



# TABLE INDUCTION

Notice d'installation et d'utilisation

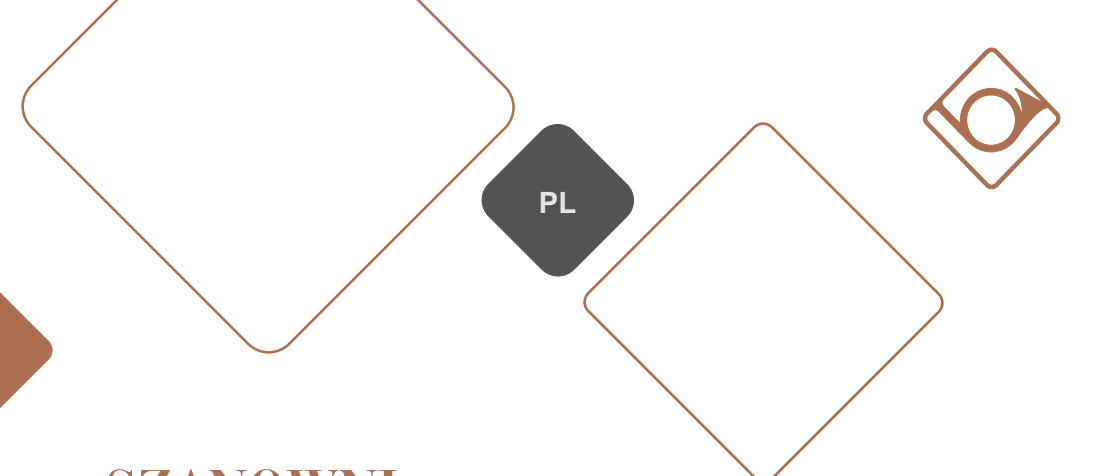
FR  
EN  
CS  
DA  
DE  
ES  
EL  
FI  
HU  
IT  
NL  
NO  
PL  
PT  
RU  
SK  
SV  
UK  
HE



CZ2100198\_06 04/25

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

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

|                                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....</b> | <b>4</b>  |
| <b>OCHRONA ŚRODOWISKA.....</b>                                  | <b>7</b>  |
| Ochrona środowiska .....                                        | 7         |
| Porada dotycząca oszczędności energii .....                     | 7         |
| <b>1 - INSTALACJA.....</b>                                      | <b>8</b>  |
| Rozpakowanie .....                                              | 8         |
| Zabudowa .....                                                  | 8         |
| Podłączenie elektryczne.....                                    | 10        |
| <b>2 - PREZENTACJA URZĄDZENIA .....</b>                         | <b>11</b> |
| Opis płyty grzejnej .....                                       | 11        |
| <b>3 - UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA.....</b>                          | <b>12</b> |
| Opis ekranu głównego .....                                      | 12        |
| Zmiana czasu gotowania.....                                     | 13        |
| Ustawienie żądanej mocy.....                                    | 13        |
| Przesuwanie naczyń .....                                        | 13        |
| Wyłączenie pola grzewczego .....                                | 13        |
| Funkcja Elapsed Time .....                                      | 13        |
| Menu .....                                                      | 13        |
| Parametry .....                                                 | 14        |
| Menu Ogólne .....                                               | 14        |
| Menu Motion Control .....                                       | 14        |
| Menu Ustawienia zaawansowane .....                              | 14        |
| Menu O produkcie .....                                          | 15        |
| Funkcje specjalne.....                                          | 15        |
| Funkcja Boil .....                                              | 15        |
| Funkcja Grill .....                                             | 16        |
| Funkcja blanszowania .....                                      | 16        |
| Funkcja Recall.....                                             | 17        |
| Blokada poleceń Blokowanie .....                                | 17        |
| Niezależny minutnik .....                                       | 17        |

|                                           |           |
|-------------------------------------------|-----------|
| Parowanie .....                           | 18        |
| Konfiguracje parowania.....               | 18        |
| Rozkład mocy.....                         | 19        |
| Przewodnik kulinarny .....                | 20        |
| Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa..... | 24        |
| <b>4 - KONSERWACJA.....</b>               | <b>25</b> |
| Konserwacja płyty .....                   | 25        |
| <b>5 - ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....</b>  | <b>26</b> |
| Podczas podłączania .....                 | 26        |
| Podczas włączania .....                   | 26        |
| Podczas używania .....                    | 26        |
| <b>6 - SERWIS PO SPRZEDAŻY .....</b>      | <b>27</b> |

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

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

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

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

Urządzenie nie jest zabawką.

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

## OCRONA 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.

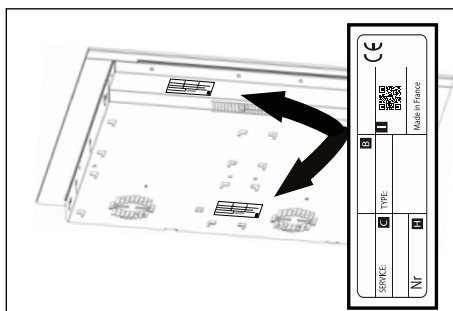
Niektóre materiały opakowaniowe tego urządzenia również nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska. Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

## Porada dotycząca oszczędności energii

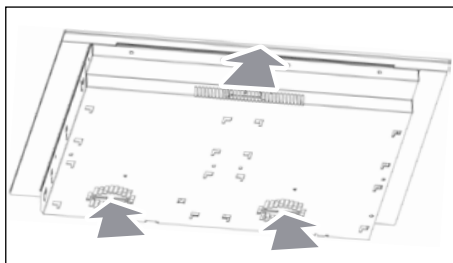
Użycie pokrywki podczas gotowania zapewnia oszczędność energii. Użycie pokrywki szklanej umożliwia doskonałe kontrolowanie gotowania.

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

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



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.

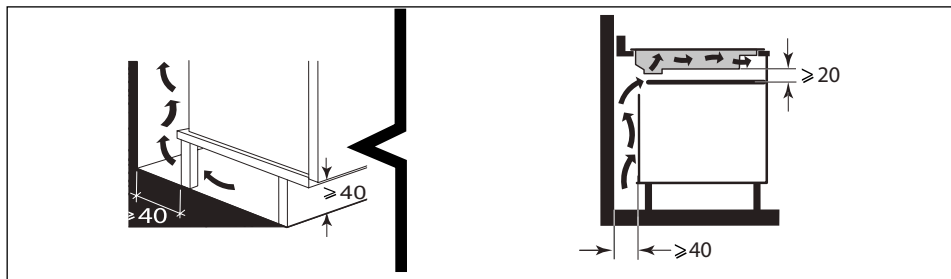


Technical drawing of a rectangular tray. The top view shows a rectangle with dimensions 650 (length) and 515 (width). The height of the tray is indicated as 4. A perspective view below shows the tray with a depth of 490. The distance from the front edge to the back edge is 560. The distance from the side edge to the back edge is  $\geq 50$ . The distance from the front edge to the side edge is  $\geq 50$ .

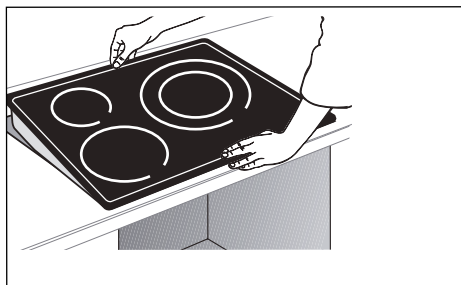
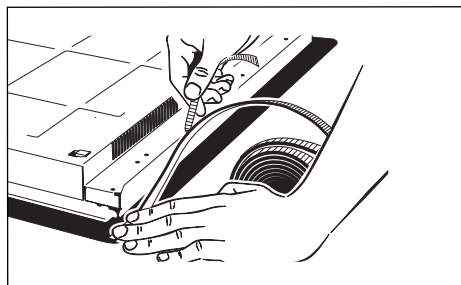
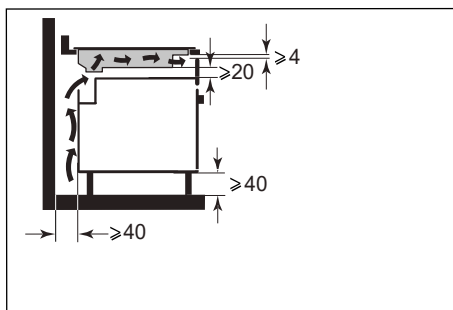
Technical drawing of a rectangular box. The main view shows a perspective of the box with dimensions: length 650, width 515, height 64, and a top thickness of 4. The box has rounded corners with a radius of R3. A detail view shows a cross-section of the box wall with dimensions: outer width 518, inner width 490, outer length 653, inner length 560, and a wall thickness of 10. A detail view of the bottom shows a cross-section of the bottom plate with a thickness of 5.



W przypadku montażu płyty nad szufladą



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



## Ważne

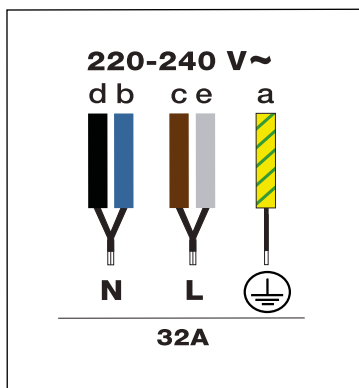
Jeżeli płyta kuchenna znajduje się nad piekarnikiem, zabezpieczenia termiczne płyty mogą ograniczyć jednoczesne korzystanie z płyty i piekarnika w trybie pirolizy — wyświetlenie kodu „F7” w strefie elementów sterowania. W takim przypadku zalecamy zwiększenie wentylacji płyty, poprzez wykonanie otworu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

## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

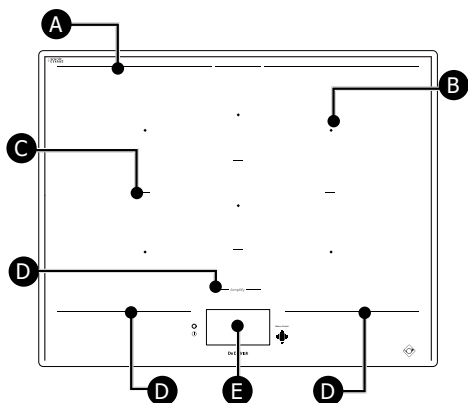
Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej.

Odnaleźć przewód płyty indukcyjnej:

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



### Opis płyty grzejnej



- A** Tylna granica strefy gotowania
- B** Środek pola grzejącego
- C** Przegroda strefy gotowania
- D** Przednia granica strefy gotowania
- E** Sterowanie dotykowe i wyświetlacz

Środek każdej strefy gotowania (B) jest oznaczony kwadratem.

Linia nadrukowana (A) wyznacza tylną część całej strefy gotowania.

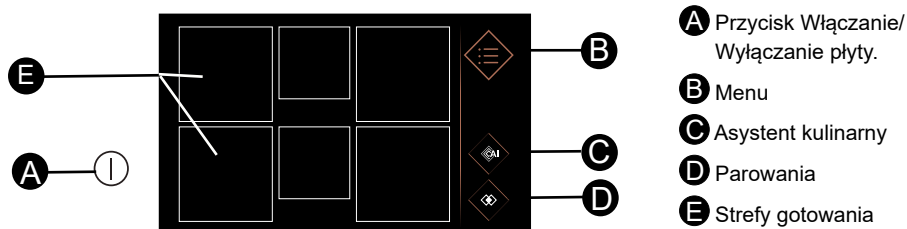
Linie (C) wyznaczają poszczególne strefy gotowania.

Linie nadrukowane (D) przed płytą kuchenną oddzielają strefę grzewczą od panelu dotykowego (E).

Ważne jest, aby nie umieszczać gorących naczyń poniżej tej granicy, ponieważ może to uszkodzić panel sterowania lub urządzenie (Zobacz „Bezpieczeństwo i zalecenia”).

## Opis ekranu głównego

Ekran jest całkowicie dotykowy. Pojedyncze dotknięcie ekranu jest wystarczające, aby uzyskać dostęp do poleceń sterowania po włączeniu płyty.



Wcisnąć przycisk **ⓘ**, pojawiają się 6 kwadratów. Kwadraty świecą się, jeśli nie zostały wykryte żadne naczynie lub są najpierw kropkowane, a następnie świecą się, kiedy naczynie zostanie wykryte. W strefie gotowania wyświetlone zostanie zero.

Naciśnięcie strefy gotowania otwiera menu regulacji mocy i minutnika. Można regulować moc, przesuwając palcem poziomo po pasku regulacji mocy. Wyświetlana jest wybrana temperatura.

Moc można również regulować, naciskając przyciski szybkiego uruchamiania funkcji:

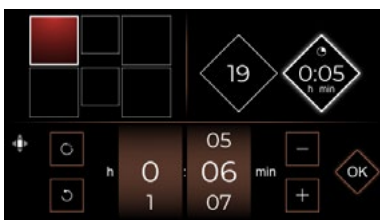
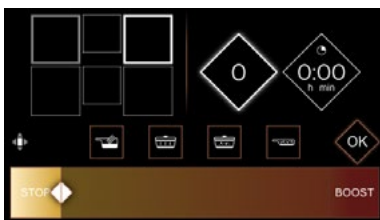
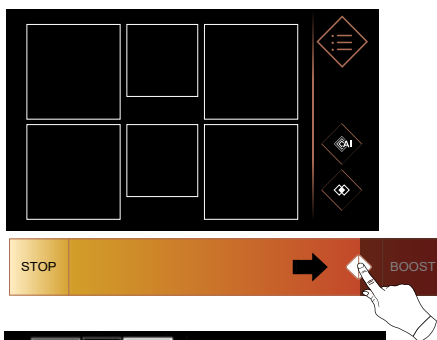
**Roztapianie** lub **Utrzymywanie w cieple**, lub **Duszenie**, lub

## Przypiekanie.

Naciśnięcie **0:00** umożliwia ustawienie czasu gotowania.

Minutnik można ustawić, przesuwając minuty i godziny w pionie lub naciskając przyciski + i -. Naciśnięcie OK umożliwia zatwierdzenie ustawienia.

Po ustawieniu mocy i czasu gotowania są one wyświetlane wewnątrz kwadratu odpowiadającego danemu palnikowi.



ten przycisk umożliwia wyzerowanie minutnika



## 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 czasu

Pojawia się okno z upływającym czasem.

## Zmiana czasu gotowania

Jeśli na minutniku wyświetlany jest czas, należy odczekać 5 sekund, aby móc zmienić czas gotowania. Aby płyta wykryła nowe naczynie, umieścić je w odpowiedniej strefie i nacisnąć na ekranie symbol kwadratowy odpowiadającego danemu palnikowi. Wyświetlone zostanie zero.

## Ustawienie żądanej mocy

Można teraz ustawić żądaną moc, naciskając romb. Bez wykonania ustawienia przez użytkownika strefa gotowania wyłącz się automatycznie po kilku sekundach.

## Przesuwanie naczyń

Można przesunąć naczynie z jednej strefy do innej podczas gotowania, należy jednak zawsze podnieść je, a nie przesuwając po płycie – płyta automatycznie wykryje zmianę położenia naczynia, a wybrane wcześniej ustawienia zostaną zachowane. Jeżeli jedna z cyfr miga, należy zatwierdzić ją, wciskając ekran w danej strefie.

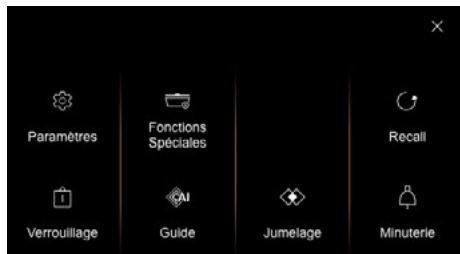
## Wyłączenie pola grzewczego

Aby wyłączyć palnik, nacisnąć i przytrzymać romb. Rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy i ustawienia znikną z tego kwadratu lub pojawi się symbol

Aby całkowicie wyłączyć płytę, wcisnąć przycisk

## Menu

Naciśnięcie przycisku Menu umożliwia wyświetlenie wszystkich dostępnych funkcji.



> przycisk na ekranie umożliwia zakończenie wyświetlania można wówczas sterować wszystkimi pozostałymi palnikami.

> przycisk na ekranie umożliwia powrót do poprzedniego ekranu

## Parametry

### Menu Ogólne

Naciśnięcie przycisku Ogólne umożliwia:

- regulację intensywności wyświetlania płyty poprzez przesuwanie palcem po suwaku (od 1 do 10),
- połączenie płyty z okapem, jeśli jest,
- wybranie języka tekstu płyty indukcyjnej.



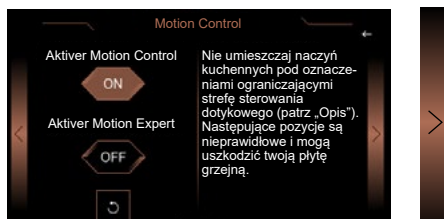
### Menu Motion Control

Naciśnięcie przycisku Sterowanie gestami umożliwia (w zależności od modelu):

- włączenie lub wyłączenie funkcji Sterowanie ruchami (asystent gestów).
- włączenie lub wyłączenie Trybu Eksperta.

Funkcja **Sterowanie gestami** umożliwia wybranie palnika i dostosowanie mocy za pomocą prostych gestów dłoni, bez dotykania paska elementów sterowania. Dzięki temu użytkownik nie brudzi się i nie pozostawia odcisków palców na stole. Gdy funkcja Sterowanie gestami jest aktywna, przycisk wygląda następująco: . Aby wyłączyć tę opcję, nacisnąć ten przycisk.

**Tryb Ekspert** umożliwia także ustawienie minutnika za pomocą gestów.



Nacisnąć strzałkę w prawo, by otworzyć samouczek, który pozwala przetestować różne gesty, aby korzystać ze sterowania gestami. Każdy etap należy zatwierdzić przez naciśnięcie .

### Menu Ustawienia zaawansowane

#### - Ustawienia funkcji szybkich

Pozwala zmieniać poziomy mocy zdefiniowane w funkcjach szybkich:



**Roztapianie** moc od 1 i 3 (domyślnie moc 2)



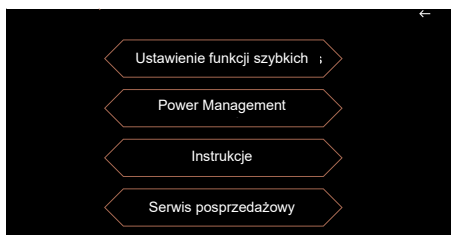
**Utrzymywanie w cieple** moc od 4 do 9 (domyślnie moc 7)



**Duszenie** moc od 10 i 16 (domyślnie moc 14)



**Przypiekanie** moc od 17 i 19 (domyślnie moc 19)



## - Zarządzanie energią

Funkcja **Zarządzanie energią** umożliwia ograniczenie całkowitej mocy płyty w celu dostosowania jej do instalacji elektrycznej w domu użytkownika.

Domyślnie moc płyty jest ustawiona na wartość maksymalną.

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

| Moc płyty w kW | Bezpieczniki/<br>Wyłącznik instalacji<br>elektrycznej |
|----------------|-------------------------------------------------------|
| 7,4            | 32                                                    |
| 5,7            | 25                                                    |
| 4,6            | 20                                                    |
| 3,6            | 16                                                    |

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

## - Instrukcje

Naciśnięcie Instrukcje umożliwia uzyskanie instrukcji dotyczącej produktu na swoim smartfonie poprzez zeskanowanie kodu QR.

## - Serwis posprzedażowy

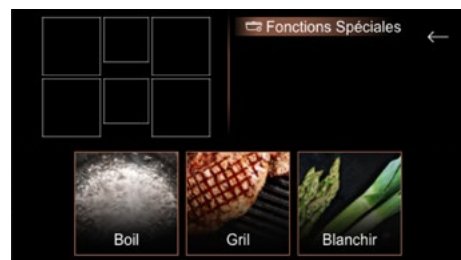
Przeznaczone dla serwisu posprzedażowego w razie potrzeby.

## Menu O produkcie

Umożliwia sprawdzenie wersji oprogramowania płyty grzewczej.



## Funkcje specjalne



## Funkcja Boil

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



Ustawić naczynie na palniku.

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

Zatwierdzić wybór, wciskając przycisk .

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 , 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 Grill Grill

Funkcja ta umożliwia szybkie przysmażenie potraw na powierzchni połączonej z grillem De Dietrich z żeliwa emaliowanego. Ma ona najlepsze ustawienia, które pozwolą na nowo odkryć smaki grillowanych dań.



Ustawić grill na wybranej strefie i zatwierdzić, naciskając .

Po upływie czasu podgrzewania położyć produkty na grillu.

Akcesorium do grilla nie jest dostarczane w zestawie z płytą. Można je nabyć u sprzedawcy.



## Funkcja blanszowania blanszowania

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.

Wybrać ilość wody, w której mają być zanurzone warzywa.

Ustawić naczynie ze składnikami na palniku.



## Funkcja RECALL

Funkcja umożliwia wyświetlenie ostatnich ustawień „mocy i minutnika” dla wszystkich palników zgaszonych w ciągu ostatnich niż 3 minut.

Aby skorzystać z tej funkcji, upewnij się, że płyta grzejna jest odblokowana, a następnie naciśnij / Recall.



## Blokada poleceń Blokowanie

Płyta indukcyjna posiada zabezpieczenie przed dziećmi, które blokuje płytę.

Ze względów bezpieczeństwa jedynie przycisk „Włączanie/Wyłączanie” jest zawsze aktywny i umożliwia wyłączenie stref gotowania, nawet zablokowanych.

Wcisnąć – wciśnięcie i przytrzymanie powoduje zablokowanie płyty na czas nieokreślony. Działające strefy gotowania nadal grzeją, ale nie ma wówczas dostępu do przycisków ustawienia mocy lub minutnika.



ten symbol jest wyświetlany na ekranie.

## Odblokowanie:

Gdy płyta jest zablokowana, naciskać symbol kłódki aż do chwili, gdy włączy się podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzający czynność – płyta zostanie odblokowana.

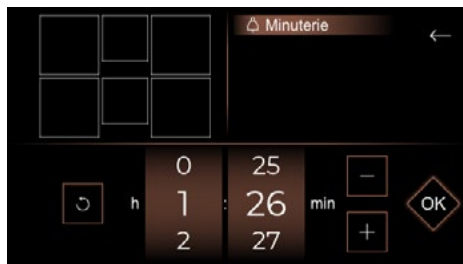
## Clean lock:

Funkcja ta pozwala na czasowe zablokowanie płyty podczas czyszczenia. Krótkie naciśnięcie umożliwia zablokowanie płyty na 60 sekund.

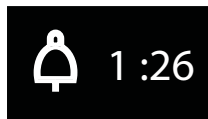


## Niezależny minutnik

Funkcja ta pozwala na odliczanie czasu bez gotowania.



Po określeniu czasu będzie on wyświetlany po prawej stronie ekranu głównego.



Po upływie ustawionego czasu rozlegają się sygnały dźwiękowe, na wyświetlaczu miga wskazanie 0:00, a następnie wyłącza się.

**Uwaga:** Aby szybko wyzerować czas, nacisnąć



## Parowanie

Płyta umożliwia połączenie stref gotowania, aby umożliwić wykorzystanie dużych naczyń.

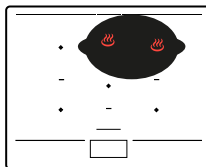
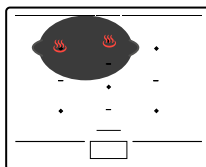
Naciśnij przycisk Menu i wybierz Parowanie. Pojawi się menu Parowanie, a następnie wybierz strefy gotowania i naciśnij OK.



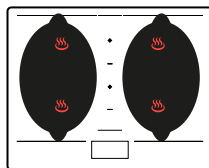
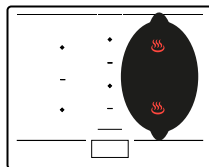
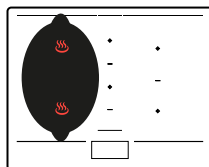
## Konfiguracje parowania

Dostępne konfiguracje parowania są następujące:

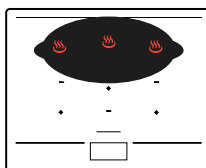
### Strefy Extense



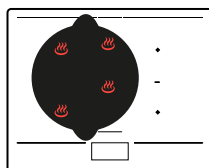
### Strefy HorizonteTech



### Strefa HorizontePlus



### Strefa HorizonteMax



## Rozkład mocy



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

Naczynia mogą być ustawiane w różnych strefach urządzenia. Należy wybrać odpowiednią strefę 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).

| Strefa          | Rozmiar naczynia                                | Kształt naczynia                 | Pozycjonowanie                                                        | Moc (W) |
|-----------------|-------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------|
| ½ Horizone-Tech | 110 - 220 mm                                    | Okrągły                          | Wycelowane na strefie gotowania                                       | 2800    |
| Owalna tył      | 90 - 140 mm                                     | Okrągły                          | Wycelowane na strefie gotowania                                       | 1200    |
| Owalna przód    | 90 - 90 mm                                      | Okrągły                          | Wycelowane na strefie gotowania                                       | 1200    |
| HorizoneTech    | 180 mm (okrągły) min.<br>Owalny / Rybak / Grill | Okrągły<br>Owalny<br>Prostokątny | Wycelowane na linii pomiędzy dwoma ½ HorizoneTech                     | 3700    |
| Extense         | Owalny 240 mm min / 330 mm max                  | Owalny<br>Prostokątny            | Musi pokrywać środką 2 tylnych stref gotowania                        | 3600    |
| HorizonePlus    | Owalny wszerz 380 mm min / 580 mm max           | Owalny<br>Rybak<br>Prostokątny   | Musi pokrywać środką 3 tylnych stref gotowania, wycelowane prawo/lewo | 4600    |
| HorizoneMax     | 320 - 350 mm                                    | Okrągły                          | Musi pokrywać środką 4 stref gotowania                                | 5500    |



### Przewodnik kulinarny

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 przewodnika kulinarnego. Podczas korzystania z płyty w trybie Przepisy ekran zaś zaleci użycie odpowiedniego typu przyboru do wybranego ustawienia.

Do gotowania na płycie indukcyjnej można używać większości przyrządów kuchennych. 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.

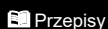


**Sugerujemy wybór naczyń o grubym i płaskim dnie. Ciepło w takich naczyniach lepiej się rozkłada i pieczenie jest bardziej jednolite. Nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać podgrzewanego pustego naczynia bez nadzoru.**



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

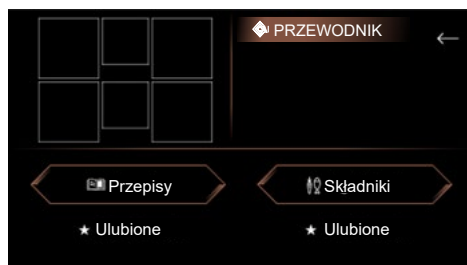
Proponujemy wybór przepisów, w których użytkownik zostanie poprowadzony na każdym etapie przygotowywania potraw.



## Przepisy krok po kroku

| Dania                                  | Desery                 |
|----------------------------------------|------------------------|
| Koreański bibimbap                     | Czekolada po wiedeńsku |
| Gulasz z cielęciny                     | Krem czekoladowy       |
| Wołowina po burgundzku                 | Krem budyniowy         |
| Klopsiki wołowe w sosie pomidorowym    | Gruszki w czekoladzie  |
| Kogut w winie                          | Jabłka karmelizowane   |
| Fondue serowe                          |                        |
| Zupa rybna                             |                        |
| Jajecznica z truflami                  |                        |
| Ossobuco                               |                        |
| Paella z owocami morza                 |                        |
| Gulasz                                 |                        |
| Zupa grzybowa                          |                        |
| Kurczak po baskijsku                   |                        |
| Gulasz jagnięcy                        |                        |
| Ramen z kurczaka                       |                        |
| Ratatouille szefa kuchni               |                        |
| Risotto z borowikami                   |                        |
| Indyk w kawałkach z oliwkami i cytryną |                        |
| Cielęcina marengo                      |                        |

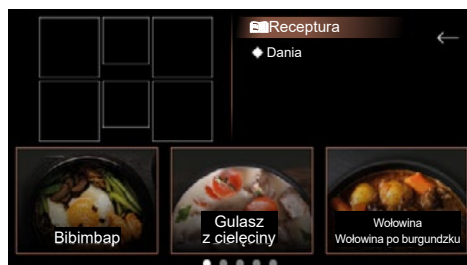
## Przykładowy przepis na gulasz z cielęciny krok po kroku



1 > Przejdź do receptur



2 > następnie Dania



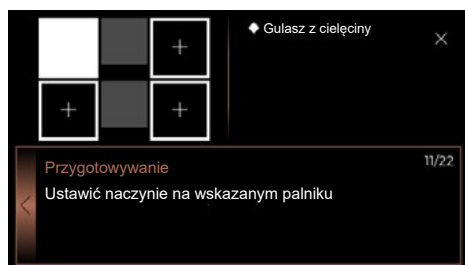
3 > Na zakończenie dokonać wyboru



4 > Nacisnąć „wyświetl”, aby zobaczyć szczegóły przepisu



5 > przepis zostanie wyświetlony, możesz teraz zatwierdzić każdy krok aż do rozpoczęcia gotowania



6 > Wybierz strefę gotowania



7 > Możesz teraz monitorować stan gotowania aż do końca – wyświetlacz umożliwi wybranie funkcji Utrzymywanie w cieple lub zakończenie gotowania.

**Życzymy smacznego.**

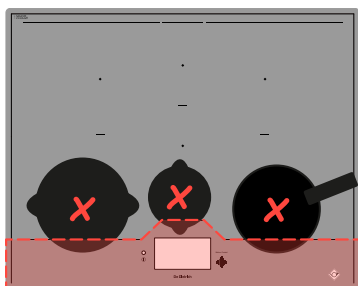
Wciśnięcie  w przepisie umożliwia zapisanie przepisu i zapamiętanie go w Ulubionych.

Aby wykorzystać go ponownie, wystarczy na początku gotowania wcisnąć przycisk Ulubione.

## WSKAZÓWKI I ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

### Strefa chroniona

Nie umieszczaj naczyń kuchennych pod oznaczeniami ograniczającymi strefę sterowania dotykowego (patrz „Opis”). Następujące pozycje są nieprawidłowe i mogą uszkodzić twoją płytę grzejną:



### Ciepło reszkowe

Strefa gotowania, która była używana przez dłuższy czas, może pozostawać gorąca przez kilka minut.

Przez ten czas wyświetlany jest symbol . Nie należy dotykać danej strefy.

### Ogranicznik temperatury

Każda strefa gotowania wyposażona jest w czujnik bezpieczeństwa kontrolujący w sposób ciągły temperaturę dna naczynia. W przypadku pozostawienia pustego naczynia w strefie gotowania czujnik automatycznie dostosowuje moc generowaną przez płytę i zapobiega w ten sposób uszkodzeniu naczynia lub płyty.

**Ochrona w przypadku rozlania się płynu**  
Płyta może zostać wyłączona w następujących 3 przypadkach:

- Rozlanie płynu zalewające przyciski sterowania.
- Położenie mokrej ściereki na przyciskach.
- Położenie metalowego przedmiotu na przyciskach.

Zdjąć położony przedmiot lub wyczyścić i wysuszyć przyciski sterowania, a następnie wznowić gotowanie.

W takim przypadku symbol  jest wyświetlany wraz z sygnałem dźwiękowym.

### System „Auto-Stop”

W razie, gdyby zapomniano się o wyłączeniu palnika, płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję zabezpieczającą „Auto-Stop”, która automatycznie wyłącza zapomnianą strefę gotowania po określonym czasie (od 1 do 10 godzin w zależności od używanej mocy). Jeśli to zabezpieczenie zadziała, wyłączenie strefy gotowania jest sygnalizowane wyświetleniem komunikatu „AutoStop” w strefie sterowania i przez ok. 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk sterowania.



Mogą pojawić się również dźwięki przypominające wskazówki zegara.

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



Nie zalecamy używania żadnego systemu zabezpieczającego płytę.

## 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.

## PODCZAS PODŁĄCZANIA

**Instalacja wyłącza się automatycznie lub działa tylko jedna strona.** Podłączenie płyty jest nieprawidłowe. Sprawdzić poprawność (patrz rozdział dotyczący podłączania).

**Płyta wydziela dziwny zapach podczas pierwszych gotowań.** Urządzenie jest nowe. Podgrzać w każdej strefie przez pół godziny garnek napełniony wodą.

## PODCZAS WŁĄCZANIA

**Płyta nie działa i wyświetlacze na przyciskach nie świecą.**

Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. Zasilanie lub podłączenie jest nieprawidłowe. Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik.

**Płyta nie działa i wyświetla się inny komunikat.** Obwód elektroniczny działa nieprawidłowo. **Wezwać serwis.**

**Płyta nie działa, wyświetla się komunikat „blok.”.** Odblokować zabezpieczenie przed dziećmi.

**Kod usterki F9:** napięcie niższe niż 170 V.

**Kod usterki D1:** temperatura niższa niż 5°C.

## PODCZAS UŻYWANIA

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

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

**Wyświetlany jest kod F7.**

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

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

Wykorzystywane naczynie nie jest odpowiednie.

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

(patrz porada „Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa”). Jest to normalne. W przypadku niektórych rodzajów naczyń ma miejsce przekazywanie energii z płyty do naczynia.

**Wentylacja działa nadal po zatrzymaniu się płyty.**

Jest to normalne. Zapewnia to schłodzenie elementów elektronicznych.

**Jeżeli problem występuje nadal.**

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



## DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA WE FRANCJI

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

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

> napisać do nas na następujący adres pocztowy:

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

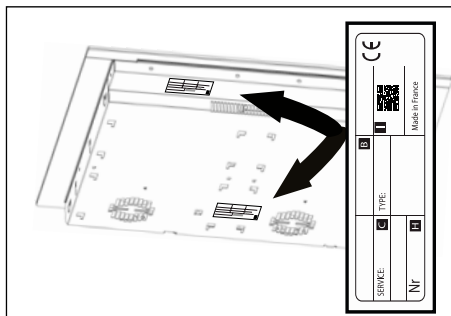
## CZĘŚCI GENUALNE

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



## SERWIS NAPRAWCZY WE FRANCJI

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



B: Odniesienie handlowe

C: Odniesienie do usługi

H: Numer seryjny

I: Kod QR

