

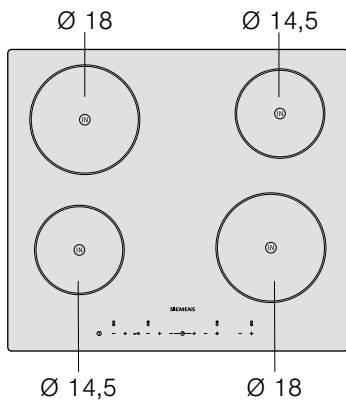


EH6..TE1.., EH6..TA1..,  
EH7..TE1.., EH8..TB1..,  
EH8..TC1.., EH8..TL1..,  
EH8..TE1..

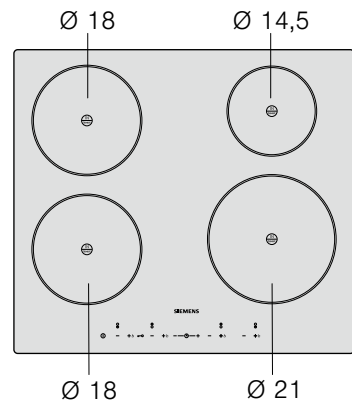
Płyta grzejna

**SIEMENS**

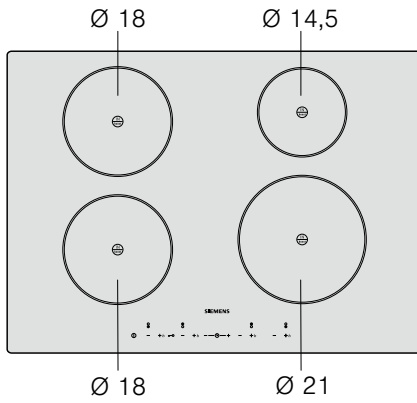
**EH6..TA1..**



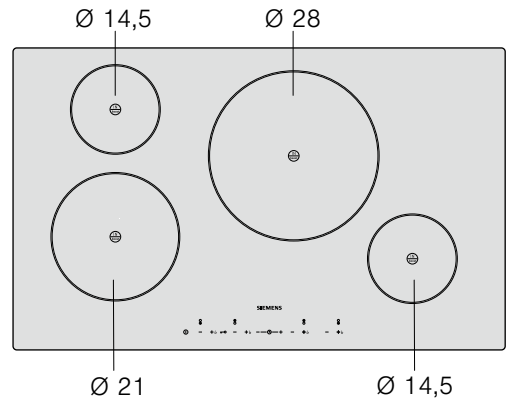
**EH6..TE1..**



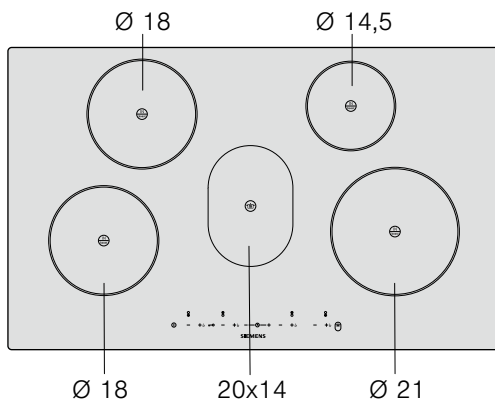
**EH7..TE1..**



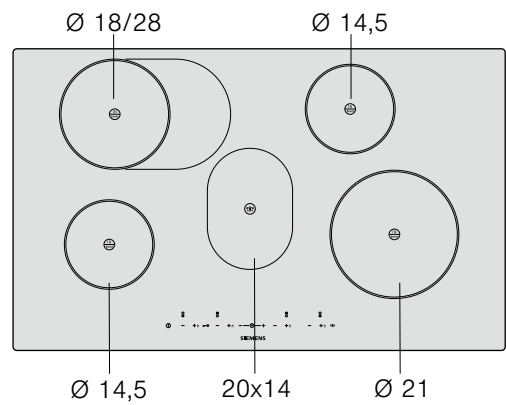
**EH8..TL1..**



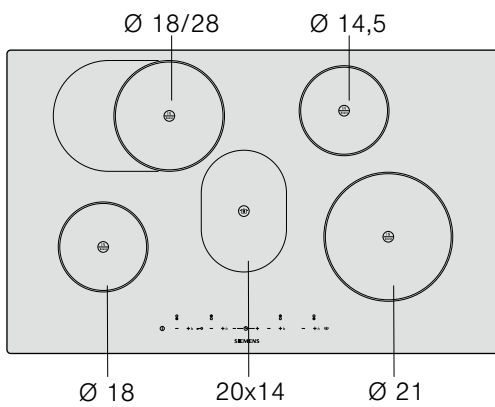
**EH8..TE1..**



**EH8..TB1..**



**EH8..TC1..**



<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>3</b>	<b>Funkcja Powerboost</b> .....	<b>10</b>
Przyczyny uszkodzeń .....	6	Ograniczenia w stosowaniu .....	10
<b>Ochrona środowiska</b> .....	<b>6</b>	Włączenie .....	10
Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego .....	6	Wyłączenie .....	10
Rady dotyczące oszczędzania energii .....	6	<b>Funkcja programowania czasu</b> .....	<b>11</b>
<b>Gotowanie indukcyjne</b> .....	<b>6</b>	Automatyczne wyłączenie strefy grzejnej .....	11
Zalety gotowania indukcyjnego .....	6	Automatyczny wyłącznik czasowy .....	11
Odpowiednie naczynia .....	6	Zegar z powiadomieniem akustycznym .....	11
<b>Zapoznanie się z urządzeniem</b> .....	<b>7</b>	<b>Automatyczne ograniczenie czasu gotowania</b> .....	<b>11</b>
Panel sterowania .....	7	<b>Ustawienia podstawowe</b> .....	<b>12</b>
Strefy grzejne .....	8	Dostęp do ustawień podstawowych .....	12
Wskaźnik ciepła resztkowego .....	8	<b>Konserwacja i czyszczenie</b> .....	<b>13</b>
<b>Programowanie płyty kuchenki</b> .....	<b>8</b>	Płyta kuchenki .....	13
Włączanie i wyłączanie płyty kuchenki .....	8	Rama płyty kuchenki .....	13
Programowanie strefy grzejnej .....	8	<b>Usuwanie awarii</b> .....	<b>13</b>
Tabela gotowania .....	9	Zwykły hałas podczas działania urządzenia .....	14
<b>Funkcja zabezpieczenia dzieci</b> .....	<b>10</b>	<b>Serwis</b> .....	<b>14</b>
Włączanie i wyłączanie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi .....	10		
Włączanie i wyłączanie stałego zabezpieczenia dzieci .....	10		

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) oraz w sklepie internetowym: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję obsługi i montażu oraz metryczkę urządzenia należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Sprawdzić stan urządzenia po wyjęciu z opakowania. W przypadku, gdy urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu, nie należy go podłączać, lecz skontaktować się z Serwisem Technicznym i zgłosić na piśmie zaistniałe uszkodzenia, gdyż w przeciwnym przypadku utraci się prawo do jakiegokolwiek rodzaju odszkodowania.

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

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

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

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

### **Niebezpieczeństwo pożaru!**

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.

- Urządzenie jest bardzo gorące. Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzejną.
- Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może włączyć się samoczynnie. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

### **Niebezpieczeństwo poparzenia!!**

- Pola grzejne oraz ich otoczenie są bardzo gorące. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Pole grzejne grzeje, lecz wskaźnik nie działa. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzejnej. Nigdy nie odkładać na płytę grzejną metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki.
- Po każdorazowym użyciu, zawsze wyłączać płytę kuchenki za pomocą głównego wyłącznika. Nie należy czekać, aż płyta kuchenki wyłączy się automatycznie z powodu braku naczynia.

## **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Pęknięcia lub zarysowania ceramiki szklanej mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

## **Niebezpieczeństwa związane z polem elektromagnetycznym!**

To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa oraz zgodności elektromagnetycznej. Niemniej jednak, osoby, które mają wszczepiony rozrusznik lub pompy insulinowe, powinny unikać zbliżania się do urządzenia w celu jego użytkowania. Nie można zagwarantować, że 100% tych urządzeń dostępnych na rynku jest

zgodnych z obowiązującą normą zgodności elektromagnetycznej, oraz że nie wystąpią zakłócenia, które spowodują nieprawidłowe działanie urządzenia. Jest również możliwe, że osoby posiadające inne typy urządzeń jak np. słuchawki, mogą odczuć pewien dyskomfort.

## **Niebezpieczeństwo awarii!**

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

Pomiędzy zawartością szuflady i wejściem wentylatora należy pozostawić minimum 2 cm prześwitu.

## **Niebezpieczeństwo obrażeń!!**

- W przypadku gotowania w kąpeli wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzejnej i naczyń w wyniku przegrzania. Naczynie w kąpeli wodnej nie powinno bezpośrednio dotykać dna wypełnionego wodą garnka. Używać wyłącznie żaroodpornych naczyń do gotowania.
- Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "podskoczyć". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

## Przyczyny uszkodzeń

### Uwaga!

- Chropowate dna naczyń mogą porysować płytę kuchenki.
- Nigdy nie umieszczać pustych naczyń w strefach grzejnych. Może to spowodować uszkodzenia.
- Nigdy nie umieszczać gorących naczyń na panelu sterowania, polach wskaźników i ramie płyty kuchenki. Może to spowodować uszkodzenia.

- Upadek twardych lub spiczastych przedmiotów na płytę kuchenki może spowodować uszkodzenia.
- Pozostawienie folii aluminiowej oraz naczyń z plastiku na strefie grzejnej spowoduje ich stopienie. Nie zaleca się używania folii ochronnej na płycie kuchenki.

### Ogólny widok

W poniższej tabeli przedstawione są najczęstsze uszkodzenia:

Uszkodzenia	Przyczyna	Działanie
Plamy	Rozlane potrawy	Usunąć natychmiast rozlane potrawy za pomocą skrobaka do szkła.
	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać środków czyszczących odpowiednich do płyty kuchenki.
Zarysowania	Sól, cukier i piasek	Nie używać płyty kuchenki jako tacy lub powierzchni do pracy.
	Szorstkie dna naczyń zarysowują powierzchnię vitroceramiczną	Sprawdzić naczynia.
Odbarwienia	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać środków czyszczących odpowiednich do płyty kuchenki.
	Tarcie naczyń	Przy przemieszczaniu garnków i patelni należy je podnosić.
Odpryski	Cukier, substancje z wysoką zawartością cukru	Usunąć natychmiast rozsypane składniki potrawy za pomocą skrobaka do szkła.

## Ochrona środowiska

Rozpakować urządzenie i pozbyć się opakowania w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego.

### Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego



Niniejsze urządzenie jest oznakowane jako zgodne z zapisami Dyrektywy 2002/96/CE dotyczącej odpadów elektrycznych i elektronicznych. Dyrektywa ta określa zasady recyklingu i ponownego wykorzystania użytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na terenie całej Unii Europejskiej.

### Rady dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze umieszczać na naczyniach odpowiednie pokrywki. Gotowanie bez pokrywki powoduje, że zużycie energii jest czterokrotnie większe. Stosować szklaną pokrywkę, aby móc zaglądać do naczynia, bez konieczności podnoszenia pokrywki.
- Używać naczyń o grubym i płaskim dnie. Nierówne dno zwiększa zużycie energii.
- Średnica dna naczyń powinna odpowiadać wielkości strefy grzejnej. W przeciwnym razie, może dojść do marnotrawstwa energii. Przestrzegać następujących zasad: Producent zazwyczaj wskazuje górną średnicę naczynia. Na ogół jest ona większa od średnicy dna naczynia.
- Wybrać naczynia o wielkości odpowiedniej do ilości potrawy, która będzie przygotowywana. Naczynie o dużych rozmiarach, napełnione do połowy zużywa dużo energii.
- Gotować z małą ilością wody. W ten sposób oszczędza się energię i, poza tym, zachowuje się witaminy i minerały zawarte w warzywach.
- Wybrać niższy poziom mocy.

## Gotowanie indukcyjne

### Zalety gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne stanowi radykalną zmianę w tradycyjnym sposobie podgrzewania, gdyż ciepło wytwarza się bezpośrednio w naczyniu. Z tego względu metoda ta posiada szereg korzyści:

- Oszczędność czasu przy gotowaniu i smażeniu, dzięki bezpośredniemu ogrzewaniu naczynia.
- Oszczędność energii.
- Łatwiejsza konserwacja i czyszczenie. Potrawy, które wykłapały, nie przypalają się tak szybko.
- Czujnik ciepła i bezpieczeństwa; zasilanie płyty jest włączane lub odcinane natychmiast po dotknięciu elementu sterującego. Indukcyjna strefa grzejna przestaje wydzielać

ciepło, jeśli odstawia się naczynie bez uprzedniego wyłączenia strefy.

### Odpowiednie naczynia

#### Naczynia ferromagnetyczne

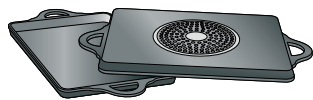
Do gotowania indukcyjnego można używać wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, z materiałów takich jak:

- stal emaliowana
- żeliwo
- specjalne naczynia ze stali nierdzewnej do gotowania indukcyjnego.

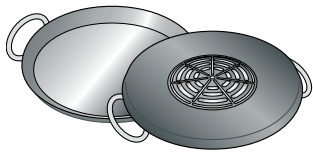
Aby stwierdzić, czy naczynia są odpowiednie, należy sprawdzić, czy są one przyciągane przez magnes.

## Inne naczynia dostosowane do podgrzewania indukcyjnego

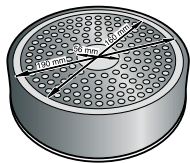
Istnieje inny rodzaj specjalnych naczyń dostosowanych do podgrzewania indukcyjnego, których dno nie jest w całości ferromagnetyczne.



W przypadku stosowania dużych naczyń z dnem ferromagnetycznym o mniejszej średnicy, nagrzewa się wyłącznie część ferromagnetyczna, co powoduje, że nie można uzyskać równomiernego rozprządzenia ciepła w naczyniu.



Elementy aluminiowe umieszczone w podstawie naczyń zmniejszają obszar ferromagnetyczny, w związku z tym dostarczona ilość ciepła może być mniejsza lub mogą wystąpić problemy z wykryciem naczynia.



Aby uzyskać dobre wyniki gotowania, zaleca się, aby średnica części ferromagnetycznej naczynia była dostosowana do wielkości strefy grzejnej. Jeśli naczynie nie zostaje wykryte w strefie grzejnej, należy wypróbować je w strefie grzejnej o bezpośrednio mniejszej średnicy.

## Nieodpowiednie naczynia

Nigdy nie używać naczyń z:

- cienkiej, zwykłej stali
- szkła
- gliny
- miedzi
- aluminium

## Charakterystyka dna naczynia

Charakterystyka dna naczyń może mieć wpływ na jednolitość wyniku gotowania. Naczynia zrobione z materiałów, które pomagają rozprządzać ciepło takie jak naczynia typu "sandwich" ze stali nierdzewnej, rozpraszają ciepło jednolicie, oszczędzając czas i energię.

## Brak naczynia lub nieodpowiednia wielkość

Jeśli nie postawi się naczynia w wybranej strefie grzejnej lub jeśli jest ono wykonane z nieodpowiedniego materiału lub posiada niewłaściwą wielkość, poziom mocy wyświetlony na wskaźniku będzie migał. Postawić odpowiednio naczynie, aby spowodować wyłączenie migania. Po upływie ponad 90 sekund, strefa grzejna wyłączy się automatycznie.

## Puste naczynia lub naczynia z cienkim dnem

Nie podgrzewać pustych naczyń ani nie używać naczyń z cienkim dnem. Płyta kuchenki posiada wewnętrzny system zabezpieczeń, jednak puste naczynie może nagrzać się tak szybko, że funkcja "wyłączenie automatyczne" nie będzie miała czasu na reakcję i może osiągnąć bardzo wysoką temperaturę. Dno naczynia mogłoby nawet stopić się i uszkodzić szkło płyty kuchenki. W tym przypadku, nie dotykać naczynia i wyłączyć strefę grzejną. Jeśli po ostygnięciu nie będzie działała, należy skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

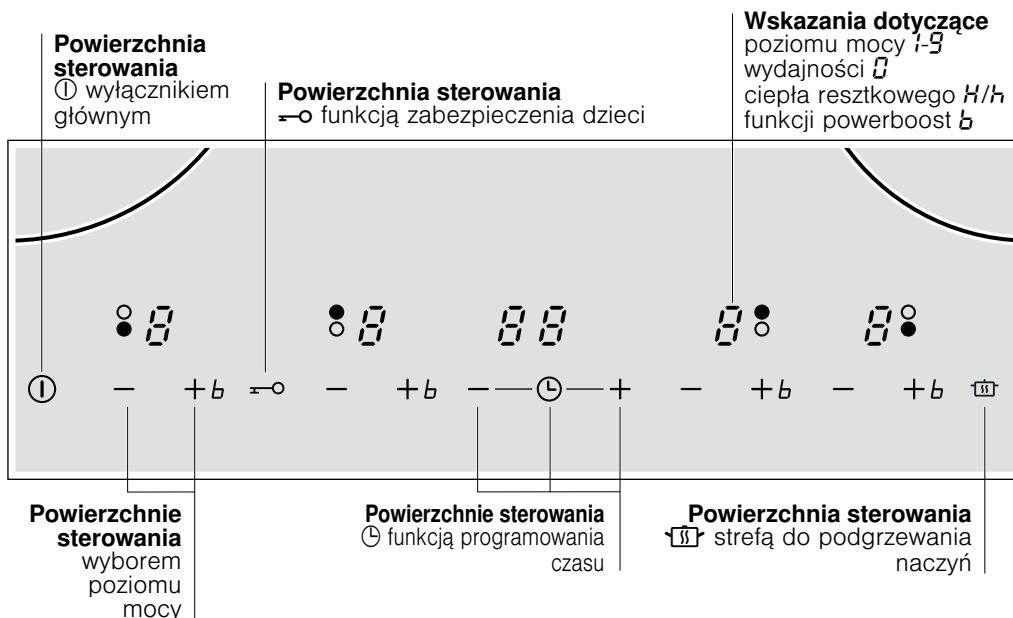
## Wykrywanie naczyń

Każda strefa grzejna posiada minimalną granicę wykrywania naczyń, która zmienia się w zależności od rodzaju materiału, z którego jest zrobione używane naczynie. Z tego powodu należy używać strefy grzejnej, której wielkość najlepiej odpowiada średnicy naczynia.

## Zapoznanie się z urządzeniem

Niniejsza instrukcja obsługi może mieć zastosowanie do różnych płyt kuchenki. Na stronie 2 przedstawiony jest ogólny widok modeli oraz informacje dotyczące wymiarów.

## Panel sterowania




## Powierzchnie sterowania

Dotknięcie symbolu powoduje włączenie odpowiedniej funkcji.

## Wskazówki

- Dotknięcie wielu symboli jednocześnie nie powoduje zmiany ustawień. Pozwala to na wyczyszczenie pola programowania w przypadku rozlania potraw.
- Powierzchnie sterowania powinny być zawsze suche. Wilgoć może mieć niekorzystny wpływ na działanie urządzenia.

## Strefy grzejne

Strefa grzejna	Włączanie i wyłączanie
○ Pojedyncza strefa grzejna	Należy stosować naczynia odpowiedniej wielkości.
⊞ Strefa przeznaczona na brytfannę	Strefa włącza się automatycznie w przypadku użycia naczynia, którego dno ma wielkość identyczną, jak strefa zewnętrzna.
○ Opornościowa strefa do podgrzewania naczyń*	Nacisnąć symbol  .**

\* Włączenie strefy grzejnej: Zapala się odpowiedni wskaźnik.

\*\* Zapala się wskaźnik ciepła reszkowego.

Używać wyłącznie naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego - patrz rozdział "Odpowiednie naczynia".

## Wskaźnik ciepła reszkowego

Płyta kuchenki jest zaopatrzona we wskaźnik ciepła reszkowego dla każdej strefy grzejnej. Wskazuje on, które strefy grzejne jeszcze są gorące. Należy unikać dotykania strefy grzejnej sygnalizowanej przez ten wskaźnik.

Pomimo, że płyta jest wyłączona, wskaźnik *h/H* pozostaje zapalony, dopóki strefa grzejna jest gorąca.


Zdjęcie naczynia przed wyłączeniem strefy grzejnej powoduje naprzemienne wyświetlanie wskaźnika *h/H* oraz wybranego poziomu mocy.


## Programowanie płyty kuchenki

W tym rozdziale opisany jest sposób programowania strefy grzejnej. W tabeli podane są poziomy mocy oraz czasy gotowania różnych potraw.

### Włączanie i wyłączanie płyty kuchenki

Do włączania i wyłączania płyty kuchenki służy wyłącznik główny.

Włączenie: nacisnąć symbol . Zapala się wskaźnik umieszczony nad wyłącznikiem głównym. Płyta kuchenki jest gotowa do działania.

Wyłączenie: naciskać symbol  do momentu, gdy zniknie wskaźnik umieszczony nad głównym wyłącznikiem. Wszystkie strefy grzejne zostają wyłączone. Wskaźnik ciepła reszkowego pozostanie zapalony do momentu ostygnięcia stref grzejnych.

**Wskazówka:** Płyta kuchenki wyłącza się automatycznie, kiedy wszystkie strefy grzejne pozostają wyłączone przez ponad 20 sekund.

### Programowanie strefy grzejnej

Wybrać żądany poziom mocy za pomocą symboli **+** i **-**.


Poziom mocy 1 = moc minimalna.

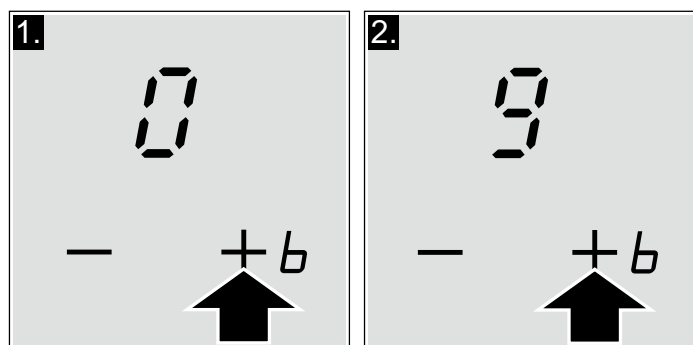
Poziom mocy 9 = moc maksymalna.

Każdy poziom mocy posiada stopień pośredni. Jest on oznaczony kropką.

### Wybór poziomu mocy:


Płyta kuchenki powinna być włączona.

1. Nacisnąć symbol **+** lub **-** odpowiedniej strefy grzejnej. Na wskaźniku pojawi się .
2. W ciągu 10 sekund nacisnąć symbol **+** lub **-**. Pojawi się ustawienie podstawowe  
Symbol **+** poziom mocy 9.  
Symbol **-** poziom mocy 4.



3. Zmiana poziomu mocy: naciskać symbol **+** lub **-** do momentu, gdy pojawi się żądany poziom mocy.

### Wyłączenie strefy grzejnej

Przyciskać symbol **+** lub **-** do momentu, gdy pojawi się . Strefa grzejna wyłącza się i pojawia się wskaźnik ciepła reszkowego.

**Wskazówka:** Jeśli na danej indukcyjnej strefie grzejnej nie stoi naczynie, wybrany poziom mocy będzie migać. Po pewnym czasie, strefa grzejna wyłącza się.



## Tabela gotowania

W poniższej tabeli podane zostały różne przykłady.

Czas gotowania zależy od poziomu mocy, rodzaju, wagi i jakości potraw. Z tego względu może się on zmieniać.

Poziom mocy ma wpływ na wynik gotowania.

W czasie podgrzewania, mieszać od czasu do czasu potrawy z purée, kremami i gęstymi sosami.

Na początku gotowania, użyć poziomu mocy 9.

	Poziom mocy	Czas gotowania w minutach
<b>Topienie</b>		
Czekolada, kuwertura czekoladowa, masło, miód	1-1.	-
Żelatyna	1-1.	-
<b>Podgrzewanie i podtrzymywanie stałej temperatury</b>		
Gęsta zupa warzywna z kawałkami warzyw (np. soczewica)	1-2	-
Mleko**	1.-2.	-
Kiełbaski gotowane w wodzie**	3-4	-
<b>Rozmrażanie i odgrzewanie</b>		
Szpinak głęboko mrożony	2.-3.	5-15 min
Gulasz głęboko mrożony	2.-3.	20-30 min
<b>Gotowanie na wolnym ogniu, doprowadzanie do wrzenia na wolnym ogniu</b>		
Klopsiki ziemniaczane	4.-5.*	20-30 min
Ryba	4-5*	10-15 min
Białe sosy, np. beszamelowy	1-2	3-6 min
Sosy ubijane, np. sos bearnaiski, sos holenderski	3-4	8-12 min
<b>Doprowadzanie do wrzenia, gotowanie na parze, przysmażanie</b>		
Ryż (z podwójną ilością wody)	2-3	15-30 min
Ryż na mleku	2-3	25-35 min
Ziemniaki w łupinach	4-5	25-30 min
Ziemniaki obrane z solą	4-5	15-25 min
Makaron	6-7*	6-10 min
Danie jednogarnkowe mięsne, zupy	3.-4.	15-60 min
Warzywa	2.-3.	10-20 min
Warzywa głęboko mrożone	3.-4.	7-20 min
Danie jednogarnkowe mięsne w szybkowarze	4.-5.	-
<b>Duszenie</b>		
Rolada mięsna	4-5	50-60 min
Sztufada	4-5	60-100 min
Gulasz	3.-4.	50-60 min
<b>Smażenie w małej ilości tłuszczu**</b>		
Sznicel naturalne lub panierowane	6-7	6-10 min
Sznicel głęboko mrożony	6-7	8-12 min
Kotlety naturalne lub panierowane	6-7	8-12 min
Befszyk (3 cm grubości)	7-8	8-12 min
Pierś kurczaka (2 cm grubości)	5-6	10-20 min
Pierś kurczaka głęboko mrożona	5-6	10-30 min
Ryba lub filet z ryby naturalny	5-6	8-20 min
Ryba lub filet z ryby panierowany	6-7	8-20 min
Ryba panierowana głęboko mrożona, np. paluszki rybne	6-7	8-12 min
Krewetki duże i małe	7-8	4-10 min
Dania głęboko mrożone, np. potrawy z patelni	6-7	6-10 min
Naleśniki	6-7	smażyć jedną porcję po drugiej
Tortilla	3.-4.	smażyć jedną porcję po drugiej
Jajka sadzone	5-6	3-6 min

\* Gotowanie bez przykrycia

\*\* Bez przykrycia

	Poziom mocy	Czas gotowania w minutach
<b>Smażenie w głębokim tłuszczu**</b> (porcja 150-200g w 1-2 l oleju)		
Produkty głęboko mrożone, np. frytki, nuggets z kurczaka	8-9	Smażyć jedną porcję po drugiej
Krokiety głęboko mrożone	7-8	
Klopsiki	7-8	
Mięso, np. kawałki kurczaka	6-7	
Ryba panierowana lub w cieście piwnym	6-7	
Warzywa, grzyby, panierowane lub w cieście piwnym, np. pieczarki	6-7	
Desery, np. pączki, owoce w cieście piwnym	4-5	

\* Gotowanie bez przykrycia



\*\* Bez przykrycia


## Funkcja zabezpieczenia dzieci

Płyta kuchenki może być zabezpieczona przed niezamierzonym włączeniem, aby uniemożliwić włączenie stref grzejnych przez dzieci.

### Włączanie i wyłączanie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta kuchenki powinna być wyłączona.

Włączenie: nacisnąć symbol , przyciskając przez około 4 sekundy. Wskaźnik  świeci się przez 10 sekund. Płyta kuchenki zostaje zablokowana.

Wyłączenie: nacisnąć symbol , przyciskając przez około 4 sekundy. Blokada została wyłączona.


### Włączanie i wyłączanie stałego zabezpieczenia dzieci

Za pomocą tej funkcji, zabezpieczenie dzieci jest automatycznie uruchamiane po wyłączeniu płyty kuchenki.




#### Włączanie i wyłączanie

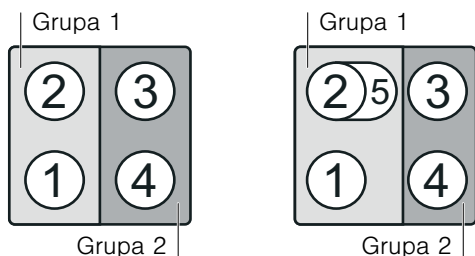
Patrz rozdział "Ustawienia podstawowe".

## Funkcja Powerboost




Korzystając z funkcji Powerboost, można zagrzać duże ilości wody dużo szybciej niż w przypadku zastosowania poziomu mocy .

### Ograniczenia w stosowaniu

Funkcja ta jest dostępna we wszystkich strefach grzejnych tylko wtedy, gdy żadna inna strefa grzejna z tej samej grupy nie jest włączona (patrz rysunek). W przeciwnym razie, w polu wskaźników wybranej strefy grzejnej będą migaly  i ; a następnie zostanie automatycznie ustawiony poziom mocy .



### Włączenie

1. Wybrać poziom mocy .
2. Nacisnąć symbol . W polu wskaźników strefy grzejnej pojawia się wskaźnik . Funkcja została włączona.

### Wyłączenie

Nacisnąć symbol . Symbol  zniknie, a strefa grzejna powróci do poziomu mocy . Funkcja Powerboost została wyłączona.

**Wskazówka:** W pewnych okolicznościach, funkcja Powerboost może się wyłączyć automatycznie, w celu ochrony podzespołów elektronicznych wewnątrz płyty.

# Funkcja programowania czasu

Funkcja ta może być używana na dwa różne sposoby:

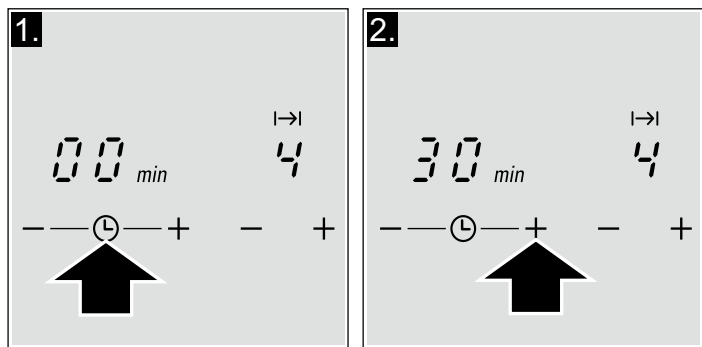
- - w celu automatycznego wyłączenia strefy grzejnej,
- - jako zegar z powiadomieniem akustycznym.

## Automatyczne wyłączenie strefy grzejnej

Wprowadzić czas gotowania dla wybranej strefy grzejnej. Strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona po upływie ustawionego czasu.

### Zasady programowania

1. Wybrać żądany poziom mocy.
2. Nacisnąć symbol . Zapala się wskaźnik strefy grzejnej. Na wskaźniku funkcji programowania czasu wyświetla się . Aby wybrać inną strefę grzejną, nacisnąć kilkakrotnie symbol do momentu, gdy zapali się wskaźnik żądanej strefy grzejnej.
3. Nacisnąć symbol **+** lub **-** funkcji programowania czasu. Pojawia się ustawienie podstawowe:  
Symbol **+**: 30 minut.  
Symbol **-**: 10 minut.



4. Przycisnąć symbol **+** lub **-** do momentu, gdy pojawi się żądany czas gotowania.

Po upływie kilku sekund, w płycie kuchenki rozpocznie się proces odliczania zaprogramowanego czasu gotowania.

### Po upływie zaprogramowanego czasu

Strefa grzejna wyłącza się. Słychać sygnał ostrzegawczy i w polu wskaźników funkcji programowania czasu przez 10 sekund wyświetla się . W polu wskaźników strefy grzejnej zapala się wskaźnik . Nacisnąć symbol , wówczas zgasną wskaźniki i wyłączy się sygnał dźwiękowy.

### Zmiana lub usunięcie ustawienia czasu

Nacisnąć kilkakrotnie symbol do momentu wyświetlenia żądanego wskaźnika . Zmienić czas gotowania za pomocą symboli **+** lub **-**, albo ustawić na .

### Wskazówki

- Jeśli zaprogramowano określony czas gotowania w różnych strefach, można wyregulować ustawienie w ten sposób, aby wyświetlały się wszystkie wartości czasu. W tym celu nacisnąć kilkakrotnie symbol , aż zapali się wskaźnik żądanej strefy grzejnej.
- Maksymalny czas gotowania, jaki można zaprogramować, wynosi 99 minut.

## Automatyczny wyłącznik czasowy

Za pomocą tej funkcji można wybrać czas gotowania dla wszystkich stref grzejnych. Po włączeniu strefy grzejnej, zacznie upływać zaprogramowany czas gotowania. Po zakończeniu czasu gotowania, strefa grzejna automatycznie się wyłączy.

Instrukcje dotyczące sposobu włączania wyłącznika czasowego znajdują się w rozdziale "Ustawienia podstawowe".

**Wskazówka:** Można zmienić lub usunąć ustawienie czasu gotowania w strefie grzejnej:

Nacisnąć kilkakrotnie symbol do momentu wyświetlenia żądanego wskaźnika . Zmienić czas gotowania za pomocą symboli **+** lub **-**, albo ustawić na .

## Zegar z powiadomieniem akustycznym

Zegar z powiadomieniem akustycznym umożliwia zaprogramowanie czasu w zakresie do 99 minut. Ustawienia zegara nie zależą od innych ustawień. Ta funkcja nie wyłącza w sposób automatyczny strefy grzejnej.

### Zasady programowania

1. Nacisnąć kilkakrotnie symbol do wyświetlenia wskaźnika . W polu wskaźników funkcji programowania czasu gotowania wyświetla się .
2. Nacisnąć symbol **+** lub **-** funkcji programowania czasu. Pojawia się ustawienie podstawowe.  
Symbol **+**: 10 minut.  
Symbol **-**: 05 minut.
3. Ustawić żądany czas za pomocą symboli **+** lub **-**.

Po upływie kilku sekund, w płycie kuchenki rozpocznie się proces odliczania zaprogramowanego czasu.

### Po upływie zaprogramowanego czasu

Włącza się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. W polu wskaźników funkcji programowania czasu pokazuje się i zapala się wskaźnik . Po 10 sekundach wskaźniki gasną.

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

### Zmiana lub usunięcie ustawienia czasu

Nacisnąć kilkakrotnie symbol , aż wyświetli się wskaźnik . Zmienić czas gotowania lub ustawić na za pomocą symboli **+** lub **-**,

# Automatyczne ograniczenie czasu gotowania

Jeśli strefa grzejna pracuje przez dłuższy czas bez zmian ustawień, zostaje uruchomiona funkcja automatycznego ograniczenia czasu gotowania.

Strefa grzejna przestaje się nagrzewać. Na wskaźniku strefy grzejnej miga na przemian **Fi** .

Po naciśnięciu dowolnego symbolu, wskaźnik gaśnie. Można ponownie programować strefę grzejną.

Po włączeniu automatycznego ograniczenia czasu gotowania, funkcja ta działa w zależności od wybranego poziomu mocy (od 1 do 10 godzin).

# Ustawienia podstawowe


Urządzenie posiada różne ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dostosowywać do potrzeb użytkownika.

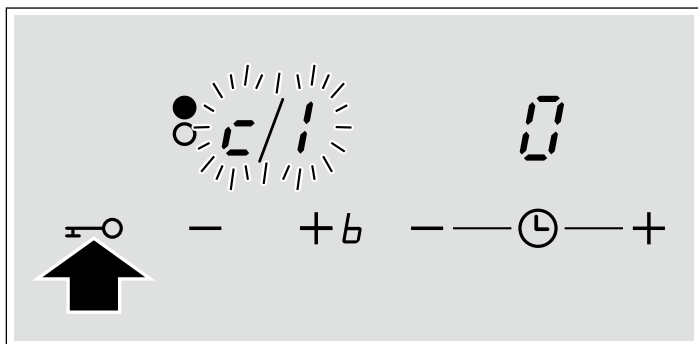
Wskaźnik	Funkcja
$c/1$	<b>Stałe zabezpieczenie dzieci</b> 0 Wyłączone.* 1 Włączone.
$c2$	<b>Sygnaly dźwiękowe</b> 0 Sygnał potwierdzenia i sygnał błędu wyłączone. 1 Wyłączony tylko sygnał potwierdzenia. 2 Wszystkie sygnały włączone.*
$c5$	<b>Automatyczny wyłącznik czasowy</b> 0 Wyłączony.* 1-99 Czas automatycznego wyłączenia
$c6$	<b>Czas trwania sygnału ostrzegawczego funkcji programowania czasu</b> 1 10 sekund*. 2 30 sekund. 3 1 minuta.
$c7$	<b>Funkcja Power-Management (zarządzania mocą)</b> 0 = Wyłączona.* 1 = 1000 W. moc minimalna. 1 = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 lub 9. = maksymalna moc płyty.
$c0$	<b>Powrót do ustawień domyślnych</b> 0 Ustawienia użytkownika.* 1 Powrót do ustawień fabrycznych.

\*Ustawienie fabryczne


## Dostęp do ustawień podstawowych

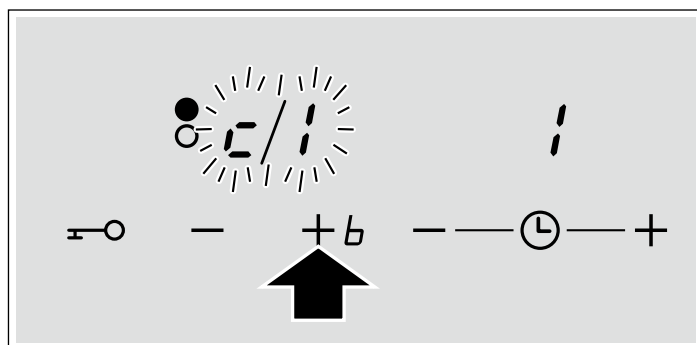
Płyta kuchenki powinna być wyłączona.


1. Włączyć płytę kuchenki.
2. W ciągu kolejnych 10 sekund dotknąć i przytrzymać symbol  przez 4 sekundy.



Po lewej strony panelu, wyświetla się  $c/1$  a po prawej 0.

3. Nacisnąć kilkakrotnie symbol  do momentu, gdy wyświetli się wskaźnik żądanej funkcji.
4. Następnie wybrać żądane ustawienie za pomocą symboli + i -.



5. Ponownie naciskać symbol  przez ponad 4 sekundy. Ustawienia zostały prawidłowo zapisane w pamięci.

### Zakończenie

Aby zakończyć ustawienia podstawowe, wyłączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego.

# Konserwacja i czyszczenie

Rady i wskazówki zamieszczone w tym rozdziale mogą być pomocne w celu zapewnienia optymalnego czyszczenia i konserwacji płyty kuchenki

## Płyta kuchenki

### Czyszczenie

Płyte należy czyścić po każdym gotowaniu. Pozwala to uniknąć przypalenia przyklejonych resztek. Nie należy czyścić płyty kuchenki dopóki nie jest dostatecznie zimna.

Używać wyłącznie środków czyszczących odpowiednich do płyt kuchenki. Przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu produktu.

Nigdy nie stosować:

- Materiałów ściernych
- Agresywnych środków do czyszczenia, takich jak spraye do piekarnika lub wywabiacz plam
- Gąbek, które mogą zarysować powierzchnię
- Wysokociśnieniowych urządzeń czyszczących lub urządzeń na parę

### Skrobak do szkła

Szczególnie odporne zabrudzenia usuwać skrobakiem do szkła.

1. Zdjąć zabezpieczenie skrobaka
2. Oczyścić powierzchnię płyty kuchenki ostrzem.

Nie należy czyścić powierzchni płyty kuchenki pokrowcem skrobaka, ponieważ można ją porysować.

### Niebezpieczeństwo obrażeń!

Ostrze jest bardzo ostre. Istnieje niebezpieczeństwo skaleczenia. Zabezpieczyć ostrze, gdy nie jest używane. Uszkodzone ostrze należy bezzwłocznie wymienić.

### Konserwacja

Używać dodatku w celu konserwacji i zabezpieczenia płyty kuchenki. Przestrzegać rad i wskazówek, które znajdują się na opakowaniu.

### Rama płyty kuchenki

Aby uniknąć uszkodzenia ramy płyty kuchenki, należy mieć na uwadze następujące wskazówki:

- Używać wyłącznie ciepłej wody z małą ilością mydła
- Nigdy nie używać ostrych przedmiotów ani materiałów ściernych
- Nie używać skrobaka do szkła

# Usuwanie awarii

Zazwyczaj awarie mają miejsce na skutek drobnych nieprawidłowości. Przed skontaktowaniem się z Serwisem

Pomocy Technicznej, należy wziąć pod uwagę następujące rady i sugestie.

Wskaźnik	Awaria	Działanie
brak	Przerwa w dostawie prądu.  Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.  Układ elektroniczny nie działa.	Sprawdzić na innych domowych urządzeniach elektrycznych, czy nastąpiła przerwa w dostawie prądu.  Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń  Jeśli powyższe działania nie rozwiązują problemu, należy skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.
$E$ miga	Panel sterowania jest wilgotny lub znajduje się na nim jakiś przedmiot.	Wysuszyć powierzchnię panelu sterowania lub usunąć znajdujący się na nim przedmiot.
$E_r$ + numer / $d$ + numer / $E$ + numer	Awaria układu elektronicznego.	Odłączyć płytę kuchenki od sieci elektrycznej. Odczekać około 30 sekund i ponownie podłączyć płytę kuchenki do sieci.*
$F0$ / $F9$	Wewnętrzna usterka działania urządzenia.	Odłączyć płytę kuchenki od sieci elektrycznej. Odczekać około 30 sekund i ponownie podłączyć płytę kuchenki do sieci.*
$F2$	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i spowodował wyłączenie odpowiedniej strefy grzejnej.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie nacisnąć dowolny symbol na płycie kuchenki.*
$F4$	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i spowodował wyłączenie wszystkich stref grzejnych.	
$U1$	Nieodpowiednie (zbyt wysokie) napięcie zasilania.	Należy skontaktować się z dystrybutorem energii elektrycznej.
$U2$ / $U3$	Strefa grzejna uległa przegrzaniu i wyłączyła się w celu ochrony płyty kuchenki.	Odczekać do momentu, gdy układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć strefę grzejną.

\* Jeśli wskazanie nie znika, skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

**Nie wolno stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.**

## Zwykły hałas podczas działania urządzenia

Technologia grzania indukcyjnego oparta jest na tworzeniu pól elektromagnetycznych, które powodują, że ciepło generowane jest bezpośrednio w dnie naczynia. I właśnie wspomniane pola elektromagnetyczne, zależnie od konstrukcji naczynia, mogą powodować pewne dźwięki lub wibracje, jak te opisane poniżej:

### Niskotonowe buczenie jak w transformatorze

Ten hałas pojawia się w czasie gotowania przy wysokim poziomie mocy. Jego przyczyną jest duża ilość energii, która jest przekazywana z płyty kuchenki do naczynia. Ten hałas znika lub słabnie po zmniejszeniu poziomu mocy.

### Niskotonowy gwizd

Ten hałas występuje, kiedy naczynie jest puste. Hałas znika po umieszczeniu w naczyniu potraw lub po wlaniu do niego wody.

## Trzaski

Ten hałas występuje w przypadku naczyń, które składają się z wielu warstw różnych materiałów. Jest on spowodowany wibracjami, które pojawiają się na powierzchniach łączenia poszczególnych warstw materiałów. Hałas ten pochodzi z naczynia. Ilość i sposób gotowania potraw może się zmieniać.

### Wysokotonowe gwizdy

Ten hałas występuje przede wszystkim w naczyniach składających się z wielu warstw różnych materiałów, które poddawane są działaniu maksymalnej mocy grzewczej przy jednoczesnym użyciu dwóch stref grzejnych. Gwizdy te zanikają lub są rzadsze po obniżeniu mocy.

### Hałas wentylatora

W celu prawidłowej pracy układu elektronicznego, płyta kuchenki powinna działać z zachowaniem kontroli temperatury. W tym celu płyta kuchenki jest wyposażona w wentylator, który uruchamia się po wykryciu zmiany temperatury na skutek zmiany poziomu mocy. Wentylator może również działać na skutek inercji, po wyłączeniu płyty kuchenki, jeśli wykryta temperatura wciąż jest zbyt wysoka.

Opisane dźwięki są normalnymi zjawiskami związanymi z technologią indukcyjną i nie oznaczają awarii.

---

## Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem.

### Numer E i numer FD:

Serwisowi należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się w metryczce urządzenia.

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

### Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

**PL** 0801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.



Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany



9000710621 00 911218