



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Indukcyjna płyta grzewcza ze zintegrowanym systemem wentylacyjnym

[pl] Instrukcja obsługi

Indukcyjna płyta grzewcza ze zintegrowanym systemem wentylacyjnym

PVS8..F2.E

		g*	b*
A	∅ 21		2.200 W 3.700 W
	∅ 21 + 21		3.600 W
B	∅ 15		1.400 W 2.200 W
C	∅ 18		1.800 W 3.100 W

D : 200 W

Spis treści

	Używanie zgodne z przeznaczeniem	4		Sensoryka smażenia	19
	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . 5			Korzyści podczas smażenia	19
	Przyczyny uszkodzeń	7		Patelnie przystosowane do korzystania z czujnika smażenia	19
	Ochrona środowiska	8		Zakresy temperatury	20
	Oszczędność energii	8		Tabela	20
	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	8		Zabezpieczenie przed dziećmi	22
	Gotowanie za pomocą indukcji	8		Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia dzieci	22
	Zalety gotowania za pomocą indukcji	8		Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci	22
	Naczynia	9		Blokada ustawień	22
	Informacje na temat urządzenia	10		Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa	22
	Nowe urządzenie	10		Ustawienia podstawowe	23
	Akcesoria dodatkowe	10		Przejdźcie do ustawień podstawowych:	24
	Panel sterowania	11		Wskaźnik zużycia energii	24
	Wskaźnik ciepła resztkowego	11		Test naczyń do gotowania	25
	Tryby pracy wentylacji	12		Funkcja Power Manager	25
	Przed pierwszym użyciem	12		Czyszczenie	25
	Pierwsze uruchomienie	12		Środek czyszczący	26
	Obsługa urządzenia	12		Elementy wymagające czyszczenia	27
	Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej	12		Rama płyty grzewczej (dotyczy urządzeń z ramą płyty grzewczej)	27
	Nastawianie pola grzewczego	12		Płyta kuchenki	27
	Włączanie i wyłączanie wentylacji	13		Wentylacja	27
	Stopień intensywny	14		Czyszczenie pojemnika przelewowego	30
	Automatyczne włączanie	14		Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)	31
	Funkcja pracy po wyłączeniu	14		Co robić w razie usterki?	32
	Zalecenia dotyczące gotowania	14		Serwis	33
	Strefa kombi	17		Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)	33
	Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania	17		Potrawy testowe	34
	Włączanie	17			
	Dezaktywacja	17			
	Funkcja Move	17			
	Rady dotyczące korzystania z naczyń	17			
	Włączanie	18			
	Wyłączanie	18			
	Funkcje zegara	18			
	Programowanie czasu gotowania	18			
	Minutnik	19			
	Funkcja PowerBoost	19			
	Aktywacja	19			
	Dezaktywacja	19			

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

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 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

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

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

Niebezpieczne lub wybuchowe substancje i opary nie mogą być zasysane.

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

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

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

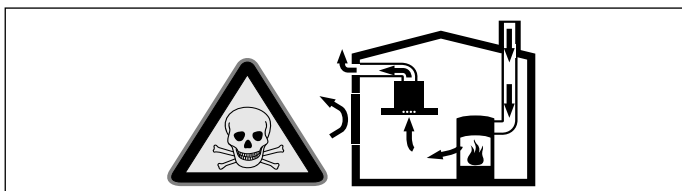
⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo uduszenia!

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.

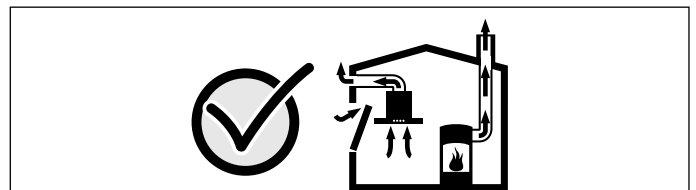
Włączenie okapu kuchennego powoduje zasysanie powietrza w kuchni i sąsiadujących pomieszczeniach – bez wystarczającej wentylacji powstanie podciśnienie. Trujące gazy z kominu lub ciągu wentylacyjnego uwalniane będą do pomieszczeń mieszkalnych.

- 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 przekroczona 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 kominu 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 kominu 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.
Filtr przeciw tłuszczowemu należy czyścić co najmniej raz w miesiącu.
Nie używać urządzenia bez filtra przeciw tłuszczowego.
- Osady z tłuszczu w filtrach przeciw tłuszczowych mogą się zapalić. Urządzenie czyścić w sposób opisany w instrukcji. Przestrzegać terminów czyszczenia. Nie używać urządzenia bez filtrów przeciw tłuszczowych.
- Przy włączonej wentylacji osad z tłuszczu w filtrze przeciw tłuszczowemu 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 pokrywy.

- Pokrywa filtra bardzo szybko nagrzewa się na płycie grzewczej. Nie odkładać pokrywy filtra na płytę grzewczą. Nie stawiać na pokrywie filtra garnków ani nie kłaść innych gorących przedmiotów.
- 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 pokrywy filtra, metalowego filtra przeciw tłuszczowego, pojemnika, zbiornika przelewowego lub osłony obudowy pozostawić urządzenie do ostygnięcia przez co najmniej dwie godziny.

⚠ 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 – Niebezpieczeństwa związane z polem elektromagnetycznym!

To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa oraz zgodności elektromagnetycznej. Niemniej jednak, osoby, które mają wszczepiony rozrusznik lub pompy insulinowe, powinny unikać zbliżania się do urządzenia w celu jego użytkowania. Nie można zagwarantować, że 100% tych urządzeń dostępnych na rynku jest zgodnych z obowiązującą normą zgodności elektromagnetycznej, oraz że nie wystąpią zakłócenia, które spowodują nieprawidłowe działanie urządzenia. Jest również możliwe, że osoby posiadające inne typy urządzeń jak np. słuchawki, mogą odczuć pewien dyskomfort.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!

- W przypadku gotowania w kąpieli wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzejnej i naczynia 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.
- Naczynia do gotowania i płyty grzewcze są bardzo gorące. W żadnym wypadku nie dotykać gorącej płyty grzewczej lub gorącego naczynia do gotowania.
- Nieodpowiednie patelnie typu Wok mogą być przyczyną wypadków. Używać wyłącznie patelni typu Wok dostępnych u producenta jako wyposażenie dodatkowe.

⚠ Ostrzeżenie – Ryzyko usterki!

Płyta grzewcza wyposażona jest od spodu w wentylator. Jeśli pod płytą grzewczą znajduje się szuflada, nie przechowywać w niej małych ani spiczastych przedmiotów, papieru ani ściereczek do naczyń. Mogą one zostać zassane i uszkodzić wentylator lub mieć negatywny wpływ na chłodzenie. Pomiędzy zawartością szuflady a wentylatorem należy zachować odstęp minimalny 2 cm.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- 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.
- Niebezpieczeństwo uszkodzenia przez gorące garnki lub patelnie. Nie stawiać gorących garnków ani patelni na pulpicie obsługi, wskaźnikach, ramie płyty grzewczej lub pokrywie filtra.
- 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.
- Niebezpieczeństwo uszkodzenia. Ryzyko pęknięcia pokrywy filtra. Ostrożnie zdjąć pokrywę filtra. Nie upuścić pokrywy filtra.
- 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 wykłapały, 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 wykłapały, natychmiast usuwać za pomocą skrobaczki do szkła.

Ochrona środowiska

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

Oszczędność energii

- Zawsze używać pokrywek pasujących do garnków. Gotowanie bez pokrywki znacząco zwiększa zużycie energii. Używać pokrywki szklanej, aby móc zaglądać do garnka bez konieczności zdejmowania pokrywki.
- Należy używać garnków i patelni z płaskim spodem. Wybrzuszone spody zwiększają zużycie energii.
- Średnice garnków i patelni należy dopasować do średnicy pól grzejnych. Należy pamiętać, że producenci naczyń podają często górną średnicę garnka, która jest najczęściej większa niż średnica spodu garnka.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. Zapewnia to oszczędność energii. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania. W ten sposób można zaoszczędzić energię elektryczną.
- Podczas gotowania zapewnić dopływ odpowiedniej ilości powietrza, aby działanie wentylacji było efektywne, a odgłosy pracy ograniczone do minimum.
- Stopień mocy wentylatora dopasować do intensywności oparów kuchennych. Tryb intensywny stosować wyłącznie w razie potrzeby. Niższy stopień mocy wentylatora oznacza mniejsze zużycie energii.
- W przypadku intensywnych oparów w odpowiednim momencie włączyć wyższy stopień mocy wentylatora. Opary nagromadzone w samej kuchni mogą wymagać dłuższej pracy wentylacji.
- Wyłączyć urządzenie, jeżeli nie jest już potrzebne.
- W celu zwiększenia skuteczności systemu wentylacyjnego i wyeliminowania niebezpieczeństwa pożaru filtry należy regularnie czyścić lub w razie potrzeby wymienić.

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 zużytym 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 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.

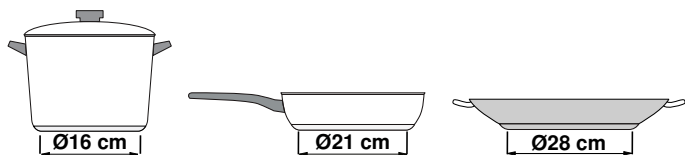
Naczynia

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 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.

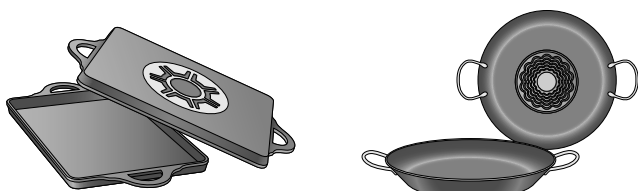


Jeżeli strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola jest używana jako jedno pole grzewcze, możliwe jest stosowanie większych naczyń, które są przystosowane szczególnie do gotowania w tej strefie. Informacje na temat ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → "Strefa kombi" na stronie 17.

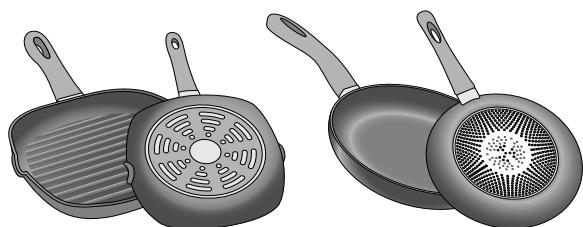


Spód niektórych naczyń indukcyjnych nie jest całkowicie ferromagnetyczny:

- Jeżeli spód naczynia indukcyjnego jest tylko częściowo ferromagnetyczny, nagrzewana będzie wyłącznie powierzchnia o właściwościach ferromagnetycznych. Konsekwencją może być nierównomierne rozpraszanie 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

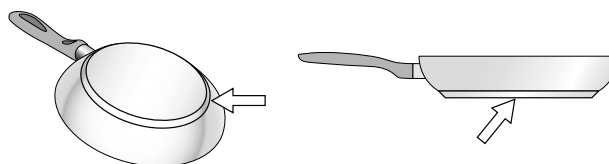
Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

- 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 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 naczyń mogłoby nawet stopić się i uszkodzić szkło płyty kuchenki. W tym przypadku, nie dotykać naczyń 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.

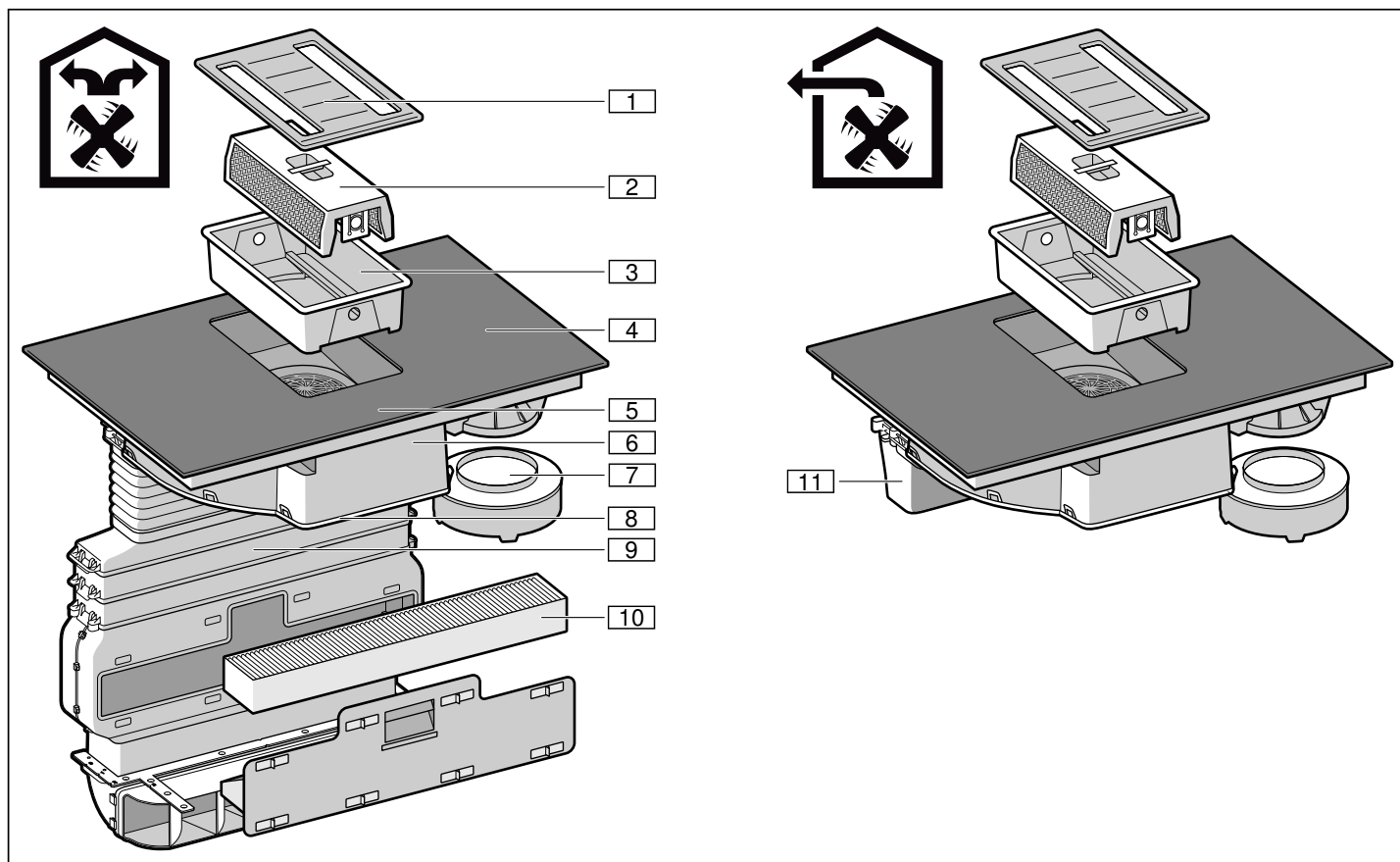
Informacje na temat urządzenia

Informacje na temat wielkości i mocy pól grzewczych znajdują się w

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

W tym rozdziale opisane są wskaźniki oraz elementy obsługi. Poza tym rozdział zawiera informacje na temat różnych funkcji urządzenia.

Nowe urządzenie



Nr	Oznaczenie
1	Pokrywa filtra
2	Metalowy filtr przeciwtłuszczowy
3	Pojemnik
4	Płyta grzewcza
5	Panel obsługi
6	Obudowa wentylatora
7	Zbiornik przelewowy
8	Ośłona obudowy
9	Orurowanie*
10	Filtr z węglem aktywnym*
11	Rura powietrza wylotowego**

*tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym

**tylko w trybie pracy w obiegu otwartym

Akcesoria dodatkowe

Zestaw do pracy w obiegu otwartym HEZ381400

Zestaw do pracy w obiegu zamkniętym HEZ381500

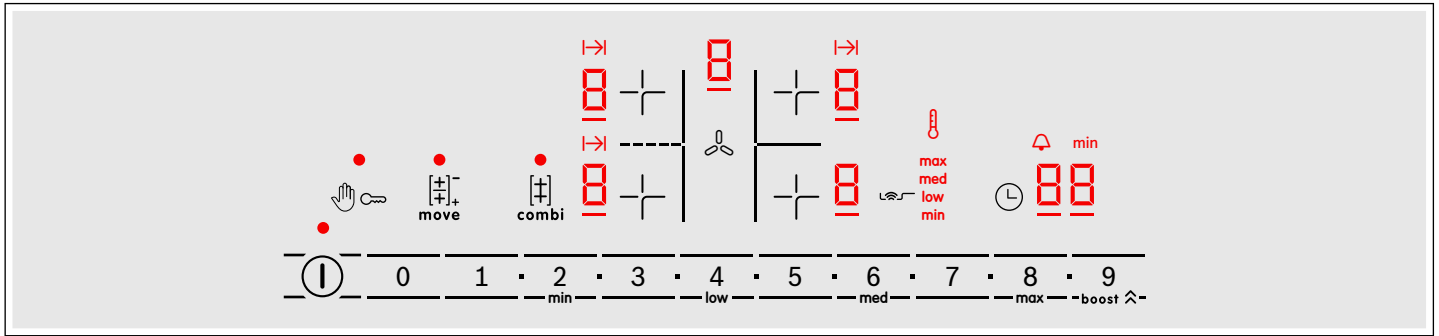
Filtr z węglem aktywnym HEZ381700

Odpowiednie naczynia do gotowania

Niektóre patelnie są optymalnie przystosowane do funkcji czujnika smażenia. Można je nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym. Zawsze należy podać odpowiedni numer referencyjny.

Patelnia o średnicy 15 cm	HZ390210
Patelnia o średnicy 19 cm	HZ390220
Patelnia o średnicy 21 cm	HZ390230

Panel sterowania



Powierzchnie obsługi

	Włączanie i wyłączanie urządzenia
	Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia
	Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi
	Wybór pola grzewczego
0 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9	Ustawianie stopni mocy / ustawianie wentylacji
	Przechodzenie między strefą nastawiania płyty grzewczej i wentylacji / Resetowanie wskaźników nasycenia
	Aktywacja funkcji Move
	Aktywacja funkcji strefy kombi
	Włączanie czujnika smażenia
min, low, med, max	Ustawianie poziomów temperatury
boost ^	Włączanie funkcji Powerboost dla stopni mocy grzania / włączanie trybu intensywnego wentylacji
	Programowanie czasu gotowania oraz minutnika

Wskazania

●	Tryb pracy
1-9	Stopnie mocy grzania/stopnie mocy wentylatora
H/h	Ciepło resztkowe
	Temperatura czujnika smażenia
min, low, med, max	Poziomy temperatury
	Minutnik
I->I	Automatyczne wyłączenie pola grzewczego / Automatyczny timer
00	Funkcja timera
min	Wskaźniki timera
F 10	Wskaźnik nasycenia metalowego filtra przeciw tłuszczowego
F 11	Wskaźnik nasycenia filtra z węglem aktywnym

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.

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 wentylacji

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

Praca w trybie obiegu otwartego



Zassane powietrze jest oczyszczone przez filtr przeciwłuszczowy i kierowane na zewnątrz poprzez system rur.

W przypadku odprowadzania oparów kuchennych przez zewnętrzną ścianę konieczne jest zamontowanie teleskopowej skrzynki ściiennej.

Obieg zamknięty



Zassane powietrze jest oczyszczone przez filtr przeciwłuszczowy 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 z obiegiem zamkniętym można przeczytać w prospekcie lub zdobyć w sklepie specjalistycznym. Niezbędne wyposażenie można nabyć w sklepie specjalistycznym, w punkcie serwisowym lub w sklepie internetowym.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem urządzenia uwzględnij następujące zalecenie:

Dokładnie wyczyść urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy wprowadzić określone ustawienia.

Pierwsze uruchomienie

Wskazówka: Urządzenie jest ustawione w momencie dostawy na tryb obiegu zamkniętego.

Możliwe ustawienia:

- W trybie pracy w obiegu zamkniętym wskazanie [17] jest ustawione na wartość [] (ustawienie fabryczne).
- W trybie pracy w obiegu otwartym wskazanie [17] jest ustawione na wartość [].

W celu przełączenia urządzenia na tryb pracy w obiegu otwartym patrz → "Ustawienia podstawowe" na stronie 23.

Obsługa urządzenia

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!
Pokrywa filtra bardzo szybko nagrzewa się na płycie grzewczej. Nie odkładać pokrywy filtra na płytę grzewczą. Nie stawiać na pokrywie filtra garnków ani nie kłaść innych gorących przedmiotów.

Wskazówka: Wentylację włączyć przy rozpoczęciu gotowania, natomiast wyłączyć dopiero po upływie kilku minut po zakończeniu gotowania. Dzięki temu usuwanie oparów będzie najbardziej efektywne.

Wskazówka: Nigdy nie użytkować urządzenia bez pojemnika, metalowego filtra przeciwłuszczowego ani pokrywy filtra.

Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Włączenie i wyłączenie płyty grzewczej odbywa się za pomocą włącznika głównego.

Włączanie: Dotknąć symbolu [1]. Rozlega się sygnał. Świeci się wskaźnik nad włącznikiem głównym oraz wskaźniki pól grzewczych [2]. Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

Wyłączanie: Dotykać symbolu [1], aż zgaśnie wskaźnik. Wszystkie pola grzewcze są wyłączone. 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 30 sekund i wyłączona jest wentylacja.
- Przez pierwsze 4 sekundy 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

Za pomocą symboli od **1** do **9** ustawić żądany stopień mocy grzania.

Stopień mocy grzania **1** = najniższa moc

Stopień mocy grzania **9** = najwyższa moc




Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Stopień pośredni jest oznaczony w strefie nastawiania symbolem [3].

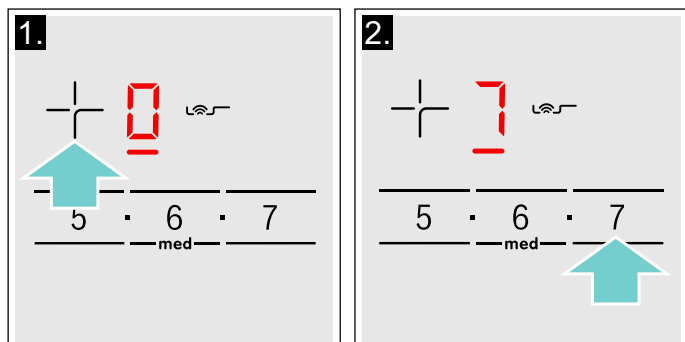
Wskazówki

- W celu ochrony delikatnych elementów urządzenia przed przegrzaniem lub przeciążeniem elektrycznym płyta grzewcza może tymczasowo zmniejszyć moc.
- Aby zapobiec hałasowi generowanemu przez urządzenie, płyta grzewcza może tymczasowo zmniejszyć moc.

Wybór pola grzewczego i stopnia mocy grzania

Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Dotknąć symbolu żądanego pola grzewczego. Świeci się symbol , a poniżej symbol .
2. Następnie wybrać w strefie nastawiania żądany stopień mocy grzania.




Stopień mocy grzania został ustawiony.

Zmiana stopnia mocy grzania

Wybrać pole grzewcze, a następnie ustawić w strefie nastawiania żądany stopień mocy grzania.

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 wyłącznika 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. Pomimo umieszczenia kilku naczyń, po włączeniu płyty kuchenki zostanie wykryte tylko jedno naczynie.
- System wentylacyjny trzeba wyłączyć osobno.
→ "Wyłączenie wentylacji" na stronie 13



Włączanie i wyłączanie wentylacji

Wskazówki

- Stopień mocy należy zawsze dostosować do aktualnych warunków otoczenia. W przypadku intensywnych oparów kuchennych wybrać wysoki stopień mocy.
- Brak metalowego filtra przeciwłuszczowego uniemożliwia włączenie wentylacji. Włożyć metalowy filtr przeciwłuszczowy. Funkcje płyty grzewczej są dostępne również bez metalowego filtra przeciwłuszczowego. → "Czyszczenie" na stronie 25
- Nie blokować otworów wentylacyjnych. Nie stawiać przedmiotów na pokrywie filtra. W przeciwnym razie wydajność wentylacji ulegnie pogorszeniu.
- W przypadku wysokich naczyń do gotowania nie można zagwarantować optymalnej mocy wyciągu. Moc wyciągu można zwiększyć poprzez uchylenie pokrywki.

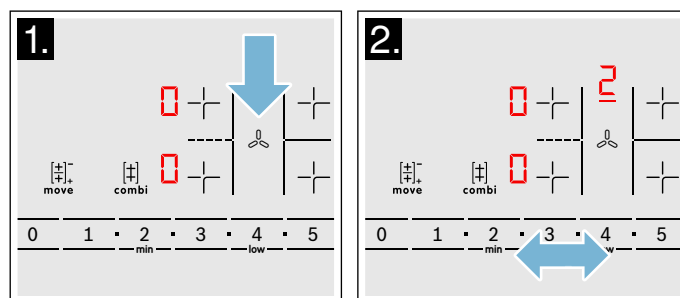
Włączanie wentylacji


Jeżeli nie można włączyć wentylacji, prawidłowo włożyć metalowy filtr przeciwłuszczowy.

1. Dotknąć symbolu . Wentylacja włącza się na stopniu mocy . Ustawiony stopień mocy będzie widoczny na wyświetlaczu.


Wskazówki




- Podczas ustawiania stopnia mocy wentylacji nie można zmieniać stopni mocy grzania.
 - W ciągu kilku kolejnych sekund można wybrać stopień mocy wentylacji. Następnie ponownie można używać strefy nastawiania do ustawiania stopnia mocy grzania.
2. W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy. Ustawiony stopień mocy będzie widoczny na wyświetlaczu.



3. W celu ustawienia innego stopnia mocy, dotknąć symbolu  i wybrać w strefie nastawiania żądany stopień mocy. Ustawiony stopień mocy będzie widoczny na wyświetlaczu.

Wyłączenie wentylacji

W celu wyłączenia urządzenia dotknąć symbolu . W celu wyłączenia samej wentylacji postępować w następujący sposób:



1. Dotknąć symbolu .
2. Wybrać w strefie nastawiania symbol .
3. Dotknąć symbolu , aby przejść do strefy nastawiania płyty grzewczej.

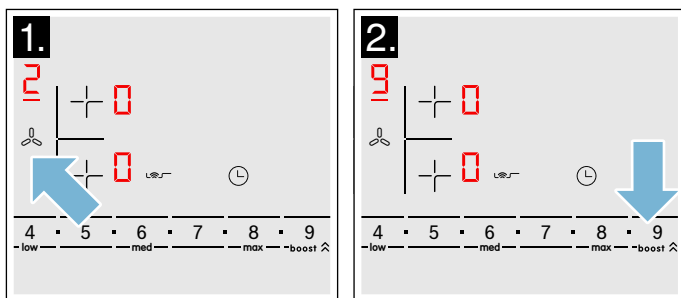
Wskazówka: W zależności od wybranych ustawień podstawowych funkcja pracy po wyłączeniu uruchamia się po wyłączeniu urządzenia.


Stopień intensywny

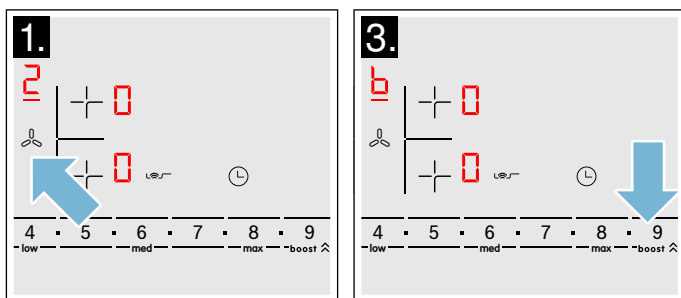
W przypadku wysokiego stężenia zapachów i oparów aktywować tryb intensywny. Wentylacja działa wówczas przez krótki czas z maksymalną mocą. Po upływie tego czasu samoczynnie przełączy się ponownie na niski stopień mocy.

Włączanie

1. Dotknąć symbolu .
Na wyświetlaczu pojawia się **2**, pod stopniem mocy **2** podświetla się kreska.
2. Dotknąć symbolu **boost** .
Na wyświetlaczu pojawia się **9**. Świeci się linia pod symbolem **9**. Aktywowany jest stopień mocy wentylatora **9**.





3. Lub: Dwukrotnie dotknąć symbolu **boost** .
Na wyświetlaczu pojawia się **b**. Świeci się linia pod symbolem **b**. Tryb intensywny jest aktywowany.



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

Wyłączanie

1. Dotknąć symbolu .
2. Ustawić w strefie nastawiania stopień mocy  lub inny stopień mocy.

Automatyczne włączanie

W zależności od wybranych ustawień podstawowych po dokonaniu wyboru stopnia mocy strefy grzewczej możliwe są następujące opcje:

- Wentylacja nie włącza się.
- Wentylacja włącza się na ustalonym stopniu mocy.

Wybrać w ustawieniach podstawowych żadaną opcję.
→ "Ustawienia podstawowe" na stronie 23

Funkcja pracy po wyłączeniu


Funkcja opóźnienia wyłączenia powoduje, że system wentylacyjny działa jeszcze przez kilka minut po jego wyłączeniu. Pozwala to usunąć pozostałe po gotowaniu opary kuchenne. Następnie system wentylacyjny wyłącza się automatycznie.

W ustawieniach podstawowych (→ Strona 23) można wybrać następujące opcje pracy po wyłączeniu:

- Dezaktywacja pracy po wyłączeniu
- Aktywacja funkcji pracy po wyłączeniu przez określony czas na określonym stopniu mocy

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

Wyłączanie

Dotknąć symbolu .

Funkcja opóźnienia wyłączenia zostanie natychmiast wyłączona.

Jeżeli spełniony zostanie jeden z poniższych warunków, funkcja pracy po wyłączeniu zostanie dezaktywowana:

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

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 gotowania (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
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
Potrava 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

* Bez pokrywki

** Wielokrotnie obracać

***Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.

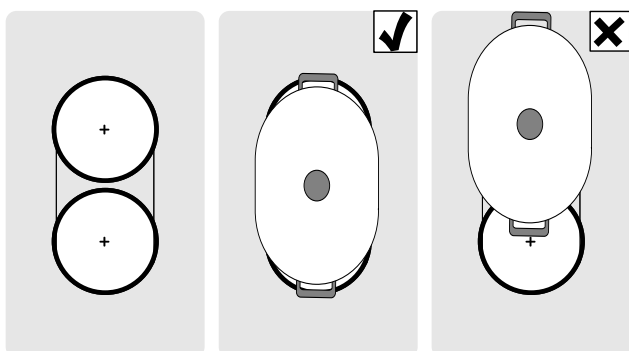
	Stopień mocy grzania	Czas gotowa- nia (min)
Duszenie / Pieczenie z małą ilością oleju*		
Sznyceł, naturalny lub panierowany	6-7	6-10
Sznyceł, mrożony	6-7	6-12
Kotlet, naturalny lub panierowany**	6-7	8-12
Stek (grubość 3 cm)	7-8	8-12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm)**	5-6	10-20
Pierś kurczaka, mrożona**	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.		

Strefa kombi

Funkcja ta umożliwi jednoczesne włączenie obu znajdujących się po lewej stronie pól grzewczych tej samej wielkości. Oba pola grzewcze mają wówczas ustawiony ten sam stopień mocy grzania. Funkcja ta jest szczególnie przydatna w przypadku gotowania w podłużnym naczyniu.

Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania


W celu uzyskania optymalnych rezultatów używać odpowiednich, owalnych naczyń zajmujących strefę obu pól grzewczych. Naczynie stawiać na środku pól grzewczych.



Jeśli na jednym z obu pól grzewczych używane jest tylko jedno naczynie, można je przesunąć na drugie pole grzewcze. W takim przypadku stopień mocy grzania i wybrane ustawienia zostaną zapisane również dla drugiego pola grzewczego.

Włączanie


Płyta grzewcza musi być włączona.

- Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych należących do CombiZone i ustawić stopień mocy grzania.
- Dotknąć symbolu . Wskaźnik ● świeci się. Stopień mocy grzania pojawia się na wskaźniku dolnego pola grzewczego. Funkcja została aktywowana.

Zmiana stopnia mocy grzania

Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych należących do strefy kombi i w strefie nastawiania zmienić stopień mocy grzania.

Dezaktywacja

Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych posiadających tę funkcję i dotknąć symbolu .

Funkcja została dezaktywowana. Oba pola działają wtedy jak dwa niezależne pola grzewcze.

Funkcja Move

Ta funkcja umożliwi jednoczesne włączenie obu pól grzewczych jednakowej wielkości znajdujących się po lewej stronie oraz wybranie różnych stopni mocy grzania dla każdego z pól. Wstępnie ustawione stopnie mocy grzania:

Pole grzewcze z przodu = stopień mocy grzania **9**

Pole grzewcze z tyłu = stopień mocy grzania **1**.

Stopnie mocy grzania można zmieniać niezależnie dla każdego pola grzewczego.

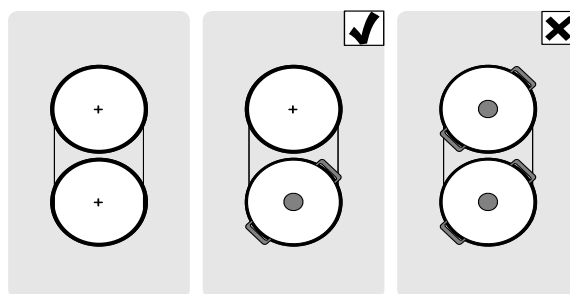
Wskazówki

- 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.

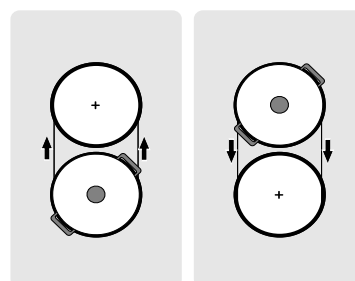
Rady dotyczące korzystania z naczyń

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

Należy używać tylko jednego naczynia do gotowania i ustawić je na jednym polu grzewczym.




Przesuwanie naczynia z jednego pola grzewczego na drugie:




Włączanie

Połączyć oba pola grzewcze o różnych stopniach mocy grzania.

- Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych posiadających funkcję Move.
- Dotknąć symbolu . Wskaźnik ● świeci się. Stopnie mocy grzania pojawiają się na wskaźnikach obu pól grzewczych.

Funkcja została aktywowana.

Wskazówki


- 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.

Wyłączanie

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

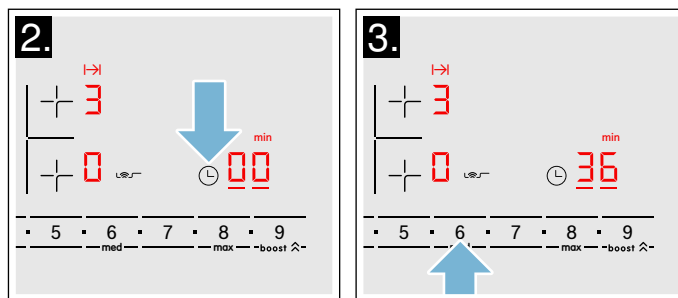
Programowanie czasu gotowania

Pole grzewcze wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

Sposób nastawiania:

- Wybrać pole grzewcze i żądany stopień mocy grzania.
- Dotknąć symbolu . Na wskaźniku pola grzewczego świeci się . Na wskaźniku timera świeci się .

- 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, ustawiony czas będzie taki sam dla obydwu 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 usunięcie ustawienia czasu

Wybrać strefę grzejną, a następnie nacisnąć symbol . Zmienić czas gotowania w polu programowania lub ustawić , 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  przez 10 sekund.

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

Wskazówki




- W celu ustawienia czasu gotowania poniżej 10 minut należy przed wprowadzeniem żądanej wartości dotknąć **0**.
- W przypadku zaprogramowania czasu gotowania dla kilku pól grzewczych na wskaźniku timera zawsze pojawia się informacja dotycząca wybranego pola grzewczego.
- W celu sprawdzenia pozostałego czasu gotowania wybrać odpowiednie pole grzewcze.
- Czas gotowania można nastawić do **99** 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.

Wprowadzanie ustawień



1. Kilkakrotnie dotknąć symbolu , aż zaświeci się wskaźnik . Na wskaźniku timera świeci się .
2. Ustawić wybrany czas w strefie nastawiania. Po kilku sekundach rozpoczyna się odliczanie czasu.


Zmiana lub kasowanie ustawionego czasu

Kilkakrotnie dotknąć symbolu , aż zaświeci się wskaźnik .

Zmienić czas w strefie nastawiania lub ustawić , aby skasować zaprogramowany czas.


Po upływie nastawionego czasu




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

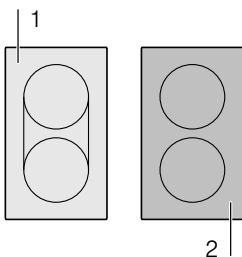
W przypadku dotknięcia symbolu  gasną wskaźniki i wyłącza się sygnał.



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). W przeciwnym razie na wskaźniku wybranego pola grzewczego miga  i ; następnie zostanie automatycznie ustawiony stopień mocy grzania  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. Dwukrotnie dotknąć symbol . Na wyświetlaczu świeci się . Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć symbol . Wskaźnik  gaśnie, a pole grzewcze przelacza 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.



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 **min**.
- 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.

Patelnie przystosowane do korzystania z czujnika smażenia

Ta funkcja wymaga używania specjalnych patelni. Można je nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie. Zawsze należy podać odpowiedni numer referencyjny.

- HZ390210 Patelnia o średnicy 15 cm.
- HZ390220 Patelnia o średnicy 19 cm.
- HZ390230 Patelnia o średnicy 21 cm.

Patelnie są pokryte powłoką antyadhezyjną, dzięki czemu smażenie może odbywać się przy użyciu niewielkiej ilości tłuszczu.

Wskazówki

- Funkcja smażenia została zaprogramwana specjalnie dla tej patelni.
- Inne patelnie mogą ulec przegrzaniu. Można ustawić wyższą lub niższą temperaturę. Najpierw należy wypróbować najniższy poziom temperatury i w razie potrzeby zmienić na wyższy.
- Upewnić się, że średnica spodu patelni odpowiada wielkości pola grzewczego. Patelnię stawiać na środku pola grzewczego.

Zakresy temperatury

Poziom temperatury		Zastosowanie
min	niski	Smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie, np. omlety.
low	średni - niski	Smażenie ryb i potraw w dużych kawałkach, np. klopsików z mięsa mielonego i kielbasek.
med	średni - wysoki	Smażenie steków, średnio lub dobrze wysmażonych, potraw mrożonych, panierowanych i delikatnych, np. sznycli, ragout i warzyw.
max	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 sygnalu (min)
Mięso		
Sznicel, naturalny lub panierowany	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Kotlety*	low	10 - 15
Cordon bleu, sznicel po wiedeńsku*	med	10 - 15
Stek, krwisty (grubość 3 cm)	max	6 - 8
Stek, średnio lub dobrze wypieczony (grubość 3 cm)	med	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm)*	low	10 - 20
Kiełbaski, parzone lub surowe*	low	8 - 20
Hamburgery, klopsiki z mięsa mielonego, klopsiki faszerowane*	low	6 - 30
Ragout, gyros	med	7 - 12
Mięso mielone	med	6 - 10
Boczek	min	5 - 8
Ryby		
Ryba, smażona, w całości, np. pstrąg	low	10 - 20
Filet rybny, naturalny lub panierowany	low - med	10 - 20
Krewetki, kraby	med	4 - 8

* Wielokrotnie obracać.

** Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.


	Poziom temperatury	Łączny czas smażenia liczony od sygnału (min)
Potrawy z jaj		
Naleśniki**	max	-
Omlet**	min	3 - 6
Jajka sadzone	min - med	2 - 6
Jajecznica	min	4 - 9
Cesarski omlet	low	10 - 15
Francuskie tosty**	low	4 - 8
Ziemniaki		
Ziemniaki smażone (z ziemniaków w mundurkach)	max	6 - 12
Frytki (z surowych ziemniaków)	med	15 - 25
Placki ziemniaczane**	max	2,5 - 3,5
Ziemniaki glazurowane	low	15 - 20
Warzywa		
Czosnek, cebula	min	2 - 10
Cukinia, bakłażan	low	4 - 12
Papryka, zielone szparagi	low	4 - 15
Grzyby	med	10 - 15
Warzywa glazurowane	low	6 - 10
Produkty mrożone		
Sznycel	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Pierś kurczaka*	med	10 - 30
Chicken nuggets	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Filet rybny, naturalny lub panierowany	low	10 - 20
Paluszki rybne	med	8 - 12
Frytki	max	4 - 6
Potrawy z patelni, np. warzywa na patelnię z kurczakiem	low	6 - 10
Sajgonki	med	10 - 30
Camembert/ser	low	10 - 15
Inne		
Camembert/ser	low	7 - 10
Wstępnie ugotowane produkty suche po dodaniu wody, np. makaron	min	5 - 10
Grzanki	low	6 - 10
Migdały/orzechy włoskie/orzeszki piniowe	med	3 - 15

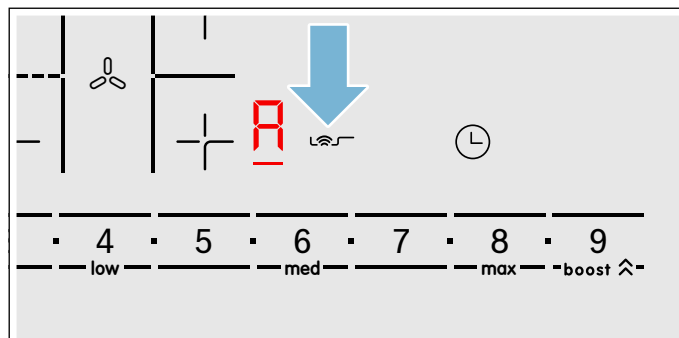
* Wielokrotnie obracać.

** Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.

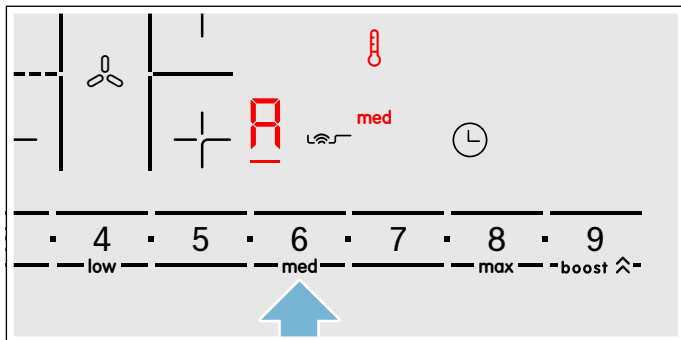
Sposób nastawiania

Wybrać z tabeli odpowiedni poziom temperatury. Ustawić puste naczynie na strefie grzewczej.

- Wybrać pole grzewcze. Dotknąć symbolu . Na wskaźniku pola grzewczego świeci się **R**.



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



Funkcja została aktywowana. Symbol temperatury świeci się do momentu osiągnięcia temperatury smażenia. Następnie rozlega się sygnał, a symbol temperatury gaśnie.

Wskazówki

- Obracać potrawy, aby nie zostały przypalone.
- Aby wskaźnik temperatury i poziom temperatury zostały wyświetlone, pole grzewcze musi być wybrane.

Wyłączenie czujnika smażenia

Wybrać pole grzewcze i dotknąć symbolu . Funkcja została dezaktywowana.

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.

Włączanie: Dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał. 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 te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Wskaźnik	Funkcja
c 1	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi 0 Ręcznie*. 1 Automatycznie. 2 Funkcja została dezaktywowana.
c 2	Sygnaly akustyczne 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 Funkcja włączona.
c 5	Automatyczne programowanie czasu gotowania/pieczenia 00 Funkcja wyłączona.* 0 199 Czas do automatycznego wyłączenia.
c 6	Czas trwania sygnału końcowego timera 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkcja Power Management. Ograniczenie całkowitej mocy płyty grzewczej Dostępne ustawienia zależą od maksymalnej mocy 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 pola grzewczego 0 Nieograniczony: Ostatnio ustawione pole grzewcze pozostaje wybrane.* 1 Ograniczony: Pole grzewcze pozostaje wybrane tylko przez kilka sekund.
c 12	Sprawdzanie naczyń do gotowania, rezultat gotowania 0 Nieodpowiednie 1 Nieoptymalne 2 Odpowiednie

* Ustawienia fabryczne

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

Wskaźnik	Funkcja
c 17	Ustawianie trybu pracy w obiegu zamkniętym lub otwartym 0 Ustawiony jest tryb pracy w obiegu zamkniętym.* 1 Ustawiony jest tryb pracy w obiegu otwartym.
c 18	Ustawianie automatycznego włączenia 0 Wyłączone. 1 Włączone: Wentylacja włącza się na ustalonym stopniu mocy.*
c 20	Ustawianie funkcji pracy po wyłączeniu 0 Wyłączone. 1 Włączone: Wentylacja działa w trybie pracy w obiegu otwartym przez ok. 6 minut na stopniu mocy 3 oraz w trybie pracy w obiegu zamkniętym przez ok. 30 minut na stopniu mocy 1, a następnie wyłącza się automatycznie po upływie nastawionego czasu.*
c 0	Przywracanie ustawień fabrycznych 0 Ustawienia indywidualne.* 1 Przywrócenie ustawień fabrycznych.

* Ustawienia fabryczne

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

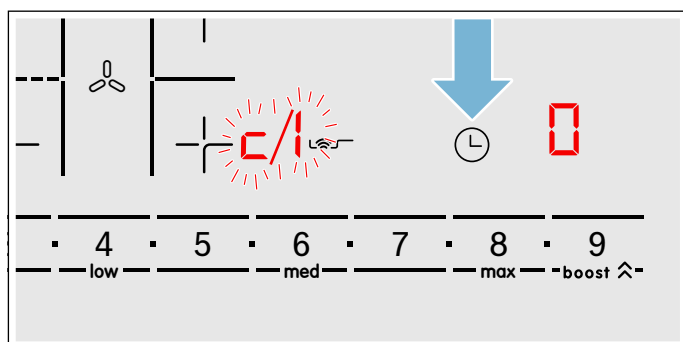
Przejdź do ustawień podstawowych:

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.

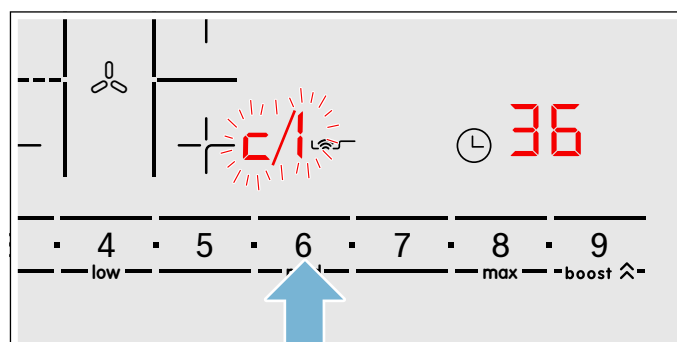
Informacje o produkcie	Wskaźnik
Indeks działu obsługi klienta (KI)	01
Numer fabryczny	Fd
Numer fabryczny 1	95.
Numer fabryczny 2	05

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

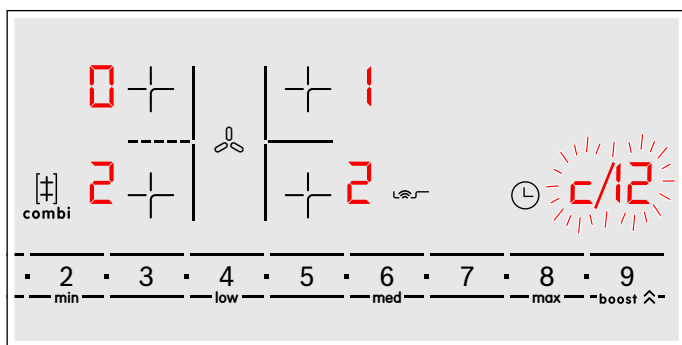
Ta funkcja umożliwia sprawdzenie szybkości i jakości procesu gotowania w zależności od naczynia.

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 12**.
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	
	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

- 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 oparzenia!

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy. Jeżeli do urządzenia przedostaną się gorące płyny, przed usunięciem pokrywy filtra, metalowego filtra przeciwtłuszczowego, pojemnika, zbiornika przelewowego lub osłony obudowy pozostawić urządzenie do ostygnięcia przez co najmniej dwie godziny.

⚠ 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.

Wskazówka: Używać do czyszczenia niewielkiej ilości wody, woda nie może przeniknąć do środka urządzenia.

Wskazówki

- 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!

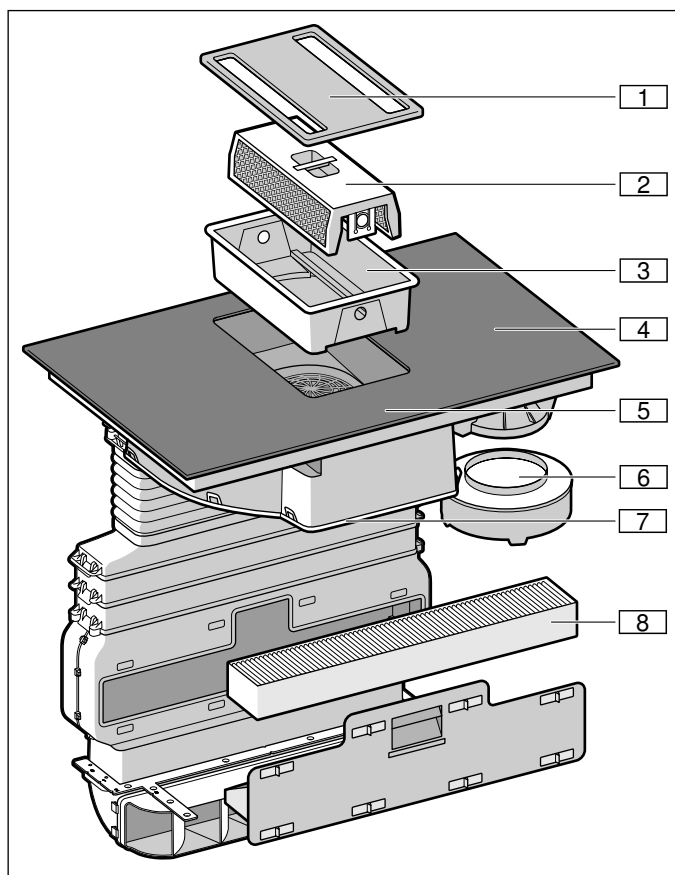
Uszkodzenia powierzchni

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	Środek czyszczący
Ceramika szklana	<p>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 (nr artykułu 00311499). Skrobaczka do szkła (nr artykułu 00087670) w przypadku plam spowodowanych przez cukier, skrobię ryżową lub plastik: Natychmiast usunąć zanieczyszczenia. Ostrożnie: niebezpieczeństwo poparzenia. Następnie wyczyścić wilgotnym zmywakiem i wytrzeć do sucha ściereczką.</p> <p>Wskazówka: Nie używać środków czyszczących do zmywarek.</p>
Stal nierdzewna	<p>Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Używać do czyszczenia niewielkiej ilości wody, woda 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 szlif. Specjalne środki do pielęgnacji stali nierdzewnej można nabyć w serwisie, w naszym sklepie internetowym oraz w sklepach specjalistycznych (nr artykułu 00311499). Miękką ściereczką rozprowadzić cienką warstwę środka pielęgnacyjnego. Wskazówka: Do czyszczenia ramy płyty grzewczej nie używać skrobaczek do szkła.</p>
Tworzywo sztuczne	<p>Gorąca woda z detergentem: Czyścić miękką ściereczką lub umyć w zmywarce.</p>
Elementy obsługi	<p>Gorąca woda z detergentem lub odpowiedni płyn do mycia szyb (nr artykułu 00311499): Myć wilgotnym zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.</p>
Pokrywa filtra	<p>Gorąca woda z detergentem: Myć wilgotnym zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.</p>

Elementy wymagające czyszczenia



Nr	Oznaczenie
1	Pokrywa filtra
2	Metalowy filtr przeciwtłuszczowy
3	Pojemnik
4	Płyta grzewcza
5	Panel obsługi
6	Zbiornik przelewowy
7	Ośłona obudowy
8	Filtr z węglem aktywnym (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)

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.

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 wykłapały, nie dopuszczając do zaschnięcia resztek pożywienia.

Do czyszczenia płyty grzewczej używać wilgotnego zmywaka, 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

Metalowe filtry przeciwtłuszczowe wymagają czyszczenia po każdych 30 godzinach pracy, jednak nie rzadziej niż raz w miesiącu.

! Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

Osad z tłuszczu w filtrze przeciwtłuszczowym może się zapalić.

Filtr przeciwtłuszczowy należy czyścić co najmniej raz w miesiącu.

Nie używać urządzenia bez filtra przeciwtłuszczowego.

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.

Nasycenie filtra przeciwtłuszczowego

W przypadku nasycenia metalowego filtra przeciwtłuszczowego lub filtra z węglem aktywnym po wyłączeniu urządzenia rozlega się sygnał.



Na wyświetlaczu świecą się następujące symbole:

- **Metalowy filtr przeciwtłuszczowy:** świeci się **F 10**
- **Filtr z węglem aktywnym:** świeci się **F 11**
- **Metalowy filtr przeciwtłuszczowy i filtr z węglem aktywnym:** **F 10** und **F 11** świecą się na przemian

Najpóźniej teraz należy oczyścić metalowy filtr przeciwtłuszczowy lub wymienić filtr z węglem aktywnym.

Po wyczyszczeniu lub wymianie odpowiednich filtrów należy zresetować wskaźnik nasycenia, dzięki czemu wskazania **F 10** i **F 11** przestaną świecić.

Po wyłączeniu urządzenia świeci się **F 10** lub **F 11**.

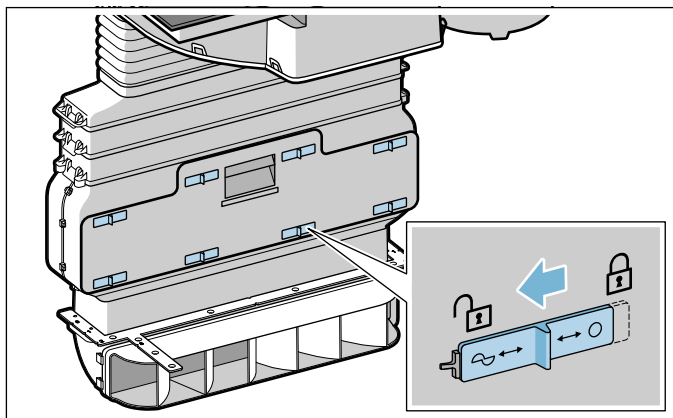
1. Dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał. Wskaźnik nasycenia metalowego filtra przeciw tłuszczowemu został zresetowany.
2. Jeżeli świeci się **F 11**, ponownie dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał. Wskaźnik nasycenia filtra z węglem aktywnym został zresetowany.

Wymiana filtra z węglem aktywnym (tylko w obiegu zamkniętym)

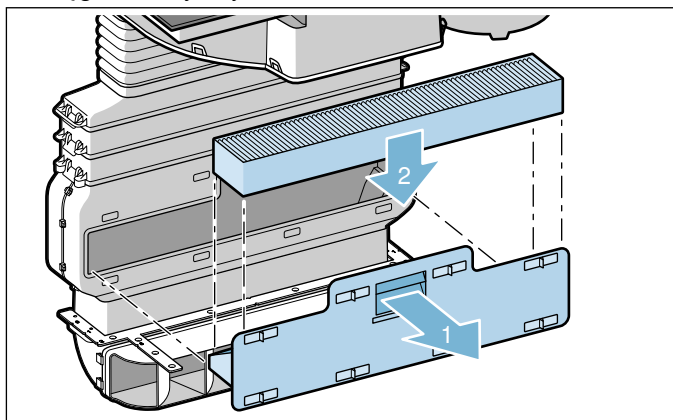
Filtry z węglem aktywnym pochłaniają zapachy pochodzące z oparów kuchennych. Są stosowane wyłącznie w przypadku trybu pracy w obiegu zamkniętym.

Wskazówki

- Filtr z węglem aktywnym nie wchodzi w zakres dostawy. Filtr z węglem aktywnym (nr artykułu HEZ381700) można nabyć w sklepie specjalistycznym, w serwisie oraz w sklepie internetowym.
 - Filtra z węglem aktywnym nie można czyścić ani ponownie aktywować.
 - Używać wyłącznie oryginalnych filtrów. Gwarantuje to optymalne działanie urządzenia.
1. W meblu do zabudowy otworzyć wszystkie elementy zamykające szuflady w kanale płaskim.



2. Otworzyć szufladę w kanale płaskim i wyjąć filtr z węglem aktywnym.



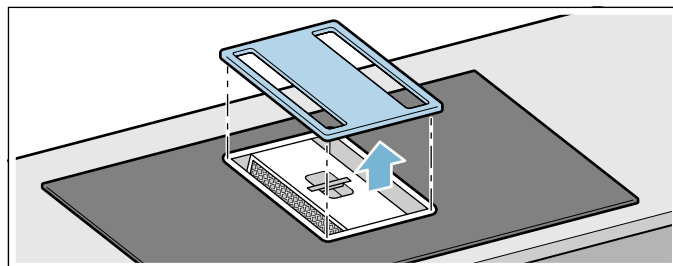
3. Włożyć nowy filtr z węglem aktywnym.
4. Zamknąć szufladę w kanale płaskim oraz wszystkie elementy zamykające.

Wskazówka: Upewnić się, że wszystkie elementy zamykające są prawidłowo zamknięte. W przeciwnym razie mogą być generowane niepożądane odgłosy, a wydajność wentylacji może ulec zmniejszeniu.

Wymontowanie metalowego filtra przeciw tłuszczowemu

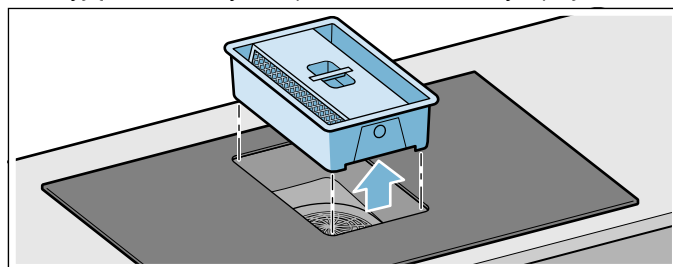
Metalowe filtry przeciw tłuszczowemu zatrzymują tłuszcz pochodzący z oparów kuchennych. Aby zagwarantować optymalne działanie filtrów, należy je czyścić co najmniej raz w miesiącu.

1. Zdjąć pokrywę filtra.



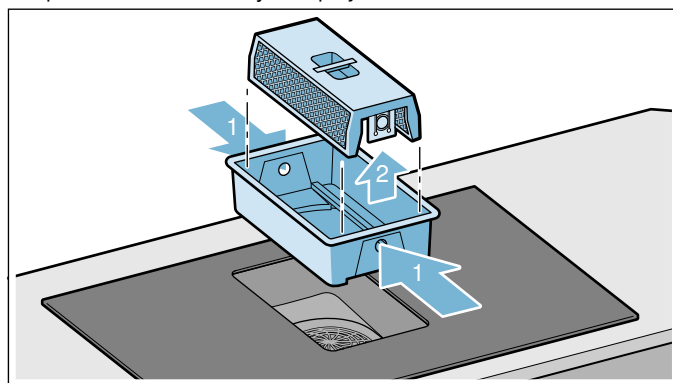
Wskazówka: Upewnić się, że pokrywa filtra nie spadnie i nie uszkodzi płyty grzewczej.

2. Wyjąć metalowy filtr przeciw tłuszczowemu i pojemnik.



Wskazówka: Tłuszcz może się gromadzić na dole pojemnika. Nie przechylać metalowego filtra przeciw tłuszczowemu, aby zapobiec skapywaniu tłuszczu.

3. Nacisnąć oba elementy zamykające po bokach pojemnika, aby odłączyć metalowy filtr przeciw tłuszczowemu od pojemnika.



4. W razie potrzeby opróżnić pojemnik.
5. Wyczyścić metalowy filtr przeciw tłuszczowemu oraz pokrywę filtra.
6. Po demontażu metalowego filtra przeciw tłuszczowemu wyczyścić urządzenie od wewnątrz.

Wskazówka: Na kole wentylatora może skraplać się woda. Jest to normalne zjawisko spowodowane kondensacją oparów kuchennych. Nie wiąże się z tym zagrożenie bezpieczeństwa ani ryzyko uszkodzenia. Elementy elektryczne urządzenia są chronione.

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 można zastosować specjalny środek odtłuszczający (nr art. 00311297). Można go zamówić w sklepie internetowym.

- 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.

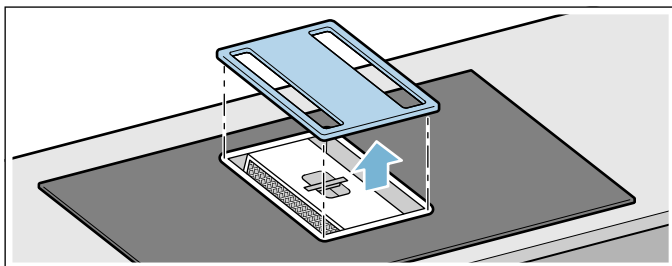
W zmywarce do naczyń:

- 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.

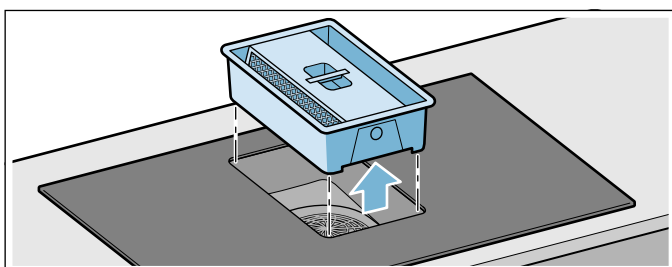
Demontaż i czyszczenie innych elementów urządzenia

Regularnie czyścić wentylację blatową również od wewnątrz. W przypadku trudnego do usunięcia zabrudzenia zastosować specjalny środek odtłuszczający (nr art. 00311297).

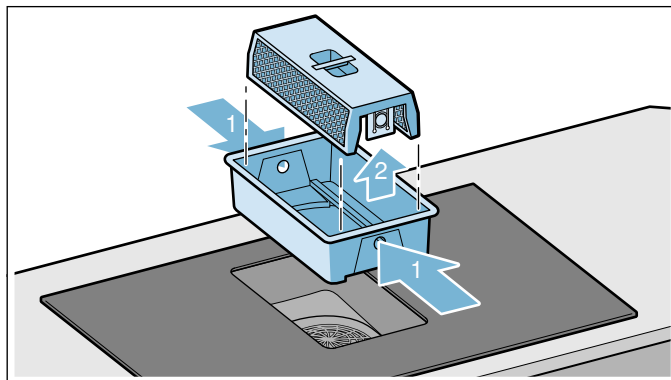
1. Zdjąć pokrywę filtra i wytrzeć ją wilgotną ściereczką.



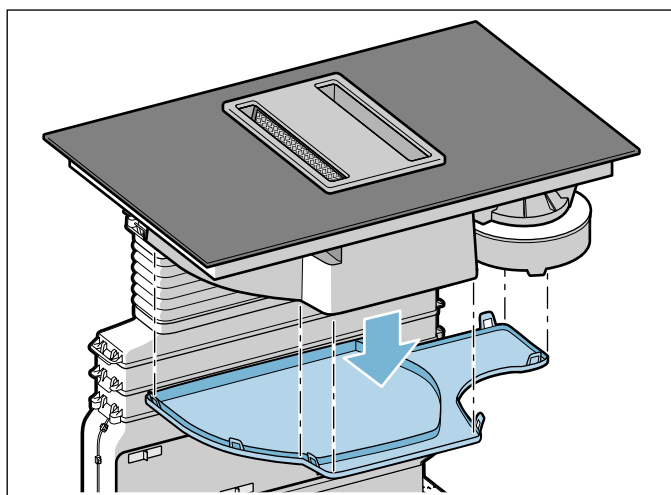
2. Wyjąć metalowy filtr przeciwtłuszczowy i pojemnik.



3. Nacisnąć oba elementy zamykające po bokach pojemnika, aby odłączyć metalowy filtr przeciwtłuszczowy od pojemnika.



4. W razie potrzeby opróżnić pojemnik.
5. Umyć metalowy filtr przeciwtłuszczowy oraz pojemnik w zmywarce do naczyń.
6. W razie potrzeby zdjąć osłonę obudowy pod urządzeniem i wyczyścić.



7. Po wyczyszczeniu ponownie zamontować osuszone elementy.



Wkładanie metalowego filtra przeciwtłuszczowego

1. Włożyć pojemnik.
2. Włożyć metalowy filtr przeciwtłuszczowy.
Wskazówka: Upewnić się, że metalowy filtr przeciwtłuszczowy jest prawidłowo włożony. W przeciwnym razie wentylacja nie będzie działać.
3. Nałożyć pokrywę filtra.

Resetowanie wskaźników nasycenia

Po wyczyszczeniu lub wymianie odpowiednich filtrów należy zresetować wskaźnik nasycenia, dzięki czemu wskazania **F 10** i **F 11** przestaną świecić.

Po wyłączeniu urządzenia świeci się **F 10** lub **F 11**.

1. Dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał. Wskaźnik nasycenia metalowego filtra przeciwtłuszczowego został zresetowany.
2. Jeżeli świeci się **F 11**, ponownie dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał. Wskaźnik nasycenia filtra z węglem aktywnym został zresetowany.

Czyszczenie pojemnika przelewowego

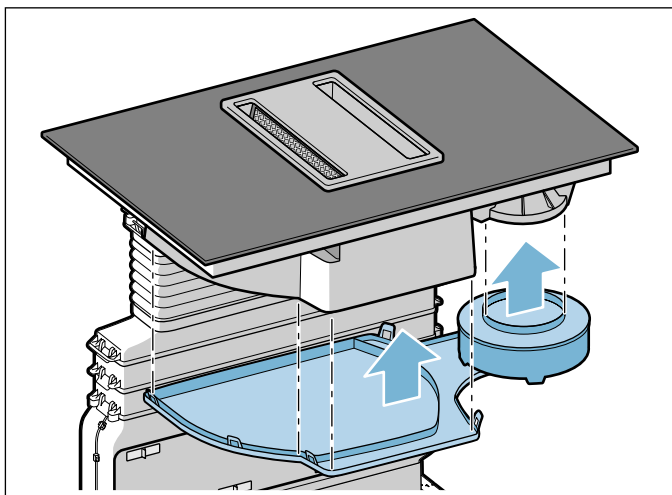
Wskazówki

- 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 zdjąć pokrywę filtra, metalowy filtr przeciwtłuszczowy oraz pojemnik.
- Jeżeli do urządzenia przedostanie się od góry woda, zostanie zebrana w zbiorniku przelewowym. Odkręcić i opróżnić zbiornik przelewowy. W razie potrzeby zdjąć osłonę obudowy.

1. Zbiornik przelewowy odkręcić oburącz.

Wskazówki

- Nie przechylać zbiornika przelewowego, aby uniknąć wyciekania wody.
- Jeżeli metalowy filtr przeciwtłuszczowy oraz pojemnik zostały zdemontowane i woda przedostanie się przez kratkę wentylatora do urządzenia, zdemontować osłonę obudowy.



2. Opróżnić i wypłukać zbiornik przelewowy oraz osłonę obudowy.
3. Po wyczyszczeniu ponownie przykręcić zbiornik przelewowy.
4. Ponownie zamocować osłonę obudowy.

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"* 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"* 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.

⚠ 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.

Usterka/wskazanie	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Wtyczka nie jest włożona do gniazda	Podłączyć urządzenie do zasilania
	Przerwa w dopływie prądu	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne
	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny
Nie działa podświetlenie symbolu.	Uszkodzona jest jednostka sterująca.	Wezwać serwis.
Wentylacja nie działa.	Metalowy filtr przeciwłuszczowy jest włożony nieprawidłowo.	Włożyć prawidłowo metalowy filtr przeciwłuszczowy.
	Nie działa czujnik rozpoznawania filtra	Wezwać serwis.
F 10	Metalowy filtr przeciwłuszczowy jest nasycony.	Wyczyścić metalowy filtr przeciwłuszczowy. → "Czyszczenie" na stronie 25
F 11	Filtr z węglem aktywnym jest nasycony.	Wymienić filtr z węglem aktywnym. → "Czyszczenie" na stronie 25
F 10 / F 11	Świeci się wskaźnik nasycenia pomimo wyczyszczenie lub wymiany filtra.	Zresetować wskaźnik nasycenia. → "Resetowanie wskaźników nasycenia" na stronie 29
Brak wskazania	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy w sieci elektrycznej nie wystąpiło zwarcie.
	Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.	Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.
	Zakłócenia w układzie elektronicznym.	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.
F 2	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pole grzewcze zostało wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego symbolu na płycie grzewczej.
F 4	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone.	
F 5 + stopień mocy grzania i sygnał	W pobliżu panelu obsługi stoi gorący garnek. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego.	Usunąć garnek. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można kontynuować gotowanie.
F 5 i dźwięk sygnału	W pobliżu panelu obsługi stoi gorący garnek. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.	Usunąć garnek. Odczekać kilka sekund. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługowej. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
F 1 / F 6	Pole grzewcze uległo przegrzaniu i zostało wyłączone w celu ochrony blatu roboczego.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć pole grzewcze.
F 8	Pole grzewcze było użytkowane bez przerwy przez dłuższy czas.	Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Patrz rozdział → "Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa" na stronie 22
E 9000 E 90 10	Napięcie robocze jest nieprawidłowe, wykracza poza normalny zakres roboczy.	Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
U 400	Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona	Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Upewnić się, że została podłączona zgodnie ze schematem połączeń.

Nie stawiać gorących garnków 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.

Serwis

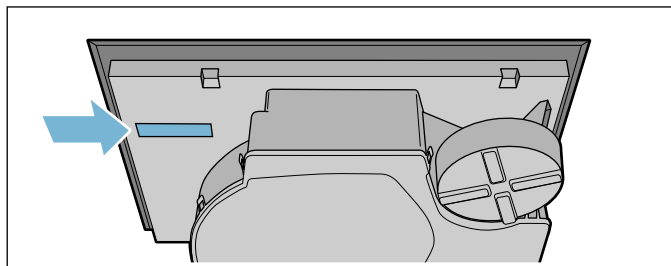
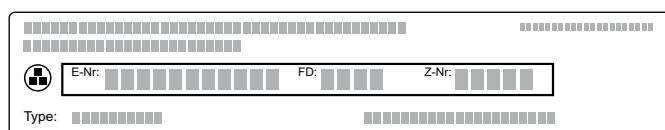
Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)

Serwisowi należy podać numer produktu (E-Nr) oraz datę produkcji (FD) urządzenia.

Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się:

- Na karcie urządzenia.
- Na spodzie płyty grzewczej.



Numer E znajduje się również na ceramice szklanej płyty grzewczej. Wykaz punktów serwisowych (KI) oraz numer fabryczny (FD) można również sprawdzić w ustawieniach podstawowych. 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 HEZ 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)	Pokrywka	Stopień mocy grzania	Pokrywka
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 mieszania)	Tak	1.	Tak
Ilość: 800 g	Garnek Ø 22 cm	9	2:30 (bez mieszania)	Tak	1.	Tak
Zupa z soczewicy z puszki np. zupa z soczewicy z kiełbaskami 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 grzewczym 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)	Pokrywka	Stopień mocy grzania	Pokrywka
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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001337475

981111(00)