PL INSTRUKCJA INSTALACJI I OBSŁUGI
RU ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ
NL INSTALLATIE- EN GEBRUIKSGIDS
CS NÁVOD K INSTALACI A POUŽITÍ
SK NÁVOD NA INŠTALÁCIU A POUŽITIE

Płyta indukcyjna
Варочная плита
Kookplaat
Varná deska
Varná platňa

De Dietrich



Szanowni Klienci!

Dziękujemy za zakup kuchennej płyty indukcyjnej marki DE DIETRICH.

Aby móc zaoferować Państwu doskonały produkt, nasz zespół ds. badań zaprojektował dla Państwa tę nową generację urządzeń, które poprzez swoją jakość, estetykę wykonania, funkcje oraz zaawansowanie technologiczne stały się wyjątkowymi wyrobami, odzwierciedlającymi nasze opanowanie technologii.

W gamie produktów oferowanych przez firmę DE DIETRICH znajdą Państwo także szeroki wybór piekarników, kuchenek mikrofalowych, okapów kuchennych, zmywarek oraz lodówek do zabudowy, pasujących do Państwa nowej płyty indukcyjnej.
Oczywiście, mając na uwadze ciągłą troskę o jak najlepsze zaspokojenie Państwa wymagań dotyczących naszych wyrobów, nasz dział obsługi klienta jest do Państwa dyspozycji na naszej stronie internetowej.

www.dedietrich-electromenager.com

DE DIETRICH
Nowe wartościowe produkty

W trosce o ciągłe ulepszanie naszych wyrobów zastrzegamy sobie prawo do zmian parametrów technicznych, funkcjonalnych lub estetycznych związanych z postępem technicznym.

Uwaga!
Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia prosimy o zapoznanie się z niniejszym podręcznikiem instalacji i użytkowania, co pozwoli Państwu na szybkie oswojenie się z działaniem urządzenia.

SPIS TREŚCI

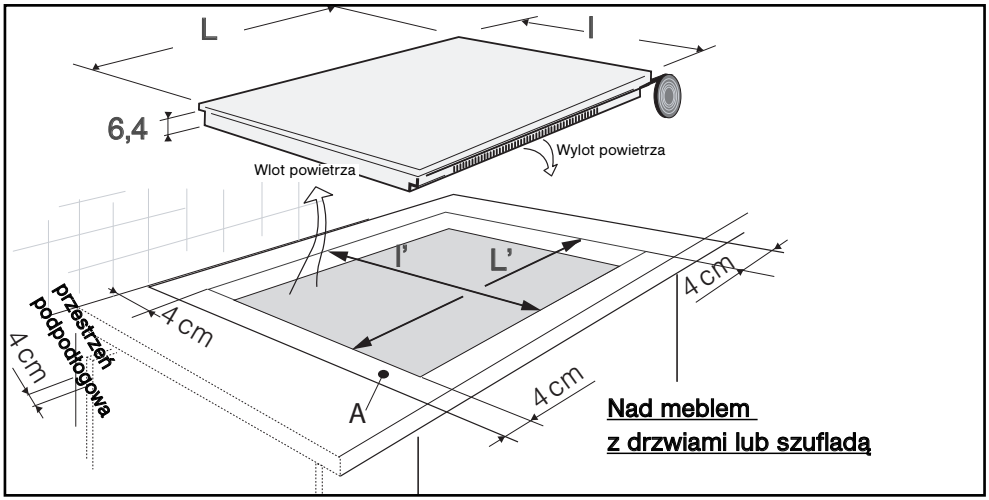
PL

1 / INSTALACJA URZĄDZENIA
- Umiejscowienie _____ 4
- Podłączenie _____ 5

2 / UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA
- Zasada indukcji _____ 6
- Opis górnej części urządzenia _____ 7
- Użytkowanie strefy gotowania _____ 8
- Dodatkowe funkcje _____ 8
  - Podgrzewanie wstępne
  - Boil
  - Niezależny minutnik
  - Elapsed time
  - Zabezpieczenie przed dziećmi
  - Clean lock
- Zabezpieczenia _____ 10

3 / BIEŻĄCE UTRZYMANIE URZĄDZENIA _____ 11

4 / KOMUNIKATY SZCZEGÓLNE, ZDARZENIA _____ 12

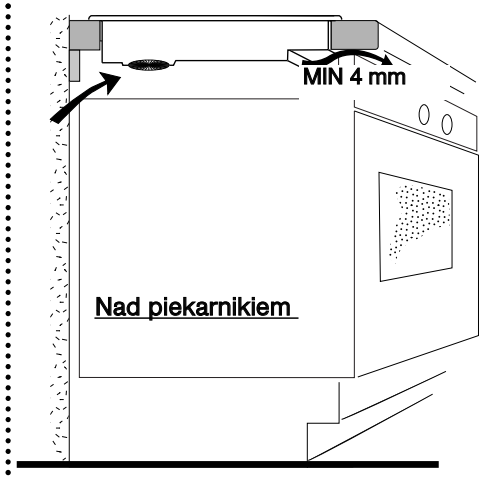


• *WYBÓR MIEJSCA ZABUDOWY*

Odległość między brzegiem urządzenia a ścianą (lub ścianką działową) boczną lub tylną musi wynosić co najmniej 4 cm (strefa A).

Zabudowanie urządzenia jest czynnością niezmiernie prostą, należy jednakże sprawdzić czy wloty i wyloty powietrza nie są zasłonięte (patrz rozdział "opis urządzenia").

Nad piekarnikiem lub innym zabudowanym urządzeniem gospodarstwa domowego, zaleca się zastosowanie systemu przedstawionego naprzeciw.



• *ZABUDOWA*

Odnieść się do powyższego szkicu.

Przykleić uszczelkę piankową pod urządzeniem, kontynuując wzdłuż całego obwodu powierzchni i przyciskając do blatu. Zapewni to dobrą szczelność w stosunku do blatu.

Przymocować zaciski na stole *(Zgodnie z modelem*).

Rada

Jeżeli płyta kuchenna znajduje sie nad piekarnikiem, wówczas zabezpieczenia termiczne płyty mogą ograniczyć jednoczesne korzystanie z płyty i piekarnika w trybie pirolizy.

Płyta jest wyposażona w system bezpieczeństwa chroniący przed przegrzaniem. System ten może uruchomić się np. w przypadku instalacji nad niewystarczająco odizolowanym piekarnikiem. W sterowniku pojawiają się wówczas drobne linie. W takim przypadku zalecamy zwiększenie wentylacji płyty, poprzez wykonanie otworu w bocznej ściance mebla (8cm x 5cm) i/lub zainstalowanie zestawu izolującego piekarnik dostępnego w serwisie posprzedażnym.

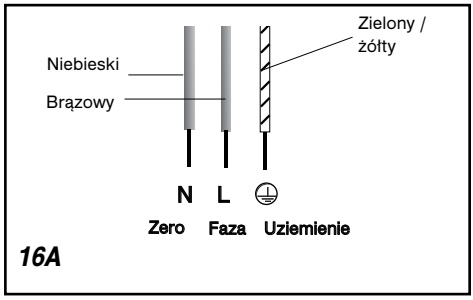
Podłączenie

Płyta indukcyjna musi być podłączona do sieci poprzez wtyczkę zgodną z normą CEI 60083 lub poprzez zestyk z wyłącznikiem wielobiegunowym zgodnie z obowiązującymi przepisami.

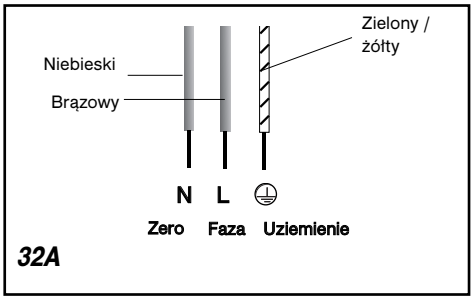
Przy podłączaniu płyty do prądu lub po dłuższej przerwie w dostawie prądu wyświetla się kod świetlny. Informacje te znikają po około 30 sekundach.

• 220-240V ~

DTI1041XE



DTI1041X

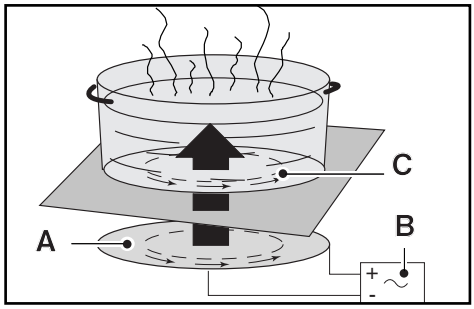


Uwaga!
Jeśli kabel jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać producent, serwis lub osoba o odpowiednich kwalifikacjach.

Płyta indukcyjna została przewidziana do użytku domowego.
Płyta ta jest przeznaczona wyłącznie do przygotowywania napojów i produktów spożywczych i nie zawiera żadnych części w skład których wchodzi azbest.
Urządzenie nie jest przeznaczone do użycia przez osoby (również dzieci), których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, lub osoby nie posiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, o ile nie mogą skorzystać za pośrednictwem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo z nadzoru lub wcześniejszego przeszkolenia w zakresie użytkowania urządzenia. Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

Zasada indukcji

Zasada indukcji polega na zjawisku magnetycznym.
Jeśli umieścicie Państwo naczynie w strefie gotowania i uruchomicie płytę, obwody elektroniczne kuchenki wytwarzają prąd "wzbudzony" na dnie naczynia podnoszący natychmiastowo swoją temperaturę. Ciepło to przenosi się na produkty spożywcze.



A - Induktor

B - Obwód elektroniczny

C - Wzbudzony prąd

• Naczynia

Większość naczyń może być stosowana do gotowania z zastosowaniem indukcji.
Aby sprawdzić, czy naczynie nadaje się gotowania z zastosowaniem indukcji, należy położyć je w strefie gotowania (16 lub 23 cm) i włączyć moc grzania na pozycję 4.
- Jeśli wyświetlacz świeci stale, naczynie jest kompatybilne.
- Jeśli wyświetlacz miga, naczynie nie nadaje się do gotowania z użyciem indukcji.

Można także posłużyć się magnesem.
Jeśli "przyklei się" do dna, wówczas naczynie nadaje się do gotowania z użyciem indukcji.

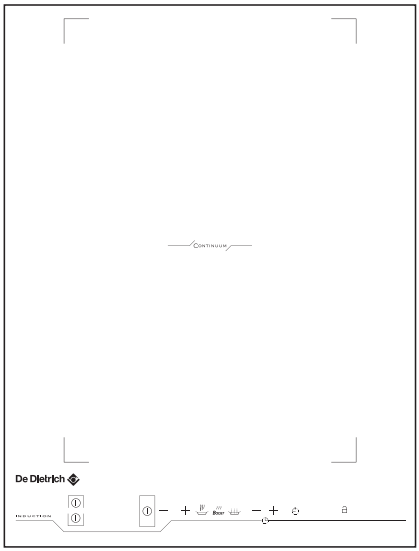
Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadają się jedynie szkło, glina, naczynia aluminiowe bez specjalnego dna, miedź oraz pewne odmiany stali nierdzewnej, które nie są magnetyczne. Sugerujemy wybór naczyń o grubym i płaskim dnie.
Podczas zakupu naczyń prosimy o upewnienie się, że poniższe logo znajduje się na opakowaniu. Zapewnia ono kompatybilność z płytą indukcyjną.

CLASS INDUCTION

• Wybór strefy gotowania

Strefa gotowania	Średnica dna naczynia
CONTINUUM przód lub tył	12 ..... 20 cm
CONTINUUM całkowite	18 ..... owal, naczynie do gotowania ryb

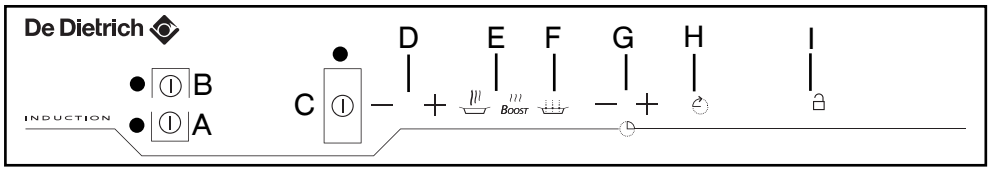
Opis górnej części urządzenia



Wymiary (L x l)
DTI1041X : 38 x 52
DTI1041XE : 38 x 52

Otwór pod mocowanie (L' x l')
DTI1041X : 34 X 49
DTI1041XE : 34 X 49

Mocy :
DTI1041X : 4600W
DTI1041XE : 3600W



• *Przyciski służące do regulacji*

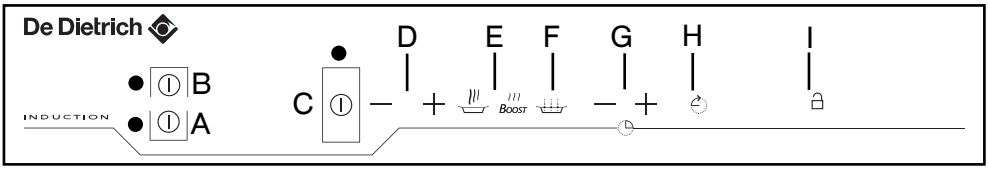
Przyciski te służą do wyboru, uruchomienia lub wyłączenia stref gotowania. Po wybraniu strefy, odpowiadająca jej lampka zapala się i możliwa jest regulacja parametrów strefy.

Przyciski te pozwalają na regulację parametrów mocy, czasu, programu ... dla każdej z wybranych stref.



- **D** regulacja mocy
- **E** wstępny wybór mocy
- **F** unkcja *Boil*
- **G** regulacja minutnika
- **H** funkcja *ELAPSED TIME*
- **I** zablokowanie - odblokowanie - Clean lock

W przypadku braku naczynia w wybranej strefie, po kilku sekundach nastąpi automatyczne skasowanie ustawień.



Użytkowanie strefy gotowania

Regulacja mocy:
- Umieścić naczynie w strefie gotowania i nacisnąć na odpowiedni przycisk **A, B lub C**. Sygnał dźwiękowy i lampka sygnalizacyjna potwierdzą wybór.
- Ustawić moc za pomocą przycisków **E**, **F**.

Wyłączanie strefy gotowania
- Naciskać przez dłuższy czas na przycisk wyboru danej strefy.

Regulacja minutnika:
- Wybrać strefę gotowania.
- Ustawienia dokonuje się za pomocą przycisków **G**.
- Minutnik pokazuje 0, zaś sygnał dźwiękowy uprzedza o końcu gotowania. Aby skasować te informacje, należy nacisnąć na przycisk wyboru strefy gotowania.

Uwaga!
- Pierwsze naciśnięcie na **G** "**–**" pozwala na bezpośrednie ustawienie do 99 minut.
- Jednoczesne naciśnięcie na **G** "**+**" oraz "**–**" pozwala anulować bieżące ustawienia minutnika.
- W przypadku, gdy nie dokonają Państwo ustawienia lub w razie braku naczynia, wybrana strefa po kilku chwilach wyłączy się.

Dodatkowe funkcje

• Podgrzewanie wstępne

Funkcja ta pozwala na szybsze podniesienie temperatury, a następnie na automatyczny powrót do mocy gotowania.
- Wybrać strefę gotowania
- Włączyć podgrzewanie wstępne naciskając na przycisk **D** "**-**", litery **HU** wyświetlą się na płycie.
- Ustawić moc za pomocą przycisków **D** (wyższą niż 7). Po chwili sygnał dźwiękowy potwierdzi dokonany wybór. Rozpoczyna się gotowanie.
- W trakcie fazy wstępnego podgrzewania na zmianę wyświetlają się litery **HU** oraz moc gotowania.
- Po fazie wstępnego podgrzewania na płycie indukcyjnej wyświetla się moc gotowania.

Uwaga!
- Czas wstępnego podgrzewania obliczany jest automatycznie w zależności od wybranej mocy gotowania.
- Gdy wyświetlają się litery **HU** i jeśli nie zostanie ustawiona moc gotowania, strefa wyłączy się po kilku chwilach.

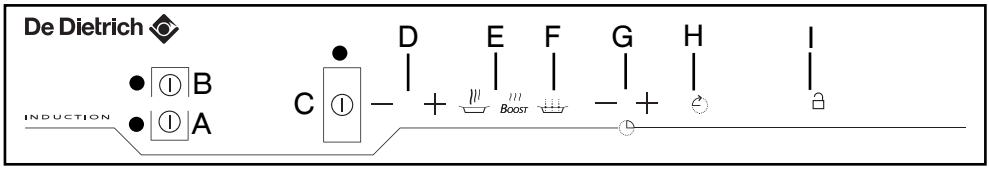
• BOIL

Niniejsza funkcja umożliwia przegotowanie wody i utrzymanie jej w temperaturze wrzenia, w celu ugotowania wszelkich produktów żywnościowych.
- Przycisnąć przez krótki moment przycisk **F**. Zabrzmi krótki sygnał dźwiękowy. Komunikat "2l" (2 litry) wyświetli się domyślnie.
- Ustawić objętość wody za pomocą przycisków + lub - (**D**) od 0,5 litra do 6 litrów. Dostępna ilość wody to 0,5l, 1l ,1,5l, 2l, 2,5l, 3l, 4l, 5l i 6 litrów.
- Przycisnąć przez krótki czas przycisk **F**, aby zatwierdzić. Zabrzmi krótki sygnał dźwiękowy i komunikat "**boil**" wyświetli się na stałe.

Po osiągnięciu przez wodę temperatury wrzenia, rozbrzmiewa seria sygnałów dźwiękowych i komunikat "boil" wyświetla się kolejno ("**b**" następnie "**o**", itd.).
- włożyć produkty żywnościowe (makaron, ryż, itp.) Przycisnąć przez krótki moment przycisk "**F**", moc 12 lub 13 i 1min wyświetlą się domyślnie.

Ustawić czas za pomocą przycisków **G**. W razie potrzeby, można zmienić moc za pomocą przycisków **D**.

Zmiany zostaną automatycznie zatwierdzone po kilku sekundach lub po naciśnięciu przycisku **F**. Zabrzmi krótki sygnał dźwiękowy



UWAGA: Ważne, aby temperatura wody nie była zbyt wysoka lub zbyt niska na początku gotowania, gdyż wpłynie to na końcowy wynik.
Funkcja ta jest dostępna na wszystkich polach grzejnych jednocześnie.
Nie używać naczyń żeliwnych.
Nie używać pokrywek.
Nie używać soli.

• *Niezależny minutnik*

Funkcja ta pozwala na odmierzanie czasu bez gotowania.
- Wybrać strefę, która nie jest użytkowana.
- 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.

• *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 na przycisk **H**. Czas, jaki upłynął, miga na wyświetlaczu minutnika wybranej strefy gotowania.

Jeśli gotowanie ma zakończyć się w określonym czasie, należy nacisnąć na przycisk **H**, 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 lub bez użycia funkcji minutnika.

Uwaga: Jeśli na minutniku wyświetla się czas, nie da się go zmienić w ciągu 5 sekund następujących po naciśnięciu na przycisk **H**. Po upływie 5 sekund możliwa będzie zmiana czasu gotowania.

• *Zabezpieczenie przed dziećmi*

Funkcja ta pozwala na zablokowanie funkcji płyty w pozycji wyłączonej lub w trakcie gotowania.
Aby zablokować:
- Naciskać przez dłuższy czas na przycisk **I**. Emitowany jest sygnał dźwiękowy i świeci lampka sygnalizacyjna. Po chwili lampka sygnalizacyjna automatycznie zgaśnie.

Aby odblokować:
- Naciskać przez dłuższy czas na przycisk **I**. Emitowany jest podwójny sygnał dźwiękowy a lampka sygnalizacyjna gaśnie.

Uwaga!
- W trybie blokowania każde działanie spowoduje pojawienie się ikony kłódki na wyświetlaczu. Przed dalszym użytkowaniem kuchenki niezbędne jest jej odblokowanie.
- Jeśli w trakcie gotowania aktywowany zostanie tryb blokowania, wówczas wyłączenie stref gotowania będzie mieć pierwszeństwo nad funkcją blokowania.

• *Clean lock*

Funkcja ta pozwala na czasowe zablokowanie innych funkcji płyty podczas czyszczenia.
Aby aktywować Clean lock:
- Płyta musi być wyłączona.
- Naciskać przez krótki czas na przycisk **I**. Emitowany jest sygnał dźwiękowy i miga lampka sygnalizacyjna.
- Po upłynięciu wcześniej określonego czasu, nastąpi automatyczne odblokowanie się urządzenia. Emitowany jest podwójny sygnał dźwiękowy a lampka sygnalizacyjna gaśnie.



Jak pokazuje to logo, materiały z jakich wykonano opakowanie urządzenia, podlegają recyklingowi. 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.
Recykling urządzeń, jaki zorganizowany jest przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w dogodnym dla Państwa terminie zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/CE dotyczącą odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Aby otrzymać listę punktów zajmujących się zbiórką zużytego sprzętu, prosimy zwrócić się do urzędu gminy lub zapytać sprzedawcy.

Zabezpieczenia

• Ciepło pozostałe

Po długim czasie gotowania użytkowana strefa może przez klika minut pozostawać gorąca. Migająca litera "**H**" wyświetla się w tym czasie. Nie wolno dotykać tej strefy.

• Ogranicznik temperatury

Każda strefa gotowania wyposażona jest w czujnik bezpieczeństwa kontrolujący temperaturę dna naczynia. W przypadku pozostawienia pustego naczynia na działającej strefie gotowania, automatycznie ograniczy on moc, aby zapobiec zniszczeniu naczynia lub płyty.

• Ochrona w przypadku rozlania się płynu.

W przypadku rozlania się płynu, położenia metalowego przedmiotu lub mokrej ścierki na przyciskach sterowania, płyta wyłącza się, pokazują się kreski i emitowany jest sygnał dźwiękowy. Należy oczyścić powierzchnię płyty lub usunąć przedmiot, a następnie wznowić gotowanie.

• System Auto-Stop

W przypadku gdy zapomnieliśmy o trwającym gotowaniu i zgodnie z uprzednio określonym czasem, ta funkcja bezpieczeństwa automatycznie przerywa działanie płyty (od 1 do 10 godzin w zależności od mocy). "**AS**" Wyświetla się i przez około 2 minuty emitowany jest sygnał dźwiękowy. Aby skasować te informacje, należy nacisnąć na przycisk strefy gotowania. Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi wykonanie tej czynności.

• Zabezpieczenie "małych przedmiotów"

Jeśli na strefie gotowania położony zostanie przedmiot o małych wymiarach (pierścionek, widelec, itp...), płyta wykryje go i nie poda mocy. Miga wyświetlacz mocy.

Uwaga!

Pomimo tego wiele małych przedmiotów umieszczonych jednocześnie w strefie gotowania może zostać zidentyfikowanych jako naczynie. Wówczas płyta zezwoli na dopływ prądu.

Nie wolno kłaść przyrządów kuchennych (łyżeczka, widelec, pokrywka...) w działającej strefie gotowania, ponieważ rozgrzeją się w tym samym czasie co naczynie.
Ryzyko oparzenia!

• Ważne dla osób używających rozruszników serca oraz aktywnych implantów

Państwa płyta indukcyjna zgodna jest z obowiązującymi normami zakłóceń elektromagnetycznych i odpowiada całkowicie wymaganiom prawnym (dyrektywy 89/336/CEE). Aby uniknąć interferencji między płytą indukcyjną a Państwa rozrusznikiem serca, musi on być zaprojektowany i ustawiony zgodnie z dotyczącymi go przepisami.
Ponieważ nie możemy zagwarantować poprawności naszego wyrobu, zalecamy, aby zasięgnąć informacji u producenta lub lekarza prowadzącego w celu uniknięcia ewentualnego braku kompatybilności.

Ochrona urządzenia

Powierzchnia szkłoceramiki jest bardzo wytrzymała, jednakże może ulec rozbiciu. Poniżej podajemy zalecenia mające na celu zwiększenie jej żywotności:

- Unikać uderzeń i tarcia naczyń.
- Nie kłaść gorących pokrywek na płycie indukcyjnej. Zjawisko "przyssania się" może spowodować uszkodzenie powierzchni płyty.
- Nie używać naczyń o chropowatym lub wybrzuszonym dnie.
- Nie używać płyty indukcyjnej jako stołu roboczego.
- Nie używać nigdy do gotowania papieru lub aluminiowych foremek. Aluminium uległoby rozpuszczeniu i zniszczyło powierzchnię płyty.
- Nie stosować nigdy do konserwacji płyty urządzenia czyszczącego za pomocą pary wodnej .
- Nigdy nie podgrzewać bezpośrednio puszki z konserwą. Mogłaby wybuchnąć.

Wady estetyczne, spowodowane przez niepoprawne użytkowanie płyty a nie mające wpływu na jej działanie, nie są uwzględniane w ramach gwarancji.

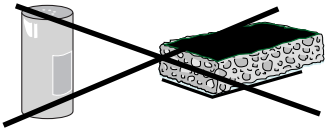
Dla zwiększenia bezpieczeństwa w kuchni, nie należy składować środków do czyszczenia lub środków łatwopalnych wewnątrz mebla znajdującego się pod kuchenną płytą indukcyjną.

Konserwacja urządzenia

KLASYFIKACJA ZANIECZYSZCZEŃ	STOSOWAĆ	W JAKI SPOSÓB POSTĘPOWAĆ?
Lekkie.	Gąbki kuchenne.	Zwilżyć ciepłą wodą strefę, która ma być wyczyszczona, a następnie przetrzeć.
Uporczywe zapieczone zabrudzenia. Rozlane słodkie substancje, stopiony plastik.	Gąbki kuchenne. Specjalny skrobak przeznaczony do szkła.	Zwilżyć ciepłą wodą strefę, która ma być wyczyszczona, a następnie stosować specjalny skrobak do szkła, aby zedrzeć zabrudzenie, dokończyć czyszczenie za pomocą szorstkiej strony gąbki kuchennej, a następnie przetrzeć.
Koła i ślady wapiennego nalotu.	Ocet spirytusowy.	Nałożyć ciepły ocet spirytusowy na zabrudzenie, pozostawić, zetrzeć miękką ściereczką.
Błyszczące metalowe przebarwienia. Cotygodniowe czyszczenie.	Specjalny produkt przeznaczony do szkłoceramiki.	Nałożyć na powierzchnię specjalny produkt przeznaczony do szkłoceramiki, najlepiej jeoli zawierałby silikon (działanie ochronne).


mleczko


gąbka kuchenna
do delikatnych naczyń


proszek

szorstka gąbka kuchenna

• Podczas podłączania

STWIERDZICIE PAŃSTWO, ŻE:	MOŻLIWE PRZYCZYNY:	SPOSÓB POSTĘPOWANIA:
Zapala się wyświetlacz.	Normalne działanie.	Nic nie robić, wyświetlacz gaśnie po 30 sekundach.
Instalacja wyłącza się samoczynnie.	Płyta jest nieprawidłowo podłączona.	Sprawdzić poprawność. Zobacz rozdział: Podłączanie.
Działa tylko jedna strona.		
Płyta nie działa i wyświetlacze na przyciskach nie świecą.	Nowe urządzenie.	Nic nie robić. Zapach zniknie po kilkukrotnym użyciu.

• Podczas podłączania

STWIERDZICIE PAŃSTWO, ŻE:	MOŻLIWE PRZYCZYNY:	SPOSÓB POSTĘPOWANIA:
Płyta nie działa i wyowietlacze na przyciskach nie owiecą.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu. Zasilanie lub podłączenie jest nieprawidłowe.	Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik.
Płyta nie działa i wyświetla się inny komunikat.	Obwód elektroniczny źle działa.	Wezwać serwis.
Płyta nie działa, wyświetla się komunikat.	Płyta jest zablokowana.	Zobacz rozdział: Użytkowanie - zabezpieczenie przed dziećmi.

• Jeśli w trakcie użytkowania

STWIERDZICIE PAŃSTWO, ŻE:	MOŻLIWE PRZYCZYNY:	SPOSÓB POSTĘPOWANIA:
Płyta przestała działać i wydaje sygnał dźwiękowy co około 10 sekund i wyświetla się lub F7.	Rozlał się płyn lub jakiś przedmiot blokuje klawisze.	Należy oczyocić powierzchnię płyty lub usunąć przedmiot a następnie wznowić gotowanie.
Wyowietla się seria małych lub F7.	Obwody elektroniczne uległy przegrzaniu.	Zobacz rozdział: Mocowanie
Po uruchomieniu strefy podgrzewania, wyświetlacze na przyciskach nadal migają.	Stosowane naczynie jest niedostosowane do gotowania za pomocą indukcji lub posiada średnicę mniejszą niż 12 cm (10 cm na strefie gotowania 16 cm).	Zobacz rozdział: naczynia do gotowania z zastosowaniem indukcji.
Garnki wydają dźwięki podczas gotowania. Płyta stuka podczas gotowania.	Jest to normalne w przypadku pewnych typów naczyń. Powoduje to przejęcie energii z płyty na naczynie.	Nic nie robić. Nie ma zagrożenia dla płyty indukcyjnej ani dla naczynia.
Wentylacja trwa jeszcze kilka minut po zatrzymaniu się płyty.	Schłodzenie elektroniki. Normalne działanie.	Nic nie robić.
Po uruchomieniu strefy podgrzewania, wyświetlacze na przyciskach przestają migać, ale naczynie nie jest podgrzewane.	Naczynie nie nadaje się do gotowania z użyciem indukcji.	Zobacz rozdział: naczynia do gotowania z zastosowaniem indukcji.

RU ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Варочная плита

Уважаемый Покупатель,

Мы благодарим Вас за покупку плиты DE DIETRICH.

Чтобы иметь возможность предложить вам исключительную продукцию, наша группа разработчиков создала для вас новое поколение устройств, которые благодаря своему качеству, дизайну и технологическим преимуществам являются единственными в своем роде и воплощают наш уникальный опыт.

Также в гамме продукции DE DIETRICH представлен широкий выбор духовок, микроволновых печей, кухонных воздухоочистителей, посудомоечных машин и встраиваемых холодильников, которые Вы можете подобрать для Вашей новой плиты DE DIETRICH.
Будучи в постоянном стремлении наилучшим образом удовлетворить Ваши требования, предъявляемые к нашей продукции, наш отдел по работе с потребителем находится в Вашем распоряжении на нашем сайте



DE DIETRICH
Новые ценности

С целью постоянного улучшения качества нашей продукции мы оставляем за собой право вносить в ее технические, функциональные или эстетические характеристики любые изменения, направленные на ее модернизацию.

Важно
Перед установкой и использованием прибора внимательно прочитайте данные инструкции по установке и эксплуатации, которые позволят Вам быстро ознакомиться с особенностями его работы.

ОГЛАВЛЕНИЕ

RU

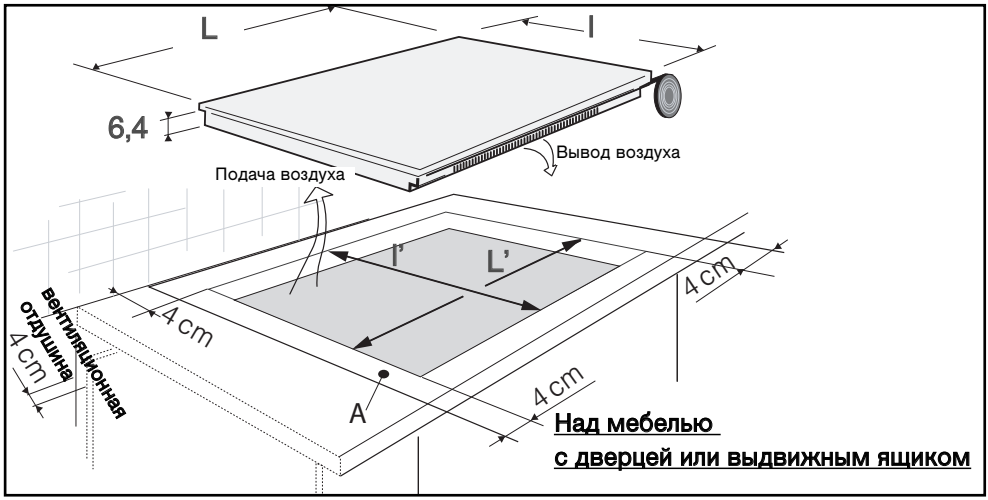
1 / УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА
- Установка — 4
- Подключение — 5

2 / ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА
- Принцип действия индукции — 6
- Описание верхней панели — 7
- Использование конфорки — 8
- Дополнительные функции — 8
  - Предварительный разогрев
  - функция *ВАРКА*
  - Независимый таймер
  - Истекшее время
  - Система безопасности для детей
  - Блокировка очистки
- Безопасность при работе — 10

3 / ТЕКУЩИЙ УХОД ЗА ВАШИМ ПРИБОРОМ — 11

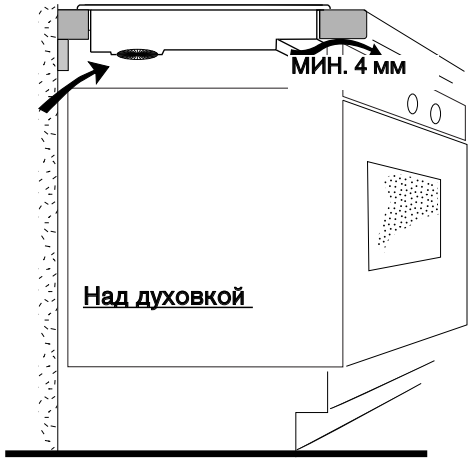
4 / ОСОБЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ, СЛОЖНОСТИ — 12

5 / ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - ВЗАИМООТНОШЕНИЯ С ПОТЕРБИТЕЛЯМИ — 13



• *ВЫБОР МЕСТА РАЗМЕЩЕНИЯ*

Расстояние от края прибора и задней и боковыми стенами (или перекрытиями) должно составлять по меньшей мере 4 см (участок A).
Прибор может быть легко установлен, проверьте только проводимость входов и выходов воздуха (см. раздел "Описание устройства").
Над духовкой или встроенным электробытовым прибором рекомендуется показанная на соседнем рисунке установка.



• *УСТАНОВКА*

См. чертежи.
Нанесите соединительную пену под прибором по периметру рабочей поверхности, на которую будет установлена плита. Это обеспечит герметичность рабочей поверхности.
Закрепите зажимы на плите *(в зависимости от модели)*.

Совет

Если Ваша плита установлена над духовкой, требования термической безопасности плиты могут ограничивать её одновременное использование с духовкой в режиме пиролиза.
Плита оборудована системой предотвращения перегрева.
Эта система активируется, например, при установке над недостаточно изолированной духовкой. При этом на контрольной панели загорается ряд коротких черт. В таком случае, рекомендуем вам усилить проветривание плиты, проделав в боковой стенке мебели, в которой она установлена, отверстие размером (8см x 5см), и/или Вы можете установить изоляционный комплект для духовки, поставляемый SAV.

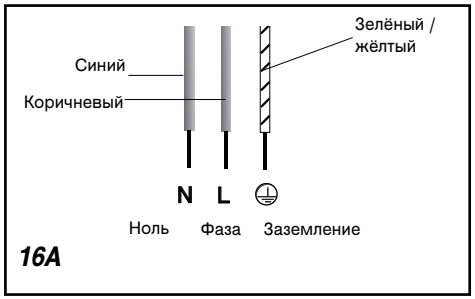
Подключение

Ваша плита должны подключаться в сеть электропитания посредством розетки, соответствующей публикации CEI 60083, или многополярного прерывателя, соответствующего действующим нормативам по установке.

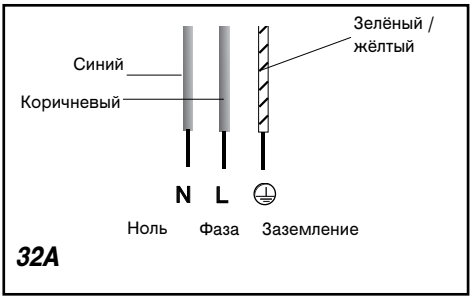
При первой подаче питания на плиту или после продолжительного отключения тока, зажигается кодированный сигнал. Эта информация исчезает через 30 секунд.

•Подключение 220-240V~

DTI1041XE



DTI1041X



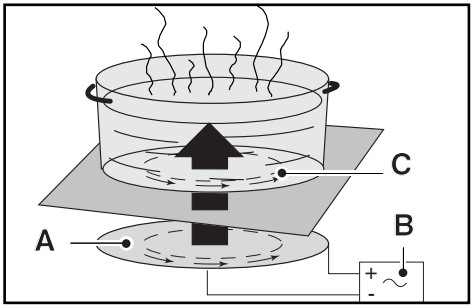
Внимание

При повреждении кабеля, во избежание опасности, его замена должна производиться производителем, его обслуживающим персоналом либо персоналом с соответствующими квалификациями.

Данная варочная плита была спроектирована нами для использования частными лицами в жилых помещениях.
В этой варочной плите, предназначенной исключительно для приготовления напитков и продуктов питания, не используются материалы, содержащие асбест.
Данное оборудование не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний, если указанные люди не пользуются помощью ответственного за их безопасность, обеспечивающего надзор за ними и предварительный инструктаж по использованию оборудования. Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с оборудованием.

• Принцип действия индукции

Принцип действия индукции основан на магнитном феномене.
Когда Вы ставите посуду на конфорку и включаете её, электронные платы в плите вырабатывают под посудой "индукционный" ток, который немедленно поднимает её температуру. Жар затем передаётся пище, которая тушится или жарится в зависимости от того, как Вы настроили конфорку.



A - Индуктор
B - Электронная плата
C - Индукционный ток

• Посуда для готовки

Большая часть посуды подходит для индукции.
Чтобы проверить совместимость Вашей посуды, поместите её на конфорку (16 или 23) на 4-ой мощности.
- Если дисплей остаётся зажжён, посуда подходит.
- Если он мигает, ваша посуда не подходит для индукционной готовки.

Вы можете также использовать магнит.
Если он «прилипает» к дну посуды, она подходит для индукции.

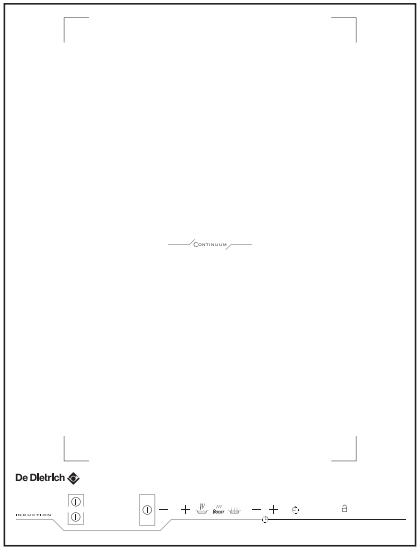
Только стеклянная, глиняная, алюминиевая без специального покрытия дна, медная, и посуда из некоторых видов немагнитной нержавеющей стали не подходит для индукционной готовки. Мы рекомендуем вам выбирать посуду с толстым и плоским дном.
При покупке посуды, убедитесь в наличии на упаковке этого логотипа, он гарантирует индукционную совместимость. Выбирая посуду с данным.

CLASS INDUCTION

• Выбор конфорки

Конфорка готовка	Размер посуды
Сплошная передняя или задняя	12 .....20 cm
Сплошная полная	18 ..... овальная, посуда для варки рыбы

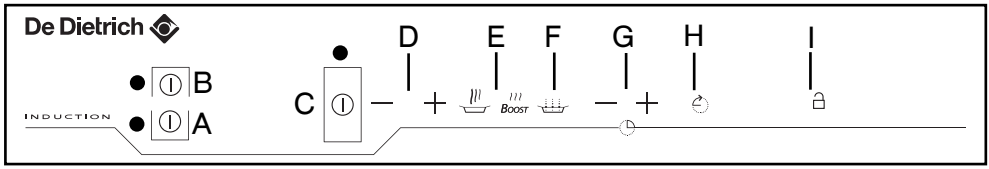
Описание верхней панели



Габаритные размеры (L x l)
DTI1041X : 38 x 52
DTI1041XE : 38 x 52

Врезной проем (L' x l')
DTI1041X : 34 X 49
DTI1041XE : 34 X 49

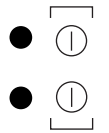
Версия :
DTI1041X : 4600 Ватт
DTI1041XE : 3600 Ватт



Эти кнопки служат для включения и выключения конфорок. При выборе конфорки, загорается соответствующая световой индикатор, и вы можете настраивать параметры.

• *Кнопки регулировки*

Эти кнопки позволяют регулировать параметры мощности, таймера, программирования... для каждой из выбранных конфорок.



Индикатор выбранной конфорки



Индикация мощности

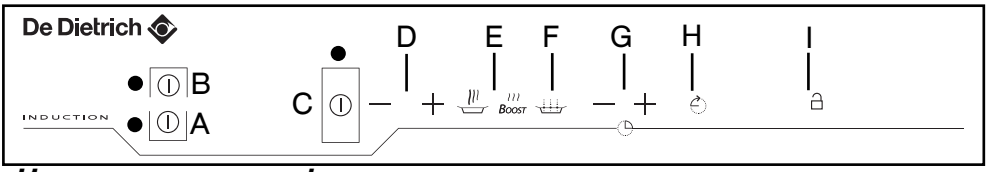
Индикация таймера



Индикатор полная конфорки

D Регулировка мощности
E предварительный выбор мощности
F функция *ВАРКА*
G настройка таймера
H функция *ЗАТРАЧИВАЕМОЕ ВРЕМЯ*
I блокировка - разблокировка - Блокировка очистки

При отсутствии посуды на выбранной конфорке, ваши настройки автоматически стираются через несколько мгновений.



Использование конфорки

Регулировка мощности:
- Поставьте посуду на конфорку и нажмите на соответствующую кнопку **A**, **B или C**. звуковой сигнал и индикатор подтверждают ваш выбор.
- Отрегулируйте мощность кнопками **D, I**.

Выключение конфорки
- Нажать и удерживать нажатой кнопку выбора.

Настройка таймера:
- Выберите конфорку.
- Настройте таймер при помощи кнопок **J**.
- По окончании готовки таймер показывает 0, и подается звуковой сигнал. Нажмите на кнопку выбора конфорки, чтобы стереть эту информацию.

Примечание:
- Первое нажатие на кнопку **J** "**–**" позволяет сразу выйти на 99 минут.
- Одновременное нажатие на **J** "**+**" и "**–**" позволяет обнулить текущий таймер.
- Без регулировки с вашей стороны, и в случае отсутствия посуды, выбранная конфорка через несколько мгновений выключится.

Дополнительные функции

• Предварительный разогрев

Эта функция позволяет более быстро поднять температуру, с последующим возвратом к мощности готовки.
- Выберите конфорку
- Включите предварительный разогрев, нажав на кнопку **D** "**-**", на вашей плите высвечивается **HU**.
- Заранее настройте мощность готовки кнопками **D** (более 7). Через несколько мгновений, звуковой сигнал подтверждает вашу настройку. Начинается готовка.
- Во время фазы предварительного разогрева, попеременно высвечиваются **HU** и мощность готовки.
- После фазы предварительного разогрева, плита высвечивает мощность готовки.

Примечание:
- Время предварительного разогрева рассчитывается автоматически в зависимости от выбранной мощности готовки.
- Когда высвечивается **HU**, и если вы не регулируете мощность готовки, конфорка через несколько мгновений выключается.

• ВАРКА

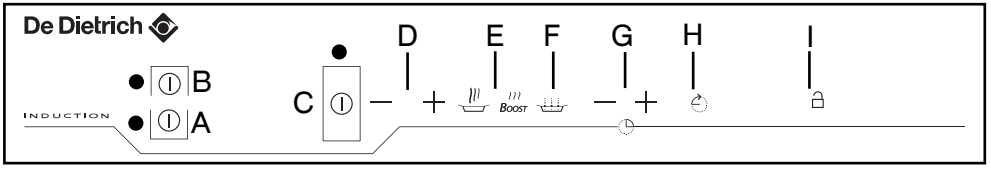
Данная Функция позволяет вскипятить воду и поддерживать ее кипение, чтобы готовить любые продукты, требующие варки в кипящей воде.
- Кратковременно нажмите на кнопку **F**. Раздается короткий звуковой сигнал. По умолчанию, высвечивается символ "2 л" (2 литра).
- Отрегулируйте уровень воды кнопками + или – (**D**) 0,5 л до 6 литров.

Количество воды может быть 0,5 л, 1 л, 1,5 л, 2 л, 2,5 л, 2,5 л, 3 л, 4 л, 5 л и 6 литров.
- Для подтверждения, кратковременно нажмите кнопку **F**. Раздается короткий звуковой сигнал, и надпись "**варка**" горит постоянно.

После закипания, раздается серия звуковых сигналов, а на индикаторе проходит надпись "варка" (сначала **b**, затем **o**, и т.д.)
- заложите продукты (макаронные изделия, рис, и т.д.) Кратковременно нажмите на кнопку "**F**",по умолчанию на индикаторе высвечивается мощность 12 или 13 и 1 мин.

Отрегулируйте время кнопками **G**. По желанию, вы можете изменить мощность кнопками **D**.

Подтверждение происходит автоматически через несколько секунд, или после нажатия



на кнопку **F**. Раздается короткий звуковой сигнал.

ВНИМАНИЕ: Очень важно, чтобы температура воды в начале варки была не слишком горячая, ни слишком холодной, иначе это изменит конечный результат.
Эта функция доступна на всех конфорках одновременно.
Не использовать чугунную посуду.
Не использовать крышку.
Не использовать соль.

• *Независимый таймер*

Эта функция позволяет хронометрировать событие без приготовления.
- Выберите неиспользуемую конфорку.
- Настройте время кнопками **G**. На индикаторе мигает "**t**".
- По окончании настройки, "**t**" перестает мигать и начинается отсчет.

Примечание:
Вы можете остановить идущий отсчет продолжительным нажатием на кнопку выбора конфорки.

• *Истекшее время*

Эта функция позволяет показывать истекшее время с момента последнего изменения мощности на выбранной конфорке.

Чтобы воспользоваться этой функцией, нажмите на кнопку **H**. На индикаторе таймера выбранной конфорки мигает истекшее время.

Если вы хотите, чтобы приготовление закончилось через определенное время, нажмите на кнопку **H**, за затем, через 5 секунд, нажмите на "+" таймера, чтобы ступенчато увеличить время приготовления, которое вы хотите получить. Индикация времени перестает мигать через 3 секунды, затем появляется индикация оставшегося времени. Раздается звуковой сигнал, подтверждая ваш выбор.

Эта функция доступна вместе как функцией таймера, так и без нее.

Примечание: Если на таймере высвечено время, его невозможно изменить в течение 5 секунд после нажатия на кнопку **H**. По истечении этих 5 секунд, вы можете изменить время приготовления.

• *Система защиты от детей*

Эта функция позволяет заблокировать вашу плиту в выключенном состоянии или в в ходе приготовления.
Для блокировки:
- Нажмите и удерживайте нажатой кнопку **I**. Раздается звуковой сигнал, и загорается световой индикатор. Индикатор автоматически гаснет через несколько мгновений.

Для разблокировки:
- Нажмите и удерживайте нажатой кнопку **I**. Раздается двойной звуковой сигнал, и гаснет световой индикатор.

Примечание:
- В режиме блокировки, любое действие вызовет появление на индикаторах символа замка. Перед использованием, вы должны разблокировать вашу плиту.
- Если вы активируете блокировку в ходе приготовления, отключение конфорок имеет приоритет перед блокировкой.

• *Блокировка очистки*

Эта функция позволяет временно заблокировать вашу плиту во время очистки.
Для активирования Блокировки очистки:
- Ваша плита должна быть выключена.
- Кратковременно нажмите кнопку **I**. Раздается звуковой сигнал, и мигает световой индикатор.
- После заранее определенного времени, блокировка автоматически аннулируется. Раздается двойной звуковой сигнал, и гаснет световой индикатор.



Как показывает данный логотип, упаковочный материал прибора может перерабатываться. Поместите его в специально предусмотренные мусорные контейнеры и таким образом помогите защитить окружающую среду.
Таким образом, переработка приборов, организуемая производителем, будет выполнена в наилучших условиях в соответствии с европейской директивой 2002/96/CE об отходах электрического и электронного оборудования. Обращайтесь в мэрию или к Вашему продавцу для получения информации о пунктах приема вышедших из строя приборов.

Безопасность при работе

• Остаточный жар

После длительного приготовления, используемая конфорка может оставаться горячей еще несколько минут. В течение этого времени высвечивается мигающий символ «**H**». Не касаться конфорки рукой.

• Ограничитель температуры

Все комфорки оборудованы сенсором безопасности, постоянно контролирующим температуру посуды. Если посуда забыта на конфорке, сенсор автоматически настраивает мощность плиты, таким образом, избегая риска повреждения посуды или самой плиты.

• Защита на случай разлития блюд

В случае перелива жидкости через край, наличия металлического предмета или мокрой тряпки на кнопках управления, плита выключается, высвечиваются черточки, и раздается звуковой сигнал. Вытрите жидкость или удалите предмет, затем снова включите плиту.

• Система автоматической остановки

Если вы забыли отключить текущее приготовление, и в зависимости от заранее заданного времени, эта функция автоматически выключает вашу плиту (от 1 до 10 часов в зависимости от мощности). “Высвечивается **AS** и раздается звуковой сигнал в течение примерно 2 минут. Нажмите на кнопку конфорки, чтобы стереть эту информацию. Двойной звуковой сигнал подтвердит ваше действие.

• Система безопасности “маленькие предметы”

Если вы положите на конфорку небольшой предмет (кольцо, вилку, и т.д), плита обнаруживает его, и не подает мощность. Мигает индикация мощности.

Примечание:

Однако одновременно несколько маленьких предметов на конфорке могут идентифицироваться как посуда. В этом случае, на плиту подается мощность.

⚠ Не кладите кухонные приборы (ложки, вилки, крышки, и т.д.) на работающую конфорку, они будут нагреваться вместе с посудой: Опасность ожогов.

• Для тех, кто использует кардиостимуляторы и активные имлантаты.

Ваша плита соответствует действующим нормам электромагнитных помех и, таким образом, полностью отвечает требованиям законодательства (директивы 89/336/CEE).
Во избежание помех между варочной плитой и кардиостимулятором, последний должен быть разработан и настроен согласно соответствующим касающимся его нормам и правилам.
Поскольку мы можем гарантировать только соответствие нашей продукции, мы настоятельно рекомендуем Вам обращаться к производителю либо к Вашему лечащему врачу за информацией о возможных несоответствиях.

• *СОХРАННОСТЬ ПРИБОРА*

Стеклокерамическая поверхность очень прочна, но всё-таки может быть разбита. Вот несколько рекомендаций, как продлить срок ее эксплуатации:

- Избегайте ударов и царапин от посуды.
- Избегайте класть горячие крышки на плиту. Существует риск повредить стеклокерамическую поверхность из-за эффекта “присоски”.
- Не используйте посуду с шероховатой или неровной поверхностью.
- Не используйте плиту в качестве рабочей поверхности.
- Никогда не используйте для приготовления бумагу или алюминиевые поддоны. Алюминий расплавится и повредит поверхность.
- Никогда не используйте вакуумный очиститель для ухода за вашей плитой.
- Никогда не разогревайте непосредственно на плите консервные банки. Они могут взорваться.

Эстетические повреждения по причине неправильного пользования плитой, которые не приводят к нарушениям в работе прибора, не входят в рамки гарантии.

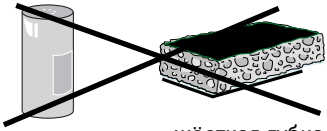
Для большей безопасности на вашей кухне, не ставьте чистящие или воспламеняющиеся продукты в ящик под плитой.

Техническое обслуживание вашего прибора

Типы загрязнений	Используйте	ПРИМЕНЕНИЕ
Лёгкие.	Дезинфицирующую губку.	Тщательно увлажнить поверхность для чистки горячей водой, затем насухо вытереть.
Скопление нагара. Сахаросодержащие подтёки, расплавленная пластмасса.	Дезинфицирующую губку. Скребок для стекла.	Тщательно увлажнить поверхность для чистки горячей водой, удалить крупные куски специальным скребком, затем протереть шершавой стороной дезинфицирующей губки и насухо вытереть.
Разводы и осадки кальция.	Уксус на основе спирта.	Нанести тёплый прозрачный уксус на пятно, оставить на некоторое вермя, протереть мягкой тряпочкой.
Блестящие металлические подтёки. Еженедельный уход.	Специальный продукт для стеклокерамики.	Нанести на поверхность специальный продукт для стеклокерамики, желательно содержащий силикон (ввиду его защитных свойств).


крем


дезинфицирующая губка особо для хрупкой посуды


порошок жёсткая губка

• *При подключении*

Вы видите, что:	Возможные причины:	Что следует предпринять:
Загорается индикатор.	Нормальная работа.	Ничего, индикатор погаснет через 30 секунд.
Выбивает пробки.	Подключение плиты неправильно.	Проверьте её соответствие. См. главу подключение.
Работает только одна сторона.		
Пдита испускает запах при нескольких первых использованиях.	Новый прибор.	Ничего. Запах исчезнет после нескольких применений.

• *При включении*

Вы видите, что:	Возможные причины:	Что следует предпринять:
Плита не работает и световые индикаторы на панели не гаснут.	Прибор не включён в сеть. Неправильное питание либо подключение.	Проверить пробки и рубильник.
Плита не работает и изображается другое сообщение.	Электронная плата работает неправильно.	Связаться с сервисной службой.
плита не работает, появляется . информация	Плита заблокирована	См. главу об использовании системы защиты от детей

• *Во время работы*

Вы видите, что:	Возможные причины:	Что следует предпринять:
Плита перестатла работать либо издаёт “БИП” приблизительно каждые 10 секунд, и зажигается или F7.	На панель управления что-то разлилось либо на ней что-то лежит.	Вытрите жидкость либо удалите предмет и возобновите работу.
Зажигается ряд маленьких или F7.	Электронные платы перегрелись.	См. главу по установке.
После включения конфорки световые индикаторы продолжают мигать.	Используемая посуда не предназначена для индукции либо имеет диаметр менее 12 см (10 см на конфорке диаметром 16 см).	См. главу о посуде для индукции.
Посдуа шумит при готовке. Плита потрескивает при готовке.	Это нормально для некоторых видов посуды. Это происходит вследствие передачи энергии плиты посуде.	Ничего. Риска нет, ни для варочной плиты ни для посуды.
Вентиляция работает еще в течение нескольких минут после выключения плиты.	Охлаждение электроники. Нормальная работа.	Ничего.
После включения зоны нагрева, световые индикаторы клавиатуры не мигают, но посуда не нагревается.	Используемая посуда не предназначена для индукции.	См. главу о посуде для индукции.



В случае если стеклокерамическая поверхность разбилась, раскололась или треснула, даже слегка, выверните плавкие предохранители или выключите автоматический выключатель питания вашей плиты, во избежание поражения электрическим током.
Свяжитесь с сервисной службой.

FagorBrandt SAS, арендатор предприятия - акционерное общество с уставным капиталом в 20 000 000 евро RCS Nanterre 440 303 196.

NL INSTALLATIE- EN GEBRUIKSGIDS

Kookplaat

Geachte Klant,

U hebt een kookplaat van DE DIETRICH aangeschaft. Wij willen u hier graag voor bedanken.

Onze onderzoeksteams hebben voor u deze nieuwe generatie apparaten ontworpen die uitzonderlijk is door de kwaliteit, de vormgeving, de functies en de technologische vooruitgang. Hierdoor zijn het unieke producten die getuigen van onze knowhow.

In het gamma van DE DIETRICH producten vindt u ook een ruime keuze aan ovens, magnetrons, afzuigkappen, vaatwassers en koelkasten die allemaal kunnen worden ingebouwd en harmonisch met uw nieuwe DE DIETRICH kookplaat kunnen worden gecombineerd.
Uiteraard wensen wij onze klanten ook na hun aankoop tevreden te houden. Onze servicedienst staat daarom tot uw beschikking voor vragen en suggesties.

www.dedietrich-electromenager.com

DE DIETRICH
De nieuwe waardeobjecten

Omdat we voortdurend streven naar het verbeteren van onze producten, behouden we ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen aan de technische, functionele of esthetische kenmerken, om de technische evolutie op de voet te volgen.

Belangrijk
Voor installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruiksgids aandachtig lezen. U zult snel vertrouwd raken met de werking van uw toestel.

INHOUD NL

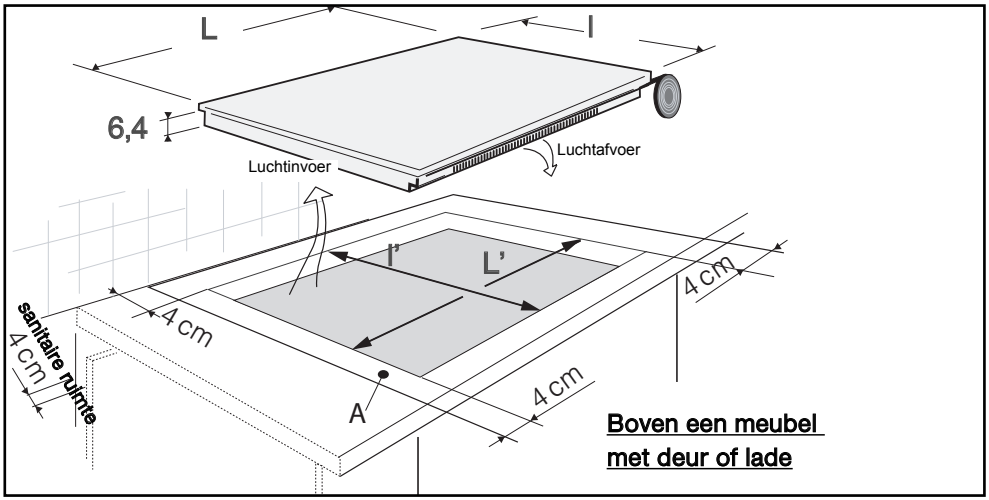
1 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT
- Inbouw — 4
- Aansluiting — 5

2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT
- Inductieprincipe — 6
- Beschrijving van de bovenzijde — 7
- Gebruik van een zone — 8
- Bijkomende functies — 8
  - Voorverwarming
  - Fonction Boil
  - Onafhankelijke schakelklok
  - Elapsed time
  - Kinderbeveiliging
  - Clean lock
- Beveiligingen en werking — 10

3 / ALGEMEEN ONDERHOUD VAN HET APPARAAT — 11

4 / SPECIALE MEDEDELINGEN, INCIDENTEN — 12

5 / SERVICE DIENST — 13

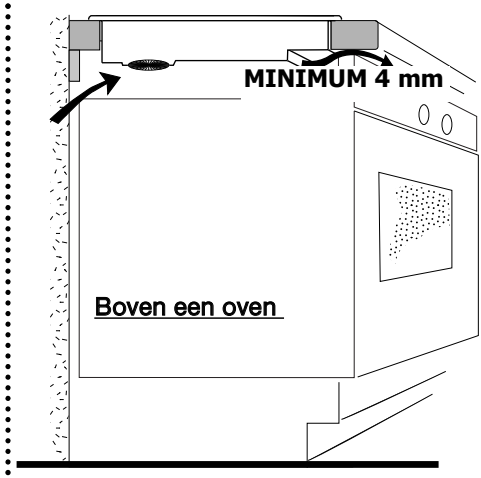


- ***KEUZE VAN DE PLAATS***

De afstand tussen de rand van het apparaat en de muur (of wand) erachter of ernaast moet minimaal 4 cm bedragen (zone A).

Uw apparaat kan zonder probleem worden ingebouwd, controleer echter wel of de luchttoevoer en –afvoer niet worden geblokkeerd (zie hoofdstuk "beschrijving van uw apparaat").

Boven een inbouwoven of ander inbouwapparaat wordt het inbouwen zoals hiernaast aangegeven afgeraden.



- ***INBOUWEN***

Houd u aan de tekening hierboven.

Lijm de schuimplastic afdichtingstrip volledig rond de onderzijde van de kookplaatrand, daar waar deze op uw werkblad rust. Dit zorgt voor een goede afdichting met het werkblad.

Bevestig de clips op de tafel*(volgens het model).*

Advies

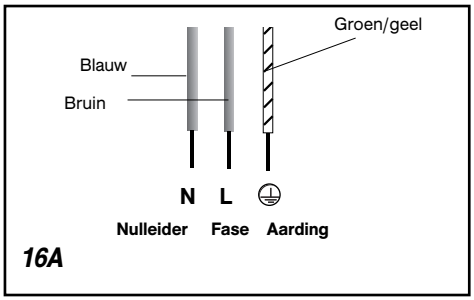
Als uw kookplaat zich boven ene oven bevindt, kunnen de warmtebeveiligingen van de plaat het gelijktijdige gebruik van de plaat en de oven verhinderen in pyrolyse modus.
Uw kookplaat is voorzien van een beveiligingsysteem tegen oververhitting.
Deze beveiliging kan bijvoorbeeld worden geactiveerd als de kookplaat is geïnstalleerd boven een onvoldoende geïsoleerde oven. Er verschijnen dan kleine streepjes op de display. In dit geval raden wij u aan om de beluchting van uw kookplaat te verbeteren door een opening te maken aan de zijkant van uw meubel (8cm x 5cm), en/of u kunt ook de isolatieset voor de oven installeren die te verkrijgen is bij de klantenservice.

Aansluiting

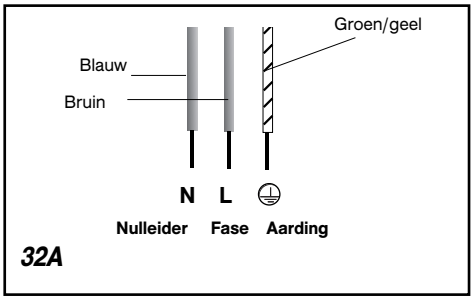
Uw kookplaat moet worden aangesloten op het net met behulp van een stekker, overeenkomstig de voorschriften van IEC 60083 of een eenpolige onderbreker, overeenkomstig de geldende installatieregels.
Bij het onder spanning zetten van de kookplaat, of in geval van een lange stroomstoring, verschijnt een lichtcodering op het bedieningspaneel. Deze informatie zal na 30 seconden verdwijnen.

• Aansluiting 220-240V ~

DTI1041XE



DTI1041X

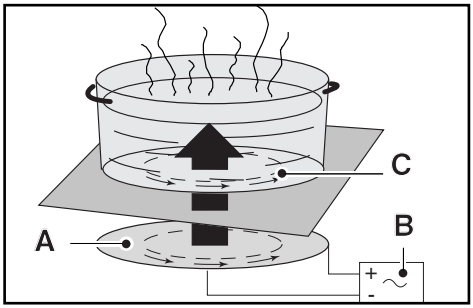


Let op
Indien de voedingskabel beschadigd is moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of een andere bekwame persoon worden vervangen.

Deze kookplaat is bestemd voor particulier gebruik in een huishoudelijke omgeving.
Deze kookplaten zijn uitsluitend bestemd voor het koken van vaste of vloeibare levensmiddelen en bevatten geen asbesthoudende onderdelen.
Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) waarvan de lichamelijke, sensoriële of mentale capaciteiten beperkt zijn, of personen zonder ervaring of kennis, behalve onder toezicht van een persoon die instaat voor hun veiligheid of voorafgaande instructies over het gebruik van het apparaat. Kinderen dienen verhinderd te worden met het apparaat te spelen.

• *Inductieprincipe*

Het principe van inductiekoken berust op een magnetisch fenomeen.
Zodra u uw pan op een kookzone zet en deze inschakelt, gaan de elektronische schakelingen van uw kookplaat in de bodem van uw kookpan “inductie” stromen produceren, hetgeen de temperatuur onmiddellijk verhoogt. Deze warmte wordt dan overgebracht op de levensmiddelen
Om u bij uw keuze van kookpannen te helpen, leveren wij bij deze handleiding een lijst met keukengerei.



A - Inductor

B - Schakeling

C - Inductiestromen

• *Pannen*

De meeste pannen zijn geschikt voor inductiekoken.
Om te controleren of uw pan geschikt is, plaats ze op een kookzone (16, 23cm) op vermogen 4.
- Als het display niet knippert, is uw pan geschikt.
- Als het knippert, kunt u uw pan niet gebruiken voor inductie.

U kunt ook een magneet gebruiken.
Als de magneet aan de bodem van de pan «kleeft», is de pan geschikt voor inductiekoken.
Alleen glazen en aarden kookpannen, aluminium pannen zonder speciale bodem, koperen pannen en bepaalde kookpannen van niet-magnetisch roestvrij staal zijn niet geschikt voor inductiekoken. Wij adviseren u kookpannen te kiezen met een dikke platte bodem.
Bij de aankoop van uw pannen, vergewis er u van dat dit logo aanwezig is op de verpakking; het bevestigt de geschiktheid voor inductiekoken. Door een pan te kiezen met dit logo

CLASS INDUCTION

• *Selectie van een bakzone*

Kook zone	Bodemdiameter van de pan
voorzijde of achterzijde CONTINUUM	12 .....20 cm
volledige CONTINUUM	18 ..... ovaal; vispan

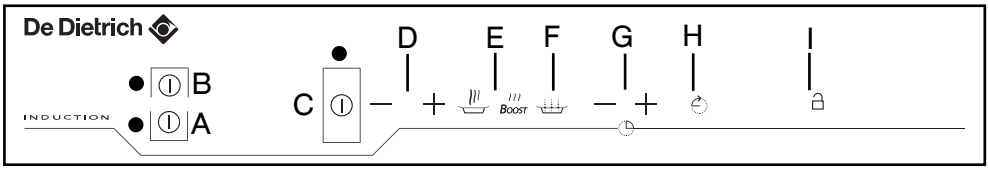
Beschrijving van de bovenzijde



Buitenafmetingen (L x l)
DTI1041X : 38 x 52
DTI1041XE : 38 x 52

Uitsnijding voor inbouwen (L' x l')
DTI1041X : 34 X 49
DTI1041XE : 34 X 49

Vermogen :
DTI1041X : 4600W
DTI1041XE : 3600W



Deze toetsen dienen voor de selectie, het aan- of afzetten van de kookzones. Als u een zone selecteert, licht(en) het (of de) overeenstemmende lampje(s) op, u kunt dan de parameters instellen.

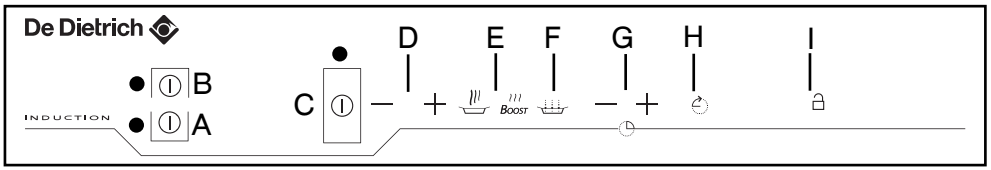
• *Regelingstoetsen*

Deze toetsen regelen de standen voor vermogen, schakelklok, programmatie.... voor elke geselecteerde zone.



D regeling van het vermogen
E pre-selectie van het verschillende vermogens
F functie Boil
G regeling van de schakelklok
H functie Elapsed Time
I vergrendeling - ontgrendeling - Clean lock

Als er geen pan op de geselecteerde zone staat, zullen uw instellingen automatisch uitgewist worden na enkele ogenblikken.



Gebruik van een kookzone

Instellen van het vermogen:
- Plaats uw pan op de kookzone en druk op de overeenstemmende toets **A, B, C**.
  Een pieptoon en een lampje bevestigen uw selectie.
- Regel het vermogen met de toetsen **D**, **E**.
- Vervolgens drukken op de toets laat directe toegang tot de vooringestelde vermogensniveaus (4-8-15) toe.

Een kookzone stopzetten
- Druk lang op toets **A**.

Instellen van de schakelklok:
- Regel de schakelklok met de toetsen **G**.
  Aan het eind van de baktijd toont de schakelkolk 0 en waarschuwt een pieptoon u. Druk op de toets **A, B, C.**

Noot:
- Een eerste druk op **G** "**–**" laat directe toegang tot 99 minuten toe.
- Een gelijktijdige druk op "**+**" en "**–**" stopt de lopende schakelklok.
- Zonder regeling of als er geen pan staat, gaat de geselecteerde zone uit na enkele ogenblikken.

Bijkomende functies

• Voorverwarming

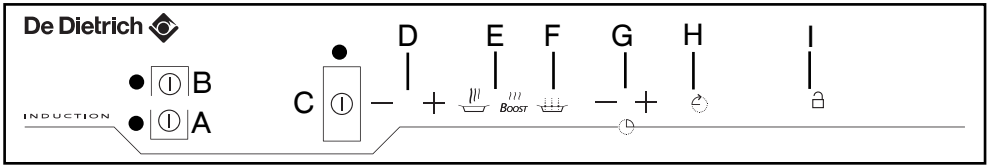
Deze functie zorgt voor een snellere stijging van de kooktemperatuur, gevolgd door een automatische terugkeer naar een kookvermogen.
- Zet de kookzone in werking.
- Start de voorverwarming door te drukken op toets **D** "**-**", **HU** wordt aangeduid op uw plaat.
- U kunt het kookvermogen voorregelen met de toetsen **D** (hoger dan 6). Een pieptoon bevestigt deze instelling na enkele ogenblikken. Een bakcyclus begint.
- Tijdens de voorverwarmingsfase, wisselen **HU** en het kookvermogen op het display.
- Na de voorverwarmingsfase, wordt het kookvermogen vertoond.

Noot:
- De tijd voor de voorverwarming wordt automatisch berekend door de kookplaat op basis van het gekozen kookvermogen.
- Als **HU** vertoond wordt of u geen kookvermogen instelt gaat de geselecteerde zone uit na enkele ogenblikken.

• BOIL

Met deze functie kunt u water aan de kook brengen en houden voor voedingsmiddelen die in heet water moeten worden gekookt.
- Druk kort op toets **F**. U hoort een korte pieptoon. Op de display wordt automatisch "2l" (2 liter) weergegeven.
- Pas het watervolume aan met de toets + of – (**D**) van 0,5 tot 6 liter.
De hoeveelheid water is 0,5l, 1l, 1,5l, 2l, 2,5l, 3l, 4l, 5l en 6liter.
- Druk kort op toets **F** om te bevestigen. U hoort een korte pieptoon en "**boil**" wordt onafgebroken weergegeven.
Nadat het water aan de kook is gebracht, hoort u een serie pieptonen en "boil" loopt over de display (**b** vervolgens **o**, enzovoort)
- Voeg de voedingsmiddelen toe (pasta, rijst...)
Druk kort op toets **F**, het vermogen 12 of 13 en 1min wordt automatisch weergegeven.
Pas de tijd aan met de toetsen **G**. U kunt het vermogen naar wens aanpassen met de toetsen **D**.
De tijd wordt automatisch na enkele seconden bevestigd of met een druk op toets **F**. U hoort een korte pieptoon.

LET OP: het is belangrijk dat de temperatuur van het water bij het begin van het koken niet te warm en niet te koud is omdat dit een vals eindresultaat geeft.
Deze functie kan op alle platen tegelijk worden gebruikt.
Geen gietijzeren pannen gebruiken.
Geen deksel gebruiken.
Geen zout gebruiken.



• *Onafhankelijke schakelklok*

Deze functie laat het klokken van een handeling toe zonder een kookcyclus te volbrengen.
Selecteer een ongebruikte kookzone
- Regel de tijd met de toetsen **G**. Een "**t**" knippert op het display.
- Op het einde van uw instelling, wordt de "**t**" vast en begint de aftelling.

Let op:
U kunt een aftelling stopzetten door lang te drukken op de selectietoets van het vuur.

• *Elapsed time*

Met deze functie wordt de voorbije tijd sinds de laatste vermogenwijziging op een gekozen vuur getoond.

Om deze functie te gebruiken drukt u op de toets **H**. De voorbije tijd knippert op het schakelklok display van het geselecteerde vuur.

Als u wilt dat uw bakcyclus stopt op een bepaalde tijd, drukt u op de toets **H** en dan, binnen de 5 seconden, drukt u op "+" van de schakelklok om de gewenste kooktijd te verhogen. Het tijddisplay staat stil voor 3 seconden en dan verschijnt de tijd op het display. Een pieptoon bevestigt uw selectie.

Deze functie bestaat met of zonder de schakelklok-functie.

Opmerking: Als een tijd verschijnt op de schakelklok, is het onmogelijk deze tijd te wijzigen binnen de 5 seconden na gedrukt te hebben op **H**. Na deze 5 seconden kunt u uw kooktijd wijzigen.

• *Kinderbeveiliging*

Deze functie vergrendelt uw plaat als ze afgezet is of tijdens het koken.
Om te vergrendelen:
- Druk lang op toets **I**. Een pieptoon en een lampje bevestigen uw selectie. Het lampje gaat automatisch uit na enkele ogenblikken.

Om te vergrendelen:
- Druk lang op toets **I**. Een dubbele pieptoon weerklinkt en het lampje gaat uit.

Let op:
- In vergrendelingsmodus zal elke handeling een grendel symbool doen verschijnen op het display. U dient uw plaat te ontgrendelen voor gebruik.
- Als u de vergrendeling activeert tijdens het koken, zullen de vuren eerst uitgaan en dan pas komt de grendel.

• *Clean lock*

Deze functie vergrendelt tijdelijk tijdens het reinigen.
Om Clean lock te gebruiken:
- Uw plaat moet afgezet zijn.
- Druk kort op toets **I**. Een pieptoon en een lampje bevestigen uw selectie.
- Na de ingestelde tijd zal de vergrendeling automatisch ophouden. Een dubbele pieptoon weerklinkt en het lampje gaat uit.



Zoals dit logo aanduidt is het verpakkingsmateriaal van dit apparaat recycleerbaar. Doe mee aan de recycling en draag bij tot de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.
De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

Beveiligingen en werking

• Overblijvende warmte

Een kookzone kan na gebruik nog enkele minuten heet blijven. Een knipperende ''**H**'' wordt dan weergegeven tijdens deze periode. De zone niet met de hand aanraken.

• Temperatuurbeperking

Elke kookzone is uitgerust met een veiligheidscaptor die de temperatuur van de bodem van de pan controleert. Als u een lege pan op het warme vuur vergeet, zal deze automatisch het vermogen beperken om schade aan de pan of de plaat te vermijden.

• Bescherming bij overkoken

Als een vloeistof overkookt, of een vochtige doek op de bedieningstoetsen valt, wordt de plaat afgezet, streepjes worden vertoond en een pieptoon weerklinkt. Reinig of verwijder het voorwerp en start het koken opnieuw.

• Auto-Stop systeem

Als u een lopende kookcyclus vergeet en volgens een vooraf bestemde tijd stopt deze veiligheidsfunctie automatisch uw plaat (van 1 tot 10 uren naargelang het vermogen) . "**AS**" wordt weergegeven en een pieptoon weerklinkt voor ongeveer 2 minuten. Druk op een toets om deze informatie uit te wissen. Een dubbele pieptoon bevestigt uw instelling.

• "Kleine voorwerpen" beveiliging

Als u een klein voorwerp (ring, vork enz...) op een vuur plaatst merkt de plaat dit en levert geen vermogen. De vermogensweergave knippert.

Let op:

Verschillende kleine voorwerpen tegelijk op een zone zouden kunnen aanzien worden als een pan. Het vermogen zal dan door de plaat geleverd worden.

⚠ Plaats geen gerei (lepel, vork, deksel...) op een kookzone die aan staat; ze zouden gelijktijdig met de pan opwarmen : Risico van brandwonden.

• Voor dragers van hartstimulatoren en actieve implanten.

De werking van de kookplaat is overeenkomstig de geldende normen voor elektromagnetische interferentie en beantwoordt aldus aan de wettelijke normen (richtlijnen 89/336/CEE).
Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker in overeenstemming met de betreffende voorschriften is ontworpen en afgesteld.
Omdat we de overeenstemming van ons product niet kunnen waarborgen, raden wij u sterk aan u in te lichten bij de fabrikant of uw dokter om mogelijke ongeschiktheden te vermijden.

Uw apparaat beschermen

Het glazen oppervlak van de glaskeramische plaat is heel sterk, maar niettemin niet onbreekbaar. Hier volgen enkele raadgevingen om zijn levensduur te verlengen:
Vermijd botsingen en wrijvingen van de pannen.
Leg geen warm deksel plat op de kookplaat. Een 'zuignapeffect' zou de plaat kunnen beschadigen.
- Gebruik geen pannen met geblutste of ruwe bodem.
- Gebruik uw plaat niet als werkoppervlak.
- Gebruik nooit papieren of aluminium vlootjes voor het koken. Aluminiumfolie smelt en brengt onherstelbare schade toe aan het apparaat.
- Gebruik nooit stoomreinigers voor het onderhoud van uw plaat.
- Warm nooit een blik rechtstreeks op. Het zou kunnen ontploffen.

Esthetische schade opgelopen door het slechte gebruik van uw plaat en die geen gebruikspanne veroorzaakt valt niet onder de waarborg.

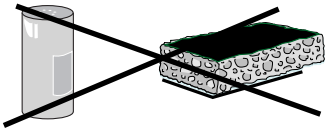
En voor een grotere veiligheid in uw keuken: bewaar uw onderhoudsproducten of ontvlambare producten niet in de kast onder uw kookplaat.

Uw apparaat onderhouden

SOORTEN VUIL	GEBRUIK	REINIGINGSMETHODE
Licht	Huishoudsponsen.	Het te reinigen gebied met warm water doorweken, daarna afvegen.
Ingebakken vlekken. Overkoken van suiker, gesmolten plastic	Huishoudsponsen. Speciaal glaskrabbertje.	Het te reinigen gebied met warm water doorweken, een speciaal glaskrabbertje gebruiken om het ergste vuil te verwijderen, eindigenschuurzijde van een huishoudsponsje en afvegen.
Kringen en kalkaanslag.	Witte wijnazijn.	Warme witte wijnazijn op de vlekken aanbrengen, laten inwerken en afvegen met een zachte doek.
Glanzende metalen verkleuringen. Wekelijks onderhoud.	Speciaal glaskeramiek product	Een speciaal product voor glaskeramische platen aanbrengen op de plaat, bij voorkeur met silicone (beschermend effect).


crème


spons speciaal voor breekbare borden


poeder schuurspons

• Bij de inwerkingstelling

U CONSTATEERT HET VOLGENDE:	MOGELIJKE OORZAKEN:	OPLOSSINGEN:
Er verschijnt een lichtgevend display.	Normale werking.	Niets, de weergave verdwijnt na 30 seconden.
De installatie is doorgeslagen.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de geschiktheid. Zie hoofdstuk aansluiting.
Slechts een zijde werkt.		
Bij het eerste gebruik komt er een vreemde geur van de kookplaat af	Nieuw apparaat.	Niets. De geur zal na enkele tijd van gebruik vanzelf verdwijnen.

• Bij de inwerkingstelling

U CONSTATEERT HET VOLGENDE:	MOGELIJKE OORZAKEN:	OPLOSSINGEN:
De kookplaat werkt niet en de lichtgevende displays op het bedieningspaneel blijven uit.	Het apparaat krijgt geen stroom. De voeding of de aansluiting is defect.	Controleer de zekeringen en de elektrische hoofdschakelaar.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt een ander bericht.	De elektronische schakeling werkt slecht.	Neem contact op met de Servicedienst.
De kookplaat werkt niet, het gegeven Ω ר verschijnt.	De kookplaat is vergrendeld	Zie hoofdstuk gebruik kinderbeveiliging

• In gebruik

U CONSTATEERT HET VOLGENDE:	MOGELIJKE OORZAKEN:	OPLOSSINGEN:
De kookplaat is gestopt en geeft ongeveer elke 10 seconden een pieptoon af. Een ⬬ of F7 verschijnt.	Er is iets overgekookt of er ligt een voorwerp op het bedieningspaneel.	Reinig of verwijder het voorwerp en start het koken opnieuw.
Een serie kleine ⬬ of F7 wordt weergegeven.	De elektronische schakelingen zijn verhit.	Zie hoofdstuk inbouw.
Na een kookzone in werking te hebben gesteld, blijven de lichtgevende controlelampjes van het bedieningspaneel knipperen.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductie of heeft een doorsnede van minder dan 12 cm (10 cm op vuur van 16 cm).	Zie hoofdstuk pannen voor inductiekoken.
De pannen maken lawaai tijdens het koken. Uw kookplaat maakt een tikkend geluid tijdens het koken.	Normaal voor sommige soorten pannen. Dit is te wijten aan de doorgang van de energie van de plaat naar de pan.	Niets. Er is geen gevaar, noch voor uw kookplaat noch voor uw pan.
De ventilator blijft enkele minuten doorwerken na uitschakeling van de kookplaat.	Afkoeling van het electronisch systeem Normale werking.	Niets.
Na inschakeling van een kookzone, blijven de lampjes van de bedieningen vast branden maar warmt het recipiënt niet op.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductie	Zie hoofdstuk pannen voor inductiekoken.

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :
- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje op de machine.



Als het glaskeramiek glas breekt, barst of er zelfs een lichte scheur in is verwijder de zekeringen of zet de onderbreker aan die uw kookplaat voedt om een electrische schok te vermijden.

Neem contact op met de Servicedienst.

FagorBrandt SAS, huurder-beheerder – Aandelenvennootschap met een kapitaal van 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

CS NÁVOD K INSTALACI A POUŽITÍ

Varná deska

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Děkujeme vám, že jste si zakoupili varnou desku DE DIETRICH.

Abychom vám mohli nabídnout prvotřídní výrobek, naše výzkumné týmy pro vás vyvinuly tuto novou generaci spotřebičů, které svou kvalitou, estetickým vzhledem, funkcemi a stupněm technologické pokročilosti patří mezi výjimečné produkty, odrážející naše know-how.

V sortimentu produktů DE DIETRICH naleznete rovněž široký výběr vestavěných trub, mikrovlnných trub, odsávacích digestoří, myček na nádobí a ledniček, které můžete sladit s vaší novou deskou DE DIETRICH. Samozřejmě se neustále snažíme tím nejlepším možným způsobem uspokojovat požadavky, které na naše produkty kladete.

www.dedietrich-electromenager.com

DE DIETRICH
Nové hodnotné předměty

Ve snaze neustále zlepšovat naše výrobky si vyhrazujeme právo provádět změny jejich technických, funkčních nebo vzhledových vlastností v souvislosti s technickým vývojem.

Důležité
Před instalací a použitím přístroje si pozorně přečtěte tento návod k instalaci a použití, abyste se rychle seznámili s jeho funkcemi.

OBSAH

CS

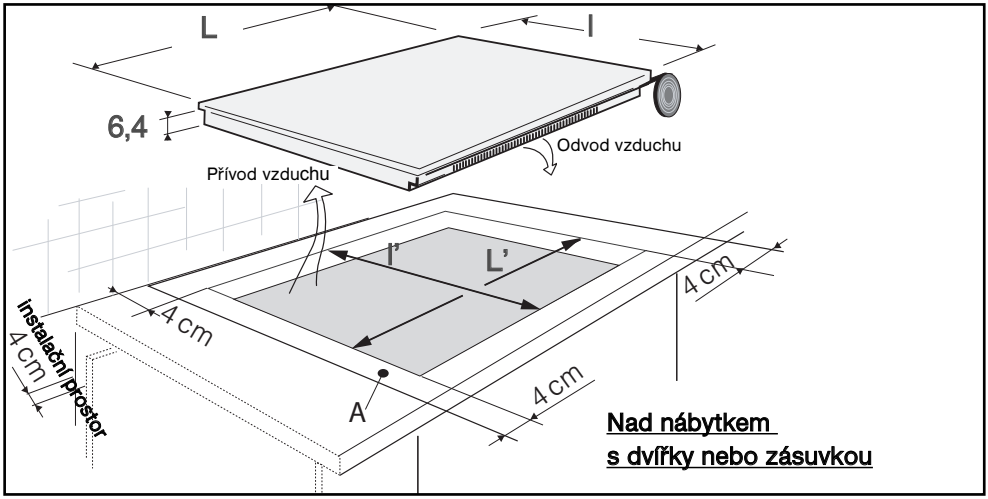
1 / INSTALACE SPOTŘEBIČE
- Vestavění — 4
- Připojení — 5

2 / POUŽITÍ SPOTŘEBIČE
- Princip indukce — 6
- Popis horní plochy — 7
- Použití varné zóny — 8
- Dodatečné funkce — 8
  - Předehřátí
  - Funkce Boil
  - Nezávislý časový spínač (minutka)
  - Uplynulý čas
  - Dětská pojistka
  - Blokování pro čištění
- Pojistky v provozu — 10

3 / BĚŽNÁ ÚDRŽBA PŘÍSTROJE — 11

4 / ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ — 12

5 / POPRODEJNÍ SERVIS A SLUŽBY PRO ZÁKAZNÍKY — 13

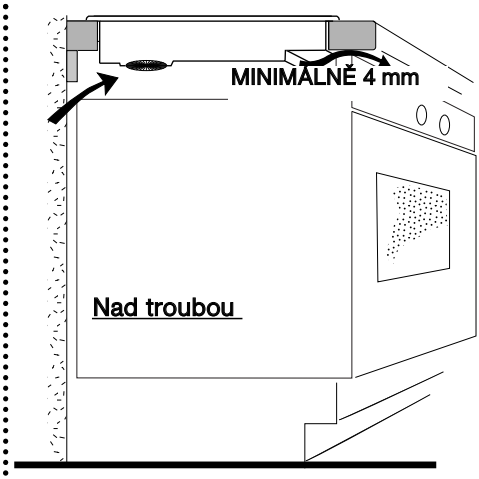


- ***VÝBĚR UMÍSTĚNÍ***

Vzdálenost mezi okrajem přístroje a boční nebo zadní stěnou (nebo příčkou) musí být nejméně 4 cm (zóna A).

Přístroj může být bez jakéhokoliv omezení vestavěn, pouze zkontrolujte, aby byly vzduchové vstupy a výstupy správně volné (viz kapitola „Popis přístroje").

Je doporučeno vedle znázorněné zabudování nad troubu nebo vestavěný kuchyňský elektrický spotřebič.



- ***VESTAVĚNÍ***

Postupujte podle tohoto obrázku.

Spoj pod přístrojem utěsněte pěnou kolem ploch, které se dotýkají pracovní desky. Tak bude dobře přiléhat k pracovní ploše.

Upevněte svorky na desku *(podle modelu*).

Rada

Je-li varná deska umístěna nad troubou, mohou tepelné pojistky omezovat souběžné použití varné desky a trouby v režimu pyrolýzy.

Varná deska je totiž vybavena bezpečnostním systémem proti přehřátí.

Tato pojistka se může aktivovat např. při instalaci nad nedostatečně izolovanou troubou. V zóně s povely se zobrazí čárky. V takovém případě doporučujeme zlepšit odvětrání varné desky zhotovením otvoru v boku nábytku (8cm x 5cm), a/nebo rovněž můžete instalovat izolační sadu pro troubu, která je k dispozici v rámci poprodejního servisu.

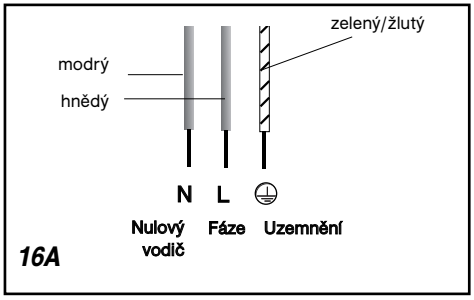
Připojení

Varná deska se musí připojit na síť pomocí zásuvky podle CEI 60083 nebo omnipolárního spínače podle platných pravidel instalace.

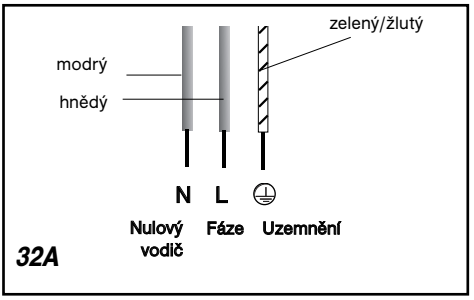
Při zapojení varné desky do sítě nebo po delším výpadku proudu se zobrazí světelné kódy. Tyto informace zmizí po 30 sekundách.

• 220-240V ~

DTI1041XE



DTI1041X



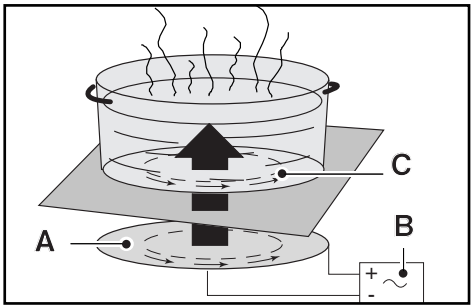
Upozornění

Je-li kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo oprávněná osoba.

Tato varná deska je určena pro použití v domácnosti.
Tato varná deska určená výhradně k přípravě nápojů a pokrmů neobsahuje žádné azbestové součásti.
Přístroj nesmí být používán osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi ani osobami bez zkušeností či znalostí přístroje, jedině pokud by nad nimi osoba zodpovědná za jejich bezpečnost prováděla dozor nebo jim podala předběžné pokyny ohledně používání přístroje. Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.

Princip indukce

Princip indukce spočívá na magnetickém jevu.
Postavíte-li nádobu na varnou zónu a zapnete ji, vytvářejí elektronické obvody varné desky „indukované“ proudy na dně nádoby, které okamžitě zvednou teplotu. Toto teplo je pak přenášeno na pokrmy.



A - Indukující okruh

B - Elektronický okruh

C - Indukované proudy

• Nádobí

Většina nádobí je pro indukci vhodná.
Pro ověření, zda nádoba vyhovuje, ji položte na varnou zónu (16 nebo 23 cm) na výkon 4.
- Pokud je displej neměnný, je nádobí vhodné.
- Pokud bliká, nedá se nádobí použít pro indukci.

Můžete také použít magnet.
Pokud „přilne“ ke dnu nádoby, je vhodná pro indukci.

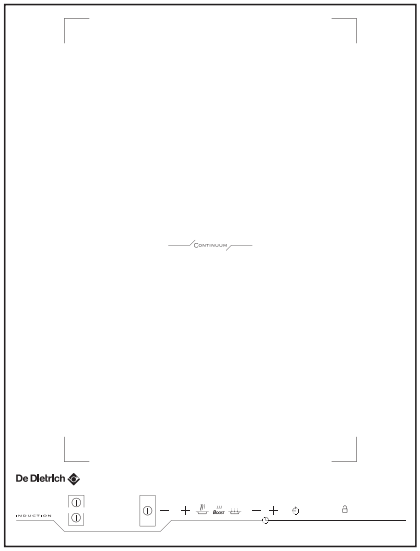
Pro indukční vaření není vhodné pouze sklo, hliněné nádobí, hliník bez speciálního dna, měď a některé nemagnetické nerezové nádobí. Doporučujeme Vám používat nádobí s širokým a plochým dnem.
Při koupi nádobí se ujistěte, že se na obalu nachází toto logo, které zaručuje jeho vhodnost pro indukci.

CLASS INDUCTION

• Volba varné zóny

Zóna vaření	Průměr dna nádoby
CONTINUUM přední nebo zadní	12 .....20 cm
CONTINUUM kompletní	18 ..... oválná, pánev na ryby

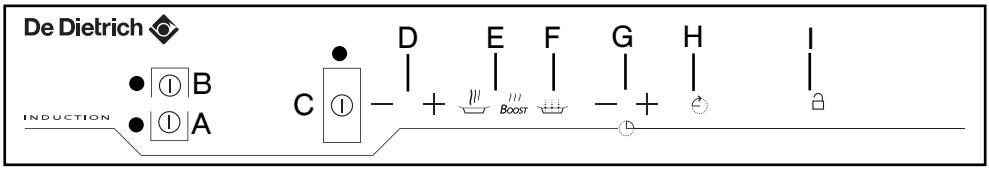
Popis horní plochy



Celkové rozměry (L x l)
DTI1041X : 38 x 52
DTI1041XE : 38 x 52

Výřez pro vestavění (L' x l')
DTI1041X : 34 X 49
DTI1041XE : 34 X 49

Výkonu :
DTI1041X : 4600W
DTI1041XE : 3600W



Tato tlačítka slouží pro výběr, zapnutí nebo vypnutí varných zón. Když je zóna vybrána, rozsvítí se odpovídající kontrolka nebo kontrolky a můžete nastavit její parametry.

• *Tlačítka nastavení*

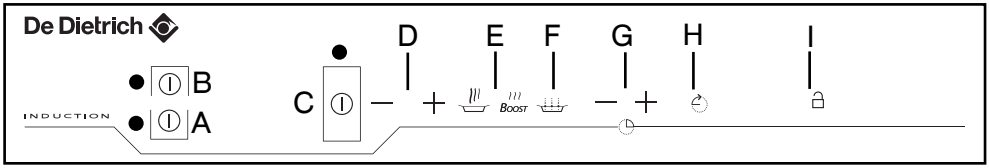
Tato tlačítka umožňují nastavit parametry výkonu, časového spínače, programování atd. pro každou zvolenou zónu.



Kontrolka vybrané zóny | Zobrazení výkonu | Zobrazení minutky | Kontrolka kompletní zóny

- **D** nastavení výkonu
- **E** předvolba výkonu
- **F** funkce *BOIL*
- **G** nastavení časového spínače
- **H** uplynulý čas
- **I** zablokování - odblokování - Blokování pro čištění

Při nepřítomnosti nádoby na vybrané zóně se nastavení po chvíli automaticky vymažou.



Použití varné zóny

Nastavení výkonu:
- Umístěte nádobu na varnou zónu a stiskněte odpovídající tlačítko **A, B nebo C**. Pípnutí a kontrolka potvrdí váš výběr.
- Nastavte výkon tlačítky **D**, **E**.

Vypnutí varné zóny
- Dlouze stiskněte tlačítko výběru.

Nastavení časového spínače:
- Vyberte varnou zónu.
- Nastavte časový spínač pomocí tlačítek **G**.
- Na konci pečení časový spínač zobrazí 0 a upozorní vás pípnutím. Pro vymazání těchto informací stiskněte tlačítko výběru varné zóny.

Poznámka:
- První stisknutí **G** „**–**“ umožní přímý přístup na 99 minut.
- Současné stisknutí **G** „**+**“ a „**–**“ umožní zrušit aktuální nastavení časového spínače.
- Pokud neprovedete nastavení, nebo v případě nepřítomnosti nádoby vybraná zóna po chvíli zhasne.

Dodatečné funkce

• Předehřátí

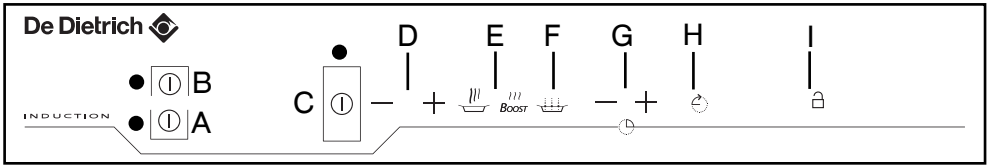
Tato funkce umožňuje rychlejší vzestup teploty a následně automatický návrat na výkon pečení.
- Vyberte varnou zónu.
- Zapněte předehřátí stisknutím tlačítka **D** „**-**“, na desce se zobrazí **HU** .
- Přednastavte výkon pečení tlačítky **D** (vyšší než 7). Po chvíli je vaše nastavení potvrzeno pípnutím. Pečení je zahájeno.
- Během fáze předehřátí se střídavě zobrazují **HU** a výkon pečení.
- Po fázi předehřátí deska zobrazuje výkon pečení.

Poznámka:
- Doba předehřátí je vypočtena automaticky podle zvoleného výkonu pečení.
- Když je zobrazeno **HU**, zóna se po chvíli vypne, pokud nenastavíte výkon pečení.

• BOIL

Tato funkce slouží k vaření vody a jejímu udržování ve varu pro přípravu veškerých potravin vyžadujících vaření v horké vodě.
- Krátce stiskněte tlačítko **F** a ozve se krátký zvukový signál. Automaticky se zobrazí údaje „2 l“ (2 litry).
- Množství vody upravte pomocí tlačítek + nebo – (**D**) od 0,5 do 6 litrů.
Množství vody je 0, 5l, 1l, 1,5l, 2l, 2,5l, 3l, 4l, 5l a 6 litrů.
- Pro potvrzení krátce stiskněte tlačítko **F**. Zazní krátký zvukový signál a údaj „**boil**“ přestane blikat.
Po uvedení do varu se ozve série zvukových signálů a údaj „boil“ se postupně zobrazuje na displeji (**b**, pak **o** atd.).
Vložte do vroucí vody potraviny (těstoviny, rýži apod.). Krátce stiskněte tlačítko **F**, automaticky se zobrazí výkon 12 nebo 13 a 1 min.
- Čas nastavte tlačítky **G**. Pokud chcete, můžete změnit výkon tlačítky **D**.
Potvrzení se provede automaticky po několika vteřinách nebo stiskem tlačítka **F**.
Zazní krátký zvukový signál.

Pozn.: Je důležité, aby na začátku vaření teplota vody nebyla příliš vysoká ani nízká, protože by to ovlivnilo konečný výsledek.
Tuto funkci lze použít na všech hořácích současně.
Nepoužívejte litinové nádobí.
Nepoužívejte poklice.
Nepoužívejte sůl.



• *Nezávislý časový spínač (minutka)*

Tato funkce umožňuje měřit čas určité události bez provádění pečení.
- Vyberte nepoužitou zónu.
- Nastavte čas tlačítky **G**. Na displeji bliká „**t**“.
- Na konci nastavení se „**t**“ stabilizuje a odpočítává začátek.

Poznámka:
Probíhající odpočítávání můžete zastavit dlouhým stisknutím tlačítka výběru varné zóny.

• *Uplynulý čas*

Tato funkce umožňuje zobrazit čas uplynulý od poslední změny výkonu na vybrané varné zóně.

Pro použití této funkce stiskněte tlačítko **H**. Uplynulý čas se rozbliká na displeji časového spínače vybrané varné zóny.

Pokud chcete, aby se pečení ukončilo v určeném čase, stiskněte tlačítko **H** a následně během 5 sekund stiskněte „+“ časového spínače pro zvýšení času pečení, kterého chcete dosáhnout. Zobrazení času se stabilizuje během 3 sekund a následně se zobrazí zbývající čas. Pro potvrzení vaší volby zazní pípnutí.

Tato funkce existuje s funkcí časového spínače nebo bez ní.

Poznámka: Pokud je na časovém spínači zobrazen čas, není možné změnit tento čas během 5 sekund po stisknutí **H**. Po uplynutí těchto 5 sekund vám bude umožněno změnit čas pečení.

• *Dětská pojistka*

Tato funkce umožňuje zablokovat varnou desku ve vypnuté poloze nebo během pečení.
Pro zablokování:
- Dlouze stiskněte tlačítko **I**. Ozve se pípnutí a rozsvítí se kontrolka. Kontrolka po chvíli automaticky zhasne.

Pro odblokování:
- Dlouze stiskněte tlačítko **I**. Ozve se dvojité pípnutí a kontrolka zhasne.

Poznámka:
- V zablokovaném režimu vyvolá každá akce zobrazení symbolu zámku na displejích. Před použitím musíte varnou desku odblokovat.
- Pokud aktivujete blokování během pečení, vypnutí varných zón bude mít před zámkem prioritu.

• *Blokování pro čištění*

Tato funkce umožňuje dočasné zablokování varné desky během čištění.
Pro aktivaci blokování pro čištění:
- Varná deska musí být vypnuta.
- Krátce stiskněte tlačítko **I**. Ozve se pípnutí a rozbliká se kontrolka.
- Po přednastaveném čase se blokování automaticky deaktivuje. Ozve se dvojité pípnutí a kontrolka zhasne.



Jak ukazuje toto logo, materiály použité pro balení tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí – Likvidujte je v kontejnerech s komunálním odpadem určených k tomu účelu.
Recyklace přístrojů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadech pocházejících z elektrických a elektronických zařízení. Pro informace o sběrných místech použitých spotřebičů se obraťte na svůj městský úřad nebo prodejce.

Pojistky v provozu

• *Zbytkové teplo*

Po dlouhém pečení může být použitá varná zóna ještě několik minut horká. Během této doby bliká „**H**'". Nedotýkejte se varné zóny.

• *Omezovač teploty*

Každá varná zóna je vybavena bezpečnostním čidlem, které kontroluje teplotu dna nádoby. V případě zapomenutí prázdné nádoby na zapnuté varné zóně automaticky omezí výkon, aby se předešlo poškození nádoby nebo varné desky.

• *Ochrana v případě vykypění*

V případě vykypění tekutiny nebo položení kovového předmětu či mokré utěrky na ovládací tlačítka se varná deska vypne, zobrazí se čárky a ozve se pípnutí. Vyčistěte desku nebo odstraňte předmět a pak znovu zapněte vaření.

• *Systém Auto-Stop*

V případě zapomenutí na probíhající pečení a podle přednastaveného času tato funkce automaticky vypne varnou desku (1 až 10 hodin v závislosti na výkonu). Zobrazí se „**AS**" a ozve se pípání po přibližně 2 minuty. Pro vymazání těchto informací stiskněte tlačítko varné zóny. Vaši akci potvrdí dvojité pípnutí.

• *Pojistka pro „malé předměty"*

Pokud položíte na varnou zónu kovový předmět malých rozměrů (prsten, vidličku atd.), varná deska jej detekuje a nedodává výkon. Zobrazení výkonu bliká.

Poznámka:

Avšak několik malých předmětů současně na varné zóně by mohlo být identifikováno jako nádoba. Varnou deskou by pak byl dodáván výkon.

Nepokládejte náčiní (lžíci, vidličku, pokličku apod.) na aktivní varnou zónu, zahřály by se současně s nádobou: Nebezpečí popálení.

• *Pro uživatele kardiostimulátorů a aktivních implantátů*.

Varná deska splňuje platné normy pro elektromagnetické rušení a zcela vyhovuje zákonným požadavkům (směrnice 89/336/EES).
Aby nedocházelo k interferencím mezi varnou deskou a Vaším kardiostimulátorem, musí být kardiostimulátor seřízen podle platných předpisů.
Protože můžeme zaručit pouze shodu našeho výrobku s předpisy, vřele vám doporučujeme se informovat u výrobce nebo svého ošetřujícího lékaře, abyste předešli případné neslučitelnosti.

Chraňte váš přístroj

Sklokeramická plocha je velmi odolná, nikoliv však nezničitelná. Dále uvádíme několik doporučení pro prodloužení její životnosti:

- Vyhněte se nárazům a tření nádob.
- Vyhněte se položení horké pokličky naplocho na varnou desku. Existuje riziko, že efekt „baňky“ by poškodil horní plochu.
- Nepoužívejte nádoby s drsným nebo hrbolatým dnem.
- Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu.
- Nikdy nepoužívejte pro pečení hliníkovou fólii nebo formu. Hliník by se roztavil a poškodil horní plochu.
- Pro údržbu varné desky nikdy nepoužívejte parní čisticí prostředek.
- Nikdy přímo neohřívejte konzervu. Hrozila by exploze.

Na estetické vady varné desky způsobené špatným používáním, a které nezpůsobují její nefunkčnost, se nevztahuje záruka.

Pro větší bezpečnost vaší kuchyně nikdy neukládejte prostředky pro údržbu ani hořlavé prostředky do nábytku, který se nachází pod varnou deskou.

Údržba přístroje

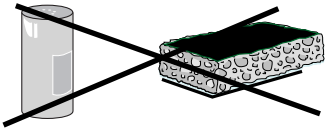
TYPY NEČISTOT	POUŽÍVEJTE	JAK POSTUPOVAT?
Lehké.	Houbu na nádobí.	Omyjte zónu teplou vodou a osušte.
Nahromadění připečených nečistot. Vyteklé sladké pokrmy, přivařené plasty.	Houbu na nádobí. Speciální škrabku na sklo.	Umyjte zónu teplou vodou, použijte speciální škrabku na sklo pro velké nečistoty, omyjte houbou na nádobí a osušte.
Skvrny kolem varných zón a stopy vodního kamene.	Ocet.	Na nečistoty naneste teplý ocet, nechte působit a osušte měkkým hadrem.
Lesklé kovové barvy. Týdenní údržba.	Speciální přípravek na sklokeramiku.	Na povrch naneste speciální přípravek na sklokeramiku, nejlépe s obsahem silikonu (ochranný účinek).



krém



mycí houba
speciální na jemné nádobí



prášek abrazívní houba

CS 4 / ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

• Při uvedení do provozu

ZJISTÍTE, ŽE:	*MOŽNÉ PŘÍČINY:*	*CO JE TŘEBA UDĚLAT:*
Objeví se světelné zobrazení.	Normální fungování.	Nic, zobrazení zmizí po 30 vteřinách.
Vaše zařízení se vypne.	Připojení varné desky je vadné.	Ověřte shodu. Viz kapitola o připojení.
Funguje pouze jedna strana.		
Při prvních vařeních uvolňuje deska zápach.	Nový přístroj.	Nic. Pach zmizí po několika použitích.

• Při zapnutí

ZJISTÍTE, ŽE:	*MOŽNÉ PŘÍČINY:*	*CO JE TŘEBA UDĚLAT:*
Varná deska nefunguje a světelné displeje na klávesnici nesvítí.	Přístroj není napájen elektřinou. Přívod elektřiny nebo připojení jsou vadné.	Zkontrolujte pojistky a elektrický vypínač.
Varná deska nefunguje a zobrazuje se jiné hlášení.	Elektronický obvod špatně funguje.	Kontaktujte servisní oddělení.
Varná deska nefunguje, zobrazí se informace Ω 7.	Varná deska je zablokovaná.	Viz kapitola o použití dětské pojistky.

• V průběhu použití

ZJISTÍTE, ŽE:	*MOŽNÉ PŘÍČINY:*	*CO JE TŘEBA UDĚLAT:*
Varná deska přestala fungovat a přibližně každých 10 sekund zapípá a zobrazí se ▬ nebo F7.	Pokrm překypěl nebo ovládací klávesnici brání předmět.	Vyčistěte nebo odstraňte předmět a znovu zapněte vaření.
Zobrazí se řada malých ▬ nebo F7.	Zahřály se elektronické obvody.	Viz kapitola Zabudování.
Po zapnutí varné zóny světelné kontrolky na klávesnici dále blikají.	Použitá nádoba není vhodná pro indukci nebo má menší průměr než 12 cm (10 cm u varné zóny 16 cm).	Viz kapitola o nádobí vhodném pro indukci.
Nádobí při vaření působí hluk. Varná deska při vaření vydává zvuky podobné klepání.	Normální u některých typů nádobí. Je to způsobeno přechodem energie z varné desky do nádoby.	Nic. Neohrožuje to varnou desku ani nádobí.
Ventilace běží ještě několik minut po vypnutí varné desky.	Vychlazení elektroniky. Normální fungování.	Nic.
Po zapnutí některé varné zóny zůstávají světelné kontrolky klávesnice spojitě rozsvíceny, nádoba se však neohřívá.	Použitá nádoba není vhodná pro indukci.	Viz kapitola o nádobí vhodném pro indukci.

• *OPRAVY*

Případné opravy na Vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný personál spolupracující s výrobcem. Při telefonickém objednání zásahu uveďte kompletní údaje o vašem spotřebiči (model, typ, sériové číslo). Tyto informace naleznete na výrobním štítku.



V případě i lehké trhliny, praskliny nebo škrábance sklokeramické desky vyjměte pojistky nebo vypněte jistič napájející varnou desku, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
Kontaktujte servisní oddělení.

FagorBrandt SAS, správce najatého podniku – zjednodušená akciová spoleènost se základním kapitálem 20 000 000 eur, zapsaná v Obchodním rejstøíku v Nanterre pod èíslem 440 303 196

SK NÁVOD NA INŠTALÁCIU A POUŽITIE

Varná platňa

Vážená pani, vážený pán,

Ďakujeme vám, že ste si zakúpili varnú platňu značky DE DIETRICH.

Z dôvodu neustáleho zlepšovania našich výrobkov naše výskumné tímy pre vás vytvorili túto novú generáciu zariadení, ktoré vďaka svojej kvalite, dizajnu, funkciám a technológii predstavujú výnimočné výrobky, ktoré svedčia o našom know-how.

V sortimente výrobkov DE DIETRICH nájdete aj širokú ponuku zabudovateľných rúr, mikrovlnných rúr, odsávačov, umývačiek riadu a chladničiek, ktoré môžete zladiť s vašou novou varnou platňou DE DIETRICH.
S cieľom čo najlepšie splniť vaše požiadavky týkajúce sa našich výrobkov naše zákaznícke oddelenie je vám k dispozícii na našej webovej stránke

www.dedietrich-electromenager.com

DE DIETRICH
Nové hodnotné výrobky

V snahe o neustále zlepšenie našich výrobkov si vyhradzujeme právo pozmeniť ich technické, funkčné alebo estetické vlastnosti v súvislosti s technickým vývojom.

Dôležité upozornenie

Skôr ako toto zariadenie nainštalujete a začnete používať, prečítajte si pozorne tento návod na inštaláciu a na použitie, ktorý vám umožní veľmi rýchlo sa oboznámiť s jeho funkciami.

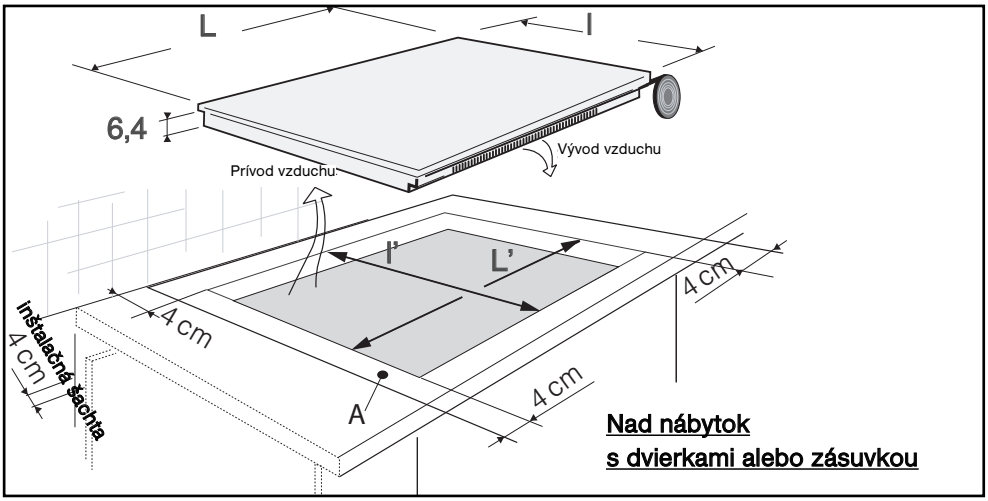
1 / INŠTALÁCIA ZARIADENIA
- Zabudovanie — 4
- Zapojenie — 5

2 / POUŽÍVANIE ZARIADENIA
- Princíp indukcie — 6
- Popis vrchu — 7
- Používanie varnej zóny — 8
- Doplnkové funkcie — 8
  - Predhrievanie
  - Funkcia Boil
  - Nezávislý časovač
  - Elapsed Time
  - Detská poistka
  - Clean lock
- Bezpečnostné systémy počas prevádzky — 10

3 / BEŽNÁ ÚDRŽBA ZARIADENIA — 11

4 / ZVLÁŠTNE HLÁSENIA, PORUCHY — 12

5 / POPREDAJNÝ SERVIS - VZŤAHY SO ZÁKAZNÍKMI — 13

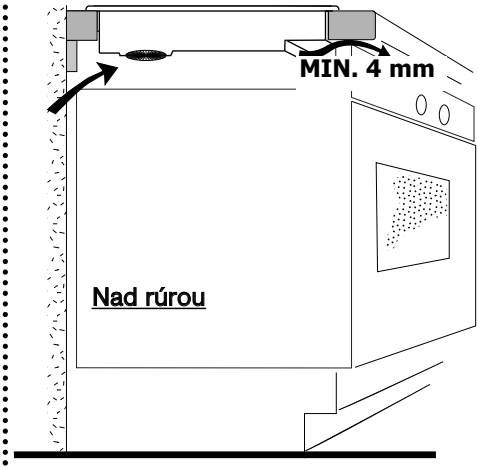


• *VÝBER UMIESTNENIA*

Vzdialenosť medzi krajom prístroja a bočným alebo zadným múrom (priečkou) musí byť minimálne 4 cm (zóna A).

Prístroj je možné zabudovať bez akýchkoľvek problémov, je potrebné iba skontrolovať, či sú vstupy a výstupy vzduchu uvoľnené (pozri kapitolu „popis prístroja").

Nad zabudovanou rúrou alebo iným domácim spotrebičom sa odporúča postupovať spôsobom znázorneným oproti.



• *ZABUDOVANIE*

Postupujte podľa horeuvedeného náčrtu.

Penové tesnenie nalepte pod prístroj po celom obvode na miesta, ktoré sa opierajú o pracovnú dosku. Zabezpečí sa tým dobrá tesnosť s pracovnou doskou.

Na platňu pripevnite svorky *(v závislosti od modelu*).

Rada

V prípade, že je varná platňa namontovaná nad rúrou, tepelné bezpečnostné systémy platne môžu obmedzovať súčasné používanie platne a rúry v režime pyrolýza.
Táto platňa je vybavená bezpečnostným systémom proti prehrievaniu.
Tento bezpečnostný systém sa môže napríklad aktivovať v prípade inštalácie nad nedostatočne izolovanou rúrou. Vtedy sa zobrazia čiarky v ovládaných zónach. V danom prípade vám odporúčame zlepšiť ventiláciu varnej platne a na strane nábytku urobiť otvor (8 cm x 5 cm) a/alebo môžete nainštalovať izolačnú súpravu pre rúru, ktorá je k dispozícii v popredajnom servise.

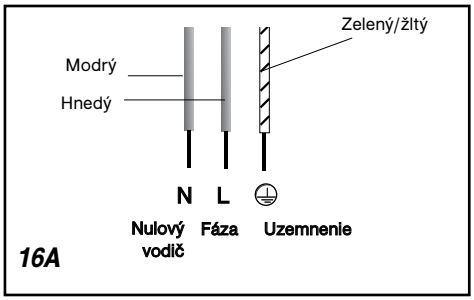
ZAPOJENIE

Tieto varné platne sa musia zapojiť do siete prostredníctvom zásuvky v súlade s normou CEI 60083 alebo všepólovým odpojovacím zariadením v súlade s platnými inštalačnými predpismi.

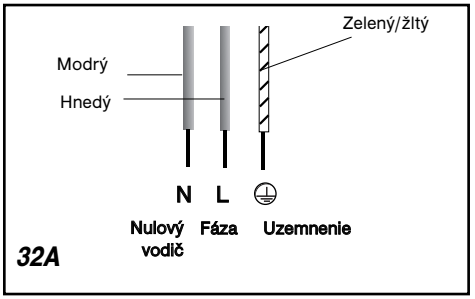
Pri zapnutí varnej platne alebo po dlhšom výpadku prúdu sa objaví svetelný kód. Tieto informácie sa vymažú po 30 sekundách.

• 220-240V ~

DTI1041XE



DTI1041X



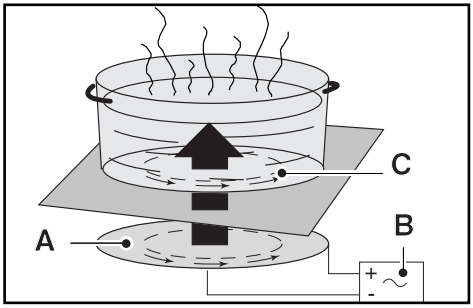
Upozornenie

Ak je kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo iná osoba s podobnou kvalifikáciou

Táto varná platňa je určená na súkromné používanie v obytnom priestore.
Tieto varné platne, ktoré sú určené výlučne na varenie nápojov a potravín, neobsahujú žiadnu azbestovú zložku.
Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť, ani osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti alebo vedomosti, okrem prípadov, keď im pri tom pomáha osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, dozor alebo osoba, ktorá ich vopred poučí o používaní tohto zariadenia. Je potrebné dohliadať na deti, aby ste si boli istí, že sa s týmto zariadením nehrajú.

• *Princíp indukcie*

Princíp indukcie je založený na magnetickom jave.
Keď položíte nádobu na varnú zónu, ktorú zapnete, elektronické obvody varnej platne vyvolajú „indukované" prúdy na dne nádoby, ktoré okamžite zvýšia jej teplotu. Toto teplo sa následne prenáša na potraviny.



A - Induktor

B - Elektronický obvod

C - Indukované prúdy

• *Nádoby*

Väčšina nádob je kompatibilná s indukciou.
Ak chcete skontrolovať kompatibilitu vašej nádoby, nádobu položte na varnú zónu (16 alebo 23 cm) na výkon 4.
- Ak sa indikátor nemení, nádoba je kompatibilná.
- Ak bliká, nádoba sa nesmie používať pri indukcii.

Môžete tiež použiť magnet.
Ak sa „zachytí" na dno nádoby, je kompatibilná s indukciou.

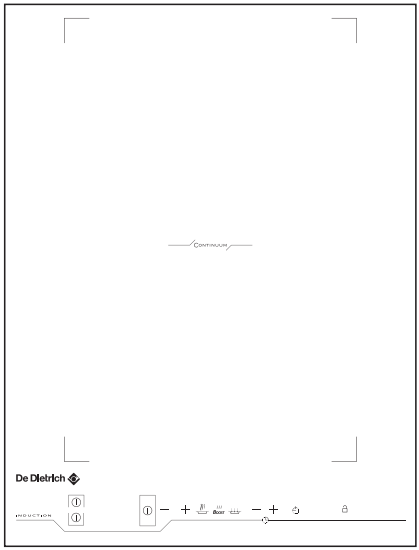
Len sklo, hlina, alumínium bez špeciálneho dna, meď a niektoré nemagnetické nehrdzavejúce ocele nie sú kompatibilné s indukciou. Odporúčame vám používať nádoby s hrubým a rovným dnom.
Pri nákupe nádoby sa presvedčte, či sa na obale nachádza toto logo, ktoré zaručuje kompatibilitu s indukciou.

CLASS INDUCTION

• *Výber varnej zóny*

Varná zóna	Priemer dna nádoby
KONTINUUM vpredu alebo vzadu	12 .....20 cm
KONTINUUM úplné	18 ..... oval, misa na ryby

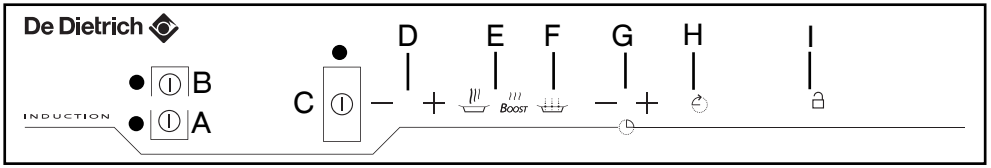
Popis vrchu



Celkové rozmery (L x l)
DTI1041X : 38 x 52
DTI1041XE : 38 x 52

Výrez priestoru (L' x l')
DTI1041X : 34 X 49
DTI1041XE : 34 X 49

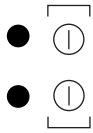
Výkon :
DTI1041X : 4600W
DTI1041XE : 3600W



Tieto tlačidlá slúžia na výber, zapnutie alebo vypnutie varnej zóny. Po vybraní varnej zóny sa rozsvieti príslušné kontrolné svetlo a je možné nastaviť príslušné parametre.

• *Nastavovacie tlačidlá*

Tieto tlačidlá slúžia na nastavenie parametrov výkonu, časovača, programu a pod. pre každú vybranú varnú zónu.



Kontrolné svetlo vybranej zóny



Zobrazovanie výkonu

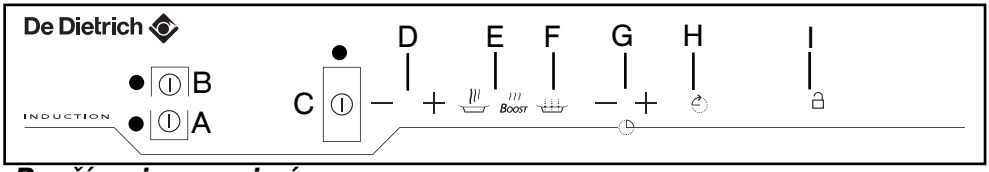
Časovač



Kontrolné svetlo úplné zóny

- **D** nastavenie výkonu
- **E** vopred nastavený výkon
- **F** funkcia Boil
- **G** nastavenie časovača
- **H** funkcia Elapsed Time
- **I** zaistenie - odistenie - Clean lock

V prípade, že na vybranú zónu neumiestnite žiadnu nádobu, nastavenia sa po istej chvíli automaticky vymažú.



Používanie varnej zóny

Nastavenie výkonu:
- Nádobu umiestnite na varnú zónu a stlačte príslušné tlačidlo **A**, **B alebo C**. Zvukové znamenie a kontrolné svetlo potvrdzuje nastavenie.
- Výkon nastavte pomocou tlačidiel **D a E**.

Vypnutie varnej zóny
- Raz dlho stlačte tlačidlo výberu.

Nastavenie časovača:
- Vyberte varnú zónu.
- Časovač nastavte pomocou tlačidiel **G**.
- Na konci varenia sa na časovači zobrazí 0 a zaznie zvukové znamenie. Tieto informácie môžete vymazať stlačením tlačidla výberu príslušnej zóny.

Poznámka:
- Prvým stlačením tlačidla **G** „**–**" sa nastaví priamo 99 minút.
- Simultánnym stlačením tlačidla **G** „**+**" a „**–**" sa vynuluje aktuálne nastavenie časovača.
- V prípade, že neurobíte žiadne nastavenia alebo ak na vybranú zónu neumiestnite nádobu, vybraná zóna sa po istej chvíli vypne.

Doplnkové funkcie

• Predhrievanie

Táto funkcia slúži na rýchlejšie zvýšenie teploty a na automatické prepnutie na varný výkon.
- Vyberte varnú zónu.
- Pomocou tlačidla **D** „**-**" zapnite funkciu predhrievania a na displeji varnej platne sa zobrazí **HU**.
- Varný výkon nastavte pomocou tlačidiel **D** (vyšší ako 7). Po istej chvíli zvukové znamenie potvrdí vaše nastavenie. Spustí sa varenie.
- Počas fázy predhrievania sa na displeji striedavo zobrazuje **HU** a varný výkon.
- Po ukončení fázy predhrievania sa na displeji varnej platne bude zobrazovať varný výkon.

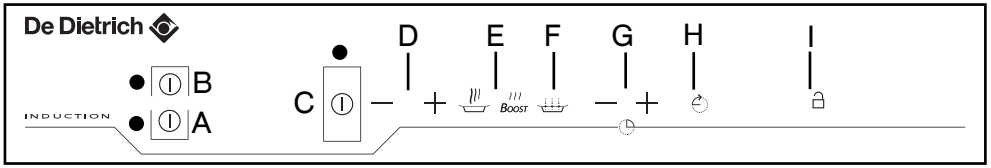
Poznámka:
- Doba predhrievania sa vypočíta automaticky v závislosti od vybraného varného výkonu.
- V prípade, že po zobrazení **HU** nenastavíte varný výkon, varná zóna sa po istej chvíli vypne.

• Funkcia BOIL

Táto funkcia slúži na prevarenie vody a na udržiavanie bodu varu pri varení akýchkoľvek potravín, ktoré sa musia variť vo vriacej vode.
- Raz krátko stlačte tlačidlo **F**. Zaznie krátke zvukové znamenie. Na displeji sa zobrazí predvolená hodnota „2 l" (2 litre).
- Množstvo vody môžete upraviť pomocou tlačidiel + alebo – (**D**) od 0,5 l do 6 litrov. Množstvo vody môže byť 0,5 l, 1 l ,1,5 l, 2 l, 2.5 l, 3 l, 4 l, 5 l a 6 litrov.
- Nastavenie potvrďte jedným krátkym stlačením tlačidla **F**. Zaznie krátke zvukové znamenie a na displeji sa rozsvieti „**boil**". Po dosiahnutí bodu varu zaznie séria zvukových znamení a na displeji sa postupne zobrazuje hlásenie „boil" (**b** potom **o** a pod.)
- vložte potraviny (cestoviny, ryža a pod.) Raz krátko stlačte tlačidlo „**F**" a na displeji sa zobrazí predvolená hodnota výkon 12 alebo 13 a 1 min.

Dobu upravte pomocou tlačidla **G**. V prípade potreby môžete pomocou tlačidiel **D** upraviť aj výkon.
Nastavené hodnoty sa potvrdia automaticky po niekoľkých sekundách alebo stlačte tlačidlo **F**. Zaznie krátke zvukové znamenie.

POZNÁMKA: Je dôležité, aby teplota vody na začiatku varenia nebola ani príliš teplá, ani príliš studená, pretože sa tým môže ovplyvniť konečný výsledok.
Túto funkciu je možné použiť súčasne na všetkých varných zónach.
Nepoužívajte zliatinové nádoby.
Nepoužívajte pokrievku.
Nesoľte.



• *Nezávislý časovač*

Táto funkcia slúži na časové nastavenie udalosti bez toho, aby došlo k vareniu.
- Vyberte nepoužívanú varnú zónu.
- Pomocou tlačidiel **G** nastavte dobu. Na displeji bude blikať „**t**".
- Po ukončení nastavenia „**t**" zostane svietiť a čas sa začne odpočítavať.

Poznámka:
Aktuálne odpočítavanie času môžete zastaviť jedným dlhým stlačením tlačidla na výber príslušnej varnej zóny.

• *Elapsed time*

Táto funkcia slúži na zobrazenie doby, ktorá uplynula od poslednej úpravy výkonu vybranej varnej zóny.

Ak chcete túto funkciu využiť, stlačte tlačidlo **G**. Na displeji časovača vybranej varnej zóny bliká uplynulá doba.

Ak chcete, aby sa varenie ukončilo v nastavenú dobu, stlačte tlačidlo **G** a následne 5 sekúnd stláčajte tlačidlo „+" časovača, aby ste zvýšili dobu varenia na požadovanú dobu. Nastavená doba sa bude zobrazovať 3 sekundy a následne sa zobrazí zvyšná doba. Zvukové znamenie potvrdí vaše nastavenie.

Táto funkcia je k dispozícii s funkciou časovača alebo bez nej.

Poznámka: V prípade, že sa na časovači zobrazuje doba, túto dobu nie je možné zmeniť skôr ako po 5 sekundách po stlačení tlačidla **G**. Po uplynutí týchto 5 sekúnd môžete dobu varenia upraviť.

• *Detská poistka*

Táto funkcia slúži na zaistenie varnej platne, keď je vypnutá alebo počas varenia.
Zaistenie:
- Raz dlho stlačte tlačidlo **I**. Zaznie zvukové znamenie a kontrolné svetlo sa rozsvieti. Po istej chvíli kontrolné svetlo automaticky zhasne.

Odistenie:
- Raz dlho stlačte tlačidlo **I**. Zaznie dvojité zvukové znamenie a kontrolné svetlo zhasne.

Poznámka:
- V režime zaistenia sa pri každom stlačení na displejoch zobrazia symboly zámky. Ak chcete varnú platňu použiť, musíte ju odistiť.
- V prípade, že aktivujete zaistenie počas varenia, vypnutie varných zón bude predchádzať zaisteniu.

• *Clean lock*

Táto funkcia slúži na dočasné zaistenie varnej platne počas čistenia.
Aktivácia funkcie Clean lock:
- Varná platňa musí byť vypnutá.
- Raz krátko stlačte tlačidlo **I**. Zaznie zvukové znamenie a začne blikať kontrolné svetlo.
- Po uplynutí vopred definovanej doby sa zaistenie automaticky zruší. Zaznie dvojité zvukové znamenie a kontrolné svetlo zhasne.



Toto logo symbolizuje, že obalové materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do obecných kontajnerov určených na tento účel.
Výrobca bude zariadenia recyklovať v najlepších podmienkach v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení. Informácie o zberných miestach použitých zariadení vám poskytne mestský úrad alebo predajca.

Bezpečnostné systémy počas prevádzky

• Zvyšné teplo

Po dlhom varení zostáva používaná varná zóna niekoľko minút teplá. Počas tejto doby bliká „**H**". Danej zóny sa nedotýkajte rukou.

• Regulátor teploty

Každá varná zóna je vybavená bezpečnostným snímačom, ktorý kontroluje teplotu dna nádoby. V prípade, že na zapnutej varnej zóne zabudnete prázdnu nádobu, automaticky zníži výkon, aby sa predišlo poškodeniu nádoby alebo varnej platne.

• Ochrana v prípade preliatia

V prípade preliatia alebo ak sa na ovládacích tlačidlách nachádza kovový predmet alebo mokrá handrička, varná platňa sa vypne, na displeji sa zobrazia čiarky a zaznie zvukové znamenie. Očistite alebo odstráňte predmet a znova zapnite varenie.

• Systém automatického vypnutia

V prípade, že zabudnete na prebiehajúce varenie, táto bezpečnostná funkcia automaticky vypne varnú platňu v závislosti od vopred nastavenej doby (od 1 do 10 hodín v závislosti od výkonu). Na displeji sa zobrazí „**AS**" a približne 2 minúty znie zvukové znamenie. Tieto informácie môžete vymazať stlačením tlačidla príslušnej zóny. Dvojité zvukové znamenie potvrdí váš úkon.

• Bezpečnostný systém „malé predmety"

V prípade, že na varnú zónu položíte predmety malých rozmerov (prsteň, vidlička a pod.), varná platňa to zistí a nebude sa zohrievať. Výkon bliká.

Poznámka:
Avšak niekoľko malých predmetov umiestnených na tej istej zóne sa môže identifikovať ako nádoba. V danom prípade sa varná platňa bude zohrievať.

Na zapnutú varnú zónu neumiestňujte náradie (lyžička, vidlička, pokrievka a pod.), zohrievali by sa rovnako ako nádoba: Riziko popálenia.

• *Pre používateľov aktívnych srdcových stimulátorov a implantátov*.

Varná platňa je v súlade s platnými normami o elektromagnetických rušeniach a plne zodpovedá zákonným požiadavkám (smernice 89/336/EHS).
Aby nedošlo k interferencii medzi varnou platňou a srdcovým stimulátorom, je potrebné, aby stimulátor bol zhotovený a nastavený v súlade s príslušným predpisom.
Keďže môžeme zaručiť iba konformitu nášho výrobku, odporúčame vám, aby ste sa informovali u výrobcu alebo vášho lekára, aby sa predišlo prípadnej nekompatibilite.

Ochrana zariadenia

Sklený povrch sklokeramiky je veľmi odolný, ale nie je však nerozbitný. Niekoľko odporúčaní na predĺženie jeho životnosti:

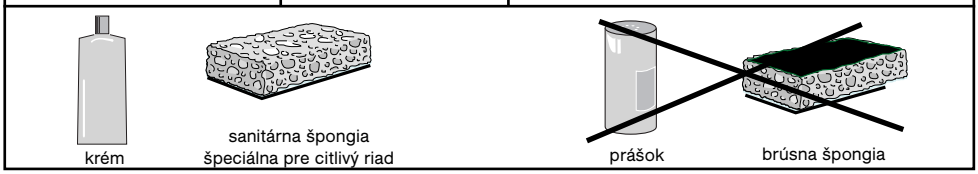
- Dbajte na to, aby ste nádobami oň nebúchali ani ich po ňom neťahali.
- Dbajte na to, aby ste teplú pokrievku nekládli na varnú platňu. „Prísavný" jav by mohol poškodiť sklokeramický vrch.
- Nepoužívajte nádoby s drsným alebo hrboľatým dnom.
- Varnú platňu nepoužívajte ako pracovnú dosku.
- Na varenie nikdy nepoužívajte papierové ani hliníkové tácky. Hliník by sa mohol roztaviť a poškodiť povrch.
- Na čistenie varnej platne nikdy nepoužívajte parný čistič.
- Na varnej platni nikdy priamo nezohrievajte konzervy. Mohli by vybuchnúť.

Estetické chyby spôsobené nesprávnym používaním varnej platne, ktoré nespôsobujú prevádzkovú poruchu, nie sú kryté zárukou.

Kvôli väčšej bezpečnosti v kuchyni čistiace prostriedky ani horľavé výrobky neskladujte v nábytku pod varnou platňou.

Údržba zariadenia

DRUHY NEČISTÔT	POUŽITE	AKO POSTUPOVAŤ?
Jemné	Sanitárne špongie.	Teplou vodou dobre navlhčite miesto, ktoré chcete čistiť, a potom ho utrite.
Nahromadenie prevarených nečistôt. Sladké vykypenia, roztopená umelá hmota.	Sanitárne špongie. Špeciálnu škrabku na sklo.	Teplou vodou dobre navlhčite miesto, ktoré chcete čistiť, na väčšie nečistoty použite špeciálnu škrabku na sklo, čistenie ukončite škrabacou stranou sanitárnej špongie, a potom dané miesto utrite.
Mapy a stopy po vodnom kameni.	Biely alkoholový ocot.	Teplý biely alkoholový ocot naneste na nečistotu, nechajte pôsobiť a utrite jemnou handrou.
Lesklé kovové zafarbenia. Týždenná údržba.	Špeciálny výrobok na sklokeramické sklo.	Na povrch naneste špeciálny výrobok pre sklokeramiku, najlepšie obsahujúci silikón (ochranný účinok).



• Počas prevádzky

SKONŠTATUJETE, ŽE:	MOŽNÉ PRÍČINY:	ČO TREBA ROBIŤ:
Objaví sa svetelná informácia.	Normálna prevádzka.	Nič, zobrazenie zmizne po 30 sekundách.
Výpadok prúdu inštalácie.	Zapojenie varnej platne je chybné.	Skontrolujte jej konformitu. Pozri kapitolu o zapojení.
Funguje len jedna strana.		
Varná platňa zapácha pri prvých vareniach.	Nové zariadenie.	Nič. Zápach sa po niekoľkých používaniach vytratí.

• Pri zapnutí

SKONŠTATUJETE, ŽE:	MOŽNÉ PRÍČINY:	ČO TREBA ROBIŤ:
Varná platňa nefunguje a kontrolné svetlá na ovládacom paneli sú zhasnuté.	Zariadenie nie je zapojené. Je chybné napájanie alebo zapojenie.	Skontrolujte poistky a elektrický istič.
Varná platňa nefunguje a je zobrazené iné hlásenie.	Elektronický obvod funguje nesprávne.	Obráťte sa na popredajný servis.
Varná platňa nefunguje, zobrazí sa Ω 7 informácia.	Varná platňa je zaistená.	Pozri kapitolu o používaní detskej poistky.

• Počas používania

SKONŠTATUJETE, ŽE:	MOŽNÉ PRÍČINY:	ČO TREBA ROBIŤ:
Varná platňa prestala fungovať a vydáva zvukové znamenie približne každých 10 sekúnd a zobrazí sa alebo F7 .	Niečo vykypelo alebo ovládací planel je zakrytý nejakým predmetom.	Očistite alebo odstráňte predmet a znova zapnite varenie.
Zobrazí sa séria malých alebo F7.	Elektronické obvody sa prehriali.	Pozri kapitolu zabudovanie.
Po zapnutí jednej varnej zóny kontrolné svetlá na ovládacom paneli stále blikajú.	Použitá nádoba nie je vhodná pre indukciu alebo má priemer menší ako 12 cm (10 cm pre ohnisko s 16 cm).	Pozri kapitolu o nádobách pre indukčnú platňu.
Hrnce sú hlučné počas varenia. Varná platňa pri varení štrngá.	Ide o normálny jav pri určitých druhoch nádob. Je to spôsobené prechodom energie z varnej platne do nádoby.	Nič. Nehrozí riziko ani pre varnú platňu, ani pre nádobu.
Ventilácia pokračuje niekoľko minút po vypnutí varnej platne.	Ochladenie elektroniky. Normálna prevádzka.	Nič.
Po zapnutí varnej zóny na ovládacom paneli svietia kontrolné svetlá, ale nádoba sa nezohrieva.	Použitá nádoba nie je vhodná pre indukciu.	Pozri kapitolu o nádobách pre indukčnú platňu.

• *ZÁSAHY*

Prípadné zásahy na zariadení musí vykonať kvalifikovaný odborník spoločnosti. V telefonáte uveďte celé referenčné číslo zariadenia (model, typ, sériové číslo). Tieto informácie sa nachádzajú na popisnom štítku.

V prípade aj malého zlomenia, prasknutia alebo štrbiny sklokeramického povrchu, vyberte poistky alebo zapnite istič napájajúci varnú platňu, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.

Obráťte sa na popredajný servis.

FagorBrandt SAS, nájomník-správca – Zjednodušená akciová spoločnosť s kapitálom spoločnosti 20 000 000 eur Obchodný register a register spoločností Nanterre 440 303 196.