

SIEMENS

Indukcyjna płyta grzewcza ze zintegrowanym systemem wentylacyjnym

ED...FQ1..

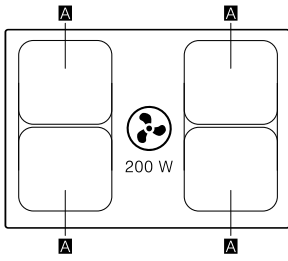
pl Instrukcja obsługi





Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances



		g^1	b^1
A	Ø 21	 	2.200W 3.700W
	21 x 38		3.600W

¹ IEC 60335-2-6

Spis treści

1	Bezpieczeństwo	3
2	Zapobieganie szkodom materialnym.....	6
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	6
4	Gotowanie za pomocą indukcji.....	7
5	Poznananie urządzenia	9
6	Tryby pracy.....	10
7	Przed pierwszym użyciem	11
8	Podstawowy sposób obsługi	11
9	combiZone.....	14
10	Funkcja Move	14
11	Funkcje zegara	15
12	powerBoost	16
13	Zabezpieczenie przed dziećmi	16
14	Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia.....	16
15	Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa	17
16	Ustawienia podstawowe	17
17	Wskaźnik zużycia energii	18
18	Test naczyń do gotowania.....	18
19	Ograniczenie mocy	19
20	Czyszczenie i pielęgnacja.....	19
21	FAQ	22
22	Usuwanie usterek.....	24
23	Utylizacja	25
24	Serwis	26
25	Potrawy testowe.....	27



1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcje, paszport urządzenia i informacje o produkcie należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji oraz z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

Bezpieczeństwo podczas użytkowania zapewnione jest tylko po prawidłowym zamontowaniu zgodnie z instrukcją montażu. Monter jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie w miejscu instalacji urządzenia.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

- na łodziach lub w pojazdach.
- z zewnętrznym timerem lub osobnym zdalnym sterowaniem. Nie dotyczy to sytuacji, w której praca została ukończona przy pomocy urządzeń objętych EN 50615.
- do wciągania niebezpiecznych lub wybuchowych materiałów lub oparów.
- do wciągania małych części lub płynów.

W przypadku stosowania aktywnego implantu medycznego (np. rozrusznika serca lub defibrylatora) należy zasięgnąć opinii lekarza, czy urządzenie to spełnia wymogi dyrektywy Rady 90/385/EWG z dnia 20 czerwca 1990 r. oraz normy EN 45502-2-1 i normy EN 45502-2-2 oraz zostało dobrane, wszczepione i zaprogramowane zgodnie z regułami VDE-AR-E 2750-10. Jeżeli są spełnione powyższe warunki i używane są niemetalowe przybory oraz naczynia kuchenne z niemetalowymi uchwytami, użytkowanie indukcyjnej płyty grzewczej zgodnie z przeznaczeniem jest całkowicie bezpieczne.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod

nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiwały wynikające stąd zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

1.4 Bezpieczne użytkowanie

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

Dzieci mogą połknąć drobne części lub zadławić się nimi, co może doprowadzić do uduszenia.

- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

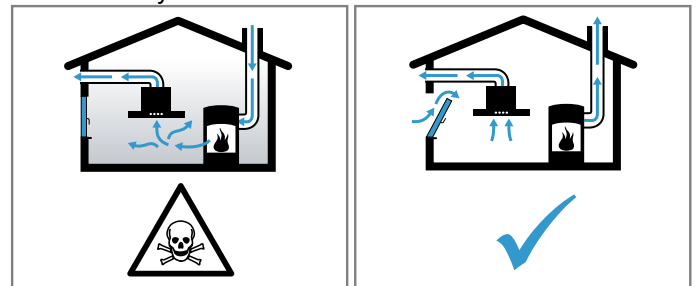
Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i udusić się.

- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko zatrucia!

Odprowadzane gazy pochodzące ze spalania mogą być przyczyną zatrucia. Zależne od powietrza w pomieszczeniu urządzenia spalające (np. grzejniki na gaz, olej, drewno lub węgiel, przepływowe podgrzewacze wody i inne podgrzewacze wody) pobierają powietrze do spalania z pomieszczenia, w którym się znajdują, a spaliny odprowadzają przez układ wylotowy (np. komin) na zewnątrz. Włączenie okapu kuchennego powoduje zasysanie powietrza w kuchni i sąsiadujących pomieszczeniach. Bez wystarczającej wentylacji powstanie podciśnienie. Trujące gazy z komina lub ciągu wentylacyjnego uwalniane będą do pomieszczeń

mieszkalnych.



- ▶ Należy zadbać o dostateczną ilość doprowadzanego powietrza, jeżeli urządzenie pracujące w trybie obiegu otwartego jest użytkowane jednocześnie z zależnym od dopływu powietrza urządzeniem spalającym.
- ▶ Praca bez zagrożeń możliwa jest, jeśli w miejscu ustawienia urządzenia spalającego nie zostanie przekroczone podciśnienie 4 Pa (0,04 mbara). Taką wartość można osiągnąć, jeśli powietrze potrzebne do spalania będzie dostarczane przez otwory niezamykane na stałe, np. drzwi, okna, wywietrzniki ścienne lub za pomocą innych środków technicznych. Sam wywietrznik ścienny nie zapewnia utrzymania wartości granicznej.
- ▶ Należy zasięgnąć porady kominiarza, który może ocenić instalację wentylacyjną budynku i zaproponować odpowiednie rozwiązanie w zakresie wentylacji.
- ▶ Jeżeli urządzenie użytkowane jest wyłączone w trybie obiegu zamkniętego, może być stosowane bez ograniczeń.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Gotowanie na tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru.

- ▶ Nigdy nie pozostawiać gorących olejów i tłuszczów bez nadzoru.
- ▶ Nigdy nie próbować gasić ognia wodą, tylko wyłączyć urządzenie a następnie przykryć płomienie pokrywką lub kocem gaśniczym.

Powierzchnia grzewcza bardzo się nagrzewa.

- ▶ Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów na powierzchnię grzewczą ani w jej pobliżu.
- ▶ Nigdy nie przechowywać przedmiotów na powierzchni grzewczej.

Urządzenie silnie się nagrzewa.

- ▶ Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzewczą.

Pokrywy płyt grzewczych mogą powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

- ▶ Nie używać pokryw na płyty grzewcze. Po każdym użyciu wyłączyć płytę grzejną włącznikiem głównym.
- ▶ Nie czekać, aż płyta grzewcza samo się wyłączy, ponieważ nie stoją już na nim żadne naczynia.

Osady z tłuszczu w filtrach przeciw tłuszczowych mogą się zapalić.

- ▶ Nie używać urządzenia bez filtrów przeciw tłuszczowych.
- ▶ Regularnie czyścić filtry przeciw tłuszczowe.
- ▶ Nie używać w pobliżu urządzenia źródeł otwartego ognia (np. przy flambiowaniu).
- ▶ Urządzenie można zainstalować w pobliżu pieca opalanego paliwem stałym (np. drewnem lub węglem) tylko wtedy, gdy piec posiada zamkniętą, zamocowaną na stałe osłonę ochronną. Nie może dochodzić do iskrzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Podczas używania urządzenie i jego części dotykowe nagrzewają się, zwłaszcza rama płyty grzewczej, jeżeli taka istnieje.

- ▶ Zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia gorących elementów.
- ▶ Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżyły się do urządzenia.

Pole grzewcze grzeje, lecz wskaźnik nie działa.

- ▶ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis.

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- ▶ Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzejnej.

- ▶ Nigdy nie odkładać na płytę grzejną metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywy.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ W przypadku przedostania się gorących płynów do urządzenia nie należy usuwać filtra przeciw tłuszczowego lub zbiornika przelewowego, dopóki urządzenie nie ostygnie.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy go wymienić na specjalny przewód przyłączeniowy dostępny u producenta lub w jego serwisie. Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.
- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 26*

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić w pobliżu gorących części urządzenia.

- ▶ W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Jeśli powierzchnia między polem grzewczym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle podskakiwać.

- ▶ Pole grzewcze i spód garnka muszą być zawsze suche.
- ▶ Nigdy nie używać zamrożonych naczyń do gotowania.

W przypadku gotowania w kąpielii wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzewczej i naczyń w wyniku przegrzania.

- ▶ Naczynie w kąpielii wodnej nie powinno bezpośrednio dotykać dna wypełnionego wodą garnka.

- ▶ Używać wyłącznie żaroodpornych naczyń do gotowania.
Urządzenie posiadające porysowaną lub pękniętą powierzchnię może spowodować skaleczenie.
- ▶ Nie używać urządzenia, jeżeli wykazuje ono porysowaną lub pękniętą powierzchnię.

2 Zapobieganie szkodom materialnym

Tutaj znajduje się opis najczęstszych przyczyn uszkodzeń i sposobów ich unikania.

Uszkodzenie	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Plamy	Niezamierzony proces gotowania.	Obserwować proces gotowania.
Plamy, odpryski	Rozlane artykuły spożywcze, przede wszystkim takie, które zawierają cukier.	Natychmiast usuwać skrobaczką do szkła.
Plamy, odpryski i pęknięcia szkła	Uszkodzone naczynia do gotowania, naczynia do gotowania ze stopioną emalią lub naczynia do gotowania z miedzianym lub aluminiowym spodem.	Używać odpowiedniego naczynia do gotowania i w dobrym stanie.
Plamy, przebarwienia	Niedozwolone metody czyszczenia.	Używać wyłącznie środków czyszczących, które są odpowiednie i czyścić płytę grzewczą tylko wtedy, gdy jest ostygnięta.
Odpryski i pęknięcia szkła	Uderzenia lub spadające naczynie kuchenne, akcesoria kuchenne lub inne twarde lub ostre przedmioty.	Podczas gotowania nie uderzać w szkło ani nie upuszczać przedmiotów na płytę grzewczą.
Zadrapania, przebarwienia	Szorstkie dno naczynia do gotowania lub przesuwanie naczynia do gotowania po płycie grzewczej.	Sprawdzić naczynia. Unosić naczynie do gotowania przy przesuwaniu.
Zarysowania	Sól, cukier albo piasek.	Nie używać płyty grzewczej jako blatu roboczego lub miejsca do odstawiania.
Uszkodzenie urządzenia	Gotowanie w zamrożonym naczyniu.	Nigdy nie używać zamrożonych naczyń do gotowania.
Uszkodzenie naczynia lub urządzenia	Gotowanie bez zawartości.	Nigdy nie stawiać naczyń do gotowania bez zawartości na gorącą płytę grzewczą ani nie rozgrzewać ich.
Uszkodzenia szyby	Stopiony materiał na gorącej strefie grzewczej lub gorąca pokrywka garnka na szkłe.	Nie kłaść na płytę grzewczą papieru do pieczenia lub folii aluminiowej ani naczyń z tworzyw sztucznych.
Przegrzanie	Gorące naczynie do gotowania na pulpicie obsługi lub na ramce.	Nigdy nie stawiać naczyń do gotowania na tych obszarach.

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

Wybierać strefy grzewcze dostosowane do wielkości garnków. Stawiać naczynia do gotowania pośrodku pól grzewczych.

Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.

Wskazówka: Producenci naczyń często podają górną średnicę garnków. Jest ona często większa od średnicy dna.

- Niedopasowane naczynia do gotowania i niecałkowicie przykryte pola grzewcze zużywają dużo energii.

Zamykać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.

- Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.

- Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek

- Przez szklaną pokrywkę można widzieć zawartość garnka bez podnoszenia pokrywki.

Używać garnków i patelni z płaskim dnem.

- Nierówne dna zwiększają zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.

- Podgrzanie dużego naczynia z niewielką zawartością zużywa większą ilość energii.

Gotować w niewielkiej ilości wody.

- Im większa ilość wody w naczyniu, tym większa ilość energii potrzebna do jego podgrzania.

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy grzania. Stosować pasujący stopień mocy grzania podczas dogotowywania.

- Zbyt wysoki stopień mocy grzania podczas dogotowywania powoduje marnowanie energii

Stopień mocy wentylatora dopasować do intensywności oparów kuchennych.

- Niższy stopień mocy wentylatora oznacza mniejsze zużycie energii.

W przypadku intensywnych oparów w odpowiednim momencie włączyć wyższy stopień mocy wentylatora.

- Zapachy nie rozchodzą się wówczas po całym pomieszczeniu.

Wyłączyć urządzenie, jeżeli nie jest już potrzebne.

- Urządzenie nie będzie zużywać energii.

Zadbać o wystarczającą wentylację podczas gotowania.

- Urządzenie pracuje wydajniej i generuje mniej niepożądanych odgłosów.

Filtry należy regularnie czyścić, a w razie potrzeby wymienić.

- Filtry zachowują skuteczność działania.

4 Gotowanie za pomocą indukcji

4.1 Zalety gotowania za pomocą indukcji

Gotowanie za pomocą indukcji zasadniczo różni się od metod tradycyjnych, ponieważ ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w naczyniu. Indukcja ma wiele zalet, między innymi:

- Oszczędność czasu podczas gotowania i smażenia.
- Oszczędność energii.
- Łatwiejsza konserwacja i czyszczenie. Potrawy, które wykipiwały, nie przypalają się tak szybko.
- Kontrola dopływu ciepła i bezpieczeństwo; płyta grzewcza zwiększa lub zmniejsza dopływ ciepła, zależnie od wykonanej czynności. Indukcyjna strefa grzewcza przerywa dopływ ciepła, jeśli naczynie zostanie zdjęte ze strefy grzewczej bez uprzedniego jej wyłączenia.

4.2 Naczynia

Do gotowania indukcyjnego nadają się tylko naczynia o właściwościach ferromagnetycznych.

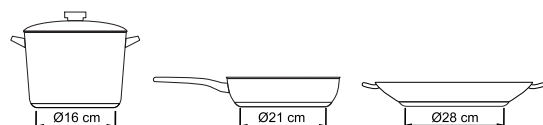
Na przykład:

- naczynia ze stali emaliowanej
- naczynia z żeliwa

- przystosowane do indukcji specjalne naczynia ze stali nierdzewnej

Szczegółowe informacje o naczyniach przystosowanych do gotowania indukcyjnego są dostępne pod → "Test naczyń do gotowania", Strona 18

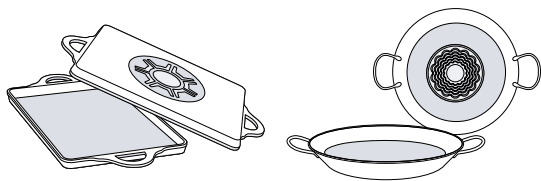
W celu uzyskania dobrego wyniku gotowania należy upewnić się, że powierzchnia ferromagnetyczna dna naczynia odpowiada wielkości strefy grzewczej. Jeżeli naczynie nie zostanie wykryte w danej strefie grzewczej, należy umieścić je w strefie grzewczej o mniejszej średnicy.



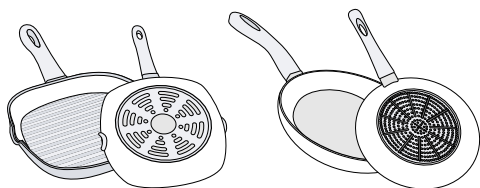
Dno niektórych naczyń do gotowania indukcyjnego nie jest całkowicie ferromagnetyczne:

W przypadku używania dużych naczyń z mniejszym dnem ferromagnetycznym nagrzewa się tylko powierzchnia ferromagnetyczna. Ciepło nie jest wówczas

rozprowadzane równomiernie. W związku z tym temperatura w obszarze nieferromagnetycznym może być zbyt niska do gotowania.



Spody naczyń z elementami aluminiowymi zmniejszają powierzchnię ferromagnetyczną. Może to ograniczyć moc wyjściową i spowodować, że naczynia nie zostaną wykryte lub będą wykrywane niewystarczającym stopniem, a tym samym nie zostaną odpowiednio rozgrzane.



Nieodpowiednie naczynia:

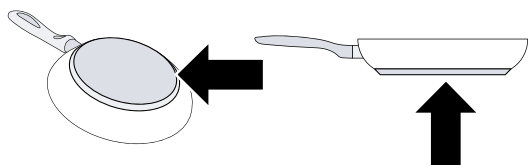
Nie używać płyt przepływowych ani naczyń z:

- cienkościennej stali czarnej
- szkła
- gliny
- miedzi
- aluminium

Właściwości spodu naczynia

Właściwości spodu naczynia mogą mieć wpływ na rezultat gotowania. Naczynia wykonane z materiałów, które równomiernie rozprowadzają ciepło w naczyniu, np. garnki z warstwowym spodem ze stali nierdzewnej, oszczędzają czas i energię.

Zalecane jest używanie naczyń z płaskim dnem, nierówności na spodzie naczynia mają negatywny wpływ na przewodzenie ciepła.



Brak lub nieodpowiednia wielkość naczynia

Jeśli w wybranej strefie grzewczej nie zostanie postawione naczynie lub jeśli jest ono wykonane z nieodpowiedniego materiału względnie ma niewłaściwą wielkość, miga wskaźnik strefy grzewczej. Wskaźnik zgaśnie w momencie postawienia odpowiedniego naczynia w wybranej strefie grzewczej. Jeżeli odpowiednio naczynie nie zostanie postawione w wybranej strefie grzewczej w ciągu 90 sekund, strefa grzewcza wyłączy się automatycznie.

Puste naczynia lub naczynia z cienkim dnem

Nie podgrzewać pustych naczyń ani nie używać naczyń z cienkim dnem. Płyta grzewcza wyposażona jest w wewnętrzny system bezpieczeństwa. Puste naczynie może jednak nagrzać się tak szybko, że funkcja "Wyłączenie automatyczne" nie zostanie aktywowana w odpowied-

nim momencie i naczynie osiągnie bardzo wysoką temperaturę. W rezultacie dno naczynia może nawet stopić się i uszkodzić szklaną płytę. W tym przypadku należy nie dotykać naczynia i wyłączyć strefę grzewczą. Jeśli strefa grzewcza nie będzie działała po ostygnięciu, skontaktować się z serwisem technicznym.

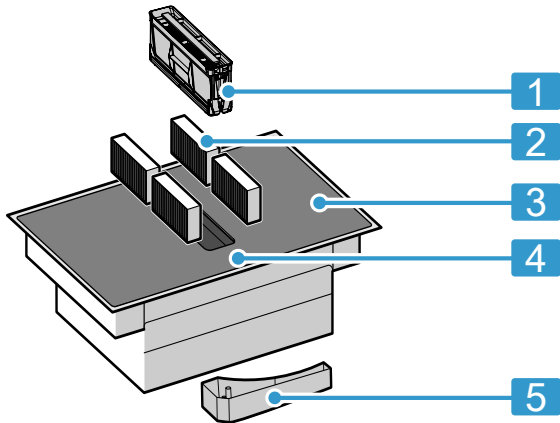
System rozpoznawania naczyń

Każda strefa grzewcza posiada dolną granicę możliwości rozpoznawania naczyń, która zależy od średnicy powierzchni ferromagnetycznej oraz od materiału, z którego wykonany jest spód naczynia. Dlatego należy zawsze używać strefy grzewczej, która najbardziej pasuje do średnicy spodu naczynia.

5 Poznanawanie urządzenia

5.1 Nowe urządzenie

Informacje o nowym urządzeniu



Nr	Opis
1	Filtr przeciwłuszczowy
2	Filtr zapachowy w trybie pracy w obiegu zamkniętym lub filtr akustyczny w trybie pracy w obiegu otwartym ¹

¹ Zależnie od wyposażenia urządzenia

Nr	Opis
3	Płyta grzewcza
4	Panel obsługi
5	Zbiornik przelewowy

¹ Zależnie od wyposażenia urządzenia

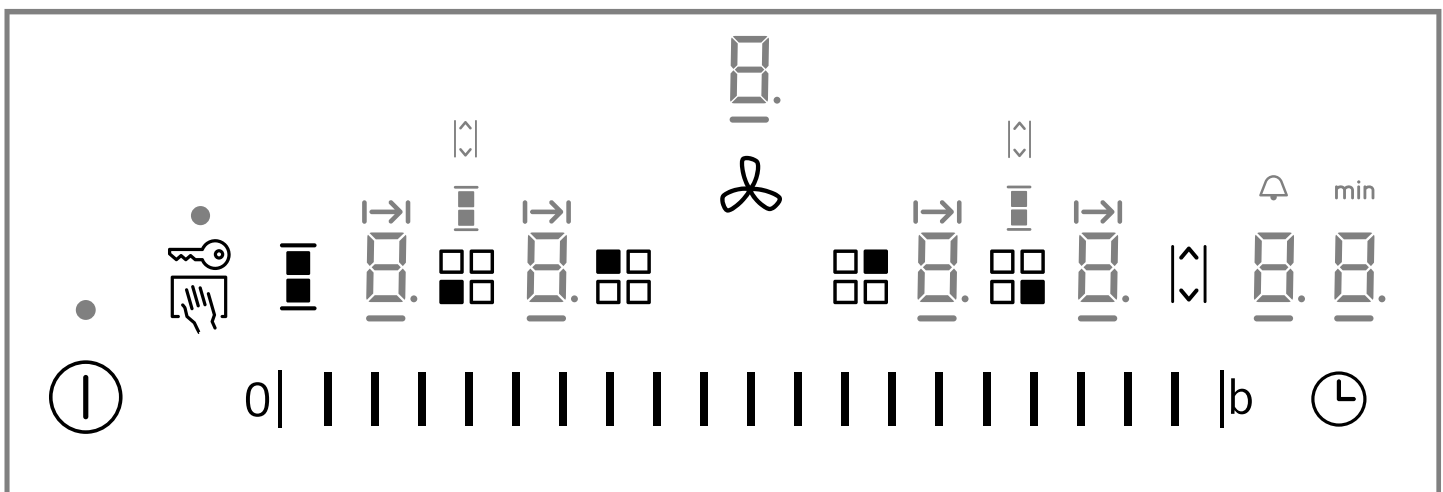
5.2 Akcesoria specjalne

W zależności od wariantu montażu urządzenia dostępne są różne akcesoria, które można nabyć w sklepach specjalistycznych, w serwisie lub na naszej oficjalnej stronie internetowej.

- Zestaw do pracy w obiegu otwartym
- Zestaw do pracy w obiegu zamkniętym
- Filtr zapachowy do pracy w trybie obiegu zamkniętego
- Filtr akustyczny do pracy w obiegu otwartym

5.3 Pulpit obsługi

W zależności od typu urządzenia przedstawione na ilustracji szczegóły, takie jak kolor czy kształt, mogą się różnić.



Czujniki wyboru

Czujnik	Funkcja
ⓘ	Włącznik główny
☐	Wybór strefy grzewczej
0	Strefa nastawiania
🚫	Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia
🔒	Zabezpieczenie przed dziećmi
▮	Funkcja CombiZone
↔	Funkcja Move
b	Funkcja PowerBoost Tryby intensywne wentylacji
🕒	Funkcja timera

Czujnik	Funkcja
🌀	Ręczne sterowanie systemem wentylacyjnym

Wskaźniki

Wskaźnik	Funkcja
☐	Tryb pracy
1-9	Stopnie mocy grzania
☐☐	Funkcje zegara
H/h	Ciepło resztkowe
b	Funkcja PowerBoost
b	Tryb intensywny I
b.	Tryb intensywny II

Wskaźnik	Funkcja
→	Ustawianie czasu gotowania
🕒	Minutnik
min	Wskaźnik czasu
📊	Funkcja CombiZone
🏠	Funkcja Move

Pola dotykowe i wskaźniki

Dotknięcie symbolu powoduje aktywowanie odpowiedniej funkcji.

- Pulpit obsługi powinien być czysty i suchy. Wilgoć ujemnie wpływa na jego działanie.
- Nie stawiać naczyń w pobliżu wskaźników lub czujników. Układ elektroniczny może się przegrzać.

5.4 Strefy grzewcze

Szczegółowe informacje o naczyniach do gotowania przystosowanych do gotowania indukcyjnego są dostępne pod

→ "Gotowanie za pomocą indukcji", Strona 7.

Strefy grzewcze

□	Jedno-obwodowa strefa grzewcza	Używać naczyń odpowiedniej wielkości.
---	--------------------------------	---------------------------------------

6 Tryby pracy

Urządzenie może być użytkowane w trybie obiegu otwartego lub w trybie obiegu zamkniętego.

6.1 Tryb pracy w obiegu otwartym

Zassane powietrze jest czyszczone przez filtr tłuszczu i kierowane na zewnątrz poprzez system rur.



Powietrza nie wolno odprowadzać do komina, który jest używany do odprowadzania spalin z urządzeń spalających gaz lub inne paliwa (nie dotyczy urządzeń użytkowanych w trybie obiegu zamkniętego).

- W przypadku odprowadzania powietrza wylotowego do nieużywanego już komina odprowadzającego spalinę lub dym, konieczne jest uzyskanie zgody kominiarza.
- W przypadku odprowadzania powietrza wylotowego przez ścianę zewnętrzną konieczne jest zamontowanie teleskopowej skrzynki naściennej.

Strefy grzewcze

📄	Kombinowana strefa grzewcza	Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale → "combiZone", Strona 14.
---	-----------------------------	---

5.5 Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzewcza wyposażona jest we wskaźnik zalegania ciepła dla każdej strefy grzewczej. Wskaźnik ten informuje o tym, że strefa grzewcza jest nadal gorąca. Nie należy dotykać strefy grzewczej bezpośrednio po jej wyłączeniu lub gdy świeci się wskaźnik ciepła resztkowego.

W zależności od wartości ciepła resztkowego na wyświetlaczu widoczne są następujące symbole:

- Wskaźnik H: wysoka temperatura
- Wskaźnik h: niska temperatura

W przypadku zdjęcia naczynia ze strefy grzewczej podczas gotowania miga na przemian wskaźnik ciepła resztkowego i wybrany stopień mocy grzania.

Po wyłączeniu strefy grzewczej świeci się wskaźnik zalegania ciepła. Po wyłączeniu płyty grzewczej wskaźnik ciepła resztkowego świeci się, dopóki strefa grzewcza nie ostygnie.

6.2 Tryb pracy w obiegu zamkniętym

Zassane powietrze jest oczyszczane przez filtry przeciwłuszczowe oraz filtr zapachów i z powrotem kierowane do pomieszczenia.



Do pochłaniania zapachów w trybie pracy w obiegu zamkniętym należy zamontować filtr zapachów. Informacje na temat różnych możliwości zastosowania urządzenia w trybie pracy w obiegu zamkniętym można przeczytać w naszym katalogu lub uzyskać w sklepie specjalistycznym. Niezbędne wyposażenie można nabyć w sklepie specjalistycznym, w serwisie lub w sklepie internetowym.

7 Przed pierwszym użyciem

Dokonać ustawień wymaganych przed pierwszym uruchomieniem. Wyczyścić urządzenie i akcesoria.

7.1 Wprowadzanie ustawień trybu pracy

Urządzenie jest dostarczane z ustawionym wstępnie trybem pracy w obiegu zamkniętym.

Jeśli płyta grzewcza została zainstalowana z wylotem powietrza na zewnątrz, należy skonfigurować ustawienie ϵ 17 z uwzględnieniem tego trybu. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 17

8 Podstawowy sposób obsługi

8.1 Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Płytę grzewczą włączać i wyłączać włącznikiem głównym ①.

Jeśli w ciągu 4 sekund od wyłączenia płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, aktywne będą poprzednie ustawienia.

Uwaga: Nie użytkować urządzenia bez metalowego filtra przeciwtłuszczowego i pojemnika przelewowego.

Włączanie płyty grzewczej

- ▶ Dotknąć ①.
- Rozlega się sygnał dźwiękowy i świeci się wskaźnik obok ①.
- ✓ Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

Wyłączanie płyty grzewczej

- ▶ Dotykać ①, aż zgasną wskaźniki.
- Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż strefy grzewcze ostygną w wystarczającym stopniu.
- ✓ Wszystkie strefy grzewcze są wyłączone.

Uwaga: Jeśli wszystkie strefy grzewcze są wyłączone przez ponad 20 sekund, płyta grzewcza wyłącza się automatycznie.

8.2 Ustawianie stref grzewczych

W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy grzania.

Stopień mocy

1	Minimalny stopień mocy
9	Maksymalny stopień mocy

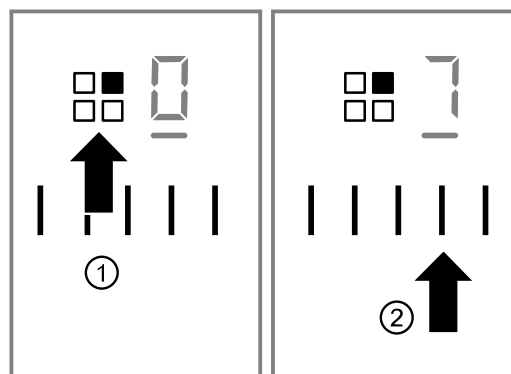
Każdy stopień mocy ma jeden stopień pośredni. Jest on oznaczony kropką.

Uwagi

- W celu ochrony komponentów elektronicznych urządzenia przed przegrzaniem lub przepięciami płyta grzewcza może tymczasowo zmniejszyć stopień mocy grzania.
- Aby zapobiec hałasowi generowanemu przez urządzenie płyta grzewcza może tymczasowo zmniejszyć stopień mocy.

Wybór strefy grzewczej i stopnia mocy grzania

1. W celu dokonania wyboru strefy grzewczej dotknąć \square .
- ✓ Świeci się wskaźnik \square , a poniżej symbol ..
2. W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy grzania.



- ✓ Stopień mocy grzania jest ustawiony.

Uwagi

- W przypadku umieszczenia naczynia do gotowania w strefie grzewczej przed włączeniem płyty i dotknięciem ①, naczynie zostanie wykryte 20 sekund później. Strefa grzewcza zostanie wybrana automatycznie. W przypadku rozpoznania naczynia do gotowania należy w ciągu 20 sekund wybrać stopień mocy grzania, w przeciwnym razie strefa grzewcza wyłączy się.
- Ustawienie kilku naczyń do gotowania i włączenie płyty grzewczej spowoduje, że wykryte zostanie tylko jedno naczynie.
- Jeżeli na strefie grzewczej nie stoi żadne naczynie do gotowania, wybrany stopień mocy miga. Po pewnym czasie strefa grzewcza wyłączy się.

Zmiana stopnia mocy grzania i wyłączenie strefy grzewczej

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy grzania lub ustawić \square .
- ✓ Stopień mocy grzania strefy grzewczej zostanie zmieniony lub strefa grzewcza wyłączy się i pojawi się wskaźnik zalegania ciepła.

8.3 Porady dotyczące gotowania

- Podgrzewając puree, zupy kremy lub gęste sosy, należy zamieszać potrawę od czasu do czasu.
- W celu podgrzania ustawić stopień mocy grzania 8-9.
- Podczas gotowania z pokrywką zmniejszyć stopień mocy grzania, gdy zaczną wydobywać się para. Wydobywanie się pary nie ma wpływu na rezultat gotowania.
- Po zakończeniu gotowania przykryć naczynie pokrywką aż do momentu podania potrawy na stół.
- Podczas gotowania w szybkowarze przestrzegać wskazówek producenta.
- Nie wydłużać czasu gotowania produktów, aby zachować ich wartości odżywcze. Za pomocą minutnika można ustawić optymalny czas gotowania.
- Upewnić się, że olej nie dymi.
- W celu zrumienienia potraw należy smażyć je kolejno małymi porcjami.
- Niektóre naczynia do gotowania mogą osiągać podczas gotowania wysokie temperatury. Dlatego należy używać łapek kuchennych.
- Zalecenia dotyczące gotowania wyróżniającego się efektywnością energetyczną są dostępne pod → "Oszczędzanie energii", Strona 7

Zalecenia gotowania

W tabeli podane jest, które stopnie mocy grzania (☰☷) nadają się do poszczególnych produktów spożywczych. Czas gotowania (⌚ min) może być zróżnicowany w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości produktów spożywczych.

	☰☷	⌚ min
Roztapianie		
Czekolada, kuwertura	1 - 1.	-
Masło, miód, żelatyna	1 - 2	-
Podgrzewanie i podtrzymywanie ciepła		
Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1. - 2	-
Mleko ¹	1. - 2.	-
Kiełbasy parzone ¹	3 - 4	-
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Szpinak, mrożony	3 - 4	15 - 25
Gulasz, mrożony	3 - 4	35 - 55
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
Pyzy ¹	4. - 5.	20 - 30
Ryba ¹	4 - 5	10 - 15
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1 - 2	3 - 6
Sosy ubijane, np. sos bearnijski, sos holenderski	3 - 4	8 - 12
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż, z podwójną ilością wody	2. - 3.	15 - 30

¹ Bez pokrywki

² Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.



³ Często obracać

	☰☷	⌚ min
Ryż na mleku ²	2 - 3	30 - 40
Ziemniaki w mundurkach	4. - 5.	25 - 35
Ziemniaki gotowane	4. - 5.	15 - 30
Makaron ¹	6 - 7	6 - 10
Potrawa jednogarnkowa	3. - 4.	120 - 180
Zupy	3. - 4.	15 - 60
Warzywa	2. - 3.	10 - 20
Warzywa, mrożone	3. - 4.	7 - 20
Potrawa jednogarnkowa w szybkowarze	4. - 5.	-
Duszenie		
Pieczeń zwijana	4 - 5	50 - 65
Pieczeń duszona	4 - 5	60 - 100
Gulasz ²	3 - 4	50 - 60
Duszenie/smażenie z użyciem małej ilości oleju¹		
Sznicel, naturalny lub panierowany	6 - 7	6 - 10
Sznicel, mrożony	6 - 7	6 - 12
Kotlet, naturalny lub panierowany ³	6 - 7	8 - 12
Stek, grubość 3 cm	7 - 8	8 - 12
Pierś drobiowa, grubość 2 cm ³	5 - 6	10 - 20
Pierś kurczaka, mrożona	5 - 6	10 - 30
Kotlety mielone, grubość 3 cm ³	4. - 5.	20 - 30
Hamburger, grubość 2 cm ³	6 - 7	10 - 20
Ryba i filet rybny, naturalne	5 - 6	8 - 20
Ryba i filet rybny, panierowane	6 - 7	8 - 20
Ryba, panierowana i mrożona, np. paluszki rybne	6 - 7	8 - 15
Krewetki i kraby	7 - 8	4 - 10
Smażenie świeżych warzyw i grzybów w małej ilości tłuszczu	7 - 8	10 - 20
Potrawy z patelni, warzywa, mięso pokrojone w paski na sposób azjatycki	7 - 8	15 - 20
Potrawy mrożone, np. potrawy na patelnię	6 - 7	6 - 10
Naleśniki, smażyć kolejno	6. - 7.	-
Omlety, smażyć kolejno	3. - 4.	3 - 10
Jajka sadzone	5 - 6	3 - 6
Smażenie w głębokim tłuszczu, 150-200 g na porcję w 1-2 l oleju, smażyć porcjami¹		
Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets	8 - 9	-
Krokiety, mrożone	7 - 8	-

¹ Bez pokrywki

² Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.

³ Często obracać

		 min
Mięso, np. kawałki kurczaka	6 - 7	-
Ryba, panierowana lub w cieście piwnym	6 - 7	-
Warzywa, grzyby panierowane, w cieście piwnym lub w tempurze	6 - 7	-
Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym	4 - 5	-



¹ Bez pokrywki
² Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.
³ Często obracać

8.4 Ręczne sterowanie systemem wentylacyjnym



Można ręcznie sterować stopniem mocy wentylacji.

Uwaga: W przypadku wysokich naczyń do gotowania nie można zagwarantować optymalnej mocy wyciągu. Wydajność wyciągu można zwiększyć poprzez uchylenie pokrywki.

Aktywacja ręcznego sterowania systemem wentylacyjnym

1. Dotknąć .
- System wentylacyjny włącza się z ustawionym wstępnie stopniem mocy.
2. W ciągu następnych 10 sekund wybrać w strefie nastawiania żądany stopień mocy. Świeci się ustawiony stopień mocy.
3. Aby potwierdzić ustawienie, dotknąć .
 - ✓ Wentylacja jest aktywowana.


Zmiana lub dezaktywacja ręcznego sterowania systemem wentylacyjnym






1. Dotknąć .
2. W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy lub ustawić .


8.5 Tryb intensywny

System wentylacyjny posiada dwa tryby intensywne. W przypadku aktywowania trybów intensywnych system wentylacyjny działa przez krótki czas z maksymalną mocą.



Aktywacja trybu intensywnego

1. Dotknąć .
2. Wybrać żądany tryb intensywny:

- **Tryb intensywny I:** Wybrać stopień mocy  a następnie dotknąć . Świeci się wskaźnik . Tryb jest aktywowany.
- **Tryb intensywny II:** Ponownie dotknąć . Świeci się wskaźnik . Tryb jest aktywowany.

Uwaga: Po upływie ok. 8 minut urządzenie samoczynnie przełączy się na stopień mocy .

Zmiana lub dezaktywacja trybu intensywnego

1. Dotknąć .
2. W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy lub ustawić .

8.6 Automatyczne włączanie systemu wentylacyjnego

W przypadku dokonania wyboru stopnia mocy grzania dla strefy grzewczej, uruchamia się automatyczne włączanie.

Wentylacja włącza się po ustawieniu stopnia mocy grzania zgodnie z odpowiednim stopniem mocy grzania stref grzewczych. Sposób zmiany tego ustawienia jest opisany w rozdziale

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 17.

8.7 Funkcja pracy po wyłączeniu systemu wentylacyjnego

Funkcja pracy po wyłączeniu powoduje, że system wentylacyjny działa jeszcze przez kilka minut po jego wyłączeniu. Dzięki temu usuwane są pozostałości oparów kuchennych. Następnie system wentylacyjny wyłącza się automatycznie.

Aktywacja opóźnienia wyłączenia wentylatora

Funkcja pracy po wyłączeniu aktywowana jest standardowo z ustawieniem maksymalnego czasu wyłączenia. Sposób zmiany tego ustawienia jest opisany w rozdziale

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 17.

Uwaga: Funkcja pracy po wyłączeniu włącza się tylko wtedy, gdy co najmniej jedna strefa grzewcza była włączona przez co najmniej jedną minutę.

Dezaktywacja opóźnienia wyłączenia wentylatora

Ręcznie

Dotknięcie  powoduje dezaktywację funkcji.

Automatycznie

Urządzenie dezaktywuje funkcję pracy po wyłączeniu, gdy:

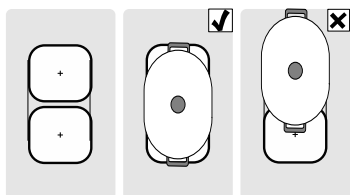
- Upłynął czas pracy po wyłączeniu.
- Urządzenie zostanie ponownie włączone.

9 combiZone

Ta funkcja umożliwi jednoczesne włączenie obu stref grzewczych oraz ustawienie dla obu stref tego samego stopnia mocy grzania. Funkcja jest przeznaczona szczególnie do gotowania w podłużnych naczyniach.

9.1 Wskazówki dotyczące stosowania naczyń

W celu uzyskania optymalnego rezultatu używać naczyń do gotowania, które są dostosowane do powierzchni obu stref grzewczych. Naczynie stawiać na środku stref grzewczych.



Uwaga: Jeżeli na jednej z obu stref grzewczych używane jest tylko jedno naczynie do gotowania, można je przesunąć na drugą strefę grzewczą. W takim przypadku stopień mocy grzania i wybrane ustawienia zostaną zapisane również dla drugiej strefy grzewczej.

10 Funkcja Move

Dzięki tej funkcji można połączyć strefę kombi i wybrać dla obu stref grzewczych różnicowane stopnie mocy grzania.

Wstępnie ustawione stopnie mocy grzania:

- Przednia strefa grzewcza = stopień mocy grzania 9
- Tylna strefa grzewcza = stopień mocy grzania 1.



Stopnie mocy grzania można zmieniać niezależnie od siebie dla każdej strefy grzewczej.

Uwagi

- Ustawiać naczynie tylko na jednej ze stref grzewczych. Jeśli obie strefy grzewcze są zajęte jednocześnie, funkcja ta nie jest aktywna.
- Na wskaźniku strefy grzewczej, na której nie ma naczynia, stopień mocy grzania świeci się słabiej. Stopień mocy grzania zostaje aktywowany dopiero po przesunięciu naczynia do danej strefy grzewczej i rozpoznaniu go.
- Jeśli funkcja jest aktywna i na wolnej strefie grzewczej ustawione zostanie drugie naczynie, wskaźnik świeci się słabiej, ale strefa grzewcza nie jest aktywna. Strefa grzewcza zostanie aktywowana po usunięciu pierwszego naczynia.

9.2 Aktywacja funkcji CombiZone


Wymaganie: Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Wybrać jedną z dwóch stref grzewczych należących do CombiZone i ustawić stopień mocy grzania.
 2. Dotknąć . Świeci się wskaźnik .
- ✓ Stopień mocy grzania pojawia się na wskaźniku dolnej strefy grzewczej.
 - ✓ Funkcja jest aktywowana.

9.3 Zmiana stopnia mocy grzania

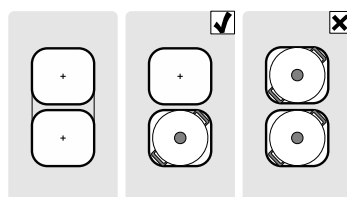
1. Wybrać jedną z dwóch stref grzewczych przypisanych do funkcji CombiZone.
2. Zmienić w strefie nastawiania stopień mocy grzania.

9.4 Dezaktywacja funkcji CombiZone

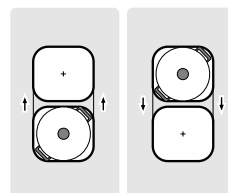
1. Wybrać jedną z dwóch stref grzewczych przypisanych do funkcji CombiZone.
 2. Dotknąć .
- ✓ Funkcja została dezaktywowana.
 - ✓ Obie strefy grzewcze działają nadal jak dwie niezależne strefy grzewcze.

10.1 Wskazówki dotyczące stosowania naczyń

W celu prawidłowego wykrywania i rozprowadzania ciepła należy ustawić naczynie w położeniu centralnym. Należy używać tylko jednego naczynia do gotowania, ustawiając je tylko na jednej ze stref grzewczych:





Przesunąć naczynie do gotowania z jednej strefy grzewczej na drugą:



10.2 Aktywacja funkcji Move

Łączenie dwóch stref grzewczych o różnych stopniach mocy grzania.

1. Wybrać jedną z dwóch stref grzewczych przypisanych do funkcji Move.
 2. Dotknąć . Świeci się wskaźnik .
- ✓ Stopień mocy grzania świeci się na wskaźnikach obu stref grzewczych.

- ✓ Funkcja Move jest aktywowana.

Uwagi

- Wskaźnik strefy grzewczej, na której stoi naczynie, świeci się jaśniej.
- Na wskaźniku nadal wybranej strefy grzewczej świeci się wskazanie ...

10.3 Zmiana stopnia mocy grzania

1. Wybrać jedną z dwóch stref grzewczych Move.

2. Zmienić w strefie nastawiania stopień mocy grzania.
- ✓ Jeśli funkcja zostanie dezaktywowana, stopnie mocy grzania wrócą do uprzednio ustawionych wartości.

10.4 Dezaktywacja funkcji Move

- ▶ Dotknąć □.
- ✓ Funkcja Move jest dezaktywowana.

Uwaga: Ustawienie stopnia mocy grzania jednej z dwóch stref grzewczych na □ powoduje dezaktywację funkcji w ciągu ok. 10 sekund.

11 Funkcje zegara

Płyta grzewcza posiada różne funkcje ustawiania czasu gotowania:

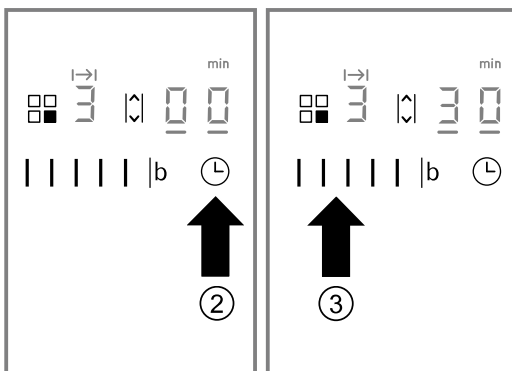
- Ustawianie czasu gotowania
- Automatyczne programowanie czasu gotowania
- Minutnik

11.1 Ustawianie czasu trwania

Strefa grzewcza wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu. Czas gotowania można nastawić do 99 minut.

Programowanie czasu gotowania

1. Wybrać strefę grzewczą oraz stopień mocy grzania .
2. Dotknąć ☹.
- ✓ Wskaźnik strefy grzewczej |→| świeci się.
- ✓ Na wskaźniku timera świeci się 00.
3. W ciągu kolejnych 10 sekund ustawić w strefie nastawiania żądany czas gotowania.
 - Dotknięcie pierwszej połowy obszaru ustawień skraca czas gotowania o minutę. Dotknięcie drugiej połowy obszaru ustawień wydłuża czas gotowania o minutę.



- ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Uwagi

- W celu sprawdzenia pozostałego czasu gotowania wybrać odpowiednią strefę grzewczą.
- W przypadku ustawienia czasu gotowania dla kilku stref grzewczych na wskaźniku timera zawsze pojawia się informacja dotycząca wybranej strefy grzewczej.
- W przypadku wyboru funkcji kombinowanej strefy grzewczej CombiZone ustawiony czas jest taki sam dla obu stref grzewczych.

Zmiana lub kasowanie czasu gotowania

1. Wybrać stref grzewczą a następnie dotknąć ☹.
2. Aby skasować ustawiony czas gotowania w strefie nastawiania zmienić czas gotowania lub wybrać 00.

Po upływie czasu gotowania

Strefa grzewcza wyłączy się. Rozlega się sygnał, a na wskaźniku timera na 10 sekund pojawia się symbol 00.

- ▶ Dotknąć ☹.
- ✓ Wskaźniki gasną i sygnał zostaje wyłączony.

11.2 Automatyczne programowanie czasu gotowania

Można automatycznie ustawić ten sam czas gotowania dla wszystkich stref grzewczych. Ustawiony czas jest odliczany niezależnie dla każdej strefy grzewczej. Szczegółowe informacje są dostępne pod → "Ustawienia podstawowe", Strona 17.

11.3 Timer/minutnik

Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 99 minut. Funkcja ta jest niezależna od stref grzewczych oraz innych ustawień. Ta funkcja nie wyłącza automatycznie strefy grzewczej.

Nastawianie minutnika

1. Kilukrotnie dotknąć ☹, aż zaświeci się wskaźnik ☹.
- ✓ Na wskaźniku timera świeci się 00.
2. Nastawić wybrany czas w strefie nastawiania.
- ✓ Po kilku sekundach rozpoczyna się odliczanie czasu.

Zmiana lub kasowanie czasu odliczanego przez minutnik

1. Kilukrotnie dotknąć ☹, aż zaświeci się wskaźnik ☹.
2. Aby skasować ustawiony czas gotowania, w strefie nastawiania zmienić czas lub wybrać 00.

Po upływie czasu odliczanego przez minutnik

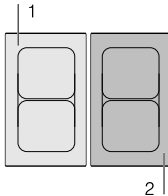
Rozlega się sygnał. Na wskaźniku timera pojawia się 00 i świeci się wskaźnik ☹. Po upływie 10 sekund wskaźniki gasną.

- ▶ Dotknąć ☹.
- ✓ Wskaźniki gasną i sygnał zostaje wyłączony.

12 powerBoost

Zastosowanie funkcji PowerBoost umożliwia podgrzanie dużych ilości wody szybciej niż przy użyciu stopnia mocy grzania \mathcal{G} .

Tę funkcję można aktywować dla jednej strefy grzewczej, jeżeli równocześnie nie jest włączona inna strefa grzewcza tej samej grupy, patrz rysunek. W przeciwnym razie na wskaźniku wybranej strefy grzewczej miga b i \mathcal{G} . Następnie automatycznie ustawiony zostanie stopień mocy grzania \mathcal{G} bez aktywowania funkcji.



Uwaga: W strefie kombi aktywacja tej funkcji jest możliwa wyłącznie, gdy obie strefy grzewcze są używane jako dwie niezależne strefy grzewcze.

12.1 Aktywacja funkcji PowerBoost

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć b . Świeci wskaźnik b .
✓ Funkcja jest aktywowana.

12.2 Dezaktywacja funkcji PowerBoost

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć b . Wskaźnik b gaśnie, a strefa grzewcza przełącza się z powrotem na stopień mocy grzania \mathcal{G} .
✓ Funkcja jest dezaktywowana.

Uwaga: W pewnych warunkach funkcja PowerBoost wyłącza się automatycznie, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.

13 Zabezpieczenie przed dziećmi

Płyta grzewcza jest wyposażona w zabezpieczenie przed dziećmi. Dzięki temu można zapobiec włączeniu płyty grzewczej przez dzieci.

13.1 Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Płyta grzewcza musi być wyłączona.

- ▶ Dotknąć ∞ przez 4 sekundy.
- ✓ Wskaźnik obok ∞ świeci się przez 10 sekund.
- ✓ Płyta grzewcza jest zablokowana.

13.2 Wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi

- ▶ Dotknąć ∞ przez 4 sekundy.
- ✓ Blokada została wyłączona.

13.3 Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

Płyta grzewcza jest wyposażona w automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi. Dzięki temu można zapobiec włączeniu płyty grzewczej przez dzieci.

Aktywacja i dezaktywacja

Szczegółowe informacje na temat automatycznego zabezpieczenia przed dziećmi są dostępne pod → "Ustawienia podstawowe", Strona 17.

14 Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia

Funkcja ta umożliwia zablokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia bez zmiany wybranych ustawień, gdy płyta grzewcza jest włączona.

14.1 Aktywacja blokady pulpitu obsługi podczas czyszczenia

- ▶ Dotknąć ☒ . Rozlega się sygnał.
- ✓ Pulpit obsługi zostaje zablokowany na 35 sekund.

14.2 Dezaktywacja blokady pulpitu obsługi podczas czyszczenia

W celu dezaktywacji funkcji przed upływem ustawionego czasu.

- ▶ Dotknąć ☒ .
- ✓ Pulpit obsługi jest odblokowany.

Uwagi

- Po upływie 30 sekund od aktywacji rozlega się sygnał. Oznacza to, że funkcja zostanie wkrótce zakończona.
- Blokada nie ma wpływu na funkcjonowanie włącznika głównego. Płytę grzewczą można w każdej chwili wyłączyć.

15 Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeżeli strefa grzewcza jest używana przez dłuższy czas i nie dokonano żadnej zmiany ustawień, aktywowany zostanie automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. W zależności od wybranego stopnia mocy, strefa grzewcza wyłączy się automatycznie po 1 do 10 godzinach. Strefa grzewcza przestaje się nagrzewać. Na wskaźniku strefy grzewczej migają na przemian $F\bar{B}$ i wskaźnik ciepła resztkowego h lub H .

W celu wyłączenia wskaźnika dotknąć dowolnego symbolu. Można ponownie wprowadzić ustawienia strefy grzewczej.

16 Ustawienia podstawowe

Użytkownik może dopasować urządzenie do swoich potrzeb.

16.1 Przegląd ustawień podstawowych

Wskaźnik	Funkcja
$c \ 1$	Zabezpieczenie przed dziećmi <input type="checkbox"/> Ręcznie. ¹ <input type="checkbox"/> Automatycznie. <input type="checkbox"/> Funkcja została dezaktywowana.
$c \ 2$	Sygnaly akustyczne <input type="checkbox"/> Sygnał potwierdzający i sygnał informacji o usterce są dezaktywowane. <input type="checkbox"/> Aktywowany tylko sygnał informacji o usterce. <input type="checkbox"/> Aktywowany jest tylko sygnał potwierdzający. <input type="checkbox"/> Wszystkie sygnaly dźwiękowe aktywowane. ¹
$c \ 3$	Wyświetlanie zużycia energii elektrycznej <input type="checkbox"/> Dezaktywowano. ¹ <input type="checkbox"/> Aktywowano
$c \ 5$	Automatyczne wyłączenie stref grzewczych <input type="checkbox"/> Wyłączono. ¹ <input type="checkbox"/> 1-99 Czas do automatycznego wyłączenia.
$c \ 6$	Czas trwania sygnału końcowego timera <input type="checkbox"/> 10 sekund. ¹ <input type="checkbox"/> 30 sekund. <input type="checkbox"/> 1 minuta.

¹ Ustawienie fabryczne

² Maksymalna moc płyty grzewczej jest widoczna na tabliczce znamionowej.

Wskaźnik	Funkcja
$c \ 7$	Ograniczenie mocy. Ograniczyć moc całkowitą płyty grzewczej. Dostępne ustawienia zależą od maksymalnej mocy płyty grzewczej. <input type="checkbox"/> Dezaktywowano. Maksymalna moc płyty grzewczej. ^{1, 2} <input type="checkbox"/> 1000 W. Minimalna moc. <input type="checkbox"/> 1500 W. ... <input type="checkbox"/> 3000 W. Wartość zalecana przy 13 amperach. <input type="checkbox"/> 3500 W. Wartość zalecana przy 16 amperach. <input type="checkbox"/> 4000 W. <input type="checkbox"/> 4500 W. Wartość zalecana przy 20 amperach. ... <input type="checkbox"/> 9 lub 9. Maksymalna moc płyty grzewczej. ²
$c \ 9$	Czas wybierania strefy grzewczej <input type="checkbox"/> Bez ograniczeń: wybrana pozostaje strefa grzewcza ustawiona jako ostatnia. ¹ <input type="checkbox"/> Ograniczony: strefa grzewcza pozostaje wybrana tylko przez kilka sekund.
$c \ 12$	Test naczyń do gotowania, wynik <input type="checkbox"/> Nieodpowiednie. <input type="checkbox"/> Nieoptymalne. <input type="checkbox"/> Odpowiednie.
$c \ 17$	Ustawianie trybu pracy w obiegu zamkniętym lub otwartym <input type="checkbox"/> Konfigurowanie trybu pracy w obiegu zamkniętym. ¹ <input type="checkbox"/> Konfigurowanie trybu pracy w obiegu otwartym.
$c \ 18$	Ustawianie automatycznego włączania <input type="checkbox"/> Dezaktywowano. <input type="checkbox"/> Aktywowano: wentylacja włącza się po ustawieniu stopnia mocy grzania zgodnie z odpowiednimi stopniami mocy grzania stref grzewczych. ¹

¹ Ustawienie fabryczne

² Maksymalna moc płyty grzewczej jest widoczna na tabliczce znamionowej.

Wskaźnik	Funkcja
⌘ ⌘	<p>Ustawianie funkcji pracy po wyłączeniu</p> <p>⌘ Dezaktywowano. ! Aktywowano ¹:</p> <p>Gdy płyta grzewcza pracuje z aktywowanym trybem obiegu otwartego, wentylacja włącza się na ok. 6 minut ze stopniem mocy grzania.</p> <p>Gdy płyta grzewcza pracuje z aktywowanym trybem obiegu zamkniętego, wentylacja włącza się na ok. 30 minut ze stopniem mocy grzania.</p> <p>Po upływie tego czasu funkcja pracy po wyłączeniu zostaje automatycznie dezaktywowana.</p>
⌘ ⌘	<p>Przywracanie ustawień fabrycznych</p> <p>⌘ Ustawienia indywidualne.¹ ! Ustawienia fabryczne.</p>

¹ Ustawienie fabryczne
² Maksymalna moc płyty grzewczej jest widoczna na tabliczce znamionowej.

16.2 Do ustawień podstawowych

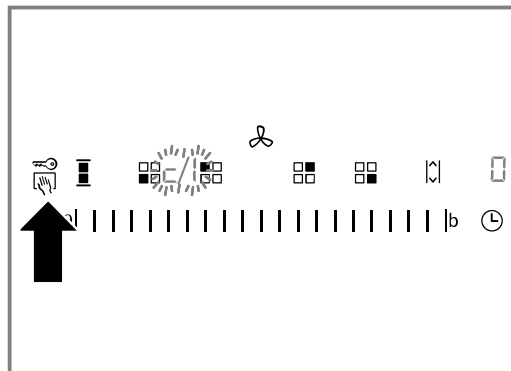
Wymaganie: Płyta grzewcza musi być wyłączona.

1. W celu włączenia płyty grzewczej, dotknąć ⌘.
2. W ciągu następujących 10 sekund dotykać ⇨ przez 4 sekundy.

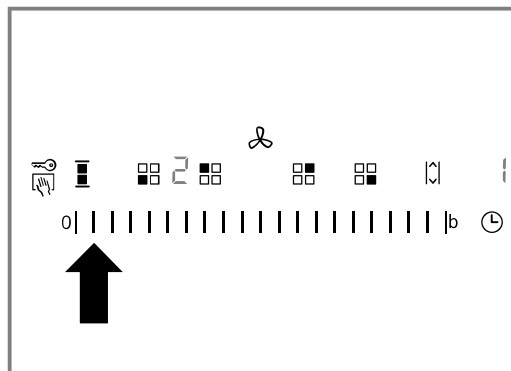
Informacje o produkcie	Wskaźnik
Wykaz punktów serwisu technicznego	⌘ !
Numer fabryczny	Fd
Numer fabryczny 1	99.
Numer fabryczny 2	0.5

- ✓ Pierwsze cztery wskaźniki podają informacje o produkcie. Dotknąć strefy nastawiania, aby wywołać poszczególne wskaźniki.

3. W celu przejścia do ustawień podstawowych dotknąć ⇨.



- ✓ ⌘ i ! świecą się na zmianę oraz ⌘ jako wartość uprzednio ustawiona.
4. Kilukrotnie dotknąć ⇨, aż wyświetlona zostanie żądana funkcja.
 5. Wybrać w strefie nastawiania żądane ustawienie.



6. Dotykać ⇨ przez 4 sekundy.
- ✓ Ustawienia zostały zapisane.

16.3 Opuszczanie ustawień podstawowych

- ▶ W celu wyłączenia płyty grzewczej dotknąć ⌘.

17 Wskaźnik zużycia energii

Ta funkcja pokazuje całkowite zużycie energii pomiędzy włączeniem a wyłączeniem urządzenia. Przez 10 sekund po wyłączeniu wyświetlane jest zużycie prądu w kilowatogodzinach, np. 1,08 kWh. Dokładność wskazania zależy między innymi od jakości napięcia sieci elektrycznej. To wskazanie można aktywować w menu ustawień podstawowych. → *Strona 17*

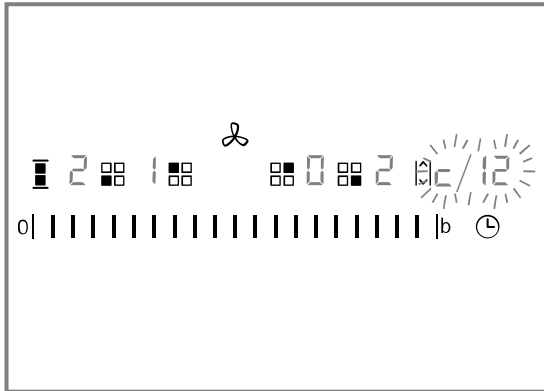
18 Test naczyń do gotowania

Ta funkcja umożliwia sprawdzenie szybkości i jakości procesu gotowania w zależności od naczynia. Wynik jest wartością referencyjną i zależy od właściwości naczynia oraz użytej strefy grzewczej. Szczegółowe informacje na temat tej funkcji są dostępne pod → *"Ustawienia podstawowe", Strona 17*, natomiast in-

formacje na temat rodzaju, wielkości i sposobu ustawiania naczyń znajdują się pod → *"Gotowanie za pomocą indukcji", Strona 7*.

18.1 Sposób postępowania podczas sprawdzania naczyń

1. Wlać ok. 200 ml wody do naczynia o temperaturze pokojowej i ustawić je na środku tej strefy grzewczej, której średnica najlepiej pasuje do średnicy dna naczynia.
 2. Wywołać ustawienia podstawowe i wybrać 1 2.
 3. Dotknąć strefy nastawiania. W strefach grzewczych miga wskazanie —.
- ✓ Funkcja jest aktywowana.
 - ✓ Po upływie 10 sekund na wskaźnikach stref grzewczych pojawia się rezultat.



Uwaga: Jeżeli wybrana strefa grzewcza jest znacznie mniejsza od średnicy naczynia do gotowania, nagrzewana będzie prawdopodobnie tylko środkowa część naczynia, co może mieć niekorzystny wpływ na rezultat gotowania.

18.2 Kontrola wyniku

W poniższej tabeli można sprawdzić wynik jakości i szybkości procesu gotowania:

Wynik	
0	Naczynie do gotowania nie nadaje się do danej strefy grzewczej i dlatego nie jest podgrzewane. ¹
1	Naczynie podgrzewa się wolniej niż oczekiwano, a proces gotowania nie przebiega optymalnie. ¹
2	Naczynie podgrzewa się prawidłowo i proces gotowania przebiega właściwie.

¹ Jeżeli dostępna jest mniejsza strefa grzewcza, należy sprawdzić naczynie w tej strefie.

W celu ponownego aktywowania tej funkcji dotknąć strefy nastawiania.

19 Ograniczenie mocy

Za pomocą funkcji PowerManager ustawić całkowitą moc płyty grzewczej.

Ustawienia płyty grzewczej są wprowadzone fabrycznie, maksymalna moc płyty grzewczej jest widoczna na tabliczce znamionowej. Funkcja ta umożliwia dostosowanie konfiguracji do wymogów każdej instalacji elektrycznej.

Aby nie przekroczyć ustawionej wartości, płyta grzewcza automatycznie rozdziela dostępną moc całkowitą na włączone pola grzewcze, w zależności od potrzeb. Dopóki funkcja ta jest aktywna, moc każdej strefy grzewczej może czasami spaść poniżej wartości nominalnej. Aby nie przekroczyć ustawionej wartości, płyta

grzewcza automatycznie rozdziela dostępną moc całkowitą na włączone pola grzewcze, w zależności od potrzeb. Urządzenie automatycznie reguluje i wybiera najwyższy możliwy stopień mocy.

Więcej informacji można uzyskać pod → "Ustawienia podstawowe", Strona 17

20 Czyszczenie i pielęgnacja

Aby urządzenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

20.1 Środki czyszczące

Odpowiednie środki czyszczące i skrobaczki do szkła są dostępne w serwisie lub w sklepie internetowym.

UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

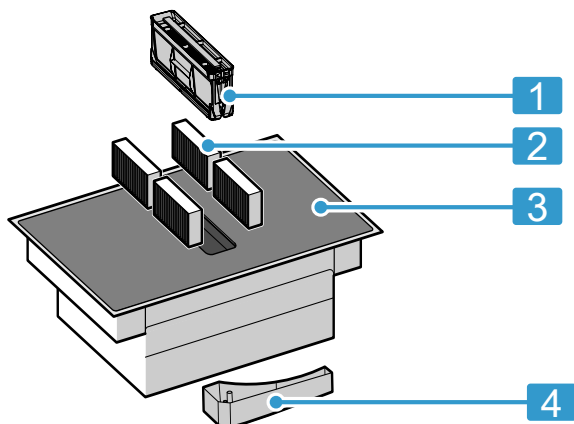
- ▶ Nigdy nie używać nieodpowiednich środków czyszczących.
- ▶ Nie stosować środków czyszczących, dopóki płyta grzewcza jest jeszcze gorąca. Może to spowodować pozostawienie śladów na powierzchni.

Nieodpowiednie środki czyszczące

- nierozcieńczony płyn do mycia naczyń
- środki przeznaczone do stosowania w zmywarce
- środki przeznaczone do szorowania
- agresywne chemiczne środki czyszczące, takie jak spray do czyszczenia piekarników czy odplamiacz
- szorstkie gąbki
- myjki ciśnieniowe i myjki parowe

20.2 Elementy wymagające czyszczenia lub wymiany

Następujące zestawienie pokazuje podzespoły urządzenia, które są wymieniane lub czyszczone.



1	Filtr przeciwtłuszczowy
2	Filtr zapachów lub filtr akustyczny
3	Ceramika szklana
4	Zbiornik przelewowy

20.3 Czyszczenie płyty grzewczej

Płytę grzewczą należy czyścić po każdym użyciu, aby nie dopuszczać do przypalenia resztek potraw.

Uwaga: Przestrzegać informacji dotyczących nieodpowiednich środków czyszczących. → *Strona 19*

Wymaganie: Płyta grzewcza ostygła.

1. Silne zabrudzenia usuwać dostępną skrobaczką do szkła.
2. Do czyszczenia płyty grzewczej używać specjalnych środków do czyszczenia ceramiki szklanej. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu środka.

Wskazówka: Dobre wyniki zapewnia używanie specjalnych gąbek do czyszczenia ceramiki szklanej.

20.4 Czyszczenie ramy płyty grzewczej

Jeśli po użyciu na ramie płyty grzewczej znajdują się zabrudzenia lub plamy, należy ją wyczyścić.

Uwagi

- Przestrzegać informacji dotyczących nieodpowiednich środków czyszczących. → *Strona 19*
 - Nie używać skrobaczki do szkła.
1. Ramę płyty grzewczej myć roztworem płynu do mycia naczyń i miękką ściereczką. Nowe zmywaki należy dokładnie wypłukać przed użyciem.
 2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

20.5 Wymiana filtra zapachów lub filtra akustycznego

Regularnie wymieniać filtr zapachów. Wymienić filtry akustyczne jeśli są zanieczyszczone.

Uwaga: Filtry zapachów i filtry akustyczne można nabyć w sklepie specjalistycznym, w serwisie lub w sklepie internetowym.

1. Aby zapewnić optymalne działanie, należy stosować tylko oryginalne filtry.

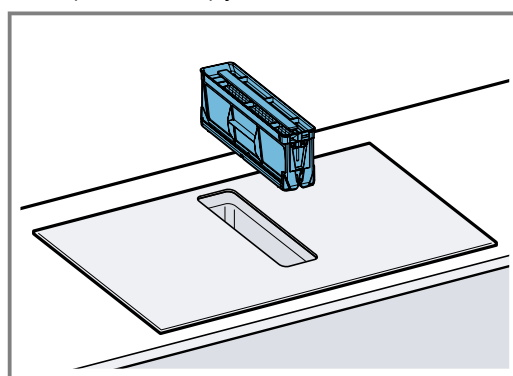
2. UWAGA!

Spadające filtry przeciwtłuszczowe mogą uszkodzić płytę grzewczą.

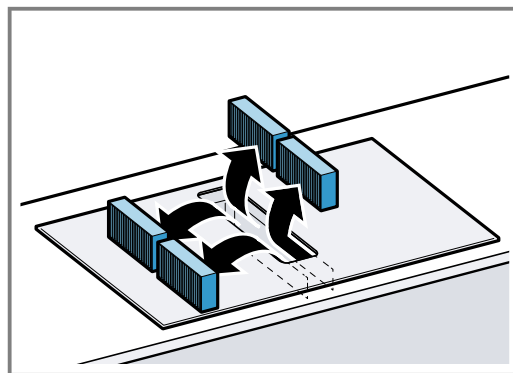
- ▶ Filtr przeciwtłuszczowy chwycić ręką od spodu.

Wyjąć filtr przeciwtłuszczowy.

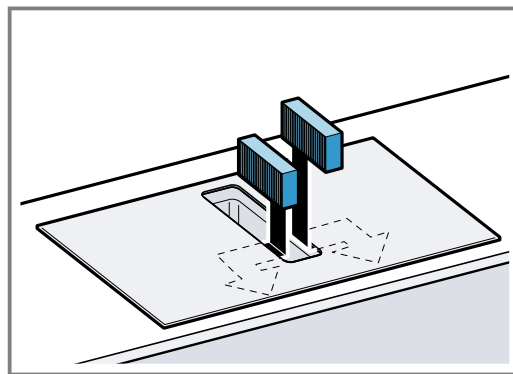
- Tłuszcz może się gromadzić na dole pojemnika. Nie przechylać filtra przeciwtłuszczowego, aby zapobiec skapywaniu tłuszczu.



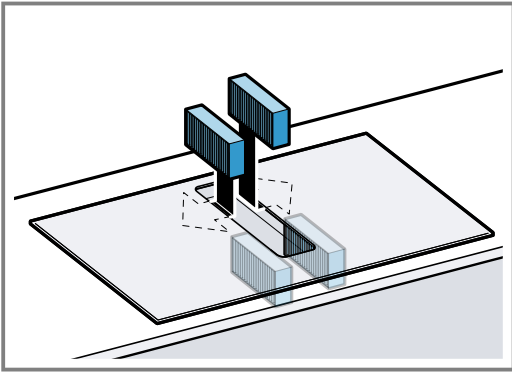
3. Wyjąć 4 filtry zapachów lub filtry akustyczne i prawidłowo zutylizować.



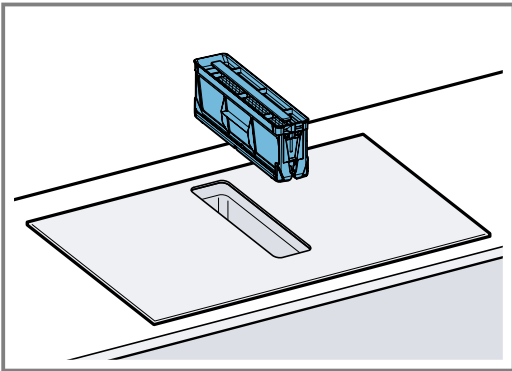
4. 2 filtry zapachów lub filtry akustyczne włożyć po lewej i po prawej stronie do urządzenia i przesunąć do przodu.



5. Pozostałe filtry zapachów lub filtry akustyczne włożyć po lewej i po prawej stronie do urządzenia.



6. Włożyć filtr przeciwtłuszczowy.



Resetowanie wskaźnika nasycenia

Wymaganie: Po wyłączeniu urządzenia świeci się *F*.

1. Wymienić filtry zapachów. → Strona 20
2. Nacisnąć i przytrzymać \mathcal{L} , aż rozlegnie się sygnał.
 - ✓ Wskaźnik *F* przestaje świecić. Wskaźnik nasycenia filtrów zapachów został zresetowany.

20.6 Czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego

Filtry przeciwtłuszczowe zatrzymują tłuszcz pochodzący z oparów kuchennych. Aby zapewnić optymalne działanie, należy regularnie czyścić filtr przeciwtłuszczowy.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Osady z tłuszczu w filtrach przeciwtłuszczowych mogą się zapalić.

- ▶ Nie używać urządzenia bez filtrów przeciwtłuszczowych.
- ▶ Regularnie czyścić filtry przeciwtłuszczowe.
- ▶ Nie używać w pobliżu urządzenia źródeł otwartego ognia (np. przy flambiowaniu).
- ▶ Urządzenie można zainstalować w pobliżu pieca opalanego paliwem stałym (np. drewnem lub węglem) tylko wtedy, gdy piec posiada zamkniętą, zamocowaną na stałe osłonę ochronną. Nie może dochodzić do iskrzenia.

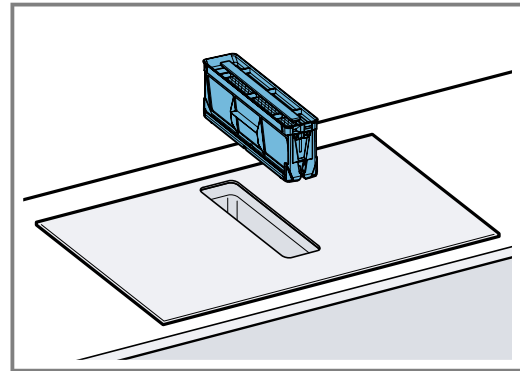
1. UWAGA!

Spadające filtry przeciwtłuszczowe mogą uszkodzić płytę grzewczą.

- ▶ Filtr przeciwtłuszczowy chwycić ręką od spodu.

Wyjąć filtr przeciwtłuszczowy.

- Tłuszcz może się gromadzić na dole pojemnika. Nie przechylać filtra przeciwtłuszczowego, aby zapobiec skapywaniu tłuszczu.
-



2. Wyczyścić filtr przeciwtłuszczowy.

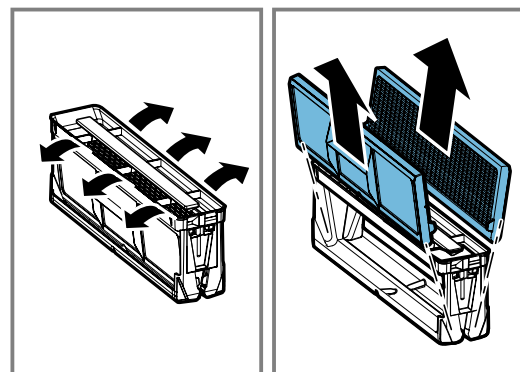
- → "Ręczne czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego", Strona 21
- → "Czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego w zmywarce do naczyń", Strona 22

3. W razie potrzeby wyjąć filtry zapachów lub filtry akustyczne i wyczyścić urządzenie od wewnątrz.
→ "Wymiana filtra zapachów lub filtra akustycznego", Strona 20

4. Jeśli do urządzenia dostały się przedmioty, należy je usunąć i upewnić się, że dopływ do zbiornika przelewowego nie jest zablokowany.
5. Przetrzeć wewnątrz urządzenia roztworem wody z detergentem i ściereczką do naczyń.
6. Po wyczyszczeniu należy włożyć osuszony filtr przeciwtłuszczowy.

Ręczne czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego

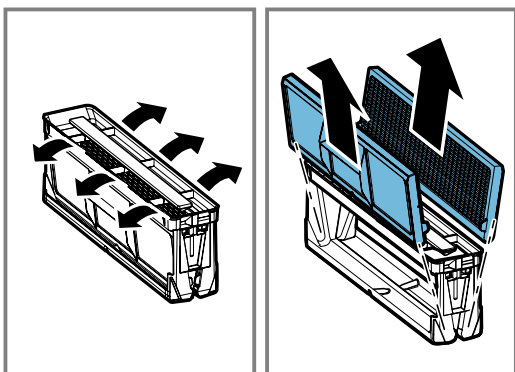
1. Zdemontować filtr przeciwtłuszczowy.



2. Namoczyć filtr przeciwtłuszczowy w roztworze gorącej wody z detergentem.
3. Wyczyścić filtr przeciwtłuszczowy szczoteczką. Nie stosować agresywnych środków czyszczących zawierających kwasy lub ług. W przypadku trudnego do usunięcia zabrudzenia zastosować specjalny środek odtłuszczający. Środek odtłuszczający można nabyć za pośrednictwem serwisu, w naszym sklepie internetowym lub w sklepie specjalistycznym.
4. Dobrze wypłukać filtr przeciwtłuszczowy.
5. Pozostawić filtr, aby wyciekły z niego resztki wody.

Czyszczenie filtra przeciw tłuszczowego w zmywarce do naczyń

1. Zdemontować filtr przeciw tłuszczowy.



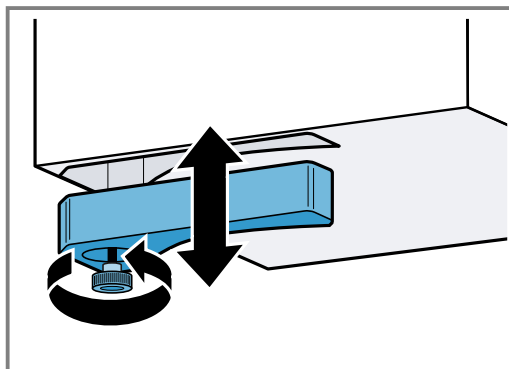
2. Filtr przeciw tłuszczowy ustawić luźno w zmywarce, nie zaciskać.
W celu uzyskania optymalnego rezultatu czyszczenia należy wstawić filtr przeciw tłuszczowy do zmywarki, układając go na stronie filtracyjnej. Mocno zabrudzonych filtrów przeciw tłuszczowych nie czyścić razem z naczyniami.
Nie stosować agresywnych środków czyszczących zawierających kwasy lub ług.
3. Włączyć zmywarkę.
Nie ustawiać temperatury powyżej 70°C.
4. Pozostawić filtr, aby wyciekły z niego resztki wody.

20.7 Czyszczenie zbiornika przelewowego

Zbiornik przelewowy gromadzi płyny lub przedmioty, które dostają się do urządzenia od góry.

Wymaganie: Urządzenie ostygło i zgasł wskaźnik ciepła resztkowego.

1. Przytrzymać zbiornik przelewowy jedną ręką, a drugą ręką odkręcić.
 - Nie przechylać zbiornika przelewowego, aby uniknąć wyciekania wody.



2. Opróżnić i wypłukać zbiornik przelewowy.
3. W razie potrzeby odkręcić śrubę i umyć zbiornik przelewowy bez śruby w zmywarce do naczyń.
4. Po wyczyszczeniu ponownie przykręcić zbiornik przelewowy.
5. Upewnić się, że dopływ do zbiornika przelewowego nie jest zablokowany.
Przedmioty, które dostały się do urządzenia, należy usunąć po ostygnięciu z urządzenia. W tym celu zdemontować filtr przeciw tłuszczowy. → Strona 21

21 FAQ

21.1 Użytkowanie

Pytanie	Odpowiedź
Dlaczego nie mogę włączyć płyty grzewczej i dlaczego świeci się symbol zabezpieczenia przed dziećmi?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne. Szczegółowe informacje na temat tej funkcji są dostępne pod → "Zabezpieczenie przed dziećmi", Strona 16.
Dlaczego migają wskaźniki i rozbrzmiewa dźwięk sygnału?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Oczyszczyć powierzchnię pulpitu obsługi z płynów lub pozostałości produktów spożywczych. Usunąć wszystkie przedmioty, które mogą zasłaniać pulpit obsługi. Szczegółowe informacje na temat dezaktywacji dźwięku sygnału są dostępne pod → "Ustawienia podstawowe", Strona 17.
Wentylacja nie włącza się, mimo że aktywowane jest automatyczne włączenie.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aktywować wentylację ręcznie lub sprawdzić konfigurację automatycznego włączania. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale → "Ustawienia podstawowe", Strona 17.
Działanie wentylacji jest kontynuowane, chociaż strefy grzewcze są wyłączone.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wyłączyć wentylację ręcznie. Szczegółowe informacje na temat tego ustawienia znajdują się w rozdziale → "Podstawowy sposób obsługi", Strona 11.
Zasysanie powietrza jest zbyt słabe.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Upewnić się, że filtr przeciw tłuszczowy jest czysty. Sposób czyszczenia i wymiany filtra jest opisany w rozdziale → "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 19.

21.2 Odgłosy

Pytanie	Odpowiedź
Dlaczego podczas gotowania słychać różne odgłosy?	<ul style="list-style-type: none"> Zależnie od właściwości spodu naczynia do gotowania podczas użytkowania płyty grzewczej mogą powstawać różnego rodzaju odgłosy. Odgłosy te są normalnym zjawiskiem związanym ze specyfiką technologii indukcyjnej. Nie sygnalizują uszkodzenia.
Możliwe odgłosy	<ul style="list-style-type: none"> Głęboki szum, przypominający odgłos działającego transformatora: Powstaje podczas gotowania z ustawieniem wysokiego stopnia mocy grzania. Odgłos zanika lub wycisza się po zmniejszeniu stopnia mocy grzania. Cichy gwizd: Rozlega się, gdy naczynie jest puste. Odgłos zanika po nalaniu wody lub umieszczeniu w naczyniu produktów spożywczych. Trzaski: Występują, gdy naczynia do gotowania są wykonane z różnych materiałów nakładających się na siebie lub gdy używane są naczynia o różnych rozmiarach i wykonane z różnych materiałów. Natężenie odgłosu może być zróżnicowane w zależności od ilości oraz sposobu przyrządzania potraw. Głośne odgłosy gwizdania: Mogą pojawić się, gdy dwie strefy grzewcze są użytkowane jednocześnie z ustawieniem najwyższego stopnia mocy grzania. Odgłosy gwizdania zanikają lub są mniej intensywne pod zmniejszeniu stopnia mocy grzania. Odgłosy pracy wentylatora: Płyta grzewcza jest wyposażona w wentylator, który włącza się w przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury. Wentylator może pracować również po wyłączeniu płyty grzewczej, jeżeli wynik pomiaru temperatury będzie nadal za wysoki.

21.3 Naczynia do gotowania

Pytanie	Odpowiedź
Które naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej?	<ul style="list-style-type: none"> Szczegółowe informacje o naczyniach do gotowania przystosowanych do gotowania indukcyjnego są dostępne pod → <i>"Gotowanie za pomocą indukcji", Strona 7.</i>
Dlaczego strefa grzewcza nie nagrzewa się i miga stopień mocy grzania?	<ul style="list-style-type: none"> Strefa grzewcza, na której stoi naczynie, nie jest włączona. Upewnić się, że strefa grzewcza, na której stoi naczynie, jest włączona. Naczynie jest za małe w stosunku do włączonej strefy grzewczej lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji. Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na strefie grzewczej, której wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Szczegółowe informacje są dostępne pod → <i>"Gotowanie za pomocą indukcji", Strona 7</i> → <i>"combiZone", Strona 14.</i>
Dlaczego proces nagrzewania naczynia trwa tak długo, względnie naczynie nie nagrzewa się w wystarczającym stopniu mimo ustawienia wysokiego stopnia mocy?	<ul style="list-style-type: none"> Naczynie jest za małe w stosunku do włączonej strefy grzewczej lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji. Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na strefie grzewczej, której wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Szczegółowe informacje są dostępne pod → <i>"Gotowanie za pomocą indukcji", Strona 7</i> → <i>"combiZone", Strona 14.</i>

21.4 Czyszczenie

Pytanie	Odpowiedź
W jaki sposób czyścić płytę grzewczą?	<ul style="list-style-type: none"> Optymalne rezultaty można osiągnąć przy użyciu specjalnych środków do czyszczenia ceramiki szklanej. Nie stosować środków czyszczących ani płynów lub koncentratów do zmywarek, jak również szorstkich ściereczek. Szczegółowe informacje są dostępne pod → <i>"Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 19.</i>
W szafce pod płytą grzewczą znajduje się woda.	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdzić, czy pojemnik przelewowy jest pełny. Więcej informacji na temat czyszczenia i pielęgnacji płyty grzewczej można znaleźć pod → <i>"Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 19.</i>

Pytanie	Odpowiedź
W jakich odstępach czasowych należy czyścić pojemnik przelewowy?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pojemnik przelewowy wymaga częstego czyszczenia. Więcej informacji na temat czyszczenia pojemnika przelewowego można znaleźć pod → "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 19.
W jakich odstępach czasowych należy czyścić filtr przeciwłuszczowy?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Regularnie czyścić filtr przeciwłuszczowy. Sposób czyszczenia i wymiany filtra jest opisany w rozdziale → "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 19.

22 Usuwanie usterek

Mniejsze usterek urządzenia można usuwać samodzielnie. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy się zapoznać z informacjami na temat samodzielnego usuwania usterek. Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych kosztów.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy go wymienić na specjalny przewód przyłączeniowy dostępny u producenta lub w jego serwisie.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Pole grzewcze grzeje, lecz wskaźnik nie działa.

- ▶ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Płyta grzewcza wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może się samoczynnie włączyć.

- ▶ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis.

22.1 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Nie świeci się żaden wskaźnik.	<p>Przerwa w zasilaniu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy nie nastąpiła awaria zasilania. <p>Urządzenie nie jest podłączone zgodnie ze schematem połączeń.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Podłączyć urządzenie zgodnie ze schematem połączeń. <p>Zakłócenia w układzie elektronicznym</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Jeżeli usterek nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z serwisem technicznym.
Migają wskaźniki.	<p>Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wyrzucić do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
Na wskaźnikach stref grzewczych miga wskazanie - .	<p>Wystąpiła usterka układu elektronicznego.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ W celu potwierdzenia usterek przykryć na chwilę pulpit obsługi ręką.
F	<p>Filtr zapachowy jest nasycony lub wskaźnik nasycenia świeci się pomimo wymiany filtra.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wymienić filtr i zresetować wskaźnik nasycenia filtra. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale → "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 19.
F2	<p>Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednia strefa grzewcza została wyłączona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego przycisku pulpitu obsługi.
F4	<p>Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie strefy grzewcze zostały wyłączone.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego przycisku pulpitu obsługi.

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
<i>F5</i> + stopień mocy i dźwięk sygnału	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Układ elektroniczny może się przegrzać. ▶ Usunąć naczynie do gotowania. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można teraz kontynuować gotowanie.
<i>F5</i> i dźwięk sygnału	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Strefa grzewcza została wyłączona w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. ▶ Usunąć naczynie do gotowania. Odczekać kilka sekund. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
<i>F1/F6</i>	Strefa grzewcza uległa przegrzaniu i została wyłączona w celu ochrony biału roboczego. ▶ Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie, następnie ponownie włączyć strefę grzewczą.
<i>F8</i>	Strefa grzewcza była użytkowana bez przerwy przez dłuższy czas. ▶ Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Patrz rozdział → "Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa", Strona 17.
<i>E 9000/E9010</i>	Napięcie robocze jest nieprawidłowe i wykracza poza normalny zakres roboczy. ▶ Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
<i>U400</i>	Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona. ▶ Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Podłączyć płytę grzewczą zgodnie ze schematem połączeń.
<i>d E</i>	Aktywowany został tryb demo. ▶ Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Odczekać 30 sekund i podłączyć płytę grzewczą. W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnego czujnika. Tryb demo został dezaktywowany.

22.2 Ostrzeżenia

Uwagi

- Jeśli na wskaźnikach pojawi się *E*, przytrzymać wciśnięty czujnik odpowiedniej strefy grzewczej i odczytać kod usterki.

- Jeżeli dany kod usterki nie został wymieniony w tabeli, odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej, odczekać 30 sekund i podłączyć płytę grzewczą. Jeżeli wskazanie pojawi się ponownie, skontaktować się z serwisem technicznym i podać dokładny kod usterki.
- W przypadku wystąpienia usterki, urządzenie nie przełączy się w tryb czuwania.

23 Utylizacja

W tym miejscu można tu również znaleźć informacje o sposobie prawidłowej utylizacji zużytych urządzeń.

23.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

24 Serwis

Jeśli użytkownik ma pytania dotyczące sposobu korzystania z urządzenia, nie potrafi samodzielnie usunąć zakłócenia albo urządzenie wymaga naprawy, powinien się zwrócić do naszego serwisu.

Istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim zarządzeniem w sprawie ekoprojektu dostępne są w naszym serwisie przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Uwaga: W ramach warunków gwarancji producentkiej usługi serwisu są nieodpłatne.

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.

Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

24.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

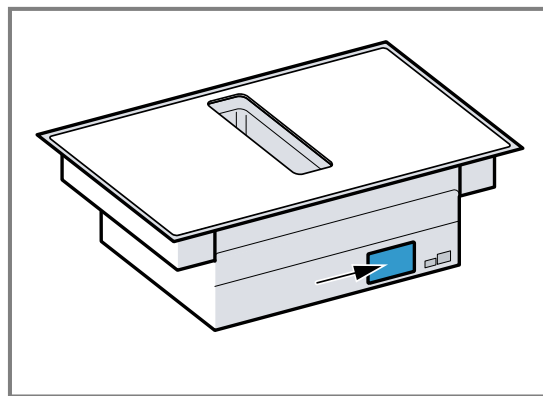
Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.

- z przodu na spodzie płyty grzewczej.

Numer produktu (E-Nr.) można odczytać również na ceramice szklanej. Indeks obsługi klienta (KI) i numer seryjny (FD) można także wyświetlić w Ustawieniach podstawowych → *Strona 17*.



Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zanotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

25 Potrawy testowe

Poniższe zalecenia ustawień zostały stworzone dla instytucji badawczych w celu ułatwienia testów naszych urządzeń. Testy wykonano przy użyciu naszych zestawów naczyń do płyt indukcyjnych. W razie potrzeby zestawy wyposażenia można nabyć w sklepach specjalistycznych, w naszym serwisie technicznym lub sklepie internetowym.

25.1 Roztopić kuwerturę

Składniki: 150 g ciemnej czekolady (55% kakao).

- Garnek Ø 16 cm bez pokrywki
 - Gotowanie: stopień mocy 1.

25.2 Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury zupy z soczewicy

Przepis zgodny z normą DIN 44550

Temperatura początkowa 20°C

Podgrzewanie, bez mieszania

- Garnek Ø 16 cm z pokrywką, ilość 450 g
 - Podgrzewanie: czas trwania 1 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.
- Garnek Ø 22 cm z pokrywką, ilość 800 g
 - Podgrzewanie: czas trwania 2 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.

25.3 Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury zupy z soczewicy

Np. średnica ziaren soczewicy 5-7 mm. Temperatura początkowa 20°C

Zamieszać po 1 min podgrzewania

- Garnek Ø 16 cm z pokrywką, ilość 500 g
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 1 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.
- Garnek Ø 22 cm z pokrywką, ilość 1 kg
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 2 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.

25.4 Sos beszamelowy

Temperatura mleka: 7°C

- Garnek Ø 16 cm bez pokrywki Składniki: 40 g masła, 40 g mąki, 0,5 l mleka z zawartością tłuszczu 3,5 % i jedna szczypta soli

Przyrządzanie sosu beszamelowego

1. Stopić masło, wmieszać mąkę i sól i wszystko podgrzać.
 - Podgrzewanie: czas trwania 6 min, stopień mocy 2
2. Do zasmażki dodać mleko i ciągle mieszając doprowadzić do wrzenia.
 - Podgrzewanie: czas trwania 6 min 30 sek, stopień mocy 7
3. Gdy sos beszamelowy zagotuje się, pozostawić na strefie grzewczej na kolejne 2 min, ciągle mieszając.
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2

25.5 Ryż na mleku, gotowanie z pokrywą

Temperatura mleka: 7°C

1. Podgrzej mleko bez pokrywki, aż podniesie się do góry. Zamieszać po 10 min podgrzewania.

2. Ustawić zalecany stopień mocy grzania i dodać do mleka ryż, cukier oraz sól.

Czas gotowania wraz z podgrzewaniem ok. 45 min.

- Garnek Ø 16 cm Składniki: 190 g ryżu okrągłozłazianistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1 g soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 3
- Garnek Ø 22 cm Składniki: 250 g ryżu okrągłozłazianistego, 120 g cukru, 1l mleka o zawartości tłuszczu 3,5% i 1,5 g soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 3, zamieszać po 10 minutach

25.6 Ryż na mleku, gotowanie bez pokrywy

Temperatura mleka: 7°C

1. Dodać do mleka pozostałe składniki i podgrzać, ciągle mieszając.

2. Gdy temperatura mleka osiągnie ok. 90°C, ustawić zalecany stopień mocy grzania i gotować na wolnym ogniu przez ok. 50 min.

- Garnek Ø 16 cm bez pokrywki Składniki: 190 g ryżu okrągłozłazianistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1 g soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 3
- Garnek Ø 22 cm bez pokrywki Składniki: 250 g ryżu okrągłozłazianistego, 120 g cukru, 1l mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1,5 g soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2.

25.7 Gotowanie ryżu

Przepis zgodny z normą DIN 44550

Temperatura wody: 20°C

- Garnek Ø 16 cm z pokrywką Składniki: 125 g ryżu długoziarnistego, 300 g wody i szczypta soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 2 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2
- Garnek Ø 22 cm z pokrywką Składniki: 250 g ryżu długoziarnistego, 600 g wody i szczypta soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 2 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2.

25.8 Pieczenie polędwicy wieprzowej

Temperatura początkowa polędwicy: 7°C

- Patelnia Ø 24 cm bez pokrywy Składniki: 3 polędwice wieprzowe, waga całkowita ok 300 g, grubość 1cm, 15 g oleju słonecznikowego
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 1 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 7

25.9 Przygotowanie naleśników

Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2

- Patelnia Ø 24 cm bez pokrywy Składniki: 55 ml ciasta na naleśnik
 - Podgrzewanie: czas trwania 1 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 7

25.10 Smażenie w głębokim tłuszczu frytek mrożonych

- Garnek Ø 22 cm bez pokrywy: 2 l oleju słonecznikowego na każde smażenie w głębokim tłuszczu: 200 gr głębokomrożonych frytek, grubość 1 cm.
 - Podgrzewanie: stopień mocy 9, aż do momentu, w którym olej osiągnie temperaturę 180°C.
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 9

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.siemens-home.bsh-group.com

Wyprodukowane przez BSH Hausgeräte GmbH na mocy licencji Siemens AG



9001589210 (010602)

pl