

SIEMENS



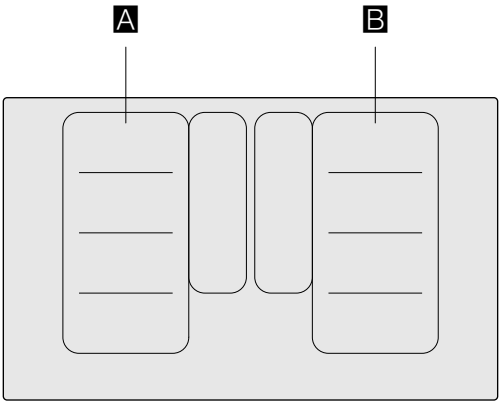
Płyta grzejna

EX8..LY...

siemens-home.com/welcome

pl Instrukcja obsługi

Register
your
product
online



		g*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Spis treści

	Używanie zgodne z przeznaczeniem	4
	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .	5
	Przyczyny uszkodzeń	6
	Przegląd	6
	Ochrona środowiska	7
	Rady dotyczące oszczędzania energii	7
	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	7
	Gotowanie za pomocą indukcji	7
	Zalety gotowania za pomocą indukcji	7
	Naczynia	7
	Informacje na temat urządzenia	9
	Panel sterowania	9
	Pola grzewcze	10
	Wskaźnik ciepła resztkowego	10
	Obsługa urządzenia	11
	Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej	11
	Nastawianie pola grzewczego	11
	Zalecenia dotyczące gotowania	11
	Strefa Flex	14
	Rady dotyczące korzystania z naczyń	14
	Jako jedno pole grzewcze	14
	Jako dwa niezależne pola grzewcze	14
	Funkcja Move	15
	Włączanie	15
	Dezaktywacja	15
	Strefa FlexPlus	16
	Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania	16
	Włączanie	16
	Dezaktywacja	16
	Funkcje zegara	17
	Programowanie czasu gotowania	17
	Minutnik	17
	Funkcja stopera	18
	Funkcja PowerBoost	18
	Aktywacja	18
	Dezaktywacja	18
	Funkcja ShortBoost	19
	Zalecenia dotyczące zastosowania	19
	Aktywacja	19
	Dezaktywacja	19
	Funkcja utrzymywania ciepła potraw	19
	Aktywacja	19
	Dezaktywacja	19
	Przekazywanie ustawień	20
	Włączanie	20
	Sensoryka smażenia	20
	Korzyści podczas smażenia	20
	Smażenie z wykorzystaniem czujnika smażenia	20
	Zakresy temperatury	21
	Tabela	21
	Sposób nastawiania	23
	Zabezpieczenie przed dziećmi	23
	Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	23
	Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci	23
	Blokada ustawień	24
	Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa	24
	Ustawienia podstawowe	25
	Przejdźcie do ustawień podstawowych:	26
	Wskaźnik zużycia energii	27
	Test naczyń	27
	Czyszczenie	28
	Płyta kuchenki	28
	Rama płyty grzewczej	28
	Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)	29
	Co robić w razie usterki?	31
	Serwis	32
	Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)	32
	Potrawy testowe	33

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

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.

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 4000 metrów nad poziomem morza.

Nie używać pokryw do płyt grzejnych. Mogą one prowadzić do wypadków, np. w wyniku przegrzania, zapłonu lub rozpryskiwania się materiałów.

Nie używać nieodpowiednich systemów zabezpieczających ani barierek dla dzieci. Mogą one prowadzić do wypadków

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

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 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

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

Proces gotowania należy kontrolować. Krótki proces gotowania wymaga stałego nadzoru.

W przypadku posiadania rozrusznika serca lub podobnego urządzenia medycznego, należy szczególnie uważać podczas użytkowania lub podczas zbliżania się działających kuchenek indukcyjnych. Skonsultować się z lekarzem lub producentem urządzenia medycznego w celu upewnienia się, czy spełnia obowiązujące normy, oraz poinformowania się o ewentualnych niekompatybilnościach.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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 pokrywki, 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.

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 naczyń.

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 awarii!

Płyta jest wyposażona w wentylator umieszczony w dolnej części. Jeśli pod płytą kuchenki znajduje się szuflada, nie należy używać jej do przechowywania drobnych przedmiotów lub papierów, ponieważ mogą one zostać wessane i spowodować uszkodzenie wentylatora lub osłabić działanie funkcji chłodzenia. Pomiędzy zawartością szuflady i wejściem wentylatora należy pozostawić minimum 2 cm prześwitu.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!

- W przypadku gotowania w kąpieli wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzejnej i naczyń w wyniku przegrzania. Naczynie w kąpieli 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.
- Nigdy nie umieszczać pustych naczyń w strefach grzejnych. Może to spowodować uszkodzenia.
- Nigdy nie umieszczać gorących naczyń na panelu sterowania, polach wskaźników i ramie płyty kuchenki. Może to spowodować uszkodzenia.
- Upadek twardych lub spiczastych przedmiotów na płytę kuchenki może spowodować uszkodzenia.
- Pozostawienie folii aluminiowej oraz naczyń z plastiku na strefie grzejnej spowoduje ich stopienie. Nie zaleca się używania folii ochronnej na płycie kuchenki.

Przegląd

W poniższej tabeli opisane są najczęściej występujące uszkodzenia:

Uszkodzenia	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Plamy	Potrawy, które wykipiały.	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.
	Nieodpowiednie środki czyszczące.	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych tego typu.
Zarysowania	Sól, cukier i piasek.	Nie wolno używać płyty grzewczej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.
	Naczynia z chropowatymi spodami zadrapują płytę grzewczą.	Należy sprawdzić naczynia do gotowania.
Przebarwienia	Nieodpowiednie środki czyszczące.	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych tego typu.
	Ścierające się garnki.	Garnki i patelnie unosić przy przesuwaniu.
Wgłębienie	Cukier, potrawy zawierające jego duże ilości.	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.

Ochrona środowiska

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

Rady dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze używać pokrywki odpowiedniej dla każdego garnka. Gdy gotuje się bez przykrycia, zużywa się dużo więcej energii. Stosować szklaną pokrywkę, aby móc zaglądać do naczynia, bez konieczności podnoszenia pokrywki.
- Używać naczyń o płaskim dnie. Naczynia nie posiadające płaskiego dna powodują większe zużycie energii.
- Średnica dna naczyń powinna odpowiadać wielkości strefy grzejnej. Uwaga: producenci naczyń zazwyczaj wskazują górną średnicę naczynia, która najczęściej jest większa od średnicy podstawy naczynia.
- Używać małego naczynia do gotowania małych ilości potraw. Duże, nie do końca wypełnione naczynie wymaga użycia dużej ilości energii.
- Przy gotowaniu, używać małej ilości wody. W ten sposób oszczędza się energię i zachowuje się wszystkie witaminy i minerały w warzywach.
- Wybrać najniższy poziom mocy pozwalający na podtrzymanie gotowania. Przy zbyt wysokim poziomie mocy, zużywa się niepotrzebnie energię.

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 29 lipca 2005r. „O zużytym 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 zużytym 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.

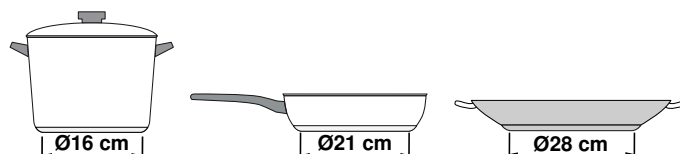
Naczynia

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".

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.

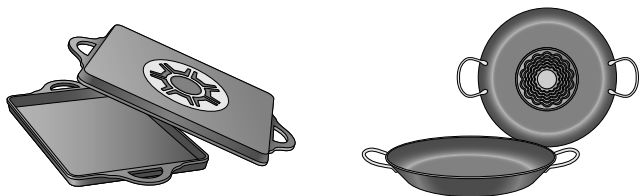


Jeżeli strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola jest używana jako jedno pole grzewcze, możliwe jest stosowanie większych naczyń, które są przystosowane szczególnie do gotowania w tej strefie. Informacje na temat ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → "Strefa Flex".

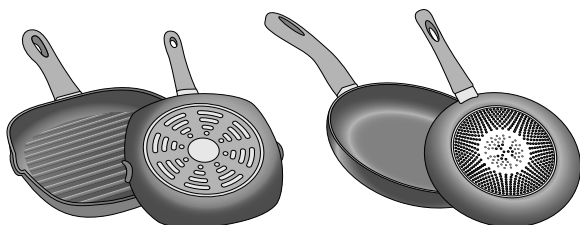


Spód niektórych naczyń indukcyjnych nie jest całkowicie ferromagnetyczny:

- 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.



Nieodpowiednie naczynia

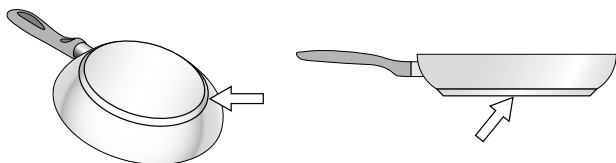
Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

- 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 rozprowadzanie 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.

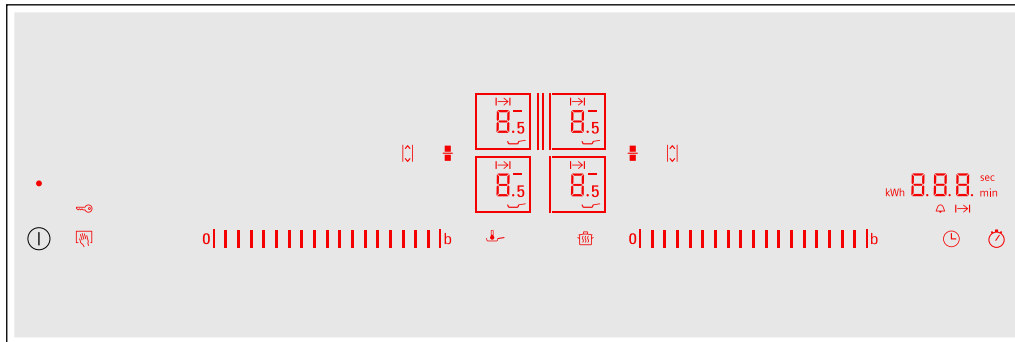
System rozpoznawania naczyń

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.

Informacje na temat urządzenia

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

Panel sterowania



Powierzchnie obsługi	
	Włącznik główny
	Wybór pola grzewczego
	Strefa nastawiania
	Funkcja PowerBoost i Shortboost
	Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola
	Funkcja Move
	Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia i zabezpieczenie przed dziećmi
	Funkcja utrzymywania ciepła potraw
	Czujnik smażenia
	Programowanie czasu gotowania i minutnik
	Funkcja stopera

Wskaźniki	
	Tryb pracy
	Stopnie mocy grzania
	Ciepło resztkowe
	Funkcja PowerBoost
	Funkcja ShortBoost
	Funkcja utrzymywania ciepła
	Czujnik smażenia
	Zabezpieczenie przed dziećmi
	Funkcja timera
	Ustawianie czasu gotowania
	Minutnik
	Strefa grzewcza FlexPlus
	Przenoszenie ustawień
	Wskaźniki timera
	Zużycie energii elektrycznej

Powierzchnie obsługi

Podczas procesu nagrzewania płyty grzewczej świecą się symbole powierzchni obsługi, które są dostępne w danym momencie.

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

Wskaźniki

- Odpowiednie symbole powierzchni obsługi świecą się w zależności od tego, czy są dostępne. Wskaźniki pól grzewczych lub wybranych funkcji świecą się jaśniej.
- Pulpit obsługi powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgoć może mieć negatywny wpływ na działanie urządzenia.

Pola grzewcze

Pole grzewcze		
	Pojedyncze pole grzewcze	Używać naczyń odpowiedniej wielkości.
	Łączona strefa grzewcza	Patrz rozdział → "Strefa Flex"
	Strefa grzewcza FlexPlus	Strefy grzewcze FlexPlus włączają się zawsze w połączeniu z prawą lub lewą łączoną strefą grzewczą. Patrz rozdział → "Strefa FlexPlus"
Używać wyłącznie naczyń przystosowanych do gotowania na płycie indukcyjnej, 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.

Obsługa urządzenia

W tym rozdziale opisany jest sposób nastawiania pola grzewczego. Tabela zawiera stopnie mocy grzania i czas gotowania różnych potraw.

Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Włączyć i wyłączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym.

Włączanie: dotknąć symbolu ①. Rozlega się sygnał. Świecą się symbole przyporządkowane polom grzewczym oraz dostępne w danym momencie funkcje. Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

Wyłączanie: Dotykać symbolu ①, aż zgasną wskaźniki. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzewcze ostygną w wystarczającym stopniu.

Wskazówki

- Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzewcze są wyłączone przez ponad 20 sekund.
- Przez pierwsze 4sekundy po wyłączeniu płyty grzewczej wybrane ustawienia pozostają zapisane w pamięci. Jeśli w tym czasie płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, rozpocznie pracę z poprzednimi ustawieniami.

Nastawianie pola grzewczego

W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy grzania.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc.

Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc.

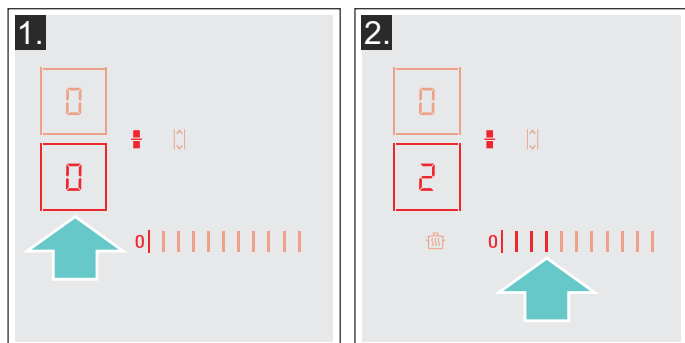
Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Jest on oznaczony przez 5.

Wskazówka: Pola grzewcze po lewej stronie są nastawiane w strefie nastawiania z lewej strony, a pola grzewcze po prawej stronie w strefie nastawiania z prawej strony.

Wybór pola grzewczego i stopnia mocy grzania

Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Dotknąć symboli  i  żadanego pola grzewczego. Wskaźnik  świeci się jaśniej.
2. Przesuwać palcem po odpowiedniej strefie nastawiania, aż zaświeci się żądany stopień mocy grzania.



Stopień mocy grzania został ustawiony.

Zmiana poziomu mocy

wybrać strefę grzejną i ustawić żądany poziom mocy w polu programowania.

Wyłączenie strefy grzejnej

Wybrać strefę grzejną i ustawić  w polu programowania. Strefa grzejna wyłącza się i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

Wskazówki

- Jeśli w strefie grzejnej nie umieszczono naczynia, wybrany poziom mocy będzie migać. Po pewnym czasie, strefa grzejna wyłącza się.
- Jeśli w strefie grzejnej umieszczono naczynie przed włączeniem płyty, zostanie ono wykryte po upływie 20 sekund po naciśnięciu włącznika głównego, a strefa grzejna zostanie automatycznie włączona. Po wykryciu naczynia, w ciągu następnych 20 sekund wybrać poziom mocy, w przeciwnym razie strefa grzejna wyłączy się.

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 - 1.5	-
Masło, miód, żelatyna	1 - 2	-
Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła		
Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1.5 - 2	-
Mleko*	1.5 - 2.5	-
Kiełbaski podgrzewane w wodzie*	3 - 4	-
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Szpinak, mrożony	3 - 4	15 - 25
Gulasz, mrożony	3 - 4	35 - 45
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
Kopytka*	4.5 - 5.5	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
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż (z podwójną ilością wody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryż na mleku***	2 - 3	30 - 40
Ziemniaki w mundurkach	4.5 - 5.5	25 - 35
Gotowane ziemniaki	4.5 - 5.5	15 - 30
Potrawy mączne, makarony*	6 - 7	6 - 10
Potrawa jednogarnkowa	3.5 - 4.5	120 - 180
Zupy	3.5 - 4.5	15 - 60
Warzywa	2.5 - 3.5	10 - 20
Warzywa, mrożone	3.5 - 4.5	7 - 20
Gotowanie w szybkowarze	4.5 - 5.5	-
Duszenie		
Zrazy zawijane	4 - 5	50 - 65
Pieczeń duszona	4 - 5	60 - 100
Gulasz***	3 - 4	50 - 60
* Bez pokrywki		
** Wielokrotnie obracać		
*** Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.5		

	Stopień mocy grzania	Czas gotowa- nia (min)
Duszenie / Pieczenie z małą ilością oleju*		
Sznyceł, naturalny lub panierowany	6 - 7	6 - 10
Sznyceł, mrożony	6 - 7	8 - 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 - 5.5	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 z patelni, mrożone	6 - 7	6 - 10
Naleśniki (smażyć kolejno)	6.5 - 7.5	-
Omlety (smażyć kolejno)	3.5 - 4.5	3 - 6
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 - 8.5		

Strefa Flex

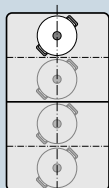
W zależności od potrzeby może być używana jako jedno pole grzewcze lub jako dwa niezależne pola grzewcze.

Składa się z czterech induktorów, które działają niezależnie od siebie. W przypadku włączenia strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola aktywowana jest tylko powierzchnia znajdująca się pod naczyniem.

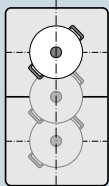
Rady dotyczące korzystania z naczyń

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

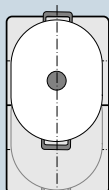
Jako jedno pole grzewcze



Średnica mniejsza lub równa 13 cm
Umieścić naczynie w jednej z czterech pozycji widocznych na rysunku.

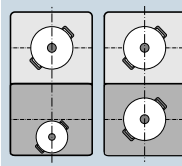


Średnica powyżej 13 cm
Umieścić naczynie w jednej z trzech pozycji widocznych na rysunku.



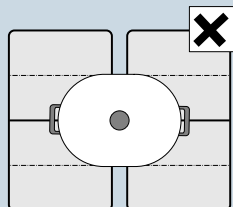
Jeżeli ustawienie naczynia wymaga użycia więcej niż jednego pola grzewczego, ustawić je zaczynając od górnej lub dolnej krawędzi strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.

Jako dwa niezależne pola grzewcze



Przednie i tylne pola grzewcze posiadające po 2 induktory mogą być używane niezależnie od siebie. Dla każdego pojedynczego pola grzewczego ustawić żądany stopień mocy grzania. Na każdym polu grzewczym używać tylko jednego naczynia.

Zalecenia



W przypadku płyt grzewczych posiadających więcej niż jedną strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola ustawić naczynie w taki sposób, aby przykrywało tylko jedną z tych stref.

W przeciwnym razie pola grzewcze nie zostaną prawidłowo aktywowane co ma negatywny wpływ na rezultat gotowania.

Jako jedno pole grzewcze

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola zostanie aktywowana jako jedno pole grzewcze.

Aktywacja

1. Wybrać strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola za pomocą symbolu .
2. W strefie nastawiania wybrać odpowiedni stopień mocy grzania.

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola została aktywowana.

Zmiana stopnia mocy grzania

Wybrać pole grzewcze i w odpowiedniej strefie nastawiania zmienić stopień mocy grzania.

Dodawanie nowego naczynia

Nowe naczynie postawić na polu grzewczym i dwukrotnie dotknąć symbolu . Nowe naczynie zostanie rozpoznane, a wybrany wcześniej stopień mocy grzania nie ulegnie zmianie.

Wskazówka: Jeżeli na aktywowanym polu grzewczym naczynie zostanie przesunięte lub podniesione, płyta grzewcza uruchomi automatyczne wyszukiwanie, ale wybrany wcześniej stopień mocy grzania nie ulegnie zmianie.

Dezaktywacja

Dotknąć symbolu .

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola została dezaktywowana. Oba pola działają wtedy jak dwa niezależne pola grzewcze.

Jako dwa niezależne pola grzewcze

Użytkowanie strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola jako dwóch niezależnych pól grzewczych.

Rozdzielenie pól grzewczych

1. Dotknąć symbolu .
 2. Wybrać żądane pole grzewcze za pomocą symbolu .
 3. W strefie nastawiania wybrać odpowiedni stopień mocy grzania.
- Pole grzewcze jest aktywowane.

Wskazówki

- Jeżeli płyta grzewcza wyłączy się, a następnie zostanie ponownie włączona, strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola będzie działała znowu jak pojedyncze pole grzewcze.
- Czynności umożliwiające zmianę ustawienia konfiguracyjnego strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola został opisany w rozdziale → "Ustawienia podstawowe".

Połączenie obu pól grzewczych

Dotknąć symbolu .

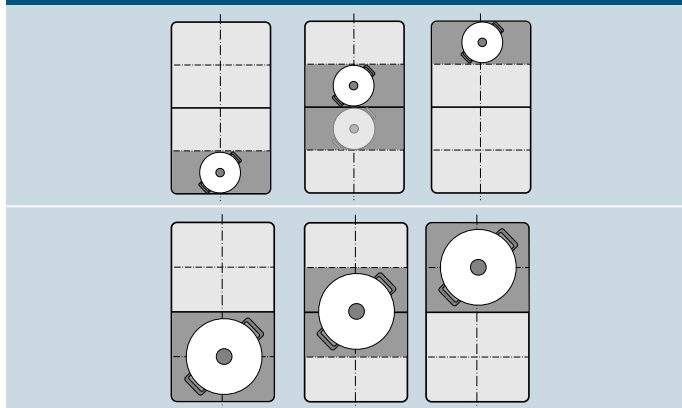
Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola została aktywowana.

Funkcja Move

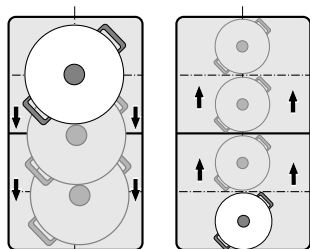
Ta funkcja powoduje aktywowanie całej strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola, która jest podzielona na trzy strefy i posiada wstępnie ustawione stopnie mocy grzania.

Używać tylko jednego naczynia. Wielkość strefy grzewczej zależy od używanego naczynia i jego prawidłowego ustawienia.

Strefy grzewcze



Przesuwanie naczynia w trakcie procesu gotowania na inną strefę grzewczą o innym stopniu mocy grzania:



Wstępnie ustawione stopnie mocy grzania:

Strefa grzewcza z przodu = stopień mocy grzania **9**

Środkowa strefa grzewcza = stopień mocy grzania **5**

Strefa grzewcza z tyłu = stopień mocy grzania **1.5**

Wstępnie ustawione stopnie mocy grzania można zmieniać niezależnie dla każdego pola grzewczego. Sposób zmiany stopni mocy grzania jest opisany w rozdziale → "Ustawienia podstawowe".

Wskazówki

- Jeżeli w obrębie strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola rozpoznane zostanie więcej niż jedno naczynie, funkcja zostanie dezaktywowana.
- Jeżeli w obrębie strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola naczynie zostanie przesunięte lub podniesione, płyta grzewcza uruchomi automatyczne wyszukiwanie i ustawiony zostanie stopień mocy grzania strefy, w której zostało rozpoznane naczynie.
- Szczegółowe informacje na temat wielkości oraz ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → "Strefa Flex"

Włączanie

1. Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.
2. Dotknąć symbolu , świeci się jaśniej. Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola zostanie aktywowana jako jedno pole grzewcze. Stopień mocy grzania strefy, na której znajduje się naczynie, świeci się na wskaźniku pola grzewczego. Funkcja została aktywowana.

Zmiana stopnia mocy grzania

Stopnie mocy grzania poszczególnych stref grzewczych można zmienić podczas procesu gotowania. Postawić naczynie na wybranej strefie grzewczej i zmienić w strefie nastawiania stopień mocy grzania.

Wskazówki

- Zmieniony zostanie wyłącznie stopień mocy grzania strefy, na której znajduje się naczynie.
- Jeśli funkcja zostanie dezaktywowana, stopnie mocy grzania trzech stref grzewczych wrócą do wstępnie ustawionych wartości.

Dezaktywacja

Dotknąć symbolu , świeci się słabiej.

Funkcja została dezaktywowana.

Wskazówka: Jeżeli jedna ze stref grzewczych jest ustawiona na , funkcja zostanie w ciągu kilku sekund dezaktywowana.

Strefa FlexPlus

Płyta grzewcza posiada dwie strefy grzewcze FlexPlus, które znajdują się między dwiema strefami grzewczymi o zmiennej średnicy pola i można z nich korzystać w połączeniu z prawą lub lewą strefą grzewczą. Dzięki temu możliwe jest używanie większych naczyń do gotowania, jak również uzyskiwanie lepszych rezultatów gotowania.

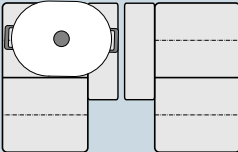
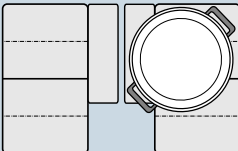
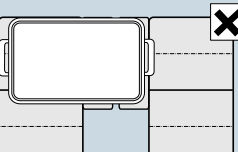
Każda z dwóch stref grzewczych FlexPlus włącza się zawsze w połączeniu z prawą lub lewą strefą grzewczą o zmiennej średnicy pola. Nie można jej aktywować niezależnie od jednej z tych stref.

Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania

W celu zapewnienia prawidłowego procesu detekcji termicznej i rozprowadzania ciepła należy ustawiać naczynie na środku strefy grzewczej.

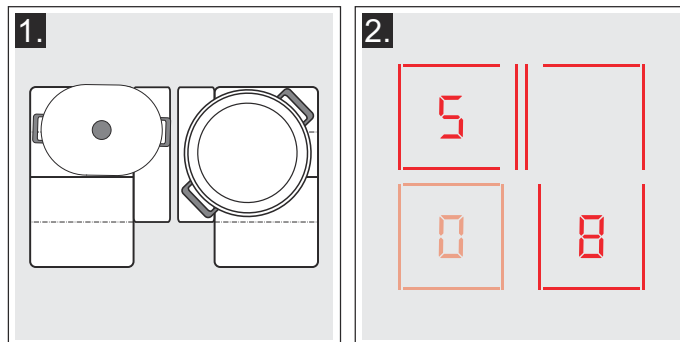
Naczynie powinno zajmować boczne pole grzewcze oraz strefę grzewczą FlexPlus.

W zależności od wielkości naczynia do gotowania strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola można aktywować jako dwa niezależne pola lub jako jedno pole grzewcze:

Ustawianie naczynia	
	Podługie naczynie: Aktywować strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola jako dwa niezależne pola grzewcze lub jako jedno pole grzewcze.
	Duże okrągłe naczynie Aktywować strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola jako jedno pole grzewcze.
	Naczynie nie może zajmować równocześnie obu stref grzewczych FlexPlus.

Włączanie

1. Postawić naczynie na polu grzewczym w taki sposób, aby zajmowało również strefę grzewczą FlexPlus.
2. Wybrać pole grzewcze i żądany stopień mocy grzania. Zapalają się wskaźniki pola grzewczego i strefy grzewczej FlexPlus.



Strefa grzewcza FlexPlus została aktywowana.

Dezaktywacja

Zdjąć naczynie z pola grzewczego. Gasną wskaźniki. Strefa grzewcza FlexPlus została dezaktywowana.

Funkcje zegara

Płyta grzewcze ma zaprogramowane trzy funkcje timera:

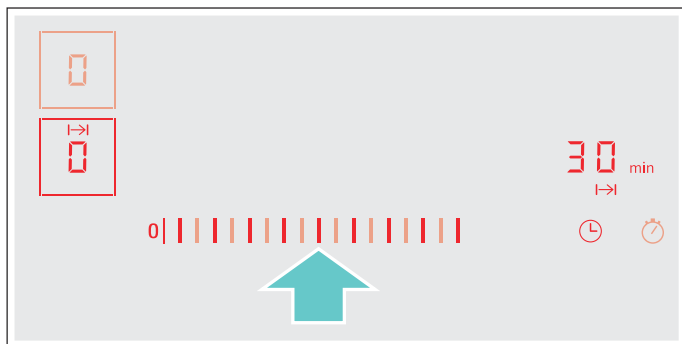
- Programowanie czasu gotowania
- Minutnik
- Funkcja stopera

Programowanie czasu gotowania

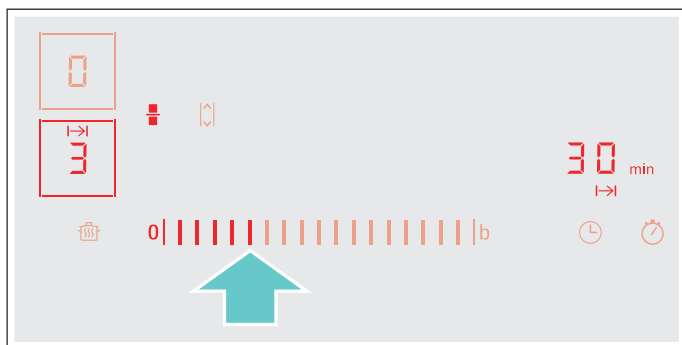
Pole grzewcze wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

Sposób nastawiania:

1. Dwukrotnie dotknąć symbolu . Na wskaźniku timera świeci się  oraz wskazanie .
2. Wybrać pole grzewcze. Wskaźnik  świeci się.
3. W ciągu następnych 10 sekund ustawić w strefie nastawiania żądany czas gotowania. Możliwe ustawienia wstępne przewidują od lewej do prawej strony 1, 2, 3 ... do 9 minut.



4. Dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybrane ustawienie.
5. Wybrać żądany stopień mocy grzania.



Rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania.

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 łączona strefa grzewcza wybrana zostanie jako jedyne pole grzewcze, ustawiony czas będzie taki sam dla całej strefy grzewczej.
- Jeśli w polu grzewczym kombi wybrana zostanie funkcja Move, ustawiony czas będzie taki sam dla wszystkich trzech pól grzewczych.

Czujnik smażenia

W przypadku zaprogramowania czasu gotowania dla danego pola grzewczego oraz aktywowania czujnika smażenia odliczanie czasu gotowania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu wybranego poziomu temperatury.

Zmiana lub kasowanie ustawionego czasu

Dwukrotnie dotknąć symbolu , a następnie wybrać pole grzewcze.

W strefie nastawiania zmienić czas gotowania lub ustawić , aby skasować zaprogramowany czas gotowania.

Dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Po upływie nastawionego czasu

Pole grzewcze wyłączy się, wskaźnik  miga, a pole grzewcze wskazuje . Rozlega się sygnał.

Na wskaźniku timera miga  i wskazanie .

W przypadku dotknięcia symbolu  zgasną wskaźniki i wyłączy się sygnał.

Wskazówki

- W przypadku zaprogramowania czasu gotowania dla kilku pól grzewczych na wskaźniku timera zawsze pojawia się najkrótszy czas gotowania.
- W celu sprawdzenia pozostałego czasu gotowania dla określonego pola grzewczego dwukrotnie dotknąć symbolu  i wybrać pole grzewcze.
- Czas gotowania można nastawić maksymalnie do  minut.

Minutnik

Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 99 minut.

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

Sposób nastawiania

1. Dotknąć symbolu . Na wskaźniku timera świeci się  oraz wskazanie .
 2. W strefie nastawiania wybrać żądany czas i potwierdzić ustawienie, dotykając symbolu .
- Po kilku sekundach rozpoczyna się odliczanie czasu.

Zmiana lub kasowanie ustawionego czasu

Dotknąć symbolu .

W strefie nastawiania zmienić czas gotowania lub ustawić , aby skasować zaprogramowany czas gotowania.

Dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał. Na wskaźniku timera miga  i symbol .

Wskaźniki zgasną po dotknięciu symbolu .

Funkcja stopera

Funkcja stopera pokazuje czas upływający od momentu aktywacji.

Działa ona niezależnie od pól grzewczych oraz innych ustawień. Ta funkcja nie wyłącza automatycznie pola grzewczego.

Aktywacja

Dotknąć symbolu . Na wskaźniku timera świeci się .

Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Dezaktywacja

Dotknąć symbolu . Na wskaźniku timera wyświetlają się, a następnie gasną symbole .

Funkcja została dezaktywowana.

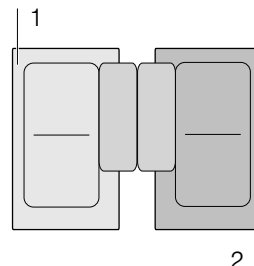
Wskazówka: W celu dezaktywowania stopera funkcja ta musi być wybrana.



Funkcja PowerBoost

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

Tę funkcję można aktywować dla jednego pola grzewczego, jeżeli równocześnie nie jest włączone inne pole grzewcze tej samej grupy (patrz rysunek).



Wskazówka: W strefie grzewczej o zmiennej średnicy pola aktywowanie funkcji Powerboost jest możliwe, jeżeli strefa ta jest używana jako jedno pole grzewcze.

Aktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć symbolu . Wskaźnik  świeci się. Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

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

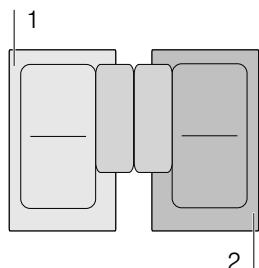
Wskazówka: W pewnych warunkach funkcja PowerBoost może się automatycznie wyłączyć, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.

Funkcja ShortBoost

Zastosowanie funkcji ShortBoost umożliwia szybsze podgrzanie naczyń niż przy użyciu stopnia mocy grzania 9.

Po dezaktywacji tej funkcji wybrać stopień mocy grzania odpowiedni dla potrawy.

Tę funkcję można aktywować dla jednego pola grzewczego, jeżeli równocześnie nie jest włączone inne pole grzewcze tej samej grupy (patrz rysunek).



Wskazówka: W przypadku strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola można aktywować również funkcję Shortboost, jeżeli strefa ta jest używana jako jedno pole grzewcze.

Zalecenia dotyczące zastosowania

- Zawsze stosować naczynia, które nie zostały wcześniej podgrzane.
- Używać wyłącznie garnków z płaskim spodem. Nie używać garnków z cienkim spodem.
- Nigdy nie podgrzewać bez nadzoru pustych naczyń, oleju, masła lub smalcu.
- Naczyni do gotowania nie przykrywać pokrywkami.
- Naczynie stawiać na środku pola grzewczego. Upewnić się, że średnica spodu naczynia odpowiada wielkości pola grzewczego.
- Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → "Gotowanie za pomocą indukcji"

Aktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dwukrotnie 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 ShortBoost może się automatycznie dezaktywować, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.

Funkcja utrzymywania ciepła potraw

Ta funkcja nadaje się idealnie do roztapiania czekolady lub masła oraz do utrzymywania ciepła potraw.

Aktywacja

1. Dotknąć symbolu .
2. W ciągu następnych 10 sekund wybrać żądane pole grzewcze.
Wskaźnik **L** świeci się.
Funkcja została aktywowana.

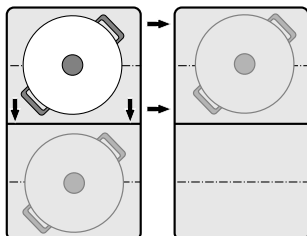
Dezaktywacja

1. Dotknąć symbolu .
2. Wybrać pole grzewcze.
Wskaźnik **L** gaśnie. Pole grzewcze wyłącza się i świeci się wskaźnik ciepła resztkowego..
Funkcja została dezaktywowana.

Przekazywanie ustawień

Dzięki tej funkcji możliwe jest przekazanie stopnia mocy grzania i zaprogramowanego czasu gotowania z jednego pola grzewczego na inne.

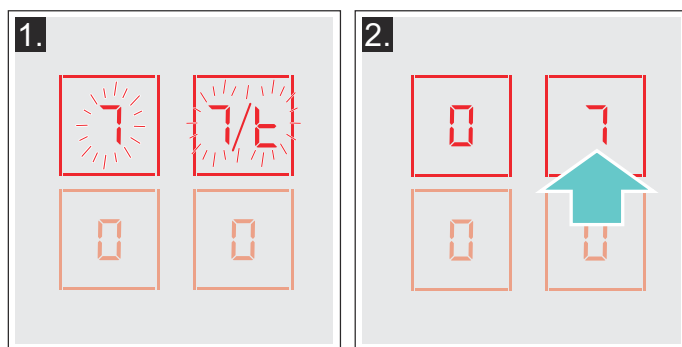
W celu przekazania ustawień przestawić naczynie z włączonego pola grzewczego na inne pole.



Wskazówka: Informacje na temat prawidłowego ustawiania naczyń do gotowania znajdują się w rozdziale → "Strefa Flex"

Włączanie

1. Przesunąć naczynie z włączonego pola grzewczego na inne pole grzewcze.
Na pierwotnym polu grzewczym miga stopień mocy grzania.
Naczynie zostaje rozpoznane, a na wskaźniku nowego pola grzewczego miga wybrany wcześniej stopień mocy grzania oraz symbol $\frac{7}{t}$.
2. Wybrać nowe pole grzewcze, aby potwierdzić ustawienia.
Stopień mocy grzania pierwotnego pola grzewczego zostanie ustawiony na 0.



Ustawienia zostały przekazane na nowe pole grzewcze.

Wskazówki

- Przesunąć naczynie na pole grzewcze, które nie zostało jeszcze włączone ani zaprogramowane lub na którym nie stało wcześniej inne naczynie.
- Funkcję PowerBoost lub ShortBoost można przełączyć z lewej strony na prawą lub z prawej strony na lewą tylko w przypadku, gdy nie zostało aktywowane żadne pole grzewcze.
- Jeżeli nowe naczynie zostanie ustawione na innym polu grzewczym przed potwierdzeniem wprowadzonych ustawień, funkcja może być aktywowana w odniesieniu do obu naczyń.
- W przypadku przestawienia kilku naczyń funkcja może być aktywowana wyłącznie w odniesieniu do ostatniego z nich.

Sensoryka smażenia

Ta funkcja umożliwia smażenie z zachowaniem odpowiedniej temperatury patelni.

Pola grzewcze umożliwiające stosowanie tej funkcji są oznaczone symbolem funkcji smażenia.

Korzyści podczas smażenia

- Pole grzewcze nagrzewa się tylko, gdy jest to konieczne do utrzymania temperatury. Umożliwia to oszczędzanie energii i zapobiega przegrzaniu oleju lub innego tłuszczu.
- Funkcja pieczenia informuje, w którym momencie pusta patelnia osiągnęła temperaturę optymalną do wiania oleju, a następnie do włożenia składników potrawy.

Wskazówki

- Nie przykrywać patelni pokrywką. W przeciwnym razie funkcja nie zostanie prawidłowo aktywowana. Można zastosować osłonę przed rozpryskiwaniem się tłuszczu.
- Do smażenia używać odpowiedniego oleju lub tłuszczu. W przypadku używania masła, margaryny, oliwy z oliwek extra lub smalcu wieprzowego, ustawić poziom temperatury 1 lub 2.
- Podczas podgrzewania nigdy nie pozostawiać patelni bez nadzoru (z potrawą lub bez).
- Jeżeli pole grzewcze ma wyższą temperaturę niż naczynie do gotowania lub odwrotnie, czujnik smażenia nie zostanie prawidłowo aktywowany.

Smażenie z wykorzystaniem czujnika smażenia

Patelnie, które są optymalnie przystosowane do czujnika smażenia, można nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym. Należy podać odpowiedni numer referencyjny:

- HZ390210 Patelnia o średnicy 15 cm.
- HZ390220 Patelnia o średnicy 19 cm.
- HZ390230 Patelnia o średnicy 21 cm.
- HZ390250 Patelnia o średnicy 28 cm. Zalecane wyłącznie do stosowania na strefie grzewczej FlexPlus.

Patelnie te są pokryte powłoką antyadhezyjną, co umożliwia smażenie z użyciem niewielkiej ilości tłuszczu.

Wskazówki

- Funkcja czujnika smażenia jest dostosowana specjalnie do tego rodzaju patelni.
- Upewnić się, że średnica spodu patelni odpowiada wielkości pola grzewczego. Patelnię stawiać na środku pola grzewczego.
- W przypadku strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola może się zdarzyć, że w przypadku innej wielkości lub nieprawidłowego ustawienia patelni czujnik smażenia nie zostanie aktywowany. Patrz rozdział → "Strefa Flex".

- Inne patelnie mogą ulec przegrzaniu. Temperatura może być niższa lub wyższa od wybranego poziomu temperatury. Najpierw należy wypróbować najniższy poziom temperatury i w razie potrzeby zmienić na wyższy.

Zakresy temperatury

Poziom temperatury	Zastosowanie
1 bardzo niski	Przyrządzanie i zagęszczanie sosów, duszenie warzyw, smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie.
2 niski	Smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie, np. omlety.
3 średni - niski	Smażenie ryb i potraw w dużych kawałkach, np. klopsików z mięsa mielonego i kielbasek.
4 średni - wysoki	Smażenie steków, średnio lub dobrze wysmażonych, potraw mrożonych, panierowanych i delikatnych, np. sznyceli, ragout i warzyw.
5 wysoki	Smażenie potraw w wysokich temperaturach, np. steków krwistych, placków ziemniaczanych i smażonych ziemniaków.

Tabela

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

Ustawiony poziom temperatury może ulec zmianie w zależności od używanej patelni.

Podgrzać pustą patelnię, po sygnale dodać olej i potrawę.

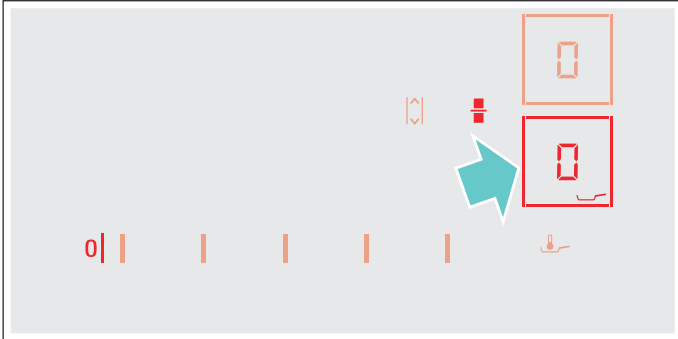
	Poziom temperatury	Łączny czas smażenia liczony od sygnału (min)
Mięso		
Sznycel, naturalny lub panierowany	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Kotlety*	3	10 - 15
Cordon bleu, sznycel po wiedeńsku*	4	10 - 15
Stek, krwisty (grubość 3 cm)	5	6 - 8
Stek, średnio lub dobrze wypieczony (grubość 3 cm)	4	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm)*	3	10 - 20
Kielbaski, parzone lub surowe*	3	8 - 20
Hamburgery, klopsiki z mięsa mielonego, klopsiki faszerowane*	3	6 - 30
Pasztet	2	6 - 9
Ragout, gyros	4	7 - 12
Mięso mielone	4	6 - 10
Boczek	2	5 - 8
Ryba		
Ryba, smażona, w całości, np. pstrąg	3	10 - 20
Filet rybny, naturalny lub panierowany	3 - 4	10 - 20
Krewetki, kraby	4	4 - 8
Potrawy z jaj		
Naleśniki**	5	-
Omlet**	2	3 - 6
Jajka sadzone	2 - 4	2 - 6
Jajecznic	2	4 - 9
Cesarski omlet	3	10 - 15
Francuskie tosty**	3	4 - 8
* Wielokrotnie obracać.		
** Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.		

	Poziom tem- peratury	Łączny czas smażenia liczony od sygnału (min)
Ziemniaki		
Ziemniaki smażone (z ziemniaków w mundurkach)	5	6 - 12
Frytki (z surowych ziemniaków)	4	15 - 25
Placki ziemniaczane**	5	2,5 - 3,5
Szwajcarskie rösti	1	50 - 55
Ziemniaki glazurowane	3	15 - 20
Warzywa		
Czosnek, cebula	1 - 2	2 - 10
Cukinia, bakłażan	3	4 - 12
Papryka, zielone szparagi	3	4 - 15
Duszone na oleju warzywa, np. cukinia, zielona papryka	1	10 - 20
Grzyby	4	10 - 15
Warzywa glazurowane	3	6 - 10
Produkty mrożone		
Sznycel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Pierś kurczaka*	4	10 - 30
Chicken nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	3	5 - 10
Filet rybny, naturalny lub panierowany	3	10 - 20
Paluszki rybne	4	8 - 12
Frytki	5	4 - 6
Potrawy z patelni, np. warzywa na patelnię z kurczakiem	3	6 - 10
Sajgonki	4	10 - 30
Camembert/ser	3	10 - 15
Sosy		
Sos pomidorowy z warzywami	1	25 - 35
Sos beszamelowy	1	10 - 20
Sos serowy, np. sos gorgonzola	1	10 - 20
Sosy zagęszczane, np. sos pomidorowy, sos boloński	1	25 - 35
Słodkie sosy, np. sos pomarańczowy	1	15 - 25
Inne		
Camembert/ser	3	7 - 10
Wstępnie ugotowane produkty suche po dodaniu wody, np. makaron	1	5 - 10
Grzanki	3	6 - 10
Migdały/orzechy włoskie/orzeszki piniowe	4	3 - 15
* Wielokrotnie obracać.		
** Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.		

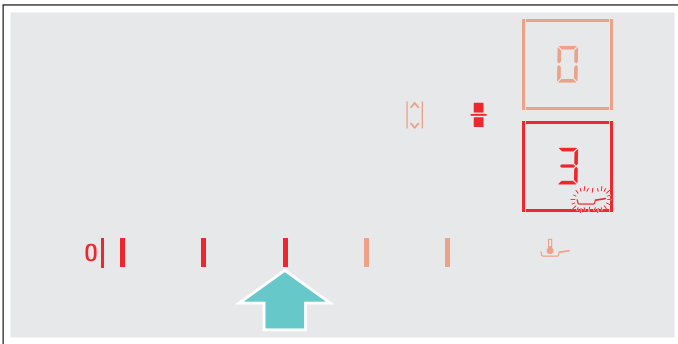
Sposób nastawiania

Wybrać z tabeli odpowiedni poziom temperatury.
Postawić pustą patelnię na polu grzewczym.

1. Dotknąć symbolu .
2. Wybrać pole grzewcze. Na wskaźniku pola grzewczego świeci się wskazanie .



3. W ciągu następnych 10 sekund wybrać w strefie nastawiania żądany poziom temperatury.



Funkcja została aktywowana.

Symbol temperatury  miga do momentu osiągnięcia temperatury smażenia. Następnie rozlega się sygnał, a symbol temperatury przestaje migać.

4. Gdy temperatura smażenia zostanie osiągnięta, włączyć na patelnię olej, a następnie włożyć potrawę.

Wskazówka: Obracać potrawy, aby nie zostały przypalone.

Wyłączanie czujnika smażenia

Dotknąć symbolu  i wybrać pole grzewcze. Pole grzewcze wyłącza się i świeci się wskaźnik ciepła resztkowego.

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzewcza musi być wyłączona.

Aktywacja:

1. Włączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym.
2. Dotykać symbolu  przez ok. 4 sekundy.
Wskaźnik  świeci się przez 10 sekund.
Płyta grzewcza jest zablokowana.

Dezaktywacja:

1. Włączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym.
2. Dotykać symbolu  przez ok. 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. Można je dostosować do indywidualnych wymagań użytkownika.

Wskaźnik	Funkcja
c 1	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi 0 Ręcznie*. 1 Automatycznie. 2 Funkcja została dezaktywowana.
c 2	Dźwięki sygnału 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 Wyłączone.* 1 Włączone.
c 5	Automatyczne programowanie czasu gotowania 00 Wyłączone.* 0 1-99 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 0 Wyłączone.* 1 1000 W Minimalna moc. 1.5 1500 W. 2 2000 W ... 9 lub 9 . Maksymalna moc płyty grzewczej.
c 11	Zmiana wstępnie ustawionych stopni mocy grzania dla funkcji Move -9 Wstępnie ustawiony stopień mocy grzania dla strefy grzewczej z przodu. -5 Wstępnie ustawiony stopień mocy grzania dla środkowej strefy grzewczej. -1.5 Wstępnie ustawiony stopień mocy grzania dla strefy grzewczej z tyłu.
c 12	Sprawdzanie naczyń do gotowania rezultatów gotowania 0 Nieodpowiednie 1 Nieoptymalne 2 Odpowiednie
c 13	Konfiguracja sposobu aktywowania strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola. 0 Jako dwa niezależne pola grzewcze. 1 Jako jedno pole grzewcze.*

* Ustawienia fabryczne

Wskaźnik	Funkcja
	Przywracanie ustawień fabrycznych
	Ustawienia indywidualne.*
	Przywrócenie ustawień fabrycznych.

* Ustawienia fabryczne

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 produkcie. Dotknąć strefy nastawiania, aby zobaczyć poszczególne wskaźniki.

Informacje o produkcie	Wskaźnik
Indeks działu obsługi klienta (KI)	
Numer fabryczny	
Numer fabryczny 1	
Numer fabryczny 2	

3. Ponowne dotknięcie symbolu powoduje przejście do ustawień podstawowych.
Na wskaźnikach świecą się i 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

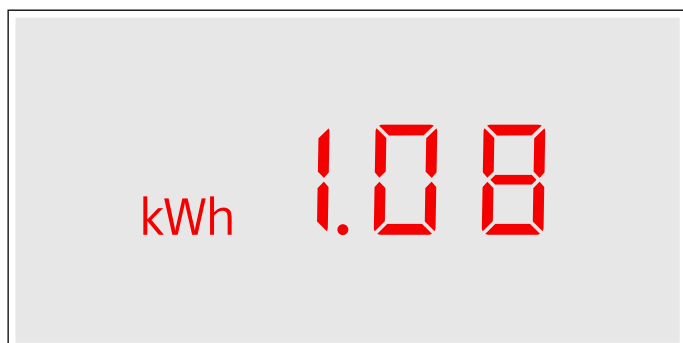
Wyłączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego.

Wskaźnik zużycia energii

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

Przez 10 sekund od wyłączenia wyświetlane jest zużycie prądu w kilowatogodzinach.

Na rysunku widoczny jest przykład zużycia energii o wartości **1.08 kWh**.



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

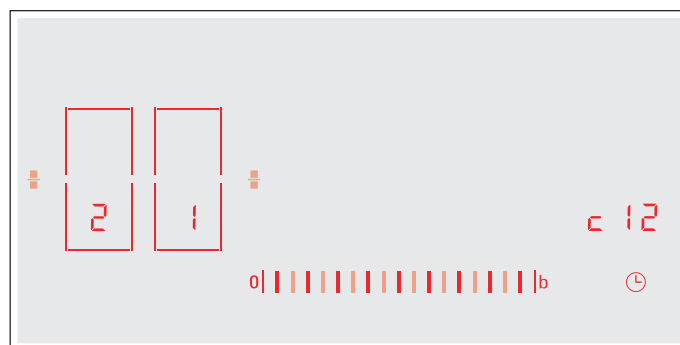
Test naczyń

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. Zimne naczynie wypełnione ok. 200 ml wody ustawić na środku pola grzewczego, którego średnica najbardziej odpowiada średnicy spodu naczynia.
2. Przejść do ustawień podstawowych i wybrać ustawienie **c 12**.
3. Dotknąć strefy nastawiania. Na wskaźniku pola grzewczego miga **—**. Funkcja została aktywowana.

Po 10 sekundach na wskaźniku pola grzewczego pojawia się wynik dotyczący jakości i szybkości procesu gotowania.



Sprawdzić wynik za pomocą poniższej tabeli:

Wynik	
	Naczynie nie nadaje się do użycia na tym polu grzewczym i dlatego nie zostanie podgrzane.*
	Naczynie podgrzewa się wolniej niż powinno i proces gotowania nie przechodzi optymalnie.*
	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

- Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola działa jako jedno pole grzewcze; używać tylko jednego naczynia do gotowania.
- 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 i sposobu ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach → "Gotowanie za pomocą indukcji" i → "Strefa Flex".



Czyszczenie

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

Płyta kuchenki

Czyszczenie

Po zakończeniu gotowania należy zawsze wyczyścić płytę grzewczą. Zapobiega to przypaleniu pozostałości potraw. Płytę grzewczą czyścić dopiero wówczas, gdy zgaśnie wskaźnik ciepła resztkowego.

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

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

W żadnym wypadku nie używać:

- nierozcieńczonych płynów do mycia naczyń
- środków czyszczących do zmywarek
- środków do szorowania
- żrących środków czyszczących, takich jak spray do piekarnika lub odplamiacz
- szorstkich gąbek
- myjki wysokociśnieniowej lub parowej

Uporczywe zabrudzenia najlepiej usuwać dostępną w sprzedaży skrobaczką do szkła. Należy przestrzegać wskazówek producenta.

Odpowiednie skrobaczki do szkła można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

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

Możliwe osady

Osad z kamienia i pozostałości wody	Płytę grzewczą należy czyścić dopiero wówczas, gdy ostygnie. Do czyszczenia można używać środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych z ceramiki szklanej.*
Cukier, skrobia ryżowa lub plastik	Natychmiast usunąć. Użyć skrobaczki do szkła. Ostrożnie: niebezpieczeństwo poparzenia.*

* Następnie wyczyścić wilgotnym zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Rama 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.

Wskazówka: Aby uniknąć powstawania plam, nie stosować środków czyszczących, dopóki płyta grzewcza jest gorąca. Upewnić się, że wszystkie pozostałości używanych środków czyszczących zostały usunięte.

Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)

Użytkowanie

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

Aktywowane zostało zabezpieczenie przed dziećmi.

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

Dlaczego migają wskaźniki i słychać sygnał?

Usunąć z pulpitu obsługi płyny lub resztki pożywienia. Usunąć wszystkie przedmioty pozostawione na pulpicie obsługi.

Instrukcja dotycząca dezaktywacji sygnału znajduje się w rozdziale → *"Ustawienia podstawowe"*

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 nalaniu 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 Flex"* i → *"Funkcja Move"*.

Naczynia

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 Flex"* i → *"Funkcja Move"*.

Czyszczenie

W jaki sposób czyścić płytę grzewczą?

Optymalne rezultaty można osiągnąć przy użyciu specjalnych środków do czyszczenia ceramiki szklanej. Nie należy stosować żrących środków czyszczących ani środków do szorowania, płynów do zmywarek (koncentratów) ani szorstkich ściereczek.

Szczegółowe informacje na temat czyszczenia i pielęgnacji płyty grzewczej znajdują się 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.

Wskaźnik	Możliwa przyczyna	Usunięcie usterki
Brak	Przerwa w zasilaniu. Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Usterka układu elektronicznego.	Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy w sieci elektrycznej nie wystąpiło zwarcie. Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z pracownikiem serwisu.
Migają wskaźniki	Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot.	Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
Na wskaźnikach pól grzewczych miga —	Wystąpiła usterka układu elektronicznego.	W celu potwierdzenia usterki przykryć na chwilę pulpit obsługi ręką.
F2	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pole grzewcze zostało wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego symbolu na płycie grzewczej.
F4	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone.	
F5 + stopień mocy grzania i sygnał	W pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego.	Usunąć garnek. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można kontynuować gotowanie.
F5 i sygnał	W pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.	Usunąć garnek. Odczekać kilka sekund. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
F1/F6	Pole grzewcze uległo przegrzaniu i zostało wyłączone w celu ochrony blatu roboczego.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć pole grzewcze.
F0	Nie można aktywować funkcji przenoszenia ustawień	Sprawdzić wskaźnik usterki, dotykając dowolnej powierzchni obsługi. Można gotować jak zwykle, nie korzystając z funkcji przenoszenia ustawień. Skontaktować się z pracownikiem serwisu.
F9	Nie można aktywować strefy grzewczej FlexPlus	Sprawdzić wskaźnik usterki, dotykając dowolnej powierzchni obsługi. Na pozostałych polach grzewczych można gotować jak zwykle. Skontaktować się z pracownikiem serwisu.
F8	Pole grzewcze było użytkowane bez przerwy przez dłuższy czas.	Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Patrz rozdział
E9000 E90 10	Napięcie robocze jest nieprawidłowe, 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 została podłączona zgodnie ze schematem połączeń.
dE	Aktywowany został tryb demo	Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Odczekać 30 sekund i ponownie podłączyć. W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Tryb demo zostanie dezaktywowany.

Nie stawiać gorących garnków na pulpicie obsługi.

Wskazówki

- Jeżeli na wskaźniku pojawi się **E**, przytrzymać naciśnięty czujnik odpowiedniego pola grzewczego, aby móc odczytać kod usterki.
- Jeżeli dany kod usterki nie został wymieniony w tabeli, odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej, odczekać 30 sekund i ponownie podłączyć. Jeżeli wskazanie pojawi się ponownie, skontaktować się z pracownikiem serwisu i podać dokładny kod usterki.



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 (nr E) i numer fabryczny (nr FD)

Serwisowi należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia.

Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się:

- Na karcie urządzenia.
- Na dolnej części płyty grzewczej.

Numer E jest widoczny również na szklanej powierzchni płyty grzewczej. Wykaz punktów serwisowych (KI) oraz numer fabryczny (FD) można również sprawdzić, wchodząc w ustawienia podstawowe. Informacje na ten temat są podane w rozdziale → *"Ustawienia podstawowe"*.

Należy pamiętać, 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	-	-	-	1.5	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	1.5	Tak
Ilość: 800 g	Garnek Ø 22 cm	9	2:30 (bez miesza- nia)	Tak	1.5	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	1.5	Tak
Ilość: 1 kg	Garnek Ø 22 cm	9	ok. 2:30 (zamieszać po ok. 1 min)	Tak	1.5	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			Gotowanie	
		Stopień mocy grzania	Czas trwania (min:sek)	Po- kryw- ka	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	8.5	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	8.5	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	8.5	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	8.5	ok. 5:30	Nie	2.5	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	2.5	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: 1,8 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

siemens-home.com

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



9001073415
951109(01)