

SIEMENS



# Płyta grzejna

EH...FF...

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

pl Instrukcja obsługi

Register  
your  
product  
online




		$g^*$	$b^*$
<b>A</b>	Ø 18	1.800 W	3.100 W
<b>B</b>	Ø 18/28	 1.800 W	3.100 W
		 2.000 W	3.700 W
<b>C</b>	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
<b>D</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6



# Spis treści

 <b>Używanie zgodne z przeznaczeniem</b> . . . . .	4	 <b>Wskaźnik zużycia energii</b> . . . . .	20
 <b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> . 5		 <b>Test naczyń</b> . . . . .	21
 <b>Przyczyny uszkodzeń</b> . . . . .	6	 <b>Czyszczenie</b> . . . . .	21
Przeгляд . . . . .	6	Płyta kuchenki . . . . .	21
 <b>Ochrona środowiska</b> . . . . .	7	Rama płyty grzewczej . . . . .	22
Rady dotyczące oszczędzania energii . . . . .	7	 <b>Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)</b> . . . . .	22
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego . . . . .	7	 <b>Co robić w razie usterki?</b> . . . . .	24
 <b>Gotowanie za pomocą indukcji</b> . . . . .	7	 <b>Serwis</b> . . . . .	25
Zalety gotowania za pomocą indukcji . . . . .	7	Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD) . . . . .	25
Naczynia . . . . .	7	 <b>Potrawy testowe</b> . . . . .	26
 <b>Informacje na temat urządzenia</b> . . . . .	9		
Panel sterowania . . . . .	9		
Pola grzewcze . . . . .	9		
Wskaźnik ciepła resztkowego . . . . .	10		
 <b>Obsługa urządzenia</b> . . . . .	10		
Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej . . . . .	10		
Programowanie strefy grzejnej . . . . .	10		
Zalecenia dotyczące gotowania . . . . .	11		
 <b>Funkcje zegara</b> . . . . .	13		
Programowanie czasu gotowania . . . . .	13		
Minutnik . . . . .	13		
 <b>Funkcja PowerBoost</b> . . . . .	14		
Aktywacja . . . . .	14		
Dezaktywacja . . . . .	14		
 <b>Sensoryka smażenia</b> . . . . .	14		
Korzyści podczas smażenia . . . . .	14		
Patelnie przystosowane do korzystania z czujnika smażenia . . . . .	14		
Zakresy temperatury . . . . .	15		
Tabela . . . . .	15		
Sposób nastawiania . . . . .	17		
 <b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> . . . . .	17		
Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia dzieci . . . . .	17		
Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci . . . . .	17		
 <b>Blokada ustawień</b> . . . . .	18		
 <b>Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa</b> . . . . .	18		
 <b>Ustawienia podstawowe</b> . . . . .	19		
Przejdźcie do ustawień podstawowych: . . . . .	20		

---

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

## Używanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować. Krótki proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować ciągle. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 4000 metrów nad poziomem morza.

Nie używać pokryw do płyt grzejnych. Mogą one prowadzić do wypadków, np. w wyniku przegrzania, zapłonu lub rozpryskiwania się materiałów.

Nie używać nieodpowiednich systemów zabezpieczających ani barierek dla dzieci. Mogą one prowadzić do wypadków

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.

Proces gotowania należy kontrolować. Krótki proces gotowania wymaga stałego nadzoru.

W przypadku posiadania rozrusznika serca lub podobnego urządzenia medycznego, należy szczególnie uważać podczas użytkowania lub podczas zbliżania się działających kuchенок indukcyjnych. Skonsultować się z lekarzem lub producentem urządzenia medycznego w celu upewnienia się, czy spełnia obowiązujące normy, oraz poinformowania się o ewentualnych niekompatybilnościach.

## **Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

### **Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!**

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając 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.

### **Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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

### **Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

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

### **Ostrzeżenie – 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.

### **Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!**

- W przypadku gotowania w kąpielii wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzejnej i naczyń w wyniku przegrzania. Naczynie w kąpielii 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.

### Przegląd

W poniższej tabeli opisane są najczęściej występujące uszkodzenia:

Uszkodzenia	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Plamy	Potrawy, które wykipiały.	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.
	Nieodpowiednie środki czyszczące.	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych tego typu.
Zarysowania	Sól, cukier i piasek.	Nie wolno używać płyty grzewczej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.
	Naczynia z chropowatymi spodami zadrappują płytę grzewczą.	Należy sprawdzić naczynia do gotowania.
Przebarwienia	Nieodpowiednie środki czyszczące.	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych tego typu.
	Ścierające się garnki.	Garnki i patelnie unosić przy przesuwaniu.
Wgłębienie	Cukier, potrawy zawierające jego duże ilości.	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.

## Ochrona środowiska

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

### Rady dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze używać pokrywki odpowiedniej dla każdego garnka. Gdy gotuje się bez przykrycia, zużywa się dużo więcej energii. Stosować szklaną pokrywkę, aby móc zaglądać do naczynia, bez konieczności podnoszenia pokrywki.
- Używać naczyń o płaskim dnie. Naczynia nie posiadające płaskiego dna powodują większe zużycie energii.
- Średnica dna naczyń powinna odpowiadać wielkości strefy grzejnej. Uwaga: producenci naczyń zazwyczaj wskazują górną średnicę naczynia, która najczęściej jest większa od średnicy podstawy naczynia.
- Używać małego naczynia do gotowania małych ilości potraw. Duże, nie do końca wypełnione naczynie wymaga użycia dużej ilości energii.
- Przy gotowaniu, używać małej ilości wody. W ten sposób oszczędza się energię i zachowuje się wszystkie witaminy i minerały w warzywach.
- Wybrać najniższy poziom mocy pozwalający na podtrzymanie gotowania. Przy zbyt wysokim poziomie mocy, zużywa się niepotrzebnie energię.

### Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

## Gotowanie za pomocą indukcji

### Zalety gotowania za pomocą indukcji

Gotowanie za pomocą indukcji radykalnie różni się od metod tradycyjnych, ponieważ ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w naczyniu. Indukcja ma wiele zalet, między innymi:

- Oszczędność czasu podczas gotowania i smażenia.
- Oszczędność energii.
- Łatwiejsza konserwacja i czyszczenie. Potrawy, które wykipiwały, nie przypalają się tak szybko.
- Kontrola temperatury i bezpieczeństwo; płyta grzewcza zwiększa lub zmniejsza dopływ ciepła, zależnie od wykonanej czynności. Indukcyjne pole grzewcze natychmiast przerywa dopływ ciepła, jeżeli naczynie zostało zdjęte z pola grzewczego bez uprzedniego wyłączenia pola.

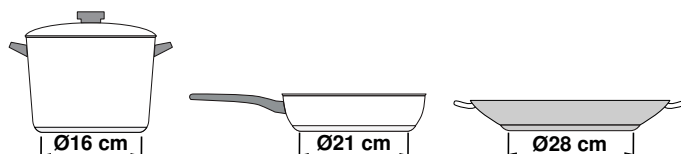
### Naczynia

Do gotowania za pomocą indukcji używać wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, na przykład:

- naczyń ze stali emaliowanej
- naczyń żeliwnych
- specjalnych naczyń ze stali nierdzewnej przeznaczonych do gotowania indukcyjnego.

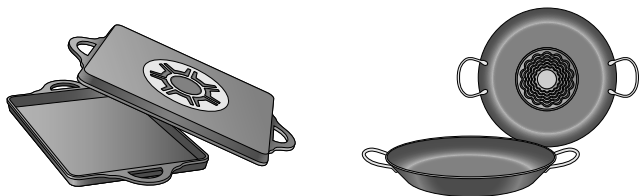
W celu sprawdzenia, czy naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji, należy zapoznać się ze wskazówkami zamieszczonymi w rozdziale → "Test naczyń".

W celu uzyskania zadowalającego rezultatu gotowania należy dopilnować, aby ferromagnetyczna powierzchnia spodu garnka odpowiadała wielkości pola grzewczego. Jeżeli naczynie ustawione na polu grzewczym nie zostanie rozpoznane, postawić je na polu grzewczym o mniejszej średnicy.

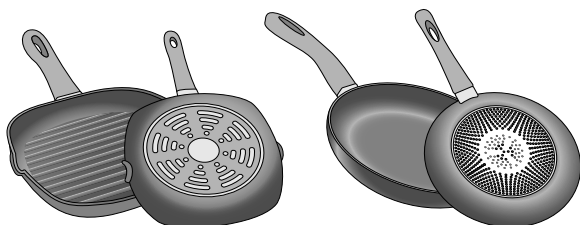


Spód niektórych naczyń indukcyjnych nie jest całkowicie ferromagnetyczny:

- Jeżeli spód naczynia indukcyjnego jest tylko częściowo ferromagnetyczny, nagrzewana będzie wyłącznie powierzchnia o właściwościach ferromagnetycznych. Konsekwencją może być nierównomierne rozprowadzanie ciepła. Powierzchnia nieposiadająca właściwości ferromagnetycznych może mieć zbyt niską temperaturę, co negatywnie wpływa na gotowanie.



- Jeżeli materiał, z którego wykonany jest spód naczynia zawiera między innymi aluminium, powierzchnia o właściwościach ferromagnetycznych jest mniejsza. Może się zdarzyć, że naczynie nie będzie odpowiednio gorące lub nie zostanie rozpoznane.



### Nieodpowiednie naczynia

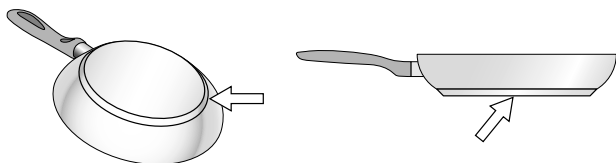
Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

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

### Właściwości spodu naczynia

Właściwości spodu naczynia mogą mieć wpływ na rezultat gotowania. Używać garnków i patelni wykonanych z materiałów, które zapewniają równomierne rozprowadzanie ciepła w naczyniu, np. garnków z dnem typu "sandwich" ze stali nierdzewnej, co gwarantuje oszczędność czasu i energii.

Używać naczyń z płaskim dnem, nierówności na spodzie naczynia mają negatywny wpływ na przewodzenie ciepła.



### Brak naczynia lub nieodpowiednia wielkość

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

### Puste naczynia lub naczynia z cienkim dnem

Nie podgrzewać pustych naczyń ani nie używać naczyń z cienkim dnem. Płyta kuchenki posiada wewnętrzny system zabezpieczeń, jednak puste naczynie może nagrzać się tak szybko, że funkcja "wyłączenie automatyczne" nie będzie miała czasu na reakcję i może osiągnąć bardzo wysoką temperaturę. Dno 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.

### System rozpoznawania naczyń

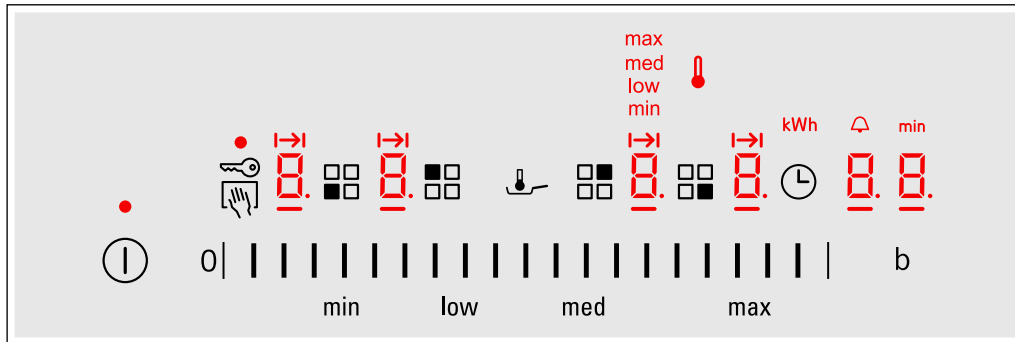
Każde pole grzewcze posiada dolną granicę możliwości rozpoznania naczyń, która zależy od średnicy powierzchni ferromagnetycznej oraz od materiału, z którego wykonany jest spód naczynia. Dlatego należy zawsze używać pola grzewczego, które najbardziej pasuje do średnicy spodu naczynia.



## Informacje na temat urządzenia

Informacje na temat wielkości i mocy pól grzewczych znajdują się w → *Strona 2*

### Panel sterowania



Powierzchnie obsługi	
	Włącznik główny
	Wybór pola grzewczego
0	Strefa nastawiania
B	Funkcja PowerBoost
	Czujnik smażenia
<b>min, low, med, max</b>	Poziomy temperatury
	Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia
	Zabezpieczenie przed dziećmi
	Funkcja Timer



Wskaźniki	
0	Tryb pracy
1-9	Stopnie mocy grzania
00	Funkcja Timer
H/h	Ciepło resztkowe
b	Funkcja PowerBoost
R	Czujnik smażenia
	Temperatura czujnika smażenia
<b>min, low, med, max</b>	Poziomy temperatury
→	Ustawianie czasu gotowania
	Minutnik
min	Wskaźnik czasu
kWh	Zużycie energii elektrycznej

### Powierzchnie obsługi

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

**Wskazówka:** . Pulpit obsługi powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgoć może mieć negatywny wpływ na działanie urządzenia.

### Pola grzewcze

Pola grzewcze		
	Pojedyncze pole grzewcze	Używać naczyń odpowiedniej wielkości.
	Strefa pieczenia	Pole grzewcze załącza się automatycznie, gdy zostanie na nim postawione naczynie, którego spód odpowiada wielkości strefy zewnętrznej.

Używać wyłącznie naczyń przystosowanych do gotowania na płycie indukcyjnej, patrz rozdział → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*

## Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzewcza wyposażona jest we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzewczego. Wskaźnik ten informuje o tym, że pole grzewcze jest nadal gorące. Nie dotykać pola grzewczego, dopóki świeci się wskaźnik ciepła resztkowego.

W zależności od wartości ciepła resztkowego na wyświetlaczu widoczne są następujące symbole:

- Symbol **H**: wysoka temperatura
- Symbol **h**: niska temperatura

W przypadku zdjęcia naczynia z pola grzewczego podczas gotowania, na przemian miga wskaźnik ciepła resztkowego i wybrany stopień mocy grzania.

Po wyłączeniu pola grzewczego świeci się wskaźnik ciepła resztkowego. Dopóki pole grzewcze nie ostygnie, wskaźnik ciepła resztkowego świeci się, nawet jeśli płyta grzewcza jest wyłączona.

## Obsługa urządzenia

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

### Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

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

**Włączanie:** Dotknąć symbol ①. Rozlega się sygnał. Świeci się wskaźnik przy włączniku głównym oraz wskaźniki pól grzewczych ②. Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

**Wyłączanie:** Dotykać symbol ①, aż zgaśnie wskaźnik. Wszystkie pola grzewcze są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzewcze ostygną w wystarczającym stopniu.

### Wskazówki

- Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzewcze są wyłączone przez ponad 20 sekund.
- Przez pierwsze 4 sekundy po wyłączeniu płyty grzewczej wybrane ustawienia pozostają zapisane w pamięci. Jeśli w tym czasie płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, rozpocznie pracę z poprzednimi ustawieniami.

### Programowanie strefy grzejnej

W polu programowania ustawia się odpowiedni poziom mocy.

Poziom mocy 1 = moc minimalna.

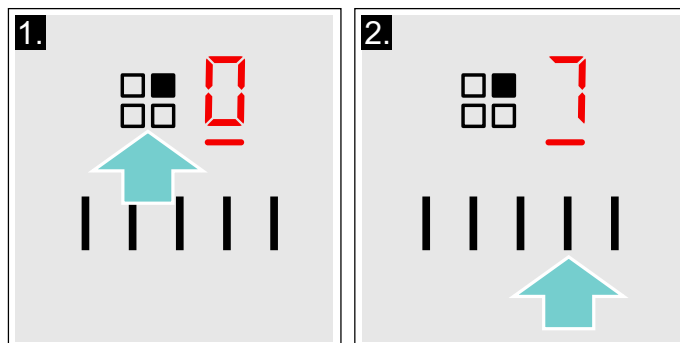
Poziom mocy 9 = moc maksymalna.

Każdy poziom mocy posiada stopień pośredni, oznaczony za pomocą kropki.

### Wybór pola grzewczego i stopnia mocy grzania

Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Dotknąć symbolu ③④ żądanego pola grzewczego. Na wyświetlaczu świeci się ⑤.
2. Następnie wybrać w strefie nastawiania żądany stopień mocy grzania.




Stopień mocy grzania został ustawiony.

## Zmiana poziomu mocy

wybrać strefę grzejną i ustawić żądany poziom mocy w polu programowania.

## Wyłączenie strefy grzejnej

Wybrać strefę grzejną i ustawić  w polu programowania. Strefa grzejna wyłącza się i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

## Wskazówki

- Jeśli w strefie grzejnej nie umieszczono naczynia, wybrany poziom mocy będzie migać. Po pewnym czasie, strefa grzejna wyłącza się.
- Jeśli w strefie grzejnej umieszczono naczynie przed włączeniem płyty, zostanie ono wykryte po upływie 20 sekund po naciśnięciu wyłącznika głównego, a strefa grzejna zostanie automatycznie włączona. Po wykryciu naczynia, w ciągu następnych 20 sekund wybrać poziom mocy, w przeciwnym razie strefa grzejna wyłączy się.  
Pomimo umieszczenia kilku naczyń, po włączeniu płyty kuchenki zostanie wykryte tylko jedno naczynie.

## Zalecenia dotyczące gotowania

### Zalecenia

- Podczas podgrzewania potraw purée, zup kremów oraz gęstych sosów od czasu do czasu zamieszać.
- W celu podgrzania ustawić stopień mocy 8 - 9.
- W przypadku gotowania w naczyniu z pokrywką zmniejszyć stopień mocy grzania w momencie pojawienia się pary między pokrywką a naczyniem. W celu uzyskania właściwego rezultatu gotowania wydobywanie się pary nie jest konieczne.
- Po zakończeniu gotowania pozostawić naczynie zamknięte aż do momentu podania na stół.
- Podczas gotowania w szybkowarze przestrzegać wskazówek producenta.
- Nie wydłużać czasu gotowania potraw, aby zachować ich wartości odżywcze. Za pomocą zegara funkcyjnego można ustawić optymalny czas gotowania.
- Aby rezultat gotowania sprzyjał zdrowiu, należy unikać dymienia oleju.
- W celu zrumienienia potraw należy smażyć je małymi porcjami.
- Naczynia mogą podczas gotowania osiągać wysokie temperatury. Wskazane jest używanie łapek kuchennych.
- Zalecenia dotyczące gotowania odznaczającego się efektywnością energetyczną znajdują się w rozdziale → "Ochrona środowiska"

### Tabela gotowania

W tabeli podane są stopnie mocy grzania odpowiednie do przyrządzania poszczególnych potraw. Czas gotowania może być zróżnicowany w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości potraw.

	Stopień mocy grzania	Czas gotowania (min)
<b>Roztapianie</b>		
Czekolada, kuwertura	1 - 1.	-
Masło, miód, żelatyna	1 - 2	-
<b>Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła</b>		
Potrava jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1. - 2	-
Mleko*	1. - 2.	-
Kiełbaski podgrzewane w wodzie*	3 - 4	-
<b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>		
Szpinak, mrożony	3 - 4	15 - 25
Gulasz, mrożony	3 - 4	35 - 55
<b>Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie</b>		
Kopytka*	4. - 5.	20 - 30
Ryba*	4 - 5	10 - 15
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1 - 2	3 - 6
Sosy ubijane, np. sos bearnaise, sos holenderski	3 - 4	8 - 12
* Bez pokrywki		
** Wielokrotnie obracać		
*** Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.		

	Stopień mocy grzania	Czas gotowania (min)
<b>Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie</b>		
Ryż (z podwójną ilością wody)	2. - 3.	15 - 30
Ryż na mleku***	2 - 3	30 - 40
Ziemniaki w mundurkach	4. - 5.	25 - 35
Gotowane ziemniaki	4. - 5.	15 - 30
Potrawy mączne, makarony*	6 - 7	6 - 10
Potrawa jednogarnkowa	3. - 4.	120 - 180
Zupy	3. - 4.	15 - 60
Warzywa	2. - 3.	10 - 20
Warzywa, mrożone	3. - 4.	7 - 20
Gotowanie w szybkowarze	4. - 5.	-
<b>Duszenie</b>		
Zrazy zawijane	4 - 5	50 - 65
Pieczeń duszona	4 - 5	60 - 100
Gulasz***	3 - 4	50 - 60
<b>Duszenie / Pieczenie z małą ilością oleju*</b>		
Sznyceł, naturalny lub panierowany	6 - 7	6 - 10
Sznyceł, mrożony	6 - 7	8 - 12
Kotlet, naturalny lub panierowany**	6 - 7	8 - 12
Stek (grubość 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Pierś kurczaka, mrożona**	5 - 6	10 - 30
Kotlety mielone (3 cm grubości)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgery (2 cm grubości)**	6 - 7	10 - 20
Ryba i filet rybny, naturalne	5 - 6	8 - 20
Ryba i filet rybny, panierowane	6 - 7	8 - 20
Ryba, panierowana i mrożona, np. paluszki rybne	6 - 7	8 - 15
Scampi, krewetki	7 - 8	4 - 10
Podsmażanie świeżych warzyw i grzybów	7 - 8	10 - 20
Potrawy z patelni, warzywa, mięso pokrojone w paski na sposób azjatycki	7 - 8	15 - 20
Potrawy mrożone, np. potrawy na patelnię	6 - 7	6 - 10
Naleśniki (smażyć kolejno)	6. - 7.	-
Omlety (smażyć kolejno)	3. - 4.	3 - 6
Jajka sadzone	5 - 6	3 - 6
<b>Smażenie w głębokim tłuszczu* (150-200 g na 1 porcję w 1-2 l oleju, smażyć porcjami)</b>		
Produkty mrożone, np. frytki, nuggetsy z kurczaka	8 - 9	-
Krokiety, mrożone	7 - 8	-
Mięso, np. kawałki kurczaka	6 - 7	-
Ryba, panierowana lub w cieście piwnym	6 - 7	-
Warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym, tempura	6 - 7	-
Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym	4 - 5	-
* Bez pokrywki		
** Wielokrotnie obracać		
*** Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.		



## Funkcje zegara

Płyta grzewcza ma zaprogramowane dwie funkcje timera:

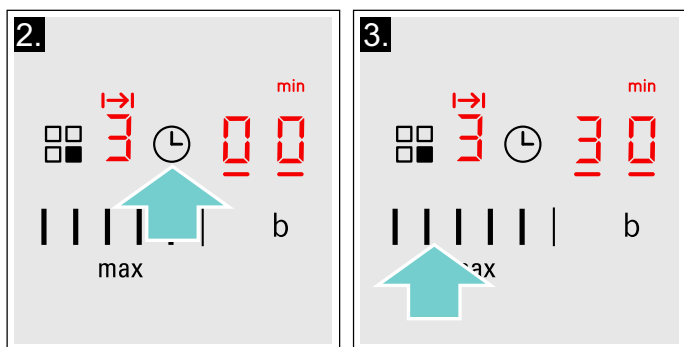
- Programowanie czasu gotowania
- Minutnik

### Programowanie czasu gotowania

Pole grzewcze wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

#### Sposób nastawiania:

1. Wybrać pole grzewcze i żądany stopień mocy grzania.
2. Dotknąć symbolu ⌚. Na wskaźniku pola grzewczego świeci się I→I. Na wskaźniku timera świeci się 00.
3. W ciągu następnych 10 sekund ustawić w strefie nastawiania żądany czas gotowania. Możliwe ustawienia wstępne przewidują od lewej do prawej strony 1, 2, 3 ... do 10 minut.



Po kilku sekundach rozpoczyna się odliczanie czasu.

**Wskazówka:** Dla wszystkich pól grzewczych można automatycznie ustawić taki sam czas gotowania. Ustawiony czas odliczany jest niezależnie dla każdego pola grzewczego. Informacje dotyczące automatycznego programowania czasu gotowania znajdują się w rozdziale → "Ustawienia podstawowe"

### Czujnik smażenia

W przypadku zaprogramowania czasu gotowania dla danego pola grzewczego oraz aktywowania czujnika smażenia odliczanie czasu gotowania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu wybranego poziomu temperatury.

### Programowanie automatyczne

Jeśli naciska się w polu programowania ustawienie wstępne od 1 do 5, czas gotowania zmniejsza się o jedną minutę.

Jeśli naciska się w polu programowania ustawienie wstępne od 6 a 10, czas gotowania zwiększa się o jedną minutę.

### Zmiana lub usunięcie ustawienia czasu

Wybrać strefę grzejną, a następnie nacisnąć symbol ⌚.

Zmienić czas gotowania w polu programowania lub ustawić 00, aby skasować ustawienie czasu.

### Po upływie zaprogramowanego czasu

Strefa grzejna wyłącza się. Włącza się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. W polu wskaźników funkcji programowania czasu wyświetla się 00 przez 10 sekund.

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

### Wskazówki

- W przypadku zaprogramowania czasu gotowania dla kilku pól grzewczych na wskaźniku timera zawsze pojawia się informacja dotycząca wybranego pola grzewczego.
- Czas gotowania można nastawić do 99 minut.

### Minutnik

Za pomocą minutnik można nastawiać czas do 99 minut.

Minutnik działa niezależnie od pól grzewczych oraz innych ustawień. Ta funkcja nie wyłącza automatycznie pola grzewczego.

### Zasady programowania

1. Nacisnąć kilkakrotnie symbol ⌚, aż do wyświetlenia wskaźnika ⚠. W polu wskaźników funkcji programowania czasu pokazuje się 00.
2. Wybrać odpowiedni czas w polu programowania. Po upływie kilku sekund rozpoczyna się odliczanie czasu.

### Zmiana lub usunięcie ustawienia czasu

Nacisnąć kilkakrotnie symbol ⌚ do momentu wyświetlenia wskaźnika ⚠. Zmienić czas za pomocą pola programowania lub ustawić na 00.

### Po upływie zaprogramowanego czasu

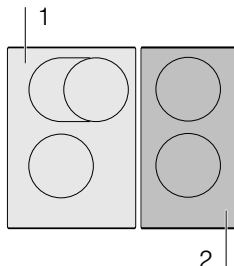
Włącza się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. W polu wskaźników funkcji programowania czasu pokazuje się 00 i zapala się wskaźnik ⚠. Po 10 sekundach wskaźniki gasną.

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

## Funkcja PowerBoost

Zastosowanie funkcji PowerBoost umożliwia podgrzanie dużych ilości wody szybciej niż przy użyciu stopnia mocy grzania **9**.

Tę funkcję można aktywować dla jednego pola grzewczego, jeżeli równocześnie nie jest włączone inne pole grzewcze tej samej grupy (patrz rysunek). W przeciwnym razie na wskaźniku wybranego pola grzewczego miga **b** i **9**; następnie zostanie automatycznie ustawiony stopień mocy grzania **9** bez aktywacji funkcji.



### Aktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć symbol **b**.  
Na wyświetlaczu świeci się **b**.  
Funkcja została aktywowana.

### Dezaktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć symbol **b**.  
Wskaźnik **b** gaśnie, a pole grzewcze przełącza się z powrotem na stopień mocy grzania **9**.  
Funkcja została dezaktywowana.

**Wskazówka:** W pewnych warunkach funkcja PowerBoost może się automatycznie wyłączyć, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.

## Sensoryka smażenia

Ta funkcja umożliwia smażenie z zachowaniem odpowiedniej temperatury patelni.

Pola grzewcze umożliwiające stosowanie tej funkcji są oznaczone symbolem funkcji smażenia.

### Korzyści podczas smażenia

- Pole grzewcze nagrzewa się tylko, gdy jest to konieczne do utrzymania temperatury. Umożliwia to oszczędzanie energii i zapobiega przegrzaniu oleju lub innego tłuszczu.
- Funkcja pieczenia informuje, w którym momencie pusta patelnia osiągnęła temperaturę optymalną do wiania oleju, a następnie do włożenia składników potrawy.

### Wskazówki

- Nie przykrywać patelni pokrywką. W przeciwnym razie funkcja nie zostanie prawidłowo aktywowana. Można zastosować osłonę przed rozpryskiwaniem się tłuszczu.
- Do smażenia używać odpowiedniego oleju lub tłuszczu. W przypadku używania masła, margaryny, oliwy z oliwek extra lub smalcu wieprzowego, ustawić poziom temperatury **min**.
- Podczas podgrzewania nigdy nie pozostawiać patelni bez nadzoru (z potrawą lub bez).
- Jeżeli pole grzewcze ma wyższą temperaturę niż naczynie do gotowania lub odwrotnie, czujnik smażenia nie zostanie prawidłowo aktywowany.

### Patelnie przystosowane do korzystania z czujnika smażenia

Ta funkcja wymaga używania specjalnych patelni. Są one dostępne jako opcjonalne wyposażenie dodatkowe w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym. Zawsze należy podać odpowiedni numer referencyjny.

- HZ390210 Patelnia o średnicy 15 cm.
- HZ390220 Patelnia o średnicy 19 cm.
- HZ390230 Patelnia o średnicy 21 cm.
- HZ390250 Patelnia o średnicy 28 cm.

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

### Wskazówki

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

## Zakresy temperatury

Poziom temperatury		Zastosowanie
<b>min</b>	niski	Smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie, np. omlety.
<b>low</b>	średni - niski	Smażenie ryb i potraw w dużych kawałkach, np. klopsików z mięsa mielonego i kielbasek.
<b>med</b>	średni - wysoki	Smażenie steków, średnio lub dobrze wysmażonych, potraw mrożonych, panierowanych i delikatnych, np. sznycel, ragout i warzyw.
<b>max</b>	wysoki	Smażenie potraw w wysokich temperaturach, np. steków krwistych, placków ziemniaczanych i smażonych ziemniaków.

## Tabela

W tabeli podane są stopnie mocy grzania odpowiednie do przyrządzania poszczególnych potraw. Czas smażenia może być zróżnicowany w zależności od rodzaju, wagi, wielkości i jakości potraw.

Ustawiony poziom temperatury może ulec zmianie w zależności od używanej patelni.

Podgrzać pustą patelnię, po sygnale dodać olej i potrawę.

	Poziom temperatura	Łączny czas smażenia liczony od sygnału (min)
<b>Mięso</b>		
Sznicel, naturalny lub panierowany	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Kotlety*	low	10 - 15
Cordon bleu, sznicel po wiedeńsku*	med	10 - 15
Stek, krwisty (grubość 3 cm)	max	6 - 8
Stek, średnio lub dobrze wypieczony (grubość 3 cm)	med	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm)*	low	10 - 20
Kiełbaski, parzone lub surowe*	low	8 - 20
Hamburgery, klopsiki z mięsa mielonego, klopsiki faszerowane*	low	6 - 30
Pasztet	min	6 - 9
Ragout, gyros	med	7 - 12
Mięso mielone	med	6 - 10
Boczek	min	5 - 8
<b>Ryby</b>		
Ryba, smażona, w całości, np. pstrąg	low	10 - 20
Filet rybny, naturalny lub panierowany	low - med	10 - 20
Krewetki, kraby	med	4 - 8
<b>Potrawy z jaj</b>		
Naleśniki**	max	-
Omlet**	min	3 - 6
Jajka sadzone	min - med	2 - 6
Jajecznic	min	4 - 9
Cesarski omlet	low	10 - 15
Francuskie tosty**	low	4 - 8

\* Wielokrotnie obracać.

\*\* Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.

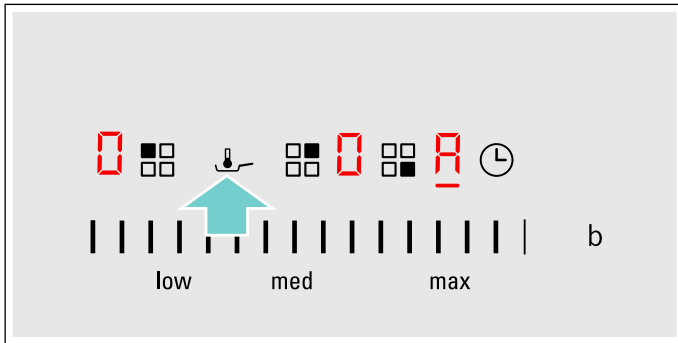
	Poziom temperatura	Łączny czas smażenia liczony od sygnału (min)
<b>Ziemniaki</b>		
Ziemniaki smażone (z ziemniaków w mundurkach)	max	6 - 12
Frytki (z surowych ziemniaków)	med	15 - 25
Placki ziemniaczane**	max	2,5 - 3,5
Ziemniaki glazurowane	low	15 - 20
<b>Warzywa</b>		
Czosnek, cebula	min	2 - 10
Cukinia,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



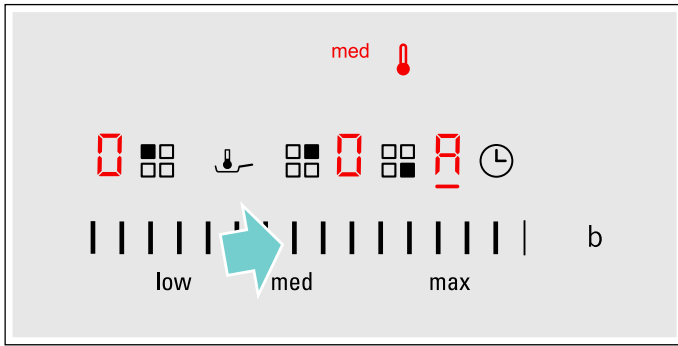
## Sposób nastawiania

Wybrać z tabeli odpowiedni poziom temperatury. Postawić pustą patelnię na polu grzewczym.

1. Wybrać pole grzewcze. Dotknąć symbolu . Na wyświetlaczu świeci się .



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



Funkcja została aktywowana.

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

### Wskazówki

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

### Wyłączenie czujnika smażenia

Wybrać pole grzewcze i dotknąć symbolu . Funkcja została dezaktywowana.

## Zabezpieczenie przed dziećmi

Dzięki zabezpieczeniu przed dziećmi można zapobiec włączeniu płyty grzewczej przez dzieci.

### Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia dzieci

Płyta kuchenki powinna być wyłączona.

Włączanie: naciskać symbol przez około 4 sekundy. Wskaźnik umieszczony obok symbolu świeci się przez 10 sekund. Płyta kuchenki zostaje zablokowana.

Wyłączanie: naciskać symbol przez około 4 sekundy. Blokada została wyłączona.

### Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci


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


### Włączanie i wyłączanie

Sposób włączenia automatycznego zabezpieczenia przed dziećmi został opisany w rozdziale → "Ustawienia podstawowe"

## Blokada ustawień

Podczas wycierania pulpitu obsługi może dojść do zmiany ustawień, jeśli płyta grzewcza jest włączona. Aby tego uniknąć, płyta grzewcza posiada funkcję, która umożliwia zablokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia.

**Aktywacja:** Dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał akustyczny. Pulpit obsługi jest zablokowany na 35 sekund. Powierzchnię pulpitu obsługi można wytrzeć bez ryzyka zmiany ustawień.

**Dezaktywacja:** Po upływie 35 sekund następuje odblokowanie pulpitu obsługi. W celu wyłączenia funkcji przed upływem przewidzianego czasu dotknąć symbolu .

### Wskazówki

- Po upływie 30 sekund od aktywacji rozlega się sygnał. Oznacza to, że funkcja zostanie wkrótce zakończona.
- Blokada nie ma wpływu na funkcjonowanie wyłącznika głównego. Płytę grzewczą można wyłączyć w każdej chwili.

## Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeżeli pole grzewcze jest używane przez dłuższy czas i nie dokonano żadnej zmiany ustawień, aktywowany zostanie automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa.

Pole grzewcze przestaje grzać. Na wskaźniku pola grzewczego migają na przemian  $F$ ,  $B$  i wskaźnik ciepła resztkowego  $h$  lub  $H$ .

Dotknięcie dowolnego symbolu powoduje wyłączenie wskaźnika. Można wprowadzić nowe ustawienia pola grzewczego.

Moment aktywowania automatycznego wyłącznika bezpieczeństwa zależy od ustawionego stopnia mocy grzania (po upływie 1 do 10 godzin).

## Ustawienia podstawowe


Urządzenie ma zaprogramowane różne ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Wskaźnik	Funkcja
<b>c 1</b>	<b>Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi</b> 0 Ręcznie*. 1 Automatycznie. 2 Funkcja została dezaktywowana.
<b>c 2</b>	<b>Dźwięki sygnału</b> 0 Sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi są wyłączone. 1 Sygnał błędnej obsługi jest włączony. 2 Sygnał potwierdzający jest włączony. 3 Wszystkie sygnały są włączone.*
<b>c 3</b>	<b>Wyświetlanie zużycia energii elektrycznej</b> 0 Wyt.* 1 Wł.
<b>c 5</b>	<b>Automatyczne programowanie czasu gotowania</b> 00 Wyt.* 0 1-99 Automatyczne ustawienie czasu działania po wyłączeniu.
<b>c 6</b>	<b>Czas trwania sygnału końcowego timera</b> 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
<b>c 7</b>	<b>Funkcja Power Management. Ograniczenie całkowitej mocy płyty grzewczej</b> 0 Wyt.* 1 1000 W. Minimalna moc. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 lub 9. Maksymalna moc płyty grzewczej.
<b>c 9</b>	<b>Czas wyboru pola grzewczego</b> 0 Nieograniczony: Wybrane pozostaje pole grzewcze zaprogramowane jako ostatnie.* 1 Ograniczony: Pole grzewcze pozostaje wybrane tylko przez kilka sekund.
<b>c 12</b>	<b>Sprawdzanie naczyń do gotowania, rezultatów gotowania</b> 0 Nieodpowiednie 1 Nieoptymalne 2 Odpowiednie
<b>c 0</b>	<b>Przywracanie ustawień fabrycznych</b> 0 Ustawienia indywidualne.* 1 Przywrócenie ustawień fabrycznych.



\* Ustawienia fabryczne

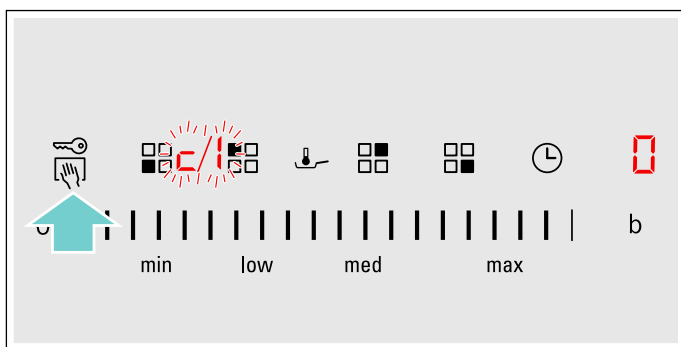
## Przejdźcie do ustawień podstawowych:


Płyta grzewcza musi być wyłączona.

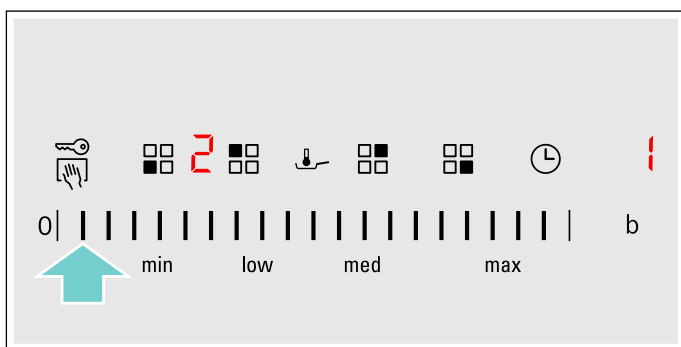
1. Włączyć płytę grzewczą.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotykać symbolu  przez ok. 4 sekundy. Pierwsze cztery wskaźniki podają informacje o produkcji. Dotknąć strefy nastawiania, aby zobaczyć poszczególne wskaźniki.


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

3. Ponowne dotknięcie symbolu  powoduje przejście do ustawień podstawowych. Na wskaźnikach migają na przemian  $\epsilon$  i  $!$  oraz pojawia się  jako ustawienie wstępne.



4. Wielokrotnie dotykać symbolu , aż pojawi się żądana funkcja.
5. Następnie w strefie nastawiania wybrać żądane ustawienie.



6. Dotykać symbolu  przez co najmniej 4 sekundy.

Ustawienia zostały zapisane.

## Wyjście z ustawień podstawowych

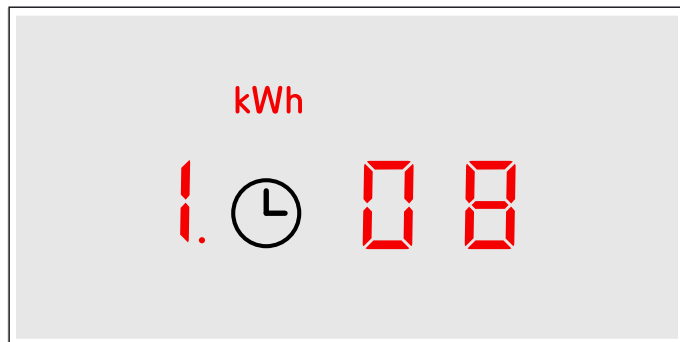
Wyłączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego.

## Wskaźnik zużycia energii

Ta funkcja wskazuje całkowite zużycie energii zarejestrowane podczas ostatniego procesu gotowania z użyciem płyty grzewczej.

Przez 10 sekund od wyłączenia wyświetlane jest zużycie prądu w kilowatogodzinach.

Na rysunku widoczny jest przykład zużycia energii o wartości **1.08 kWh**.



Sposób włączenia tej funkcji został opisany w rozdziale → "Ustawienia podstawowe"



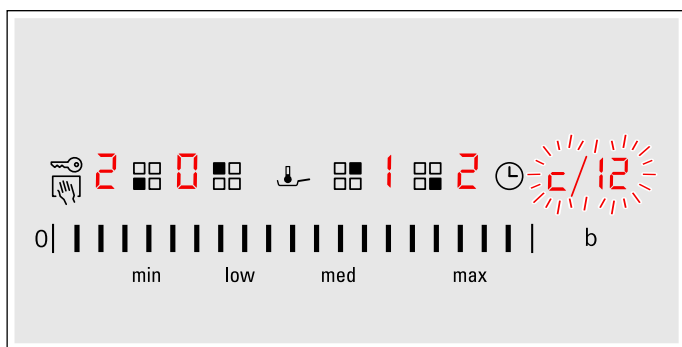
## Test naczyń

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

Wynik jest wartością referencyjną i zależy od właściwości naczynia oraz zastosowanego pola grzewczego.

1. Zimne naczynie wypełnione ok. 200 ml wody ustawić na środku pola grzewczego, którego średnica najbardziej odpowiada średnicy spodu naczynia.
2. Przejść do ustawień podstawowych i wybrać ustawienie **c 12**.
3. Dotknąć strefy nastawiania. Na wskaźniku pola grzewczego miga **-**.  
Funkcja została aktywowana.

Po 10 sekundach na wskaźniku pola grzewczego pojawia się wynik dotyczący jakości i szybkości procesu gotowania.



Sprawdzić wynik za pomocą poniższej tabeli:

Wynik	
	Naczynie nie nadaje się do użycia na tym polu grzewczym i dlatego nie zostanie podgrzane.*
	Naczynie podgrzewa się wolniej niż powinno i proces gotowania nie przechodzi optymalnie.*
	Naczynie podgrzewa się prawidłowo i proces gotowania przebiega właściwie.
* Jeśli dostępne jest mniejsze pole grzewcze, jeszcze raz przetestować naczynie na mniejszym polu.	

W celu ponownego aktywowania tej funkcji dotknąć strefy nastawiania.

### Wskazówki

- Jeżeli wybrane pole grzewcze jest znacznie mniejsze od średnicy naczynia do gotowania, nagrzewana będzie prawdopodobnie tylko środkowa część naczynia, co może mieć niekorzystny wpływ na rezultat gotowania.
- Informacje na temat tej funkcji znajdują się w rozdziale → "Ustawienia podstawowe".
- Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz sposobu ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → "Gotowanie za pomocą indukcji".

## Czyszczenie

Odpowiednie środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

### Płyta kuchenki

#### Czyszczenie

Po zakończeniu gotowania należy zawsze wyczyścić płytę grzewczą. Zapobiega to przypaleniu pozostałości potraw. Płytę grzewczą czyścić dopiero wówczas, gdy zgaśnie wskaźnik ciepła resztkowego.

Do czyszczenia płyty grzewczej używać wilgotnego zmywaka, a następnie wytrzeć do sucha ściereczką w celu uniknięcia osadów z kamienia.

Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych tego typu. Należy przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu produktu.

W żadnym wypadku nie używać:

- nierozcieńczonych płynów do mycia naczyń
- środków czyszczących do zmywarek
- środków do szorowania
- żrących środków czyszczących, takich jak spray do piekarnika lub odplamiacz
- szorstkich gąbek
- myjki wysokociśnieniowej lub parowej

Uporczywe zabrudzenia najlepiej usuwać dostępną w sprzedaży skrobaczką do szkła. Należy przestrzegać wskazówek producenta.

Odpowiednie skrobaczki do szkła można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

Stosowanie specjalnych gąbek do czyszczenia płyt grzewczych z ceramiki szklanej zapewnia optymalny wynik czyszczenia.

#### Możliwe osady

Osad z kamienia i pozostałości wody	Płytę grzewczą należy czyścić dopiero wówczas, gdy ostygnie. Do czyszczenia można używać środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych z ceramiki szklanej.*
Cukier, skrobia ryżowa lub plastik	Natychmiast usunąć. Użyć skrobaczki do szkła. Ostrożnie: niebezpieczeństwo poparzenia.*

\* Następnie wyczyścić wilgotnym zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

**Wskazówka:** Aby uniknąć powstawania plam, nie stosować środków czyszczących, dopóki płyta grzewcza jest gorąca. Upewnić się, że wszystkie pozostałości używanych środków czyszczących zostały usunięte.

## Rama płyty grzewczej

Aby zapobiec uszkodzeniu ramy płyty grzewczej, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Używać wyłącznie ciepłej wody z detergentem.
- Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.
- Nie używać żrących środków czyszczących ani środków do szorowania.
- Nie używać skrobaczek do szkła ani ostrych przedmiotów.

## Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)

### Użytkowanie

#### Dlaczego nie mogę włączyć płyty grzewczej i dlaczego świeci się symbol zabezpieczenia przed dziećmi?

Aktywowane zostało zabezpieczenie przed dziećmi.

Informacje na temat tej funkcji znajdują się w rozdziale → *"Zabezpieczenie przed dziećmi"*

#### Dlaczego migają wskaźniki i słychać sygnał?

Usunąć z pulpitu obsługi płyny lub resztki pożywienia. Usunąć wszystkie przedmioty pozostawione na pulpicie obsługi.

Instrukcja dotycząca dezaktywacji sygnału znajduje się w rozdziale → *"Ustawienia podstawowe"*

### Odgłosy

#### Dlaczego podczas gotowania słychać różne odgłosy?

Zależnie od właściwości spodu naczynia do gotowania podczas użytkowania płyty grzewczej mogą powstawać różnego rodzaju odgłosy. Odgłosy te są normalnym zjawiskiem związanym ze specyfiką technologii indukcyjnej i nie sygnalizują uszkodzenia.

#### Możliwe odgłosy:

##### Głębokie buczenie przypominające odgłos transformatora:

Powstaje podczas gotowania z użyciem wysokiego stopnia mocy grzania. Odgłos zanika lub wycisza się po zmniejszeniu stopnia mocy grzania.

##### Cichy gwizd:

Występuje w przypadku pustego naczynia. Odgłos zanika po nalaniu wody lub umieszczeniu w naczyniu produktów spożywczych.

##### Trzaski:

Odgłos ten występuje w przypadku naczyń, które składają się z warstw różnych materiałów lub w przypadku stosowania naczyń różnej wielkości i wykonanych z różnych materiałów. Natężenie odgłosu jest może być zróżnicowane w zależności od ilości oraz sposobu przyrządzania potraw.

##### Wysokie tony gwizdzące:

Mogą powstawać w przypadku jednoczesnego użytkowania dwóch pól grzewczych przy ustawieniu najwyższego stopnia mocy grzania. Odgłosy gwizdania zanikają lub stają się słabsze w przypadku zmniejszenia stopnia mocy grzania.

##### Odgłos wentylatora:

Płyta grzewcza jest wyposażona w wentylator, który włącza się w przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury. Wentylator może pracować również po wyłączeniu płyty grzewczej, jeżeli wynik pomiaru temperatury będzie nadal za wysoki.

## Naczynia

### Jakie naczynia nadają się do gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej?

Informacje na temat naczyń przeznaczonych do gotowania za pomocą indukcji znajdują się w rozdziale → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*

### Dlaczego pole grzewcze nie nagrzewa się i miga stopień mocy grzania?

Pole grzewcze, na którym stoi naczynie, nie jest włączone.

Upewnić się, że pole grzewcze, na którym stoi naczynie, jest włączone.

Naczynie jest za małe w stosunku do włączonego pola grzewczego lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji.

Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*

### Dlaczego proces nagrzewania naczynia trwa tak długo, względnie naczynie nie nagrzewa się w wystarczającym stopniu mimo ustawienia wysokiego stopnia mocy grzania?

Naczynie jest za małe w stosunku do włączonego pola grzewczego lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji.

Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*

## Czyszczenie

### W jaki sposób czyścić płytę grzewczą?

Optymalne rezultaty można osiągnąć przy użyciu specjalnych środków do czyszczenia ceramiki szklanej. Nie należy stosować żrących środków czyszczących ani środków do szorowania, płynów do zmywarek (koncentratów) ani szorstkich ściereczek.

Szczegółowe informacje na temat czyszczenia i pielęgnacji płyty grzewczej znajdują się w rozdziale → *"Czyszczenie"*

## Co robić w razie usterki?

Przyczyny usterek są z reguły łatwe do usunięcia. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się ze wskazówkami w tabeli.

Wskaźnik	Możliwa przyczyna	Usunięcie usterki
Brak	Przerwa w zasilaniu.  Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.  Usterka układu elektronicznego.	Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy w sieci elektrycznej nie wystąpiło zwarcie.  Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.  Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z pracownikiem serwisu.
Migają wskaźniki	Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot.	Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
Na wskaźnikach pól grzewczych miga —	Wystąpiła usterka układu elektronicznego.	W celu potwierdzenia usterki przykryć na chwilę pulpit obsługi ręką.
<b>F2</b>	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pole grzewcze zostało wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego symbolu na płycie grzewczej.
<b>F4</b>	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone.	
<b>F5</b> + stopień mocy grzania i sygnał	W pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego.	Usunąć garnek. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można kontynuować gotowanie.
<b>F5</b> i sygnał	W pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.	Usunąć garnek. Odczekać kilka sekund. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
<b>F1/F6</b>	Pole grzewcze uległo przegrzaniu i zostało wyłączone w celu ochrony blatu roboczego.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć pole grzewcze.
<b>F8</b>	Pole grzewcze było użytkowane bez przerwy przez dłuższy czas.	Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Patrz rozdział
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Napięcie robocze jest nieprawidłowe, wykracza poza normalny zakres roboczy.	Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
<b>U400</b>	Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona	Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Upewnić się, że została podłączona zgodnie ze schematem połączeń.

Nie stawiać gorących garnków na pulpicie obsługi.

### Wskazówki

- Jeżeli na wskaźniku pojawi się **E**, przytrzymać naciśnięty czujnik odpowiedniego pola grzewczego, aby móc odczytać kod usterki.
- Jeżeli dany kod usterki nie został wymieniony w tabeli, odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej, odczekać 30 sekund i ponownie podłączyć. Jeżeli wskazanie pojawi się ponownie, skontaktować się z pracownikiem serwisu i podać dokładny kod usterki.



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

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

Serwisowi należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia.

Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się:

- Na karcie urządzenia.
- Na dolnej części płyty grzewczej.

Numer E jest widoczny również na szklanej powierzchni płyty grzewczej. Wykaz punktów serwisowych (KI) oraz numer fabryczny (FD) można również sprawdzić, wchodząc w ustawienia podstawowe. Informacje na ten temat są podane w rozdziale → *"Ustawienia podstawowe"*.

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

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

### **Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki**

**PL** 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

## Potrawy testowe

Poniższa tabela została stworzona dla instytutów testujących w celu ułatwienia im przetestowania naszych urządzeń.

Dane podane w tabeli odnoszą się do naszych naczyń, akcesoriów marki Schulte-Ufer (4-częściowy zestaw kuchenny na płytę indukcyjną HZ 390042) o następujących rozmiarach:

- Rondel Ø 16 cm, 1,2 l do stref grzejnych o Ø 14,5 cm
- Garnek Ø 16 cm, 1,7 l do stref grzejnych o Ø 14,5 cm
- Garnek Ø 22 cm, 4,2 l do stref grzejnych o Ø 18 cm
- Patelnia Ø 24 cm, do stref grzejnych o Ø 18 cm

Potrawy testowe	Naczynia	Nagrzewanie piekarnika			Gotowanie	
		Stopień mocy grzania	Czas trwania (min:sek)	Po-krywka	Stopień mocy grzania	Po-krywka
<b>Roztapianie czekolady</b>						
Kuwertura (np. firmy Dr. Oetker, czekolada półgorzka 55 % kakao, 150 g)	Rondel Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nie
<b>Podgrzewanie i utrzymanie ciepła zupy z soczewicy</b>						
Zupa z soczewicy* Temperatura początkowa 20°C						
Ilość: 450 g	Garnek Ø 16 cm	9	1:30 (bez mieszania)	Tak	1.	Tak
Ilość: 800 g	Garnek Ø 22 cm	9	2:30 (bez mieszania)	Tak	1.	Tak
Zupa z soczewicy z puszki np. zupa z soczewicy z kielbaskami firmy Erasco. Temperatura początkowa 20°C						
Ilość: 500 g	Garnek Ø 16 cm	9	ok. 1:30 (zamieszać po ok. 1 min)	Tak	1.	Tak
Ilość: 1 kg	Garnek Ø 22 cm	9	ok. 2:30 (zamieszać po ok. 1 min)	Tak	1.	Tak
<b>Przyrządzanie sosu beszamelowego</b>						
Temperatura mleka: 7 °C Składniki: 40 g masła, 40 g mąki, 0,5 l mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i szczypta soli						
1. Roztopić masło, dodać mąkę i sól, podgrzać masę.	Rondel Ø 16 cm	2	ok. 6:00	Nie	-	-
2. Do zasmażki dodać mleko i ciągle mieszając doprowadzić do wrzenia.		7	ok. 6:30	Nie	-	-
3. Gdy sos beszamelowy zagotuje się, pozostawić na polu grzewczym na kolejne 2 minuty, ciągle mieszając.		-	-	-	2	Nie
*Przepis zgodny z normą DIN 44550						
**Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2						



Potrawy testowe	Naczynia	Nagrzewanie piekarnika			Gotowanie	
		Stopień mocy grzania	Czas trwania (min:sek)	Pokrywka	Stopień mocy grzania	Pokrywka
<b>Gotowanie ryżu na mleku</b>						
Ryż a mleku, gotowany w naczyniu z pokrywką Temperatura mleka: 7 °C Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Ustawić zalecany stopień mocy grzania i dodać do mleka ryż, cukier oraz sól. Czas gotowania wraz z podgrzewaniem ok. 45 min.						
Składniki: 190 g ryżu okrągłozłazarnistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i 1 g soli	Garnek Ø 16 cm	8.	ok. 5:30	Nie	3 (zamieszać po 10 min)	Tak
Składniki: 250 g ryżu okrągłozłazarnistego, 120 g cukru, 1 l mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i 1,5 g soli	Garnek Ø 22 cm	8.	ok. 5:30	Nie	3 (zamieszać po 10 min)	Tak
Ryż na mleku, gotowany bez pokrywki Temperatura mleka: 7 °C Dodać do mleka pozostałe składniki i podgrzać, ciągle mieszając. Ustawić zalecany stopień mocy grzania, gdy mleko osiągnie temperaturę ok. 90 °C, gotować na wolnym ogniu przez ok 50 min.						
Składniki: 190 g ryżu okrągłozłazarnistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i 1 g soli	Garnek Ø 16 cm	8.	ok. 5:30	Nie	3	Nie
Składniki: 250 g ryżu okrągłozłazarnistego, 120 g cukru, 1 l mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i 1,5 g soli	Garnek Ø 22 cm	8.	ok. 5:30	Nie	2.	Nie
<b>Gotowanie ryżu*</b>						
Temperatura wody: 20 °C						
Składniki: 125 g ryżu okrągłozłazarnistego, 300 g wody i szczypta soli	Garnek Ø 16 cm	9	ok. 2:30	Tak	2	Tak
Składniki: 250 g ryżu okrągłozłazarnistego, 600 g wody i szczypta soli	Garnek Ø 22 cm	9	ok. 2:30	Tak	2.	Tak
<b>Pieczenie polędwicy wieprzowej</b>						
Temperatura początkowa polędwicy: 7 °C						
Ilość: 3 polędwice wieprzowe (waga całkowita ok. 300 g, grubość 1 cm) i 15 ml oleju słonecznikowego	Patelnia Ø 24 cm	9	ok. 1:30	Nie	7	Nie
<b>Smażenie naleśników**</b>						
Ilość: 55 ml ciasta na każdy naleśnik	Patelnia Ø 24 cm	9	ok. 1:30	Nie	7	Nie
<b>Smażenie w głębokim tłuszczu mrożonych frytek</b>						
Ilość: 1,8 l oleju słonecznikowego, na 1 porcję: 200 g mrożonych frytek (np. McCain 123 Frites Original)	Garnek Ø 22 cm	9	Aż temperatura oleju osiągnie 180 °C	Nie	9	Nie
*Przepis zgodny z normą DIN 44550						
**Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Wyprodukowano przez BSH Hausgeräte GmbH na warunkach licencji na korzystanie ze znaku towarowego Siemens AG



9001073402  
951013(02)