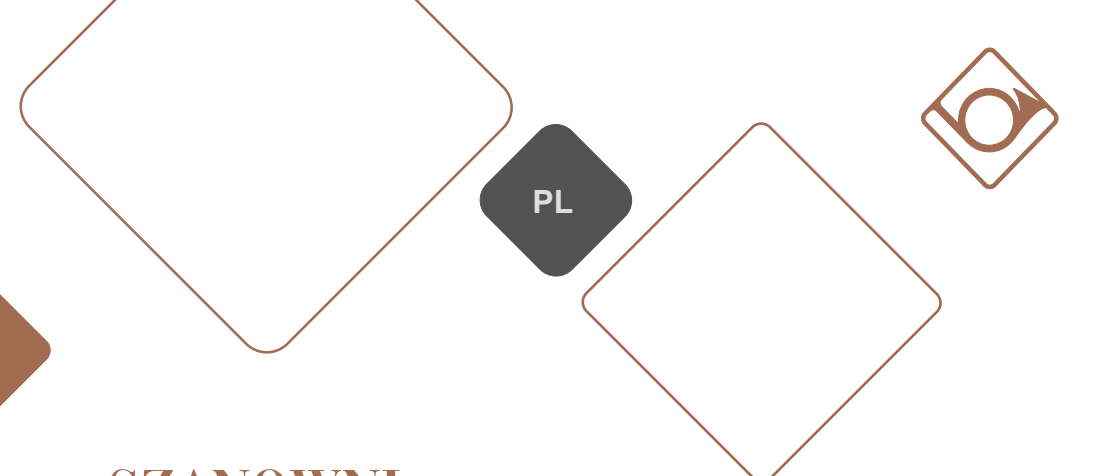




PL

SZANOWNI KLIENCI!

Właśnie dokonali Państwo zakupu produktu De Dietrich. Ten wybór świadczy zarówno o Państwa wymaganiach, jak i upodobaniu do francuskiego stylu życia.

Produkty De Dietrich to kontynuacja ponad 300 lat tradycji i umiejętności – stanowią one połączenie designu, autentyczności i technologii w służbie sztuki kulinarnej. Nasze urządzenia są wykonane ze szlachetnych materiałów i charakteryzują się nienaganną jakością wykończenia.

Jesteśmy pewni, że te produkty wysokiej jakości pozwolą miłośnikom kuchni wyrazić wszystkie posiadane talenty.

Dział obsługi klienta De Dietrich jest do Państwa dyspozycji w razie wszelkich pytań i sugestii – wszystko po to, aby za każdym razem jeszcze lepiej spełniać Państwa wymagania.

Jesteśmy zaszczyceni, że możemy być Państwa nowym partnerem w kuchni i dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie.



Dzięki swoim zakładom produkcyjnym we francuskich miastach – Orléanie i Vendôme – De Dietrich nieustannie dąży do doskonałości, wykorzystując swoją wyjątkową wiedzę w celu projektowania doskonale wykończonych produktów. Wiele naszych urządzeń gospodarstwa domowego posiada certyfikat „Origine France Garantie”, stanowiący o ich francuskim pochodzeniu.

Etykieta ta zapewnia nie tylko jakość i trwałość naszych urządzeń, ale także zapewnia ich identyfikowalność poprzez jasne i obiektywne wskazanie ich pochodzenia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....	4-6
1 OCHRONA ŚRODOWISKA.....	7
Ochrona środowiska	7
2 INSTALACJA	8-9
Rozpakowanie.	8
Zabudowa.	8-9
Podłączenie elektryczne	10
3 PREZENTACJA URZĄDZENIA.....	11
4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA.....	14
Zarządzanie parametrami	14
Funkcje specjalne	15
Sonda	17
Funkcja RECALL	23
Blokada poleceń	23
Przewodnik kulinarny.....	23
Przykładowe przepisy krok po kroku	28
Parowanie.....	30
Niezależny minutnik	30
Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa	31
5 KONSERWACJA	32
6 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	33
7 TABELA ENERGII.....	34

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – TĘ CZĘŚĆ NALEŻY UWAGAŃNIE 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

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej. Płyta jest zaprojektowana do pracy z częstotliwością 50 Hz lub 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) bez konieczności podejmowania specjalnych działań ze strony użytkownika.

Urządzenie należy podłączyć znormalizowanym kablem zasilającym, którego liczba żył zależy od rodzaju pożądanego połączenia (patrz rozdział dotyczący instalacji). Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

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

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

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

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

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

Do gotowania nigdy nie używać folii aluminiowej. Nigdy nie umieszczać na płycie grzewczej produktów opakowanych w aluminium ani na aluminiowych tackach. Aluminium może się stopić i nieodwracalnie uszkodzić płytę grzewczą.

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

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

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

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

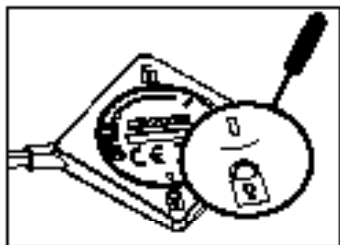
SONDA

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



(rys. 1)

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



(rys. 2)

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

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

1 OCHRONA ŚRODOWISKA

OCHRONA ŚRODOWISKA



Symbol ten oznacza, że urządzenie nie wolno wyrzucać razem z odpadami gospodarstwa domowego. Urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do recyklingu. Jest ono więc oznaczone symbolem, który oznacza, że wycofane z użytkowania urządzenia należy oddawać do uprawnionego punktu odbioru. W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki wycofanych z użytkowania urządzeń należy zwrócić się do sprzedawcy lub służb technicznych władz lokalnych. Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Niektóre materiały opakowaniowe tego urządzenia również nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska. Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

Porada dotycząca oszczędności energii

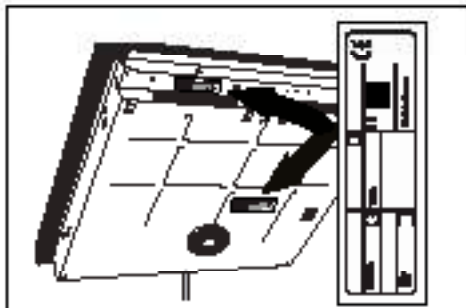
Użycie pokrywki podczas gotowania zapewnia oszczędność energii. Użycie pokrywki szklanej umożliwia doskonałe kontrolowanie gotowania.



.2 INSTALACJA

ROZPAKOWANIE

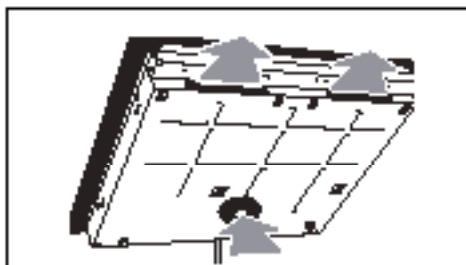
Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające płyty kuchennej, sondy i wspornika sondy. Sonda jest dostarczana z baterią, którą należy włożyć. Aby włożyć baterię, należy odkręcić za pomocą monety pokrywkę z tyłu sondy, włożyć baterię, przestrzegając biegunowości (znak + znajduje się powyżej) i ponownie przykręcić 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.



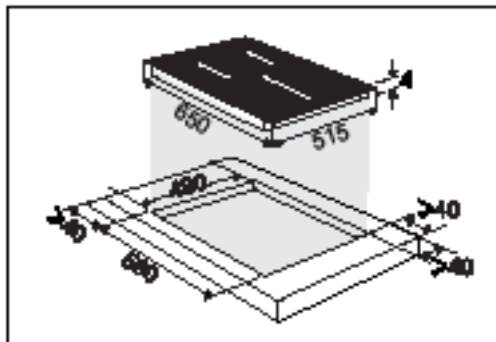
Serwis:	Typ:
---------	------

ZABUDOWA

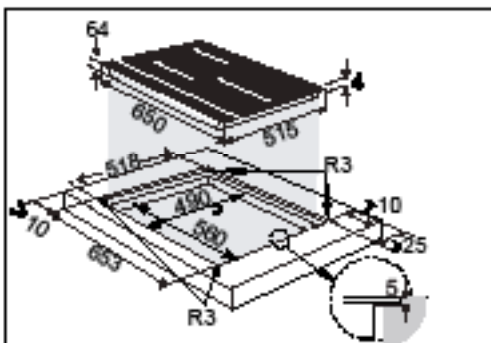
Upewnić się, że wlotowe i wylotowe otwory powietrza nie są zasłonięte. Przestrzegać wskazówek dotyczących wymiarów zabudowy (w milimetrach) w blacie, w którym płyta ma być wbudowana. Sprawdzić, czy obieg powietrza pomiędzy przednią a tylną częścią płyty nie jest w żaden sposób ograniczony.



Zabudowa w blacie

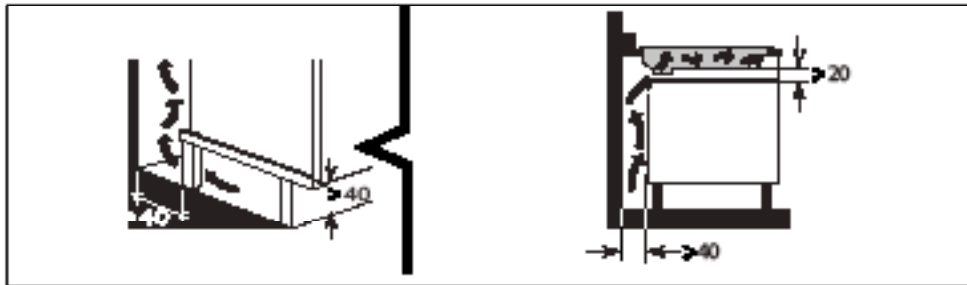


Zabudowa na wysokości blatu

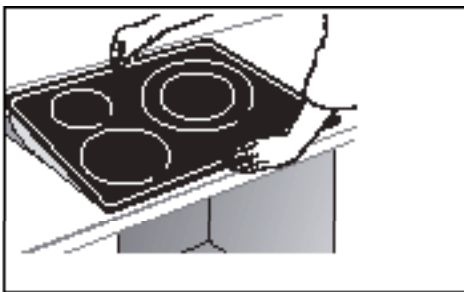
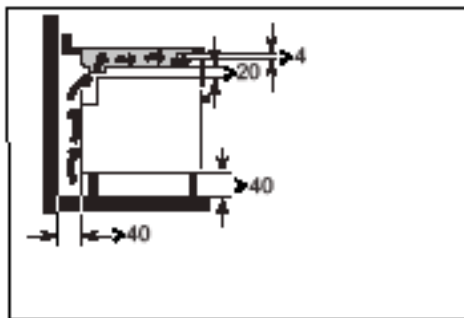


.2 INSTALACJA

W przypadku montażu płyty nad szufladą



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



Ważne

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

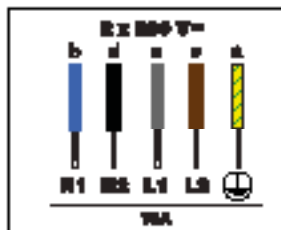
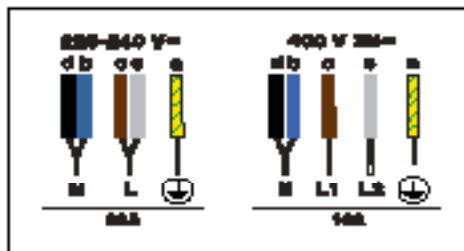
.2 INSTALACJA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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

Odnaleźć przewód płyty indukcyjnej:

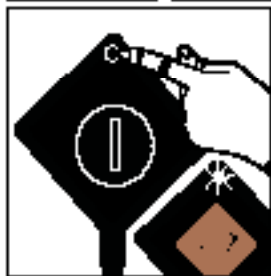
- a) żółto-zielony
- b) niebieski
- c) brązowy
- d) czarny
- e) szary



3 PREZENTACJA URZĄDZENIA



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



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

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.

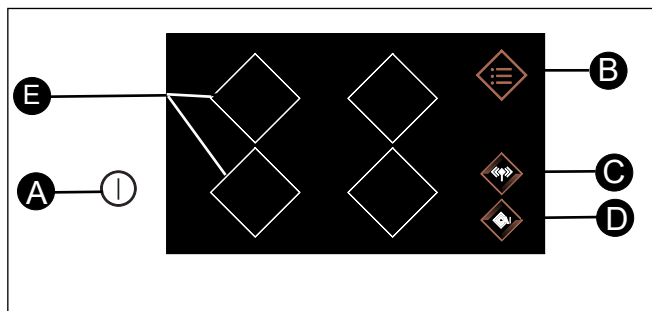
Dioda LED sondy świeci się na **niebiesko**: sonda jest podłączona.

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

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Opis 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 4 romby. Romby 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.

Naciśnij pole grzejne, aby otworzyć menu ustawień mocy i timera. Moc można regulować, przesuwając palcem poziomo po pasku regulacji mocy. Wyświetlony zostanie wybrany poziom mocy.

Moc można również regulować, naciskając przyciski szybkiego uruchamiania funkcji:



Roztapianie lub



Utrzymywanie w cieple, lub

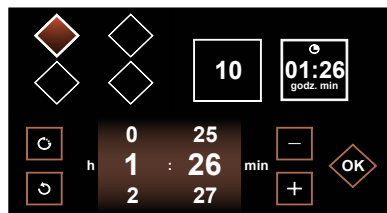
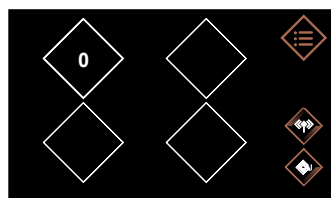


Duszenie, lub  Przepiekanie.

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 rombu odpowiadającego danemu palnikowi.



 ten przycisk umożliwia wyzerowanie minutnika

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Funkcja Elapsed TIME

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

Aby użyć tej funkcji, naciśnij przycisk  Elapsed time .

Zostanie wyświetlone okno zawierające czas, który upłynął.

Uwaga: 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 rombu odpowiadającego danemu palnikowi. Wyświetlone zostanie zero. Można teraz ustawić żądaną moc, naciskając romb. Bez wykonania ustawienia przez użytkownika strefa gotowania wyłączy się automatycznie po kilku sekundach. Można przesunąć naczynie z jednej strefy do innej podczas gotowania, należy jednak zawsze podnieść je, a nie przesuwając go 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).

Aby wyłączyć palnik, nacisnąć i przytrzymać romb. Rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy i ustawienia znikną z tego rombu lub pojawi się symbol (ciepło resztkowe).

Aby całkowicie wyłączyć płytę, wcisnąć przycisk .

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



4. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA



Parametry



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.

Naciśnięcie przycisku **Sterowanie gestami** umożliwia:

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

- 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.



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

- włączenie lub wyłączenie trybu Ekspert:
- **Tryb Ekspert** umożliwia także ustawienie minutnika za pomocą gestów.

Naciśnięcie przycisku Parametry zaawansowane umożliwia:



- zmodyfikowanie poziomów mocy określonych dla przycisków szybkiego uruchamiania funkcji:



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)

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

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.

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

Funkcje specjalne:



Funkcja Boil Gotowanie

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.

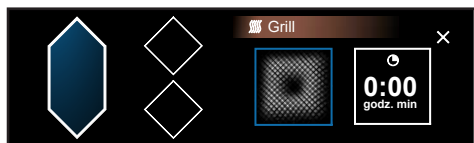
UWAGA: ważne jest, aby temperatura wody nie była zbyt wysoka lub zbyt niska na początku gotowania, gdyż fałszuje to wynik końcowy. W przypadku tej funkcji nie należy używać naczyń żeliwnych ani pokrywek. Z funkcji tej można również korzystać do gotowania dowolnych potraw we wrzącej wodzie.

Funkcja Grill Grill



4. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

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 i ustawić czas pieczenia.

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

Funkcja blanszowania Blanszowanie

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

Pomaga to zachować jasny żywy kolor warzyw, a także ich teksturę.

Wybrać ilość wody, w której mają być zanurzone warzywa.

Ustawić naczynie ze składnikami na palniku.

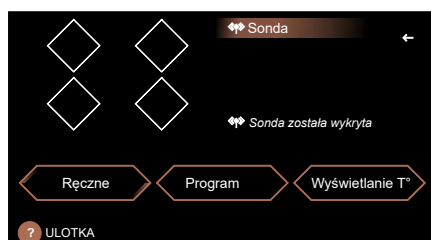
Gotowanie próżniowe Próżniowe

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.

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

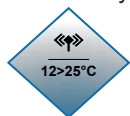
❖ Sonda

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 żądaną temperaturę nastawy.



Na używanym palniku wyświetlana jest początkowa temperatura pieczenia oraz temperatura nastawy. Gdy tylko ustalona 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).

- Pionowa



- Pośrednia (regulowana)



- Ukośna



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:

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.



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

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.



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

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	



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

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	Roztłuc 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
	Kamel	„na sucho” (100 g)	do 150°C (przyminienie)	3 do 5 min (moc 10)	Przyminienie następuje bardzo szybko, należy zachować ostrożność,
	Kamel	z wodą (100 g cukru/60 ml wody)	do 145°C	8 do 12 min (moc 10)	Należy nadzorować gotowanie, ponieważ kiedy nastąpi zagotowanie, przyminienie 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	Gorąca czekolada	100–500	50–55	5 do 10 min	Często mieszać
	Czekolada mleczna		45–50		
	Czekolada biała		45–50		
	Masło	50–500	40–50	5 do 20 min	
	Masło klarowane	50–500	40–50	5 do 20 min	nie mieszać , aby prawidłowo oddzielić kazeinę od masła
	Ser do fondue	200–1500	40–50	10 do 25 min	ilość dodawanego wina będzie miała wpływ na czas topnienia (50 cl na 1 kg sera)
Podgrzewanie	Purée	200–800	65–75	W zależności od ilości	
	Zupa	200–2000	65–75	2,5 min do 15 min	uwaga, w zależności od lepkości zupy czas może się różnić.
	Stoiki/konserwy	300–1000	65–75	4 min do 10 min	test przeprowadzony z daniem cassoulet w konserwie
	Stoiczki	125–300	60–70	W zależności od ilości	Przed spotyciem należy sprawdzić temperaturę



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

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	łoś 250-300 g	45-50	20 min	Od 3 do 5 litrów wody – należy zwrócić uwagę na przyprawę, ponieważ gotowanie metodą próżniową zwiększa dziesięciokrotnie moc soli.
	Ryba	ryba biała 250-300 g	56°C	15 min	
	Warzywa	zielone 200-300 g	85°C	30-75 min	
	Warzywa	korzeniowe 150 g	85°C	60-80 min	
	Białe mięso	filety z kurczaka 150 g	64°C	25 min	
	Białe mięso	udka kurczaka 200 g	68°C	120 min	
	Czerwone mięso	poledwica wołowa 150 do 300 g	56,5°C w kąpielii wodnej	30 min dla grubości 2,5 cm / 2 godziny dla grubości 5 cm / do 4 godzin.	
	„Céuf parfait”	50 g/l i 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.

.4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

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	Sygnal dźwiękowy wskazujący konieczność obrócenia w połowie gotowania
	Pieczeń wołowa (krwista) Typu wołowina Tournedos 3 cm	180	57	14 min	Sygnal dźwiękowy wskazujący konieczność obrócenia w połowie gotowania
	Wołowina (średnio wypieczona) Typu wołowina Tournedos 3 cm	160	68	13 min	Sygnal dźwiękowy wskazujący konieczność obrócenia 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 dźwię- kowym wskazującym konieczność odwrócenia
Smażenie	Frytki	200	180	10 do 15 min	1500 ml oleju

.4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Funkcja RECALL

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

Aby możliwe było skorzystanie z tej funkcji, płyta musi być odblokowana. Wcisnąć przycisk  / 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.

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 zalecamy używanie naczyń wymienionych poniżej. W zależności od przepisu na ekranie zostanie zalecony rodzaj naczynia.

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 jednorodne. Nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać podgrzewanego pustego naczynia bez nadzoru.



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



.4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA



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. Jeśli podstawa naczynia jest zbyt mała, palnik nie będzie działał, nawet jeśli materiał naczynia jest odpowiedni dla płyty indukcyjnej. Nie należy używać naczyń o średnicy mniejszej od średnicy palnika (patrz tabela).

Średnica palnika (cm)	Maks. moc palnika (W)	Średnica dna naczynia (cm)
Horizone	3700	18 - Owalne - Naczynie do gotowania ryb
1/2 Horizone	2800	11–22

.4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

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

 Przepisy

 Składniki

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	
Jajecznicza 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	

.4 *UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA*

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

.4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

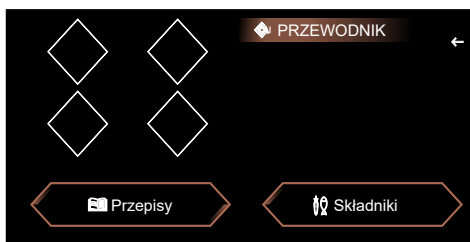
Składniki	Typ	Ilość
Desery		
Czekolada roztopiona		
Naleśniki		
Panquejki		
Brioszka Tosty francuskie		
Karmel		
Jajka		
Jajka sadzone		2/4
Omlet		2/4/6
Jajecznica		2/4/6
Na twardo		2/4/6
Na miękko		2/4/6
Jajka gotowane		2/4/6
Przepiórka		
Makaron/Ryż		
Makaron świeży		100/150/200/300/400 g
Makaron suchy	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.



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Przykładowy przepis na gulasz z cielęciny krok po kroku.



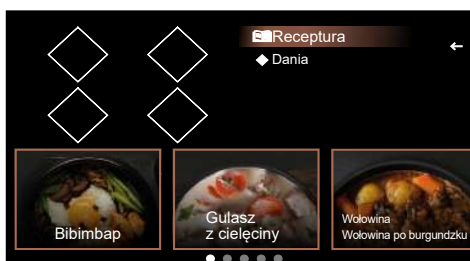
1 > Przejść do receptur



4 > Nacisnąć „wyświetl”, aby zobaczyć szczegóły przepisu



2 > następnie Dania

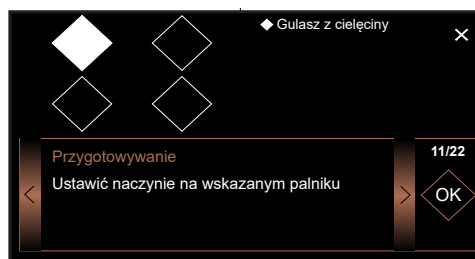


3 > Na zakończenie dokonać wyboru



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

.4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

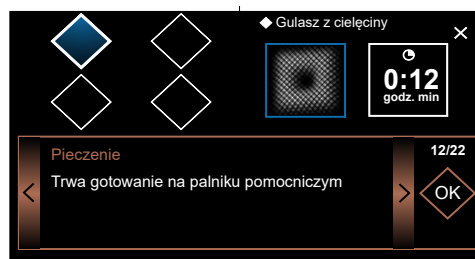


6 > Ustawić naczynie w sposób pokazany na wyświetlaczu

Życzymy smacznego.

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

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



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



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA



Parowanie

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

Wskazówka: Aby szybko sparować dwie strefy gotowania, przesunąć palcem od strefy górnej do dolnej.



Spowoduje to automatyczne otwarcie menu Parowanie – następnie wystarczy jedynie zatwierdzić, naciskając OK.



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 .

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

WSKAZÓWKI I ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Ciepło resztkowe

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

Przez ten czas wyświetlany jest symbol .

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 zapomniało 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 zedrzyć zabrudzenie, dokończyć czyszczenie za pomocą szorstkiej strony gąbki kuchennej, a następnie wytrzeć.

Aby usunąć pozostałości osadów lub kamienia wapiennego, zwilżyć zabrudzenie ciepłym białym octem, pozostawić na pewien czas, a następnie wytrzeć miękką szmatką.

W przypadku błyszczących przebarwień metalowych oraz cotygodniowej konserwacji należy używać specjalnego produktu do czyszczenia powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego. Nałożyć specjalny produkt (zawierający silikon i posiadający właściwości zabezpieczające) na powierzchnię z tworzywa szklano-ceramicznego.

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

KONSERWACJA SONDY

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

6 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PODCZAS PODŁĄCZANIA

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 naczyń.

Wentylacja działa nadal po zatrzymaniu się płyty.

Jest to normalne. Zapewnia to schłodzenie elementów elektronicznych.

Jeżeli problem występuje nadal.

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



[illegible]