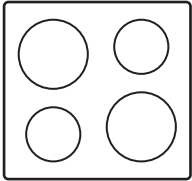




**Electrolux**



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**EIS8648**

**PL** Instrukcja obsługi | **Płyta grzejna**



**Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	2
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. INSTALACJA.....	8
4. OPIS URZĄDZENIA.....	9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	12
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	14
7. WSKAZÓWKI I PORADY.....	22
8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	29
9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	30
10. DANE TECHNICZNE.....	33
11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	34
12. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	35

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

### 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą

świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## **1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć

urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączonej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z

urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja

#### OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

#### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
  - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
  - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a

elementami przechowywanymi w szufladzie.

- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

### 2.2 Podłączenie elektryczne

#### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie należy uziemić.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić

- autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
  - Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenie wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
  - Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
  - Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
  - Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
  - W instalacji elektrycznej należy stosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

### 2.3 Sposób użytkowania

#### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.

- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ma to zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może przyskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

#### OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcz i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

#### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby uniknąć poparzenia, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Uważać, aby nie upuścić przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.

- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

## 2.4 Termosonda

- Używać Termosonda zgodnie z przeznaczeniem. Nie należy używać jej do otwierania ani podważania przedmiotów.
- Używać tylko jednej Termosonda, zalecanej do danego modelu płyty grzejnej.
- Nie używać jej, gdy jest niesprawna lub uszkodzona.
- Nie używać Termosonda w piekarniku ani w kuchence mikrofalowej.
- Termosonda może odczytywać temperaturę do 120°C.
- Upewnić się, że Termosonda jest zagłębiona w potrawie lub zanurzona płynie do oznaczenia minimalnej głębokości.
- Przed pierwszym użyciem wyczyścić Termosonda. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów. Nie myć Termosonda w zmywarce. Ewentualne odbarwienie uchwytu nie ma wpływu na działanie Termosonda.
- Przechowywać Termosonda w oryginalnym opakowaniu.
- W przypadku wymiany Termosonda na nową należy przechowywać starą w odległości co najmniej 3 m. Stara Termosonda może zakłócać działanie nowej.

## 2.5 Pielęgnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną, miękką ściereczką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.

## 2.6 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

## 2.7 Utylizacja

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

## 3. INSTALACJA

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny .....

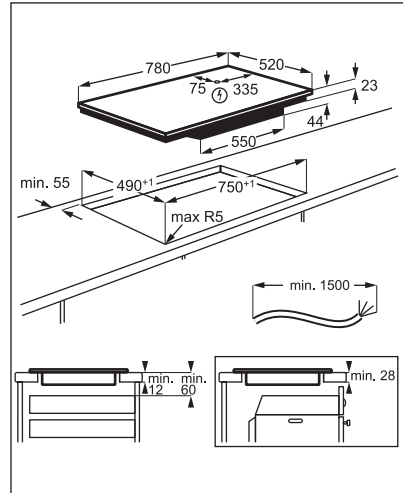
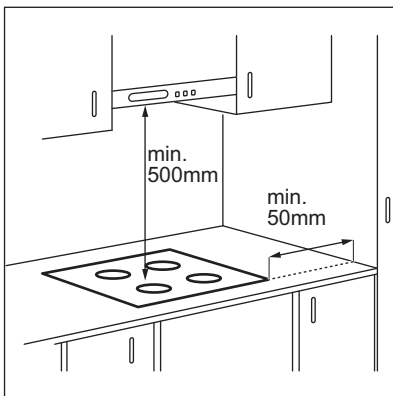
### 3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

### 3.3 Przewód zasilający

- W zestawie z płytą grzejną znajduje się przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F, który jest odporny na temperaturę co najmniej 90°C. W tym celu należy skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym.

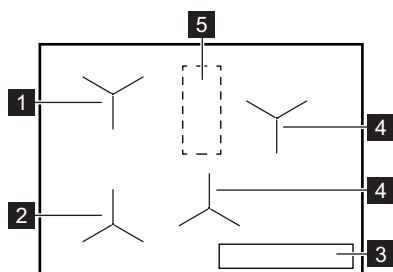
### 3.4 Montaż



Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.

## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Układ powierzchni gotowania



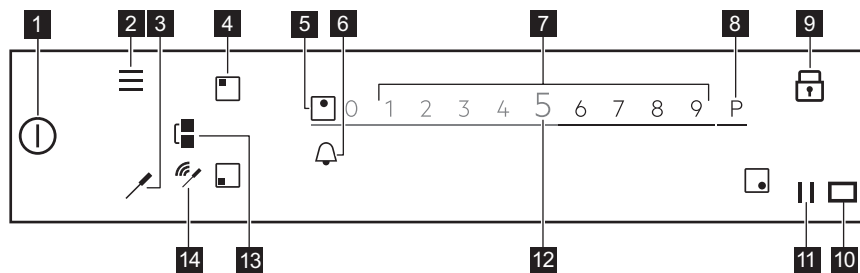
- 1** Indukcyjne pole grzejne z funkcją Gotowanie wspomagane

- 2** Indukcyjne pole grzejne z funkcją Gotowanie wspomagane i Smażenie  
**3** Panel sterowania  
**4** Indukcyjne pole grzejne  
**5** Obszar z anteną

#### **UWAGA!**

Nie umieszczaj w tym obszarze płyty grzejnej żadnych przedmiotów.

### 4.2 Układ panelu sterowania

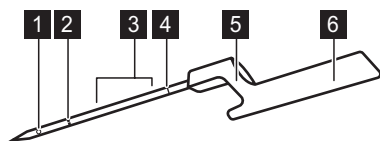


Aby wyświetlić dostępne ustawienia, należy dotknąć odpowiedniego symbolu.

Symbol	Uwagi
<b>1</b> ①	ON/OFF (WŁ./WYŁ.) Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
<b>2</b> ≡	Menu Otwieranie i zamykanie Menu.
<b>3</b> 🔪	Termosonda Otwieranie menu Termosonda.
<b>4</b> ◐	Wybór pola grzejnego Wyświetlanie suwaka dla wybranego pola grzejnego.
<b>5</b> -	Wskaźnik pola grzejnego Wskazanie pola grzejnego, dla którego włączony jest suwak.
<b>6</b> 🔔	- Ustawianie funkcji zegara.
<b>7</b> -	Suwak Regulacja mocy grzania.

Symbol	Uwagi
8 P	PowerBoost Włączanie funkcji.
9	Blokada Włączanie i wyłączanie funkcji.
10	- Okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob²Hood. Nie należy go zakrywać.
11	Przerwa Włączanie i wyłączanie funkcji.
12 0 - 9	- Wyświetlanie aktualnego ustawienia mocy grzania.
13	Bridge Włączanie i wyłączanie funkcji.
14	Wskaźniki sygnału Najmocniejszy sygnał/brak sygnału. Pokazuje siłę sygnału połączenia między Termosonda a anteną.

### 4.3 Termosonda

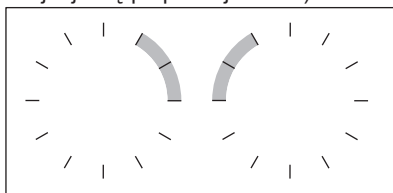


- 1 Punkt pomiarowy
- 2 Oznaczenie minimalnej głębokości
- 3 Zalecany zakres głębokości zanurzenia (w płytach)
- 4 Kod kalibracji
- 5 Zaczep do zawieszenia Termosonda na krawędzi naczynia
- 6 Uchwyt z wbudowaną anteną

Termosonda to bezprzewodowy czujnik temperatury bez zasilania bateryjnego, dołączony w komplecie do płyty grzejnej. W uchwycie znajduje się wbudowana antena. Druga antena jest umieszczona pod powierzchnią płyty grzejnej, między dwoma tylnymi polami grzejnymi. Aby zapewnić prawidłową komunikację między Termosonda a płytą grzejną, nie należy umieszczać w tym obszarze płyty żadnych przedmiotów.

Punkt pomiarowy znajduje się w połowie odległości między końcem termosondy a oznaczeniem minimalnej głębokości. Zagłębić Termosonda w potrawie co najmniej do oznaczenia minimalnej głębokości. W przypadku płynów najlepsze efekty gotowania

zapewnia zanurzenie Termosonda w płynie na 2-5 cm powyżej oznaczenia minimalnej głębokości. Korzystając z zaczepu, zawiesić Termosonda na krawędzi naczynia, jak najbliżej anteny: w położeniu między godziną 1 a 3 (jeśli znajduje się po lewej stronie płyty grzejnej) lub między godziną 9 a 11 (jeśli znajduje się po prawej stronie).



Jakość połączenia między płytą grzejną a Termosonda pokazują następujące wskaźniki na wyświetlaczu: , , . Jeśli płyta grzejna nie może nawiązać połączenia, wyświetla się . Aby nawiązać połączenie lub poprawić jego jakość, można przesunąć Termosonda wzdłuż krawędzi naczynia. Płyta grzejna odświeża informację o stanie połączenia co 3 sekundy.




Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Wskaźniki i porady dotyczące korzystania z Termosonda”.


## 4.4 Najważniejsze cechy płyty grzejnej


Płyta grzejna **SensePro®** udziela użytkownikowi pomocnych wskazówek podczas całego procesu gotowania. Poniżej opisano jej najważniejsze funkcje.

Zależnie od rodzaju potrawy, można korzystać z funkcji **Gotowanie wspomagane z Termosonda** lub bez niej. Z myślą o różnych potrawach dostępne są różne zestawy funkcji.

**Termosonda**  może być wykorzystywana na dwa sposoby. Mierzy ona temperaturę na potrzeby takich funkcji, jak **Termometr** i **Smażenie**, a także umożliwia utrzymywanie stałej temperatury potraw przyrządzanych metodą **Sous-vide** lub z wykorzystaniem funkcji **Parzenie**, **Wolne gotowanie** lub **Odgrzewanie**.

Funkcja **Gotowanie wspomagane** ułatwia gotowanie, zapewniając gotowe przepisy na różne potrawy, zaprogramowane parametry gotowania oraz wskazówki dotyczące kolejnych etapów przyrządzania potrawy. Można korzystać z niej, używając **Termosonda** (np. aby przyrządzić stek), lub bez jej użycia (np. aby usmażyć naleśniki). Dostępność opcji zależy od rodzaju przyrządzanej potrawy. W tym trybie można korzystać z takich funkcji, jak **Sous-vide**, **Smażenie**, **Wolne gotowanie**, **Odgrzewanie**, oraz wielu innych. Wskakujące okienka i sygnały dźwiękowe informują o osiągnięciu zaprogramowanej temperatury. Funkcja **Gotowanie wspomagane** jest dostępna w **Menu**.

**Sous-vide**  – metoda gotowania zapakowanych próżniowo potraw w niskiej temperaturze przez długi czas, która pozwala zachować witaminy i walory smakowe. Płyta grzejna oferuje przejrzyste ustawienia i instrukcje postępowania. Po wybraniu funkcji w menu **Gotowanie wspomagane** należy ustawić proponowaną temperaturę dla danego rodzaju potrawy. Można również ustawić własną temperaturę, jeśli uruchomiono funkcję poprzez wybór opcji **Sous-vide** w **Menu**.


**Smażenie**  – metoda smażenia z automatyczną regulacją temperatury, przeznaczona do przyrządzania różnych rodzajów potraw. Pomaga uniknąć smażenia potrawy w zbyt wysokiej temperaturze lub nadmiernego rozgrzania oleju. W celu włączenia funkcji należy wybrać opcję **Gotowanie wspomagane** w **Menu**.


**Termometr** – włączenie tej funkcji umożliwia pomiar temperatury podczas gotowania za pomocą **Termosonda**. Nie można jej użyć, gdy działa funkcja **Gotowanie wspomagane**.

**Inne przydatne funkcje płyty grzejnej:**


**Roztopianie**  – funkcja służąca do roztopiania czekolady lub masła.

**PowerBoost P** – umożliwia szybkie zagotowanie dużej ilości wody.

**Przerwa**  – wybór tej funkcji powoduje zmniejszenie mocy grzania wszystkich pól grzejnych do poziomu 1, co pozwala na długie utrzymywanie temperatury potraw.

**Bridge**  – umożliwia połączenie obu lewych pól grzejnych w celu gotowania w większym naczyniu. Można używać jej wraz z funkcją **Smażenie**.

**Hob²Hood** – umożliwia połączenie płyty grzejnej ze specjalnym okapem w celu automatycznej regulacji siły wyciągu okapu.

**Blokada**  – umożliwia czasowe zablokowanie panelu sterowania podczas gotowania.

**Blokada uruchomienia** – umożliwia zablokowanie panelu sterowania, gdy płyta grzejna nie jest używana, aby zapobiec jej przypadkowemu włączeniu.

**Stoper, Wyłącznik czasowy i Minutnik** – trzy funkcje, które umożliwiają lepsze kontrolowanie i monitorowanie czasu gotowania.

Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Codzienne użytkowanie”.

## 4.5 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

### OSTRZEŻENIE!

III / II / I Występuje zagrożenie poparzeniem przez ciepło resztkowe. Wskaźnik pokazuje poziom ciepła resztkowego.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Powierzchnia ceramiczna nagrzewa się od ciepła pochodzącego z naczyń.

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM


### OSTRZEŻENIE!


Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


### 5.1 Korzystanie z wyświetlacza

- Aktywne są tylko podświetlone symbole.
- Aby włączyć daną opcję, należy dotknąć odpowiedniego symbolu na wyświetlaczu.
- Wybrana funkcja włączy się po zdjęciu palca z wyświetlacza.
- Aby przewinąć dostępne opcje, należy użyć szybkiego gestu lub przesunąć palcem po wyświetlaczu. Szybkość gestu wpływa na szybkość przewijania ekranu.
- Przewijanie może zatrzymać się samoistnie lub można je przerwać, dotykając wyświetlacza.
- Dotykając odpowiednich symboli, można zmienić większość parametrów widocznych na wyświetlaczu.
- Aby wybrać żadaną funkcję lub czas, można przewinąć listę i/lub dotknąć wybranej opcji.
- Gdy płyta grzejna jest włączona, a niektóre symbole znikną z wyświetlacza, należy ponownie go dotknąć. Wszystkie symbole zostaną ponownie wyświetlone.
- Przy uruchamianiu niektórych funkcji na wyświetlaczu pojawia się wyskakujące okienko z dodatkowymi informacjami. Aby na stałe wyłączyć wyskakujące okienko, należy zaznaczyć  przed włączeniem funkcji.
- Aby włączyć funkcję zegara, należy najpierw wybrać pole grzejne.


### Symbole przydatne podczas korzystania z wyświetlacza

 Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

 Przejście do poprzedniego/następnego poziomu Menu.

 Przewijanie w górę/w dół instrukcji na wyświetlaczu.

 Włączenie/wyłączenie opcji.

 Zamknięcie wyskakującego okienka.

 Anulowanie ustawienia.

### 5.2 Pierwsze podłączenie do sieci elektrycznej

Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy ustawić następujące parametry: Język, Jasność wyświetlacza i Głośność sygnału.

Ustawienia można zmienić w Menu > Ustawienia > Konfiguracja. Patrz „Codzienna eksploatacja”.

### 5.3 Kalibracja Termosonda

Przed pierwszym użyciem Termosonda należy ją skalibrować, aby zapewnić prawidłowe odczyty temperatury.

Prawidłowo skalibrowana Termosonda mierzy temperaturę punktu wrzenia z dokładnością do +/-2°C.

Przeprowadzić poniższą procedurę:

- po zainstalowaniu płyty grzejnej po raz pierwszy;
- po przeniesieniu płyty grzejnej w inne miejsce (zmiana wysokości n.p.m.);
- po wymianie Termosonda.



Użyć naczynia z dnem o średnicy 180 mm i napęlić je 1-1,5 l wody.

1. Aby skalibrować lub ponownie skalibrować funkcję, należy umieścić Termosonda na krawędzi naczynia. Napęlić naczynie zimną wodą, co najmniej do oznaczenia minimalnego poziomu, i umieścić je na lewym przednim polu grzejnym.
2. Dotknąć .  
Wybrać Ustawienia > Termosonda > Kalibracja z listy.  
Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.
3. Dotknąć Start obok pola grzejnego.  
Po zakończeniu procedury pojawi się wyskakujące okienko z odpowiednią informacją.



Nie solić wody, ponieważ może to zakłócić przebieg procedury.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka.

## 5.4 Parowanie Termosonda

Płyta grzejna jest sparowana fabrycznie z Termosonda.

W przypadku wymiany Termosonda na nową należy sparować ją w płytą grzejną.

### 1. Dotknąć .

Wybrać Ustawienia > Termosonda > Parowanie z listy.

### 2. Dotknąć Odlączyć, aby odłączyć dotychczasową Termosonda.

### 3. Dotknąć Paruj obok pola grzejnego. Pojawi się wyskakujące okienko.

### 4. Wprowadzić pięciocyfrowy kod wygrawerowany na nowej Termosonda, używając klawiatury numerycznej.

### 5. Dotknąć Ok, aby potwierdzić.

Termosonda jest teraz sparowana z płytą grzejną.

Po sparowaniu należy zawsze skalibrować Termosonda.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka.

## 5.5 Menu – struktura

Dotknąć , aby uzyskać dostęp i zmienić ustawienia płyty grzejnej lub włączyć niektóre funkcje.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

W tabeli przedstawiono podstawową strukturę Menu.

Gotowanie wspomagane	Patrz punkt Gotowanie wspomagane w rozdziale „Codzienna eksploatacja”.
Funkcje płyty grzejnej	Sous-vide
	Termometr
	Roztapianie


Ustawienia	Blokada uruchomienia	
	Stoper	
	Hob <sup>2</sup> Hood	Patrz punkt Hob <sup>2</sup> Hood w rozdziale „Codzienna eksploatacja”.
	Termosonda	Połączenie
		Kalibracja
		Parowanie
	Konfiguracja	Gotowanie wspomagane
		Język
		Dźwięki przycisków
		Głośność sygnału
		Jasność wyświetlacza
	Serwis	Tryb demo
		Licencja
		Wyświetl ver. oprogram.
		Historia alarmów
		Resetuj wszyst. ust.

## 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć  przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

### 6.2 Samoczynne wyłączenie

**Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:**

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,
- po włączeniu płyty grzejnej nie zostanie ustawiona moc grzania,
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.

- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia lub nie ma naczynia na danym polu grzejnym. Zaczyna migać biały symbol pola grzejnego i po upływie 2 minut indukcyjne pole grzejne wyłącza się samoczynnie.
- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się komunikat i urządzenie wyłącza się.

**Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłącza się płyta grzejna:**

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
1 - 2	6 godz.
3 - 5	5 godz.

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
6	4 godz.
7 - 9	1,5 godz.



Jeśli włączona jest funkcja Smażenie, płyta grzejna wyłącza się samoczynnie po upływie 1,5 godz. W przypadku funkcji Sous-vide płyta wyłącza się samoczynnie po 4 godzinach.

### 6.3 Używanie pól grzejnych

Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

Po ustawieniu naczynia na polu grzejnym płyta grzejna automatycznie wykrywa jego obecność i na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni suwak. Jest on widoczny przez 8 sekund, po czym wyświetlacz powraca do widoku głównego. Aby szybciej ukryć suwak, należy dotknąć ekranu poza obszarem suwaka.

Jeśli włączone są inne pola grzejne, zakres ustawień mocy kolejnego pola może być ograniczony. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.



Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”. Sprawdzić wielkość naczynia w rozdziale „Dane techniczne”.

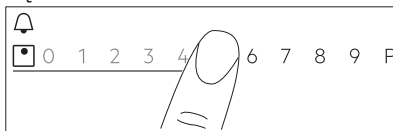
### 6.4 Ustawienie mocy grzania

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Ustawić naczynie na wybranym polu grzejnym.

Na wyświetlaczu pojawi się suwak dla aktywnego pola grzejnego i pozostanie widoczny przez 8 sekund.

3. Dotknąć przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić żądaną moc grzania.

Symbol zmieni kolor na czerwony i powiększy się.




Ustawienie mocy grzania można zmienić również podczas gotowania. Dotknąć symbolu wyboru pola grzejnego na głównym ekranie panelu sterowania i przesunąć palcem w lewą lub prawą stronę (aby zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania).

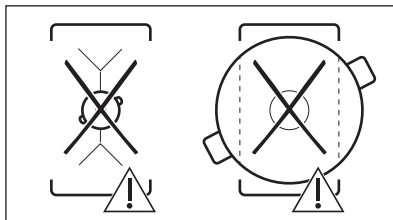
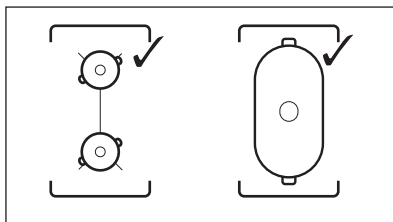
### 6.5 Funkcja Bridge


Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne z tym samym ustawieniem mocy grzania.

Umożliwia ona gotowanie w dużych naczyniach.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych. Naczynie powinno zakrywać środki obu pól grzejnych.
2. Dotknąć , aby włączyć funkcję. Symbol pola zmieni się.
3. Ustawić moc grzania.

Naczynie musi zakrywać środki obu pól grzejnych, ale nie może wystawać poza oznaczenie obszaru pola grzejnego.



Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Pola grzejne będą działać niezależnie od siebie.

## 6.6 PowerBoost

Funkcja ta umożliwia zwiększenie mocy określonego pola grzejnego w zależności od wielkości naczynia. Funkcję można włączyć tylko na ograniczony czas.

1. Najpierw dotknąć symbolu wybranego pola grzejnego.
2. Dotknąć **P** lub przesunąć palcem w prawo, aby włączyć funkcję dla wybranego pola grzejnego.

Symbol zmieni kolor na czerwony i powiększy się.

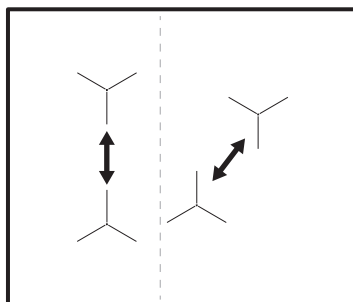
Funkcja wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć funkcję ręcznie, należy wybrać pole grzejne i zmienić ustawienie mocy grzania.



Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.

## 6.7 Zarządzanie energią

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Patrz rysunek.
- Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3680 W.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne podłączone do tej samej fazy.
- Funkcja włącza się, gdy łączna moc pól grzejnych podłączonych do jednej fazy przekracza 3680 W.
- Funkcja powoduje zmniejszenie mocy innych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy, co ma wpływ na dostępne ustawienie mocy grzania.
- Maksymalna wartość mocy grzania jest widoczna na suwaku. Aktywne są tylko wartości wyświetlane na biało.
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.



## 6.8 Gotowanie wspomagane

Funkcja ta dostosowuje parametry do różnych rodzajów potraw i utrzymuje ją podczas gotowania.

Umożliwia on przyrządzanie wielu potraw, takich jak Mięso, Ryby i owoce morza, warzywa, Zupy, Sosy, Makaron czy Mleko. Dostępne są różne metody gotowania dla różnych rodzajów potraw – np. przyrządzenia kurczaka można wybrać funkcję Smażenie, Sous-vide lub Parzenie.

Funkcję można włączyć tylko po lewej stronie płyty grzejnej. Funkcję Gotowanie wspomagane wraz z funkcją Sous-vide można włączyć tylko dla lewego przedniego lub tylnego pola grzejnego. Funkcję Smażenie można włączyć dla lewego przedniego pola grzejnego lub obu połączonych pól grzejnych.

Po włączeniu funkcji Gotowanie wspomagane dla lewego przedniego pola grzejnego, należy korzystać z pól grzejnych po prawej stronie do tradycyjnego gotowania.

Gdy funkcja działa na lewym przednim polu grzejnym, nie należy używać na lewym tylnym polu grzejnym naczyń o średnicy dna przekraczającej 200 mm. W przeciwnym razie może dojść do zakłócenia połączenia między Termosonda a anteną umieszczoną pod powierzchnią płyty grzejnej.



Nie nagrzewać naczyń przed rozpoczęciem gotowania. Używać tylko zimnej wody z kranu lub zimnych płynów (jeśli dotyczy). Odgrzewać tylko zimne potrawy.



W przypadku korzystania z funkcji Smażenie postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Wlewać olej na rozgrzaną patelnię.



Przy włączonej funkcji Gotowanie wspomagane funkcja zegara działa jako Minutnik. Zakończenie odliczania czasu nie powoduje wyłączenia funkcji.

1. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć lub i wybrać Gotowanie wspomagane.
2. Wybrać z listy rodzaj potrawy, która będzie przyrządzana.

Dla każdego rodzaju potrawy dostępnych jest kilka opcji. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

- Aby użyć ustawień domyślnych, należy dotknąć Ok w górnej części wyskakującego okienka.
- Funkcja Smażenie umożliwia zmianę domyślnego ustawienia mocy grzania. W przypadku niektórych potraw możliwe jest kontrolowanie temperatury wewnętrznej za pomocą Termosonda.
- Większość funkcji, np. Sous-vide i Parzenie, umożliwia zmianę domyślnej temperatury.
- Można zmienić domyślny czas lub ustawić własny. Minimalny czas jest zaprogramowany tylko dla funkcji Sous-vide.

Dodatkowe wskazówki i szczegółowe informacje są dostępne na ekranie. Można je przewijać za pomocą i .

3. Dotknąć Ok. Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi w wyskakujących okienkach.

Niektóre z opcji obejmują wstępne nagrzewanie. Postęp można śledzić na pasku regulacji.

4. Jeśli pojawi się wyskakujące okienko ze wskazówkami, należy dotknąć Ok, a następnie Start, aby kontynuować.

Funkcja będzie działać z zaprogramowanymi ustawieniami.

Aby na stałe wyłączyć wyskakujące okienko, należy zaznaczyć  przed włączeniem funkcji.

5. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Aby zamknąć okienko, należy dotknąć Ok.

Funkcja nie wyłącza się automatycznie. Jeśli uruchomiono funkcję Sous-vide, płyta grzejna wyłączy się samoczynnie po upływie maksymalnie czterech godzin.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć lub lub symbolu aktywnego pola grzejnego, a następnie wybrać Stop. W celu potwierdzenia dotknąć Tak w wyskakującym okienku.

## 6.9 Sous-vide

Aby przyrządzić z użyciem tej funkcji mięso, rybę lub warzywa, niezbędne są odpowiednie woreczki strunowe lub woreczki foliowe oraz pakowarka próżniowa. Umieścić przyprawione składniki w woreczkach i zapakować je próżniowo. W handlu dostępne są również gotowe porcje produktów przygotowane do przyrządzenia tą metodą.

### OSTRZEŻENIE!

Należy pamiętać o przestrzeganiu zasad dotyczących bezpieczeństwa żywności. Patrz „Wskazówki i porady”.

Funkcja umożliwia wybór czasu i temperatury (od 35°C do 85°C) odpowiednio do rodzaju przyrządzanej potrawy. Napełnić naczynie maksymalnie 4 litrami wody i przykryć pokrywką. Więcej informacji na temat parametrów gotowania znajduje się w tabeli „Przewodnik gotowania” w rozdziale „Wskazówki i porady”. Rozmrozić produkty przed przyrządzeniem.

Funkcję można włączyć tylko dla lewego przedniego lub lewego tylnego pola grzejnego. Gdy działa funkcja Sous-vide,

należy korzystać z pól grzejnych po prawej stronie do tradycyjnego gotowania.



Przy włączonej funkcji Sous-vide funkcja zegara działa jako Minutnik. Funkcja wyłącza się samoczynnie po upływie maksymalnie czterech godzin.

1. Przygotować porcje potrawy zgodnie z podanymi wyżej wskazówkami.
2. Umieścić naczynie z zimną wodą na lewym przednim lub tylnym polu grzejnym.
3. Dotknąć > Sous-vide. Można również dotknąć > Funkcje płyty grzejnej > Sous-vide.
4. Wybrać odpowiednią temperaturę. Ustawić czas (opcjonalnie). Czas cyklu gotowania zależy od grubości i rodzaju potrawy.
5. Dotknąć Ok, aby kontynuować.
6. Umieścić Termosonda na krawędzi naczynia.
7. Dotknąć Ok, aby zamknąć wyskakujące okienko.
8. Dotknąć Start, aby włączyć wstępne nagrzewanie.

Gdy naczynie osiągnie odpowiednią temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Dotknąć Ok, aby potwierdzić.

9. Umieścić porcje potrawy w woreczkach pionowo w naczyniu (można użyć wkładki Sous-vide). Dotknąć Start.

Jeśli ustawiono Minutnik, uruchomi się on wraz z funkcją.

10. Gdy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać . Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć .

Aby wyłączyć funkcję lub zmienić jej

ustawienia, należy dotknąć lub symbolu aktywnego pola grzejnego, a następnie Stop. W celu potwierdzenia dotknąć Tak w wyskakującym okienku.

## Utrzymywanie temperatury

Podczas używania funkcji Sous-vide do gotowania Termosonda precyzyjnie kontroluje i utrzymuje temperaturę (z dokładnością do +/-1°C). Umożliwia to przyrządzanie wielu potraw, takich jak aromatyczne potrawki lub sosy (np. różne rodzaje curry, zupa bouillabaisse itp.). Można ustawić własne parametry lub skorzystać z tabeli „Przewodnik gotowania” w rozdziale „Wskazówki i porady”.

Funkcję można włączyć tylko dla lewego przedniego lub lewego tylnego pola grzejnego.

1. Dotknąć > Funkcje płyty grzejnej > Sous-vide lub uzyskać dostęp do funkcji, naciskając > Sous-vide.
2. Wybrać odpowiednią temperaturę. Ustawić czas (opcjonalnie).
3. Dotknąć Ok, aby kontynuować.
4. Umieścić Termosonda na krawędzi naczynia lub w potrawie.
5. Dotknąć Start, aby włączyć wstępne nagrzewanie.

Gdy naczynie osiągnie odpowiednią temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko.

6. Dotknąć Ok, aby zamknąć wyskakujące okienko.
  7. Dotknąć Start.
- Jeśli ustawiono Minutnik, uruchomi się on wraz z funkcją.
8. Gdy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać . Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć .

Aby wyłączyć funkcję lub zmienić jej

ustawienia, należy dotknąć lub symbolu aktywnego pola grzejnego, a następnie Stop. W celu potwierdzenia dotknąć Tak w wyskakującym okienku.



## 6.10 Termometr


Włączenie tej funkcji powoduje, że Termosonda działa termometr, co umożliwia monitorowanie temperatury potrawy lub płynu podczas gotowania. Jest to pomocne np.

podczas gotowania mleka lub podgrzewania jedzenia dla niemowląt.

Aby możliwe było użycie tej funkcji, musi być włączone co najmniej jedno pole grzejne.


Funkcję można włączyć dla wszystkich pól grzejnych, ale tylko dla jednego w danym czasie.


1. Umieścić Termosonda w potrawie lub zanurzyć płynnie do oznaczenia minimalnej głębokości.
2. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć menu Termosonda, a następnie wybrać Termometr. Można również dotknąć  > Funkcje płyty grzejnej > Termometr.
3. Dotknąć Start. Rozpocznie się pomiar temperatury dla aktywnego pola grzejnego. Jeśli nie jest aktywne żadne pole grzejne, pojawi się wyskakujące okienko.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć cyfr wskazania temperatury lub  i wybrać Stop.

## 6.11 Roztapianie

Funkcji tej można używać do roztapiania różnych produktów, np. czekolady lub masła. Funkcję można włączyć w danym czasie tylko dla jednego pola grzejnego.

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Funkcje płyty grzejnej > Roztapianie z listy.
3. Dotknąć Start. Wybrać żądane pole grzejne. Jeśli pole grzejne jest już aktywne, pojawi się wyskakujące okienko. Anulować poprzednie ustawienie mocy grzania, aby włączyć funkcję.



Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć symbolu wyboru pola grzejnego, a następnie dotknąć Stop.


## 6.12 || Przerwa


Funkcja ta służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.


Funkcji nie można włączyć, gdy działa funkcja Gotowanie wspomagane lub Sous-vide.


Gdy funkcja jest włączona, można używać tylko symboli  i . Wszystkie pozostałe symbole na panelu sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara.

Dotknąć , aby włączyć funkcję.

Wyświetli się . Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć .


Funkcja powoduje wyłączenie funkcji PowerBoost. Przywrócenie najwyższej mocy grzania następuje po ponownym dotknięciu .

## 6.13 Minutnik


  Wyłącznik czasowy

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.

Funkcję można ustawić oddzielnie dla każdego pola grzejnego.

1. Najpierw wybrać moc grzania dla odpowiedniego pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.
2. Dotknąć symbolu pola.
3. Dotknąć .



Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.


4. Zaznaczyć , aby włączyć funkcję.

Symbole zmieniają się na  .

5. Przesunąć palcem w lewo lub w prawo, aby wybrać żądany czas (np. godziny i/lub minuty).
6. Dotknąć Ok, aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Można także wybrać **X**, aby anulować wybór.


Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Dotknąć , aby włączyć sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć funkcję, należy zmienić ustawienie mocy grzania na **0**. Ewentualnie dotknąć  po lewej stronie wskazania zegara, dotknąć **X** obok i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.



## Minutnik


Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne.

Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych.

1. Wybrać dowolne pole grzejne. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni suwak.
2. Dotknąć . Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.
3. Przesunąć palcem w lewo lub w prawo, aby wybrać żądany czas (np. godziny i minuty).
4. Dotknąć Ok, aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Można także wybrać **X**, aby anulować wybór.

Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Dotknąć , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.



Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć  po lewej stronie wskazania zegara, dotknąć **X** obok i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.

## Stoper

Funkcja automatycznie rozpoczyna odliczanie czasu po włączeniu pola grzejnego. Umożliwia ona kontrolowanie czasu jego pracy.

1. Dotknąć , aby przejść do Menu.


2. Przewinąć Menu, aby wybrać Ustawienia > Stoper.
3. Dotknąć przełącznika, aby włączyć lub wyłączyć funkcję.


Funkcja nie wyłącza się po zdjęciu naczynia z pola grzejnego. Aby ręcznie zresetować i ponownie uruchomić funkcję, należy dotknąć  i wybrać Resetuj w wyskakującym okienku. Funkcja rozpocznie odliczanie od **0**. Aby wybrać opcję Przerwa dla funkcji w ciągu jednego cyklu gotowania, należy dotknąć  i wybrać Przerwa w wyskakującym okienku. Wybrać Start, aby kontynuować odliczanie.

## 6.14 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Dotknąć , aby włączyć funkcję.


Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć  i przytrzymać przez 3 sekundy.




Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.



## 6.15 Blokada uruchomienia


Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby utworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Blokada uruchomienia z listy.
3. Ustawić przełącznik w położeniu włączenia i dotknąć liter A-O-X w kolejności alfabetycznej, aby włączyć lub funkcję. Aby wyłączyć funkcję, należy ustawić przełącznik w położeniu włączenia.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.


## 6.16 Język


1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
  2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Język z listy.
  3. Wybrać odpowiedni język z listy.
- Jeśli wybrano niewłaściwy język, należy dotknąć . Wyświetli się lista. Wybrać trzecią opcję od góry, po czym przedostatnią opcję. Następnie wybrać drugą opcję. Przewinąć w dół, aby wybrać odpowiedni język z listy. Na koniec wybrać opcję po prawej stronie.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

## 6.17 Dźwięki przycisków / Głośność sygnału

Możliwy jest wybór dźwięków emitowanych przez płytę grzejną lub ich całkowite wyłączenie. Dostępne ustawienia to klikanie (domyślne) lub sygnały dźwiękowe.


1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Dźwięki przycisków / Głośność sygnału z listy.
3. Wybrać odpowiednią opcję.


Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

## 6.18 Jasność wyświetlacza

Można zmienić ustawienie jasności wyświetlacza.

Do wyboru są cztery jasności wyświetlacza – od najniższej 1 do najwyższej 4.

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Jasność wyświetlacza z listy.
3. Wybrać odpowiednie ustawienie.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem

wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

## 6.19 Hob<sup>2</sup>Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwia połączenie płyty grzejnej ze współpracującym z nią okapem kuchennym. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest określana automatycznie na podstawie ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej.

W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Przed użyciem funkcji należy go włączyć. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Aby funkcja działała automatycznie, należy dla trybu automatycznego wybrać ustawienie H1 – H6. Domyślne ustawienie płyty grzejnej to H5. Okap kuchenny będzie reagował na każde włączenie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać prędkość wentylatora. Można ustawić płytę grzejną, aby włączała tylko oświetlenie – w tym celu należy wybrać tryb H1.



Jeśli użytkownik zmieni prędkość pracy wentylatora okapu, nastąpi wyłączenie domyślnego połączenia z płytą grzejną. Aby ponownie włączyć funkcję, należy wyłączyć oba urządzenia i ponownie je włączyć.

Tryb	Auto- ma- tyczne oś- wietle- nie	Gotowanie <sup>1)</sup>	Smażenie <sup>2)</sup>
H0	Wyła- czone	Wyłączone	Wyłączone
H1	Włączo- ne	Wyłączone	Wyłączone

Tryb	Auto- ma- tyczne oś- wietle- nie	Gotowanie <sup>1)</sup>	Smażenie <sup>2)</sup>
H2 <sup>3)</sup>	Włączo- ne	Prędkość wen- tylatora 1	Prędkość wenty- latora 1
H3	Włączo- ne	Wyłączone	Prędkość wenty- latora 1
H4	Włączo- ne	Prędkość wen- tylatora 1	Prędkość wenty- latora 1
H5	Włączo- ne	Prędkość wen- tylatora 1	Prędkość wenty- latora 2
H6	Włączo- ne	Prędkość wen- tylatora 2	Prędkość wenty- latora 3

1) Płyta grzejna rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

2) Płyta grzejna rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.


## Zmiana trybów

Jeśli hałas jest zbyt duży lub prędkość wentylatora jest niezadowalająca, można przełączać tryby ręcznie.

1. Dotknąć .

Wybrać Ustawienia > Hob<sup>2</sup>Hood z listy.

2. Wybrać odpowiedni tryb.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka.

Po zakończeniu gotowania i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal pracować przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłącza wentylator automatycznie i uniemożliwia jego przypadkowe włączenie przez kolejne 30 sekund.

Oświetlenie okapu wyłącza się po upływie 2 minut od wyłączenia płyty grzejnej.

## 7. WSKAZÓWKI I PORADY

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne generowane przez indukcyjne pole grzejne nagrzewa naczynie w bardzo krótkim czasie.



Do gotowania na indukcyjnych polach grzejnych należy używać wyłącznie odpowiednich naczyń kuchennych

#### Materiał, z którego wykonane są naczynia

- **odpowiedni:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno

wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).

- **nieodpowiedni:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

#### Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes przywiera do dna naczynia.



Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie. Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się że jego spód jest czysty i suchy.

#### Wymiary naczyń

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

Sprawność pola grzejnego zależy od średnicy dna naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.

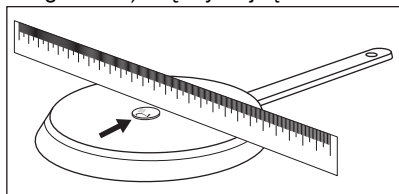


Patrz „Dane techniczne”.

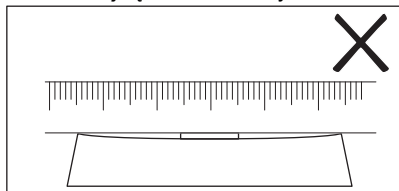
## 7.2 Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji Smażenie

Należy stosować wyłącznie naczynia z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, należy:

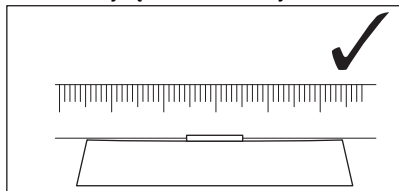
1. Odwrócić naczynie do góry dnem.
2. Przyłożyć linijkę do dna naczynia.
3. Spróbować umieścić monetę 1-, 2- lub 5-groszową (lub monetę o podobnej grubości) między linijką a dnem naczynia.



- a. Naczynie jest nieodpowiednie, jeśli można umieścić monetę między linijką a dnem naczynia.



- b. Naczynie jest odpowiednie, jeśli nie można umieścić monety między linijką a dnem naczynia.



## 7.3 Odgłosy podczas pracy

### Jeżeli słychać:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiono wysoką moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych, płyta grzejna wykrywa ustawione na niej naczynie.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

## 7.4 Öko Timer (zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmiał wyłącznik czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

## 7.5 Przykłady zastosowania w gotowaniu

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy. Przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 2	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 2	Ścinanie: puszystych omeletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.
4 - 5	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
7 - 8	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
<b>P</b>	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.		

## 7.6 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z Termosonda



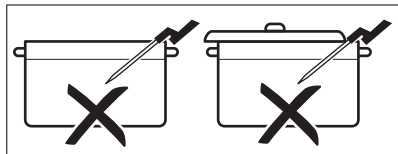
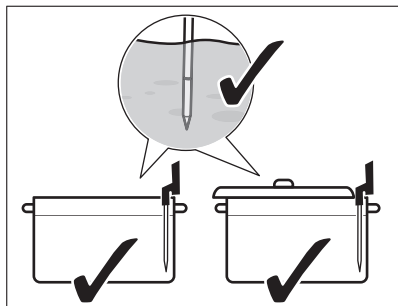
Podczas korzystania z funkcji Gotowanie wspomagane i Sous-vide, można używać Termosonda tylko po prawej stronie płyty grzejnej. Podczas korzystania z funkcji Termometr, można używać Termosonda również po prawej stronie płyty grzejnej.

Aby zapewnić stabilne połączenie (🌀, 🌀) między Termosonda a płytą grzejną:

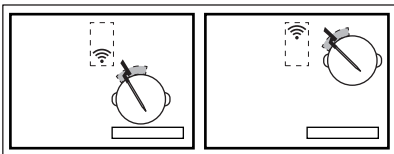
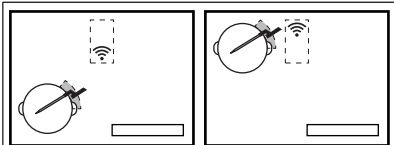
### W przypadku płynów

- Zanurzyć Termosonda w płynie na zalecaną głębokość. Powinno być zakryte oznaczenie minimalnej głębokości.
- Umieścić Termosonda na krawędzi naczynia. Jeśli to możliwe, utrzymywać ją

w pionowym położeniu. Upewnić się, że jej koniec dotyka dna naczynia. Uchwyt Termosonda powinien zawsze znajdować się poza naczyniem.

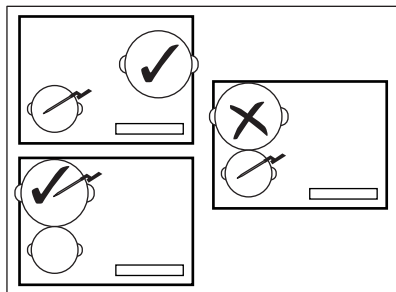


- W przypadku użycia Termosonda po lewej stronie płyty grzejnej należy umieścić ją w pobliżu środka płyty, tj. w położeniu między godziną 1 a 3. W przypadku użycia po prawej stronie płyty grzejnej (wraz z funkcją Termometr) należy umieścić termosondę w położeniu między godziną 9 a 11. Patrz ilustracje poniżej.



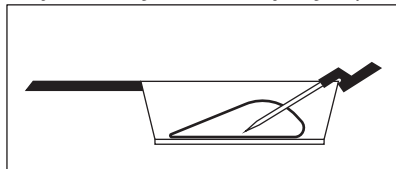
Jeśli występują problemy z połączeniem, można przesunąć Termosonda wzdłuż krawędzi naczynia.

- Można częściowo przykryć naczynie pokrywką.
- W przypadku użycia lewego przedniego pola grzejnego nie należy stawiać dużych naczyń na lewym tylnym polu grzejnym. Duże naczynie stojące na lewym tylnym polu grzejnym może blokować sygnał. Przenieść duże naczynie na prawe tylne pole grzejne.

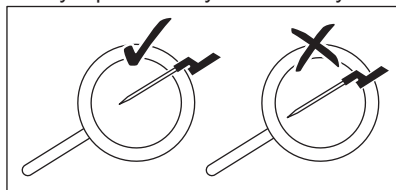


### W przypadku potraw o stałej konsystencji (pomiar temperatury wewnątrz potrawy)

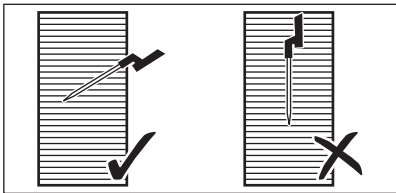
- Wsunąć Termosonda w najgrubszą część potrawy, do oznaczenia minimalnej głębokości. Punkt pomiaru powinien znajdować się w środkowej części porcji.



- Upewnić się, że Termosonda jest stabilnie umieszczona w potrawie. Metalowe części Termosonda nie powinny dotykać metalowych ścianek naczynia. Zaczep uchwytu powinien być skierowany w dół.



- Jeśli mięso lub ryba ma grubość 2-3 cm, koniec Termosonda powinien dotknąć dna naczynia.
- Przed obróceniem potrawy należy wyjąć z niej Termosonda.
- Podczas korzystania z płyty plancha uchwyt Termosonda powinien znajdować z prawej strony, poza obrębem płyty. Patrz ilustracje poniżej.



## 7.7 Gotowanie w niskich temperaturach – zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności

Gotując w niskich temperaturach, np. metoda Sous-vide, należy przestrzegać poniższych zasad.

- Przed przystąpieniem do przyrządzania potrawy umyć lub zdezynfekować ręce. Używać rękawiczek jednorazowych.
- Używać tylko świeżych produktów wysokiej jakości, przechowywanych w odpowiednich warunkach.
- Zawsze dokładnie myć i obierać warzywa i owoce.
- Utrzymywać w czystości blat kuchenny i deski do krojenia. Używać różnych desek do krojenia do różnych rodzajów produktów.
- Zwracać szczególną uwagę na higienę podczas przyrządzania potraw z drobiu, jajek i ryb. Drób należy zawsze przyrządzać w temperaturze co najmniej 65°C przez minimum 50 minut.
- Upewnić się, że ryba, która będzie przyrządzana metodą Sous-vide, jest najwyższej świeżości.

- Przyrządzone potrawy przechowywać w chłodzarnie nie dłużej niż przez 24 godziny.
- W przypadku osób z osłabionym układem odpornościowym lub cierpiących na przewlekłe choroby zaleca się przed spożyciem potraw poddanie ich pasteryzacji. Pasteryzować potrawy w temperaturze 60°C przez co najmniej godzinę.

## 7.8 Przewodnik gotowania

W poniższej tabeli podano przykłady potraw, optymalną temperaturę oraz zalecany czas gotowania. Parametry mogą się różnić zależnie od temperatury, jakości, konsystencji i ilości potrawy.

Czas gotowania zależy w większym stopniu od grubości produktu, niż od jego ciężaru. Na przykład im grubszy jest stek, tym więcej potrzeba czasu, aby osiągnął w środku wymaganą temperaturę. Aby stek o grubości 2 cm osiągnął temperaturę ok. 58°C, potrzeba ok. godziny, a w przypadku steku o grubości 5 cm – ok. czterech godzin.

Zaleca się nadzorowanie pierwszego cyklu gotowania, aby sprawdzić, czy podane niżej parametry odpowiadają oczekiwaniom użytkownika. W razie potrzeby można je zmienić odpowiednio do własnych preferencji.

Rodzaj potrawy	Sposób przyrządzenia	Stopień ugotowania	Grubość/porcja potrawy	Temp. wewn./temp. gotowania (°C)	Czas gotowania (min)
Stek wołowy	Sous-vide	lekko ugotow.	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		średnio ugotow.	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		dobrze ugotow.	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Pierś kurczaka	Sous-vide	dobrze ugotow.	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Parzenie	dobrze ugotow.		68 - 74	35 - 45
Udło kurczaka	Parzenie	dobrze ugotow.	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Stek wieprzowy	Sous-vide	dobrze ugotow.	2 cm	60 - 66	35 - 60
Polędwica wieprzowa	Sous-vide	dobrze ugotow.	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Filet z jagnięciny	Sous-vide	średnio ugotow.	2 cm	56 - 60	35 - 60
		dobrze ugotow.		64 - 68	40 - 65
Comber jagnięcy (bez kości)	Sous-vide	średnio ugotow.	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		dobrze ugotow.		64 - 68	65 - 120
Łosoś	Sous-vide	półprzezroc.	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Parzenie	półprzezroc.	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuńczyk	Sous-vide	półprzezroc.	2 cm	45 - 50	35 - 50
Krewetki	Sous-vide	półprzezroc.	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Jajka	Sous-vide	na miękko <sup>1)</sup>	Rozmiar M	63 - 64	45 - 70 <sup>2)</sup>
		na półmiękko <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70 <sup>2)</sup>
		na twardo <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70 <sup>2)</sup>
	Gotowanie	na miękko		temp. wrzenia	4
		na półmiękko		temp. wrzenia	7
		na twardo		temp. wrzenia	10

Rodzaj potrawy	Sposób przygotowania	Stopień ugotowania	Grubość/porcja potrawy	Temp. wewn./temp. gotowania (°C)	Czas gotowania (min)
Ryż	Gotow. w małej il. wody	ugotow.	-	-	10 - 30
Ziemniaki	Gotowanie	ugotow.	-	-	15 - 30
Warzywa (świeże)	Sous-vide	ugotow.	-	85	30 - 40
Szparagi	Sous-vide	ugotow.	-	85	30 - 40

1) Białko jajka pozostaje płynne.

2) Czas dla jajek średniej wielkości. W przypadku dużych jajek lub jajek wyjętych z lodówki należy wydłużyć czas gotowania o minutę.

### Dodatkowe wskazówki dotyczące korzystania z funkcji Gotowanie wspomagane:

- Przed rozpoczęciem gotowania napełnić naczynie odpowiednią ilością płynu (od 1 do 3 litrów). Unikać dolewania płynu podczas gotowania.
- Przykryć naczynie, aby zaoszczędzić energię i szybciej uzyskać docelową temperaturę (dotyczy również podgrzewania wody).
- Regularnie mieszać potrawę podczas procesu gotowania, aby zapewnić równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Dodać sól na samym początku procesu gotowania.
- Rozmrozić produkty przed przyrządzeniem.
- Dodać warzywa (np. brokuły, kalafiora, zielony groszek, brukselkę), gdy woda osiągnie odpowiednią temperaturę i wyświetli się wyskakujące okienko.
- Ziemniaki i ryż należy zalać zimną wodą przed uruchomieniem funkcji.
- Do gotowania potrawek, sosów, zup, curry, ragout, gulaszy i wywarów można użyć funkcji Odgrzewanie lub Wolne gotowanie. Przed uruchomieniem funkcji Wolne gotowanie należy podsmażyć składniki (bez użycia Termosonda), a następnie dolać zimnego płynu; następnie należy uruchomić funkcję z poziomu menu Gotowanie wspomagane.
- Do smażenia drobnych owoców morza, np. pokrojonej na kawałki ośmiornicy lub małży, można użyć funkcji Smażenie.

### Dodatkowe wskazówki dotyczące korzystania z funkcji Smażenie:

#### OSTRZEŻENIE!

Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.

#### UWAGA!

Naczyń wielowarstwowych należy używać wyłącznie przy małej mocy grzania, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia.

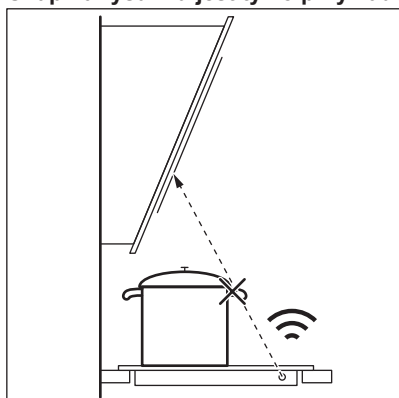
- Uruchomić funkcję, gdy płyta grzejna jest zimna (nie jest konieczne wstępne nagrzewanie).
- Używać naczyń wykonanych ze stali nierdzewnej z wielowarstwowym dnem.
- Nie używać naczyń z wypukłością na środku dna.
- Czas nagrzewania może być uzależniony od rozmiaru patelni. Ciężkie patelnie lepiej akumulują ciepło niż lekkie i dłużej się nagrzewają.
- Obrócić potrawę, gdy jej temperatura osiągnie połowę żądanej wartości. Bardzo grube porcje należy obracać częściej (tj. co dwie minuty). Aby uzyskać najlepsze efekty, zaleca się najpierw użycie metody Sous-vide. W celu wykończenia potrawy należy następnie przełożyć przygotowane porcje na rozgrzaną patelnię i szybko obsmażyć je po obu stronach.
- Przed obróceniem potrawy należy zawsze wyjąć z niej Termosonda.

## 7.9 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob<sup>2</sup>Hood

Jeśli funkcja jest włączona:

- Należy chronić panel okapu przed bezpośrednim oświetlaniem przez światło słoneczne.
- Nie należy kierować na panel okapu światła halogenowego.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwyt naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz rysunek.

**Okap na rysunku jest tylko przykładowy.**




Utrzymywać w czystości okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob<sup>2</sup>Hood.



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob<sup>2</sup>Hood.

### Okapy kuchenne z funkcją Hob<sup>2</sup>Hood

Pełna lista okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją znajduje się na naszej witrynie internetowej. Okapy kuchenne Electrolux współpracujące z tą funkcją muszą nosić oznaczenie .

## 8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 8.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Używać specjalnego skrobaka do szkła.

### 8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwać po niej ostrzem.
- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu

wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.

- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Na powierzchni płyty grzejnej znajdują się biegające poziomo rowki. Czyścić płytę

grzejną wilgotną ściereczką z dodatkiem detergentu, wykonując płynne ruchy od lewej do prawej strony. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką ściereczką, wykonując płynne ruchy od lewej do prawej strony.

## 9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### OSTRZEŻENIE!



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.	Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie uruchomić płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 60 sekund ustawić moc grzania.
Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.	Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Działa funkcja Przerwa.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
	Część wyświetlacza jest zakryta lub naczynia są ustawione zbyt blisko wyświetlacza. Na wyświetlaczu jest jakiś płyn lub przedmiot.	Usunąć blokujące przedmioty. Odśunąć naczynia od wyświetlacza. Oczyszczyć wyświetlacz i zaczekać, aż urządzenie ostygnie. Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie minuty ponownie podłączyć płytę grzejną.
Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jedno lub więcej pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłącza się.	Położono przedmiot na polu czujnika ①.	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.

<b>Problem</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>	<b>Środek zaradczy</b>
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub doszło do uszkodzenia czujnika pod powierzchnią płyty grzejnej.	Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Po uruchomieniu funkcji Gotowanie wspomagane płyta grzejna rozpoczyna nagrzewanie, przerywa je, a następnie ponownie wznawia.	Jest to związane z kontrolą bezpieczeństwa, mającą na celu zapewnienie, że w naczyniu, dla którego włączono funkcję gotowania wspomagane, znajduje się Termosonda.	Jest to normalna procedura, która nie oznacza usterki urządzenia.
Nie można włączyć największej mocy grzania.	Inne pole grzejne jest ustawione na największą moc grzania.	Najpierw należy zmniejszyć moc drugiego pola grzejnego.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest za duże lub ustawione za blisko elementów sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Wyświetlacz sygnalizuje, że Termosonda nie została wykryta.	Położenie Termosonda jest nieprawidłowe. Jakiś przedmiot blokuje jej sygnał (np. sztuciec, uchwyt naczynia lub inne naczynie).	Umieścić Termosonda w prawidłowym położeniu. Patrz ilustracje w rozdziale „Wskazówki i porady”. Usunąć wszelkie metalowe lub inne przedmioty, które mogą blokować sygnał.
Wyświetlacz pokazuje, że temperatura wody przekracza wartość 100°C.	Termosonda nie została skalibrowana lub skalibrowano ją nieprawidłowo. Przeniesiono płytę grzejną w inne miejsce.	Ponownie skalibrować Termosonda. Patrz „Kalibracja”. Być może należy również sprawdzić poprawność kodu kalibracji. Patrz „Parowanie”.
	Woda została nadmiernie posolona.	Nie solić wody do gotowania.
Wyświetlacz nie pokazuje temperatury. Na wyświetlaczu pojawił się symbol ostrzegawczy.	Termosonda nie nawiązała połączenia z płytą grzejną z powodu zbyt słabego sygnału.	Umieścić Termosonda blisko anteny na powierzchni płyty grzejnej, w pobliżu środka płyty grzejnej. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Coś zasłania Termosonda lub antenę na powierzchni płyty grzejnej (np. metalowy sztuciec).	Usunąć wszelkie przedmioty zasłaniające antenę. Upewnić się, że naczynie stoi na środku pola grzejnego. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Termosonda utraciła połączenie z anteną.	Upewnić się, czy nic nie blokuje sygnału. Przesunąć Termosonda wzdłuż krawędzi naczynia, aby zmienić jej położenie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Inne urządzenia pracują na tej samej częstotliwości i zakłócają połączenie.	Usunąć urządzenia, które mogą zakłócać połączenie. Patrz „Dane techniczne”.
Temperatura potrawy różni się od oczekiwanej.	Termosonda nie została prawidłowo włożona.	Upewnić się, że punkt pomiaru znajduje się w najgrubszej części potrawy. Patrz ilustracje w rozdziale „Wskazówki i porady”.
Płyta grzejna wykrywa znaczące skoki temperatury.	Dodano wody lub zmieniono naczynie podczas gotowania.	Po uruchomieniu funkcji unikać dodawania wody lub zmieniania naczynia.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
	Ciepło nie rozprzestrzenia się równomiernie w naczyniu, zwłaszcza w gęstych płynach.	Należy często mieszać potrawy.
Naczynie nagrzewa się zbyt mocno lub zbyt szybko dochodzi do przegotowania potrawy.	Użyto zbyt małego naczynia.	Należy używać naczyń dostosowanych wielkością do danego pola grzejnego. Patrz „Dane techniczne”.
Nie można włączyć funkcji.	Uruchomiono inną funkcję pola grzejnego, która uniemożliwia włączenie funkcji.	Wyłączyć uruchomioną funkcję przed włączeniem innej.
Funkcja Gotowanie wspomagane lub Sous-vide wyłącza się.	Na początku cyklu gotowania temperatura płynu w naczyniu przekraczała 40°C. Użyte naczynie było gorące.	Używać wyłącznie zimnych płynów. Nie nagrzewać wstępnie naczyń.
Funkcja Hob <sup>2</sup> Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Należy usunąć przedmiot z panelu sterowania.
Funkcja Hob <sup>2</sup> Hood jest włączona, ale działa tylko oświetlenie.	Włączono tryb H1.	Zmienić tryb na H2-H6 lub zacząć, aż uruchomi się tryb automatyczny.
Funkcja Hob <sup>2</sup> Hood działa w trybie H1-H6, ale działa oświetlenie.	Prawdopodobnie problem jest związany z żarówką oświetlenia.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Ustawiono niewłaściwy język.	Przypadkowo zmieniono język.	Przywrócić ustawienia fabryczne wszystkich funkcji. Wybrać opcję Resetuj wszystk. ust. w Menu. Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie minuty ponownie podłączyć płytę grzejną. Ustawić Język, Jasność wyświetlacza i Głośność sygnału.
Pole grzejne wyłącza się. Pojawia się komunikat ostrzegawczy informujący o tym, że pole grzejne się wyłącza.	Wyłączenie pola grzejnego przez funkcję Samoczynne wyłączenie.	Patrz „Codzienna eksploatacja”. Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.
Wyświetla się  oraz komunikat.	Działa funkcja Blokada.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się O - X - A.	Działa funkcja Blokada uruchomienia.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Miga  .	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Wyświetla się  oraz liczba.	W płycie grzejnej wystąpiła usterka.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się  , należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Podłączenie do sieci elektrycznej jest nieprawidłowe.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.

## 9.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej.

Należy upewnić się, że płyta grzejna była użytkowana prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

## 10. DANE TECHNICZNE

### 10.1 Tabliczka znamionowa

Model EIS8648  
 Typ 62 D4A 01 CA  
 Moc indukcyjna 7.35 kW  
 Nr seryjny .....  
 ELECTROLUX

Numer produktu 949 596 889 00  
 220-240 V/400 V, 2N, 50-60 Hz  
 Wyprodukowano w Niemczech  
 7.35 kW



### 10.2 Licencja na oprogramowanie

Oprogramowanie piekarnika wykorzystuje chronione prawem autorskim oprogramowanie licencjonowane, m.in. pod nazwami BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL/SSLEAY ISC, Apache 2.0.

Pełna treść licencji znajduje się w: Menu > Ustawienia > Serwis > Licencja.

Kod źródłowy oprogramowania open source można pobrać, używając hiperłącza na stronie internetowej produktu.

## 10.3 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksymalny czas [min]	Średnica naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Środkowe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	2300	3600	10	205 - 240

Moc pól grzejnych może w niewielkim zakresie odbiegać od wartości podanych w tabeli. Zmiany te zależą od wymiarów naczynia oraz materiału, z którego zostało wykonane.

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

Częstotliwość robocza	433,05-434,73 MHz
-----------------------	-------------------

Maksymalna moc emisji	5 dBm
-----------------------	-------

Zakres temperatury	0-120°C
--------------------	---------

Cykl pomiarowy	3 sekundy
----------------	-----------

## 10.4 Termosonda – dane techniczne

Termosonda spełnia wymogi dotyczące kontaktu z żywnością.

# 11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

## 11.1 Informacje o produkcji zgodnie z normą EU 66/2014 dotyczą tylko rynku UE

Oznaczenie modelu	EIS8648	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	4	
Technika grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie	21,0 cm
	Lewe tylne	21,0 cm
	Środkowe przednie	14,5 cm
	Prawe tylne	24,0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	179,6 Wh/kg
	Lewe tylne	189,1 Wh/kg
	Środkowe przednie	180,2 Wh/kg
	Prawe tylne	185,2 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	183,5 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty grzejne – Metody pomiaru cech funkcjonalnych


Parametry elektryczne pola grzejnego są odpowiednio oznaczone przy poszczególnych polach grzejnych.


### 11.2 Oszczędzanie energii

Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania składników.

## 12. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

**electrolux.com**

867358151-E-042025



**CE**