



TABLE INDUCTION

Notice d'installation et d'utilisation

FR
EN
CS
DA
DE
ES
EL
FI
HU
IT
NL
NO
PL
PT
RU
SK
SV
UK
HE



CZ2100205_05 05/25

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



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

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....	4-5
1/ OCHRONA ŚRODOWISKA.....	6
Ochrona środowiska	6
2/ INSTALACJA	7-9
Rozpakowanie	7
Zabudowa	7-8
Podłączenie elektryczne	9
3/ PREZENTACJA URZĄDZENIA	10-11
Pasek	10-11
4/ UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA.....	12-25
Zarządzanie parametrami	12
Wybór naczynia	12
Wybór palnika	13
Włączanie/Wyłączanie	14
Regulacja mocy	14
Regulacja minutnika	16
Blokowanie przycisków sterowania (blokada rodzicielska).....	16
Funkcje pieczenia	17-22
Przykładowy przepis	23
Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa	25
5/ KONSERWACJA	26
6/ ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	27

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

Urządzenie nie jest zabawką.


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

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


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

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

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

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej. Płyta jest zaprojektowana do pracy z częstotliwością 50 Hz lub 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) bez konieczności podejmowania specjalnych działań ze strony użytkownika. Urządzenie należy podłączyć znormalizowanym kablem zasilającym, którego liczba żył zależy od rodzaju pożądanego połączenia (patrz rozdział dotyczący instalacji)

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

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

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

Należy używać wyłącznie elementów zabezpieczających opracowanych przez producenta urządzenia, wymienionych w instrukcji obsługi jako właściwe lub wbudowanych w urządzenie. Używanie nieodpowiednich zabezpieczeń może spowodować wypadki.

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

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

Do gotowania nigdy nie używać folii aluminiowej. Nigdy nie 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.

POCHRONA ŚRODOWISKA



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

Niektóre materiały opakowaniowe tego urządzenia również nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska. Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

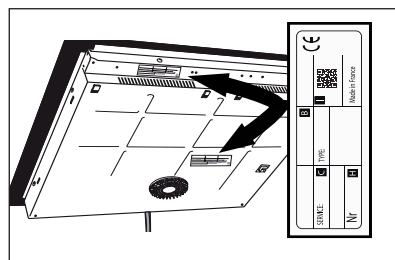
Porada dotycząca oszczędności energii

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

2 INSTALACJA

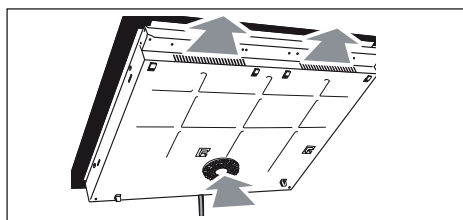
ROZPAKOWANIE

Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające płyty kuchennej.
Sprawdzić prawidłowość parametrów urządzenia zamieszczonych na tabliczce danych znamionowych. Zapisać w poniższej ramce figurującej na tej tabliczce numer serwisowy i typ normy do wykorzystania w przyszłości.



Service :

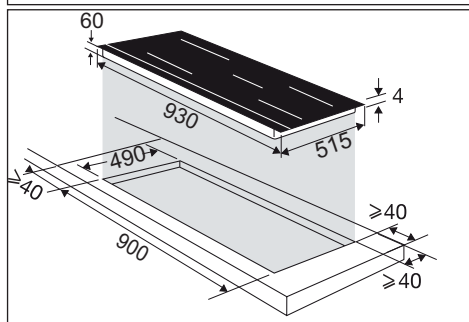
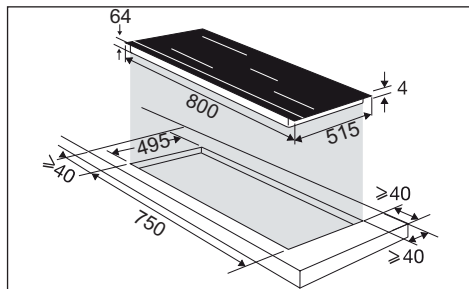
Type :



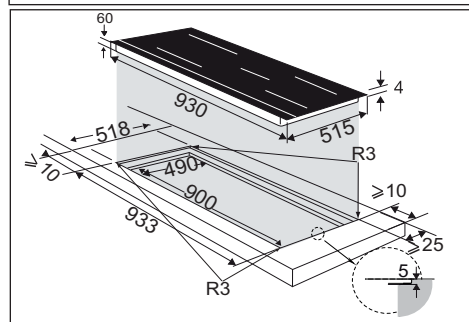
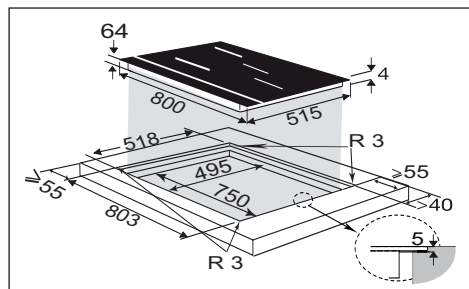
ZABUDOWA

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

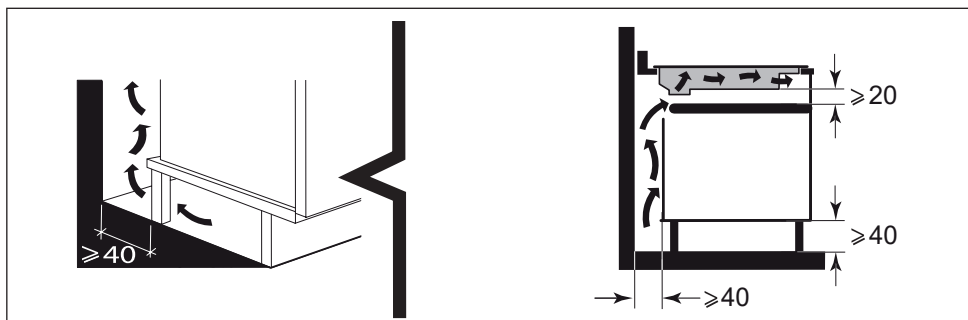


Zabudowa na wysokości blatu



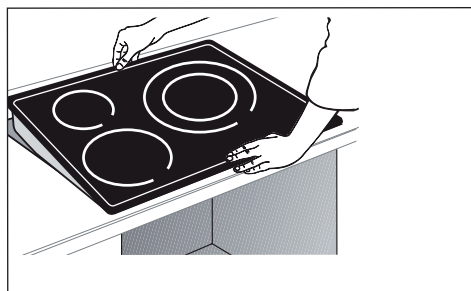
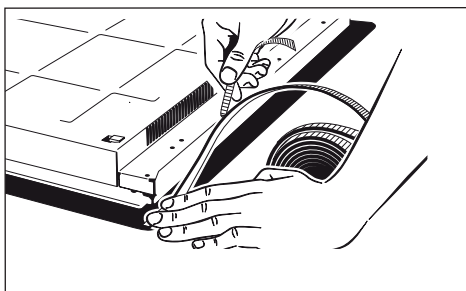
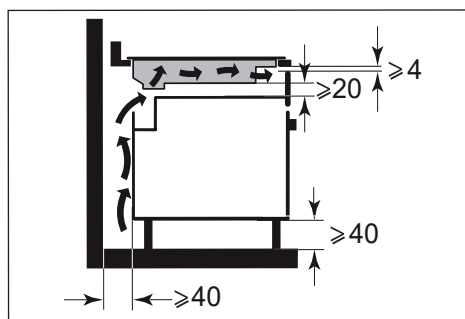
2 INSTALACJA

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.

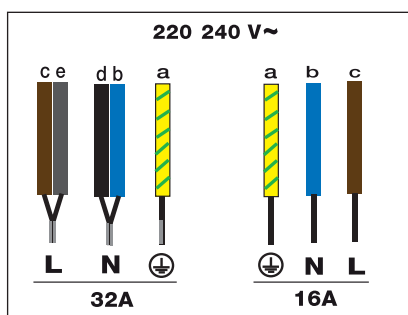
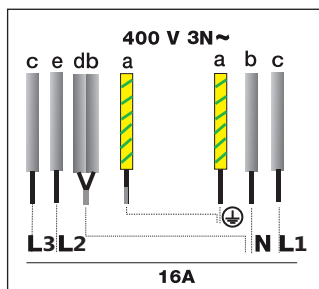
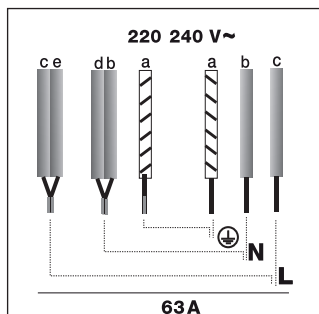
Odnaleźć przewód płyty indukcyjnej:

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

Po włączeniu stołu lub po dłuższej przerwie w zasilaniu na panelu sterowania pojawia się świecący kod.

Przed rozpoczęciem korzystania z tabletu należy odczekać lub nacisnąć przycisk, aby ta informacja zniknęła (wyświetlanie tej informacji jest normalne i w razie potrzeby jest ona zarezerwowana dla serwisu posprzedażowego).

W żadnym wypadku użytkownik stołu nie powinien brać tej informacji pod uwagę.














3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

PASEK






Objaśnienia dotyczące klawiatury

-  Wł./Wył.
-  Blokowanie / funkcja Clean Lock
-  Horizone
-  Wybór palnika
-  - + Ustawienie mocy/czasu
-  Minutnik
-  Nawigacja (góra/dół)
- 
-  Cofanie
-  OK Zatwierdzenie/OK
-  Parametry

Dostęp bezpośredni

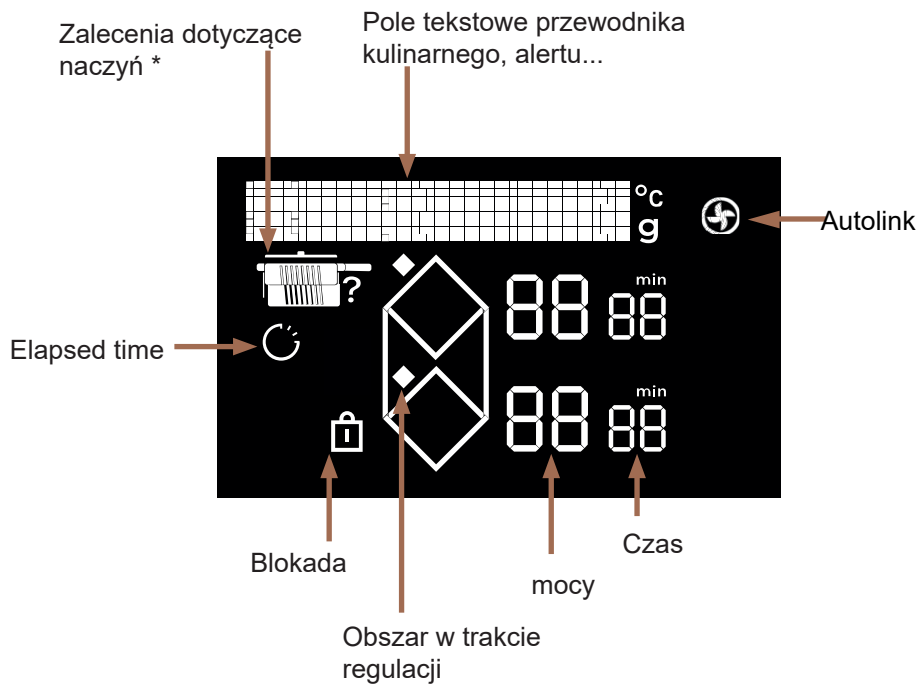
-  mocy
-  Gotowanie
-  Boost

Funkcja





-  Funkcja Elapsed Time
-  Asystent kulinarny
-  Funkcja Recall

3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

Objaśnienia dotyczące wyświetlacza



* Zalecenia dotyczące naczyń

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

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA


Po pierwszym włączeniu płyty można spersonalizować różne funkcje.

ZARZĄDZANIE PARAMETRAMI

Nacisnąć przycisk , aby przejść do parametrów:

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


Przyciski  i  umożliwiają poruszanie się po menu.

Naciśnięcie przycisku  umożliwia powrót do poprzedniego menu bez modyfikacji.

Naciśnięcie przycisku **OK** umożliwia zatwierdzenie wyboru.

WYBÓR NACZYNIA

Do gotowania na płycie indukcyjnej można używać większości naczyń. Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadaje się jedynie szkło, glina, naczynia aluminiowe bez specjalnego dna, miedź oraz pewne odmiany stali nierdzewnej, które nie są magnetyczne.

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

 Nie należy ustawiać naczyń na klawiaturze sterującej.


4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

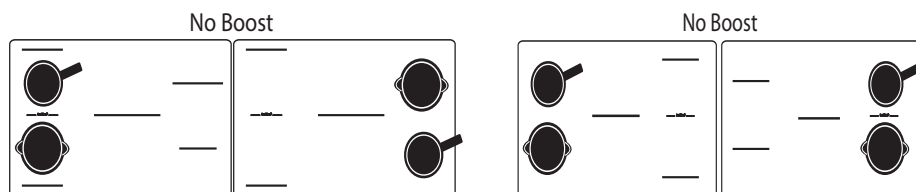
WYBÓR PALNIKA

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

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

Średnica palnika (cm)	Maks. moc palnika (W)	Średnica dna naczynia (cm)
Horizone	3700	18 - Ovale - poissonnière
1/2 zone	2800	11 - 22
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
21	3600	12 - 24
23	3700 / 5500	12 - 24
28 / 30	3700 / 5500	15 - 32

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



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

① WŁĄCZANIE – WYŁĄCZANIE



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


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

Jeżeli nie zostanie wykryte żadne naczynie, należy wybrać palnik:



Wyłączanie strefy gotowania/płyty



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

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 



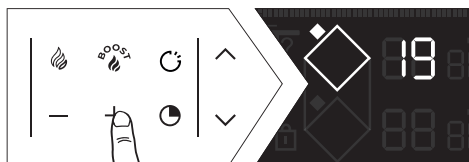
4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

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.

REGULACJA MOCY

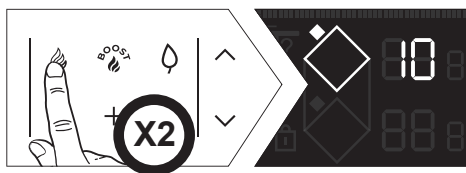
Za pomocą przycisku + lub - ustawić poziom mocy w zakresie od 1 do 19.



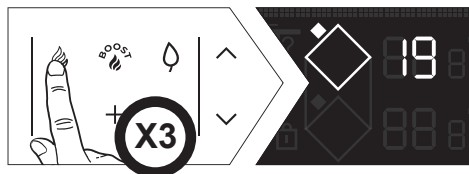
Podczas włączania można bezpośrednio ustawić moc maksymalną (z wyjątkiem funkcji BOOST), wciskając przycisk „-” strefy.

Dostęp bezpośredni

Dwa przyciski umożliwiają bezpośrednie ustawienie wybranych poziomów mocy:



Boost: moc maksymalna



• 4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

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


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

Należy postąpić w następujący sposób:

Płyta musi być wyłączona, a wyświetlacz musi być włączony:

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

• Pierwszy etap

- Wybrać , przytrzymując wciśnięty przycisk.
- Ustawić nową moc w zakresie od 1 do 3 (dla funkcji utrzymywania w ciepłe), naciskając przycisk + lub -.
- Sygnał dźwiękowy potwierdza wykonanie czynności.

• Drugi etap

- Powtórzyć poprzednie ustawienie.
- Ustawić nową moc w zakresie od 4 do 11 (dla funkcji duszenia), naciskając przycisk + lub -.
- Sygnał dźwiękowy potwierdza wykonanie czynności.

• Trzeci etap

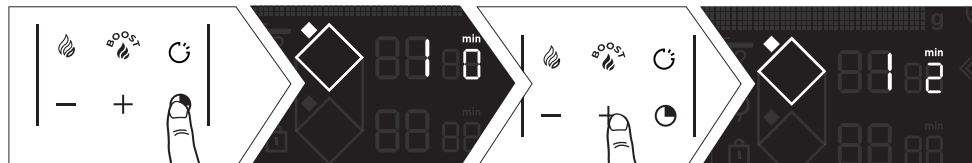
- Powtórzyć poprzednie ustawienie.
- Ustawić nową moc w zakresie od 12 do 19 (dla funkcji przypiekania), naciskając przycisk + lub -.
- Sygnał dźwiękowy potwierdza wykonanie czynności.

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

REGULACJA MINUTNIKA

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

Włączanie i zmiana ustawień są wykonywane za pomocą przycisku  minutnika.



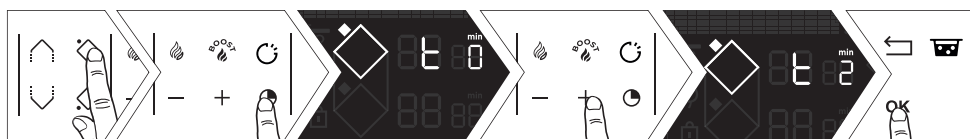
Aby ułatwić ustawianie bardzo długich czasów, można przejść bezpośrednio do 8 godzin, naciskając na samym początku przycisk -.

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

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

Niezależny minutnik

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





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

BLOKOWANIE PRZYCISKÓW STEROWANIA (blokada rodzicielska)

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


Blokowanie

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



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Płyta zablokowana podczas działania

Po wciśnięciu przycisków ustawienia mocy lub minutnika działających stref gotowania:

Symbol  zaczyna migać.

Odblokowanie


Wcisnąć przycisk  aż do chwili, kiedy symbol zablokowania  zniknie z wyświetlacza i włączy się sygnał dźwiękowy potwierdzający wykonanie czynności.

Funkcja CLEAN LOCK

Funkcja ta pozwala na czasowe zablokowanie płyty podczas czyszczenia. Aby aktywować Clean lock:

Przycisnąć przez krótki czas przycisk .

Włączy się sygnał dźwiękowy i symbol  będzie migać na wyświetlaczu.

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

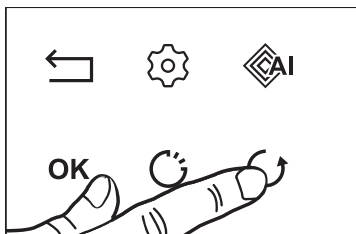
FUNKCJE PIECZENIA

Funkcja 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 wcisnąć 



Kiedy płyta pracuje, funkcja umożliwia wyświetlenie ustawień mocy i minutnika palnika (-ów) zgaszonego(-ych) w czasie krótszym niż 30 sekund.

Funkcja Recall nie działa po wyłączeniu płyty.

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

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 zaczekać 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.


Funkcja Elapsed TIME

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

Aby użyć tej funkcji, należy wcisnąć przycisk .

Czas, jaki upłynął, miga na wyświetlaczu minutnika wybranej strefy gotowania.



Jeśli gotowanie ma zakończyć się w określonym czasie, należy nacisnąć przycisk , a następnie w ciągu 5 sekund nacisnąć przycisk „+” minutnika, aby ustawić żądany czas pieczenia. Wyświetlanie czasu przestaje migać na 3 sekundy, a następnie wyświetla się czas, jaki pozostał. Sygnał dźwiękowy potwierdza dokonanie wyboru.

Funkcja ta działa z użyciem funkcji minutnika lub bez niej.



•4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Uwaga: jeśli na minutniku wyświetlany jest czas, należy odczekać 5 sekund, aby móc zmienić czas gotowania
Po upływie 5 sekund możliwa będzie zmiana czasu.


Funkcja asystenta kulinarnego

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

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

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

Podczas korzystania z płyty grzewczej w trybie Recipe (Przepis), na ekranie pojawi się zalecany rodzaj naczyń.

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

Wybór przepisów

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

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

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

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



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Wybór przepisów

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

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



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Funkcja Gotowania w wodzie

Ta funkcja umożliwi zagotowanie wody i utrzymanie jej wrzenia bez wykipienia w celu ugotowania np. makaronu.

Ustawić naczynie na palniku.

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

Płyta proponuje najbardziej odpowiedni palnik.

Zatwierdzić wybór, wciskając przycisk **OK**

Gotowanie rozpoczyna się.

Gdy woda się zagotuje, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się komunikat

z prośbą o dodanie składników. Po zakończeniu nacisnąć **OK**, aby zatwierdzić.

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

UWAGA: 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 Blanszowanie

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


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

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 



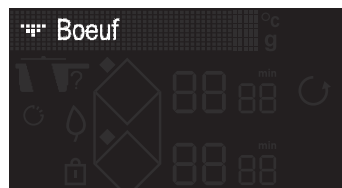
^ ◀
v ▶
OK

- » Wybrać menu „Przepisy” za pomocą przycisków **▼ / ▲**
- » Zatwierdzić wybór „Przepisy” za pomocą przycisków **OK**



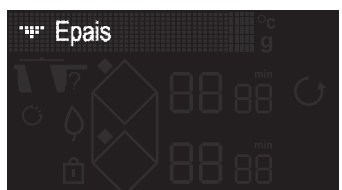
^ ◀
v ▶
OK

- » Wybrać menu „Mięsa” za pomocą przycisków **▼ / ▲**
- » Zatwierdzić wybór „Mięsa” za pomocą przycisków **OK**



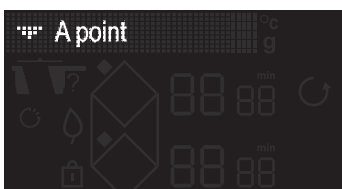
^ ◀
v ▶
OK

- » Wybrać menu „Wołowina” za pomocą przycisków **▼ / ▲**
- » Zatwierdzić wybór „Wołowina” za pomocą przycisków **OK**



^ ◀
v ▶
OK

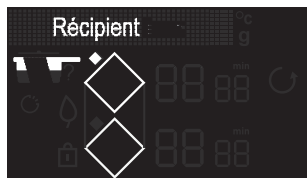
- » Wybrać grubość kawałka mięsa wołowego za pomocą przycisków **▼ / ▲**
- » Zatwierdzić wybór grubości za pomocą przycisków **OK**



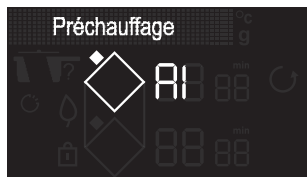
^ ◀
v ▶
OK

- » Wybrać żądane wypieczenie za pomocą przycisków **▼ / ▲**
- » Zatwierdzić wybór wypieczenia za pomocą przycisku **OK**.

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA



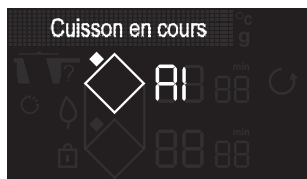
- » Wyświetlacz płyty zaleca naczynie zapewniające optymalne rezultaty gotowania, a także odpowiednią strefę gotowania.



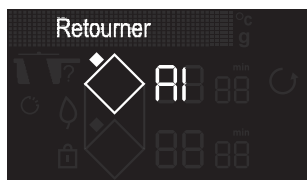
- » Po umieszczeniu naczynia w wybranej strefie zatwierdzić przycisk **OK**
- » Rozpoczyna się faza nagrzewania na pusto.



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





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



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



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

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

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

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 wykorzystywanego naczynia mogą pojawić się także dźwięki przypominające gwizdanie. Opisane powyżej dźwięki są całkowicie normalne, ponieważ są one związane z technologią indukcji i nie oznaczają awarii urządzenia.

Nie zalecamy używania żadnego systemu zabezpieczającego płytę.



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. 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.**

Kod usterki F9: napięcie niższe niż 170 V.

Kod usterki D1: temperatura niższa niż 5°C.

PODCZAS UŻYWANIA

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

Rozlał się płyn lub jakiś przedmiot blokuje klawiaturę. Należy oczyścić powierzchnię płyty lub usunąć przedmiot a następnie wznowić gotowanie.

Wyświetlany jest kod F7.

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

W czasie pracy strefy gotowania lampki kontrolne klawiatury zawsze migają.

Wykorzystywane naczynie nie jest odpowiednie.

Naczynia hałasują, a płyta emituje trzaskające dźwięki podczas gotowania (patrz porada „Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa”). Jest to normalne. W przypadku niektórych rodzajów naczyń ma miejsce przekazywanie energii z płyty do naczynia.

Wentylacja działa nadal po zatrzymaniu się płyty.

Jest to normalne. Zapewnia to schłodzenie elementów elektronicznych.

Jeżeli problem występuje nadal.

Wyłączyć płytę na 1 minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

