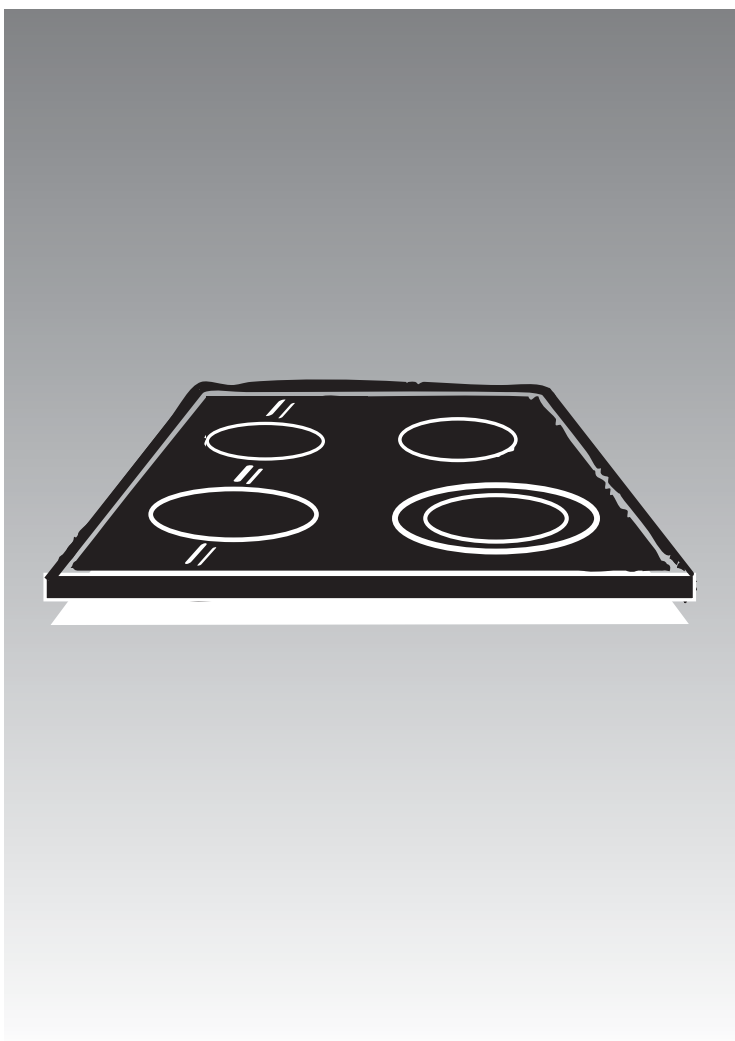


# SIEMENS

## Instrukcja obsługi Ceramiczna płyta indukcyjna

pl



[www.siemens-agd.pl](http://www.siemens-agd.pl)

**EH787501**



# SPIS TREŚCI

<b>WAŻNE WSKAZÓWKI .....</b>	<b>4</b>
<b>WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....</b>	<b>5</b>
<b>ZALETY GOTOWANIA NA CERAMICZNEJ PŁYTCIE INDUKCYJNEJ ..</b>	<b>7</b>
<b>WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UTYLIZACJI.....</b>	<b>8</b>
<b>OPIS PŁYTY CERAMICZNEJ .....</b>	<b>9</b>
<b>OBSŁUGA CERAMICZNEJ PŁYTY INDUKCYJNEJ .....</b>	<b>10</b>
<b>WŁĄCZNIK GŁÓWNY Z BLOKADĄ PŁYTY.....</b>	<b>11</b>
<b>GOTOWANIE – WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE.....</b>	<b>13</b>
<b>FUNKCJA INTENSYWNEJ MOCY GRZEJNEJ „POWERBOOST” .....</b>	<b>16</b>
<b>GOTOWANIE, SMAŻENIE POTRAW I FRYTEK ZE STEROWANIEM TEMPERATURĄ .....</b>	<b>17</b>
<b>FUNKCJA ZEGARA STERUJĄCEGO „TIMER” .....</b>	<b>19</b>
<b>FUNKCJA PAMIĘCI „MEMORY” .....</b>	<b>21</b>
<b>SYSTEM AUTOMATYCZNEGO OGRANICZENIA CZASU PRACY PŁYTY.....</b>	<b>24</b>
<b>WYŁĄCZENIE SYGNAŁU POTWIERDZAJĄCEGO USTAWIENIE .....</b>	<b>25</b>
<b>WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE .....</b>	<b>25</b>
<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....</b>	<b>27</b>
<b>USUWANIE USTEREK .....</b>	<b>29</b>
<b>AUTORYZOWANY SERWIS .....</b>	<b>32</b>
<b>AKRYLAMID W PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH .....</b>	<b>33</b>

## WAŻNE WSKAZÓWKI

Przed przystąpieniem do użytkowania nowej płyty ceramicznej należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi, która zawiera ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje o obsłudze i konserwacji urządzenia.

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek obsługi urządzenia niezgodnie ze wskazówkami podanymi w instrukcji obsługi.**

Instrukcję obsługi należy przechowywać w dostępnym miejscu i korzystać z niej podczas użytkowania urządzenia.

W przypadku sprzedaży płyty należy przekazać instrukcję obsługi nowemu użytkownikowi.

### **Przed podłączeniem płyty**

Płytę należy rozpakować i sprawdzić, czy nie jest uszkodzona.

Nie wolno włączać płyty, jeśli stwierdzą Państwo, że została ona uszkodzona podczas transportu.

### **Podłączenie do instalacji elektrycznej**

**Przed podłączeniem płyty do instalacji elektrycznej należy sprawdzić, czy gniazdko sieciowe jest prawidłowo uziemione i spełnia wymogi obowiązujących przepisów bezpieczeństwa.**

Instalację i podłączenie urządzenia należy zlecić wykwalifikowanemu

specjaliście z wymaganymi uprawnieniami.

Podłączenie płyty bez właściwego uziemienia lub nieprawidłowe podłączenie do instalacji elektrycznej stwarza poważne zagrożenie dla zdrowia i życia użytkownika! Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

**Producent nie odpowiada za szkody powstałe wskutek nieprawidłowej obsługi lub niewłaściwego użytkowania płyty oraz nieprawidłowego podłączenia do instalacji elektrycznej.**

**Uszkodzenia i usterki spowodowane nieprawidłową instalacją nie podlegają gwarancji!**

Przy podłączeniu płyty do sieci elektrycznej należy zamontować w instalacji elektrycznej wielobiegunowy wyłącznik z rozwarciem styków minimum 3mm (np. bezpiecznik, wyłącznik LS itp.), który spowoduje całkowite odłączenie płyty od zasilania energią elektryczną.

Płytę można montować w zabudowie nad piekarnikiem tej samej marki z wentylacją, a także w meblach kuchennych.

Przy podłączeniu przewodu zasilającego do klemy podłączeniowej należy zwrócić uwagę, aby przewód uziemiający był dłuższy niż pozostałe przewody i aby został podłączony jako pierwszy, a odłączony jako ostatni.

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy wszystkie przewody są odłączone od napięcia.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Płyta przeznaczona jest wyłącznie do gotowania i smażenia potraw w gospodarstwie domowym.

### Zarysowania na powierzchni płyty ceramicznej

Jeśli na powierzchni płyty ceramicznej pojawią się pęknięcia, zarysowania lub szczeliny, wtedy należy natychmiast wyłączyć płytę z sieci elektrycznej i zgłosić usterkę w autoryzowanym zakładzie serwisowym.

### Naprawy

Urządzenie mogą naprawiać wyłącznie technicy z autoryzowanych zakładów serwisowych, wyznaczonych przez producenta urządzenia.

**Naprawy wykonywane przez osoby nieuprawnione mogą spowodować szkody rzeczowe i stwarzają poważne zagrożenie dla użytkownika!**

### Przewód zasilający

Wszelkie prace związane z ingerencją do wnętrza płyty i wymianą przewodu zasilającego lub podłączeniem przewodu muszą być wykonane przez technika z autoryzowanego zakładu serwisowego.

Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien być zastąpiony przez specjalny przewód lub zespół dostępny u wytwórcy, lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym.

### Gorące pola grzejne

Naczynia nagrzewają się podczas gotowania. Nie wolno dotykać gorących pól grzejnych. **Zagrożenie poparzeniem!**

Nie zezwalać dzieciom na przebywanie w pobliżu włączonego urządzenia. Należy pamiętać, że po wyłączeniu płyty, pola grzejne pozostają jeszcze przez pewien czas gorące, co jest sygnalizowane przez podświetlony wskaźnik zalegania energii cieplnej.

Przewody zasilające (np. elektrycznych urządzeń kuchennych) nie mogą stykać się z gorącymi polami grzejnymi, gdyż spowoduje to uszkodzenie płyty i izolacji przewodu.

### Wentylator z nawiewem zimnego powietrza

Pod płytą ceramiczną znajduje się wentylator z nawiewem zimnego powietrza. **Ostrożnie!** Jeśli płyta znajduje się nad szufladą, należy pamiętać, że w szufladzie nie wolno przechowywać małych przedmiotów i papieru, ponieważ mogą zostać wciągnięte przez wentylator, co spowoduje uszkodzenie wentylatora lub wpłynie ujemnie na system chłodzenia.

W pobliżu płyty nie wolno przechowywać folii aluminiowej i łatwopalnych materiałów (np. środki w aerozolach). **Zagrożenie eksplozją!**

Pomiędzy zawartością w szufladzie a wejściem wentylatora należy zachować odstęp przynajmniej 2 cm.

## **Na płycie indukcyjnej nie wolno umieszczać przedmiotów metalowych!**

Na ceramicznej płycie indukcyjnej nie wolno umieszczać produktów opakowanych w folię aluminiową, sztućców, pokrywek garnków lub innych przedmiotów z elementami metalowymi.

W przypadku niezamierzonego włączenia płyty, przedmioty te mogą się bardzo szybko nagrzać, zapalić i spowodować uszkodzenie urządzenia.

## **Rozgrzany olej**

Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw na tłuszczu lub na oleju (np. smażenie frytek). Rozgrzany olej może się samoistnie zapalić.

W żadnym wypadku nie wolno wlewać wody do płonącego tłuszczu lub oleju. **Zagrożenie poparzeniem!** Jeśli tłuszcz się zapali, należy przykryć naczynie pokrywką, aby stłumić ogień i natychmiast wyłączyć płytę. Naczynia pozostawić na płycie do momentu, aż ostygną.

## **Podgrzewanie potraw w garnkach i naczyniach**

Potrawę należy przygotować, a następnie gotować lub podgrzewać wyłącznie w garnkach i naczyniach.

Nie wolno umieszczać potrawy bezpośrednio na powierzchni płyty ceramicznej.

## **Demontaż płyty ceramicznej**

Przed przystąpieniem do wyjęcia płyty z zabudowy należy bezwzględnie wyłączyć płytę z sieci zasilającej, wyjmując wtyczkę z gniazdka sieciowego.

## **Uwaga!**

**Urządzenie spełnia wymogi obowiązujących przepisów bezpieczeństwa i norm w zakresie tolerancji elektromagnetycznej.**

**Osoby z wszczepionym rozrusznikiem serca, jak również osoby noszące np. aparaty słuchowe, nie powinny obsługiwać płyty indukcyjnej.**

**Nie można zagwarantować, że wszystkie dostępne na rynku rozruszniki serca spełniają obowiązujące przepisy bezpieczeństwa oraz normy w zakresie tolerancji elektromagnetycznej i że nie powstaną interferencje, które mogłyby zakłócić prawidłowe funkcjonowanie rozrusznika serca.**

**Dotyczy to również innych aparatów wszczepianych do ciała (np. aparat słuchowy).**

## ZALETY GOTOWANIA NA CERAMICZNEJ PŁYTCIE INDUKCYJNEJ

### Czym charakteryzuje się gotowanie na ceramicznej płycie indukcyjnej?

Gotowanie na ceramicznej płycie indukcyjnej opiera się na zupełnie innej zasadzie niż tradycyjne podgrzewanie i gotowanie potraw. Ciepło wytwarzane jest poprzez indukcję bezpośrednio w dnie garnka, a pole grzejne pozostaje zimne.

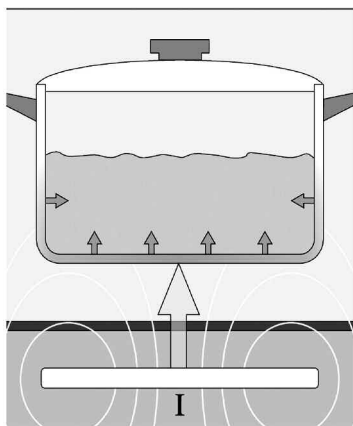
Gotowanie na płycie indukcyjnej posiada następujące zalety:

- **Oszczędność czasu gotowania i smażenia**

Ponieważ podgrzewane jest tylko naczynie, a nie pole grzejne, nie powstają straty energii cieplnej i efektywność jest wyższa niż w przypadku tradycyjnych metod gotowania.

- **Energooszczędna eksploatacja**

Badania wykazały, że podczas gotowania na polach indukcyjnych urządzenie zużywa o 45% mniej energii elektrycznej niż w przypadku innych metod gotowania.



- **Kontrolowany dopływ ciepła i bezpieczeństwo**

Płyta wytwarza ciepło lub przerywa jego dopływ niezwłocznie po przekazaniu impulsu do układu sterującego. Po zdjęciu naczynia z pola grzejnego nagrzewanie zostaje natychmiast przerwane, również w przypadku, kiedy pole grzejne nie jest wyłączone.

Łatwopalne przedmioty jak np. ściereczki kuchenne, które zostały wskutek nieuwagi położone na włączone lub jeszcze ciepłe pole grzejne, nie zapalą się.

Po zakończeniu gotowania na płycie ceramicznej wyczuwalne jest tylko nieznaczne ciepło emitowane przez garnek.

- **Łatwa konserwacja płyty ceramicznej**

Z uwagi na fakt, że płyta ceramiczna nie nagrzewa się, nie dochodzi do przypalania się resztek potraw na jej powierzchni.

W przypadku mycia płyty nie ma konieczności oczekiwania, aż pola grzejne ostygną. Wszystkie te zalety stwarzają duży komfort i wygodę oraz łatwość utrzymania płyty w czystości.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UTYLIZACJI

### Utylizacja opakowania płyty

Urządzenie zostało zabezpieczone opakowaniem, które chroni je przed uszkodzeniem podczas transportu.

Wszystkie materiały zastosowane do produkcji opakowania są ekologiczne i przyjazne dla środowiska naturalnego, nadają się do przetworzenia – recyklingu i powtórnego wykorzystania.

Poprzez przetworzenie i ponowne wykorzystanie materiałów, z których wyprodukowano opakowanie, oszczędzamy surowce i ograniczamy ilość odpadów.

### Wysłużone urządzenie przeznaczone do usunięcia z gospodarstwa domowego nie jest bezwartościowym odpadem!

Poprzez utylizację urządzenia zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego można odzyskać cenne surowce.

### Przed usunięciem starego urządzenia

Sprzęt przeznaczony do utylizacji należy zabezpieczyć lub unieruchomić w taki sposób, aby nie nadawał się do użytku.

Przed usunięciem z gospodarstwa domowego zużytego urządzenia należy je zdemontować lub oznaczyć nalepką z napisem: „Uwaga! Urządzenie jest uszkodzone!”



Aktualne informacje dotyczące sposobu utylizacji można uzyskać u sprzedawcy lub w lokalnym urzędzie.

### Ekologiczna utylizacja

Opakowanie nowego urządzenia należy usunąć zgodnie z obowiązującymi przepisami o ochronie środowiska naturalnego.



Urządzenie jest oznaczone zgodnie z wymogami dyrektywy Unii Europejskiej 2002/96/EG, która określa zasady utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEE).

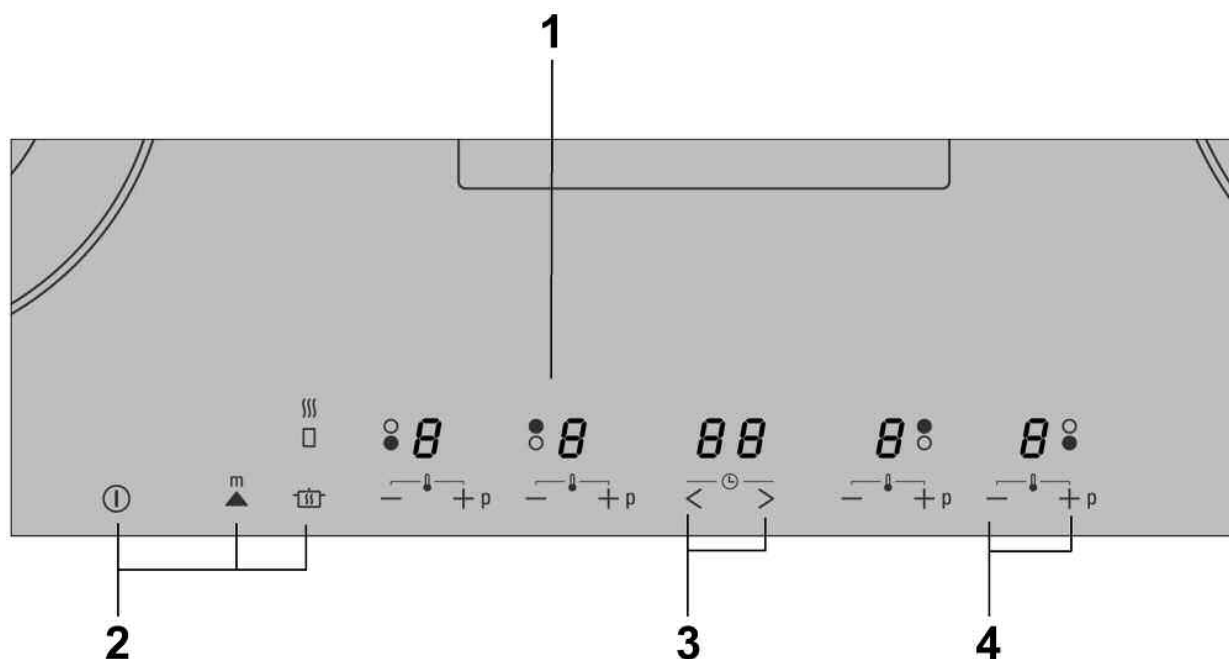
Dyrektywa określa wytyczne obowiązujące na obszarze państw UE w zakresie zbiórki, selekcji i utylizacji starych urządzeń



## OPIS PŁYTY CERAMICZNEJ

Instrukcja obsługi dotyczy kilku modeli i producent zastrzega możliwość wystąpienia różnic w wyglądzie poszczególnych płyt.

### Panel z elementami sterującymi



#### 1. Wskaźniki następujących funkcji:

Stopień mocy grzejnej **1 – 9**

Stan pracy **0**

Zaleganie energii cieplnej **H/h**

#### 2. Sensor do aktywowania następujących funkcji:

⓪ Włącznik główny

<sup>m</sup>▲ Funkcja pamięci „memory”

🕒 Strefa do podtrzymywania potraw w stanie ciepłym


#### 3. Sensor do ustawiania funkcji zegara sterującego

#### 4. Sensor do ustawiania stopni mocy grzejnej

## Pola sensorów do obsługi płyty ceramicznej

Aby wykonać określone ustawienie lub aktywować wybraną funkcję, należy dotknąć odpowiednie pole sensora.

### Przykład:

Po dotknięciu sensora z symbolem  zostanie aktywowana strefa do podtrzymywania potraw w stanie ciepłym.

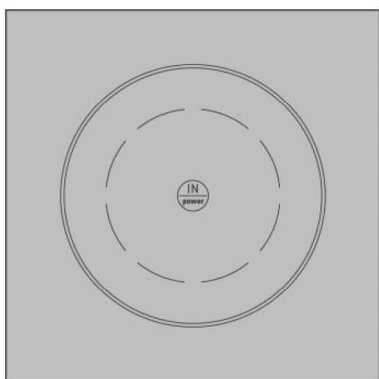
## Wskazówka

Ustawienia płyty pozostaną niezmienione, jeśli dotkną Państwo bardzo krótko kilku sensorów. Takie rozwiązanie systemowe umożliwia wytarcie z obszaru sensorów np. resztek potrawy, która wykłamała podczas gotowania, nie powodując zmiany ustawień.

Panel z sensorami do sterowania płytą musi być suchy i czysty. Wilgoć i zanieczyszczenia wpływają ujemnie na funkcjonowanie płyty i mogą spowodować zakłócenia w układzie sterowania.

# OBSŁUGA CERAMICZNEJ PŁYTY INDUKCYJNEJ

## Indukcyjne pola grzejne



Wybrać odpowiednie pole grzejne.

Pole grzejne musi odpowiadać średnicy dna naczynia do gotowania.

Do gotowania na płycie indukcyjnej należy używać tylko specjalnych naczyń o właściwościach ferromagnetycznych (zob. odpowiedni rozdział instrukcji).

### **Brak naczynia na polu grzejnym**

Cyfra we wskaźniku pola grzejnego zacznie pulsować, jeśli na polu nie zostało postawione naczynie lub na polu znajduje się naczynie z nieod-

powiedniego materiału bądź o niewłaściwej wielkości.

Cyfra przestanie pulsować po postawieniu prawidłowego naczynia na polu grzejnym.



Jeśli po upływie 90 sekund nie zostanie postawione na polu grzejnym prawidłowe naczynie, wtedy pole wyłączy się automatycznie.

### **Strefa do podtrzymywania potraw w stanie ciepłym**


Na strefie do podtrzymywania potraw w stanie ciepłym można topić czekoladę lub masło i podtrzymywać w stanie ciepłym potrawy oraz talerze. Na strefie nie wolno umieszczać folii aluminiowej i naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić.

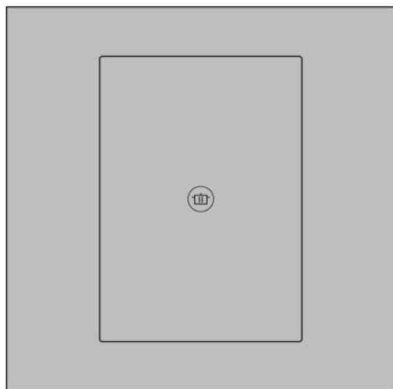
### **Włączenie strefy do podtrzymywania potraw w stanie ciepłym**

Płyta musi być włączona.


Dotknąć pole sensora . Wskaźnik obok symbolu  zaświeci się. Strefa została włączona.


## Wyłączenie strefy do podtrzymywania potraw w stanie ciepłym


Dotknąć ponownie pole sensora . Wskaźnik zgaśnie. Strefa została wyłączona.



## Wskaźnik zgromadzonej energii cieplnej strefy

Strefa do podtrzymywania potraw w stanie ciepłym wyposażona jest we wskaźnik zgromadzonej energii cieplnej, oznaczony symbolem .

Wskaźnik sygnalizuje, że strefa do podtrzymywania potraw w stanie ciepłym była włączona i jest jeszcze gorąca. Nie należy dotykać strefy, kiedy wskaźnik  sygnalizujący zalaganie energii cieplnej jest podświetlony.

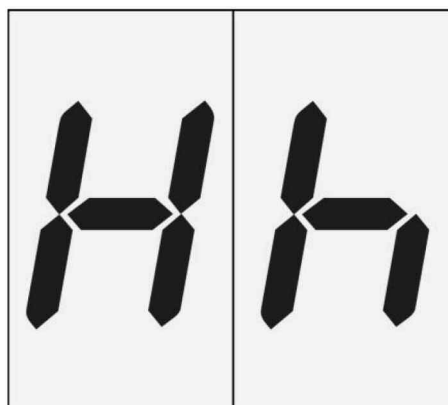
Jeśli strefa jest już wyłączona, ale jest jeszcze gorąca, wtedy symbol  będzie podświetlony, sygnalizując, że pole emituje jeszcze ciepło i istnieje ryzyko poparzenia.

## Wskaźnik zgromadzonej energii cieplnej

Płyta ceramiczna wyposażona jest we wskaźniki zgromadzonej energii cieplnej, przyporządkowane do każdego pola grzejnego.

Zadaniem wskaźnika jest sygnalizowanie, że dane pole grzejne jest jeszcze gorące. **Zachować ostrożność! Zagrożenie poparzeniem!**

Jeśli pole grzejne jest wyłączone, ale jest jeszcze gorące, wtedy pojawia się wskazanie **H/h**.



W przypadku, jeśli naczynie zostanie zdjęte z pola grzejnego, ale pole nie zostanie wyłączone, wtedy na wskaźniku pojawi się **H/h** i ustawiony stopień mocy grzejnej.


## WŁĄCZNIK GŁÓWNY Z BLOKADĄ PŁYTY

### Włącznik główny

Sensor włącznika głównego służy do uruchamiania elektronicznego układu sterującego płyty.

Po dotknięciu tego sensora płyta ceramiczna jest gotowa do pracy.

### Włączenie płyty

Sensor włącznika głównego  należy dotykać do momentu, aż zaświecą się wskaźniki pól grzejnych (-).

## Wyłączenie płyty

Sensor włącznika głównego ① należy dotykać do momentu, aż zgasną wskaźniki pól grzejnych (-).

Wszystkie pola grzejne zostają wyłączone.

Wskaźnik zgromadzonej energii cieplnej pozostanie podświetlony do momentu całkowitego ostygnięcia pól grzejnych.

## Wskazówki

Płyta wyłączy się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzejne są wyłączone dłużej niż 10 sekund.

Jeśli po ponownym włączeniu płyty, w polach grzejnych zalega jeszcze energia cieplna, wtedy na wskaźniku pola grzejnego pulsuje wskazanie **H/h** na przemian z (-).

## Blokada zabezpieczająca przed dziećmi

Aby uniemożliwić dzieciom włączenie pól grzejnych, można zablokować płytę.


Blokada pozostaje cały czas aktywna po jej włączeniu.

## Włączenie blokady

Włączyć płytę włącznikiem głównym ①.

1. Na wszystkich czterech polach grzejnych ustawić **2** stopień mocy grzejnej.
2. Pola grzejne należy wyłączać kolejno od prawej do lewej strony.
3. Sensor włącznika głównego ① dotykać przynajmniej przez 5 sekund. Po upływie tego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Blokada została aktywowana.

## Obsługa zablokowanej płyty

W przypadku włączania zablokowanej płyty należy dotykać sensor włącznika głównego ① przynajmniej 4 sekundy. W tym czasie pulsuje wskaźnik z symbolem blokady . Po zgaśnięciu wskaźnika płyta zostaje włączona.

## Wyłączenie blokady

Blokadę można wyłączyć, wykonując takie same czynności jak przy aktywowaniu blokady.


## Jednorazowe zablokowanie płyty

Płytę można zablokować jednorazowo (np. w przypadku wizyty dzieci).

Płyta musi być wyłączona.

Dotykać sensor włącznika głównego ① przynajmniej 4 sekundy.

Wskaźniki pól grzejnych zgasną.

Wskaźnik blokady  będzie podświetlony 10 sekund, a następnie zgaśnie.

Płyta została zablokowana.

## Wyłączenie jednorazowej blokady płyty

Dotykać sensor włącznika głównego ① przynajmniej 4 sekundy. Płyta jest włączona. Blokada została wyłączona.

## GOTOWANIE – WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE

W tym rozdziale podano wskazówki dotyczące gotowania i obsługi pól grzejnych.

W tabelach podano stopnie mocy grzejnej i czas gotowania różnych potraw.

Ponadto znajdą tu Państwo wskazówki, w jaki sposób można obniżyć zużycie energii elektrycznej podczas eksploatacji płyty.

### Sensory (+) i (-)

Sensory (+) i (-) służą do ustawiania wybranego stopnia mocy grzejnej.

Stopnie mocy grzejnej:

**1 stopień mocy grzejnej**  
= najniższa moc

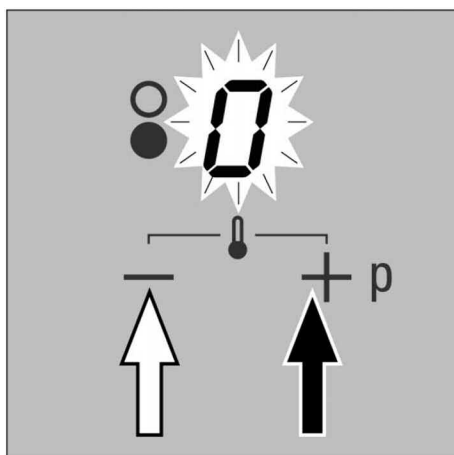
**9 stopień mocy grzejnej**  
= najwyższa moc

Każdy poziom mocy grzejnej ma stopień pośredni, który oznaczony jest kropką.

### Ustawienie

Płyta musi być włączona.

1. Dotknąć pole sensora (+) lub (-). Na wskaźniku pulsuje 0.



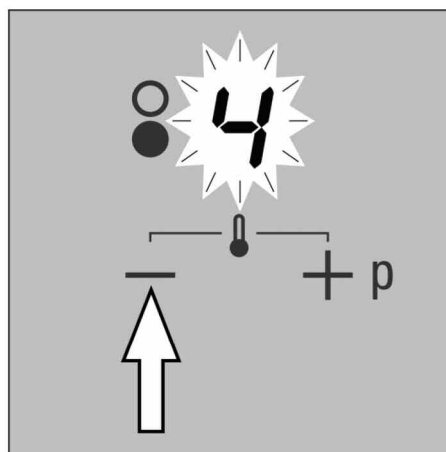
2. W ciągu kolejnych 5 sekund należy dotknąć pole sensora (+) lub (-). Pojawi się ustawienie podstawowe:

Symbol (+) =

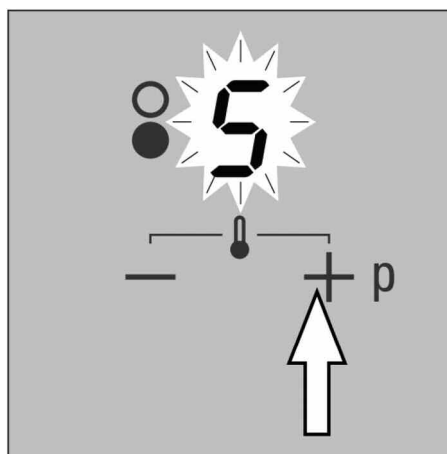
**9** stopień mocy grzejnej

Symbol (-) =

**4** stopień mocy grzejnej



3. Aby zmienić stopień mocy grzejnej, należy dotykać pole sensora (+) lub (-) do momentu, aż zostanie podświetlony wybrany stopień mocy grzejnej.



### Zmiana stopnia mocy grzejnej

Stopień mocy grzejnej można zmienić w każdej chwili.

## Wyłączenie pola grzejnego

Aby wyłączyć pole grzejne, należy dotykać sensora (-) tego pola grzejnego, które chcą Państwo wyłączyć, do momentu pojawienia się 0.

Można przełączyć moc ze stopnia 9 na 0, dotykając dwa razy pole sensora (+).

Pole grzejne wyłączy się i po upływie około 5 sekund zostanie podświetlony wskaźnik zgromadzonej energii cieplnej.

## Tabele

W poniższych tabelach podano przykładowe potrawy, jakie można przygotować przy ustawieniu określonego stopnia mocy grzejnej.

Czas gotowania i smażenia zależy od rodzaju, wagi i jakości danego produktu, dlatego w praktyce mogą wystąpić rozbieżności w stosunku do wartości podanych w tabelach.

Podane wartości mają jedynie charakter orientacyjny.

	Ilość	9. stopień mocy do zagotowania (minuty)	Stopień mocy grzejnej do gotowania właściwego	Czas gotowania (minuty)
<b>TOPIENIE</b>				
Czekolada, masło lub galaretka				
Miód	100 g	-----	1 – 2	-----
Żelatyna	1 opakowanie	-----	1 – 2	-----
<b>PODGRZEWANIE POTRAW</b>				
Warzywa z puszki	400 g – 800 g	1 – 3	1. – 2.	3 – 6
Rosół	500 ml – 1 litr	2 – 3	7 – 8	2 – 4
Gęsta zupa	500 ml – 1 litr	1 – 3	2 – 3	2 – 4
Mleko	200 ml – 400 ml	1 – 3	1 – 2	2 – 4
<b>PODGRZEWANIE I PODTRZYMYWANIE POTRAWY W STANIE CIEPŁYM</b>				
Potrawa mięsno-warzywna (np. gulasz z soczewicy)	400 g – 800 g	1 – 3	1 – 2	
Mleko	500 ml – 1 litr	2 – 3	1. – 2.	
<b>ROZMRAŻANIE I PODGRZEWANIE</b>				
Szpinak mrożony	300 g – 600 g	3 – 4	2. – 3.	5 – 15
Gulasz mrożony	500 g – 1 kg	3 – 4	2. – 3.	20 – 30
<b>GOTOWANIE NA PARZE</b>				
Knedle, kluski (1 – 2 l wody)	4 – 8 sztuk	6 – 9	4. – 5. *)	20 – 30
Ryba	300 g – 600 g	3 – 6	4. – 5. *)	10 – 15

	Ilość	9. stopień mocy do zagotowania (minuty)	Stopień mocy grzejnej do gotowania właściwego	Czas gotowania (minuty)
<b>GOTOWANIE</b>				
Ryż (w podwójnej ilości wody)	125 g – 250 g	2 – 4	2 – 3	15 – 30
Ryż z mlekiem (500 ml – 1 l mleka)	125 g – 250 g	3 – 5	2 – 3	25 – 35
Ziemniaki w mundurkach (1 – 3 szklanki wody)	750 g – 1,5 kg	3 – 5	4 – 5	30 – 35
Ziemniaki gotowane (1 – 3 szklanki wody)	750 g – 1,5 kg	3 – 5	4 – 5	15 – 25
Warzywa świeże (1 – 3 szklanki wody)	500 g – 1 kg	3 – 4	2. – 3.	10 – 20
Makaron (1 – 2 l wody)	200 g – 500 g	6 – 9	6 – 7 *)	6 – 10
<b>DUSZENIE</b>				
Rolady	4 sztuki	4 – 6	4 – 5	50 – 60
Pieczeń duszona	1 kg	4 – 6	4 – 5	60 – 100
Gulasz	500 g	4 – 8	4 – 5	50 – 60
<b>SMAŻENIE</b>				
Naleśniki		1 – 2	6 – 7	Smażyć w sposób ciągły
Sznicel panierowany	1 – 2 sztuki	1 – 2	6 – 7	6 – 10
Stek	2 – 3 sztuki	1 – 2	7 – 8	8 – 12
Paluszki rybne	10 sztuk	1 – 2	6 – 7	8 – 12
<b>SMAŻENIE NA OLEJU (1 – 2 L OLEJU)</b>				
Głęboko zamrożone produkty (frytki)	200 g jedna porcja	8 – 13	8 – 9	Smażyć w sposób ciągły
Inne produkty	400 g jedna porcja	8 – 13	4 – 5	Smażyć w sposób ciągły
*) Gotować w naczyniu bez przykrycia.				

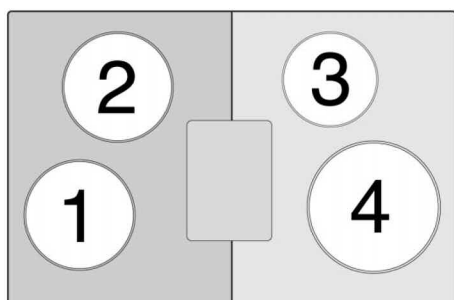
## FUNKCJA INTENSYWNEJ MOCY GRZEJNEJ „POWERBOOST”

Funkcja intensywnej mocy grzejnej „Powerboost” umożliwia szybsze podgrzanie potrawy niż przy ustawieniu najwyższej mocy grzejnej płyty **9**. Funkcja „Powerboost” podwyższa na krótko moc najwyższego stopnia mocy grzejnej.

### Ograniczenia pracy przy ustawieniu intensywnej mocy grzejnej „Powerboost”

Wszystkie cztery pola grzejne wyposażone są w funkcję intensywnej mocy grzejnej „Powerboost”.

Funkcję „Powerboost” można aktywować tylko wtedy, kiedy drugie pole grzejne nie pracuje (zob. rys.).



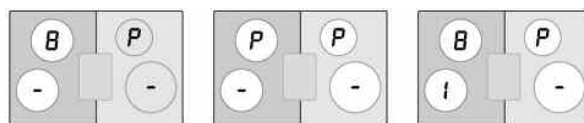
#### Przykład:

Jeśli chcą Państwo włączyć funkcję „Powerboost” na **1** polu grzejnym, wtedy **2** pole (z tyłu pola 1) musi być wyłączone. Ta sama reguła obowiązuje w przypadku włączenia funkcji „Powerboost” w odwrotnym układzie pól.

Jeśli pole grzejne nie jest wyłączone, wtedy na wskaźniku pulsuje litera **P** na przemian ze stopniem mocy grzejnej. Następnie zostaje włączony maksymalny stopień mocy **9**.

Ta sama reguła dotyczy **3** i **4** pola grzejnego.

#### Przykład:



### Włączenie funkcji „Powerboost”

Aby aktywować funkcję intensywnej mocy grzejnej „Powerboost”, należy wykonać następujące czynności:

1. Ustawić **9** stopień mocy grzejnej.
2. Po ustawieniu mocy należy dotknąć pole sensora (+) odpowiedniego pola grzejnego. Na wskaźniku pojawi się litera **P**. Funkcja „Powerboost” została aktywowana.

### Wyłączenie funkcji „Powerboost”

Aby wyłączyć funkcję intensywnej mocy grzejnej „Powerboost”, należy wykonać następujące czynności:

1. Dotknąć pole sensora (-) danego pola grzejnego. Litera **P** zniknie ze wskaźnika. Funkcja „Powerboost” została wyłączona.

#### ! Uwaga!

Układ elektroniczny może spowodować automatyczne wyłączenie funkcji „Powerboost” w określonych okolicznościach, aby zabezpieczyć przed uszkodzeniem elektroniczne podzespoły płyty.



# GOTOWANIE, SMAŻENIE POTRAW I FRYTEK ZE STEROWANIEM TEMPERATURĄ

Wszystkie cztery pola grzejne wyposażone są w układ sterowania temperaturą.

## Zasada funkcjonowania

System sterowania temperaturą mierzy temperaturę dna garnka i funkcjonuje tylko w przypadku naczyń, które nadają się do gotowania na płycie indukcyjnej.

Jeśli zostanie aktywowany system sterowania temperaturą, wtedy pole grzejne będzie utrzymywało automatycznie temperaturę.

Pole grzejne będzie się nagrzewać tylko w razie konieczności, co pozwala na zaoszczędzenie energii elektrycznej.

System sterowania temperaturą nadaje się do gotowania, duszenia potraw w szybkowarze, smażenia różnych potraw oraz frytek.

## Aktywowanie systemu sterowania temperaturą

Dotknąć jednocześnie pola sensorów (+) i (-). Na wskaźniku zostanie podświetlone wskazanie **C**.

## Dezaktywowanie systemu sterowania temperaturą

Dotknąć pole sensora (+) lub (-). Na wskaźniku zgaśnie **C**, a zaświeci się **4** stopień mocy grzejnej.

## Gotowanie lub duszenie w szybkowarze

1. Na polu grzejnym postawić garnek lub szybkowar.

2. W celu zagotowania potrawy należy ustawić moc grzejną na stopień **7**, **7**. lub **8**.

Jeśli potrawa gotuje się lub, jeśli ciśnienie w szybkowarze podwyższyło się i zawór podnosi się, wtedy należy aktywować system sterowania temperaturą.

3. Nacisnąć jednocześnie pola sensorów (+) i (-).

W przypadku potraw, które należy włożyć do gorącej wody (lub innego płynu), wykonać ustawienie w wyżej opisany sposób i na koniec włożyć potrawę do wody (lub do innego płynu).

## Smażenie



**Nie rozgrzewać tłuszczu bez nadzoru! Zagrożenie pożarem!**

1. Postawić patelnię na polu grzejnym.

2. Olej rozgrzać na patelni, ustawiając pole na **7** stopień mocy grzejnej. Sprawdzić, czy patelnia jest wystarczająco rozgrzana. Do oleju na patelni należy dodać trochę bułki tartej. Kiedy bułka tarta uzyska kolor złocisto-brązowy, oznacza to, że patelnia jest już wystarczająco rozgrzana. Wtedy należy aktywować system sterowania temperaturą.

3. Dotknąć jednocześnie pola sensorów (+) i (-).

4. Włożyć potrawę na patelnię.

## Smażenie frytek



**Nie rozgrzewać tłuszczu bez nadzoru! Zagrożenie pożarem!**

Do smażenia frytek należy używać odpowiedniego oleju lub tłuszczu (np. tłuszcz roślinny). Frytki należy smażyć w naczyniu bez przykrycia.

1. Postawić garnek na polu grzejmym.
2. Tłuszcz podgrzać w garnku, ustawiając pole grzejne na **7**, **7** lub **8** stopień mocy grzejnej. Sprawdzić, czy tłuszcz jest wystarczająco rozgrzany. Zanurzyć drewniany uchwyt chochelki w tłuszczu. Jeśli dookoła na uchwycie pojawią się małe pęcherzyki, oznacza to, że tłuszcz

osiągnął już odpowiednią temperaturę do smażenia frytek. Wtedy należy aktywować system sterowania temperaturą.

3. Dotknąć jednocześnie pola sensorów (+) i (-).
4. Włożyć do tłuszczu pierwszą porcję frytek. Po usmażeniu każdej porcji należy sprawdzać temperaturę oleju drewnianą łyżką. Dopiero, kiedy utworzą się pęcherzyki można włożyć do tłuszczu następną porcję frytek.

### Wskazówki dotyczące systemu sterowania temperaturą

Podczas gotowania z systemem sterowania temperaturą należy zawsze przykrywać garnek pokrywką.

Podczas gotowania woda nie „bulgocze” właściwie.	Podczas gotowania z systemem sterowania temperaturą woda nie „bulgocze” jak zazwyczaj, ponieważ temperatura wynosi nieco poniżej punktu zagotowania. Temperatura ta wystarczy jednak do zagotowania wody.
Używa zbyt długi czas do momentu ugotowania potrawy.	Następnym razem należy użyć więcej wody (pływu) lub ustawić niższy stopień do zagotowania.
Potrawa kipi.	Następnym razem należy skrócić czas zagotowania lub ustawić niższy stopień zagotowania.
Patelnia nie jest wystarczająco gorąca podczas smażenia.	Następnym razem należy przedłużyć czas nagrzewania lub ustawić niższy stopień do podsmażenia.
Patelnia jest za gorąca podczas smażenia.	Następnym razem należy skrócić czas nagrzewania lub ustawić niższy stopień zagotowania.
Temperatura podczas smażenia frytek jest za niska.	Następnym razem należy przedłużyć czas nagrzewania lub ustawić niższy stopień do zagotowania.
Temperatura podczas smażenia frytek jest za wysoka.	Następnym razem należy skrócić czas nagrzewania lub ustawić niższy stopień do zagotowania.

## Wskazówka

Jeśli będą Państwo poruszać naczyniem lub zdejmą je z pola grzejnego, wtedy system sterowania temperaturą wyłączy się.

Na wskaźniku zgaśnie wskazanie **C**, a zacznie pulsować stopień mocy grzejnej **4**. Po ponownym postawieniu naczynia na polu grzejnym zostanie podświetlony stopień mocy grzejnej **4**.

## FUNKCJA ZEGARA STERUJĄCEGO „TIMER”

Zegar sterujący „timer” spełnia dwie funkcje:

- ⇒ Funkcja automatycznego wyłączenia pola grzejnego
- ⇒ Funkcja do odmierzenia czasu minutnikiem

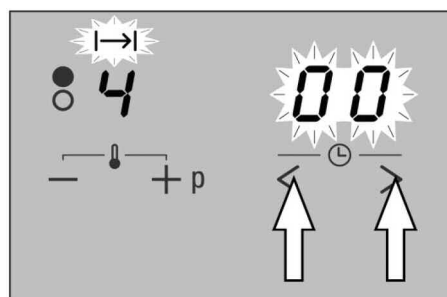
### Automatyczne wyłączenie pola grzejnego

Dla wybranego pola grzejnego można ustawić czas pracy.

Funkcja ta umożliwi automatyczne wyłączenie pola grzejnego. Należy tylko wprowadzić wybrany czas gotowania (czas trwania). Po upływie ustawionego czasu gotowania, pole grzejne wyłączy się automatycznie.

### Ustawienie

1. Na polu grzejnym, które ma pracować z funkcją zegara sterującego „timer”, należy ustawić stopień mocy grzejnej.
2. Dotknąć jednocześnie sensorów < i >. Wskaźnik  $\rightarrow$  wybranego pola grzejnego pulsuje. Na wskaźniku zegara „timer” pulsuje wskazanie **00**. Jeśli chcą Państwo wybrać inne pole grzejne, należy dotykać jednocześnie sensorów < i > do momentu, aż zacznie pulsować wskaźnik  $\rightarrow$  wybranego pola grzejnego.

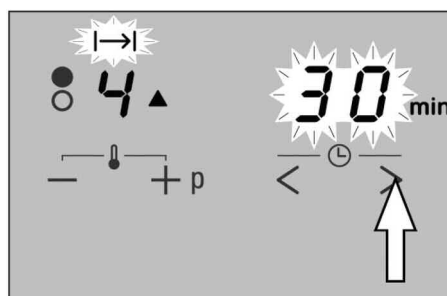


3. Dotknąć sensora < lub >. Pojawi się proponowana wartość:

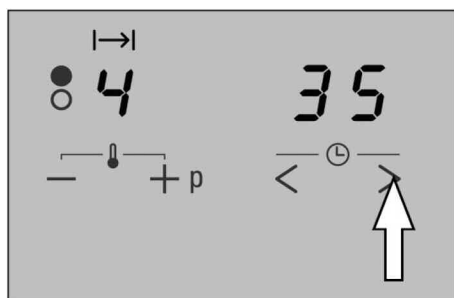
Po naciśnięciu sensora >: **30** minut.

Po naciśnięciu sensora <: **10** minut.

Wskaźnik  $\rightarrow$  pola grzejnego pulsuje nadal.



4. Dotykać sensora < lub > do momentu, aż na wskaźniku zegara sterującego „timer” pojawi się wybrany czas pracy. Czas pracy będzie migać kilka sekund, a następnie rozpocznie się jego odmierzenie. Jeśli ustawili Państwo czas pracy dla kilku pól, wtedy na wskaźniku będzie widoczny najkrótszy czas. Wskaźniki  $\rightarrow$  pól grzejnych świecą się.



## Zakończenie czasu gotowania

Po upływie ustawionego czasu gotowania pole grzejne wyłączy się.

Na wskaźniku stopni mocy grzejnej pojawi się wskazanie **0** i rozlega się sygnał dźwiękowy. Na wskaźniku zegara sterującego „timer” pulsuje wskazanie **00** i wskaźnik  $\rightarrow$ .

## Wcześniejsze skasowanie czasu pracy pola

Aby skasować wcześniej czas pracy pola, należy jednocześnie dotykać sensorów  $<$  i  $>$  do momentu, aż zacznie migać wybrany wskaźnik  $\rightarrow$ . Sensorem  $<$  ustawić funkcję zegara sterującego „timer” na **00**. Po kilku sekundach wskaźnik zgaśnie.

## Wskazówki

Jeśli chcą Państwo wywołać i odczytać pozostały do końca czas pracy pola, należy jednocześnie dotykać sensorów  $<$  i  $>$  do momentu, aż zacznie migać wskaźnik  $\rightarrow$  odpowiedniego pola grzejnego. Czas pracy pojawi się na 5 sekund.

Czas pracy pola można ustawić maksymalnie do 99 minut.

System automatycznego ograniczenia czasu pracy pól grzejnych jest aktywny również w funkcji zegara sterującego „timer”.

Jeśli nastąpi przerwa w dopływie prądu, wtedy funkcja zegara steru-

jącego „timer” nie będzie aktywna po przywróceniu zasilania.

## Minutnik

Minutnik pracuje niezależnie od funkcji płyty ceramicznej.

Minutnikiem nie można automatycznie wyłączyć pól grzejnych.

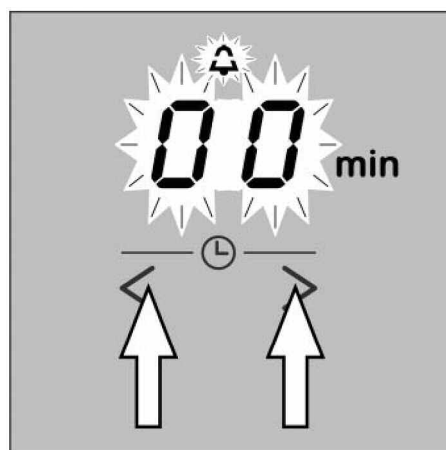
Funkcja minutnika służy tylko do odmierzania czasu i sygnalizowania jego zakończenia.

Z minutnika można korzystać również przy włączonej blokadzie płyty.

## Ustawienie minutnika

### (np. 15 minut)

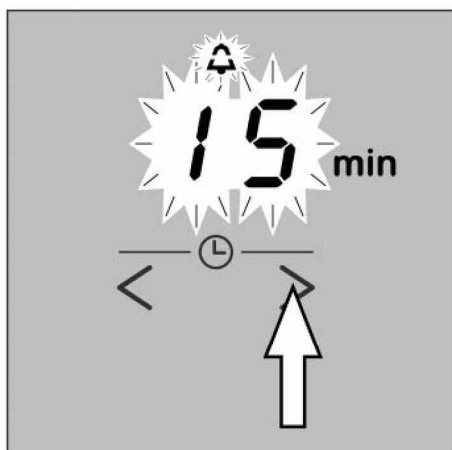
1. Dotknąć jednocześnie sensorów  $<$  i  $>$  funkcji zegara sterującego „timer”. Powtarzać to do momentu, aż na wskaźniku zacznie pulsować symbol  $\triangle$  i wskazanie **00 min**.




2. Ustawić wybrany czas na minutniku, dotykając sensora  $<$  lub  $>$ .


- ⇒ Sensor  $<$  proponowana wartość = **5** minut.
- ⇒ Sensor  $>$  proponowana wartość = **10** minut.

⇒ Jeśli chcą Państwo zmienić czas na minutniku, należy dotykać sensorów < i > do momentu, aż zostanie osiągnięty wybrany czas (np. **15** minut).




Po kilku sekundach obowiązuje już zmieniony czas ustawiony na minutniku. Symbol  i czas na minutniku (np. **15** minut) są podświetlone w sposób ciągły na wyświetlaczu funkcji zegara sterującego „timer”. Na wskaźniku godziny widoczne jest odmierzanie czasu ustawionego na minutniku.

### Koniec czasu ustawionego na minutniku


Po upływie czasu ustawionego na minutniku rozlega się sygnał dźwiękowy. Pulsuje symbol  i wskazanie **00 min**. Sygnał dźwiękowy i puls-

jące wskazanie zostają wyłączone po kilku sekundach.



### Zmiana czasu na minutniku

Dotykać jednocześnie sensorów < i > do momentu, aż zacznie pulsować symbol  i wskazanie **00 min**. Można zmienić czas, dotykając sensora < lub >.

### Skasowanie czasu na minutniku

Dotykać jednocześnie sensorów < i > do momentu, aż zacznie pulsować symbol . Sensorem < przestawić czas na minutniku na **00 min**. Po kilku sekundach symbole zgasną. Minutnik został wyłączony.

### Wskazówka

Jeśli chcą Państwo zmienić czas w automatycznym programie lub na minutniku, należy jednocześnie i kilkakrotnie dotykać sensorów < i > funkcji zegara sterującego „timer” do momentu, aż zacznie pulsować odpowiedni symbol ( lub ).

## FUNKCJA PAMIĘCI „MEMORY”

Funkcja pamięci „memory” służy do wprowadzania do pamięci stopni mocy grzejnej i czasów gotowania wybranych potraw.

Wprowadzone do pamięci ustawienia można w każdej chwili wywołać.

Funkcja pamięci „memory” jest szczególnie przydatna, kiedy do gotowania jednej potrawy konieczne

jest ustawienie kilku stopni mocy grzejnej, a potrawę tę gotuje się bardzo często.

Do przygotowania potrawy potrzebne są zawsze te same dane, które konieczne są do wprowadzania do pamięci (np. ten sam garnek, ta sama ilość i temperatura wyjściowa potrawy).

## Programowanie ustawienia

Dla każdego pola grzejnego można wprowadzić do pamięci określony proces gotowania „memory”.

Dla każdego procesu gotowania można wprowadzić do pamięci maksymalnie 5 stopni mocy grzejnej.

Maksymalny czas gotowania wynosi 99 minut.

## Ustawienie

1. Płyta musi być włączona. Pole sensora <sup>m</sup>▲ należy dotykać przynajmniej przez 2 sekundy. Dwukrotnie rozlega się sygnał dźwiękowy. Po 2 sekundach pulsuje wskazanie ▲.
2. Sensorem (+) lub (-) wybrać pole grzejne i ustawić na nim stopień mocy grzejnej. Obok wskaźnika pola grzejnego pulsuje symbol ▲. Rozpoczyna się zapisywanie danych w pamięci.
3. Przygotować potrawę według wybranego przepisu kulinarnego lub własnego uznania. Ustawienia zostaną zapisane w pamięci.
4. Po ugotowaniu bądź usmażeniu potrawy należy wyłączyć pole grzejne. Proces gotowania zostanie wprowadzony do pamięci.

## Wskazówki

Jeśli ustawią Państwo dla wybranej potrawy więcej niż 5 stopni mocy grzejnej, które mają być zapisane w pamięci, wtedy na wskaźniku zegara sterującego „timer” zacznie pulsować wskazanie „≡≡”, a na wskaźniku pola grzejnego pulsuje wskazanie „≡”.

Kolejne stopnie mocy grzejnej nie zostaną zapisane w pamięci.

Wskaźnik zegara sterującego „timer” zgaśnie po dotknięciu dowolnego sensora do obsługi funkcji zegara sterującego.

Można kontynuować gotowanie potrawy.

Jeśli wprowadzą Państwo do pamięci czas dłuższy niż 99 minut, wtedy na wskaźniku zegara sterującego „timer” zacznie pulsować wskazanie „99”, a na wskaźniku pola grzejnego będzie pulsować wskazanie „≡”.

Kolejne stopnie mocy grzejnej nie zostaną zapisane w pamięci.

Wskaźniki zgasną po dotknięciu dowolnego sensora.

Można kontynuować gotowanie potrawy.

Aby wprowadzić do pamięci pola grzejnego inny proces gotowania, należy wprowadzić nowe dane.

Poprzedni zapis w pamięci procesu gotowania zostanie zastąpiony nowym.

Opcja automatycznego ograniczenia czasu pracy płyty jest aktywna również w funkcji pamięci „memory”.

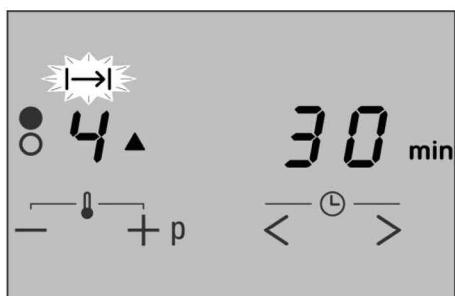
## Włączenie funkcji pamięci „memory”

Jeśli chcą Państwo gotować potrawę zapisaną w pamięci, należy aktywować funkcję pamięci w sposób opisany poniżej.

1. Dotknąć pole sensora <sup>m</sup>▲. Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.
2. Sensorem (+) lub (-) wybrać pole grzejne, dla którego zaprogramowali Państwo proces gotowania. Rozpocznie się funkcja pamięci „memory”.

## Wskazanie pamięci „memory”

Na wskaźniku pola grzejnego pojawia się poszczególne ustawienia zapisane w pamięci.



Pole grzejne jeszcze się nie nagrzewa. Pulsuje wskaźnik pola I→I.

Podświetlony jest symbol ▲.

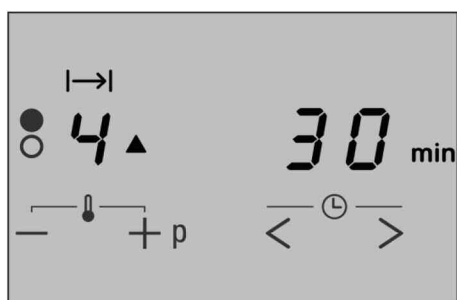
Każdy kolejny krok będzie wskazywany na wskaźniku przez 3 sekundy.

## Start programu pamięci „memory”

Po wskazaniu wszystkich kroków rozpoczyna się program pamięci „memory”.

Pole grzejne zaczyna się nagrzewać.

Wskaźnik ▲ i wskaźnik funkcji zegara sterującego „timer” I→I są podświetlone w sposób ciągły.



Na wskaźniku pola grzejnego wskazane jest aktualne ustawienie.

Na wskaźniku zegara sterującego „timer” wskazywany jest aktualny czas trwania całego procesu gotowania i jest odmierzany malejąco.

Podczas trwania programu pamięci „memory” można odczytać pozostałe stopnie mocy grzejnej i czas trwania gotowania w sposób opisany poniżej.

Dotknąć równocześnie pola sensorów (-) i (+) funkcji zegara sterującego „timer”.

Po dotknięciu sensora (+) zostanie wskazany aktualny stopień mocy grzejnej i czas gotowania.

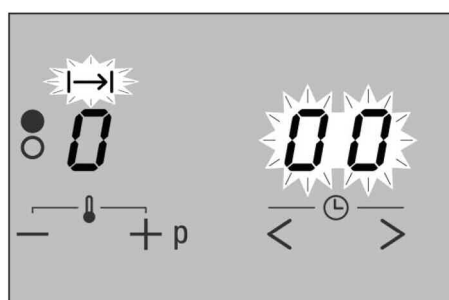
Dotykając sensora (+), można wywołać z pamięci i odczytać wszystkie pozostałe stopnie mocy grzejnej i poszczególne czasy.

## Koniec programu pamięci „memory”

Po zakończeniu programu pamięci „memory” pole grzejne wyłącza się. Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Na wskaźniku zegara sterującego „timer” pulsuje wskazanie „00”.

Pulsuje wskaźnik pola grzejnego I→I.

Na wskaźniku pola grzejnego podświetlone jest wskazanie „0”.



## Wcześniejsze zakończenie programu pamięci „memory”

Aby wcześniej zakończyć program pamięci „memory”, należy dotknąć pole sensora (+) lub (-) wybranego pola grzejnego. Wskaźnik tego pola pulsuje. Ponownie dotknąć pole

sensora (+) lub (-). Pole grzejne wyłączy się.

### Kilka pól grzejnych w trybie pracy programu pamięci „memory”

Jeśli włączają Państwo jednocześnie funkcję pamięci „memory” dla kilku pól grzejnych, wtedy na wskaźniku zegara sterującego „timer” zostaje wskazany najkrótszy

czas trwania programu wprowadzonego do pamięci.

### Wskazówka

Jeśli chcą Państwo odczytać czas trwania innego programu wprowadzonego do pamięci „memory”, należy dotykać równocześnie pola sensorów (-) i (+) funkcji zegara sterującego „timer” do momentu, aż zacznie pulsować wybrany wskaźnik  $\rightarrow$ .

## SYSTEM AUTOMATYCZNEGO OGRANICZENIA CZASU PRACY PŁYTY

Jeśli jedno z pól grzejnych jest włączone dłużej niż czas i nie nastąpiła zmiana ustawienia, wtedy płyta wyłączy się automatycznie w trybie awaryjnym.

System automatycznego ograniczenia czasu pracy płyty powoduje wyłączenie nagrzewania pól.

Na wskaźniku pola grzejnego pulsuje litera „F” na przemian z cyfrą „8”.

Po dotknięciu sensora (+) wskaźnik zgaśnie.

Wtedy można wykonać nowe ustawienie.

Czas, który upływa do momentu automatycznego wyłączenia się pola grzejnego, zależy od ustawionej mocy grzejnej (od 1 godziny do 10 godzin).

### Wskazówka ostrzegawcza „E”

Płyta ceramiczna wyposażona jest w system bezpieczeństwa, który chroni panel z elementami sterującymi przed uszkodzeniem.

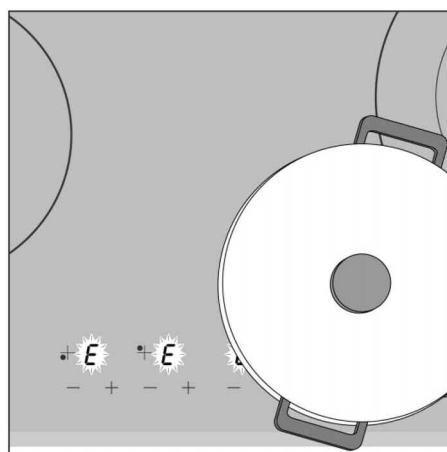
Jeśli np. na panelu z sensorami zostanie położony metalowy przed-

miot lub rozleje się płyn, co może spowodować zakłócenie w funkcjonowaniu płyty, wtedy płyta wyłączy się automatycznie i rozlegnie się dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.

Na wskaźniku zostanie podświetlona wskazówka ostrzegawcza „E”. **Jednakże nie jest to sygnałem usterki!** W takim przypadku należy umyć pole z sensorami, o ile rozlała się na nie woda bądź płyn, lub usunąć położony tam przedmiot.

Po usunięciu przeszkody wskazówka ostrzegawcza zgaśnie.

Dotknąć dowolne pole sensora i płyta będzie wtedy gotowa do podjęcia pracy.





## Uwaga!

Panel z sensorami należy zawsze utrzymywać w czystości. Panel musi być suchy.

## WYŁĄCZENIE SYGNAŁU POTWIERDZAJĄCEGO USTAWIENIE

Dotknięcie i prawidłowe aktywowanie funkcji przyporządkowanej do tego sensora potwierdzone jest krótkim sygnałem dźwiękowym.

Sygnał ten można wyłączyć.

Płytę należy włączyć włącznikiem głównym.

1. Na wszystkich czterech polach grzejnych ustawić 3 stopień mocy grzejnej.
2. Pola grzejne należy wyłączać kolejno od prawej do lewej strony.

3. Sensor włącznika głównego należy dotykać przynajmniej przez 5 sekund. Po upływie tego czasu rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.

Sygnał potwierdzający prawidłowe aktywowanie sensorów można ponownie włączyć.

W tym celu należy wykonać takie same czynności jak w przypadku wyłączenia sygnału.

## WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE

### Wybór prawidłowej mocy grzejnej

Dzięki perfekcyjnemu sterowaniu temperaturą podczas gotowania na płycie indukcyjnej nie jest konieczne tradycyjne gotowanie potraw według przepisu w wodzie (np. sosy).

Potrawy można gotować przy ustawieniu niższej mocy grzejnej bezpośrednio w naczyniu bez zagrożenia, że wykipią.

Doskonała regulacja ciepła ułatwia również przyrządzanie potraw, wymagających długiego czasu gotowania jak np. polewa czekoladowa, co zapobiega przyklejaniu się tych produktów do garnka.

Należy ustawić bardzo niską moc grzejną.

Jeśli temperatura będzie zbyt niska, należy podwyższyć moc grzejną o 1–2 stopnie.

Jeśli temperatura będzie zbyt wysoka, wystarczy obniżyć moc, nie zdejmując garnka z pola grzejnego.

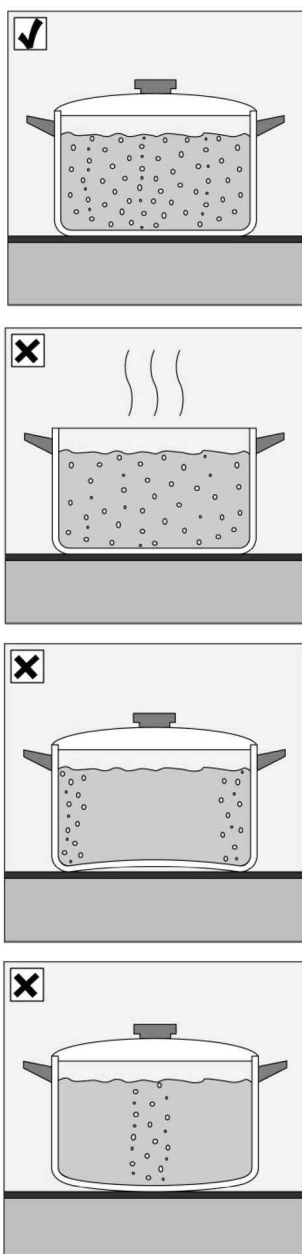
Jeśli zamierzają Państwo smażyć frytki, najpierw należy rozgrzać olej przy ustawieniu pola na najwyższy stopień mocy grzejnej, a następnie po włożeniu frytek do oleju obniżyć moc na średni poziom.

Wodę lub zupy z rzadkiej konsystencji można szybko podgrzać przy ustawieniu intensywnej mocy grzejnej „**Powerboost**” do momentu zagotowania, a następnie natychmiast przestawić na bardzo niski stopień mocy grzejnej. W ten sposób wytwarza się mała ilość pary i umożli-

wia to minimalne zużycie energii elektrycznej.

Pozostałe, zgromadzone ciepło jest niewystarczające do dalszego gotowania po wyłączeniu płyty.

### **Prawidłowe naczynia do gotowania na indukcyjnej płycie ceramicznej**



Do gotowania na ceramicznej płycie indukcyjnej należy wybrać garnek o właściwej wielkości, odpowiednio dopasowanej do ilości gotowanej potrawy.

W przypadku gotowania małej ilości potrawy w dużym garnku, płyta zużywa dużo energii elektrycznej.

**Do gotowania na płycie ceramicznej z indukcyjnymi polami grzejnymi należy używać naczyń z dnem o właściwościach magnetycznych (ferromagnetycznych).**

Do gotowania na indukcyjnej płycie ceramicznej nadają się naczynia ze stali emaliowanej, z odlewu żeliwnego lub specjalne naczynia do gotowania na polach indukcyjnych ze stali nierdzewnej.

Zwykle naczynia ze stali szlachetnej, szkła, z ceramiki, miedzi lub aluminium nie nadają się do gotowania na indukcyjnej płycie ceramicznej.

**W celu ustalenia, czy dane naczynie wykazuje właściwości ferromagnetyczne, należy wykonać tzw. test magnetyczny. Lekki magnes przyłożyć do dna naczynia. Jeśli magnes jest przyciągany przez dno naczynia, oznacza to, że w naczyniu tym można gotować na płycie ceramicznej.**

Garnki i patelnie należy zawsze przykrywać pokrywką o dopasowanej wielkości.

Aby zagwarantować prawidłową pracę płyty, należy używać zawsze naczyń z dnami o średnicy równej średnicy pola grzejnego.

### **Wskazówka**

Należy pamiętać, że pola grzejne mają różne średnice: 15 cm, 18 cm lub 21 cm.

Jeśli dno garnka i pole grzejne posiadają równą średnicę, wtedy następuje optymalne przenoszenie ciepła.

Należy pamiętać, że producent naczynia podaje z reguły średnicę górnej krawędzi garnka, która w rzeczywistości jest większa niż średnica dna garnka.

Nie podgrzewać pustych garnków emaliowanych na polu grzejnym. Dno garnka i ceramika płyty mogą ulec uszkodzeniu.

Jeśli używają Państwo do gotowania specjalnych naczyń, proszę stosować się do wskazówek ich producenta.

Pamiętać o przełączeniu pola grzejnego w odpowiednim czasie na niższy stopień mocy grzejnej. Woda nie musi bulgotać podczas gotowania.

## **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

**Do mycia płyty ceramicznej nie wolno używać urządzeń czyszczących pod ciśnieniem lub strumieniem pary!**

### **Czyszczenie płyty ceramicznej**

Powierzchnię płyty ceramicznej należy wyczyścić zaraz po zakończeniu gotowania.

Przetrzeć płytę wilgotną szmatką i dokładnie wytrzeć do sucha czystą ściereczką.

Po umyciu płyty można nałożyć na powierzchnię ceramiczną środek pielęgnacyjny, który pokryje powierzchnię płyty warstwą ochronną.

Do mycia płyty należy używać specjalnych środków czyszczących np. Cera-Fix, Vitroclen i papieru kuchennego.

### **Jak uniknąć uszkodzeń płyty ceramicznej?**

Nie wykorzystywać powierzchni płyty ceramicznej do przechowywania produktów i przygotowywania posiłków.

### **Dno garnków i patelni**

Do gotowania na polach indukcyjnych nie wolno używać garnków i patelni z chropowatymi dnami, gdyż

mogą zarysować powierzchnię płyty.

Nie ustawiać pustych garnków na włączonych polach grzejnych. Dotyczy to w szczególności garnków emaliowanych i aluminiowych. Dno garnka i ceramika płyty mogą ulec uszkodzeniu.

Przestrzegać zaleceń producenta naczyń przeznaczonych specjalnie do gotowania na ceramicznych płytach indukcyjnych.

Zalecamy, aby przed przystąpieniem do gotowania zawsze sprawdzić dno naczynia.

### **Gorące naczynie do gotowania**

Nie stawiać gorących garnków i patelni na panelu z sensorami sterującymi oraz ramie płyty ceramicznej.

### **Sól, cukier i piasek**

Ziarenka cukru, soli lub piasku, które przedostaną się na płytę ceramiczną (np. podczas mycia warzyw), mogą zarysować jej powierzchnię.

### **Twarde i ostre przedmioty**

Proszę uważać, aby na powierzchnię płyty nie spadły ostre lub twarde przedmioty, gdyż mogą ją

uszkodzić. Nie należy ustawiać takich przedmiotów w miejscu, z którego mogą spaść na płytę (np. półka na przyprawy umieszczona bezpośrednio nad płytą).

### **Resztki potraw, które wykłapały podczas gotowania**

Cukier i potrawy z dużą zawartością cukru, które przedostały się na pole grzejne, spowodują uszkodzenie powierzchni płyty. Resztki potraw należy natychmiast usunąć specjalną skrobaczką do czyszczenia powierzchni szklanych. **Zachować ostrożność!** Skrobaczka ma bardzo ostre ostrze.

### **Folia i tworzywa sztuczne**

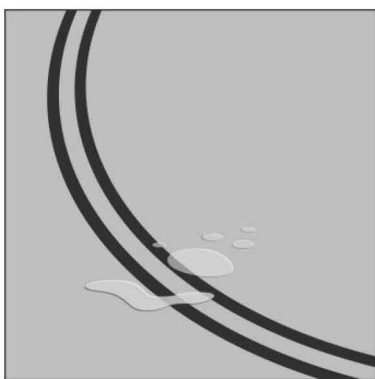
Folia aluminiowa i naczynia z tworzywa sztucznego stopią się po umieszczeniu na gorących polach grzejnych.

Folia ochronna do piekarników nie nadaje się do zastosowania na płycie ceramicznej!

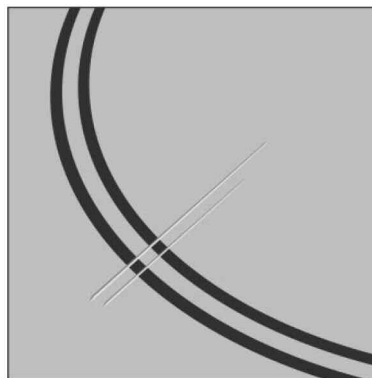
### **Przykłady możliwych uszkodzeń płyty ceramicznej**

Poniżej podajemy przykłady uszkodzeń płyty ceramicznej, które nie wpływają ujemnie na funkcje i stabilność ceramiki szklanej.

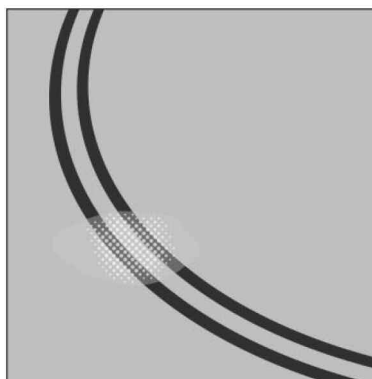
**Nierówności** spowodowane przez przyklejony cukier lub resztki potraw z dużą zawartością cukru.



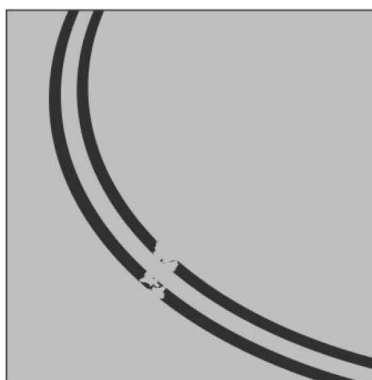
**Rysy** powstałe wskutek zarysowania ziarenkami soli, cukru, piasku lub przez chropowate dno garnka.



**Metalicznie opalizujące przebarwienia** powstałe w wyniku wycierania się dna garnka lub wskutek zastosowania nieodpowiednich środków czyszczących.



**Starty nadruk dekoracyjny** w wyniku zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego.



**Powyższe uszkodzenia płyty powstały wskutek nieprawidłowego użytkowania oraz nieodpowiedniej pielęgnacji płyty i nie podlegają gwarancji.**

## USUWANIE USTEREK

Niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć samodzielnie.

W przypadku wystąpienia zakłócenia w funkcjonowaniu płyty należy, przed wezwaniem serwisanta, wykonać czynności sprawdzające według wskazówek podanych w tym rozdziale.

### **Płyta nie nagrzewa się i lampka kontrolna nie świeci się.**

- ⇒ Sprawdzić, czy dotyczy to wszystkich pól grzejnych.
- ⇒ Sprawdzić, czy nie nastąpiła przerwa w dopływie prądu.
- ⇒ Sprawdzić, czy bezpieczniki w domowej instalacji elektrycznej nie zadziałały lub czy nie są uszkodzone.

### **Po włączeniu płyty zadziałał bezpiecznik.**

- ⇒ Sprawdzić, czy pobór mocy wszystkich włączonych urządzeń nie przekroczył maksymalnej wartości podłączenia w domowej instalacji elektrycznej.
- ⇒ Sprawdzić, czy po włączeniu innego pola grzejnego również zadziała bezpiecznik.

### **Po ustawieniu garnka na indukcyjnym polu grzejnym pulsuje stopień mocy grzejnej (nie jest przekazywana moc).**

- ⇒ Sprawdzić, czy naczynie posiada właściwości ferromagnetyczne (wykonać test z użyciem magnesu).

- ⇒ Sprawdzić, czy średnica dna garnka jest dopasowana do średnicy pola grzejnego.
- ⇒ Pozostawić garnek do ostygnięcia, o ile podczas używania był za gorący.
- ⇒ Jeśli po ponownym wyłączeniu i włączeniu pola grzejnego, wskaźnik nie zaświeci się, wtedy należy wyłączyć płytę z sieci zasilania elektrycznego. Zaczekać ok. 20 sekund i ponownie podłączyć płytę.

### **Naczynie znajdujące się na indukcyjnym polu nie utrzymuje temperatury podczas długiego gotowania.**

- ⇒ Sprawdzić, czy dane pole grzejne prawidłowo funkcjonuje w „zimnym stanie”. Płyta wyposażona jest w system automatycznej redukcji mocy, który zabezpiecza ją przed nadmiernym nagrzaniem, jeśli gotują Państwo bardzo długo w wysokiej temperaturze lub na włączonym polu grzejnym znajduje się puste naczynie.
- ⇒ Można kontynuować gotowanie na innym polu indukcyjnym do momentu, aż używane pole ostygnie.
- ⇒ Jeśli po krótkim czasie błąd ten powtórzy się, wtedy należy zgłosić usterkę w autoryzowanym zakładzie serwisowym. Istnieje możliwość, że został uszkodzony system wentylacyjny.

### **Podczas gotowania przy ustawieniu wyższego stopnia mocy grzejnej naczynie emituje szумы.**

⇒ W zależności od materiału, z jakiego wykonane jest naczynie i od stopnia mocy grzejnej, naczynie może emitować ciche szумы.

### **Wskaźnik funkcji intensywnej mocy grzejnej „Powerboost” pulsuje i gaśnie.**

⇒ W funkcji „Powerboost” pole grzejne pracuje z najwyższą mocą. W przypadku długiego czasu gotowania jest możliwe, że pole grzejne wyłączyło automatycznie funkcję intensywnej mocy, aby zabezpieczyć płytę przed nadmiernym nagraniem.

⇒ Jeśli wskaźnik nie pulsuje, wtedy pole grzejne można nadal użytkować.

### **Wskaźniki zgromadzonej energii cieplnej indukcyjnych pól grzejnych zapalają się za późno.**

⇒ Wskaźniki zgromadzonej energii cieplnej w polach indukcyjnych włączają się o wiele później niż w tradycyjnych polach ze względu na mały stopień nagrzania. Jest to uwarunkowane systemowo i nie ma ujemnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia.

### **Zwykle szумы podczas pracy urządzenia**

Technologia indukcyjnego systemu nagrzewania polega na zdolności wibracji określonych materiałów metalowych, kiedy zostaną poddane

oddziaływaniu fal wysokiej częstotliwości.

W określonych okolicznościach wibracje te mogą wywołać określone odgłosy.

**Głębokie „burczenie”** (tak jak np. w transformatorze). Zjawisko to występuje podczas gotowania na wysokim stopniu mocy grzejnej. Przyczyną jest ilość energii, jaka jest przenoszona z płyty na naczynie. Szum ten zaniknie lub stanie się słabszy zaraz po obniżeniu mocy grzejnej.

**Cichy gwizd** występuje w przypadku pustego naczynia. Odgłos ten zaniknie zaraz po nalaniu wody do garnka lub włożeniu potrawy.

**Trzask:** odgłos ten występuje w przypadku naczyń, które składają się z warstw różnych materiałów. Odgłos spowodowany jest wibracją powierzchni połączeń różnych warstw materiału. Odgłos ten pochodzi z naczyń do gotowania i może się zmieniać, w zależności od ilości i rodzaju produktów przeznaczonych do gotowania.

**Niskie tony gwizdzące:** odgłosy te występują głównie w przypadku naczyń, składających się z różnych warstw materiału, podczas gotowania jednocześnie na dwóch przylegających polach przy maksymalnej mocy grzejnej. Gwizdy zanikają lub zostają ograniczone po obniżeniu mocy grzejnej.

**Sporadyczne „kliknięcie”:** odgłosy te występują podczas przełączania elektronicznego układu sterującego, w szczególności, kiedy jest ustawiony niski stopień mocy grzejnej.

**Odgłos wentylatora:** wentylator pracuje, aby zagwarantować prawidłowe funkcjonowanie układu elek-

tronicznego przy kontrolowanej temperaturze. W tym celu płytę wyposażono w wentylator, który pracuje odpowiednio do rozpoznanej temperatury przy różnych stopniach mocy grzejnej. Wentylator może pracować dodatkowo już po wyłączeniu płyty, jeśli rozpoznana, że temperatura jest za wysoka. Odgłosy są zjawiskiem normalnym i nie sygnalizują żadnej usterki.

### **Na wskaźniku stopnia mocy grzejnej pojawia się wskazanie *E* i rozlega się sygnał dźwiękowy.**

Mogą wystąpić różne przyczyny:

Na panelu z sensorami położono jakiś przedmiot. Należy usunąć przedmiot.

Na panel z sensorami wylała się woda lub inny płyn. Wytrzeć panel.

Panel z sensorami jest zanieczyszczony. Wyczyścić panel.

Dotknąć pole dowolnego sensora, aby przywrócić prawidłowe funkcjonowanie płyty.

### **Pole grzejne wyłączyło się samoczynnie podczas pracy i na wskaźniku pojawiły się na przemian wskazania *F* i *8*.**

System bezpieczeństwa powoduje automatyczne wyłączenie pola grzejnego, jeśli było ono włączone przez dłuższy czas i pracowało na najwyższej mocy grzejnej, tzn. nie nastąpiła zmiana ustawienia sensorami.

Aby umożliwić kontynuowanie gotowania, należy dotknąć pole dowolnego sensora.

### **Wentylator włącza się, kiedy płyta jest wyłączona.**

Wentylator może pracować również po wyłączeniu płyty.

Wentylator pod płytą ceramiczną zapewnia odpowiednie chłodzenie i w ten sposób zabezpiecza podzespoły elektroniczne przed zbyt wysoką temperaturą (np., jeśli pod płytą znajduje się piekarnik i jest on włączony przez dłuższy czas).

### **Na wskaźniku pola grzejnego pojawiają się na przemian wskazania *F* i *2* lub *F* i *4* oraz rozlega się sygnał dźwiękowy.**

Z powodu przegrzania panelu z sensorami został przerwany dopływ energii elektrycznej.

Jeśli pojawią się wskazania *F* i *2*, oznacza to, że nie funkcjonują pola *1* i *4*. Jeśli pojawi się *F* i *4*, nie funkcjonuje żadne z czterech pól grzejnych. W takim przypadku należy poczekać kilka minut do momentu ostygnięcia płyty i ponowić próbę włączenia.

### **Próbowali Państwo włączyć płytę, ale panel z sensorami nie reaguje na ustawienia.**

Sprawdzić, czy nie została włączona blokada panelu sterującego. Przeczytać dokładnie rozdział o funkcji blokady w instrukcji obsługi.

### **Pojawił się symbol *cl*.**

Napięcie sieciowe jest za niskie. Proszę skontaktować się z personelem lokalnego zakładu energetycznego.

### **Pojawił się symbol c2 i c3.**

Pole grzejne jest przegrzane i zostało wyłączone przez system zabezpieczający płytę. Zaczekać kilka minut do momentu ostygnięcia płyty i ponownie włączyć ją.

### **Pojawił się symbol U400.**

Płyta jest nieprawidłowo podłączona do zbyt wysokiego napięcia sieciowego. Wyłączyć płytę z sieci zasilania elektrycznego, sprawdzić schemat podłączenia i prawidłowo podłączyć płytę.

Jeśli symbol pojawi się ponownie, należy zwrócić się do autoryzowanego zakładu serwisowego.

### **Pojawiają się na przemian wskazania F i 0.**

Wyłączyć płytę z sieci zasilania elektrycznego, zaczekać kilka minut i ponownie podłączyć płytę do sieci zasilającej.

Jeśli symbol pojawi się ponownie, należy zwrócić się do autoryzowanego zakładu serwisowego.

### **Pojawiają się symbole**

**E-, E0, E1, E2, E3 lub E4.**

Wyłączyć płytę z sieci zasilania elektrycznego, zaczekać kilka minut i ponownie podłączyć płytę do sieci zasilającej.

Jeśli symbol pojawi się ponownie, należy zwrócić się do autoryzowanego zakładu serwisowego.

## **AUTORYZOWANY SERWIS**

Wszystkie urządzenia zostały poddane szczegółowej kontroli technicznej przed opuszczeniem fabryki.

Jednakże nie można wykluczyć, że podczas eksploatacji urządzenia wystąpi awaria.

W takim przypadku proszę zwrócić się do autoryzowanego zakładu serwisowego. Proszę zapoznać się z warunkami gwarancji, podanymi na karcie gwarancyjnej.

Gwarancja nie obejmuje elementów szklanych i dekoracyjnych oraz szkód powstałych wskutek niewłaściwej obsługi i użytkowania płyty.

**Urządzenie mogą naprawiać wyłącznie pracownicy autoryzowanych zakładów serwisowych.**

**Naprawy wykonywane przez osoby nieuprawnione stwarzają poważne zagrożenie dla użytkownika urządzenia.**

**W przypadku wezwania technika serwisowego do usunięcia usterek, które nie powstały z powodu błędu produkcyjnego płyty, wtedy klient pokrywa koszty porady i dojazdu pracownika serwisu.**

Przy telefonicznym zgłoszeniu usterki w autoryzowanym zakładzie serwisowym należy podać numer seryjny urządzenia (**E**) i numer fabryczny produktu (**FD**), które znajdują się na tabliczce znamionowej na spodzie płyty lub w dokumentacji technicznej.

Proszę wpisać te numery poniżej:

**E** Nr .....

**FD** .....





## **Uwaga!**

**Nie wolno ingerować do wnętrza płyty!!!**

## **Gwarancja**

Warunki gwarancji podane są w karcie gwarancyjnej, dołączonej do zakupionego urządzenia.

Urządzenie dopuszczone jest do obrotu na terenie Polski.

**Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych!!**

## **Uwaga!**

Urządzenie spełnia wymogi obowiązujących przepisów bezpieczeństwa i norm o tolerancji elektromagnetycznej.

**Osoby posiadające rozrusznik serca, jak również osoby noszące np. aparaty słuchowe, nie powinny obsługiwać płyty indukcyjnej.**

## **AKRYLAMID W PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH**

Obecnie prowadzone są badania nad szkodliwością akrylamidu w produktach spożywczych. Poniższe informacje zostały przygotowane na podstawie aktualnych wyników prac naukowo-badawczych.

### **Jak powstaje akrylamid?**

Akrylamid nie powstaje w produktach spożywczych w wyniku zanieczyszczeń zewnętrznych. Do jego powstania dochodzi bezpośrednio podczas przygotowania potraw, zawierających w swoim składzie węglowodany i białko.

Na obecnym etapie badań nie jest jeszcze dokładnie wiadomo, dlaczego zachodzi zjawisko powstawania akrylamidu, jednakże udowodniono, że ilość powstającego akrylamidu zależy w dużym stopniu od następujących czynników:

- ⇒ wysoka temperatura,
- ⇒ niewielka zawartość wody w produktach spożywczych,
- ⇒ mocne przyrumienienie produktów.

### **W jakich potrawach powstaje najczęściej akrylamid?**

Akrylamid powstaje przede wszystkim w trakcie przygotowania potraw w wysokiej temperaturze. Dotyczy to przede wszystkim przyrządzania produktów zbożowych i ziemniaczanych, jak np.: chipsy ziemniaczane, frytki, tosty, bułki, chleb, delikatne wypieki z ciasta kruchego (keksy, pierniki, słodkie pieczywo z przyprawą korzenną).

### **Co należy robić, aby...**

Aby podczas pieczenia, smażenia i pieczenia na grillu zapobiec powstawaniu wysokiego poziomu akrylamidu, należy stosować się do zaleceń, które zostały opublikowane na ten temat przez AIDD (broszura informacyjna „Acrylamid” wydana przez AID i BMVL, stan na grudzień 2002; strona internetowa: <http://www.aid.de>) i BMVEL (komunikat prasowy 365 BMVEL z dnia 4.12.2002r., strona internetowa:

<http://www.verbraucherministerium.de>).

## **Informacje ogólne**

Do smażenia tradycyjnego i smażenia w głębokim tłuszczu należy używać możliwie jak najświeższych ziemniaków.

Ziemniaki należy przechowywać w temperaturze powyżej +8°C.

Przyrządzane potrawy z ziemniaków (np. frytki) należy przyrumieniać tylko na jasnożółty kolor.

Potrawy należy piec lub smażyć (tradycyjnie i w głębokim tłuszczu) możliwie jak najkrócej.

## **Smażenie w głębokim tłuszczu**

Temperatura tłuszczu (np. podczas smażenia frytek) nie powinna przekraczać 175°C.

Jeśli jest to możliwe, temperaturę należy zmierzyć specjalnym termometrem do pomiaru temperatury tłuszczu.

Optymalny stosunek ilości smażonego produktu do ilości tłuszczu powinien wynosić przynajmniej 1:10 lub 1:15. Np. na około 100g frytek powinno przypadać 1,5 l oleju.

Kawałki pokrojonych świeżych ziemniaków na frytki należy przed

smażeniem moczyć w wodzie przez około godzinę.

Potrawy należy smażyć możliwie krótko, do uzyskania jasnego, złotego koloru.

## **Smażenie na patelni**

Frytki lub chipsy należy przed smażeniem na patelni lekko ugotować w osolonej wodzie. Do smażenia surowych ziemniaków należy używać margaryny zamiast oleju lub oleju z niewielką ilością margaryny.

Jeśli jest to możliwe, temperaturę należy zmierzyć specjalnym termometrem do pomiaru temperatury powierzchniowej na patelni. W tym celu należy zaopatrzyć się w termometr powierzchniowy, który można nabyć w sklepach specjalistycznych (np. termometr powierzchniowy Bst o numerze 0900.0519 firmy Testo).

## **Wskazówka dotycząca smażenia na patelni**

Rozgrzać patelnię, ustawiając **9** stopień mocy grzejnej na polu. Kiedy temperatura na patelni osiągnie 150°C, należy przełączyć na niższy, wybrany stopień mocy grzejnej.