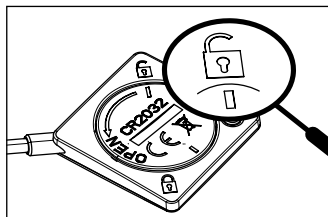
Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć płytę grzewczą za pomocą jej elementów sterowania, a nie liczyć w tym zakresie na zadziałanie detektora naczyń.

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

SONDA

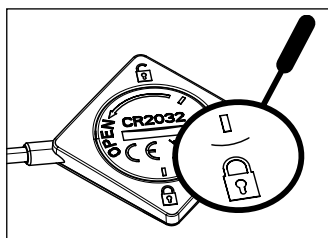
Sonda jest wyposażona w baterię typu CR2032 (należy używać wyłącznie baterii tego typu).

Aby odkręcić pokrywkę, użyć monety, aby ją obrócić, aż linia zrówna się z otwartym zatrzaskiem.



rys. 1

Aby ponownie umieścić pokrywkę, należy ją założyć, zrównując linię z otwartym zatrzaskiem (rys. 1), a następnie obrócić ją monetą, aby dopasować drugą linię do położenia zamkniętego zamka (rys. 2).



rys. 2

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.diedietrich-electromanager.com

1 OCHRONA ŚRODOWISKA

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

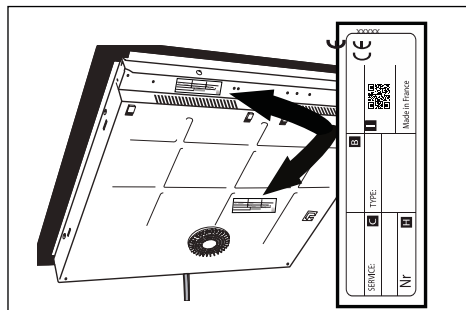
Użycie pokrywki podczas gotowania zapewnia oszczędność energii. Użycie pokrywki szklanej umożliwi doskonale kontrolowanie gotowania.

2 INSTALACJA

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 prawidłowość parametrów urządzenia zamieszczonych na tabliczce danych zamieszczonych w poniższej ramce figurującej na tej tabliczce numer serwisowy i typ normy do wykorzystania w przyszłości.

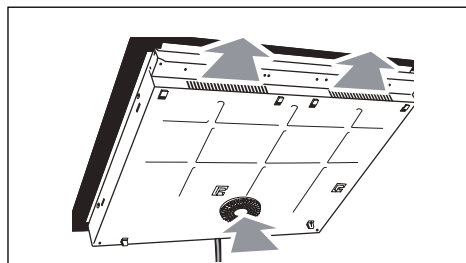


Serwis:	Typ:
---------	------

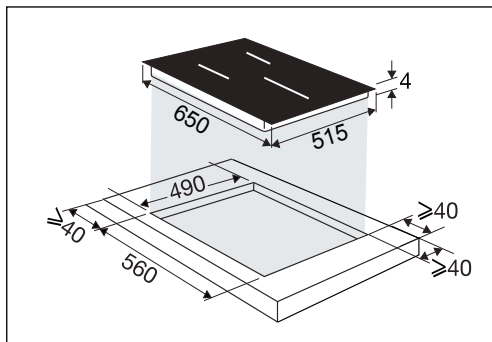
ZABUDOWA

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

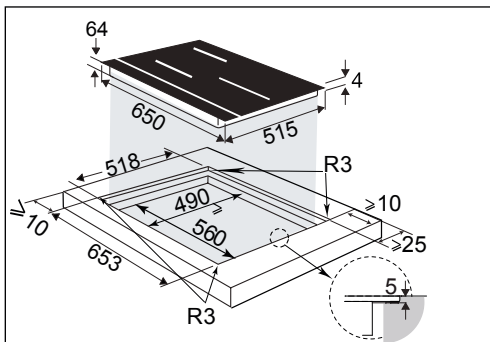
Przestrzegać wskazówek dotyczących wymiarów zabudowy (w milimetrach) w blacie, w którym płyta ma być wbudowana. Sprawdzić, czy obieg powietrza pomiędzy przednią a tylną częścią płyty nie jest w żaden sposób ograniczony.



Zabudowa w blacie

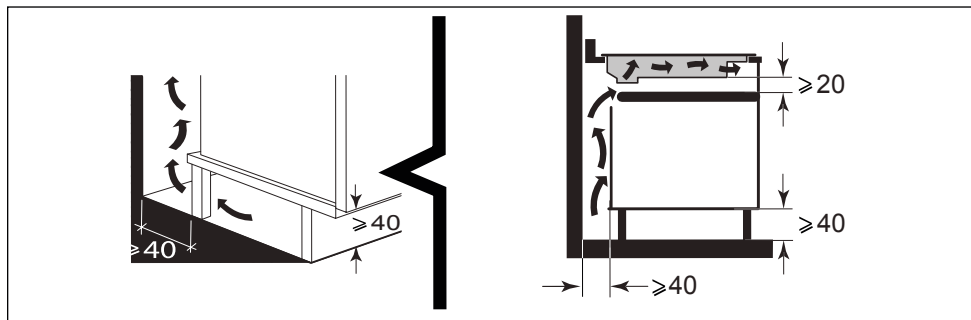


Zabudowa na wysokości blatu



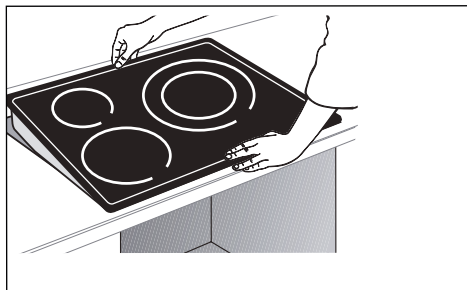
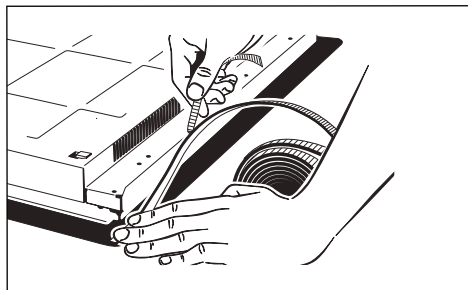
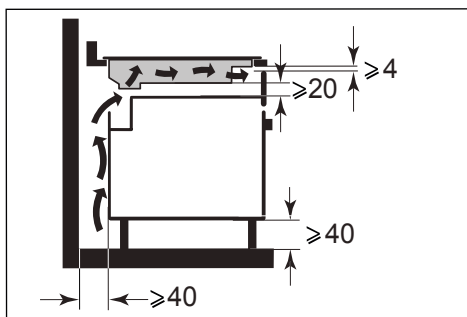
• 2 INSTALACJA

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 jednocześnie 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

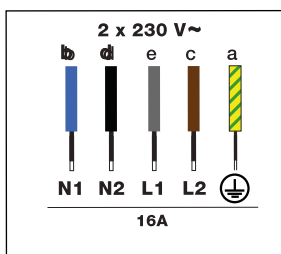
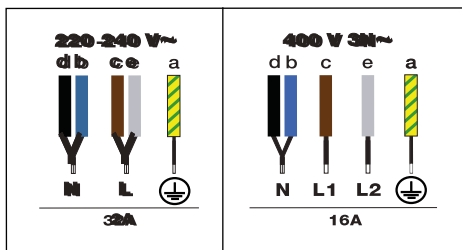
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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:

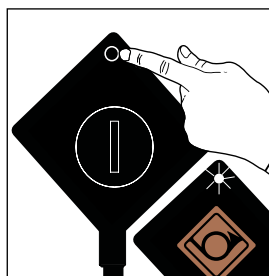
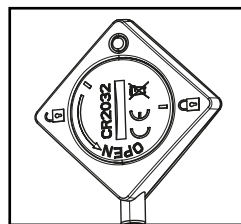
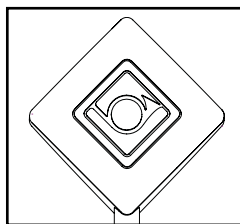
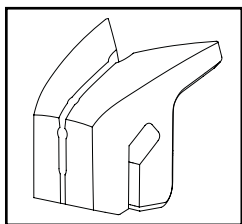
- a) żółto-zielony
- b) niebieski
- c) brązowy
- d) czarny
- e) szary

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.

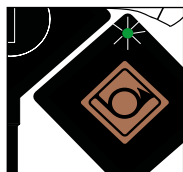


3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

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, ale tylko dla jednego pieczenia na raz.



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



2 - Sonda miga na zielono.



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

Dioda LED sondy miga w kolorze **biało-niebieskim**: włączenie zasilania sondy
Dioda LED sondy miga w kolorze **zielonym**: trwa łączenie
Dioda LED sondy świeci się w kolorze **niebieskim** : sonda jest podłączona
Dioda LED sondy miga w kolorze **czzerwonym**: zbyt niski poziom naładowania baterii/utrata komunikacji/wyłączenie sondy



3 PREZENTACJA URZĄDZENIA



Objaśnienia dotyczące klawiatury



: Parametry



: Zatwierdzenie OK



: Cofanie



: Nawigacja (menu góra/dół)



: Wł./Wył.



: Blokowanie/funkcja Clean Lock:



Wybór palnika



: Funkcja Horizone (w zależności od modelu)



: Ustawienie mocy/czasu



: Klawiatura numeryczna ustawienia Moc/Czas



Minutnik

Dostęp bezpośredni



: Utrzymywanie w ciepłe



: Duszenie



: Podsmażanie



: Boost

Funkcje



: Funkcja Switch



: Funkcja ICS



: Funkcja Recall



: Funkcja Elapsed Time



: Asystent kulinarny



: Sonda

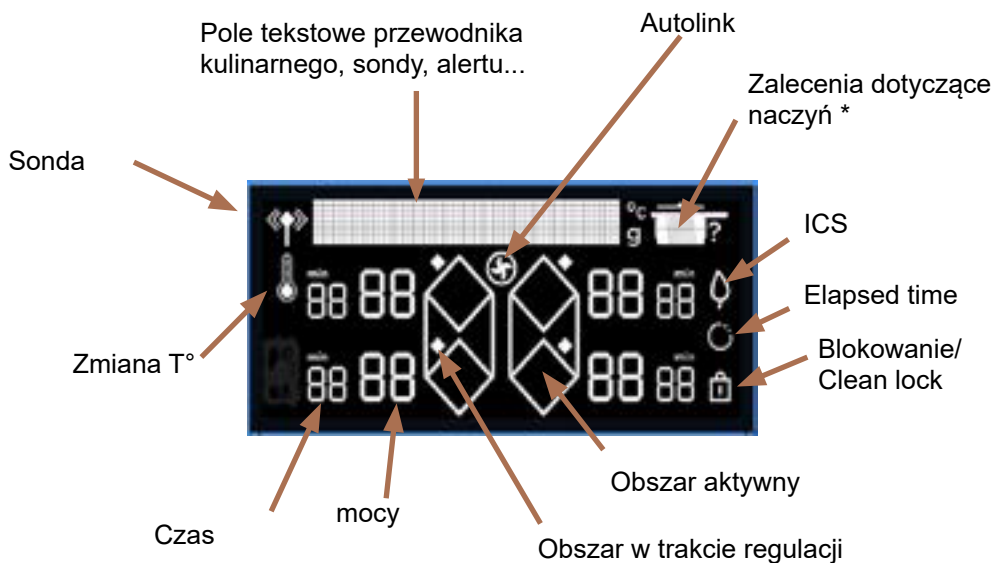


: Ulubione

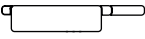

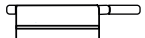



3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

Objaśnienia dotyczące wyświetlacza



* Zalecenia dotyczące naczyń:

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

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Po pierwszym włączeniu płyty można spersonalizować różne funkcje.

Zarządzanie parametrami

Nacisnąć przycisk , aby przejść do parametrów:

- **Język** (domyślnie francuski)
- **Jasność** (5 możliwych poziomów)
- **Ograniczenie mocy** (istnieją 4 dostępne ustawienia poziomu mocy – patrz w rozdziale Zarządzanie mocą)

• **Autolink:** Płyta autonomicznie przekazuje do okapu informacje o poziomie mocy, który automatycznie dostosowuje jego prędkość oraz włącza i wyłącza oświetlenie. Nie jest wymagana żadna regulacja okapu. Okap automatycznie zachowuje prędkość 1 przez około 2 minuty po wyłączeniu płyty, a następnie się wyłącza.


Funkcja domyślnie jest wyłączona, można ją włączyć wybierając WŁ. w menu za pomocą przycisków „w górę i w dół” (umieścić symbol)

• **Tryb demo** (Wł./Wył.) Domyślnie urządzenie jest ustawione w normalnym trybie nagrzewania. Gdyby jednak znajdowała się w trybie DEMO (pozycja Wł.), urządzenie nie będzie się nagrzewać. Aby wyjść z trybu demo, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk parametru.

• **Konserwacja.** Konserwacja: W razie problemu można skorzystać z dostępu do menu Konserwacja. Podczas kontaktu z serwisem naprawczym konieczne będzie podanie kodów produktów 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 powrót do poprzedniego menu bez modyfikacji.

Naciśnięcie przycisku **OK** umożliwia zatwierdzenie wyboru.



4. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA


4.1 ZARZĄDZANIE MOCĄ

Całkowita moc płyty musi być zgodna z parametrami mocy wykorzystywanej instalacji elektrycznej.

Domyślnie, moc płyty jest ustawiona na wartość maksymalną.


Należy upewnić się, że wyłącznik instalacji elektrycznej jest prawidłowo skalibrowany (patrz tabela poniżej).

Moc płyty (kW)	Bezpieczniki/ Wyłącznik instalacji elektrycznej
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

 **Należy upewnić się, że wybrana moc jest odpowiednia dla wyłączników w szafie elektrycznej.**

4.2 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 pieczenie jest bardziej jednolite. Nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać podgrzewanego pustego naczynia bez nadzoru.


 **Nie należy ustawiać naczyń na klawiaturze i ekranie sterowania.**

4.3 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 strefy gotowania (cm)	Maks. moc palnika (W)	Średnica dna naczynia (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700/4600 (*)	15-32
Horizone	3700/4600 (*)	18 – Owalne – naczynie do gotowania ryb
30	5500	15-32
1/2 strefy	2800	11 - 22

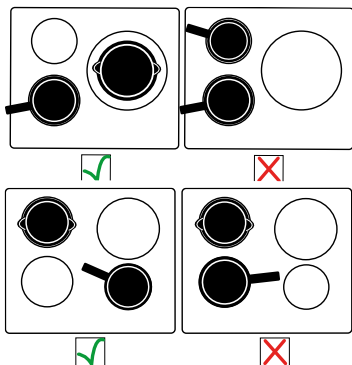
(*) w zależności od modelu

 **Kiedy równocześnie wykorzystywanych jest kilka palników, płyta zapewni 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 następujących konfiguracji:

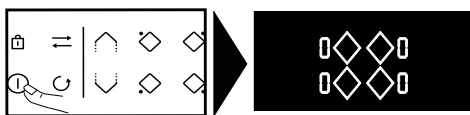


4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

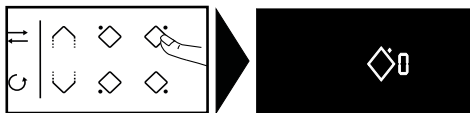


4.4 ① WŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE

Nacisnąć przycisk Wł./Wył. 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. Następnie można dostosować żadaną moc. Bez ustawienia mocy, strefa gotowania wyłącza się automatycznie.



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 resztkowe).

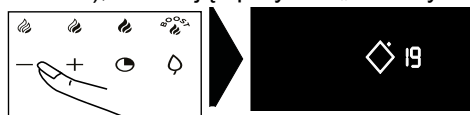


Nacisnąć przycisk Wł./Wył., aby całkowicie wyłączyć płytę.

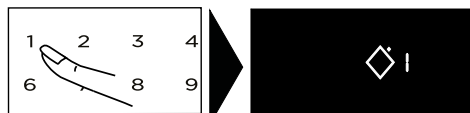
4.5 REGULACJA MOCY

Za pomocą przycisku + lub - lub klawiatury numerycznej można ustawić poziom mocy w zakresie od 1 do 19. W takim przypadku można bezpośrednio wpisać cyfry odpowiadające żądanej mocy. Wciśnięcie przycisku „0” spowoduje wyłączenie palnika.

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



lub za pomocą klawiatury numerycznej.



Dostęp bezpośredni:

Cztery przyciski umożliwiają bezpośrednie ustawienie wybranych poziomów mocy:

- = moc 2 – Utrzymywanie ciepła
- = moc 10 – Gotowanie na wolnym ogniu
- = moc 19 – Przepiekanie
- = moc maksymalna.

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA



Wymienione powyżej wartości ustawienia mocy mogą być modyfikowane (z wyjątkiem funkcji BOOST). Należy postąpić w następujący sposób: Płyta musi być włączona.



- 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

4.6 FUNKCJA HORIZONE (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

Funkcja Horizone może być używana w 2 oddzielnych strefach lub w 1 pełnej strefie. Pełna strefa może



zostać wybrana przyciskiem .



Ustawienie mocy i minutnika jest przeprowadzane w taki sam sposób, jak dla normalnego palnika.

4.7 REGULACJA MINUTNIKA

Każda strefa gotowania posiada własny minutnik. Można go włączyć natychmiast po włączeniu danej strefy. Włączanie i zmiana ustawień są wykonywane za pomocą przycisku minutnika.



a następnie przycisków + lub -



lub za pomocą klawiatury numerycznej. W takim przypadku można bezpośrednio wpisać jedną po drugiej cyfry odpowiadające żądanemu ustawieniu czasu. Wciśnięcie przycisku 0 spowoduje wyłączenie minutnika.

Aby ułatwić ustawianie bardzo długich czasów, można przejść bezpośrednio do 8 godziny 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 - lub powrócić do ustawienia 0 za pomocą przycisku - lub nacisnąć „0” na klawiaturze numerycznej.




4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Niezależny minutnik

Funkcja ta pozwala na odmierzenie czasu bez gotowania.

- Wybrać strefę, która nie jest użytkowana.



Wcisnąć przycisk .

Ustawić czas za pomocą przycisków + lub -. 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.



4.8 BLOKADA

ELEMENTÓW STEROWANIA


Zabezpieczenie przed dziećmi

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



Blokowanie

Wcisnąć przycisk  (kłódka) aż do chwili, kiedy symbol zablokowania  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 naciśnięciu przycisków ustawienia mocy lub minutnika działających stref, symbol  zacznie 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 .

4.9 FUNKCJA SWITCH

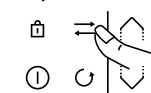
Funkcja ta pozwala na przemieszczenie garnka między palnikami z



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

zachowaniem pierwotnych ustawień (moc i czas).

Przycisnąć przez krótki czas przycisk



symbole ===== będą wyświetlane w wierszu tekstowym. Wybrać palnik, na który naczynie ma zostać przeniesione za pomocą przycisków ^ i v. Ustawienia zostaną przeniesione na wybrany palnik, można wówczas przenieść naczynie.



4.10 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 . Na wyświetlaczu pokazany zostanie symbol .

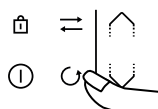


- jeżeli wybrany palnik jest najlepszy dla naczynia, symbol  gaśnie i wyświetlane są początkowe parametry gotowania. - jeżeli wybrany palnik nie jest najlepszy dla naczynia, wyświetlacz wskazuje najbardziej odpowiedni palnik, a ustawienia są automatycznie przenoszone do niego. UWAGA: Aby możliwe było skorzystanie z tej funkcji, płyta musi być zimna.

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

4.12 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 gotowania. Wyświetlanie czasu przestaje migać na 3 sekundy, a następnie wyświetla się czas, jaki pozostał. Sygnał dźwiękowy potwierdza dokonanie wyboru.




4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

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.

4.13 FUNKCJA ASYSTENTA KULINARNEGO

Funkcja obejmuje następujące elementy: Przepisy/Próżniowe/Gotowanie w wodzie/Grill/Blanszowanie. 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 przybórów kuchennych zalecanych w danym przepisie.

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 naczyń z dołączonym dnem.

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

Składniki	Typ
Mięsa	
Wołowina	Cienka/Średnia/Gruba
Kotlet mielony	Świeże/mrożone
Jagnięcina	Kotlety
Wieprzowina	Żeberka średnie/Żeberka grube
Kaczka	Piersi kaczki całe/krojone
Drób	Piersi/Udka
Owoce morza	
Filety	
Dzwonka	
Kostki	
Ryba w całości	Małe Okrągłe <350 g/Płaskie >350 g
Kraby	Gotowanie/Gotowanie w wodzie EKO*
Krewetki	Grillowanie/Gotowanie w wodzie/Gotowanie w wodzie EKO*
Małże/Małże japońskie	
Przegrzebki	



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA



Warzywa	
Pomidory	
Cukinie	
Bakłażany	
Papryka	
Cebule	
Grzyby	Krojone/Całe
Ziemniaki blanszowane	
Szpinak	

Składniki	Typ	Ilość
Desery		
Czekolada roztopiona		
Naleśniki		
Pankejkki		
Brioszka Tosty francuskie		
Karmel		
Jajka		
Jajka sadzone		2/4
Omlet		2/4/6
Jajecznica		2/4/6
Na twardo		2/4/6
Na miękko		2/4/6
Jajka gotowane		2/4/6
Przepiórka		

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Makaron/Ryż		
Makaron świeży		100/150/200/300/400 g
Makaron suchy	Penne	100/150/200/300/400 g
	Penne EKO*	100/150/200/300/400 g
	Spaghetti	100/150/200/300/400 g
	Spaghetti EKO*	100/150/200/300/400 g
	Tagliatelle	100/150/200/300/400 g
	Tagliatelle EKO*	100/150/200/300/400 g
	Makaron muszelki	100/150/200/300/400 g
	Muszelki EKO*	100/150/200/300/400 g
Ryż	Białe	100/150/200/300/400 g
	Pełny	100/150/200/300/400 g
	Ryż czarny	100/150/200/300/400 g

Przepisy EKO obejmują gotowanie pasywne, zapewniające 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 próżniowa** umożliwia gotowanie potraw w woreczkach próżniowych w niskich temperaturach przy jednoczesnym zachowaniu jakości kulinarnej i dietetycznej. Ważne jest, aby temperatura wody nie była zbyt wysoka lub zbyt niska na początku gotowania, gdyż fałszuje to wynik końcowy.
- **Funkcja Gotowania w wodzie** umożliwia zagotowanie wody i utrzymywanie jej wrzenia 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 proponuje najbardziej odpowiedni palnik.
Zatwierdzić wybór, naciskając 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.



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA


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 ani pokrywek. Z funkcji tej można również korzystać do gotowania dowolnych potraw we wrzącej wodzie.

- **Funkcja Grill** Ta funkcja umożliwia wykorzystanie akcesorium do grilla De Dietrich na podwójnej strefie, aby grillować potrawy, unikając przy tym ich rozgotowania i nadmiaru tłuszczu. Akcesorium do grilla nie jest dostarczane w zestawie z płytą. Można je nabyć u sprzedawcy.
- **Funkcja Blanszowanie** umożliwia przygotowanie warzyw we wrzącej wodzie przez kilka minut, a następnie zanurzenie ich w lodowatej wodzie, aby zatrzymać gotowanie (rozpoczynając na zimno). Pomaga to zachować jasny żywy kolor warzyw, a także ich teksturę. Wybrać ilość wody, w której mają być zanurzone warzywa. Ustawić naczynie ze składnikami na palniku.

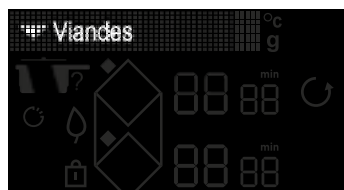
4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Przykładowy przepis na wołowinę:

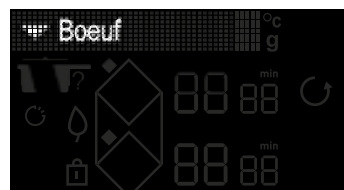
- » Włączyć płytę ①
- » Nacisnąć 



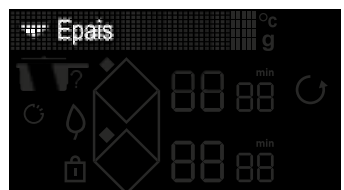
- » Wybrać menu „Przepisy” za pomocą przycisków ∇ / \blacktriangle
- » Zatwierdzić wybór „Przepisy” za pomocą przycisków **OK**



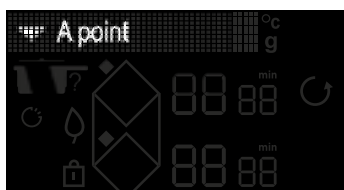
- » Wybrać menu „Mięsa” za pomocą przycisków ∇ / \blacktriangle
- » Zatwierdzić wybór „Mięsa” za pomocą przycisków **OK**



- » Wybrać menu „Wołowina” za pomocą przycisków ∇ / \blacktriangle
- » Zatwierdzić wybór „Wołowina” za pomocą przycisków **OK**



- » Wybrać grubość kawałka mięsa wołowego za pomocą przycisków ∇ / \blacktriangle
- » Zatwierdzić wybór grubości za pomocą przycisków
- » Wybrać żądane wypieczenie za pomocą przycisków ∇ / \blacktriangle



- » Zatwierdzić wybór wypieczenia za pomocą przycisków **OK**

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Płyta jest wyposażona w sondę – opcjonalny etap umożliwia wykonanie określonych operacji pieczenia z użyciem sondy.

» Aby kontynuować pieczenie z użyciem sondy, należy wybrać ją za pomocą przycisków **▼ / ▲**

» Zatwierdzić wybór za pomocą przycisków **OK**



Wyświetlacz płyty zaleca naczynie zapewniające optymalne rezultaty gotowania, a także odpowiednią strefę gotowania.

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

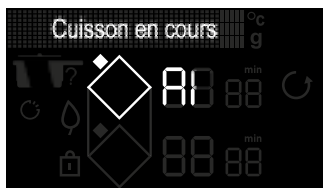


lub za pomocą sondy

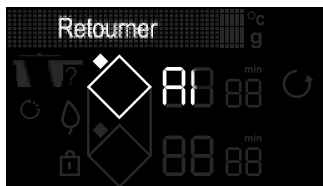


» Po zakończeniu nagrzewania na wyświetlaczu płyty pojawia się komunikat przypominający o ułożeniu kawałka wołowiny.

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA





- » 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  umożliwia zwiększenie czasu pieczenia.

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

4.14 FUNKCJA ULUBIONE

Funkcja „ULUBIONE”  umożliwia wprowadzenie do pamięci 5 przygotowywanych najczęściej przepisów asystenta kulinarnego. Po zakończeniu pieczenia z wykorzystaniem funkcji asystenta kulinarnego, przed wyłączeniem urządzenia można dodać przepis do ulubionych, wybierając tę opcję za pomocą przycisków przewijania i zatwierdzając przyciskiem **OK**.

Funkcja asystenta kulinarnego zapisze przepis i wszelkie ewentualne modyfikacje jako ulubione.

Można zobaczyć swoje ulubione przepisy, naciskając przycisk „gwiazdki” i przewijając za pomocą przycisków „w górę/w dół”.

UWAGA: jeżeli wszystkie 5 miejsc w ulubionych jest już wykorzystane, nowy wpis zastąpi pierwszy.



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

4.15 «♦» SONDA

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

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

Nie ma możliwości użycia sondy, jeśli wykorzystywana jest funkcja asystenta kulinarnego

Dostępne są 3 tryby:

• Ręczny

W tym trybie wybierasz żądaną temperaturę

Na używanym palniku wyświetlana jest początkowa temperatura pieczenia oraz żądana temperatura. 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°

Sondy można także używać w niektórych przepisach (rozdział Przewodnik kulinarny).

Umieszczenie sondy

Sonda nie jest przeznaczona do wkładania do piekarnika

Dostępne są 3 zalecane pozycje:

- Pionowa



- Pośrednia (regulowana)



- Ukośna

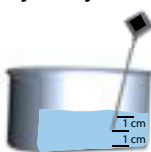


Nie zaleca się używania sondy bez jej wspornika. W przypadku produktów stałych sondę należy umieścić w najgrubszym miejscu produktu. Końcówka sondy musi znajdować się na wysokości produktu. Podczas regulacji temperatury płyta automatycznie dostosowuje niezbędną moc, co może powodować wahania wrzenia.

Dla wszystkich funkcji z wyjątkiem funkcji roztapiania:

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

sondę 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.

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

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

Tryb ręczny

Ta funkcja umożliwia gotowanie potraw poprzez bezpośredni wybór żądanej temperatury za pomocą przycisków ∇/\wedge . 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. Ustawiona temperatura domyślna 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. Podczas tego rodzaju gotowania sonda musi stykać się z dnem naczynia. Ta funkcja jest dostępna wyłącznie dla palników płyty kuchennej 16 cm, 21 cm lub 1/2 Horizone.

Gotowanie próżniowe

Ta funkcja umożliwia gotowanie w temperaturze regulowanej w zakresie od 45 do 85°C. Ustawiona temperatura domyślna wynosi 60°C.

Podgrzewanie

Ta funkcja umożliwia odgrzewanie produktów w temperaturze regulowanej w zakresie od 65 do 80°C. Ustawiona temperatura domyślna wynosi 70°C.

Podsmażanie

Ta funkcja umożliwia przypiekanie produktów w temperaturze regulowanej w zakresie od 40 do 85°C. Ustawiona

temperatura domyślna wynosi 60°C.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a symbol będzie ruchomy. Sygnał dźwiękowy odwracania włącza się przy temperaturze wynoszącej +10°C w porównaniu z najniższą temperaturą początkową.

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 gotowania powolnego.

Duszenie

Ta funkcja umożliwia gotowanie w temperaturze regulowanej w zakresie od 80 do 90°C, a ustawiona temperatura domyślna wynosi 80°C. W razie regulacji temperatury mogą wystąpić zmiany wrzenia.

Smażenie

Ta funkcja umożliwia smażenie w temperaturze regulowanej w zakresie od 130 do 190°C a ustawiona temperatura domyślna wynosi 180°C.


Ostrzeżenie:

 Minutnik:

Minutnik może zostać zaprogramowany do użycia z sondą. W tym przypadku czas jest wyświetlany na stałe (1–99 min).



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

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 1 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 baterii.

Informacje techniczne dotyczące sondy:

Parametr	Specyfikacje	Uwagi
Napięcie	2,5–3 V	Bateria CR2032
Autonomia	300 godz.	z baterią nową
Kolor lampki kontrolnej	Białe Zielony Bardzo krwiste Czerwony	Zasilanie włączone Oczekiwanie na połączenie Połączone Zatrzymanie
Temperatura pracy	0–85°C	Obudowa sondy
Zakres pomiaru temperatury	5°–180°C	
Częstotliwość pracy	2402–2480 MHz	
Zasięg sondy	2 metry	
Moc maksymalna	<10 mW	



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Funkcja	Składnik podstawowy lub danie	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas	Porady
Ręczne	Mięsa białe	filety z kurczaka 150 g	80°C	8 do 12 min	Rozłuć 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 (przyrumienienie)	3 do 5 min (moc 10)	Przyrumienienie 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, przyrumienienie 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.
	Stoiki/konserwy	300–1000	65 - 75	4 min do 10 min	test przeprowadzony z daniem cassoulet w konserwie
	Stoiczki	125–300	60–70	W zależności od ilości	Przed spożyciem należy sprawdzić temperaturę

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

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	łoś 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.	
	„Céuf parfait”	50 g/1 l wody	64°	45 min	
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 makarony i gotować na wolnym ogniu. Sprawdzić ugotowanie, w zależności od rodzaju użytego makaronu.



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Zalecenia dotyczące gotowania:

Funkcja	Składnik podstawowy lub danie	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas	Porady
Podsma- żanie	Łosoś	120	52	14 do 16 min	Sonda umieszczona wewnątrz produktu Pieczenie ze skórą, bez obracania i pod przykryciem
	Wołowina (bardzo krwista) Typu wołowina Tourmedas 3 cm	160	52	12 min.	Sygnal dźwiękowy wskazujący konieczność obrócenia w połowie gotowania
	Pieczeń wołowa (krwista) Typu wołowina Tourmedas 3 cm	180	57	14 min.	Sygnal dźwiękowy wskazujący konieczność obrócenia w połowie gotowania
	Wołowina (średnio wypieczona) Typu wołowina Tourmedas 3 cm	160	68	13 min.	Sygnal dźwiękowy wskazujący konieczność obrócenia w 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



4. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

4.16 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 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 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 wykorzystanego 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.

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.



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. 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 F0: temperatura niższa niż 5°C.

Podczas używania

Płyta nie działa, na wyświetlaczu pojawia się symbol – i włącza się sygnał dźwiękowy.

Rozlał się płyn lub jakiś przedmiot blokuje 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 naczyń.

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.



TABELA DOTYCZĄCA EKOPROJEKTOWANIA

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014 C3 Informace týkající se elektrických varných desk pro domácnosti - UE n° 662014 DA Oplysninger for elringsplader til husholdningsbrug - UE n° 662014 DE Informationen zur elektrischen Haushaltsofenherstellung - UE n° 662014 EL Πληροφορίες για οικιακά ηλεκτρικά σκεύη - UE n° 662014 ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014	IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 662014 NL Informatie met informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014 PL Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 662014 PT Informações e informações relativas a placas eléctricas domésticas - UE n° 662014 SK Informácie a pr informácie o plynových elektrických varných doskách pre domácnosti - UE n° 662014 SV Information om information om elstovorplattor för hushållsbruk - UE n° 662014	CZS703900 00 ML	Value	Symbol	Unit																																																																																																																																																																																							
Model identification 																																																																																																																																																																																												
Rating plate																																																																																																																																																																																												
Type of hob		Induction **																																																																																																																																																																																										
Total power		<table border="1"> <tr> <td>9 000</td> <td>7 400</td> <td>7 000</td> <td>7 400</td> </tr> </table>																9 000	7 400	7 000	7 400																																																																																																																																																																							
9 000	7 400	7 000	7 400																																																																																																																																																																																									
Number of cooking zones and/or areas		<table border="1"> <tr> <td>3</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>4</td> </tr> </table>																3	4	4	4																																																																																																																																																																							
3	4	4	4																																																																																																																																																																																									
Number of non-circuit-cooking zones or areas, resistant to cooling areas, solid plates		Induction **																																																																																																																																																																																										
For circular cooking zones or areas per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 3 mm		<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Ø</td> <td>16</td> <td>16</td> <td>16</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Ø</td> <td>23</td> <td>23</td> <td>23</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Ø</td> <td>28</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Ø</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Ø</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>																1	Ø	16	16	16														2	Ø	23	23	23															3	Ø	28																	4	Ø																		5	Ø																																																																																														
1	Ø	16	16	16																																																																																																																																																																																								
2	Ø	23	23	23																																																																																																																																																																																								
3	Ø	28																																																																																																																																																																																										
4	Ø																																																																																																																																																																																											
5	Ø																																																																																																																																																																																											
For non-circuit-cooking zones or areas per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 3 mm		<table border="1"> <tr> <td>6</td> <td>LW</td> <td>40x23</td> <td>40x23</td> <td>40x23</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>																6	LW	40x23	40x23	40x23																																																																																																																																																																						
6	LW	40x23	40x23	40x23																																																																																																																																																																																								
For non-circuit-cooking zones or areas, rounded to the nearest 3 mm		<table border="1"> <tr> <td>7</td> <td>LW</td> <td></td> <td></td> <td>40x23</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>																7	LW			40x23																																																																																																																																																																						
7	LW			40x23																																																																																																																																																																																								
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg		<table border="1"> <tr> <td>8</td> <td>LW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>																8	LW																																																																																																																																																																									
8	LW																																																																																																																																																																																											
Energy consumption for the hob calculated per kg		<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>EC_{min,ex}</td> <td>country</td> <td>175.1</td> <td>175.1</td> <td>175.1</td> <td>175.1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>EC_{min,ex}</td> <td>country</td> <td>173.2</td> <td>173.2</td> <td>173.2</td> <td>173.2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>EC_{min,ex}</td> <td>country</td> <td>163.3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>EC_{min,ex}</td> <td>country</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>EC_{min,ex}</td> <td>country</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>EC_{min,ex}</td> <td>country</td> <td>179.7</td> <td>180.2</td> <td>180.2</td> <td>180.2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>EC_{min,ex}</td> <td>country</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>180.2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>EC_{min,ex}</td> <td>country</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3"></td> <td>EC_{min,ex}</td> <td>country</td> <td>171.2</td> <td>175.0</td> <td>175.2</td> <td>180.2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>																1	EC _{min,ex}	country	175.1	175.1	175.1	175.1													2	EC _{min,ex}	country	173.2	173.2	173.2	173.2													3	EC _{min,ex}	country	163.3																4	EC _{min,ex}	country																	5	EC _{min,ex}	country																	6	EC _{min,ex}	country	179.7	180.2	180.2	180.2													7	EC _{min,ex}	country				180.2													8	EC _{min,ex}	country																				EC _{min,ex}	country	171.2	175.0	175.2	180.2										
1	EC _{min,ex}	country	175.1	175.1	175.1	175.1																																																																																																																																																																																						
2	EC _{min,ex}	country	173.2	173.2	173.2	173.2																																																																																																																																																																																						
3	EC _{min,ex}	country	163.3																																																																																																																																																																																									
4	EC _{min,ex}	country																																																																																																																																																																																										
5	EC _{min,ex}	country																																																																																																																																																																																										
6	EC _{min,ex}	country	179.7	180.2	180.2	180.2																																																																																																																																																																																						
7	EC _{min,ex}	country				180.2																																																																																																																																																																																						
8	EC _{min,ex}	country																																																																																																																																																																																										
			EC _{min,ex}	country	171.2	175.0	175.2	180.2																																																																																																																																																																																				