



HU Főzőlap
PL Płyta grzejna

Használati útmutató 2
Instrukcja obsługi 37

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	2
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK.....	5
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	7
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	9
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	12
6. NAPI HASZNÁLAT.....	14
7. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	22
8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	30
9. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	30
10. MŰSZAKI ADATOK.....	35
11. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	36

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott. Egy olyan terméket választott, amely magában hordozza évtizedek szakmai tapasztalatát és innovációját. Zsenialitását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája. Üdvözöljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



Használatlaltal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

www.electrolux.com/shop

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

⚠ Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

ℹ Általános információk és tanácsok

🌿 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt

keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodhatnak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- **VIGYÁZAT:** A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- **VIGYÁZAT:** Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket/terméket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati

útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.



FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
 - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
 - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.

- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítson el.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró főzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cseréire szorul, forduljon a márkaszervizünkhöz vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy

- kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
 - Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
 - A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
 - Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
 - Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a tájékoztató címkéket és a védőfóliát (ha van).
- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.

- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónától.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzésekortartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedényvel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg- / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a

főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.

- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

2.4 Húshőmérő szenzor

- A Húshőmérő szenzor-t az eredeti céljának megfelelően használja. Ne használja nyitásra vagy emelésre.
- Kizárólag a főzőlaphoz ajánlott Húshőmérő szenzor-t használjon, és abból is egyszerre csak egyet.
- Ne használja, ha meghibásodott vagy sérült.
- Ne használja a Húshőmérő szenzor-t a sütőben vagy a mikrohullámú sütőben.
- A Húshőmérő szenzor méréshatára 120 °C.
- Ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor mindig az étel belsejében vagy a folyadékban legyen, legalább a minimum jelzésig.
- Az első használat előtt tisztítsa meg a Húshőmérő szenzor-t. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat. A Húshőmérő szenzor-t tilos mosogatógépben tisztítani. A szilikon nyél elszíneződhet, de ez nem befolyásolja a Húshőmérő szenzor működését.
- A Húshőmérő szenzor-t az eredeti csomagolásában tárolja.
- Ha kicseréli a Húshőmérő szenzor-t, tárolja a régijt legalább 3 m távolságra az újtól. A régi Húshőmérő szenzor befolyásolhatja az új működését.

2.5 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.

- Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni, mielőtt megtisztítaná.
- Karbantartás előtt húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetékét.
- A készülék tisztításához ne használjon vízugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható póttizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

2.7 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 A szerelést megelőző teendők

A főzőlap beszerelése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám

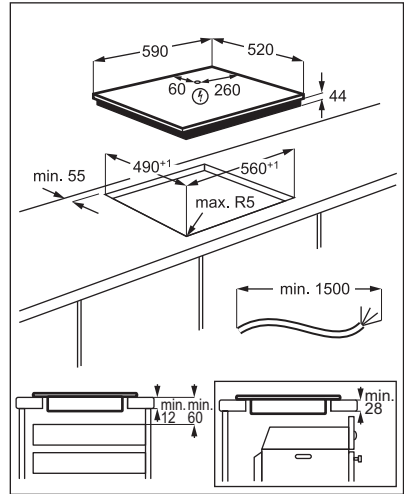
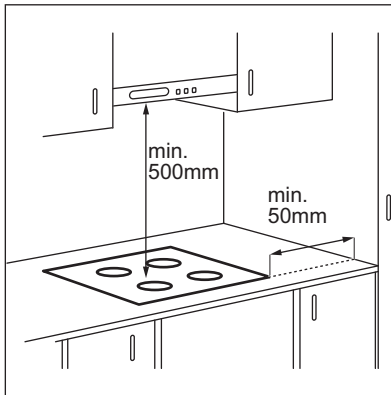
3.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Forduljon a helyi márkaszervizhez.

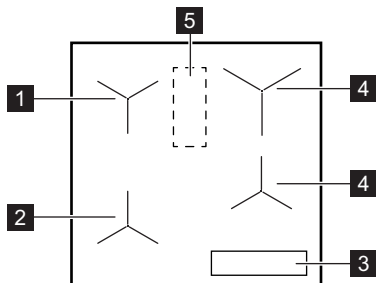
3.4 Összeszerelés



- i** Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.

4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése

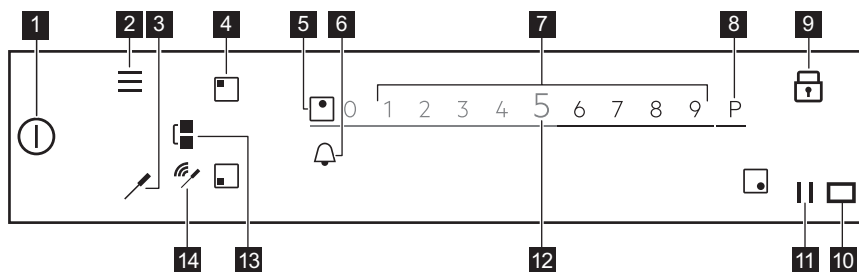


- 1 Indukciós főzőzóna Előre Programozott Sütés funkcióval
- 2 Indukciós főzőzóna Előre Programozott Sütés és Sütés serpenyőben funkcióval
- 3 Kezelőpanel
- 4 Indukciós főzőzóna
- 5 Terület antennával







VIGYÁZAT!
Semmit ne tegyen rá a főzőlapon erre a területre.

4.2 Kezelőpanel elrendezés

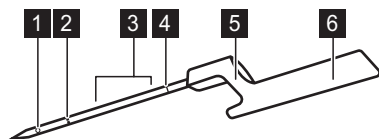


A rendelkezésre álló beállítások megtekintéséhez érintse meg a megfelelő szimbólumot.

Szim-bólum	Megjegyzés
1 ①	BE / KI A főzőlap be- és kikapcsolása.
2 ≡	Menü A Menü megnyitása és bezárása.
3 /	Hűshőmérő szenzor A Hűshőmérő szenzor menü megnyitása.
4 □	Főzőzóna-választás A csúszka megnyitása a kiválasztott főzőzónához.
5 -	Főzőzóna visszajelzője Jelzi, hogy a csúszka melyik főzőzónánál aktív.
6 🔔	- Az időzítő funkciók beállítása.
7 -	Csúszka A hőfok beállítása.

Szim-bólum	Megjegyzés
8 P	PowerBoost A funkció bekapcsolása.
9 	Funkciózár A funkció be- és kikapcsolása.
10 	- A Hob ² Hood infravörös jeladó ablaka. Ne fedje le.
11	Szünet A funkció be- és kikapcsolása.
12 0 - 9	- Megjeleníti az aktuális hőfokbeállítást.
13 	Bridge A funkció be- és kikapcsolása.
14 	Jelerősség mutatók Teljes kapcsolat / nincs jel. A Húshőmérő szenzor és az antenna közötti kapcsolat jelerősségének kijelzése.

4.3 Húshőmérő szenzor

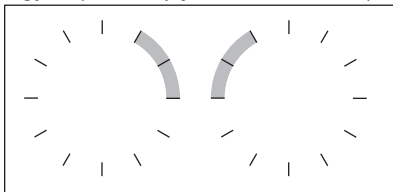






- 1** Mérési pont
- 2** Minimum szint jelzése
- 3** Javasolt bemelegítési tartomány (folyadékknál)
- 4** Kalibrálási kód
- 5** Kampó a Húshőmérő szenzor főzőedények szélére akasztásához
- 6** Nyél a belsejében antennával

A Húshőmérő szenzor vezeték nélküli hőmérsékletmérő szonda elem nélkül működik, és a főzőlaphoz mellékelt csomagban kerül szállításra. A belsejében egy antenna található. Egy másik antenna a főzőlap felülete alatt, a két hátsó főzőzóna közötti területen található. A Húshőmérő szenzor és a főzőlap közötti megfelelő kommunikáció biztosításához semmit ne tegyen rá a főzőlapon erre a területre.

A mérési pont a szonda hegye és a minimum jelzés között félúton helyezkedik el. Szúrja a Húshőmérő szenzor-t az étel belsejébe, legalább a minimum jelzésig. Folyadékknál a legjobb főzési eredmény eléréséhez merítse a Húshőmérő szenzor-t a folyadékba úgy, hogy az 2-5 cm-rel fedje el a minimum szint felett. Helyezze a Húshőmérő szenzor-t a kampóval a

főzőedény vagy tepsi peremére úgy, hogy az antenna területének közelében, 1-3 óra helyzetben legyen (a főzőlap bal oldala esetén), vagy 9-11 óra helyzetben legyen (a főzőlap jobb oldala esetén).



Az alábbi visszajelzők a főzőlap és a Húshőmérő szenzor közötti kapcsolat erősségét jelzik a kijelzőn: , , . Ha a főzőlap nem tudja létrehozni a kapcsolatot,  jelenik meg. A Húshőmérő szenzor-t a főzőedény széle mentén elmozdíthatja a kapcsolatot

megteremtéséhez vagy megerősítéséhez. A kapcsolat állapotát a főzőlap 3 másodpercenként frissíti.




További tájékoztatásért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok a Hűshőmérő szenzor-hoz” c. fejezetet.


4.4 A főzőlap fő funkciói

Új **SensePro®** főzőlapja professzionálisan végigvezeti önt a teljes főzési cikluson. Tekintse át az alábbi információkat a legjobb funkciók megismerése érdekében.


A Előre Programozott Sütés funkciót az étel fajtájától függően használhatja Hűshőmérő szenzor-ral vagy anélkül. A különböző fogásokhoz különböző funkciókészletek állnak rendelkezésre.

Hűshőmérő szenzor  - kétféle módon használható. A hőmérsékletet méri az olyan funkcióknál, mint a Hőmérő és Sütés serpenyőben, valamint segíti a hőmérséklet pontos fenntartását a különböző ételfajták Sous-vide főzése közben, vagy az olyan funkciók használatát segíti, mint a Párolás, Forralás vagy Újramelegítés.

Előre Programozott Sütés - különböző fogások főzését könnyíti meg kész receptekkel, előre megadott főzési paraméterekkel és folyamatos utasításokkal. Használhatja a Hűshőmérő szenzor-ral pl. hússzelet elkészítéséhez, vagy anélkül, pl. palacsinta elkészítéséhez. Az elérhető kiegészítő funkciók az elkészítendő ételfajtától függenek. Ennél az üzemmódnál pl. a Sous-vide, Sütés serpenyőben, Forralás, Újramelegítés és számos egyéb funkció használható. Előugró ablakok és hangjelzések tájékoztatják, ha az előre megadott hőmérsékletet elérte. Az Előre Programozott Sütés a Menü-ből érhető el.


Sous-vide  - eljárás a vákuumcsomagolt ételek alacsony hőmérsékleten, hosszú idő alatt történő főzésére, mely segít a vitaminok és az íz

megőrzésében. A főzőlap könnyen érthető beállításokat és utasításokat nyújt. Miután kiválasztotta a funkciót a Előre Programozott Sütés segítségével, a készülék a hőmérsékleteket határozza meg a különböző ételfajtáknak megfelelően. Saját hőmérsékleteket is beállíthat, ha bekapcsolja a funkciót a Menü Sous-vide üzemmódjában.


Sütés serpenyőben  - sütési eljárás automatikusan vezérelt teljesítményszintekkel, mely különféle ételfajtákhoz alkalmas. Segítséget nyújt az étel vagy az olaj túlmelegedésének elkerülésében. Bekapcsolhatja az Előre Programozott Sütés kiválasztásával a Menü-ből.


Hőmérő - ezzel a funkcióval a főzés során a hőmérsékletet a Hűshőmérő szenzor méri. Nem használható, ha a Előre Programozott Sütés funkció működik.

A főzőlap egyéb hasznos funkciói:


Olvasztás  - ez a funkció tökéletesen alkalmas csokoládé vagy vaj felolvasztásához.

PowerBoost P - a funkció nagy mennyiségű víz gyors felforralásához használható.

Szünet  - a funkció az összes főzőzóna teljesítményét az 1-es fokozatra csökkenti, így lehetővé teszi az étel hosszú ideig tartó melegen tartását.

Bridge  - a funkcióval a két bal oldali főzőzóna egyesíthető, így a főzőlap nagyobb edényekhez használható. A Sütés serpenyőben funkcióval használhatja egyszerre.

Hob²Hood - a funkció a főzőlapot összekapcsolja a speciális páraelszívóval, és annak ventilátorát igény szerint vezérli.

Funkciózár  - a funkció főzés közben ideiglenesen letiltja a kezelőpanelt.

Gyerekszár - a funkció letiltja a kezelőpanelt, amikor a főzőlap nem üzemel, így meggátolja a véletlen használatot.

Stopperóra, Visszaszámlálás időzítő és Percszámláló - három funkció közül választhat a főzési időtartam megfigyelése érdekében.

További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” című részt.

4.5 OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben)



FIGYELMEZTETÉS!
III / II / I A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn. A visszajelző a maradékhő szintjét jelzi.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény maradékhője melegíti.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 A kijelző használata

- Csak a háttérvilágítással rendelkező szimbólumok használhatók.
- Egy adott kiegészítő funkció bekapcsolásához érintse meg a megfelelő szimbólumot a kijelzőn.
- A kiválasztott funkció bekapcsol, amikor elveszi ujját a kijelzőről.
- A rendelkezésre álló kiegészítő funkciók közötti görgetéshez tegyen egy gyors mozdulatot, vagy húzza végig az ujját a kijelzőn. A mozdulat sebességétől függ, hogy milyen gyorsan gördül a képernyő.
- A görgető mozgás önmagától leáll, vagy azonnal le is állíthatja, ha megérinti a kijelzőt.
- A kijelzőn megjelent paraméterek többségét módosíthatja, ha megérinti az adott paraméterhez tartozó szimbólumot.
- A kívánt funkció vagy idő beállításához végiggörgethet a listán, és/vagy érintse meg a kiválasztandó kiegészítő funkciót.
- Ha a főzőlap be van kapcsolva, és néhány szimbólum eltűnik a kijelzőről, érintse meg ismét a kijelzőt. Az összes szimbólum megjelenik.

- Néhány funkció elindítása után egy előugró ablak jelenik meg további információkkal. Mielőtt bekapcsolja a funkciót, a felugró ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a mezőt.
- Először válasszon egy főzőzónát az időzítő funkciók aktiválásához.

Hasznos szimbólumok a kijelzőn való mozgáshoz

OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
<>	Vissza- / előre lépés egy szinttel a Menü-ben.
^ v	Az utasítások felfele vagy lefele görgetése a kijelzőn.
☀ ☾	A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
X	Az előugró ablak bezárása.
⊗	Beállítás törlése.

5.2 Első csatlakoztatás az elektromos hálózatra

Amikor a főzőlapot a tápfeszültséghez csatlakoztatja, a következőket kell beállítani: Nyelv, Kijelző Fényerő és Figyelmeztető hangerő.

A beállítások a Menü > Beállítások > Beállítás menüpontban módosíthatók. Lásd a „Napi használat” című részt.

5.3 Húshőmérő szenzor kalibrálása

Használatba vétel előtt kalibrálni kell a Húshőmérő szenzor-t azért, hogy a mért hőmérsékleti értékek helyesek legyenek.

Megfelelő kalibrálás után a Húshőmérő szenzor a forráspontot + / - 2 °C-os tűréshatárral érzékeli.


Kövesse az eljárást az alábbi esetekben:

- a főzőlap első üzembe helyezésekor;
- a főzőlapot más helyre költöztette át (a magasság változott);
- a Húshőmérő szenzor cseréje után.



Készítsen elő egy 180 mm átmérőjű aljfal rendelkező főzőedényt, és tölts fel 1 - 1,5 l vízzel.

1. A funkció kalibrálásához vagy újrakalibrálásához helyezze a Húshőmérő szenzor-t a főzőedény szélére. Tölts fel a főzőedényt hideg vízzel legalább a minimum jelzésig, majd helyezze a bal első főzőzónára.

2. Érintse meg a  gombot. Válassza a Beállítások > Húshőmérő szenzor > Kalibrálás lehetőséget a listából.


Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

3. Érintse meg a főzőzóna mellett levő Start gombot.

Amikor az eljárás befejeződött, egy tájékoztató előugró ablak jelenik meg.




Ne tegyen sót a vízbe, mert ez befolyásolhatja az eljárást.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el.

5.4 Húshőmérő szenzor társítás


Eredetileg a leszállított főzőlap a Húshőmérő szenzor-vel van társítva.

Ha a Húshőmérő szenzor-t egy újra cseréli, azt társítani kell a főzőlaphoz.


1. Érintse meg a  gombot. Válassza a Beállítások > Húshőmérő szenzor > Társítás lehetőséget a listából.
 2. Érintse meg a(z) Elfelejt gombot az előző Húshőmérő szenzor leválasztásához.
 3. Érintse meg a főzőzóna mellett levő Társítás gombot.
- Egy előugró ablak jelenik meg.
4. A numerikus billentyűzet segítségével adja meg az új Húshőmérő szenzor-re gravírozott ötjegyű kódot.
 5. Megerősítéshez érintse meg az Ok gombot.


A Húshőmérő szenzor most már társítva van a főzőlaphoz.

Társítás után mindig kalibrálja a Húshőmérő szenzor-t.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el.

5.5 Menü szerkezet

A főzőlap beállításainak eléréséhez és módosításához, illetve egyes funkciók bekapcsolásához érintse meg a  gombot.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

A táblázat a Menü alapszerkezetét mutatja be.

Főzőlapfunkciók	Sous-vide	
	Hőmérő	
	Olvasztás	
Beállítások	Gyerekszár	
	Stopperóra	
	Hob ² Hood	Olvassa el a Hob ² Hood szakaszt a „Napi használat” című fejezetben.
	Húshőmérő szenzor	Kapcsolódás
		Kalibrálás
		Társítás
	Beállítás	Előre Programozott Sütés
		Nyelv
		Nyomógomb Hang
		Figyelmeztető hangerő
Kijelző Fényerő		
Szerviz	Demo üzemmód	
	Licenc	
	Szoftver verzió kijelzése	
	Riasztási előzmények	
	Minden beáll. vissz.	

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a ① gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

6.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábásból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő a főzőedény, vagy nincs főzőedény az adott főzőzónán. A fehér főzőzóna szimbólum villog, és 2 perc múlva az indukciós főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást.

Bizonyos idő után egy üzenet jelenik meg, és a főzőlap kikapcsol.

A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
1 - 2	6 óra
3 - 5	5 óra
6	4 óra
7 - 9	1,5 óra

i Sütés serpenyőben funkció használatakor a főzőlap 1,5 óra elteltével automatikusan kikapcsol. Sous-vide funkció esetén a főzőlap 4 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

6.3 A főzőzónák használata

A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

Miután a kiválasztott főzőzónára helyezte az edényt, a főzőlap automatikusan érzékeli azt, és a megfelelő csúszka megjelenik a kijelzőn. A csúszka 8 másodpercig látható, majd a kijelző visszatér a fő képernyőre. A csúszka gyorsabb bezárásához érintse meg a kijelző csúszkán kívül eső területét.

Más zónák működése közben előfordulhat, hogy a használandó főzőzóna hőfokbeállítása korlátozottá válik. Lásd a „Teljesítménykezelés” című szakaszt.



Ellenőrizze, hogy főzőedény megfelelő-e indukciós főzőlaphoz. A főzőedény típusokkal kapcsolatos tudnivalóért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. Ellenőrizze a főzőedény méretét a „Műszaki adatok” fejezetben.

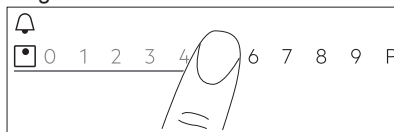
6.4 Hőfokbeállítás

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Helyezze a főzőedényt a kiválasztott főzőzónára.

Az aktív főzőzóna csúszkája megjelenik a kijelzőn, és 8 másodpercig látható.

3. Érintse meg a csúszkát, vagy csúsztassa el az ujját a szükséges hőfok beállításához.

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő.




A hőfokbeállítást főzés közben is módosíthatja. Érintse meg a kezelőpanel fő nézetének zónakiválasztás szimbólumát, majd húzza az ujját balra vagy jobbra (a hőfokbeállítás csökkentéséhez vagy növeléséhez).

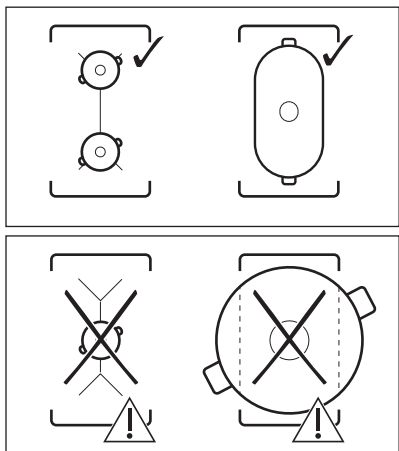
6.5 Bridge funkció


Ez a funkció két főzőzónát kapcsol össze, és azok egy zónaként üzemelnek ugyanazzal a hőfokbeállítással.

Ezt a funkciót nagyméretű edényekhez használhatja.

1. Helyezze a főzőedényt két főzőzónára. A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját.
2. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt. A zóna szimbólum automatikusan megváltozik.
3. Végezze el a hőfokbeállítást.

A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját, de ne nyúljon túl a zónahatár jelölésén.



A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot. A főzőzónák ezután egymástól függetlenül működnek.

6.6 PowerBoost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt rendel a megfelelő indukciós zónához, a főzőedény méretétől függően. Ez a funkció csak bizonyos ideig működtethető.

1. Először érintse meg a megfelelő zóna szimbólumát.
2. Érintse meg a **P** gombot, vagy húzza el jobbra az ujját a funkció bekapcsolásához a kiválasztott főzőzónánál.

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő.

A funkció automatikusan kikapcsol. A funkció manuális kikapcsolásához válassza ki a főzőzónát, majd módosítsa hőfokbeállítását.

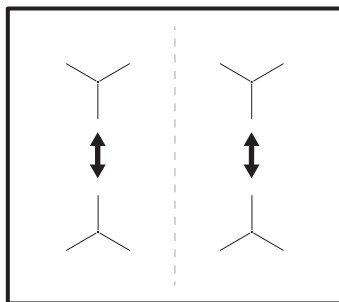


A maximális időtartamot lásd a „Műszaki adatok” c. részben.

6.7 Teljesítménykezelés

- A főzőzónák a főzőlapba lépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Lásd az ábrát.
- Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3680 W.

- A funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.
- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák összes elektromos teljesítményfelvétele meghaladja a 3680 W értéket.
- A funkció csökkenti a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál, ezáltal befolyásolja a rendelkezésre álló hőfokbeállítást.
- A maximális hőfokbeállítás a csúszkán látható. Csak a fehér színű számjegyek aktívak.
- Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentse a többi főzőzóna beállított értékét.



6.8 Előre Programozott Sütés

Ez a funkció a különböző ételfajtákhoz beállítja a paramétereket, és fenntartja azokat a főzés során.

A funkcióval a fogások széles körét készítheti el, mint például: Hús, Hal és tenger gyümölcsei, zöldségek, Levesek, Szószok, Tészta vagy Tej. A különböző ételfajtákhoz különböző főzési eljárások állnak rendelkezésre, pl. csirkéhez a Sütés serpenyőben, Sous-vide vagy Párolás közül lehet választani.

A funkció csak a főzőzóna bal oldalánál kapcsolható be. A Előre Programozott Sütés a Sous-vide funkcióval a bal első vagy hátsó főzőzónánál kapcsolható be. Ha a Sütés serpenyőben-t szeretné használni, az a bal első főzőzónánál vagy az áthidalással összekapcsolt két bal oldali zónánál kapcsolható be.

Ha a bal első főzőzónánál Előre Programozott Sütés működik, főzéshez használja a jobb oldali zónákat a funkció nélkül.

Ne használjon 200 mm átmérőnél nagyobb aljjal rendelkező főzőedényt a bal hátsó főzőzónán, amikor a funkció a bal első főzőzónán működik. Ez befolyásolhatja a kapcsolatot a Hűshőmérő szenzor és a főzőlap felülete alatt elhelyezkedő antenna között.





Főzés előtt ne melegítse elő a főzőedényt. Kizárólag hideg csapvizet vagy folyadékot használjon, ha szükséges. Kizárólag hideg ételeket melegítsen.



Sütés serpenyőben esetén kövesse a kijelzőn látható utasításokat. Az olajat felforrósított főzőedénybe töltsé.



Előre Programozott Sütés esetén az időzítő funkció Percszámológépként működik. Ez nem állítja le a funkciót, ha a beállított időtartam lejár.

1. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  vagy  gombot, majd válassza a Előre Programozott Sütés lehetőséget.
2. Válassza ki a listából az elkészítendő ételfajtát.

Néhány beállítás áll rendelkezésre minden egyes ételfajtahoz. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

- A felugró ablak felső részén levő Ok megérintésével az alapértelmezett beállításokat használhatja.
- Sütés serpenyőben esetén módosíthatja az alapértelmezett hőmérsékleti fokozatot. Egyes fogásoknál ellenőrizheti az étel maghőmérsékletét, ha használja a Hűshőmérő szenzor-t.
- A kiegészítő funkciók, pl. Sous-vide és Párolás többségénél módosítható az alapértelmezett hőmérséklet.


- Az alapértelmezett időtartamot módosíthatja, vagy saját értéket állíthat be hozzá. Csak a Sous-vide esetében van a minimum időtartam előre meghatározva.

A kijelzőn további utasítások és részletes információk is megtalálhatók. Ezeket a

 és  gomb segítségével görgetheti.



3. Érintse meg a Ok gombot. Kövesse a felugró ablakban látható utasításokat. Egyes kiegészítő funkciók előmelegítéssel kezdődnek. A folyamat előrehaladását a kezelőszávon lehet nyomon követni.
4. Ha egy felugró ablak jelenik meg utasításokkal, a folytatáshoz érintse meg az Ok, majd a Start gombot.

A funkció az előre meghatározott beállításokkal működik.

Mielőtt bekapcsolja a funkciót, a felugró ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a  mezőt.

5. Amikor a beállított időtartam letelt, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg. Az ablak bezárásához érintse meg az Ok gombot.

A funkció nem áll le automatikusan. Sous-vide funkció esetén a főzőlap legfeljebb négy óra elteltével automatikusan kikapcsol.

A funkció leállításához érintse meg a  vagy  gombot vagy az aktív zóna szimbólumát, majd válassza a Stop lehetőséget. Jóváhagyáshoz érintse meg az Igen gombot az előugró ablakban.

6.9 Sous-vide

Megfelelő cipzárás tasakok vagy műanyag tasakok és egy vákuumzáró készülék szükséges ahhoz, hogy a húst, halat vagy zöldséget a funkcióval elkészíthesse. Helyezze a befűszerezett ételt tasakokba, majd vákuumzárással zárja le azokat. Elkészítésre kész ételadagok is vásárolhatók ehhez a főzési eljáráshoz.

**FIGYELMEZTETÉS!**



Ne feledje betartani az élelmiszerbiztonsági elveket. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

A funkcióval szabadon kiválaszthatja az egyéni időtartamot és hőmérsékletet (35 és 85 °C között), mely megfelel az elkészítendő ételfajtához. Legfeljebb 4 liter vizet használjon, és a főzőedényt fedővel fedje le. A főzési paraméterekre vonatkozó további részletekért nézze át a „Hasznos javaslatok és tanácsok” fejezetben a Főzési útmutató táblázatát. Elkészítés előtt olvassa ki az élelmiszereket.

A funkció csak a bal első vagy a bal hátsó főzőzónánál kapcsolható be. Ha a Sous-vide funkció működik, akkor a jobb oldali zónákat használja a nélküle történő főzéshez.



Sous-vide esetén az időzítő funkció Percszámoló-ként működik. A funkció legfeljebb négy óra elteltével automatikusan kikapcsol.

1. Az ételadagokat a fenti utasítások szerint készítse el.
2. Helyezze a hideg vízzel megtöltött főzőedényt a bal első vagy hátsó főzőzónára.
3. Érintse meg a  > Sous-vide gombot. A  > Főzőlapfunkciók > Sous-vide gombot is megérintheti.
4. Válassza ki a megfelelő hőmérsékletet.

Állítsa be az időtartamot (tetszés szerint).

A főzési ciklus időtartama az étel vastagságától és fajtájától függ.

5. Érintse meg az Ok gombot a folytatáshoz.
6. Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t a főzőedény szélére.
7. Érintse meg az Ok gombot az előugró ablak bezárásához.
8. Az előmelegítés bekapcsolásához érintse meg a Start gombot.



Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg.


Megerősítéshez érintse meg az Ok gombot.

9. A tasakokban levő ételadagokat függőlegesen helyezze a főzőedénybe (használhatja a Sous-vide állványt). Érintse meg a Start gombot.

Ha beállította a Percszámoló-t, az a funkcióval együtt kezd működni.

10. Amikor a beállított idő letelt,



hangjelzés hallható, és a  villog. A jelzés leállításához érintse meg a  gombot.

A funkció leállításához vagy ismételt beállításához érintse meg a  gombot vagy az aktív zóna szimbólumát, majd a Stop gombot. Jóváhagyáshoz érintse meg az Igen gombot az előugró ablakban.

Hőntartás

A Sous-vide funkciót főzéshez használhatja, miközben a Hűshőmérő szenzor pontosan szabályozza és fenntartja a hőmérsékletet (+ / - 1 °C-os pontossággal). Az ételek széles körét készítheti el, úgymint fűszeres alapokat és szószokat (pl. különböző típusú curryket vagy francia hallevest). Saját paramétereket állíthat be, vagy nézze át a „Hasznos javaslatok és tanácsok” fejezetben a Főzési útmutató táblázatát.



A funkció csak a bal első vagy a bal hátsó főzőzónánál kapcsolható be.


1. A funkció a  > Főzőlapfunkciók > Sous-vide gombok vagy a  > Sous-vide gombok megérintésével érhető el.
2. Válassza ki a megfelelő hőmérsékletet.

Állítsa be az időtartamot (tetszés szerint).

3. Érintse meg az Ok gombot a folytatáshoz.
4. Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t a főzőedény szélére, vagy szűrja az ételbe.
5. Az előmelegítés bekapcsolásához érintse meg a Start gombot.

Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg.

6. Érintse meg az Ok gombot az előugró ablak bezárásához.
7. Érintse meg a Start gombot. Ha beállította a Percszámláló-t, az a funkcióval együtt kezd működni.
8. Amikor a beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a  villog. A jelzés leállításához érintse meg a  gombot.



A funkció leállításához vagy ismételt beállításához érintse meg a  gombot vagy az aktív zóna szimbólumát, majd a Stop gombot. Jóváhagyáshoz érintse meg az Igen gombot az előugró ablakban.


6.10 Hőmérő

A funkcióval a Húshőmérő szenzor hőmérőként működik, és lehetővé teszi az étel vagy folyadék hőmérsékletének főzés közben történő megfigyelését. A segítségével például tejet melegíthet, vagy ellenőrizheti a bébiétel hőmérsékletét.

A funkció használatához legalább egy főzőzónának aktívnak kell lennie.


A funkciót mindegyik főzőzónához bekapcsolhatja, de egyszerre csak egynél használhatja.


1. Szúrja a Húshőmérő szenzor-t az étel belsejébe, vagy helyezze a folyadékba legalább a minimum jelzésig.
2. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Húshőmérő szenzor megnyitásához, majd válassza a Hőmérő lehetőséget. A  > Főzőlapfunkciók > Hőmérő gombot is megérintheti.
3. Érintse meg a Start gombot. Az aktív főzőzónánál megkezdődik a mérés. Ha egyik főzőzóna sem aktív, egy tájékoztató előugró ablak jelenik meg.

A funkció leállításához érintse meg a hőmérsékletet jelző számjegyeket vagy a  gombot, majd válassza a Stop lehetőséget.

6.11 Olvasztás

Ezt a funkciót különböző termékek, pl. csokoládé vagy vaj felolvasztásához használhatja. A funkció egyszerre csak egy főzőzónán használható.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Főzőlapfunkciók > Olvasztás lehetőséget a listából.
3. Érintse meg a Start gombot. Válassza ki a megfelelő főzőzónát. Ha a főzőzóna már működik, egy előugró ablak jelenik meg. A funkció bekapcsolásához törölje az előző hőfokbeállítást.


A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

A funkció leállításához érintse meg a zónakiválasztás szimbólumot, majd a Stop gombot.

6.12 || Szünet

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzónát a legalacsonyabb hőfokú beállításra állítja.

A funkciót nem lehet bekapcsolni a Előre Programozott Sütés vagy Sous-vide működése közben.

Amíg a funkció működik, csak a  és || szimbólum használható. Minden egyéb szimbólum le van zárva a kezelőpanelen.

A funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a || mezőt.

A || visszajelző világítani kezd. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik. A funkció kikapcsolásához érintse meg a || gombot.


A funkció leállítja a PowerBoost működését. A magasabb hőfokbeállítás ismét bekapcsolja, ha újra megérinti a || gombot.

6.13 Időzítő

Visszaszámlálásos időzítő

A funkcióval beállíthatja, hogy az adott főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.

A funkció külön állítható mindegyik főzőzónánál.


1. Először végezze el a megfelelő főzőzóna hőfokbeállítását, majd állítsa be a funkciót.
2. Érintse meg a zóna szimbólumot.
3. Érintse meg a  gombot.
Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.


4. Jelölje be a mezőt a funkció aktiválásához.


A szimbólumok  jelzésre változnak.

5. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és/vagy perc) kiválasztásához.
6. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.

A kiválasztás törléséhez az **X** elemet is használhatja.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  villog.


Érintse meg a  gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

A funkció kikapcsolásához módosítsa a hőfokbeállítást **0** értékre. Másik lehetőségként érintse meg az időzítés értékétől balra található  gombot, majd érintse meg a mellette levő **X** gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.

Percszámláló

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek.


A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.

1. Válassza ki a főzőzónák egyikét. A hozzá tartozó csúszka megjelenik a kijelzőn.
2. Érintse meg a  gombot.


Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.

3. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és perc) kiválasztásához.
4. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.

A kiválasztás törléséhez az **X** elemet is használhatja.


Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  villog.


Érintse meg a  gombot a hangjelzés kikapcsolásához.


A funkció kikapcsolásához érintse meg az időzítés értékétől balra található  gombot, majd érintse meg a mellette levő **X** gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.

Stopperóra

A funkció automatikusan megkezdja a számlálást a főzőzóna bekapcsolása után. Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideig tart a működés.

1. Érintse meg a  gombot a Menü eléréséhez.
2. Görgesse a Menü-t a Beállítások > Stopperóra kiválasztásához.
3. A funkció be- / kikapcsolásához érintse meg a kapcsolót.


A funkció nem áll le a főzőedény felemelésekor. A funkció manuális visszaállításához és újraindításához érintse meg a  gombot, majd válassza a Törlés lehetőséget a felugró ablakból. A funkció **0** értéktől kezdi a számlálást. A funkció egy főzési ciklusra történő


Szünet-éhez érintse meg a  gombot, majd válassza a Szünet lehetőséget a felugró ablakból. A számlálás folytatásához válassza a Start pontot.

6.14 Funkciózár

A főzőlap működése közben zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Először végezze el a hőfokbeállítást.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt.


A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot 3 másodpercre.




A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.


6.15 Gyerekzár


Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.


1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Gyerekzár lehetőséget a listából.
3. A funkció aktiválásához fordítsa bekapcsolás helyzetbe a kapcsolót, majd érintse meg a A-O-X betűket ábécé sorrendben. A funkció leállításához forgassa a kapcsolót kikapcsolt helyzetbe.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

6.16 Nyelv



1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás > Nyelv lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő nyelvet a listából.

Ha nem a megfelelő nyelvet választotta ki, érintse meg a  gombot. Egy lista jelenik meg. Felülről a harmadik, majd az utolsó, egyetlen lehetőséget válassza ki. Ezután válassza a második lehetőséget. Görgessen le, hogy kiválassza a megfelelő nyelvet a listából. Végül válassza a jobb oldalon található lehetőséget.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

6.17 Nyomógomb Hang / Figyelmeztető hangerő



Kiválaszthatja a főzőlap által megszólaltatott hangjelzés típusát, vagy teljesen ki is kapcsolhatja a hangjelzést. Kattanás (alapértelmezett) vagy sípolás közül választhat.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás > Nyomógomb Hang / Figyelmeztető hangerő lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő beállítást. A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

6.18 Kijelző Fényerő

A kijelző fényereje módosítható.

4 fényerő szint áll rendelkezésre: 1 a legkisebb, 4 a legnagyobb fényerőt jelenti.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás > Kijelző Fényerő lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő fokozatot. A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

6.19 Hob²Hood

Ez egy korszerű automatikus funkció, mely a főzőlapot egy speciális páraelszívóval kapcsolja össze. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján.

A legtöbb páraelszívónál a távvezérlő rendszer gyárilag ki van kapcsolva. Kapcsolja be a funkció használata előtt.

További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

A funkció automatikus működéséhez állítsa be a H1 - H6 üzemmódok egyikét. A főzőlap gyárilag H5 üzemmódra van állítva. A páraelszívó a főzőlap minden egyes működtetésére reagál. A páraelszívó automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét. A H1 üzemmód kiválasztásával úgy állíthatja be a főzőlapot, hogy csak a világítás kapcsoljon be.



A főzőlappal való alapértelmezett kapcsolat leáll, ha módosítja a páraelszívó ventilátorsebességét. A funkció ismételt bekapcsolásához mindkét készüléket kapcsolja KI és BE.

Üzemmód	Automatikus világítás	Főzés ¹⁾	Sütés ²⁾
H0	Ki	Ki	Ki
H1	Be	Ki	Ki
H2 ³⁾	Be	1. ventilátorsebesség	1. ventilátorsebesség
H3	Be	Ki	1. ventilátorsebesség
H4	Be	1. ventilátorsebesség	1. ventilátorsebesség
H5	Be	1. ventilátorsebesség	2. ventilátorsebesség

Üzemmód	Automatikus világítás	Főzés ¹⁾	Sütés ²⁾
H6	Be	2. ventilátorsebesség	3. ventilátorsebesség

1) A főzőlap érzékeli a főzés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

2) A főzőlap érzékeli a sütés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

3) Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

Az üzemmódok váltása

Az üzemmódok között kézzel válthat, ha nem elégedett a zajszinttel / ventilátorsebességgel.

1. Érintse meg a gombot.

Válassza a Beállítások > Hob²Hood lehetőséget a listából.

2. Válassza ki a megfelelő üzemmódot.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el.

Amikor befejezi a főzést, és kikapcsolja a főzőlapot, a páraelszívó ventilátora még egy bizonyos ideig működhet. Ezen idő elteltével a rendszer automatikusan kikapcsolja a ventilátort, és a véletlen bekapcsolás elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.

A főzőlap kikapcsolása után 2 perccel a páraelszívó világítása is kikapcsol.

7. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Főzőedény

i Az indukciós főzőzónáknál az erős elektromágneses mező a főzőedényben nagyon gyorsan termel hőt.

i Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, többrétegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes hozzátapad a főzőedény aljához.

i A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb. Ügyeljen arra, hogy az edények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlaphoz helyezi azokat.

Edények méretei

Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

A főzőzóna határfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.

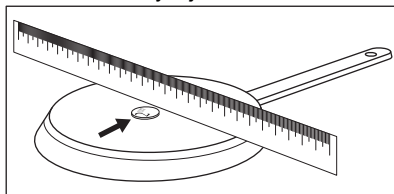
i Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

7.2 A funkcióhoz megfelelő edények

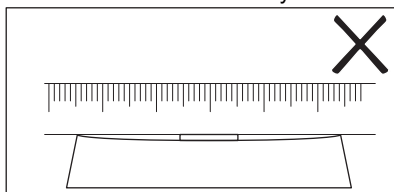
Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Az edény megfelelőségének ellenőrzése:

1. Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.

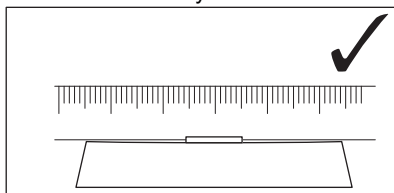
2. Tegyen egy vonalzó a főzőedény aljára.
3. Próbálja meg behelyezni egy 1, 2 vagy 5 eurócentes érmét (vagy hasonló vastagságú érmét) a vonalzó és az edény alja közé.



- a.** Az edény nem megfelelő, ha az érmét be lehet helyezni a vonalzó és az edény közé.



- b.** Az edény megfelelő, ha az érmét nem lehet behelyezni a vonalzó és az edény közé.



7.3 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- füttyülés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe, az edény főzőlaphoz helyezése után az edényérzékelés bekapcsol.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.

7.4 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége korábban kikapcsol a visszaszámlálásos időzítő hangjelzésénél. A működés időbeli különbsége a hőfok beállításától és a főzési idő hosszától függ.

7.5 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat

nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Keményítés: könnyű omllett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.
4 - 5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félidejében fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidejében fordítsa meg.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sült), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagymennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.		

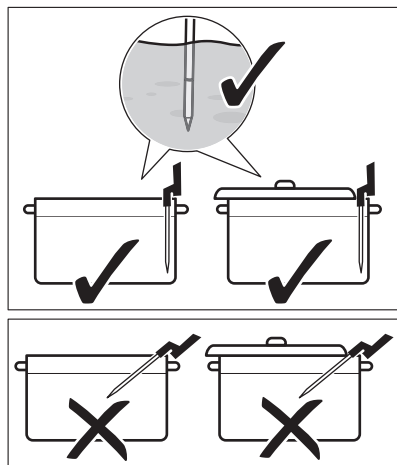
7.6 Javaslatok és tanácsok - Húshőmérő szenzor

- i** Az olyan funkciókhoz, mint például a Előre Programozott Sütés és Sous-vide, kizárólag a főzőlap bal oldalán levő Húshőmérő szenzor használható. A Hőmérő funkcióval a Húshőmérő szenzor a főzőlap jobb oldalán is használható.

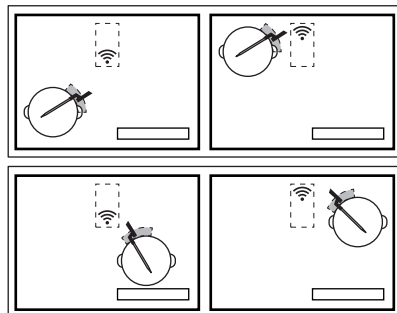
A Húshőmérő szenzor és a főzőlap közötti stabil kapcsolat (☞, ☞) biztosítása:

Folyadékok esetén

- Merítse a Húshőmérő szenzor-t a folyadékba, a javasolt mélységig. A minimum jelzést a folyadéknak el kell lepnie.
- Helyezze a Húshőmérő szenzor-t a főzőedény szélére. Tartsa azt függőleges helyzetben, ha lehetséges. Ügyeljen arra, hogy a hegye ne érjen a főzőedény aljához. A Húshőmérő szenzor nyelének mindig a főzőedényen vagy tepsin kívül kell lennie.



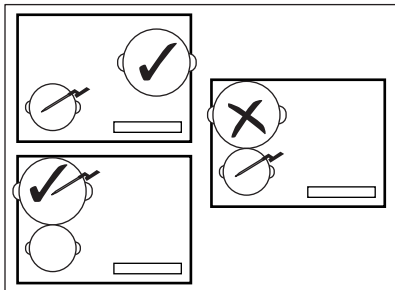
- Ha a főzőlap bal oldalán szeretné használni a Húshőmérő szenzor-t, ügyeljen arra, hogy az közel legyen a főzőlap közepéhez, az 1 - 3 óra helyzetben. Ha a jobb oldalon szeretné használni (a Hőmérő funkcióval), ügyeljen arra, hogy 9 - 11 óra pozícióba legyen helyezve. Lásd az alábbi ábrákat.



A Húshőmérő szenzor-t a főzőedény széle mentén elmozdíthatja, ha a kapcsolat nem jön létre.

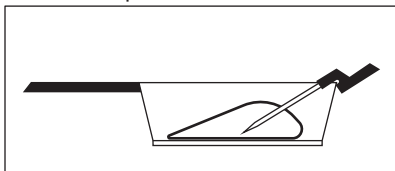
- A főzőedényt részlegesen lehet egy fedővel lefedni.

- Ha bal első főzőzónát használja, ne helyezzen nagy edényt a bal hátsó zónára. A bal hátsó főzőzónára helyezett nagy edények akadályozhatják a jelet. A nagy edényt helyezze át a jobb hátsó főzőzónára.

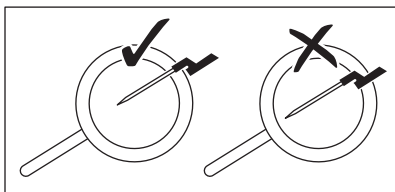


Szilárd ételek esetén (mághőmérséklet mérése)

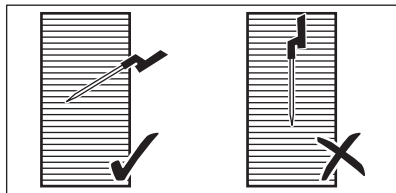
- Szúrja a Hűshőmérő szenzor-t az étel legvastagabb részébe, legalább a minimum jelzésig. A mérési pontnak az étel közepében kell lennie.



- Ellenőrizze, hogy a Hűshőmérő szenzor szilárdan áll-e az ételben. A Hűshőmérő szenzor fém részei nem érintkezhetnek a főzőedény / tepsi falával. A nyél kampós részének lefelé kell néznie.



- 2 - 3 cm vastag hús / hal esetén a Hűshőmérő szenzor hegyének hozzá kell érnie a főzőedény aljához.
- Az étel megfordítása előtt távolítsa el belőle a Hűshőmérő szenzor-t.
- Plancha grillező lemez használatakor ügyeljen arra, hogy a Hűshőmérő szenzor nyele a jobb oldalon, a lemez felületén kívül maradjon. Lásd az alábbi ábrákat.



7.7 Főzés alacsony hőmérsékleten - Élelmiszerbiztonsági elvek

Ügyeljen arra, hogy betartsa az alábbi utasításokat alacsony hőmérsékleten történő főzéskor, pl. Sous-vide esetén.

- Az étel elkészítése előtt mossa meg / fertőtlenítsa a kezét. Használjon eldobható kesztyűt.
- Csak első osztályú, friss és megfelelő körülmények között tárolt élelmiszereket használjon fel.
- Mindig alaposan mossa és hámossa meg a gyümölcsöket és zöldségeket.
- Tartsa tisztán a munkafelületet és a vágódeszkákat. Külön vágódeszkát használjon minden élelmiszer fajtához.
- Fokozottan ügyeljen az étel higiéniájára szárnyas, tojás és hal elkészítésekor. A szárnyasokat mindig legalább 65 °C-on és minimum 50 perc főzési időtartam mellett kell elkészíteni.
- Ügyeljen arra, hogy a Sous-vide segítségével elkészítendő hal sashimi minőségű, azaz extra friss legyen.
- Az elkészült ételt hűtőszekrényben tárolja, legfeljebb 24 óráig.
- A legyengült immunrendszerű vagy krónikus betegségben szenvedő személyek számára ajánlott az étel pasztörizálása fogyasztás előtt. Az ételt 60 °C-on, legalább 1 órán keresztül pasztörizálja.

7.8 Főzési útmutató

Az alábbi táblázat ételfajtához mutat be példákat, továbbá megadja az optimális hőmérsékleteket és javasolt ételkészítési időket. Az értékek az étel hőmérsékletétől, minőségétől, állagától és mennyiségétől függően változhatnak.

A sütés időtartamát jobban befolyásolja az étel vastagsága, mint a súlya. Pl. hússzelet esetén; minél vastagabb a szelet, annál több időbe telik, hogy a magja elérje az előre meghatározott hőmérsékletet. Egy 2 cm vastag hússzeletnél kb. egy óra szükséges, hogy elérje az 58 °C-ot, míg egy 5 cm vastag szeletnél ez kb. négy órát igényel.

Kísérje figyelemmel az első főzési ciklust annak ellenőrzésére, hogy az alábbi értékek megfelelnek-e főzési szokásainak és főzőedényének. Az értékeket saját ízlése szerint módosíthatja.

Az étel- szer típusa	Ételkészí- tés	Elkészítés szintje	Étel vastag- sága / mennyisé- ge	Maghőmér- séklet / ételkészí- tés hőfoka (°C)	Sütési idő (perc)
Bifsztek	Sous-vide	véres	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
	közepesen		2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
	Kész		2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Jércemell	Sous-vide	jól átsütve	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Párolás			68 - 74	35 - 45
Csirkecomb	Párolás	jól átsütve	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Sertéssze- let	Sous-vide	jól átsütve	2 cm	60 - 66	35 - 60
Sertés ve- sepecse- nye	Sous-vide	jól átsütve	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Báránysze- let	Sous-vide	közepesen	2 cm	56 - 60	35 - 60
		jól átsütve		64 - 68	40 - 65
Bárányge- rinc (csont nélkül)	Sous-vide	közepesen	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		jól átsütve		64 - 68	65 - 120

Az élelmiszer típusa	Ételkészítés	Elkészítés szintje	Étel vastagsága / mennyisége	Maghőmérséklet / ételkészítés hőfoka (°C)	Sütési idő (perc)
Lazac	Sous-vide	áttetsző	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Párolás	áttetsző	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tonhal	Sous-vide	áttetsző	2 cm	45 - 50	35 - 50
Garnélarák	Sous-vide	áttetsző	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Tojás	Sous-vide	lágy ¹⁾	M - méret	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		közepesen ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		kemény ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Főzés	lágy	erős főzés	4	
		közepesen	erős főzés	7	
		kemény	erős főzés	10	
Rizs	Duzzasztás	főtt	-	-	10 - 30
Burgonya	Főzés	főtt	-	-	15 - 30
Zöldség, friss	Sous-vide	főtt	-	85	30 - 40
Spárga	Sous-vide	főtt	-	85	30 - 40

¹⁾ A tojásfehérje folyékony marad.

²⁾ Az időtartamok közepes méretű tojásokra vonatkoznak. Nagyméretű vagy hűtőszekrényből kivett tojásoknál adjon hozzá további egy percet az elkészítési időhöz.

További ötletek - Előre Programozott Sütés:

- A főzés megkezdése előtt töltsön megfelelő mennyiségű folyadékot (1-3 liter között) a főzőedénybe. Főzés közben próbálja meg elkerülni a további folyadék hozzáadását.
- Használjon fedőt az energiatakarékosság érdekében, és hogy gyorsabban elérje a megfelelő hőmérsékletet (pl. víz felmelegítésekor).
- A főzés során rendszeresen keverje meg az ételt, hogy a hőmérséklet eloszlása egyenletes legyen.
- Az ételt a főzési ciklus kezdetén sózza meg.
- Elkészítés előtt olvassa ki az élelmiszereket.
- Adja hozzá a zöldségeket (pl. brokkolit, karfiolt, zöldbabot, kelbimbót), amikor a víz eléri a megfelelő hőmérsékletet, és az előugró ablak megjelenik.
- A funkció elindítása előtt adja hozzá a hideg vízhez a burgonyát vagy rizst.
- Pörköltöz, szoszhoz, leveshez, raguhoz, gulyáshoz és alapléhez a Újramelegítés vagy Forralás használható. A Forralás funkció elindítása előtt pirítsa meg az

összetevőket (a Hűshőmérő szenzor használata nélkül), majd adjon hozzá hideg folyadékot. Végül kapcsolja be a funkciót a Előre Programozott Sütés menüből.

- Kisméretű tenger gyümölcsei, pl. polip szeletek / karok vagy kagyló esetén használhatja a Sütés serpenyőben funkciót.

További ötletek - Sütés serpenyőben:



FIGYELMEZTETÉS!

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon.



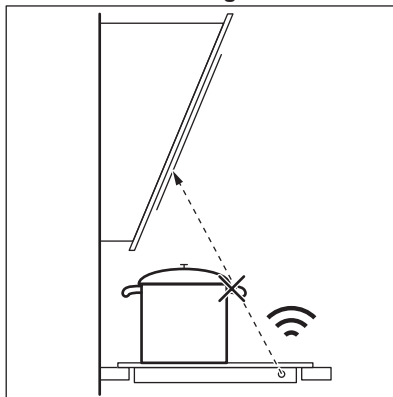
VIGYÁZAT!

A rétegelt felépítésű főzőedényeket csak alacsony fokozaton használja, hogy megelőzze túlmelegedésüket és károsodásukat.

- A funkció bekapcsolásakor a főzőlapnak hidegnek kell lennie (előmelegítés nem szükséges).
- Rozsdamentes acélból készült, szendvics szerkezetű aljaj rendelkező főzőedényeket használjon.
- Az aljuk közepén domborullattal rendelkező edényeket ne használjon.
- Az eltérő méretű főzőedények eltérő időtartamok alatt melegednek fel. A nehéz főzőedények több hőt tárolnak, mint a könnyű edények, azonban több időbe telik az átmelegedésük.
- A kívánt hőmérséklet felének elérésekor fordítsa meg az ételt. A nagyon vastag ételeket gyakrabban kell megfordítani (pl. kétpercenként). A legjobb eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy elsőként a Sous-vide eljárást alkalmazza. Utolsó simításként helyezze az elkészített adagokat egy előre felmelegített edénybe, és gyorsan barnítsa meg mindkét oldalukat.
- Az étel megfordítása előtt mindig távolítsa el belőle a Hűshőmérő szenzor-t.

- A páraelszívó kezelőpanelét óvja a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó kezelőpanelére.
- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel). Lásd a képet.

A képen levő páraelszívó csak illusztrációként szolgál.




Tartsa a Hob²Hood infravörös jeladó ablakát tisztán.



Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, amikor a Hob²Hood funkció be van kapcsolva.

Páraelszívók Hob²Hood funkcióval

Látogassa meg webáruházunkat az ezen funkcióval működő páraelszívók teljes kínálatának megtekintéséhez. Az ezzel a funkcióval működő Electrolux páraelszívók  szimbólummal vannak megjelölve.

7.9 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Amikor a főzőlapot az alábbi funkcióval használja:

8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához megfelelő tisztítószert.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, máskülönben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési

sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehült:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfojtók, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerekkel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- A főzőlap felületén vízszintes vajatok találhatóak. Finom, balról jobbra végzett törlőmozdulatokkal tisztítsa meg a főzőlapot egy enyhén mosogatószeres, nedves ruhával. A tisztítás után puha ruhával, balról jobbra végzett mozdulatokkal törölje szárazra a főzőlapot.

9. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Mi a teendő, ha ...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 60 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 60 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A Szünet funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A kijelző nem reagál az érintésre.	A kijelző egy része le van takarva, vagy a főzőedények túl közel helyezkednek el a kijelzőhöz. Folyadék vagy tárgy van a kijelzőn.	Távolítsa el a tárgyakat. Helyezze távolabb a főzőedényeket a kijelzőtől. Tisztítsa meg a kijelzőt. Ehhez várja meg, hogy a készülék kihűljön. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot.
Hangjelzés hallható, és kikapcsol a főzőlap. Amikor a főzőlap kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Valamit rátett a  érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy a főzőlap felülete alatti érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A Előre Programozott Sütés bekapcsolása után a főzőlap megkezdi a felfűtést, leáll, majd ismét beindul.	Ez egy biztonsági lépés, és azt ellenőrzi, hogy a Hűhőmérő szenzor abban a főzőedényben van, melyhez az Előre programozott sütés funkciót bekapcsolták.	Ez normális eljárás, és nem jelent semmilyen meghibásodást.
A legmagasabb hőfokbeállítás nem lehet bekapcsolni.	Egy másik főzőzóna már a legmagasabb hőfokbeállításra van állítva.	Elsőként csökkentse a másik zóna teljesítményét.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A kijelző azt mutatja, hogy a Hűshőmérő szenzor nem található.	A Hűshőmérő szenzor pozíciója nem megfelelő. Valami elzárja a jel útját (pl. egy evőeszköz, edény fogantyú vagy egy másik főzőedény).	Állítsa megfelelő helyzetbe a Hűshőmérő szenzor-t. Lásd a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című szakaszban található ábrákat. Távolítsa el minden olyan fém- vagy egyéb tárgyat, mely akadályozhatja a jelet.
A kijelzőn az látható, hogy a víz hőmérséklete 100 °C-nál magasabb.	Nem vagy nem megfelelően kalibrálta a Hűshőmérő szenzor-t. A főzőlapot más helyre költöztette át.	Kalibrálja újra a Hűshőmérő szenzor-t. Lásd a „Kalibrálás” című szakaszt. Előfordulhat, hogy a kalibrálás kódjának helyességét is ellenőriznie kell. Lásd a „Társítás” című szakaszt.
	Túl sok sót tett a vízbe.	Ne tegyen sót forrásban lévő vízbe.
A hőmérséklet nem látható a kijelzőn. A kijelzőn figyelmeztető ikon jelenik meg.	Nincs kapcsolat a Hűshőmérő szenzor és a főzőlap között, mert a jel erőssége túl alacsony.	Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t a főzőlap felületén az antenna közelébe, a főzőlap közepéhez közel. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	Valami, pl. egy fém evőeszköz letakarja a Hűshőmérő szenzor-t, vagy a főzőlap felületén levő antennát.	Távolítsa el az antennát eltakaró tárgyat. Ügyeljen arra, hogy a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A Hűshőmérő szenzor és az antenna közötti összeköttetés megszakadt.	Győződjön meg arról, hogy semmi nem akadályozza a jel terjedését. Helyezze át a Hűshőmérő szenzor-t a főzőedény szélén a pozíció módosításához. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	Más készülékek ugyanezen a frekvencián működnek, és zavarják a kapcsolatot.	Távolítsa el azokat a készülékeket, melyek zavarhatják a kapcsolatot. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Az étel hőmérséklete eltér a várttól.	A Hűhőmérő szenzor be-helyezése helytelen.	Ügyeljen arra, hogy a mé-rési pont az étel legvasta-gabb részében legyen. Lásd a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című sza-kaszban található ábrákat.
A főzőlap jelentős hőmér-sékleti ugrást észlelt.	Vizet öntött az ételhez, vagy főzés közben edényt cserélt.	Ne adjon vizet az ételhez, és ne cserélje meg az edényt a funkció elindítása után.
	A hó az edényben egye-netlenül oszlik el, különö-sen sűrű folyadékok ese-tén.	Gyakran keverje meg az ételt.
A főzőedény túl forróvá vá-lik, vagy az étel túl gyorsan túlfőtté válik.	Túl kicsi főzőedényt hasz-nál.	Az adott főzőzónához megfelelő méretű főzőe-dényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
A funkciót nem sikerül be-kapcsolni.	Egy másik funkció már mű-ködik ugyanannál a főző-zónánál, és megakadá-lyozza a bekapcsolást.	Állítsa le a funkciót, mielőtt egy másikat bekapcsolna.
A Előre Programozott Sü-tés vagy Sous-vide leáll.	A főzési ciklus kezdetén a főzőedényben levő folya-dék hőmérséklete 40 °C-nál magasabb. Az éppen használt főzőe-dény forró.	Kizárólag hideg folyadékot használjon. A főzőedényt nem kell elő-melegíteni.
Nem működik a Hob ² Hood funkció.	Letakarták a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a ke-zelőpanelről.
A Hob ² Hood funkció műkö-dik, de csak a világítás van bekapcsolva.	A H1 üzemmódot kapcsol-ta be.	Változtassa meg az üzem-módot H2 - H6-ra, vagy várjon, míg az automatikus üzemmód el nem indul.
A Hob ² Hood H1 - H6 üzemmódok működnek, de a világítás nem.	Lehetséges, hogy az izzó meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel ér-zékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzé-seket. Lásd a „Napi hasz-nálat” című részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Helytelen nyelv van beállítva.	Véletlenül módosította a nyelvi beállítást.	Minden funkció visszaállítása a gyári beállításra. Válassza a Minden beáll. vissz. lehetőséget a Menü pontban. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Állítsa be a Nyelv, Kijelző Fényerő és Figyelmeztető hangerő funkciókat.
A főzőzóna kikapcsol. Egy figyelmeztető üzenet jelenik meg, és azt jelzi, hogy a főzőzóna kikapcsol.	A Automatikus kikapcsolás kikapcsolja a főzőzónát.	Lásd a „Napi használat” című részt. Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
 és egy üzenet jelenik meg.	A Funkciózár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
O - X - A jelenik meg.	A Gyerekzár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A  villog.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
A  visszajelző és egy szám jelenik meg.	Üzemzavar lépett fel a főzőlapnál.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a  jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás helytelen.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

9.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz. Adja meg az adattáblán található adatokat. Győződjön meg arról, hogy a főzőlapot megfelelően működtette-e. Ha nem megfelelően

üzemeltette a készüléket, a szerviz szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A szervizközponttal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

10. MŰSZAKI ADATOK

10.1 Adattábla

Modell: EIS6648
Típus: 62 B4A 01 CA
Indukciós 7.35 kW
Sorozatszám:
ELECTROLUX

PNC (Termékszám): 949 596 891 00
220 - 240 V / 400 V, 2N, 50 - 60 Hz
Gyártási hely: Németország
7.35 kW



10.2 Szoftver licenzek

A főzőlapban levő szoftver kereskedelmi védelem alatt áll, és a BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 és egyéb licenzek hatálya alá tartozik.

A licenz teljes másolata itt ellenőrizhető:
Menü > Beállítások > Szerviz > Licenc.

A nyílt forrású szoftver forráskódja letölthető a termék honlapján található hiperhivatkozás segítségével.

10.3 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Jobb első	1400	2500	4	125 - 145
Jobb hátsó	1800	2800	10	145 - 180

A főzőzónák teljesítménye kismértékben eltérhet a táblázat adataitól. A teljesítmény a főzőedény anyagától és méretétől függően változik.

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek átmérője nem haladja meg a táblázatban szereplő átmérőt.

10.4 Hűshőmérő szenzor Műszaki jellemzők

A Hűshőmérő szenzor élelmiszerekkel való érintkezése hivatalosan jóváhagyott.

Üzemi frekvencia	433,05 - 434,73 MHz
------------------	------------------------

Legnagyobb sugárzott teljesítmény	5 dBm
Hőmérséklet-tartomány	0 - 120 °C

Mérési ciklus	3 másodperc
---------------	-------------

11. ENERGIAHATÉKONYSÁG

11.1 Termékismertető az EU 66/2014 szabvány szerint, mely kizárólag az EU piacra érvényes

A készülék azonosítójele	EIS6648	
Főzőlap típusa	Beépíthető főzőlap	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Indukciós	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első	21,0 cm
	Bal hátsó	21,0 cm
	Jobb első	14,5 cm
	Jobb hátsó	18,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	189,1 Wh / kg
	Bal hátsó	189,1 Wh / kg
	Jobb első	180,2 Wh / kg
	Jobb hátsó	178,3 Wh / kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	184,2 Wh / kg	

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek


A főzőfelületre vonatkozó energiafogyasztási értékeket az egyes főzőzónák jelöléseivel lehet beazonosítani.


11.2 Energiatakarékosság

A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az

elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	37
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	40
3. INSTALACJA.....	43
4. OPIS URZĄDZENIA.....	44
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	47
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	49
7. WSKAZÓWKI I PORADY.....	57
8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	65
9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	65
10. DANE TECHNICZNE.....	70
11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	71

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:


www.electrolux.com/shop


OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

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, sensorycznych lub umysłowych

- 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 od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- 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

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Urządzenia nie wolno zasiląć przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **UWAGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztucce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączeniowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach

należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.



OSTRZEŻENIE!

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 blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- 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 do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- 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 styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania przewodów elektrycznych.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą, by go mechanicznie odciążać.
- 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 urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, 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 obrotu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obrotu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obrotu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

2.3 Użytkowanie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Przed pierwszym użyciu urządzenia należy usunąć z niego wszystkie elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawiają się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem 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 pryskać podczas wkładania do niego żywności.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszczów i oleju nie wolno zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.
- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie stawiać gorących naczyń na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła lub szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwac ich po powierzchni gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

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 płynnie 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 Konserwacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

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 dowiedzieć się, jak prawidłowo utylizować urządzenie, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła 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

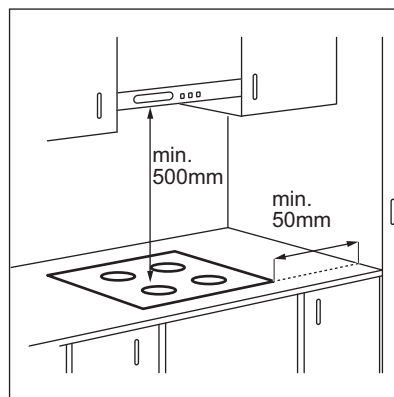
3.2 Płyty grzejne do zabudowy

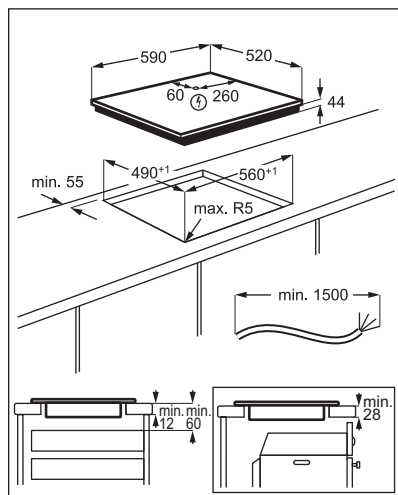
Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

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

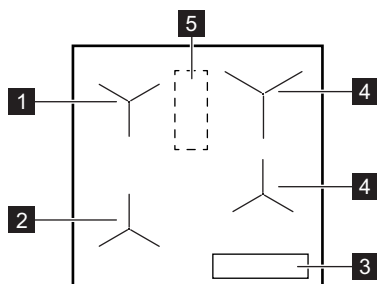




Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.

4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Układ powierzchni gotowania



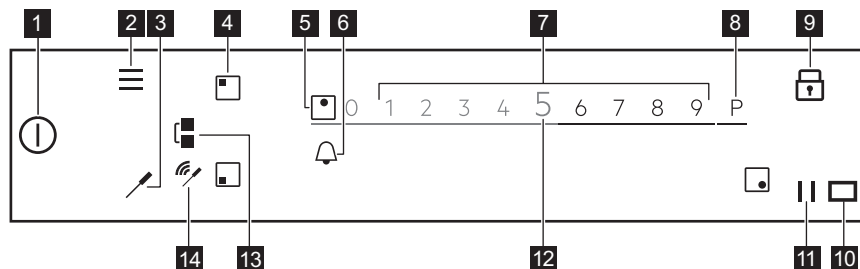
- 1 Indukcyjne pole grzejne z funkcją Gotowanie wspomagane
- 2 Indukcyjne pole grzejne z funkcją Gotowanie wspomagane i Smażenie
- 3 Panel sterowania
- 4 Indukcyjne pole grzejne
- 5 Obszar z anteną













UWAGA!

Nie umieszczać w tym obszarze płyty grzejnej żadnych przedmiotów.

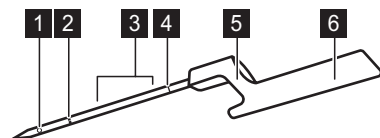
4.2 Układ panelu sterowania



Aby wyświetlić dostępne ustawienia, należy dotknąć odpowiedniego symbolu.

Symbol	Uwagi
1 	ON/OFF (WŁ./ WYŁ.) Włączanie i wyłączenie płyty grzejnej.
2 	Menu Otwieranie i zamykanie Menu.
3 	Termosonda Otwieranie menu Termosonda.
4 	Wybór pola grzejnego Wyświetlanie suwaka dla wybranego pola grzejnego.
5 -	Wskaźnik pola grzejnego Wskazanie pola grzejnego, dla którego włączony jest suwak.
6 	- Ustawianie funkcji zegara.
7 -	Suwak Regulacja mocy grzania.
8 	PowerBoost Włączanie funkcji.
9 	Blokada Włączanie i wyłączenie funkcji.
10 	- Okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob ² Hood. Nie należy go zakrywać.
11 	Przerwa Włączanie i wyłączenie funkcji.
12 0 - 9	- Wyświetlanie aktualnego ustawienia mocy grzania.
13 	Bridge Włączanie i wyłączenie funkcji.
14 	Wskaźniki sygnału Najmocniejszy sygnał/brak sygnału. Pokazuje siłę sygnału połączenia między Termosonda a anteną.

4.3 Termosonda

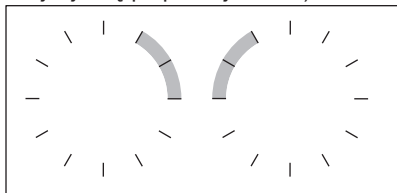






- 1 Punkt pomiarowy
- 2 Oznaczenie minimalnej głębokości
- 3 Zalecany zakres głębokości zanurzenia (w płynach)
- 4 Kod kalibracji
- 5 Zaczep do zawieszenia Termosonda na krawędzi naczynia
- 6 Uchwyt z wbudowaną anteną

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 najbliższej 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 informacje o stanie połączenia co 3 sekundy.




Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Wskazówki 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:


Roztapianie  – funkcja służąca do roztopienia 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 „Codzienna eksploatacja”.

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 żądaną 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	
OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
⟨⟩	Przejdźcie 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 napełnić je 1-1,5 l wody.

1. Aby skalibrować lub ponownie skalibrować funkcję, należy umieścić Termosonda na krawędzi naczynia. Napełnić 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 Odłączyć, 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 \langle lub \rangle .

W tabeli przedstawiono podstawową strukturę Menu.

Gotowanie wspomaga- ne	Patrz punkt Gotowanie wspomagane w rozdziale „Codzienna eksploatacja”.		
Funkcje płyty grzejnej	Sous-vide		
	Termometr		
	Roztapianie		
Ustawienia	Blokada uruchomienia		
	Stoper		
	Hob ² Hood	Patrz punkt Hob ² Hood w rozdziale „Codzienna eksploatacja”.	
	Termosonda	Połączenie	
		Kalibracja	
		Parowanie	
	Konfiguracja	Gotowanie wspomagane	
		Język	
		Dźwięki przycisków	
		Głośność sygnału	
		Jasność wyświetlacza	
	Serwis	Tryb demo	
		Licencja	
Wyświetl. wer. progr.			
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.
6	4 godz.
7 - 9	1,5 godz.

- i** 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”.

- i** 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”.

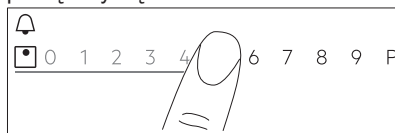
6.4 Ustawienie mocy grzania

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).

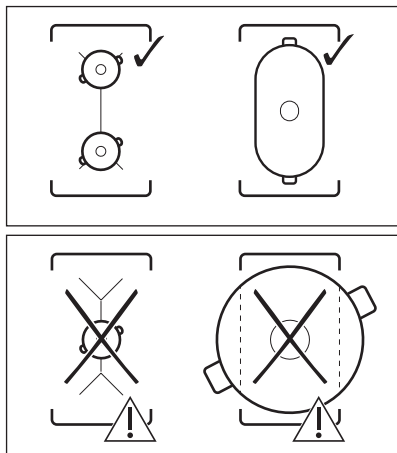
6.5 Funkcja Bridge

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 środką oba 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 [P]. Pola grzejne będą działać niezależnie od siebie.

6.6 PowerBoost

Funkcja ta umożliwi 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.

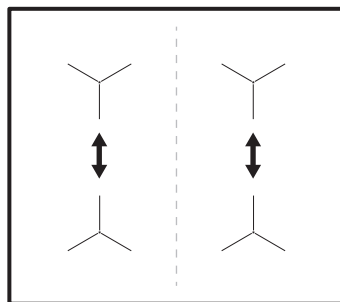


Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.

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 biał.
- 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



polu 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 potrawy 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 upłyne 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 płynie 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 Roztopianie


Funkcji tej można używać do roztopiania 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 > Roztopianie 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 naczyń 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 otworzyć 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 wyłączenia.

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 Hob²Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwi 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 naczyni 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- tycz- ne oś- wiet- lenie	Gotowa- nie ¹⁾	Smaże- nie ²⁾
H0	Wyłą- czone	Wyłączone	Wyłączone
H1	Włą- czone	Wyłączone	Wyłączone
H2 ³⁾	Włą- czone	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
H3	Włą- czone	Wyłączone	Prędkość wentylatora 1
H4	Włą- czone	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
H5	Włą- czone	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 2


Tryb	Auto- ma- tycz- ne oś- wiet- lenie	Gotowa- nie ¹⁾	Smaże- nie ²⁾
H6	Włą- czone	Prędkość wentylatora 2	Prędkość wentylatora 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 .
2. Wybrać odpowiednie 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 wyłączy 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

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

i 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.

i 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.

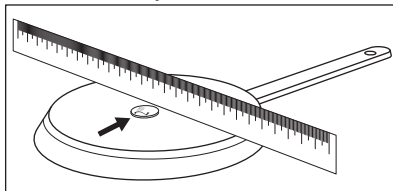
Sprawność pola grzejnego zależy od średnicy dna naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.

i Patrz „Dane techniczne”.

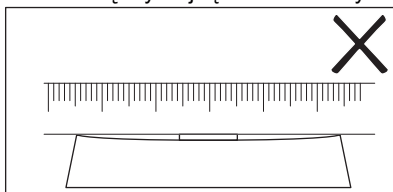
7.2 Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji

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

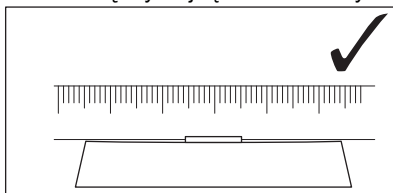
1. Odwrócić je do góry dnem.
2. Przyłożyć linijkę do dna naczynia.
3. Spróbować umieścić monetę 1-, 2- lub 5-groszową (lub monetę o podobnej grubości) między linijką a dnem naczynia.



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



- b. Naczynie jest odpowiednie, jeśli monety nie można umieścić 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 zabrzmi sygnał wyłącznika 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, roztapianie: 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: eskałopków, 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, poledwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.		

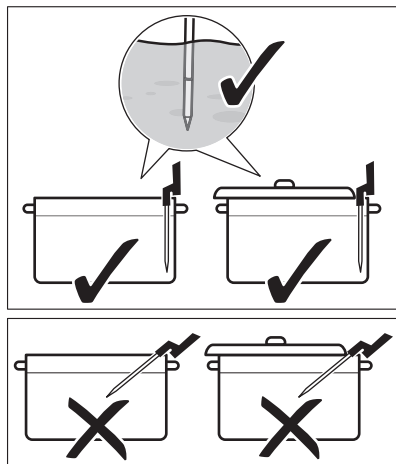
7.6 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z Termosonda

- i** 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.

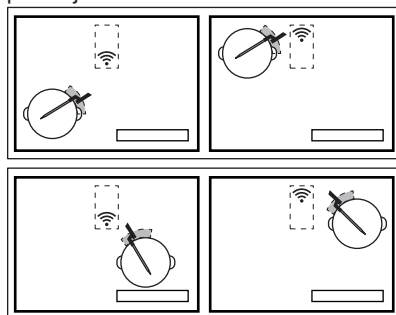
Aby zapewnić stabilne połączenie (☞, ☞) między Termosonda a płytą grzejną:

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.

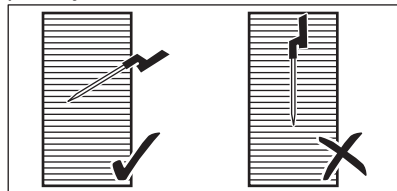
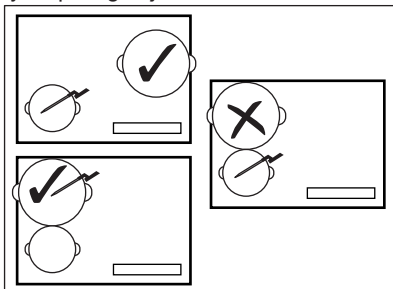


- W przypadku użycia Termosonda po lewej stronie płyty grzejnej należy umieścić ją w pobliżu środka płyty, tj. w położeniu między godziną 1 a 3. W przypadku użycia po prawej stronie płyty grzejnej (wraz z funkcją Termometr) należy umieścić termosondę w położeniu między godziną 9 a 11. Patrz ilustracje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



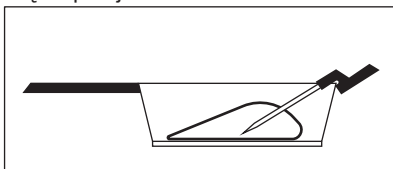
Jeśli występują problemy z połączeniem, można przesunąć Termosonda wzdłuż krawędzi naczynia.

- 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.
- Podczas korzystania z płyty plancha uchwyt Termosonda powinien znajdować z prawej strony, poza obrębem płyty. Patrz ilustracje poniżej.

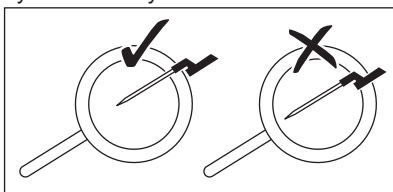


W przypadku potraw o stałej konsystencji (pomiar temperatury wewnątrz potrawy)

- 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.

7.7 Gotowanie w niskich temperaturach – zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności

Gotując w niskich temperaturach, np. metodą 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 chłodziarce 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
Udka 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

Rodzaj potrawy	Sposób przyrządzenia	Stopień ugotowania	Grubość/ porcja potrawy	Temp. wewn./ temp. gotowania (°C)	Czas gotowania (min)
Comber jagnięcy (bez kości)	Sous-vide	średnio ugotow.	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		dobrze ugotow.		64 - 68	65 - 120
Łosoś	Sous-vide	półprze- rocz.	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Parzenie	półprze- rocz.	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuńczyk	Sous-vide	półprze- rocz.	2 cm	45 - 50	35 - 50
Krewetki	Sous-vide	półprze- rocz.	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Jajka	Sous-vide	na miękko ¹⁾	Rozmiar M	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		na półmię- tko ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		na twardo ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Gotowanie	na miękko		temp. wrze- nia	4
		na półmię- tko		temp. wrze- nia	7
		na twardo		temp. wrze- nia	10
Ryż	Gotow. w małej il. wo- dy	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!

Naczyni 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.

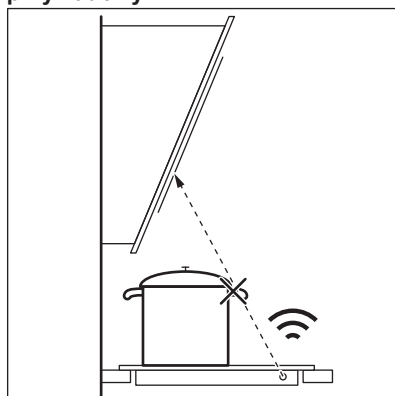
- Czas nagrzewania może być uzależniony od rozmiaru patelni. Ciężkie patelnie lepiej akumulują ciepło niż lekkie i dłużej się nagzewają.
- Obrócić potrawę, gdy jej temperatura osiągnie połowę żądanej wartości. Bardzo grube porcje należy obracać częściej (tj. co dwie minuty). Aby uzyskać najlepsze efekty, 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 Hob²Hood


Jeśli funkcja jest włączona:

- Należy chronić panel okapu przed bezpośrednim oświetleniem 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, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz rysunek.


Okap na rysunku jest tylko przykładowy.



 Utrzymywać w czystości okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob²Hood.

 Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob²Hood.

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood

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 przesuwając 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 biegnące 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.
	Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Działa funkcja Przerwa.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.	Część wyświetlacza jest zakryta lub naczynia są ustawione zbyt blisko wyświetlacza. Na wyświetlaczu jest jakiś płyn lub przedmiot.	Usunąć blokujące przedmioty. Odsunąć naczynia od wyświetlacza. Oczyszczyć wyświetlacz i poczekać, 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.
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.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Po uruchomieniu funkcji Gotowanie wspomaganie 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 wspomaganego, 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 naczynie należy ustawiać na tylnych polach.
Wyświetlacz sygnalizuje, że Termosonda nie została wykryta.	Położenie Termosonda jest nieprawidłowe. Jakiś przedmiot blokuje jej sygnał (np. sztuciec, uchwyty naczyń 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”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
	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.
	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 ² Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Należy usunąć przedmiot z panelu sterowania.
Funkcja Hob ² Hood jest włączona, ale działa tylko oświetlenie.	Włączono tryb H1.	Zmienić tryb na H2-H6 lub zaczekać, aż uruchomi się tryb automatyczny.
Funkcja Hob ² Hood działa w trybie H1-H6, ale działa oświetlenie.	Prawdopodobnie problem jest związany z żarówką oświetlenia.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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 wszyst. 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 wyłączy.	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”.
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.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Podłączenie do sieci elektrycznej jest nieprawidłowe.	Odłączyć płytę grzejącą 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 grzejąca 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 EIS6648
Typ 62 B4A 01 CA
Moc indukcyjna 7.35 kW
Nr seryjny
ELECTROLUX

Numer produktu 949 596 891 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 naczyńia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksymalny czas [min]	Średnica naczynia [mm]
Prawe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	1800	2800	10	145 - 180

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 produkcie zgodnie z normą EU 66/2014 dotyczą tylko rynku UE

Oznaczenie modelu	EIS6648		
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	
	Prawe przednie	14,5 cm	
	Prawe tylne	18,0 cm	
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	189,1 Wh/kg	
	Lewe tylne	189,1 Wh/kg	
	Prawe przednie	180,2 Wh/kg	
	Prawe tylne	178,3 Wh/kg	
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	184,2 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 roztopiania 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.

www.electrolux.com/shop



867350367-D-102021

