

FR	GUIDE UTILISATION	BRUKSANVISNING	NO
EN	USER GUIDE	BRUKSANVISNING	SV
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
DA	BRUGSANVISNING	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡ ΗΣΗΣ	ΕΛ
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG		
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
FI	KÄYTTÖOHJE		
IT	MANUALE D'USO		

PŁYTA INDUKCYJNA

PL

SZANOWNI KLIENCI,

Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju. Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia. Jakość wzornictwa

wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane i w doskonałej harmonii

między sobą. Następnie przychodzi nieodparta ochota by dotknąć. Design De Dietrich polega na wykorzystywaniu materiałów solidnych i prestiżowych; priorytet ma zawsze autentyczność. Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich zapewnia realizację produktów o wysokiej fakturze w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia. Dziękujemy Państwu za zaufanie.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 



Ważne :

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby szybciej zapoznać się z jego obsługą.

Instrukcję obsługi i więcej informacji na temat tych produktów można znaleźć za pomocą kodu QR znajdującego się na końcu tego dokumentu.

Ważne wskazówki bezpieczeństwa i środki ostrożności	4
Ochrona środowiska	6
1 PRESENTATION	7
2 Instalacja	9
2.1 Rozpakowanie	9
2.2 Zabudowa	9
2.3 Podłączenie	11
3 Użytkowanie	12
Objaśnienia dotyczące klawiatury	12
3.1 Zarządzanie mocą	13
3.2 Wybór naczynia	13
3.3 Wybór palnika	13
3.4 Włączanie/wyłączanie	13
3.5 Regulacja mocy	14
3.6 Funkcje Horizonte	14
3.7 Regulacja minutnika	14
3.8 Przycisk Elapsed time	15
3.9 Blokowanie elementów sterowania	15
3.10 Funkcja ICS	16
3.11 Funkcja Recall	16
3.12 Funkcja Switch	16
3.13 Funkcja Boil	16
3.14 Funkcja Horizonte Play	17
3.15 Funkcja Grill / Plancha	17
3.16 Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa	18
4 Utrzymanie	20
5 Błędy	21
6 Dział obsługi klienta	22



WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ UWAŻNIE PRZED UŻYCIEM I ZACHOWAJ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Instrukcje te są dostępne do pobrania na stronie internetowej marki.

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

Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy.

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

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

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

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

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

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

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

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

UWAGA: nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. W razie krótkiego użytkowania należy przez cały czas



WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

pilnować urządzenia.

Zagrożenie pożarowe: nie przechowywać przedmiotów w strefach gotowania.

Jeżeli powierzchnia jest popękana, odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego.

Nie używać płyty grzewczej do czasu wymiany blatu szklanego.

Unikać uderzania naczyniami: powierzchnia szkłoceramiki jest bardzo wytrzymała, jednakże może ulec rozbiciu.

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

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.

Państwa płyta kuchenna jest przystosowana do pracy z częstotliwością 50Hz lub 60Hz (50Hz/60Hz) bez konieczności specjalnej ingerencji z Państwa strony.

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

Aby uniknąć niebezpieczeństwa, jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub inne wykwalifikowane osoby.

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

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

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

Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną za pomocą elementów sterowania i nie liczyć na wykrywacz naczyń.

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

ŚRODOWISKO

OCHRONA ŚRODOWISKA



Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w [czarna klatka] przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.

Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską obowiązującą dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

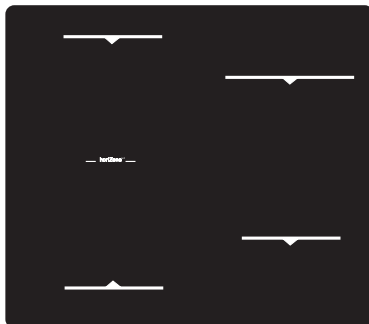
Wskazówka dotycząca oszczędzania energii

Gotowanie z szczelnie przylegającą pokrywą oszczędza energię. Jeśli użyjesz szklanej pokrywy, będziesz mógł doskonale kontrolować proces gotowania.

1 PREZENTACJA



a



Horizone^{tech}
b



Horizone Play
c



Horizone^{tech}
d



Horizone Play
e

1 PREZENTACJA

ICS =

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0

a

ICS =

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0

Horizone^{tech}
b

ICS =

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0

Horizone Play
c

ICS =

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0

Horizone^{max}
d

ICS =

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0

Horizone Play
e

2 INSTALACJA

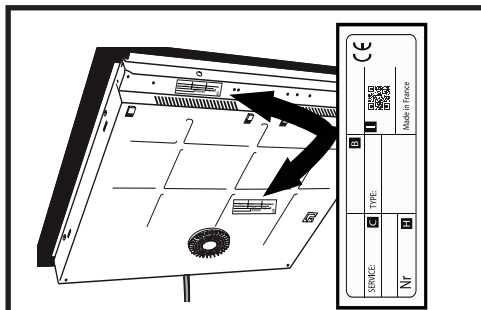
2.1 ROZPAKOWANIE

Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające. Sprawdzić prawidłowość parametrów urządzenia zamieszczonych na tabliczce danych znamionowych.

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

Service :

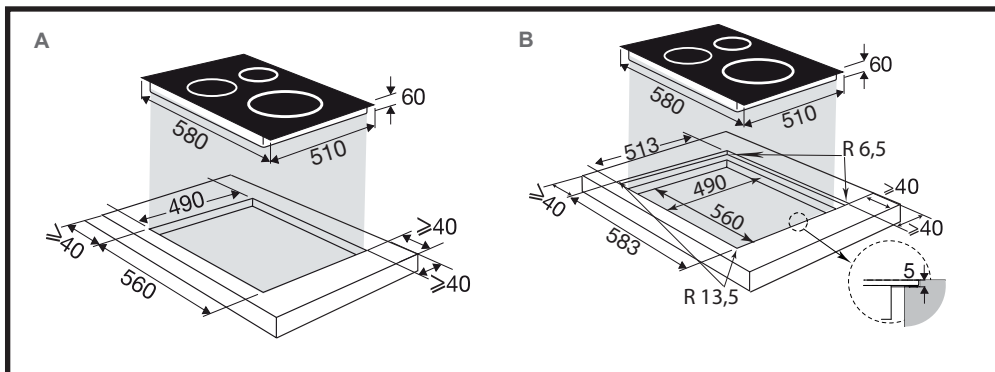
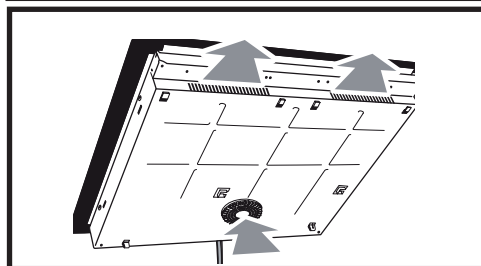
Type :



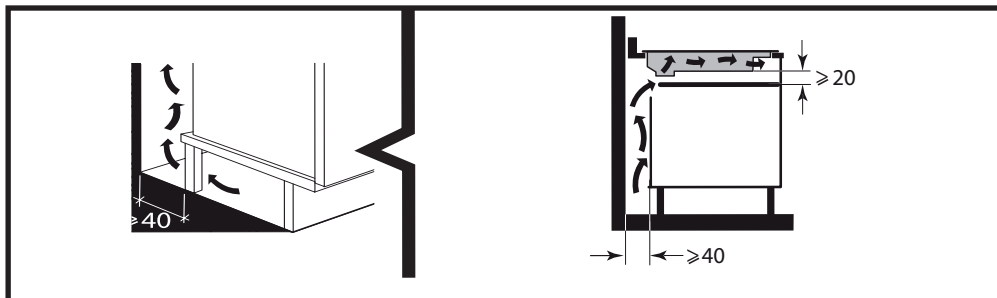
2.2 ZABUDOWA W MEBLU

Upewnić się, że wlotowe i wylotowe otwory powietrza nie są zasłonięte. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących wymiarów (w milimetrach) mebla, w którym płyta ma być wbudowana.

- Zabudowa w blacie roboczym A
- Zabudowa na wysokości blatu roboczego B



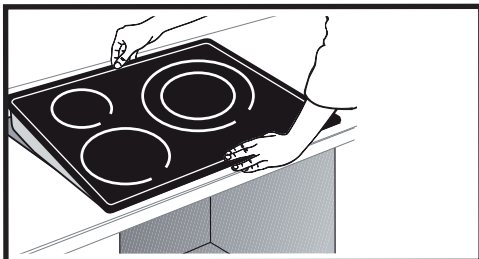
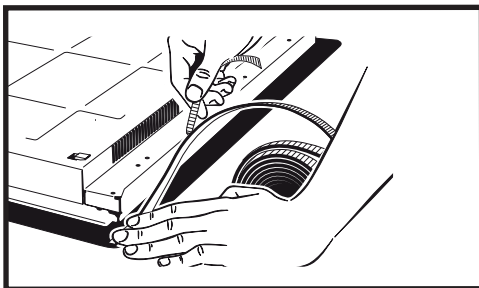
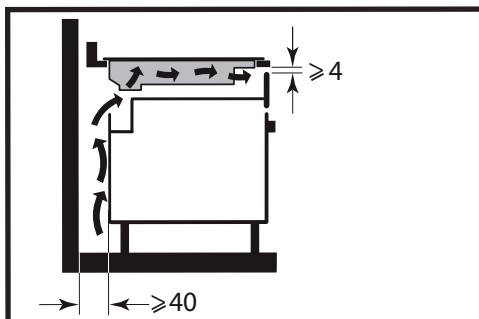
2 INSTALACJA



Sprawdzić, czy obieg powietrza pomiędzy przednią a tylną częścią płyty nie jest w żaden sposób ograniczony.

W razie instalacji płyty nad szufladą lub piekarnikiem przeznaczonym do zabudowy, należy przestrzegać wymiarów wskazanych na ilustracjach, aby zapewnić niezbędny przepływ powietrza wylotowego z przodu urządzenia. Przykleić uszczelkę na całym obwodzie płyty.

Włożyć płytę w mebel.



2 INSTALACJA



Importante

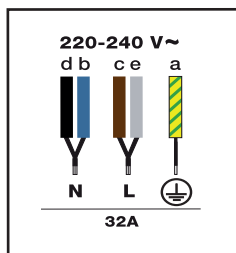
Jeżeli płyta kuchenna znajduje się nad piekarnikiem, zabezpieczenia termiczne płyty mogą ograniczyć jednocześnie korzystanie z płyty i piekarnika w trybie pirolizy. Płyta jest wyposażona w system bezpieczeństwa chroniący przed przegrzaniem. System ten może zadziałać np. w przypadku instalacji nad niewystarczająco zaizolowanym piekarnikiem. Na sterowniku wyświetlony zostanie wówczas kod „F7”. W takim przypadku zalecamy zwiększenie wentylacji płyty, poprzez wykonanie otworu w bocznej ścianie mebla (8 cm x 5 cm).

2.3 PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

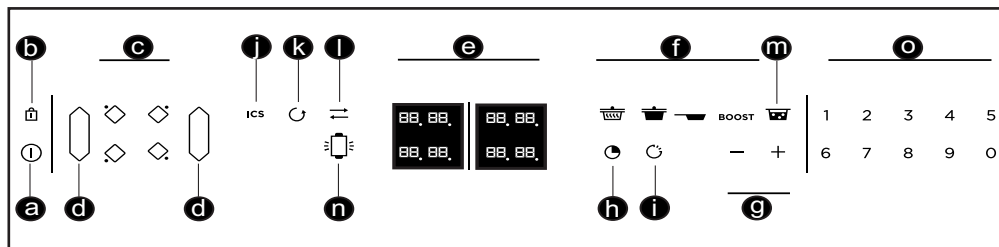
Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej.

Należy określić typ przewodu zasilającego płyty na podstawie liczby żył oraz ich kolorów.

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



3 UŻYTKOWANIE



Objaśnienia dotyczące klawiatury

- a** = Włączanie / Wyłączenie
- b** = Blokowanie / funkcja Clean lock
- c** = Wybór palnika
- d** = Horizone
- e** = Wyświetlacz
- f** = Preselekcja
- g** = Ustawienie mocy / czasus
- h** = Minutnik
- i** = Funkcja Elapsed time
- j** = Funkcja ICS
- k** = Funkcja Recall
- l** = Funkcja Switch
- m** = Funkcja Boil
- n** = Funkcja Grill
- o** = Klawiatura numeryczna ustawienia mocy / czasus

3 UŻYTKOWANIE

3.1 Zarządzanie mocą

Power Management

Całkowita moc stołu musi być zgodna z mocą instalacji elektrycznej.

Upewnij się, że wyłącznik automatyczny instalacji elektrycznej jest prawidłowo skalibrowany (patrz tabela poniżej).

Puissance table kW	Fusibles / Disjoncteur (A)
7,4	32

3.2 WYBÓR NACZYNIA

Do gotowania na płycie indukcyjnej można używać większości naczyń. Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadają 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.

3.3 WYBÓR PALNIKA

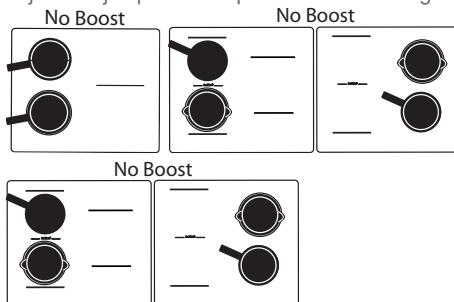
Naczynia mogą być ustawiane na różnych palnikach urządzenia. Należy wybrać odpowiedni palnik w zależności od rozmiarów naczynia. Jeżeli dno naczynia jest zbyt małe, wskaźnik mocy zacznie migać, a palnik nie będzie działał, nawet jeżeli materiał naczynia jest właściwy dla płyty indukcyjnej. Nie należy używać naczyń o średnicy mniejszej od średnicy palnika (patrz tabela).

Średnica palnika (cm)	Maksymalna moc palnika (Watts)	Średnica dna naczynia (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	5000	15 - 32
Horizone	5000	18 - owalny - zatruły
1/2 zone	2800	11 - 22



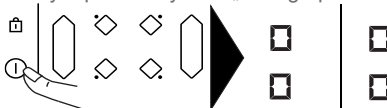
Kiedy równocześnie wykorzystywane jest kilka palników, płyta zapewni odpowiedni podział mocy pomiędzy palniki, aby nie przekroczyć wartości mocy maksymalnej.

Kiedy wykorzystywana jest moc maksymalna (Boost) kilku palników, należy ustawić naczynia w najbardziej odpowiedni sposób i unikać konfiguracji.

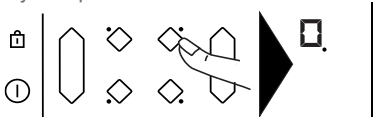


3.4 WŁĄCZANIE - WYŁĄCZANIE

Wcisnąć przycisk Włączenie / Wyłączenie **a**. Na każdym palniku symbol „0” miga przez 8 sekund.



Jeżeli nie zostanie wykryte żadne naczynie, należy wybrać palnik.



Jeżeli naczynie zostanie wykryte, symbol „0” miga wraz z kropką. Można wówczas ustawić moc. Bez ustawienia mocy, strefa gotowania wyłączy się automatycznie po kilku sekundach.



Wyłączenie strefy gotowania / płyty

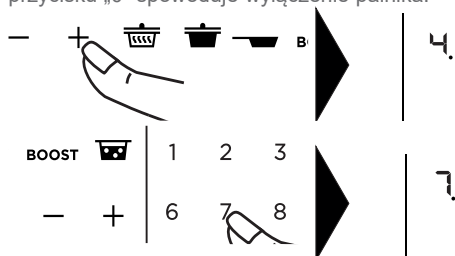
Wcisnąć i przytrzymać przycisk strefy **c** - włączy się długi sygnał dźwiękowym, a wyświetlacz zostanie wyłączony lub pojawi się symbol „H” (ciepło resztkowe).

Nacisnąć przycisk włączenia/wyłączenia, aby całkowicie wyłączyć płytę.

3 UŻYTKOWANIE


3.5 REGULACJA MOCY




Wcisnąć przycisk + lub -  lub skorzystać z klawiatury numerycznej , aby ustawić poziom mocy w zakresie od 1 do 19. W takim przypadku można bezpośrednio wpisać cyfry odpowiadające pożądanemu ustawieniu mocy. Wciśnięcie przycisku „0” spowoduje wyłączenie palnika.



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

Preselekcja mocy:

Cztery przyciski  umożliwiają bezpośrednie ustawienie wybranych poziomów mocy:




-  = moc 2 - Utrzymywanie ciepła
-  = moc 10 - Gotowanie na wolnym ogniu
-  = moc 19 - Przypiekanie

BOOST = moc maksymalna

Wymienione powyżej wartości ustawienia mocy mogą być modyfikowane, za wyjątkiem funkcji BOOST.



Należy postąpić w następujący sposób:

Płyta musi być wyłączona.

- Wybrać  lub  lub , przytrzymując przycisk wciśnięty.
- Wybrać nowe ustawienie mocy, wciskając przycisk + lub -.


- Po chwili sygnał dźwiękowy potwierdzi wykonanie czynności.

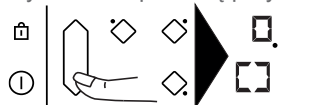
Uwaga: Poziom mocy musi zawierać się między:

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


3.6 HORIZONE

Horizone^{tech}

Wolna strefa gotowania może zostać wybrana za pomocą przycisku 




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

Aby wyłączyć strefę, należy wcisnąć i przytrzymać przycisk , - włączy się długi sygnał dźwiękowy i wyświetlacz zostaną wyłączone lub pojawi się symbol „H”.

Wciśnięcie przycisku przedniego lub tylnego palnika strefy spowoduje wyłączenie funkcji i przeniesienie ustawień dla wybranego palnika.

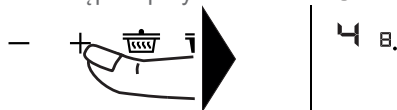
3.7 REGULACJA MINUTNIKA


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

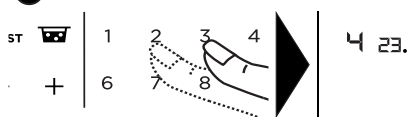
Aby włączyć minutnik lub zmodyfikować jego ustawienie, należy wcisnąć przycisk 



a następnie przyciski + lub - 



bądź skorzystać z klawiatury numerycznej 



W takim przypadku można bezpośrednio wpisać po kolei cyfry odpowiadające pożądanemu ustawieniu czasu.

Wciśnięcie przycisku 0 spowoduje wyłączenie minutnika.

3 UŻYTKOWANIE

Aby ułatwić ustawienie bardzo długiego czasu, można przejść bezpośrednio do wartości 99 minut, wciskając natychmiast przycisk -.

Po zakończeniu gotowania minutnik pokazuje 0 i włącza się sygnał dźwiękowy. Aby usunąć te informacje wystarczy wcisnąć dowolny przycisk sterowania daną strefą gotowania. Jeżeli żaden przycisk nie będzie wciśnięty, strefy zostaną wyłączone po kilku chwilach.

Aby wyłączyć minutnik podczas gotowania, należy wcisnąć równocześnie przyciski + et -, lub powrócić do ustawienia 0 za pomocą przycisku -, bądź wpisać „0” za pomocą klawiatury cyfrowej.

Niezależny minutnik

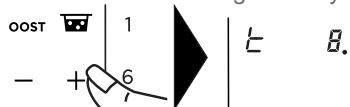
Funkcja ta pozwala na odmierzenie czasu bez gotowania.

- Wybrać strefę, która nie jest użytkowana



- Zrób naciśnięciu klawisza **h**.

- Ustawić czas za pomocą przycisków **g**.
Litera “t” zacznie migać na wyświetlaczu.



- Na zakończenie ustawiania litera “t” będzie wyświetlać się stale i rozpocznie się odliczanie.

Uwaga!

Możliwe jest zatrzymanie trwającego już odliczania, poprzez dłuższe naciśnięcie przycisku wyboru strefy gotowania.

3.8 Przycisk ELAPSED TIME

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

Aby skorzystać z tej funkcji, należy nacisnąć przycisk **i**. Czas, jaki upłynął, miga na wyświetlaczu minutnika wybranej strefy gotowania



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

Funkcja ta działa z użyciem funkcji minutnika lub bez niej.

Uwaga: jeśli na minutniku wyświetla się czas, nie da się go zmienić w ciągu 5 sekund następujących po wciśnięciu przycisku **i**. Po upływie 5 sekund możliwa będzie zmiana czasu gotowania.

3.9 BLOKADA POLECEŃ STEROWANIA

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Blokowanie

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



Płyta zablokowana podczas działania

Podczas działania urządzenia, na wyświetlaczach stref gotowania pokazywana jest naprzemiennie moc oraz symbol blokowania.

3 UŻYTKOWANIE

Po wciśnięciu przycisków ustawienia mocy lub minutnika działających stref gotowania: komunikat „blok.” jest wyświetlany przez 2 sekundy, po czym znika.

Odblokowanie

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

Funkcja CLEAN LOCK

Funkcja ta pozwala na czasowe zablokowanie płyty podczas czyszczenia.

Aby aktywować Clean lock:

Przycisnąć przez krótki czas przycisk **b** (kłódka). Włączy się sygnał dźwiękowy i symbol „blok.” będzie migać na wyświetlaczu.

Po upływie wcześniej określonego czasu, nastąpi automatyczne odblokowanie się urządzenia. Emitowany jest podwójny sygnał dźwiękowy, a symbol „blok.” gaśnie. Aby w dowolnej chwili wyłączyć funkcję Clean lock, wystarczy wcisnąć i przytrzymać przycisk **b**.

3.10 FUNKCJA ICS

Intelligent Cooking System

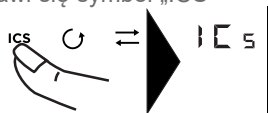
Funkcja zapewnia optymalizację wyboru palnika w zależności od średnicy wykorzystywanych naczyń.

Należy postąpić w następujący sposób:

Ustawić naczynie na palniku (np.: Ø28 cm).

Wybrać moc Boost i ewentualnie także ustawić czas.

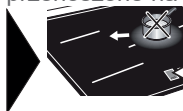
Nacisnąć przycisk **i**. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „ICS”



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

- jeżeli wybrany palnik nie jest najlepszy dla naczynia, wyświetlacz wskazuje optymalny palnik, a ustawienia są automatycznie

przenoszone na ten palnik



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

3.11 FUNKCJA RECALL

Funkcja umożliwia wyświetlenie ostatnich ustawień „mocy i minutnika” dla wszystkich palników zgaszonych w czasie krótszym, niż 3 minuty.

Aby możliwe było skorzystanie z tej funkcji, płyta musi być odblokowana. Wcisnąć przycisk Włączanie / Wyłączanie, a następnie krótko wcisnąć przycisk .



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

3.12 FUNKCJA SWITCH

Funkcja ta pozwala na przemieszczenie garnka z jednej strefy gotowania do innej z zachowaniem pierwotnych ustawień (moc i czas).

Wcisnąć krótko przycisk **i**,



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

3.13 FUNKCJA BOIL

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

Należy wybrać palnik i krótko wcisnąć przycisk „Boil” **m**.

3 UŻYTKOWANIE



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



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.

Porada dotycząca oszczędności energii

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

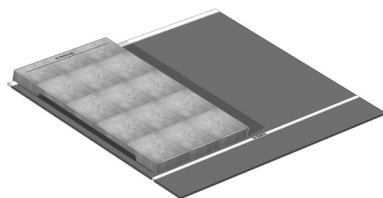
3.14 FUNKCJA HORIZONE PLAY




Urządzenie jest wyposażone w znajdującą się z tyłu powierzchni grzewczej prowadnicę umożliwiającą prawidłowe ustawienie akcesoriów firmy De Dietrich należących do gamy Horizone Play, takich jak deska do krojenia, plancha lub grill.

Ustawianie akcesoriów:

Umieścić wyżłobienie (A) akcesorium w prowadnicy (B) urządzenia.

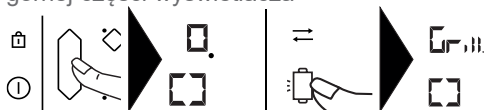


 Aby uniknąć możliwości zarysowania, nie należy umieszczać akcesoriów Horizone play na powierzchni grzewczej urządzenia.

3.15 FUNKCJA GRILL / PLANCHA

Funkcja umożliwia wykorzystywanie akcesoriów takich, jak grill lub plancha w wolnej strefie „horizone” do grillowania produktów.

Należy najpierw wybrać strefę „horizone” ^d a następnie krótko wcisnąć przycisk Grill ⁿ - komunikat „GRILL” zostanie wyświetlony w górnej części wyświetlacza



3 UŻYTKOWANIE

Kiedy osiągnięta zostanie odpowiednia temperatura funkcji Grill, sygnał dźwiękowy włączy się na 10 sek. i komunikat „GRILL” będzie przesuwiał się na wyświetlaczu



Minutnik nie może zostać ustawiony w przypadku funkcji Grill i Plancha.

Funkcja Elapsed time umożliwia jedynie wyświetlenie czasu.

Wciśnięcie przycisków **f**, **g**, **o** umożliwia zakończenie działania funkcji.

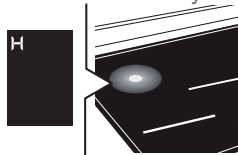
W razie braku naczyń, miga komunikat „Grill” (podobnie, jak w przypadku mocy, ale dotyczy funkcji).

3.16 WSKAZÓWKI I ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Ciepło resztkowe

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

Przez ten czas wyświetlany jest symbol „H”



Należy unikać dotykania tych stref.

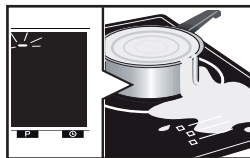
Ogranicznik temperatury

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

Ochrona w przypadku rozlania się płynów

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”

Dla ochrony przed zapomnieniem wyłączenia, 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 razie zadziałania tego zabezpieczenia, wyłączenie strefy gotowania jest sygnalizowane wyświetleniem komunikatu „AS” w strefie sterowania i przez ok. 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy wystarczy nacisnąć dowolny przycisk sterowania.

3 UŻYTKOWANIE



Mogą pojawić się również dźwięki przypominające wskazówki zegara.

Występują one jedynie, kiedy płyta jest włączona i znikają lub zmniejszają się w zależności od konfiguracji nagrzewania.

W zależności od modelu i jakości wykorzystywanego naczynia mogą 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 w tym zakresie.

4 KONSERWACJA

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 zetrzeć 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 utrzymania cotygodniowego, należy używać specjalnego produktu do czyszczenia płyt vitroceramicznych. Nałożyć specjalny produkt (zawierający silikon i posiadający właściwości zabezpieczające) na płytę vitroceramiczną.

Ważna uwaga: nie należy używać jakichkolwiek proszków lub gąbek ściernych. Należy używać kremów lub specjalnych gąbek do naczyń delikatnych.

Utrzymanie deski do krojenia

Należy przestrzegać określonych wskazówek bezpieczeństwa, aby zachować jakość i skuteczność działania produktu. Przed pierwszym

użyciem deska powinna zostać posmarowana olejem do pieczenia (1 do 2 łyżek stołowych, które należy rozprowadzić czystą szmatką na całej powierzchni). Zapewnia to utrzymanie lepszego wyglądu oraz przedłużenie trwałości urządzenia.

Utrzymanie: Należy smarować deskę olejem co najmniej raz na miesiąc. Jeżeli deska do krojenia ma być wykorzystywana wyłącznie w celach dekoracyjnych, zdecydowanie zalecane jest pomalowanie jej lakierem, aby zapobiec możliwości jej kurczenia lub dylatacji.

Nie wolno NIGDY nawilżać deski, aby ją wyczyścić, ale jedynie zeszkrobać zabrudzenia używając noża bądź skrobaka - umożliwi to usunięcie nadmiaru wilgoci pochodzącej z krojonego mięsa i zapewni utrzymanie drewna w doskonałym stanie.

Okoliczności, których należy unikać w przypadku deski do krojenia:

- kontakt z gorącymi garnkami lub talerzami.
- ustawienie w zbyt małej odległości od grzejnika wydmuchowego lub klimatyzacji, ponieważ instalacje te powodują osuszenie powietrza.
- narażenie na działanie promieni słonecznych przez szybę.
- narażenie na zbyt duże wahania temperatury.
- zamontowanie deski pomiędzy 2 materiałami bez założenia złącza dylatacyjnego.
- instalacja deski na powierzchni (gipsowej, wylewki cementowej, która jest jeszcze wilgotna...), która nie jest jeszcze całkowicie sucha.

5 BŁĘDY

Podczas podłączania

Na wyświetlaczu pojawiają się symbole. Jest to normalne, znikną one po upływie 30 sekund.

Instalacja wyłącza się automatycznie lub działa tylko jedna strona. Płyta jest nieprawidłowo podłączona. Należy sprawdzić prawidłowość podłączeń (patrz rozdział dotyczący wykonania podłączeń).

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 błędu F9: napięcie poniżej 170 V.

Kod błędu F0: temperatura poniżej 5°C.

Podczas używania

Płyta nie działa, wyświetlacz zawiera symbol – i włącza się sygnał dźwiękowy.

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

Wyświetlany jest kod F7.

Obwody elektroniczne uległy przegrzaniu (patrz rozdział dotyczący zabudowy).

Podczas funkcjonowania strefy gotowania, lampki kontrolne klawiatury zawsze migają.

Wykorzystywane naczynie nie jest odpowiednie.

Podczas gotowania naczynia hałasują, a płyta emituje dźwięk przypominający klikanie (patrz porada „Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa”).

Jest to normalne. W przypadku niektórych rodzajów naczyń ma miejsce przekazywanie energii z płyty do naczynia.

Wentylacja działa nadal po zatrzymaniu się płyty.

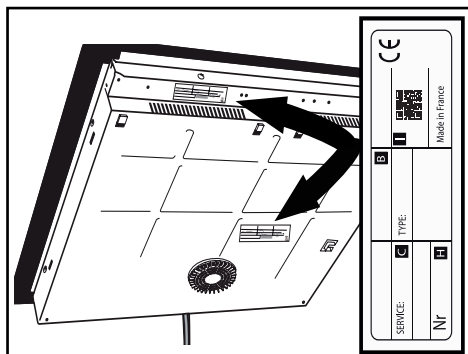
Jest to normalne. Zapewnia to schłodzenie elementów elektronicznych.

Jeżeli problem występuje nadal.

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

6 DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA

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