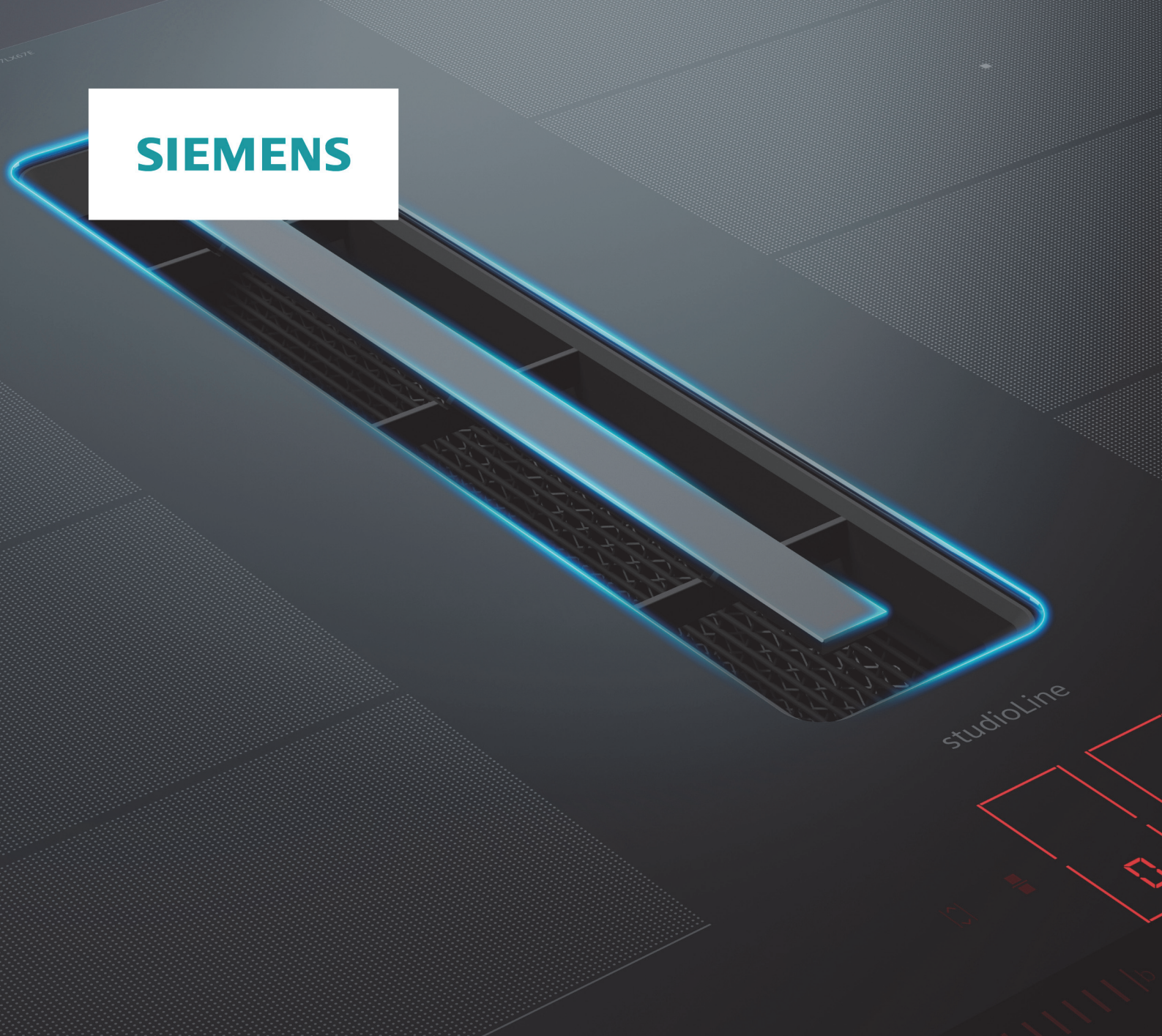




SIEMENS

Indukcyjna płyta grzewcza ze zintegrowanym systemem wentylacyjnym

ED...FQ1..

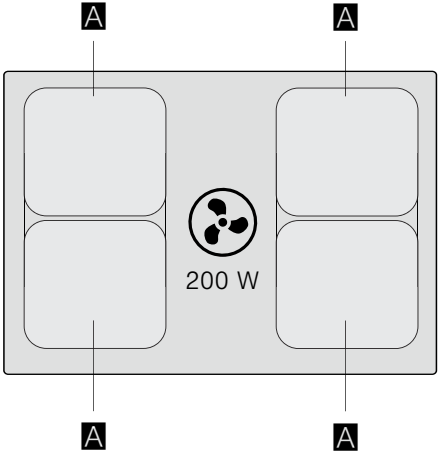
pl Instrukcja obsługi



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*	b*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

*  IEC 60335-2-6

Spis treści

	Używanie zgodne z przeznaczeniem	4		Funkcja PowerBoost	19
	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .	5		Aktywacja	19
	Przyczyny uszkodzeń	7		Dezaktywacja	19
	Ochrona środowiska	7		Zabezpieczenie przed dziećmi	20
	Jak zaoszczędzić energię?	7		Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia dzieci	20
	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	8		Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci	20
	Gotowanie za pomocą indukcji	8		Blokada ustawień	20
	Zalety gotowania za pomocą indukcji	8		Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa	20
	Naczynia	8		Ustawienia podstawowe	21
	Informacje na temat urządzenia	10		Przejdźcie do ustawień podstawowych:	22
	Nowe urządzenie	10		Wskaźnik zużycia energii	23
	Akcesoria dodatkowe	10		Test naczyń do gotowania	23
	Panel sterowania	11		Funkcja Power Manager	24
	Pola grzewcze	11		Czyszczenie	24
	Wskaźnik ciepła resztkowego	11		Środek czyszczący	24
	Tryby pracy	12		Elementy wymagające czyszczenia	25
	Praca w trybie obiegu otwartego	12		Rama płyty grzewczej (dotyczy urządzeń z ramą płyty grzewczej)	25
	Tryb obiegu zamkniętego	12		Płyta kuchenki	25
	Przed pierwszym użyciem	12		Wentylacja	26
	Wprowadzanie ustawień trybu pracy	12		Czyszczenie pojemnika przelewowego	28
	Obsługa urządzenia	13		Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)	29
	Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej	13		Co robić w razie usterki?	31
	Programowanie strefy grzejnej	13		Serwis	32
	Zalecenia dotyczące gotowania	14		Symbol produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD-Nr.)	32
	Ręczne sterowanie systemem wentylacyjnym	16		Potrawy testowe	33
	Stopień intensywny	16			
	Automatyczne włączanie	16			
	Funkcja pracy po wyłączeniu	16			
	Strefa kombi	17			
	Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania	17			
	Włączanie	17			
	Dezaktywacja	17			
	Funkcja Move	17			
	Rady dotyczące korzystania z naczyń	17			
	Włączanie	18			
	Dezaktywacja	18			
	Funkcje zegara	18			
	Programowanie czasu gotowania	18			
	Minutnik	19			

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.siemens-home.bsh-group.com** oraz w sklepie internetowym: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Używanie zgodne z przeznaczeniem

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję obsługi i montażu oraz metryczkę urządzenia należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Sprawdzić stan urządzenia po wyjęciu z opakowania. W przypadku, gdy urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu, nie należy go podłączać, lecz skontaktować się z Serwisem Technicznym i zgłosić na piśmie zaistniałe uszkodzenia, gdyż w przeciwnym przypadku utraci się prawo do jakiegokolwiek rodzaju odszkodowania.

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

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować. Krótki proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować ciągle. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

Nie używać pokryw na płyty grzewcze. Mogą one powodować wypadki, np. w wyniku przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

Używać wyłącznie zatwierdzonych przez nas zabezpieczeń i barierek chroniących dzieci. Nieodpowiednie zabezpieczenia lub barierki chroniące dzieci mogą powodować wypadki.

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

Niebezpieczne lub wybuchowe substancje i opary nie mogą być zasysane.

Zwrócić uwagę, aby do urządzenia nie przedostały się jakiekolwiek drobne elementy ani płyny.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 15 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

W przypadku używania aktywnego implantu medycznego (np. rozrusznika serca lub defibrylatora) należy zasięgnąć opinii lekarza, czy urządzenie to spełnia wymogi dyrektywy 90/385/EWG Rady Unii Europejskiej z dnia 20 czerwca 1990, jak również normy DIN EN 45502-2-1 i normy DIN EN 45502-2-2 oraz zostało wybrane, zaimplantowane i zaprogramowane zgodnie z VDE-AR-E 2750-10. Jeżeli powyższe warunki zostały spełnione i stosowane są niemetalowe przybory oraz naczynia kuchenne z niemetalowymi uchwyty, użytkowanie indukcyjnej płyty grzewczej zgodnie z przeznaczeniem powinno być całkowicie bezpieczne.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

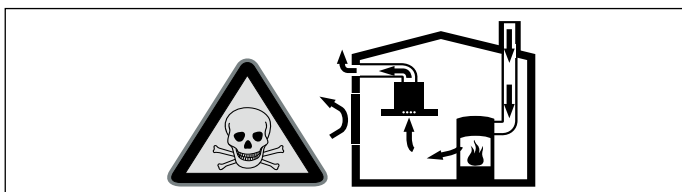
Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo uduszenia!

Opakowanie jest niebezpieczne dla dzieci. Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem.

Ostrzeżenie – Zagrożenie życia!

Odprowadzane gazy pochodzące ze spalania mogą być przyczyną zatrucia.

Należy zadbać o dostateczną ilość doprowadzanego powietrza, jeżeli urządzenie pracujące w trybie obiegu otwartego jest użytkowane jednocześnie z zależnym od dopływu powietrza urządzeniem spalającym.



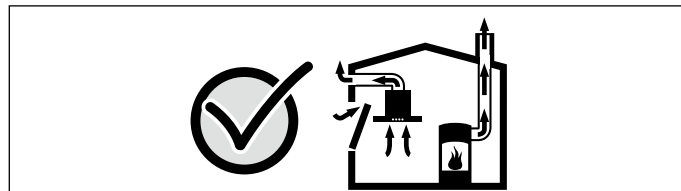
Zależne od powietrza w pomieszczeniu urządzenia spalające (np. grzejniki na gaz, olej, drewno lub węgiel, przepływowe podgrzewacze wody i inne podgrzewacze wody) pobierają powietrze do spalania z pomieszczenia, w którym się znajdują, a spaliny odprowadzają przez układ wylotowy (np. komin) na zewnątrz.

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.

- Z tego względu należy zadbać o dostateczną ilość doprowadzanego powietrza.
 - Sam wywietrznik ścienny nie zapewnia utrzymania wartości granicznej.
- Praca bez zagrożeń możliwa jest wyłącznie, jeśli w miejscu ustawienia urządzenia spalającego nie zostanie przekroczone podciśnienie 4 Pa (0,04 mbar). 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.

Powietrza wylotowego nie wolno kierować do komina odprowadzającego spaliny lub dym z użytkowanych jeszcze palenisk, ani do kanału wentylacyjnego pomieszczeń, w których stoją piece z paleniskami.

W przypadku odprowadzania powietrza wylotowego do nieużywanego już komina odprowadzającego spaliny lub dym, konieczne jest uzyskanie zgody kominiarza.



Należy zasięgnąć porady kominiarza, który może ocenić instalację wentylacyjną budynku i zaproponować odpowiednie rozwiązanie w zakresie wentylacji.

Jeżeli okap stosowany jest wyłącznie w trybie obiegu zamkniętego, możliwa jest jego praca bez ograniczeń.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywy, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie jest bardzo gorące. Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzejną.
- Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może włączyć się samoczynnie. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Osad z tłuszczu w filtrze przeciw tłuszczowemu może się zapalić. Filtry przeciw tłuszczowe należy regularnie czyścić. Nie używać urządzenia bez filtrów przeciw tłuszczowych.

- Przy włączonej wentylacji osad z tłuszczu w filtrze przeciw tłuszczowym może się zapalić. 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 występuje zamknięta, zamocowana na stałe osłona ochronna. Nie może dochodzić do iskrzenia.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Pola grzejne i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Pole grzejne grzeje, lecz wskaźnik nie działa. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzejnej. Nigdy nie odkładać na płytę grzejną metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki.
- Po każdorazowym użyciu, zawsze wyłączać płytę kuchenki za pomocą głównego wyłącznika. Nie należy czekać, aż płyta kuchenki wyłączy się automatycznie z powodu braku naczynia.
- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy. Jeżeli do urządzenia przedostaną się gorące płyny, przed usunięciem metalowego filtra przeciw tłuszczowego lub zbiornika przelewowego pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Pęknięcia lub zarysowania ceramiki szklanej mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!

- W przypadku gotowania w kąpeli wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzejnej i naczyń w wyniku przegrzania. Naczynie w kąpeli wodnej nie powinno bezpośrednio dotykać dna wypełnionego wodą garnka. Używać wyłącznie żaroodpornych naczyń do gotowania.
- Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "podskoczyć". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Chropowate dna naczyń mogą porysować płytę kuchenki.
- Niebezpieczeństwo uszkodzenia związane z twardymi i ostrymi przedmiotami. Dopilnować, aby twarde lub ostre przedmioty nie spadały na płytę grzewczą.
- Niebezpieczeństwo uszkodzeń w wyniku podgrzewania pustego naczynia. Nigdy nie podgrzewać pustych naczyń.
- Nigdy nie umieszczać gorących naczyń na panelu sterowania, polach wskaźników i ramie płyty kuchenki. Może to spowodować uszkodzenia.
- Niebezpieczeństwo uszkodzeń związane ze stosowaniem folii aluminiowej lub pojemników z tworzyw sztucznych. Nigdy nie kłaść folii aluminiowej ani pojemników z tworzyw sztucznych na gorącym polu grzewczym. Nie używać folii ochronnej do kuchenek.
- Uszkodzenie powierzchni, przebarwienie oraz plamy spowodowane nieodpowiednimi środkami czyszczącymi. Używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych tego typu.
- Uszkodzenie powierzchni i przebarwienie spowodowane ścieraniem się garnków. Garnki i patelnie podnosić, a nie przesuwać.
- Uszkodzenie powierzchni i plamy spowodowane przypalonymi potrawami. Pozostałości potraw, które wykipszały, natychmiast usuwać za pomocą skrobaczki do szkła.
- Uszkodzenie powierzchni spowodowane działaniem soli, cukru i piasku. Nie używać płyty grzewczej jako blatu roboczego lub miejsca do odstawiania.
- Uszkodzenie powierzchni spowodowane chropowatymi spodami naczyń. Przed użyciem sprawdzić naczynie do gotowania.
- Uszkodzenie powierzchni lub tak zwane wyszczerbienia muszlowate spowodowane cukrem lub potrawami o dużej zawartości cukru. Pozostałości potraw, które wykipszały, natychmiast usuwać za pomocą skrobaczki do szkła.

Ochrona środowiska

Rozdział ten zawiera informacje na temat oszczędzania energii i utylizacji urządzenia.

Jak zaoszczędzić energię?

- Zawsze używać pokrywki dopasowanej do danego naczynia. Gotowanie bez pokrywki znacząco zwiększa zużycie energii. Używać szklanych pokrywek. Szklana pokrywka umożliwia zagłębienie do garnka bez jej podnoszenia.
- Używać naczyń z płaskim dnem. Wybrzuszone spody zwiększają zużycie energii.
- Zwrócić uwagę, aby średnice spodów naczyń były dopasowane do wielkości pól grzewczych. Należy przy tym pamiętać, że producenci naczyń podają często górną średnicę garnka, która jest najczęściej większa niż średnica spodu garnka.
- Do małych ilości potraw należy używać małych naczyń do gotowania. Duże, w niewielkim stopniu wypełnione naczynie do gotowania zużywa dużo energii.
- Potrawy należy gotować w niewielkiej ilości wody. Dzięki temu oszczędza się energię, a warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć na niższy stopień mocy grzania. W przeciwnym razie energia jest marnowana.
- Podczas gotowania zapewnić dopływ odpowiedniej ilości powietrza, aby działanie wentylacji było efektywne, a odgłosy pracy ograniczone do minimum.
- Stopień mocy wentylatora należy dostosować do intensywności oparów kuchennych. Tryb intensywny należy stosować tylko w razie potrzeby. Niższy stopień mocy wentylatora zużywa mniej energii.
- W przypadku intensywnych oparów w odpowiednim momencie włączyć wyższy stopień mocy wentylatora. Opary kuchenne, które powstały przed włączeniem wentylacji, wymagają dłuższej pracy wentylatora.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć.
- W celu zwiększenia skuteczności systemu wentylacyjnego i wyeliminowania niebezpieczeństwa pożaru należy częściej czyścić lub wymieniać filtry.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) 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.



Gotowanie za pomocą indukcji

Zalety gotowania za pomocą indukcji

Gotowanie za pomocą indukcji radykalnie 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 temperatury i bezpieczeństwo; płyta grzewcza zwiększa lub zmniejsza dopływ ciepła, zależnie od wykonanej czynności. Indukcyjne pole grzewcze natychmiast przerywa dopływ ciepła, jeżeli naczynie zostało zdjęte z pola grzewczego bez uprzedniego wyłączenia pola.

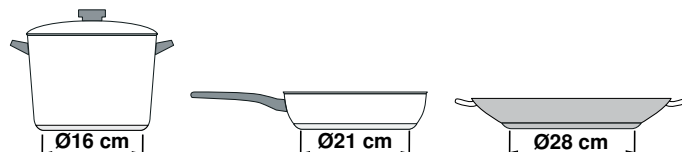
Naczynia

Do gotowania za pomocą indukcji używać wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, na przykład:

- naczyń ze stali emaliowanej
- naczyń żeliwnych
- specjalnych naczyń ze stali nierdzewnej przeznaczonych do gotowania indukcyjnego.

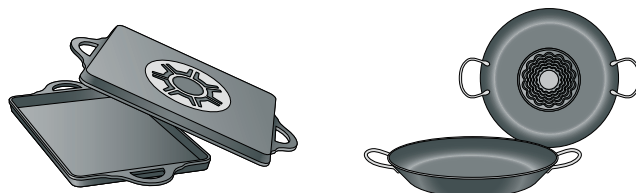
W celu sprawdzenia, czy naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji, należy zapoznać się ze wskazówkami zamieszczonymi w rozdziale → *"Test naczyń do gotowania"*.

W celu uzyskania zadowalającego rezultatu gotowania należy dopilnować, aby ferromagnetyczna powierzchnia spodu garnka odpowiadała wielkości pola grzewczego. Jeżeli naczynie ustawione na polu grzewczym nie zostanie rozpoznane, postawić je na polu grzewczym o mniejszej średnicy.

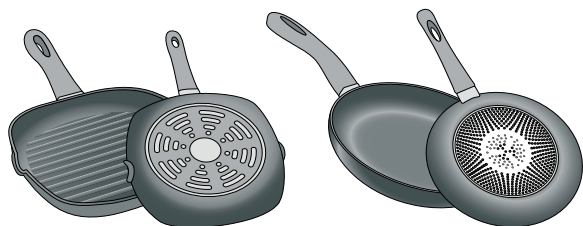


Spód niektórych naczyń indukcyjnych nie jest całkowicie ferromagnetyczny:

- Jeżeli spód naczynia indukcyjnego jest tylko częściowo ferromagnetyczny, nagrzewana będzie wyłącznie powierzchnia o właściwościach ferromagnetycznych. Konsekwencją może być nierównomierne rozprowadzanie ciepła. Powierzchnia nieposiadająca właściwości ferromagnetycznych może mieć zbyt niską temperaturę, co negatywnie wpływa na gotowanie.



- Jeżeli materiał, z którego wykonany jest spód naczynia zawiera między innymi aluminium, powierzchnia o właściwościach ferromagnetycznych jest mniejsza. Może się zdarzyć, że naczynie nie będzie odpowiednio gorące lub nie zostanie rozpoznane.



System rozpoznawania naczyń

Każde pole grzewcze posiada dolną granicę możliwości rozpoznania naczyń, która zależy od średnicy powierzchni ferromagnetycznej oraz od materiału, z którego wykonany jest spód naczynia. Dlatego należy zawsze używać pola grzewczego, które najbardziej pasuje do średnicy spodu naczynia.

Nieodpowiednie naczynia

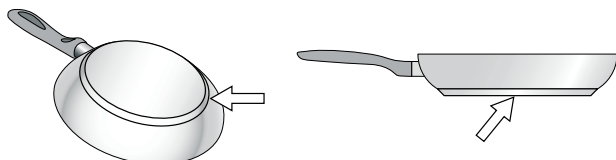
Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

- cienkiej, zwykłej stali
- szkła
- gliny
- miedzi
- aluminium

Właściwości spodu naczynia

Właściwości spodu naczynia mogą mieć wpływ na rezultat gotowania. Używać garnków i patelni wykonanych z materiałów, które zapewniają równomierne rozpraszanie ciepła w naczyniu, np. garnków z dnem typu "sandwich" ze stali nierdzewnej, co gwarantuje oszczędność czasu i energii.

Używać naczyń z płaskim dnem, nierówności na spodzie naczynia mają negatywny wpływ na przewodzenie ciepła.



Brak naczynia lub nieodpowiednia wielkość

Jeśli nie postawi się naczynia w wybranej strefie grzejnej lub jeśli jest ono wykonane z nieodpowiedniego materiału lub posiada niewłaściwą wielkość, poziom mocy wyświetlony na wskaźniku będzie migał. Postawić odpowiednie naczynie, aby spowodować wyłączenie migania. Po upływie ponad 90 sekund, strefa grzejna wyłączy się automatycznie.

Puste naczynia lub naczynia z cienkim dnem

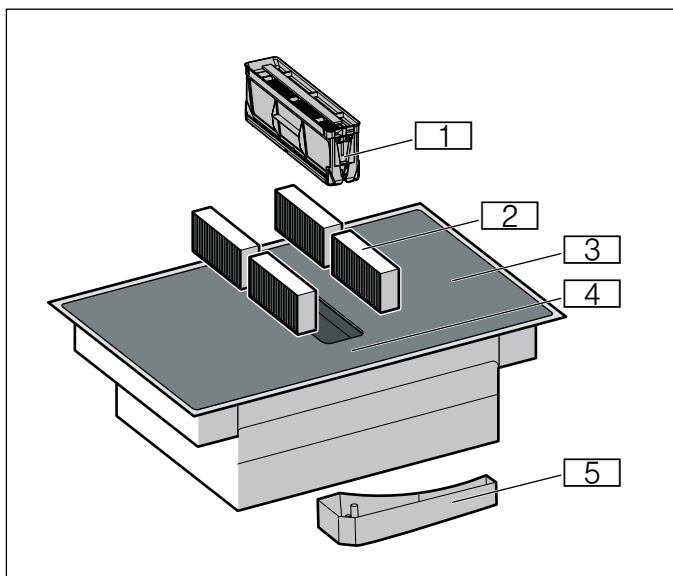
Nie podgrzewać pustych naczyń ani nie używać naczyń z cienkim dnem. Płyta kuchenki posiada wewnętrzny system zabezpieczeń, jednak puste naczynie może nagrzać się tak szybko, że funkcja "wyłączenie automatyczne" nie będzie miała czasu na reakcję i może osiągnąć bardzo wysoką temperaturę. Dno naczynia mogłoby nawet stopić się i uszkodzić szkło płyty kuchenki. W tym przypadku, nie dotykać naczynia i wyłączyć strefę grzejną. Jeśli po ostygnięciu nie będzie działała, należy skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

Informacje na temat urządzenia

Informacje na temat wielkości i mocy pól grzewczych znajdują się w → *Strona 2*

Wskazówka: . W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice, dotyczące na przykład koloru.

Nowe urządzenie



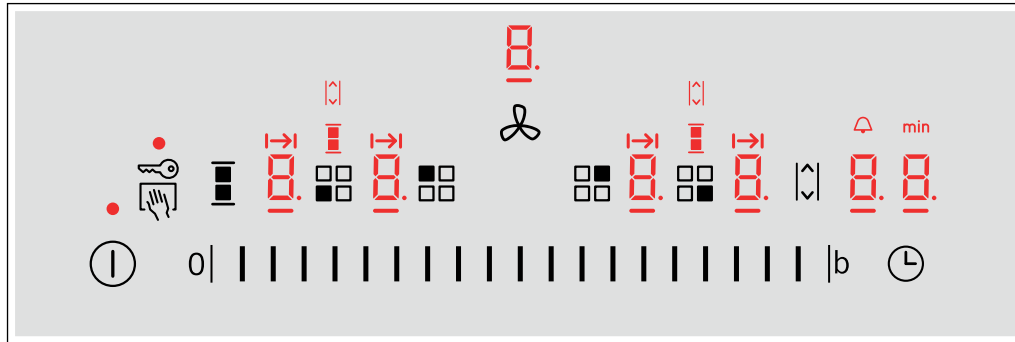
Nr	Oznaczenie
1	Filtr przeciwtłuszczowy metalowy
2	Filtr z węglem aktywnym w trybie pracy w obiegu zamkniętym lub filtr akustyczny w trybie pracy w obiegu otwartym*
3	Płyta grzewcza
4	Pulpit obsługi
5	Zbiornik przelewowy
*Zależnie od wyposażenia urządzenia	

Akcesoria dodatkowe

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 z węglem aktywnym: do trybu pracy w obiegu zamkniętym
- Filtr akustyczny: do trybu pracy w obiegu otwartym

Panel sterowania



Czujniki wyboru	
ⓘ	Włącznik główny
■ ■	Wybór strefy grzewczej
0	Strefa ustawień
b	Funkcja PowerBoost Tryby intensywne wentylacji
■	Funkcja CombiZone
■	Funkcja Move
■	Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia
■	Zabezpieczenie przed dziećmi
⌚	Funkcje zegara
⌘	Ręczne sterowanie systemem wentylacyjnym

Wskazanie	
0	Tryb pracy
19	Stopnie mocy
00	Funkcje zegara
H/h	Ciepło resztkowe
b	Funkcja PowerBoost Tryb intensywny I
b.	Tryb intensywny II
■	Funkcja CombiZone
■	Funkcja Move
	Automatyka czasu gotowania
⌚	Minutnik
min	Wskaźnik czasu

Powierzchnie obsługi

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

Wskazówki

- Pulpit obsługi powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgoć ujemnie wpływa na ich działanie.
- Nie zbliżać naczyń do wskaźników ani czujników. Układ elektroniczny może się przegrzać.

Pola grzewcze

Strefy grzewcze		
□	Zwykła strefa grzewcza	Używać naczyń odpowiedniej wielkości
■	Kombinowana strefa grzewcza	Patrz rozdział → "Strefa kombi" lub → "Funkcja Move"
Używać wyłącznie naczyń przystosowanych do gotowania za pomocą indukcji, patrz rozdział → "Gotowanie za pomocą indukcji"		

Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzewcza wyposażona jest we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzewczego. Wskaźnik ten informuje o tym, że pole grzewcze jest nadal gorące. Nie dotykać pola grzewczego, dopóki świeci się wskaźnik ciepła resztkowego.

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

- Symbol **H**: wysoka temperatura
- Symbol **h**: niska temperatura

W przypadku zdjęcia naczynia z pola grzewczego podczas gotowania, na przemian miga wskaźnik ciepła resztkowego i wybrany stopień mocy grzania.

Po wyłączeniu pola grzewczego świeci się wskaźnik ciepła resztkowego. Dopóki pole grzewcze nie ostygnie, wskaźnik ciepła resztkowego świeci się, nawet jeśli płyta grzewcza jest wyłączona.

Tryby pracy

Urządzenie można użytkować w trybie pracy w obiegu otwartym lub zamkniętym.

Praca w trybie obiegu otwartego



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

Wskazówka: Powietrza wylotowego nie wolno kierować do komina odprowadzającego spaliny lub dym, ani do kanału wentylacyjnego pomieszczeń, w których stoją urządzenia spalające.

- Jeżeli powietrze wylotowe ma być kierowane do nieużytkowanego już komina odprowadzającego spaliny lub dym, to należy uzyskać zgodę okręgowego kominiarza.
- Jeśli powietrze wylotowe ma być wyprowadzane przez ścianę zewnętrzną, to należy wmurować skrzynkę teleskopową.

Tryb obiegu zamkniętego



Zassane powietrze jest czyszczone przez filtr przeciwtłuszczowy oraz filtr z węglem aktywnym i z powrotem kierowane do kuchni.

Wskazówka: Do pochłaniania zapachów w trybie obiegu zamkniętego należy zamontować filtr z węglem aktywnym. Informacje na temat różnych możliwości zastosowania urządzenia w trybie obiegu zamkniętego można przeczytać w prospekcie lub zdobyć w sklepie specjalistycznym. Niezbędne akcesoria można nabyć w sklepie specjalistycznym, w punkcie serwisowym lub w sklepie internetowym.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem urządzenia uwzględnić następujące zalecenie:

Dokładnie wyczyścić urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy wprowadzić określone ustawienia.

Włączyć i wyłączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym 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 **c 17** z uwzględnieniem tego trybu. Patrz rozdział → "Ustawienia podstawowe".

Zalecenia dotyczące gotowania

Zalecenia

- Podczas podgrzewania potraw purée, zup kremów oraz gęstych sosów od czasu do czasu zamieszać.
- W celu podgrzania ustawić stopień mocy 8 - 9.
- W przypadku gotowania w naczyniu z pokrywką zmniejszyć stopień mocy grzania w momencie pojawienia się pary między pokrywką a naczyniem. W celu uzyskania właściwego rezultatu gotowania wydobywanie się pary nie jest konieczne.
- Po zakończeniu gotowania pozostawić naczynie zamknięte aż do momentu podania na stół.
- Podczas gotowania w szybkowarze przestrzegać wskazówek producenta.
- Nie wydłużać czasu gotowania potraw, aby zachować ich wartości odżywcze. Za pomocą zegara funkcyjnego można ustawić optymalny czas gotowania.
- Aby rezultat gotowania sprzyjał zdrowiu, należy unikać dymienia oleju.
- W celu zrumienienia potraw należy smażyć je małymi porcjami.
- Naczynia mogą podczas gotowania osiągać wysokie temperatury. Wskazane jest używanie łapek kuchennych.
- Zalecenia dotyczące gotowania odznaczającego się efektywnością energetyczną znajdują się w rozdziale → "Ochrona środowiska"

Tabela gotowania

W tabeli podane są stopnie mocy grzania odpowiednie do przyrządzania poszczególnych potraw. Czas gotowania może być zróżnicowany w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości potraw.

	Stopień mocy grzania	Czas gotowa- nia (min)
Roztapianie		
Czekolada, kuwertura	1 - 1.	-
Masło, miód, żelatyna	1 - 2	-
Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła		
Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1. - 2	-
Mleko*	1. - 2.	-
Kiełbaski podgrzewane w wodzie*	3 - 4	-
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Szpinak, mrożony	3 - 4	15 - 25
Gulasz, mrożony	3 - 4	35 - 55
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
Kopytka*	4. - 5.	20 - 30
Ryba*	4 - 5	10 - 15
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1 - 2	3 - 6
Sosy ubijane, np. sos bearnaise, sos holenderski	3 - 4	8 - 12
* Bez pokrywki		
** Wielokrotnie obracać		
*** Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.		

	Stopień mocy grzania	Czas gotowa- nia (min)
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż (z podwójną ilością wody)	2. - 3.	15 - 30
Ryż na mleku***	2 - 3	30 - 40
Ziemniaki w mundurkach	4. - 5.	25 - 35
Gotowane ziemniaki	4. - 5.	15 - 30
Potrawy mączne, makarony*	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
Gotowanie w szybkowarze	4. - 5.	-
Duszenie		
Zrazy zawijane	4 - 5	50 - 65
Pieczeń duszona	4 - 5	60 - 100
Gulasz***	3 - 4	50 - 60
Duszenie / Pieczenie z małą ilością oleju*		
Sznyceł, naturalny lub panierowany	6 - 7	6 - 10
Sznyceł, mrożony	6 - 7	6 - 12
Kotlet, naturalny lub panierowany**	6 - 7	8 - 12
Stek (grubość 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Pierś kurczaka, mrożona**	5 - 6	10 - 30
Kotlety mielone (3 cm grubości)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgery (2 cm grubości)**	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
Scampi, krewetki	7 - 8	4 - 10
Podsmażanie świeżych warzyw i grzybów	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 1 porcję w 1-2 l oleju, smażyć porcjami)		
Produkty mrożone, np. frytki, nuggetsy z kurczaka	8 - 9	-
Krokiety, mrożone	7 - 8	-
Mięso, np. kawałki kurczaka	6 - 7	-
Ryba, panierowana lub w cieście piwnym	6 - 7	-
Warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym, tempura	6 - 7	-
Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym	4 - 5	-
* Bez pokrywki		
** Wielokrotnie obracać		
***Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.		

Ręczne sterowanie systemem wentylacyjnym

Można ręcznie sterować stopniem mocy wentylacji.

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

Włączanie

1. Dotknąć symbolu .
System wentylacyjny włącza się z ustawionym wstępnie stopniem mocy.
2. W ciągu następnych 10 sekund wybrać w strefie nastawiania żądany stopień mocy grzania.
Świeci się ustawiony stopień mocy grzania.
3. Dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Wentylacja jest włączona.

Zmiana lub wyłączenie

Dotknąć symbolu  i wybrać żądany stopień mocy grzania lub ustawić  w strefie nastawiania.

Stopień intensywny

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

Włączanie

Dotknąć symbolu  i wybrać żądany tryb intensywny.

- **Tryb intensywny I:** dotknąć dwukrotnie symbolu **b**.
Świeci się wskaźnik **b**. Tryb intensywny jest aktywowany.
- **Tryb intensywny II:** trzykrotnie dotknąć symbolu **b**.
Świeci się wskaźnik **b..**. Tryb intensywny jest aktywowany.

Wskazówka: Po upływie 8 minut urządzenie samoczynnie przełączy się na stopień mocy **9**.

Zmiana lub wyłączenie

Dotknąć symbolu  i wybrać żądany stopień mocy grzania lub ustawić  w strefie nastawiania.

Automatyczne włączanie

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".

Funkcja pracy po wyłączeniu

Funkcja opóźnienia wyłączenie umożliwia kontynuowanie pracy systemu wentylacyjnego przez kilka minut po wyłączeniu płyty grzewczej. W ten sposób usuwane są wszelkie pozostałe opary kuchenne. Następnie system wentylacyjny wyłączy się automatycznie.

Włączanie

Funkcja pracy po wyłączeniu aktywowana jest standardowo za pomocą maksymalnego czasu wyłączenia. Sposób zmiany tego ustawienia jest opisany w rozdziale → "Ustawienia podstawowe".

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

Dezaktywacja

Ręcznie

Dotknąć symbolu . Funkcja pracy po wyłączeniu zostanie dezaktywowana.

Automatycznie

Funkcja pracy po wyłączeniu zostaje dezaktywowana w następujących przypadkach:

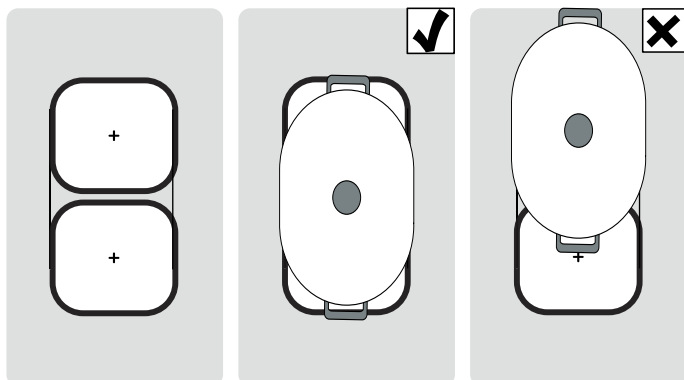
- Upłynął czas pracy po wyłączeniu.
- Urządzenie zostaje ponownie włączone.

Strefa kombi

Za pomocą tej funkcji można utworzyć strefę kombi i ustawić dla obu stref grzewczych taki sam stopień mocy. Funkcja ta jest szczególnie przydatna w przypadku gotowania w podłużnym naczyniu.

Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania

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



Jeżeli na jednej ze stref grzewczych używane jest tylko jedno naczynie do gotowania, można je przesunąć na drugą strefę grzewczą. W takim przypadku stopień mocy i wybrane ustawienia zostaną zapisane.

Włączanie

- Wybrać jedną z dwóch stref grzewczych należących do CombiZone i ustawić stopień mocy grzania.
- Dotknąć symbolu . Świeci wskaźnik . Stopień mocy grzania pojawia się na wskaźniku dolnego strefy grzewczej. Funkcja została aktywowana.

Zmiana poziomu mocy

Zmienić poziom mocy w polu programowania.

Dezaktywacja

Wybrać dla tej funkcji jedną z obu stref grzewczych i dotknąć symbolu .

Funkcja została dezaktywowana. Obie strefy grzewcze działają nadal jak dwie niezależne strefy grzewcze.

Funkcja Move

Dzięki tej funkcji można połączyć strefę kombi i wybrać dla obu stref grzewczych zróżnicowane stopnie mocy. Wstępnie ustawione stopnie mocy:

Przednia strefa grzewcza = stopień mocy **9**

Tylna strefa grzewcza = stopień mocy **1**.

Stopnie mocy można zmieniać niezależnie dla każdej strefy grzewczej.

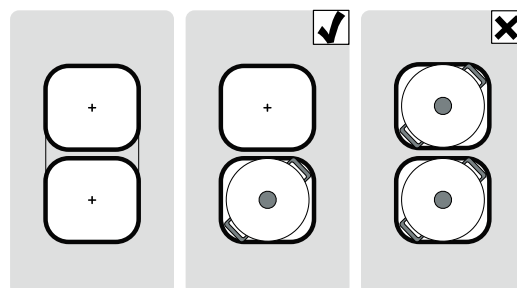
Wskazówki

- Postawić naczynie tylko na jednym polu grzewczym. Funkcja nie zostanie aktywowana, jeśli na obu polach grzewczych ustawione jest jedno naczynie.
- Na wskaźniku pola grzewczego, na którym nie ma naczynia, stopień mocy grzania świeci się słabiej. Zostanie aktywowany dopiero po przesunięciu naczynia na odpowiednie pole grzewcze i jego rozpoznaniu.
- Jeśli funkcja została aktywowana i na wolnym polu grzewczym zostanie postawione drugie naczynie, wskaźnik nadal świeci się słabiej. Pole grzewcze nie zostało aktywowane. Pole grzewcze zostanie aktywowane po zdjęciu pierwszego naczynia.

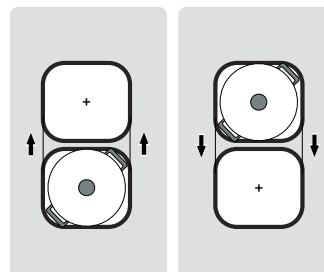
Rady dotyczące korzystania z naczyń

Aby zapewnić prawidłowe wykrycie i rozpraszanie ciepła, zaleca się dokładne wyśrodkowanie naczynia:

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:



Włączanie

1. Wybrać jedno z obu stref grzewczych posiadających funkcję Move.
2. Dotknąć symbolu . Świecą się wskaźniki . Stopnie mocy grzania świecą się na wskaźnikach obu stref grzewczych.
Funkcja została aktywowana.

Wskaźniki

- Wskaźnik pola grzewczego, na którym stoi naczynie, świeci się jaśniej.
- Na wskaźniku wybranego pola grzewczego świeci się .

Zmiana stopnia mocy grzania

Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych posiadających funkcję Move i w strefie nastawiania zmienić stopień mocy grzania.

Wskazówka: Jeśli funkcja zostanie dezaktywowana, stopnie mocy grzania wrócą do uprzednio ustawionych wartości.

Dezaktywacja

Dotknąć symbolu .

Funkcja została dezaktywowana.

Wskazówka: Jeśli jedno z dwóch pól grzewczych zostanie ustawione na , w ciągu ok. 10 sekund funkcja zostanie dezaktywowana.

Funkcje zegara

Płyta grzewcza ma zaprogramowane dwie funkcje timera:

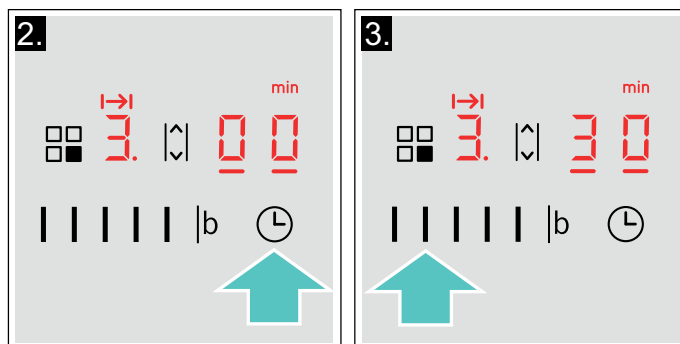
- Programowanie czasu gotowania
- Minutnik

Programowanie czasu gotowania

Pole grzewcze wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

Sposób nastawiania:

1. Wybrać pole grzewcze i żądany stopień mocy grzania.
2. Dotknąć symbolu . Na wskaźniku pola grzewczego świeci się . Na wskaźniku timera świeci się .
3. W ciągu kolejnych 10 sekund ustawić w strefie nastawiania żądany czas gotowania.



Po kilku sekundach rozpoczyna się odliczanie czasu.

Wskazówki

- Dla wszystkich pól grzewczych można automatycznie ustawić taki sam czas gotowania. Ustawiony czas odliczany jest niezależnie dla każdego pola grzewczego. Informacje dotyczące automatycznego programowania czasu gotowania znajdują się w rozdziale → "Ustawienia podstawowe"
- Jeśli w polu grzewczym kombi wybrana zostanie funkcja strefy kombi lub funkcja Move, ustawiony czas będzie taki sam dla obydwu pól grzewczych.

Programowanie automatyczne

Jeśli naciska się w polu programowania ustawienie wstępne od 1 do 5, czas gotowania zmniejsza się o jedną minutę.

Jeśli naciska się w polu programowania ustawienie wstępne od 6 a 10, czas gotowania zwiększa się o jedną minutę.

Zmiana lub usunięcie ustawienia czasu

Wybrać strefę grzejną, a następnie nacisnąć symbol .

Zmienić czas gotowania w polu programowania lub ustawić **00**, aby skasować ustawienie czasu.

Po upływie zaprogramowanego czasu

Strefa grzejna wyłącza się. Włącza się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. W polu wskaźników funkcji programowania czasu wyświetla się **00** przez 10 sekund.

Po naciśnięciu symbolu , wskaźniki gasną i wyłącza się sygnał dźwiękowy.

Wskazówki

- W przypadku zaprogramowania czasu gotowania dla kilku pól grzewczych na wskaźniku timera zawsze pojawia się informacja dotycząca wybranego pola grzewczego.
- Czas gotowania można nastawić do 99 minut.

Minutnik

Za pomocą minutnik można nastawiać czas do 99 minut.

Minutnik działa niezależnie od pól grzewczych oraz innych ustawień. Ta funkcja nie wyłącza automatycznie pola grzewczego.

Zasady programowania

1. Nacisnąć kilkakrotnie symbol , aż do wyświetlenia wskaźnika . W polu wskaźników funkcji programowania czasu pokazuje się **00**.
2. Wybrać odpowiedni czas w polu programowania. Po upływie kilku sekund rozpoczyna się odliczanie czasu.

Zmiana lub usunięcie ustawienia czasu

Nacisnąć kilkakrotnie symbol  do momentu wyświetlenia wskaźnika . Zmienić czas za pomocą pola programowania lub ustawić na **00**.

Po upływie zaprogramowanego czasu

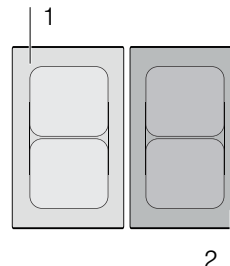
Włącza się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. W polu wskaźników funkcji programowania czasu pokazuje się **00** i zapala się wskaźnik . Po 10 sekundach wskaźniki gasną.

Po naciśnięciu symbolu , wskaźniki gasną i wyłącza się sygnał dźwiękowy.

Funkcja PowerBoost

Zastosowanie funkcji PowerBoost umożliwia podgrzanie dużych ilości wody szybciej niż przy użyciu stopnia mocy grzania **9**.

Tę funkcję można aktywować dla jednego pola grzewczego, jeżeli równocześnie nie jest włączone inne pole grzewcze tej samej grupy (patrz rysunek). W przeciwnym razie na wskaźniku wybranego pola grzewczego miga **b** i **9**; następnie zostanie automatycznie ustawiony stopień mocy grzania **9** bez aktywacji funkcji.



Wskazówka: W strefie kombi funkcję Powerboost można aktywować tylko wtedy, gdy oba pola grzewcze używane są niezależnie od siebie.

Aktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Wybrać stopień mocy grzania **9**, a następnie dotknąć symbolu **b**. Wskaźnik **b** świeci się. Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć symbolu **b**. Wskaźnik **b** gaśnie, a pole grzewcze przełącza się z powrotem na stopień mocy grzania **9**. Funkcja została dezaktywowana.

Wskazówka: W pewnych warunkach funkcja PowerBoost może się automatycznie wyłączyć, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Dzięki zabezpieczeniu przed dziećmi można zapobiec włączeniu płyty grzewczej przez dzieci.

Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia dzieci

Płyta kuchenki powinna być wyłączona.

Włączanie: naciskać symbol  przez około 4 sekundy. Wskaźnik umieszczony obok symbolu  świeci się przez 10 sekund. Płyta kuchenki zostaje zablokowana.

Wyłączanie: naciskać symbol  przez około 4 sekundy. Blokada została wyłączona.

Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci

Za pomocą tej funkcji, zabezpieczenie dzieci jest automatycznie uruchamiane po wyłączeniu płyty kuchenki.

Włączanie i wyłączanie

Sposób włączenia automatycznego zabezpieczenia przed dziećmi został opisany w rozdziale → "Ustawienia podstawowe"

Blokada ustawień

Podczas wycierania pulpitu obsługi może dojść do zmiany ustawień, jeśli płyta grzewcza jest włączona. Aby tego uniknąć, płyta grzewcza posiada funkcję, która umożliwia zablokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia.

Aktywacja: Dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał akustyczny. Pulpit obsługi jest zablokowany na 35 sekund. Powierzchnię pulpitu obsługi można wytrzeć bez ryzyka zmiany ustawień.

Dezaktywacja: Po upływie 35 sekund następuje odblokowanie pulpitu obsługi. W celu wyłączenia funkcji przed upływem przewidzianego czasu dotknąć symbolu .

Wskazówki

- 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 wyłączyć w każdej chwili.

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeżeli pole grzewcze jest używane przez dłuższy czas i nie dokonano żadnej zmiany ustawień, aktywowany zostanie automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa.

Pole grzewcze przestaje grzać. Na wskaźniku pola grzewczego migają na przemian **F**, **B** i wskaźnik ciepła resztkowego **h** lub **H**.

Dotknięcie dowolnego symbolu powoduje wyłączenie wskaźnika. Można wprowadzić nowe ustawienia pola grzewczego.

Moment aktywowania automatycznego wyłącznika bezpieczeństwa zależy od ustawionego stopnia mocy grzania (po upływie 1 do 10 godzin).

Ustawienia podstawowe

Urządzenie ma wprowadzonych wiele ustawień podstawowych. Ustawienia podstawowe można w każdej chwili dostosować do indywidualnych wymagań.

Wskaźnik	Funkcja
c 1	Zabezpieczenie przed dziećmi 0 Ręcznie*. 1 Automatycznie. 2 Funkcja została dezaktywowana.
c 2	Sygnały dźwiękowe 0 Sygnał potwierdzający i sygnał informacji o usterce są wyłączone. 1 Włączony jest tylko sygnał informacji o usterce. 2 Włączony jest tylko sygnał potwierdzający. 3 Wszystkie sygnały są włączone.*
c 3	Wyświetlanie zużycia energii elektrycznej 0 Dezaktywowano.* 1 Aktywowano.
c 5	Automatyczne programowanie czasu gotowania 00 Wyłączone.* 0 1:59 Czas do automatycznego wyłączenia.
c 6	Czas trwania sygnału funkcji timera 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkcja Power Management. Ograniczenie całkowitej mocy płyty grzewczej Dostępne ustawienia zależne są od mocy maksymalnej płyty grzewczej. 0 Nieaktywne. Maksymalna moc płyty grzewczej. */** 1 1000 W - minimalna moc. 1. 1500 W ... 3 3000 W - zalecane przy 13 amperach. 3. 3500 W - zalecane przy 16 amperach. 4 4000 W 4. 4500 W - zalecane przy 20 amperach. ... 9 lub 9. Maksymalna moc płyty grzewczej.**
c 9	Czas wyboru strefy grzewczej 0 Bez ograniczeń: Wybrane pozostaje strefa grzewcza zaprogramowana jako ostatnie.* 1 Ograniczony: Strefa grzewcza pozostaje wybrane tylko przez kilka sekund.
c 12	Sprawdzanie naczyń do gotowania rezultatów gotowania 0 Nieodpowiednie 1 Nieoptymalne 2 Odpowiednie

c 17	Ustawianie trybu pracy w obiegu zamkniętym lub otwartym
0	Konfigurowanie trybu pracy w obiegu zamkniętym.*
1	Konfigurowanie trybu pracy w obiegu otwartym.
c 18	Ustawianie automatycznego włączania
0	Wyłączone.
1	Włączone: System wentylacyjny włącza się po ustawieniu stopnia mocy grzania zgodnie z odpowiednimi stopniami mocy grzania stref grzewczych.*
c 20	Ustawianie funkcji pracy po wyłączeniu
0	Wyłączone.
1	Wł.*: Gdy płyta grzewcza pracuje z aktywowanym trybem obiegu otwartego, system wentylacyjny włącza się na ok. 6 minut przy stopniu mocy grzania 3. Gdy płyta grzewcza pracuje z aktywowanym trybem obiegu zamkniętego, system wentylacyjny włącza się na ok. 30 minut przy stopniu mocy grzania 1. Po upływie tego czasu funkcja pracy po wyłączeniu zostaje automatycznie dezaktywowana.
c 0	Przywracanie ustawień standardowych
0	Ustawienia indywidualne.*
1	Przywrócenie ustawień fabrycznych.

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

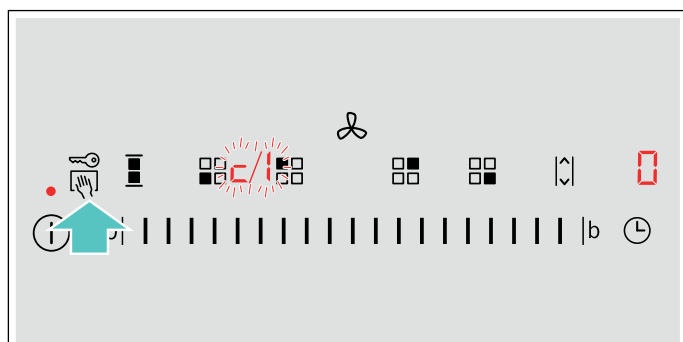
Przejsięcie do ustawień podstawowych:

Płyta grzewcza musi być wyłączona.

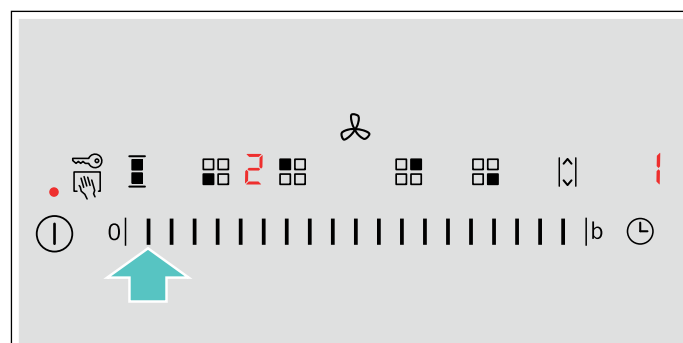
1. Włączyć płytę grzewczą.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotykać symbolu  przez ok. 4 sekundy. Pierwsze cztery wskaźniki podają informacje o produkcji. Dotknąć strefy nastawiania, aby zobaczyć poszczególne wskaźniki.

Informacje o produkcji	Wskaźnik
Indeks działu obsługi klienta (KI)	01
Numer fabryczny	Fd
Numer fabryczny 1	95.
Numer fabryczny 2	05

3. Ponowne dotknięcie symbolu  powoduje przejście do ustawień podstawowych. Na wskaźnikach migają na przemian c i 1 oraz pojawia się 0 jako ustawienie wstępne.



4. Wielokrotnie dotykać symbolu , aż pojawi się żądana funkcja.
5. Następnie w strefie nastawiania wybrać żądane ustawienie.



6. Dotykać symbolu  przez co najmniej 4 sekundy.

Ustawienia zostały zapisane.

Wyjście z ustawień podstawowych

Wyłączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego.

Wskaźnik zużycia energii

Ta funkcja wskazuje całkowite zużycie energii zarejestrowane podczas ostatniego procesu gotowania z użyciem płyty grzewczej.

Po wyłączeniu płyty grzewczej wyświetlane jest przez 10 sekund zużycie prądu w kilowatogodzinach, np.

1.08 kWh.

Dokładność wskazania zależy między innymi od jakości napięcia w sieci.

Sposób włączenia tej funkcji został opisany w rozdziale → *"Ustawienia podstawowe"*

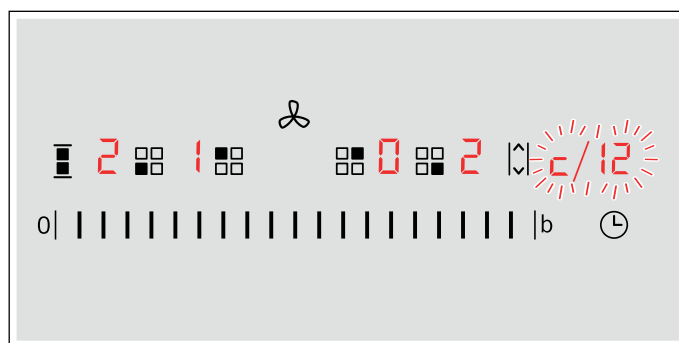
Test naczyń do gotowania

Ta funkcja umożliwia sprawdzenie szybkości i jakości procesu gotowania w zależności od naczynia.

Wynik jest wartością referencyjną i zależy od właściwości naczynia oraz zastosowanego pola grzewczego.

1. Wlać ok. 200 ml wody do naczynia i ustawić je, w temperaturze pokojowej, na środku tej strefy grzewczej, której średnica najlepiej pasuje do średnicy denka naczynia.
2. Przejść do ustawień podstawowych i wybrać ustawienie **c 1 2**.
3. Dotknąć strefy nastawiania. Na wskaźnikach stref grzewczych miga **—**. Funkcja została aktywowana.

Po 10 sekundach na wskaźniku strefy grzewczej pojawia się wynik dotyczący jakości i szybkości procesu gotowania.



Sprawdzić wynik za pomocą poniższej tabeli:

Wynik	
0	Naczynie nie nadaje się do użycia na tym polu grzewczym i dlatego nie zostanie podgrzane.*
1	Naczynie podgrzewa się wolniej niż powinno i proces gotowania nie przechodzi optymalnie.*
2	Naczynie podgrzewa się prawidłowo i proces gotowania przebiega właściwie.
* Jeśli dostępne jest mniejsze pole grzewcze, jeszcze raz przetestować naczynie na mniejszym polu.	

W celu ponownego aktywowania tej funkcji dotknąć strefy nastawiania.

Wskazówki

- Jeżeli wybrane pole grzewcze jest znacznie mniejsze od średnicy naczynia do gotowania, nagrzewana będzie prawdopodobnie tylko środkowa część naczynia, co może mieć niekorzystny wpływ na rezultat gotowania.
- Informacje na temat tej funkcji znajdują się w rozdziale → *"Ustawienia podstawowe"*.
- Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz sposobu ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*.

Funkcja Power Manager

Za pomocą funkcji Power-Manager można ustawić całkowitą moc płyty grzewczej.

Płyta grzewcza jest ustawiona fabrycznie. Jej najwyższa moc jest podana na tabliczce znamionowej. Za pomocą funkcji Power-Manager można zmienić wartość zgodnie z wymaganiami danej instalacji elektrycznej.

Aby nie przekroczyć ustawionej wartości, płyta grzewcza automatycznie rozdziela całkowitą moc na włączone pola grzewcze.

Dopóki funkcja Power-Manager jest aktywna, moc jednego pola grzewczego może czasami spaść poniżej wartości nominalnej. Jeżeli włączone jest jedno pole grzewcze i osiągnięta zostaje wartość ograniczenia mocy, na wskaźniku stopni mocy grzania pojawi się na krótko **_**. Urządzenie samodzielnie wyreguluje i wybierze najwyższy możliwy poziom mocy.

Szczegółowe informacje na temat, jak zmienić moc całkowitą płyty grzewczej, patrz rozdział → *"Ustawienia podstawowe"*

Czyszczenie

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy. Jeżeli do urządzenia przedostaną się gorące płyny, przed usunięciem metalowego filtra przeciwłuszczonego lub zbiornika przelewowego pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
Przedostająca się wilgoć może spowodować porażenie prądem elektrycznym. Urządzenie czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką. Przed czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!
Elementy urządzenia mogą mieć ostre krawędzie. Zaleca się zakładanie rękawic ochronnych.

Wskazówki

- Używać do czyszczenia niewielkiej ilości wody, woda nie może przeniknąć do środka urządzenia.
- Przed czyszczeniem zdjąć biżuterię z przedramion i dłoni.
- Aby uniknąć powstawania plam, nie stosować środków czyszczących, dopóki płyta grzewcza jest gorąca. Upewnić się, że wszystkie pozostałości używanych środków czyszczących zostały usunięte.

Środek czyszczący

Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych. Należy przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu produktu.

Przestrzegać zaleceń i ostrzeżeń dołączonych do środków czyszczących.

Odpowiednie środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

Uwaga!

Uszkodzenia powierzchni

Nie używać:

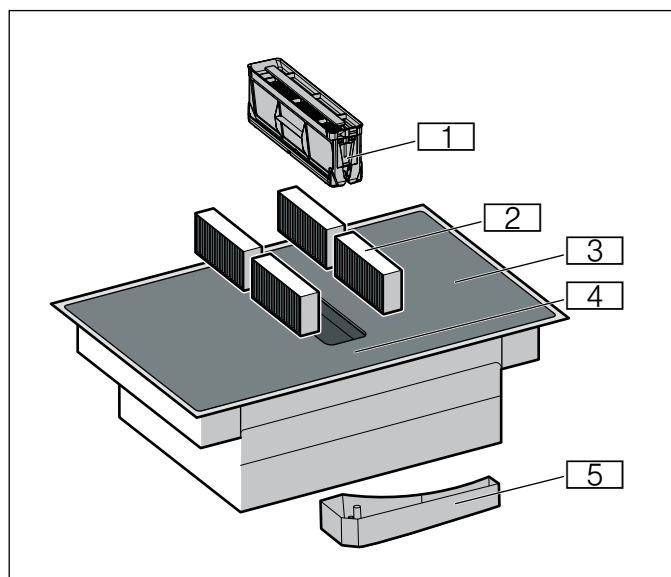
- nierozcieńczonych płynów do mycia naczyń
- środków czyszczących do zmywarek
- środków do szorowania
- myjki wysokociśnieniowej ani parowej
- środków do czyszczenia piekarników
- agresywnych środków czyszczących ani preparatów zawierających chlor
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu
- twardych, szorstkich gąbek, szczoteczek ani druciaków

Uwaga!**Uszkodzenia powierzchni**

Nowe zmywaki należy zawsze dokładnie wypłukać przed użyciem!

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni na skutek zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać wskazówek zawartych w poniższej tabeli.

Powierzchnia	Środki czyszczące
ceramika szklana	Płyn do mycia szyb w przypadku plam spowodowanych osadem z kamienia i pozostałości wody: Wyczyścić płytę grzewczą po jej ostygnięciu. Do czyszczenia można używać środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych z ceramiki szklanej lub płynu do mycia szyb. Skrobaczka do szkła w przypadku plam spowodowanych przez cukier, skrobię ryżową lub plastik: Natychmiast usunąć zanieczyszczenia. Ostrożnie: niebezpieczeństwo poparzenia. Następnie wyczyścić wilgotną ściereczką i wytrzeć do sucha ściereczką. Wskazówka: Nie używać środków czyszczących do zmywarek.
Stal nierdzewna	Gorąca woda z detergentem: Myć ściereczką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Używać do czyszczenia niewielkiej ilości wody, woda nie może przeniknąć do środka urządzenia. Zaschnięte miejsca namoczyć wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, nie szorować. Powierzchnie ze stali nierdzewnej czyścić tylko w kierunku szlifu. Specjalne środki do pielęgnacji stali nierdzewnej można nabyć w serwisie, w naszym sklepie internetowym oraz w sklepach specjalistycznych. Miękką ściereczką rozprowadzić cienką warstwę środka pielęgnacyjnego. Wskazówka: Do czyszczenia ramy płyty grzewczej nie używać skrobaczek do szkła.
Tworzywo sztuczne	Gorąca woda z detergentem: Czyścić miękką ściereczką lub umyć w zmywarce.
Elementy obsługi	Gorąca woda z detergentem lub odpowiedni płyn do mycia szyb: Myć wilgotną ściereczką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Elementy wymagające czyszczenia

Nr	Oznaczenie
1	Filtr przeciwtłuszczowy metalowy
2	Filtr z węglem aktywnym w trybie pracy w obiegu zamkniętym lub filtr akustyczny w trybie pracy w obiegu otwartym*
3	Płyta grzewcza
4	Pulpit obsługi
5	Zbiornik przelewowy
*Zależnie od wyposażenia urządzenia	

Rama płyty grzewczej (dotyczy urządzeń z ramą płyty grzewczej)

Aby zapobiec uszkodzeniu ramy płyty grzewczej, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Używać wyłącznie ciepłej wody z detergentem.
- Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.
- Nie używać żrących środków czyszczących ani środków do szorowania.
- Nie używać skrobaczek do szkła ani ostrych przedmiotów.
- Nie używać twardych, szorstkich gąbek, szczotek ani gąbek drucianych.

Płyta kuchenki

Po zakończeniu gotowania należy zawsze wyczyścić płytę grzewczą. Zapobiega to przypaleniu pozostałości potraw. Płytę grzewczą czyścić dopiero wówczas, gdy zgaśnie wskaźnik zalegania ciepła. Natychmiast usuwać płyny, które wykypiały, nie dopuszczając do zaschnięcia resztek pożywienia.

Nie pozostawiać metalowego filtra przeciwtłuszczowego podczas czyszczenia płyty grzewczej w urządzeniu. Zanieczyszczenia i resztki produktów zbierają się w metalowym filtrze przeciwtłuszczowym, a nie we wnętrzu urządzenia. Metalowy filtr przeciwtłuszczowy można myć w zmywarce do naczyń.

Do czyszczenia płyty grzewczej używać wilgotnej ściereczki, a następnie wytrzeć do sucha ściereczką w celu uniknięcia osadów z kamienia.

Uporczywe zabrudzenia najlepiej usuwać dostępną w sprzedaży skrobaczką do szkła lub środkiem do czyszczenia ceramiki szklanej. Należy przestrzegać wskazówek producenta.

Odpowiednie skrobaczki do szkła (nr artykułu 00087670) można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

Stosowanie specjalnych gąbek do czyszczenia płyt grzewczych z ceramiki szklanej zapewnia optymalny wynik czyszczenia.

Wentylacja

W celu zapewnienia odpowiedniego poziomu absorpcji zapachów i tłuszczu należy regularnie wykonywać czynności związane z wymianą lub czyszczeniem filtrów.

Metalowe filtry przeciwtłuszczowe

Metalowy filtr przeciwtłuszczowy należy regularnie czyścić.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

Osad z tłuszczu w filtrze przeciwtłuszczowym może się zapalić. Filtry przeciwtłuszczowe należy regularnie czyścić. Nie używać urządzenia bez filtrów przeciwtłuszczowych.

Filtr z węglem aktywnym

Filtr z węglem aktywnym należy wymieniać w regularnych odstępach czasu. W związku z tym należy zwracać uwagę na wskaźnik nasycenia na urządzeniu.

W przypadku używania urządzenia wyłącznie w trybie w obiegu otwartego należy wymienić filtr akustyczny, gdy zostanie zanieczyszczony.

Nasycenie filtra przeciwtłuszczowego

W przypadku nasycenia filtra z węglem aktywnym po wyłączeniu urządzenia rozlega się sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu świeci się **F**.

Najpóźniej teraz należy wymienić filtry z węglem aktywnym.

Po wymianie filtrów z węglem aktywnym należy zresetować wskaźnik nasycenia, aby wskaźnik **F** przestał świecić.

Po wyłączeniu urządzenia świeci się **F**.

Przytrzymać symbol systemu wentylacyjnego aż do sygnału.

Wskaźnik nasycenia filtrów z węglem aktywnym został zresetowany.

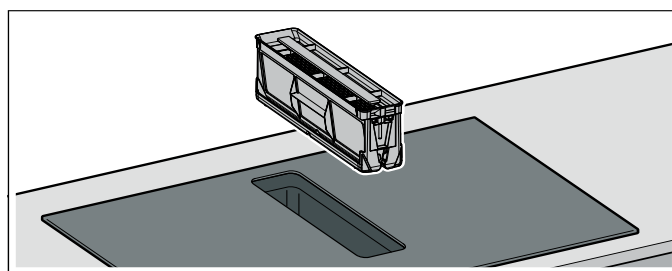
Wymiana filtra z węglem aktywnym (tylko w obiegu zamkniętym)

Filtry z węglem aktywnym pochłaniają zapachy pochodzące z oparów kuchennych. Są stosowane wyłącznie w przypadku trybu pracy w obiegu zamkniętym.

Wskazówki

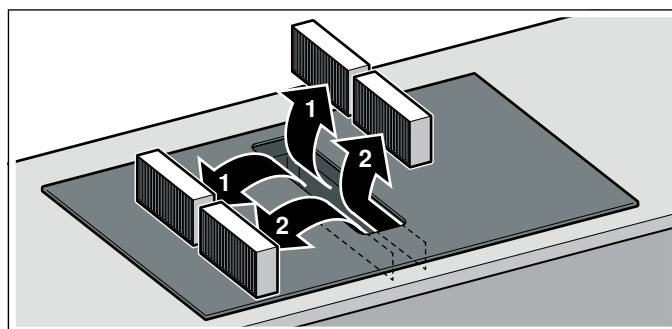
- Filtry z węglem aktywnym i filtr akustyczny wchodzi w zakres dostawy. Nowe filtry z węglem aktywnym i filtry akustyczne można nabyć w sklepie specjalistycznym, w serwisie lub w sklepie internetowym.
- Filtrów z węglem aktywnym i filtrów akustycznych nie można czyścić ani ponownie aktywować.
- Używać wyłącznie oryginalnych filtrów. Gwarantuje to optymalne działanie urządzenia.

1. Wyjąć metalowy filtr przeciwtłuszczowy.

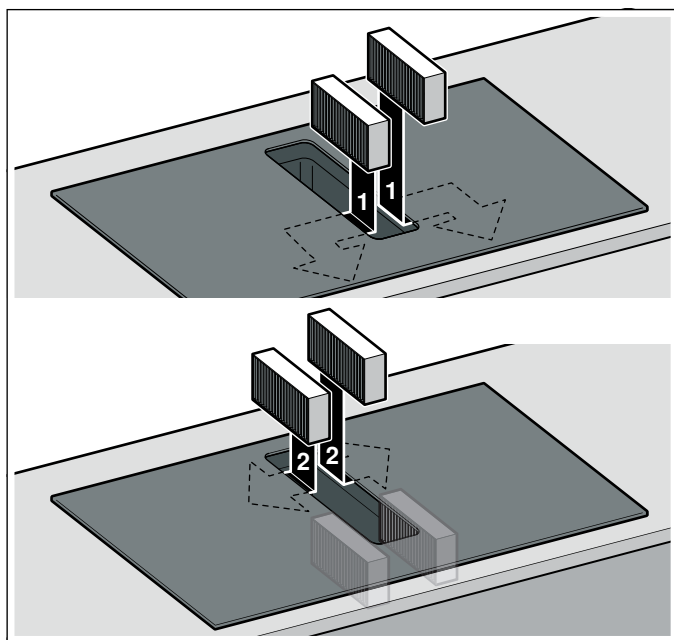


Wskazówki

- Tłuszcz może się gromadzić na dole pojemnika. Nie przechylać metalowego filtra przeciwtłuszczowego, aby zapobiec skapywaniu tłuszczu.
 - Upewnić się, że metalowy filtr przeciwtłuszczowy nie spadnie i nie uszkodzi płyty grzewczej.
2. Wyjąć cztery filtry z węglem aktywnym lub filtry akustyczne i prawidłowo zutylizować.



3. Dwa filtry z węglem aktywnym lub filtry akustyczne włożyć po lewej i po prawej stronie do urządzenia i przesunąć do przodu.



4. Pozostałe filtry z węglem aktywnym lub filtry akustyczne włożyć po lewej i po prawej stronie do urządzenia.
5. Włożyć metalowy filtr przeciwtłuszczowy.

Resetowanie wskaźników nasycenia

Po wymianie filtrów z węglem aktywnym należy zresetować wskaźnik nasycenia, aby wskaźnik **F** przestał świecić.

Po wyłączeniu urządzenia świeci się **F**.

Przytrzymać symbol systemu wentylacyjnego aż do sygnału.

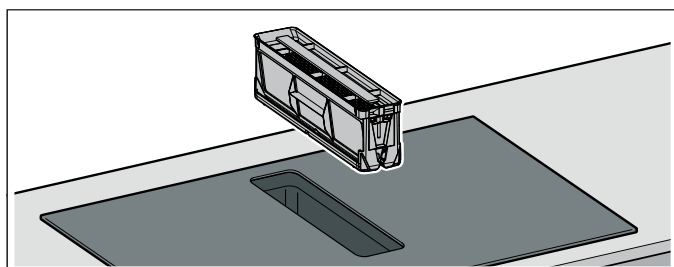
Wskaźnik nasycenia filtrów z węglem aktywnym został zresetowany.

Wymontowanie metalowego filtra przeciwtłuszczowego

Metalowe filtry przeciwtłuszczowe zatrzymują tłuszcz pochodzący z oparów kuchennych. Aby zagwarantować optymalne działanie metalowego filtra przeciwtłuszczowego należy go czyścić regularnie.

Regularnie czyścić wentylację blatową również od wewnątrz. W przypadku trudnego do usunięcia zabrudzenia zastosować specjalny rozpuszczalnik tłuszczu.

1. Wyjąć metalowy filtr przeciwtłuszczowy.



Wskazówki

- Tłuszcz może się gromadzić na dole pojemnika. Nie przechylać metalowego filtra przeciwtłuszczowego, aby zapobiec skapywaniu tłuszczu.
 - Upewnić się, że metalowy filtr przeciwtłuszczowy nie spadnie i nie uszkodzi płyty grzewczej.
2. Filtr przeciwtłuszczowy metalowy umyć w zmywarce lub w gorącej wodzie z detergentem. → "Czyszczenie metalowego filtra przeciwtłuszczowego" na stronie 27
3. W razie potrzeby po demontażu metalowego filtra przeciwtłuszczowego wyjąć filtry z węglem aktywnym i oczyścić urządzenie od wewnątrz.
4. Po oczyszczeniu ponownie włożyć osuszony metalowy filtr przeciwtłuszczowy.

Czyszczenie metalowego filtra przeciwtłuszczowego

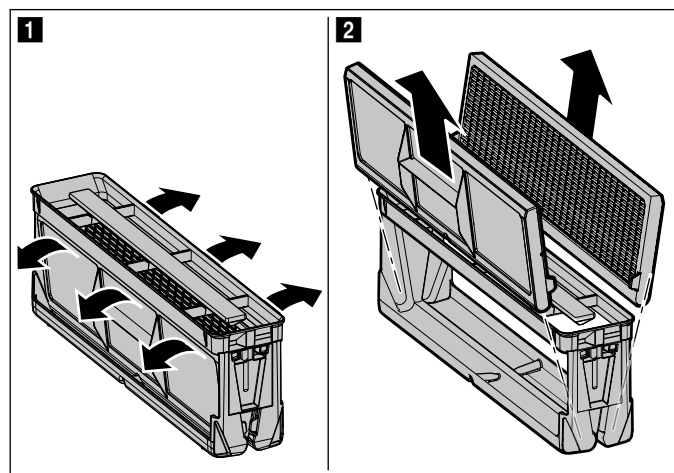
Wskazówki

- Nie stosować agresywnych środków czyszczących zawierających kwasy lub ług.
- Metalowe filtry przeciwtłuszczowe można umyć w zmywarce albo ręcznie.

Ręcznie:

Wskazówka: W przypadku trudnego do usunięcia zabrudzenia zastosować specjalny rozpuszczalnik tłuszczu. Można go zamówić w sklepie internetowym.

- Zdemontować metalowy filtr przeciwtłuszczowy.



- Namoczyć metalowy filtr przeciwtłuszczowy w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu.
- Do czyszczenia metalowego filtra przeciwtłuszczowego użyć szczotki, następnie dokładnie wypłukać.
- Odstawić metalowe filtry przeciwtłuszczowe, aby woda mogła spłynąć.

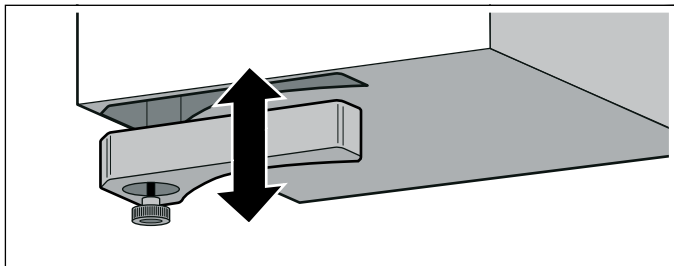
W zmywarce do naczyń:

- Mocno zabrudzonego metalowego filtra przeciwtłuszczowego nie czyścić razem z naczyniami.
- Metalowy filtr przeciwtłuszczowy ustawić luźno w zmywarce. Nie zaciskać metalowego filtra przeciwtłuszczowego.
- W celu uzyskania optymalnego rezultatu czyszczenia umyć metalowy filtr przeciwtłuszczowy w zmywarce do naczyń, układając go stroną filtra do dołu.

Czyszczenie pojemnika przelewowego

1. Zbiornik przelewowy odkręcić oburącz.

Wskazówka: Nie przechylać zbiornika przelewowego, aby uniknąć wyciekania wody.



2. Opróżnić i wypłukać zbiornik przelewowy.
3. W razie konieczności odkręcić śrubę i umyć pojemnik przelewowy bez śruby w zmywarce.
4. Po wyczyszczeniu ponownie przykręcić zbiornik przelewowy.

Wskazówki

- Upewnić się, że dopływ do zbiornika przelewowego nie jest zablokowany. Jeżeli do urządzenia wpadną jakieś przedmioty, należy je usunąć po ostygnięciu urządzenia. W tym celu wyjąć metalowy filtr przeciwtłuszczowy.
- Jeżeli do urządzenia przedostanie się od góry woda, zostanie zebrana w zbiorniku przelewowym. Odkręcić i opróżnić zbiornik przelewowy.

Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)

Użytkowanie

Dlaczego nie mogę włączyć płyty grzewczej i dlaczego świeci się symbol zabezpieczenia przed dziećmi?

Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane.

Informacje na temat tej funkcji znajdują się w rozdziale → *"Zabezpieczenie przed dziećmi"*.

Dlaczego migają wskaźniki i rozbrzmiewa sygnał?

Usunąć z pulpitu obsługi płyny lub resztki pożywienia. Usunąć wszystkie przedmioty z pulpitu obsługi.

Informacje o tym, jak dezaktywować sygnał dźwiękowy, znajdują się w rozdziale → *"Ustawienia podstawowe"*.

Wentylacja nie włącza się, mimo że ustawione jest automatyczne włączanie.

Włączyć wentylację ręcznie lub sprawdzić konfigurację trybu automatycznego. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale → *"Ustawienia podstawowe"*.

Wentylacja pozostaje włączona, chociaż strefy grzewcze są wyłączone.

Wyłączyć wentylację ręcznie.

Szczegółowe informacje na temat tego ustawienia znajdują się w rozdziale → *"Obsługa urządzenia"*.

Zasysanie powietrza jest zbyt słabe.

Upewnić się, że metalowy filtr przeciwtuszcowy jest czysty.

Szczegółowe informacje na temat czyszczenia i wymiany filtra znajdują się w rozdziale → *"Czyszczenie"*.

Odgłosy

Dlaczego podczas gotowania słychać różne odgłosy?

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 i nie sygnalizują uszkodzenia.

Możliwe odgłosy:

Głębokie buczenie przypominające odgłos transformatora:

Powstaje podczas gotowania z użyciem wysokiego stopnia mocy grzania. Odgłos zanika lub wycisza się po zmniejszeniu stopnia mocy grzania.

Cichy gwizd:

Występuje w przypadku pustego naczynia. Odgłos zanika po nalanu wody lub umieszczeniu w naczyniu produktów spożywczych.

Trzaski:

Odgłos ten występuje w przypadku naczyń, które składają się z warstw różnych materiałów lub w przypadku stosowania naczyń różnej wielkości i wykonanych z różnych materiałów. Natężenie odgłosu jest może być zróżnicowane w zależności od ilości oraz sposobu przyrządzania potraw.

Wysokie tony gwizdzące:

Mogą powstawać w przypadku jednoczesnego użytkowania dwóch pól grzewczych przy ustawieniu najwyższego stopnia mocy grzania. Odgłosy gwizdania zanikają lub stają się słabsze w przypadku zmniejszenia stopnia mocy grzania.

Odgłos 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.

Naczynia

Jakie naczynia nadają się do gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej?

Informacje na temat naczyń przeznaczonych do gotowania za pomocą indukcji znajdują się w rozdziale → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*

Dlaczego pole grzewcze nie nagrzewa się i miga stopień mocy grzania?

Pole grzewcze, na którym stoi naczynie, nie jest włączone.

Upewnić się, że pole grzewcze, na którym stoi naczynie, jest włączone.

Naczynie jest za małe w stosunku do włączonego pola grzewczego lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji.

Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na polu grzewczym, którego wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Informacje na temat rodzaju, wielkości i ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*, → *"Strefa kombi"* i → *"Funkcja Move"*

Dlaczego proces nagrzewania naczynia trwa tak długo, względnie naczynie nie nagrzewa się w wystarczającym stopniu mimo ustawienia wysokiego stopnia mocy grzania?

Naczynie jest za małe w stosunku do włączonego pola grzewczego lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji.

Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na polu grzewczym, którego wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Informacje na temat rodzaju, wielkości i ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*, → *"Strefa kombi"* i → *"Funkcja Move"*

Czyszczenie

W jaki sposób można wyczyścić indukcyjną płytę grzewczą?

Optymalne rezultaty można uzyskać dzięki stosowaniu specjalnych środków czyszczących do ceramiki szklanej. Nie używać żrących środków czyszczących, środków do szorowania, środków czyszczących do zmywarek (koncentraty) ani szorstkich ściereczek.

Sposób czyszczenia i pielęgnacji płyty grzewczej jest opisany w rozdziale → *"Czyszczenie"*.

W szafce pod płytą grzewczą znajduje się woda.

Sprawdzić, czy pojemnik przelewowy jest pełny.

Sposób czyszczenia pojemnika przelewowego jest opisany w rozdziale → *"Czyszczenie"*.

W jakich odstępach czasowych należy czyścić pojemnik przelewowy?

Pojemnik przelewowy wymaga częstego czyszczenia.

Sposób czyszczenia pojemnika przelewowego jest opisany w rozdziale → *"Czyszczenie"*.

W jakich odstępach czasu należy czyścić metalowy filtr przeciwtłuszczowy?

Metalowy filtr przeciwtłuszczowy wymaga częstego czyszczenia.

Sposób czyszczenia i pielęgnacji filtra jest opisany w rozdziale → *"Czyszczenie"*.

Co robić w razie usterki?

Przyczyny usterek są z reguły łatwe do usunięcia. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się ze wskazówkami w tabeli.

Wskazanie	Możliwa przyczyna	Pomoc
Brak	Przerwa w zasilaniu. Urządzenie nie jest podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Zakłócenia w układzie elektronicznym.	Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy w sieci elektrycznej nie wystąpiło zwarcie. Upewnić się, że urządzenie jest podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z serwisem technicznym.
Migają wskaźniki.	Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot.	Wyrzucić do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
Na wskaźnikach stref grzewczych miga wskazanie — .	Wystąpiła usterka układu elektronicznego.	W celu potwierdzenia usterki przykryć na chwilę pulpit obsługi ręką.
F	Filtr z węglem aktywnym jest nasycony lub wskaźnik nasycenia świeci się pomimo wyczyszczenia lub wymiany filtra.	Wymienić filtr i zresetować wskaźnik nasycenia filtra. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale → "Czyszczenie".
F2	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednia strefa grzewcza została wyłączona.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego symbolu na płycie grzewczej.
F4	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie strefy grzewcze zostały wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego symbolu na płycie grzewczej.
FS + stopień mocy i dźwięk sygnału	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego.	Usunąć odpowiednie naczynie. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można teraz kontynuować gotowanie.
FS i dźwięk sygnału	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Strefa grzewcza została wyłączona w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.	Usunąć odpowiednie naczynie. Odczekać kilka sekund. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
F1/F6	Strefa grzewcza uległa przegrzaniu i została wyłączona w celu ochrony blatu roboczego.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie ponownie włączyć strefę grzewczą.
F8	Strefa grzewcza była użytkowana bez przerwy przez dłuższy czas.	Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale .
E9000 E9010	Napięcie robocze jest nieprawidłowe i wykracza poza normalny zakres roboczy.	Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
U400	Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona.	Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Upewnić się, że płyta grzewcza została podłączona zgodnie ze schematem połączeń.

Nie stawiać gorących naczyń na pulpicie obsługi.

Wskazówki

- Jeżeli na wskaźniku pojawi się **E**, przytrzymać naciśnięte pole dotykowe odpowiedniej strefy grzewczej, aby móc odczytać kod usterki.
- Jeżeli dany kod usterki nie został wymieniony w tabeli, odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej, odczekać 30 sekund i z powrotem podłączyć. Jeżeli wskazanie pojawi się ponownie, skontaktować się z serwisem technicznym i podać dokładny kod usterki.
- W przypadku wystąpienia błędu, urządzenie nie przełącza się w tryb czuwania.



Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

Symbol produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD-Nr.)

W przypadku kontaktu z naszym serwisem należy zawsze podać numer produktu (E-Nr.) oraz numer seryjny (FD-Nr.) urządzenia.

Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się:

- Na karcie urządzenia.
- Na spodzie płyty grzewczej.

Symbol produktu (E-Nr.) można odczytać również na płycie grzewczej z ceramiki szklanej. Wykaz punktów serwisowych (KI) oraz numer fabryczny (FD-Nr.) można sprawdzić w ustawieniach podstawowych. W tym celu przeczytać rozdział → *"Ustawienia podstawowe"*.

Zwracamy uwagę, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

Potrawy testowe

Poniższa tabela została stworzona dla instytutów testujących w celu ułatwienia im przetestowania naszych urządzeń.

Dane podane w tabeli odnoszą się do naszych naczyń, akcesoriów marki Schulte-Ufer (4-częściowy zestaw kuchenny na płytę indukcyjną HZ 390042) o następujących rozmiarach:

- Rondel Ø 16 cm, 1,2 l do stref grzejnych o Ø 14,5 cm
- Garnek Ø 16 cm, 1,7 l do stref grzejnych o Ø 14,5 cm
- Garnek Ø 22 cm, 4,2 l do stref grzejnych o Ø 18 cm
- Patelnia Ø 24 cm, do stref grzejnych o Ø 18 cm

Potrawy testowe	Naczynia	Nagrzewanie piekarnika			Gotowanie	
		Stopień mocy grzania	Czas trwania (min:sek)	Po- kryw- ka	Stopień mocy grza- nia	Po- kryw- ka
Roztapianie czekolady						
Kuwertura (np. firmy Dr. Oetker, czekolada półgorzka 55 % kakao, 150 g)	Rondel Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nie
Podgrzewanie i utrzymanie ciepła zupy z soczewicy						
Zupa z soczewicy*						
Temperatura początkowa 20°C						
Ilość: 450 g	Garnek Ø 16 cm	9	1:30 (bez miesza- nia)	Tak	1.	Tak
Ilość: 800 g	Garnek Ø 22 cm	9	2:30 (bez miesza- nia)	Tak	1.	Tak
Zupa z soczewicy z puszki np. zupa z soczewicy z kielbaskami firmy Erasco. Temperatura początkowa 20°C						
Ilość: 500 g	Garnek Ø 16 cm	9	ok. 1:30 (zamieszać po ok. 1 min)	Tak	1.	Tak
Ilość: 1 kg	Garnek Ø 22 cm	9	ok. 2:30 (zamieszać po ok. 1 min)	Tak	1.	Tak
Przyrządzanie sosu beszamelowego						
Temperatura mleka: 7 °C Składniki: 40 g masła, 40 g mąki, 0,5 l mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i szczypta soli						
1. Roztopić masło, dodać mąkę i sól, podgrzać masę.	Rondel Ø 16 cm	2	ok. 6:00	Nie	-	-
2. Do zasmażki dodać mleko i ciągle mieszając doprowadzić do wrzenia.		7	ok. 6:30	Nie	-	-
3. Gdy sos beszamelowy zagotuje się, pozostawić na polu grzew- czym na kolejne 2 minuty, ciągle mieszając.		-	-	-	2	Nie
*Przepis zgodny z normą DIN 44550						
**Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2						

Potrawy testowe	Naczynia	Nagrzewanie piekarnika		Po- kryw- ka	Gotowanie	
		Stopień mocy grzania	Czas trwania (min:sek)		Stopień mocy grza- nia	Po- kryw- ka
Gotowanie ryżu na mleku						
Ryż a mleku, gotowany w naczyniu z pokrywką						
Temperatura mleka: 7 °C						
Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Ustawić zalecany stopień mocy grzania i dodać do mleka ryż, cukier oraz sól.						
Czas gotowania wraz z podgrzewaniem ok. 45 min.						
Składniki: 190 g ryżu okrągłozłazarnistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i 1 g soli	Garnek Ø 16 cm	8.	ok. 5:30	Nie	3 (zamieszać po 10 min)	Tak
Składniki: 250 g ryżu okrągłozłazarnistego, 120 g cukru, 1 l mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i 1,5 g soli	Garnek Ø 22 cm	8.	ok. 5:30	Nie	3 (zamieszać po 10 min)	Tak
Ryż na mleku, gotowany bez pokrywki						
Temperatura mleka: 7 °C						
Dodać do mleka pozostałe składniki i podgrzać, ciągle mieszając. Ustawić zalecany stopień mocy grzania, gdy mleko osiągnie temperaturę ok. 90 °C, gotować na wolnym ogniu przez ok 50 min.						
Składniki: 190 g ryżu okrągłozłazarnistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i 1 g soli	Garnek Ø 16 cm	8.	ok. 5:30	Nie	3	Nie
Składniki: 250 g ryżu okrągłozłazarnistego, 120 g cukru, 1 l mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i 1,5 g soli	Garnek Ø 22 cm	8.	ok. 5:30	Nie	2.	Nie
Gotowanie ryżu*						
Temperatura wody: 20 °C						
Składniki: 125 g ryżu okrągłozłazarnistego, 300 g wody i szczypta soli	Garnek Ø 16 cm	9	ok. 2:30	Tak	2	Tak
Składniki: 250 g ryżu okrągłozłazarnistego, 600 g wody i szczypta soli	Garnek Ø 22 cm	9	ok. 2:30	Tak	2.	Tak
Pieczenie polędwicy wieprzowej						
Temperatura początkowa polędwicy: 7 °C						
Ilość: 3 polędwice wieprzowe (waga całkowita ok. 300 g, grubość 1 cm) i 15 ml oleju słonecznikowego	Patelnia Ø 24 cm	9	ok. 1:30	Nie	7	Nie
Smażenie naleśników**						
Ilość: 55 ml ciasta na każdy naleśnik	Patelnia Ø 24 cm	9	ok. 1:30	Nie	7	Nie
Smażenie w głębokim tłuszczu mrożonych frytek						
Ilość: 2 l oleju słonecznikowego, na 1 porcję: 200 g mrożonych frytek (np. McCain 123 Frites Original)	Garnek Ø 22 cm	9	Aż temperatura oleju osiągnie 180 °C	Nie	9	Nie
*Przepis zgodny z normą DIN 44550						
**Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Wyprodukowano przez BSH Hausgeräte GmbH na warunkach licencji na korzystanie ze znaku towarowego Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001510845 (991104)