



TABLE INDUCTION

Notice d'installation et d'utilisation

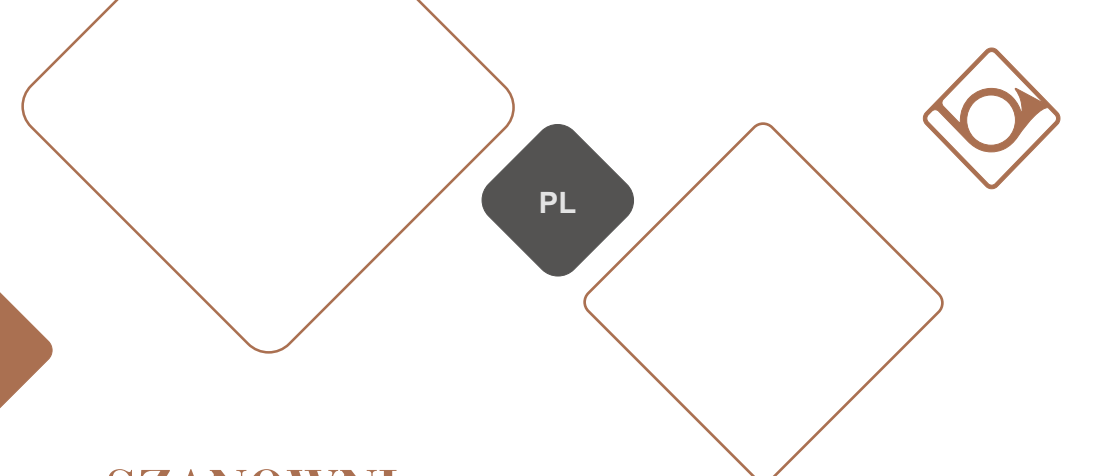
FR
EN
CS
DA
DE
ES
EL
FI
HU
IT
NL
NO
PL
PT
RU
SK
SV
UK
HE



CZ2100199_05 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

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....	4
OCHRONA ŚRODOWISKA.....	8
Ochrona środowiska	8
Porada dotycząca oszczędności energii	8
1 - INSTALACJA.....	9
Rozpakowanie	9
Zabudowa	9
Podłączenie elektryczne.....	11
2 - PREZENTACJA URZĄDZENIA	12
Opis płyty grzejnej	12
Opis sondy	13
Opis ekranu głównego	14
Zmiana czasu gotowania.....	15
Ustawienie żądanej mocy.....	15
Przesuwanie naczyń	15
Wyłączenie pola grzewczego	15
Menu	15
3 - UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA.....	15
Funkcja Elapsed Time	15
Parametry	16
Menu Ogólne.....	16
Menu Motion Control	16
Menu Ustawienia zaawansowane	16
Menu O produkcie	17
Funkcja Boil.....	17
Sonda	19
Funkcja Recall.....	25
Blokada poleceń Blokowanie	25
Niezależny minutnik	25
Parowanie	26

Konfiguracje parowania.....	26
Rozkład mocy.....	27
Przewodnik kulinarny	28
Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa.....	34
4 - KONSERWACJA.....	35
Konserwacja płyty	35
Konserwacja sondy	35
5 - ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	36
Podczas podłączania	36
Podczas włączania.....	36
Podczas używania.....	36
6 - SERWIS PO SPRZEDAŻY	37

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.

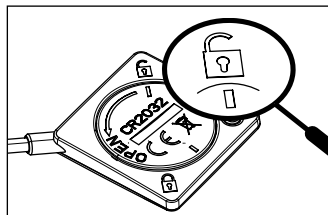
Nigdy nie stosować do konserwacji płyty urządzenia czyszczącego za pomocą pary wodnej.

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.

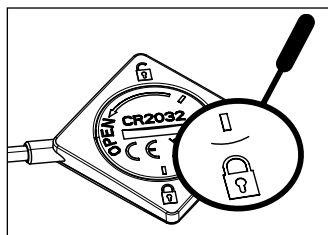
SONDA

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



Rys. 1

Aby odkręcić pokrywę, użyć monety i obracać, aż linia zrówna się z otwartym zatrzaskiem (rys. 1).



Rys. 2

Aby ponownie umieścić pokrywę, 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).

Wymienić baterię, jeśli jest zużyta lub przecieka. Przed utylizacją wyjąć z urządzenia baterię.

Baterię należy wyrzucić do pojemników przeznaczonych na baterie lub zwrócić do sklepu (zgodnie z obowiązującymi przepisami).

- Nie należy mieszać różnych typów baterii ani baterii nowych i używanych.

- Jeżeli urządzenie ma być przechowywane niewykorzystywane przez dłuższy czas, należy wyjąć baterie.

- Zaciski zasilania nie mogą być zwarte.

- Baterii nieprzeznaczonych do wielokrotnego ładowania nie należy ładować ponownie.

- Sonda nie jest przeznaczona do wkładania do piekarnika.

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

OCHRONA ŚRODOWISKA



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

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

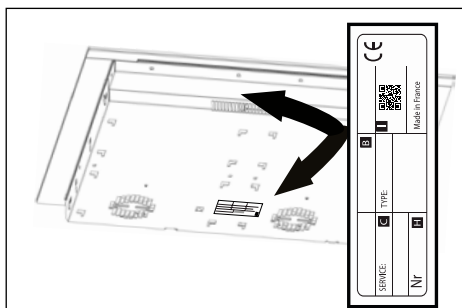
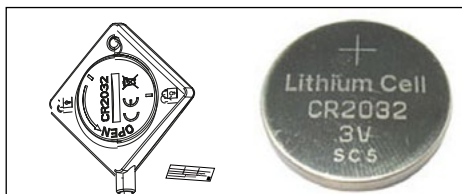
Porada dotycząca oszczędności energii

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

ROZPAKOWANIE

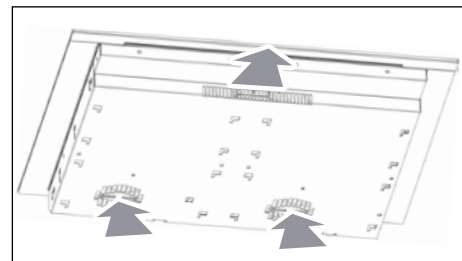
Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające płyty kuchennej, sondy i wspornika sondy. Sonda jest dostarczana z baterią, którą należy włożyć. Aby włożyć baterię, należy odkręcić za pomocą monety pokrywkę z tyłu sondy, włożyć baterię, przestrzegając biegunowości (znak + znajduje się powyżej) i ponownie przykręcić pokrywkę. Sprawdzić i przestrzegać parametrów urządzenia podanych na tabliczce znamionowej. Zapisać w poniższej ramce figurujący na tej tabliczce numer serwisowy i typ normy do wykorzystania w przyszłości.

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

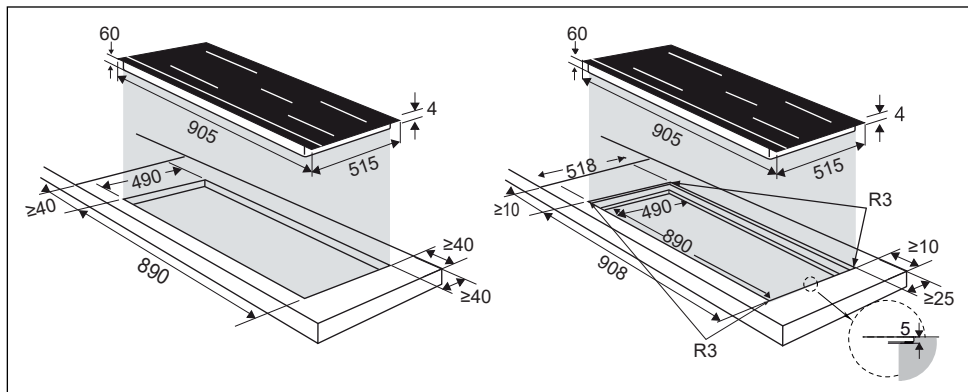


ZABUDOWA

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.

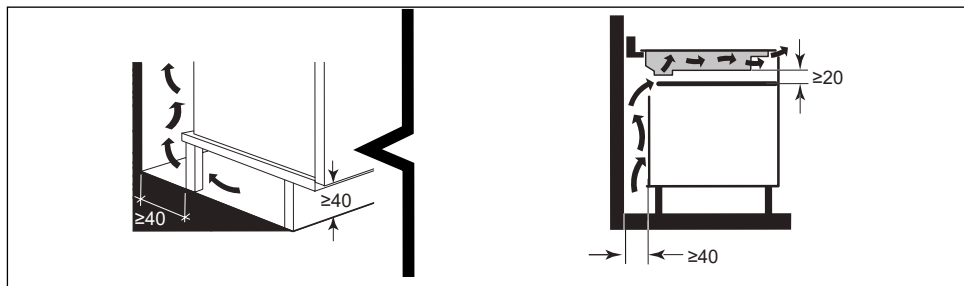


Zabudowa w blacie

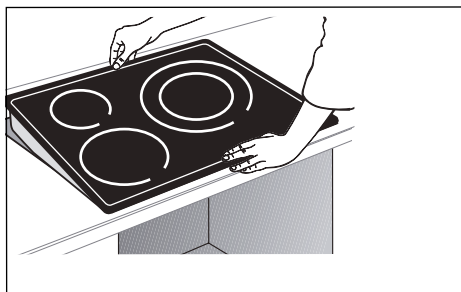
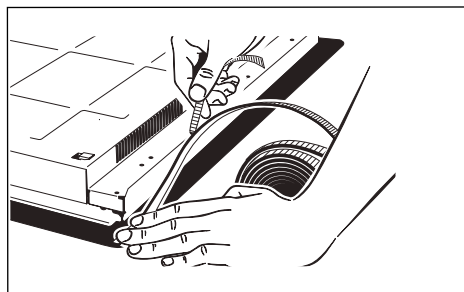
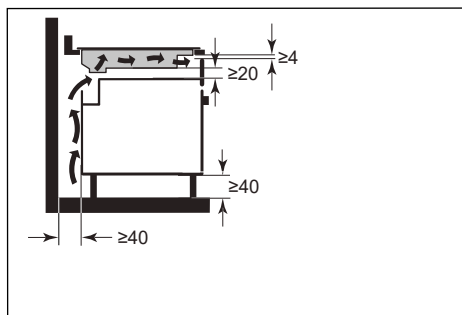


Zabudowa na wysokości blatu

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

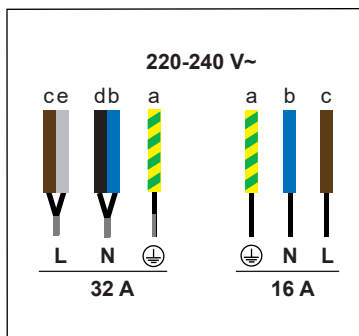
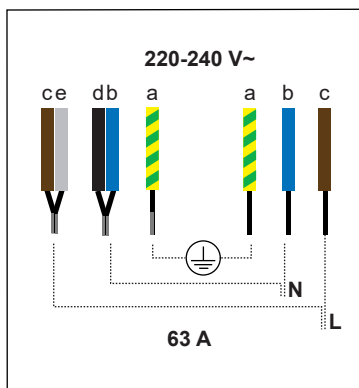
Jeżeli płyta kuchenna znajduje się nad piekarnikiem, zabezpieczenia termiczne płyty mogą ograniczyć jednoczesne korzystanie z płyty i piekarnika w trybie pirolizy — wyświetlenie kodu „F7” w strefie elementów sterowania. W takim przypadku zalecamy zwiększenie wentylacji płyty, poprzez wykonanie otworu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

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

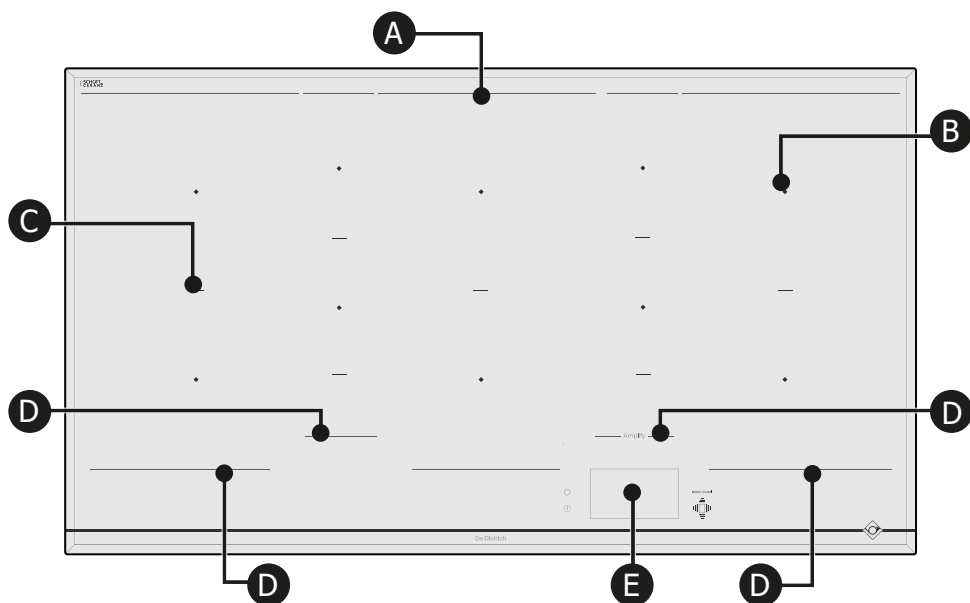
Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej.

Odnaleźć przewód płyty indukcyjnej:

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



Opis płyty grzejnej



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”).

A Tylna granica strefy gotowania

B Środek pola grzejnego

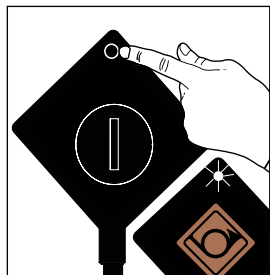
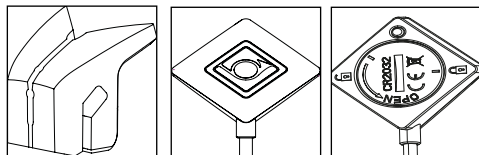
C Przegroda strefy gotowania

D Przednia granica strefy gotowania

E Sterowanie dotykowe i wyświetlacz

Opis sondy

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



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



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



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

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

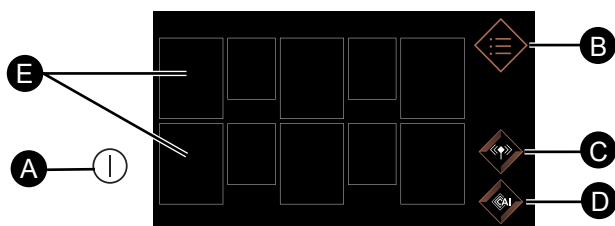
Dioda LED sondy miga na **zielono**: trwa łączenie.

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

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

Ekranu głównego

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



- A** Przycisk Włączanie/ Wyłączanie płyty.
- B** Menu
- C** Pieczenie z użyciem sondy
- D** Asystent kulinarny
- E** Strefy gotowania

Wcisnąć przycisk , pojawiają się 10 kwadratów. Kwadraty świecą się, jeśli nie zostanie 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:

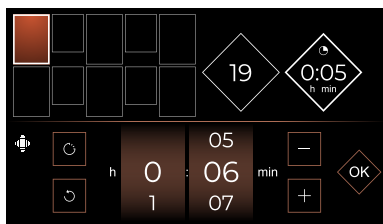
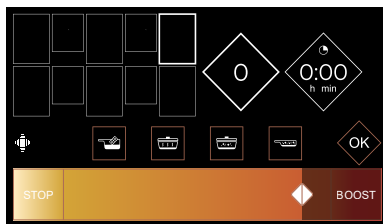
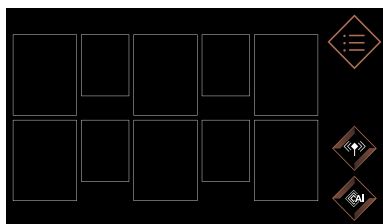
 **Roztapianie** lub  **Utrzymywanie w cieple**, lub  **Duszenie**, lub 

Przypiekanie.

Naciśnięcie  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 kwadratu odpowiadającego danemu palnikowi. Wyświetlone zostanie zero.

Ustawienie żądanej mocy

Można teraz ustawić żądaną moc, naciskając romb. Bez wykonania ustawienia przez użytkownika strefa gotowania wyłączy 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.

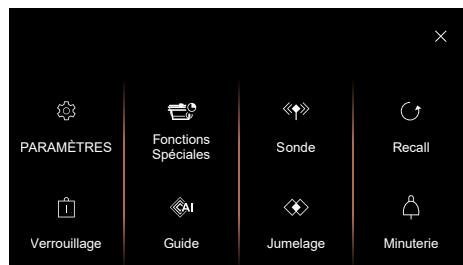
Wyłączenie pola grzewczego

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.

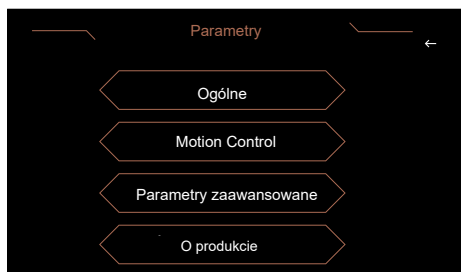
> przycisk na ekranie umożliwia powrót do poprzedniego ekranu

Parametry

Menu Ogólne

Naciśnięcie przycisku Ogólne umożliwia:

- regulację intensywności wyświetlania płyty poprzez przesunięcie 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, naciśnąć 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/ Wyłącznik instalacji 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

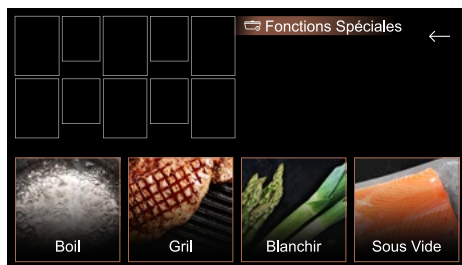
Przeznaczone dla serwisu posprzedażowego w razie potrzeby.

Menu O produkcie

Umożliwia sprawdzenie wersji oprogramowania płyty grzewczej.

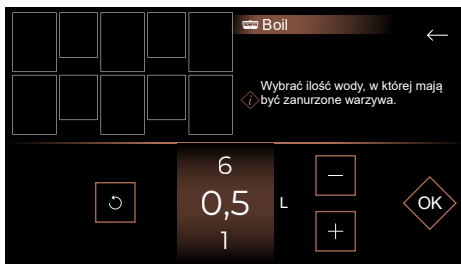


Funkcje specjalne



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 **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 Grill Grill

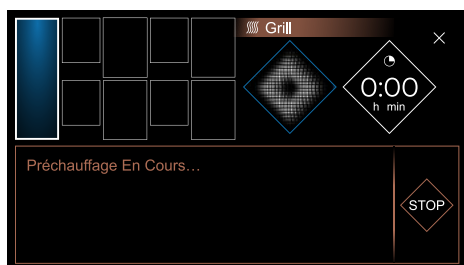
Funkcja ta umożliwia szybkie przysmażenie potraw na powierzchni połączonej z grillem De Dietrich z żeliwa emaliowanego. Ma ona najlepsze ustawienia, które pozwolą na nowo odkryć smaki grillowanych dań.



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.

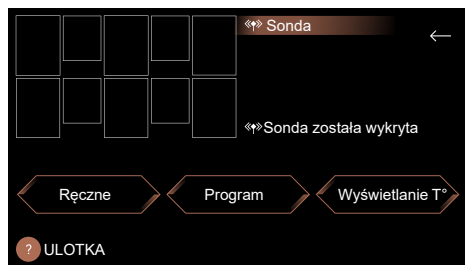
Gotowanie próżniowe Próżniowe

Ta funkcja umożliwia gotowanie potraw w niskiej temperaturze w szczelnej torebce próżniowej, aby zachować ich smak i wartości odżywcze. Ta metoda gotowania jest bardzo zdrowa, ponieważ nie wymaga żadnego dodatku tłuszczu.

Ta funkcja jest dostępna na płytach wyposażonych w czujnik temperatury.

«» Sonda

Aby użyć sondy, należy ją włączyć (kilkukrotne naciśnięcie przycisku na obudowie i przytrzymanie przez kilka sekund), włączyć płytę i nacisnąć «» – przez kilka sekund wyświetlany jest komunikat **wyszukiwanie sondy**, a następnie **sonda została wykryta**.



Dostępne są 3 tryby:

• Ręczny

W tym trybie wybrać żadaną temperaturę nastawy.



Na używanym palniku wyświetlana jest początkowa temperatura pieczenia oraz temperatura nastawy. Gdy tylko ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a temperatura będzie utrzymywana. Aby zakończyć pieczenie, nacisnąć i przytrzymać przycisk palnika.

• Program (Roztapianie/Gotowanie próżniowe/Przypiekanie/Odgrzewanie/Zagotowanie/Duszenie/Smażenie)

• Wyświetlanie T° Można śledzić w czasie rzeczywistym temperaturę mierzoną przez sondę, niezależnie od jej położenia (na przykład w potrawie przygotowywanej na płycie lub w pieczeniu przed jej wyjęciem z piekarnika).

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

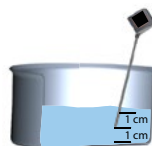


Nie zaleca się używania sondy bez jej wspornika. W przypadku produktów stałych sondę należy umieścić w najgrubszym miejscu produktu. Końcówka sondy musi znajdować się w połowie wysokości produktu. Podczas regulacji temperatury płyta automatycznie dostosowuje niezbędną moc, co może powodować wahania wrzenia.

Dla wszystkich funkcji z wyjątkiem funkcji roztopiania:

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

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



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

Zaleca się regularne mieszanie zawartości naczynia podczas gotowania.

Tryb ręczny

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

Topienie

Ta funkcja umożliwia roztapianie żywności w temperaturze regulowanej w zakresie od 40 do 70°C. Domyślne ustawienie temperatury wynosi 50°C. Podczas pieczenia tego rodzaju sonda musi znajdować się w pozycji pionowej, a jej końcówka musi dotykać dna naczynia. Podczas gotowania należy dobrze mieszać produkty, aby mieszanina była jednolita. Ta funkcja jest dostępna wyłącznie dla palników płyty kuchennej 16 cm, 21 cm lub 1/2 Horizonte.

Gotowanie próżniowe

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

Podgrzewanie

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

Duszenie

Ta funkcja umożliwia powolne gotowanie produktów w temperaturze regulowanej w zakresie od 80 do 90°C.

Domyślne ustawienie temperatury wynosi 80°C.

Gotowanie

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

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

Podsmażanie

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

Po osiągnięciu domyślnie ustawionej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy i palnik zatrzyma nagrzewanie. Przy temperaturze +10°C rozlegnie się sygnał dźwiękowy sygnalizujący konieczność odwrócenia.

Smażenie

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

Ostrzeżenie:

Minutnik:

- Minutnik może zostać zaprogramowany do użycia z sondą. W tym przypadku czas jest wyświetlany naprzemiennie z temperaturą.
- Minutnik zostaje uruchomiony po osiągnięciu ustawionej temperatury.
- Sonda może być używana tylko na jednym palniku na raz.

Po zakończeniu użytkowania nie zapomnieć wyłączyć sondy poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku sondy – dioda LED zaświeci się na czerwono przez kilka sekund.



Sonda wyłącza się automatycznie po minucie od wyłączenia płyty.

Aby nie uszkodzić sondy, należy uważać, aby nie umieszczać skrzynki elektronicznej sondy bezpośrednio nad oparami kuchennymi.

Temperatura wrzenia wody może się różnić w zależności od wysokości nad poziomem morza i warunków atmosferycznych panujących w danej lokalizacji geograficznej.

Utrata komunikacji może być związana z niskim poziomem naładowania 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	



Zalecenia dotyczące gotowania:

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

Zalecenia dotyczące gotowania :

Funkcja	Składnik podstawowy lub danie	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 baskijsku	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	łosoś 250–300 g	45-50	20 min	Od 3 do 5 litrów wody – należy zwrócić uwagę na przyprawy, 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.	
	„Cœuf parfait”	50 g/1 l wody	64°	45 min	1 l wody
Gotowanie	Ryż	100-500 (suche) = 300 do 1500 ml posolonej wody	90–100	12 do 20 min w zależności od ryżu	Ryż „kreolski”: doprowadzić wodę do wrzenia, wysypać ryż (wcześniej przepłukany w zimnej wodzie), przykryć i gotować na małym ogniu (uwaga, niektóre rodzaje ryżu wymagają dłuższego czasu gotowania: ryż czarny)
	Makarony	100 - 500 (suche) = 1 l do 5 l posolonej wody	90–100	Gotowanie przez 10 do 12 min	Doprowadzić wodę do wrzenia, wrzucić makaron i gotować na wolnym ogniu. Sprawdzić ugotowanie, w zależności od rodzaju użytego makaronu.

Zalecenia dotyczące gotowania :

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



Funkcja RECALL

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

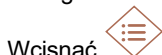
Aby skorzystać z tej funkcji, upewnij się, że płyta grzejna jest odblokowana, a następnie naciśnij  / Recall.



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.

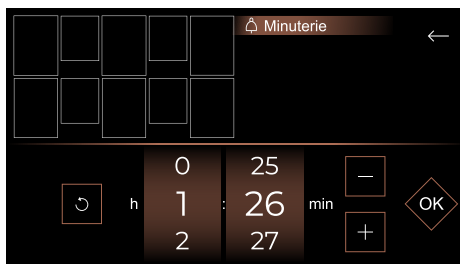
Clean lock:

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

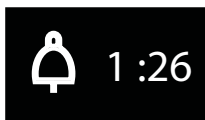


Niezależny minutnik

Funkcja ta pozwala na odliczanie czasu bez gotowania.



Po określeniu czas 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.

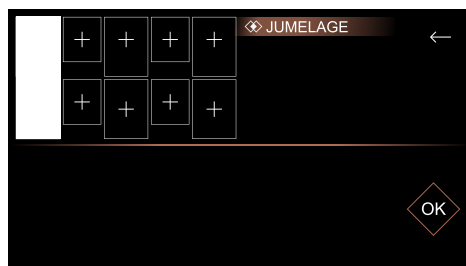
Uwaga: Aby szybko wyzerować czas, nacisnąć .



Parowanie

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

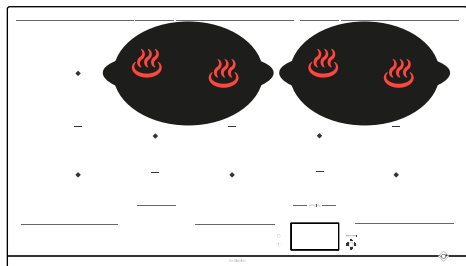
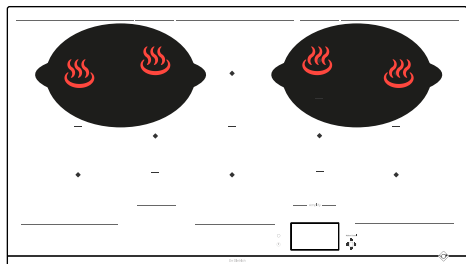
Naciśnij przycisk Menu i wybierz Parowanie. Pojawi się menu Parowanie, a następnie wybierz strefy gotowania i naciśnij OK.



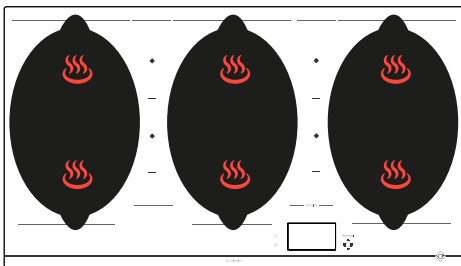
Konfiguracje parowania

Dostępne konfiguracje parowania są następujące:

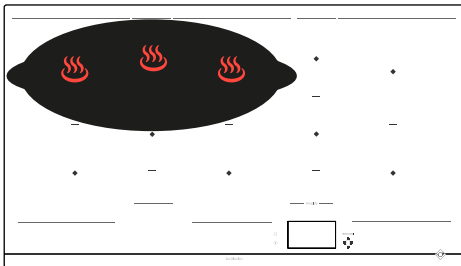
Strefy Extense



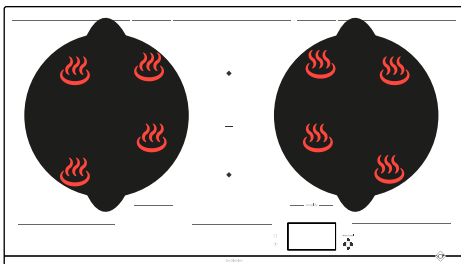
Strefy HorizoneTech



Strefa HorizonePlus



Strefy HorizoneMax



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. Owalny / Rybak / Grill	Okrągły Owalny Prostokątny	Wycelowane na linii pomiędzy dwoma ½ HorizoneTech	3700
Extense	Owalny 240 mm min / 330 mm max	Owalny Prostokątny	Musi pokrywać środku 2 tylnych stref gotowania	3600
HorizonePlus	Owalny wszerz 380 mm min / 580 mm max	Owalny Rybak Prostokątny	Musi pokrywać środku 3 tylnych stref gotowania, wycelowane prawo/lewo	4600
HorizoneMax	320 - 350 mm	Okrągły	Musi pokrywać środku 4 stref gotowania	5500
Prawa HorizoneMax 90 cm	320 - 350 mm	Okrągły	Musi pokrywać środku 4 stref gotowania	3600



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.

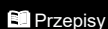


Sugerujemy wybór naczyń o grubym i płaskim dnie. Ciepło w takich naczyniach lepiej się rozkłada i pieczenie jest bardziej jednolite. Nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać podgrzewanego pustego naczynia bez nadzoru.



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 trufkami	
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	

Oto wybór potraw, dla których płyta automatycznie zaleca naczynie i moc oraz automatycznie programuje czas pieczenia, w zależności od żądanego wypieczenia i ilości.

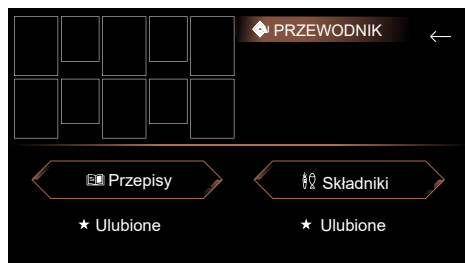
Składniki	Typ
Mięsa	
Wołowina	Cienka/Średnia/Gruba
Kotlet mielony	Świeże/mrożone
Jagnięcina	Kotlety
Wieprzowina	Żeberka średnie/Żeberka grube
Kaczka	Piersi kaczki całe/krojone
Drób	Piersi/Udka
Owoce morza	
Filety	
Dzwonka	
Kostki	
Ryba w całości	Małe Okrągłe <350 g/Płaskie >350 g
Kraby	Gotowanie/Gotowanie w wodzie EKO*
Krewetki	Grillowanie/Gotowanie w wodzie/Gotowanie w wodzie EKO*
Małże/Małże japońskie	
Przegrzeczki	
Warzywa	
Pomidory	
Cukinie	
Bakłażany	
Papryka	
Cebule	
Grzyby	Krojone/Całe
Ziemniaki blanszowane	
Szpinak	

Składniki	Typ	Ilość
Desery		
Czekolada roztopiona		
Naleśniki		
Panquejki		
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		
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 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.



Przykładowy przepis na gulasz z cielęciny krok po kroku



1 > Przejść do receptur



2 > następnie Dania



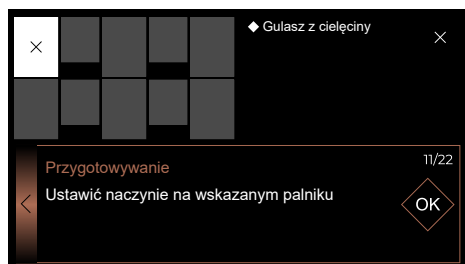
3 > Na zakończenie dokonać wyboru



4 > Nacisnąć „wyświetl”, aby zobaczyć szczegóły przepisu



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



Życzymy smacznego.

Wciśnięcie  w przepisie umożliwia zapisanie przepisu i zapamiętanie go w Ulubionych. Aby wykorzystać go ponownie, wystarczy na początku gotowania wcisnąć przycisk Ulubione.

6 > Wybierz strefę gotowania



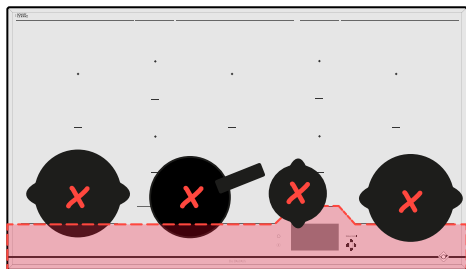
7 > Możesz teraz monitorować stan gotowania aż do końca – wyświetlacz umożliwia wybranie funkcji Utrzymywanie w cieple lub zakończenie gotowania.



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.

KONSERWACJA SONDY

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

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

> napisać do nas na następujący adres pocztowy:

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

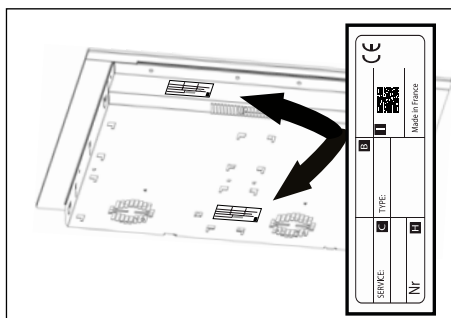
CZĘŚCI GENUALNE

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

