

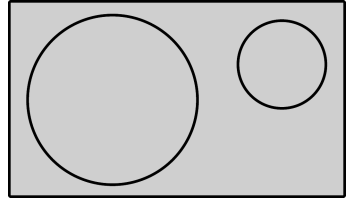
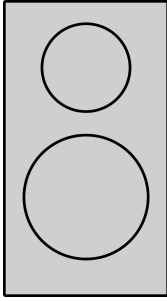
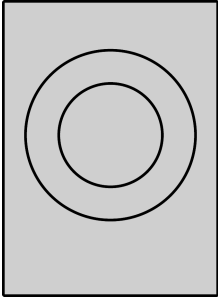


PL Instrukcja obsługi

xx

**SIEMENS**





# Spis treści

<b>Rady i sugestie dotyczące bezpieczeństwa ..</b>	<b>5</b>
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	5
Przyczyny uszkodzeń .....	8
<b>Ochrona środowiska .....</b>	<b>9</b>
Porady dotyczące oszczędzania energii .....	9
<b>Gotowanie indukcyjne .....</b>	<b>11</b>
Zalety technologii indukcyjnej .....	11
Odpowiednie naczynia .....	11
<b>Zapoznanie się z urządzeniem .....</b>	<b>14</b>
Pulpit obsługi .....	14
Strefy grzejne .....	14
Wskaźnik pozostałego ciepła .....	15
<b>Programowanie płyty grzejnej .....</b>	<b>15</b>
Włączanie i wyłączanie płyty kuchenki .....	15
Programowanie strefy grzejnej .....	16
Tabela potraw .....	17
<b>Funkcja Powerboost .....</b>	<b>19</b>
Ograniczenia w stosowaniu funkcji Powerboost ..	19
Sposób włączania .....	19
Sposób wyłączenia .....	20
<b>Automatyczne ograniczenie czasu gotowania</b>	<b>20</b>
<b>Wyłączanie sygnału dźwiękowego .....</b>	<b>21</b>
<b>Konserwacja i czyszczenie .....</b>	<b>21</b>
Płyta grzejna .....	21
Rama płyty grzejnej .....	22
<b>Usuwanie awarii .....</b>	<b>23</b>

## Spis treści

---

Dźwięk wydawany w czasie pracy urządzenia . . . . 24

**Serwis techniczny . . . . . 25**

---

# Rady i sugestie dotyczące bezpieczeństwa

**Należy uważnie przeczytać poniższe wskazówki,** których znajomość jest niezbędna do prawidłowego korzystania z urządzenia.

Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi i montażu urządzenia. Przekazując urządzenie kolejnemu użytkownikowi, należy przekazać również dokumentację dotyczącą tego urządzenia.

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.

---

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### Bezpieczne korzystanie z urządzenia

Urządzenie jest przewidziane wyłącznie do użytku domowego.

Należy używać płyty kuchenki wyłącznie do przygotowywania potraw.

Aby korzystanie z urządzenia odbywało się w sposób bezpieczny, osoby dorosłe i dzieci,

- którzy z powodu niesprawności fizycznej, percepcyjnej lub psychicznej,
- braku doświadczenia lub niewiedzy

nie są w stanie posługiwać się urządzeniem, powinni korzystać z niego wyłącznie pod nadzorem odpowiedzialnej osoby dorosłej.

Dzieci powinny pozostawać pod opieką osoby dorosłej, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

## **Nadmiernie rozgrzany olej, masło lub margaryna**

Nadmiernie rozgrzany olej lub masło (margaryna) szybko zaczynają się palić. Grozi to pożarem! Należy stale nadzorować proces smażenia na oleju lub maśle. W przypadku zapalenia się oleju lub masła, nigdy nie należy gasić ognia wodą. Płomień można ugasić błyskawicznie przykrywając naczynie pokrywką lub talerzem, który całkowicie zakryje powierzchnię naczynia.  
Wyłączyć strefę grzejną

## **Gotowanie w gorącej kąpeli wodnej (hiszp. baño María)**

Ten sposób gotowania polega na zanurzeniu naczynia zawierającego potrawę w drugim, większym naczyniu napełnionym wodą. Dzięki temu potrawa jest powoli i stale podgrzewana przez otaczającą naczynie ciepłą wodę, a nie bezpośrednio przez ciepło wydzielane ze strefy grzejnej.

Gotując w ten sposób, należy unikać sytuacji, w której puszkę, naczynia szklane lub z innego tworzywa dotykają dna naczynia z wodą, ponieważ może to spowodować pęknięcie szkła pokrywającego płytę kuchenki oraz naczynia na skutek nadmiernego nagrzania strefy grzejnej.

## **Gorąca płyta kuchenki**

Niebezpieczeństwo oparzenia! Nie dotykać rozgrzanej strefy grzejnej.

W żadnym wypadku nie dopuszczać dzieci do urządzenia. Wskaźnik pozostałego ciepła pozwala stwierdzić, czy strefy grzejne są rozgrzane.

Niebezpieczeństwo pożaru! Nie stawiać przedmiotów łatwopalnych na płycie kuchenki.

Niebezpieczeństwo pożaru! Jeśli pod płytą kuchenki znajduje się szafka, nie wolno przechowywać w niej przedmiotów i substancji łatwopalnych.

## **Mokre dno naczynia i strefa grzejna**

Niebezpieczeństwo - obrażenia! Jeśli między dnem naczynia a strefą grzejną znajduje się ciecz, pod naczyniem na skutek gromadzenia się pary wytwarza się wysokie ciśnienie. Może ono spowodować niespodziewane wyrzucenie naczynia z płyty kuchenki.

Należy zawsze dokładnie wysuszyć strefy grzejne i dno naczynia.

## **Pęknięcia na płycie kuchenki**

Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Jeśli płyta kuchenki została stłuczona lub jest popękana, odłączyć urządzenie od prądu.

Skontaktować się z serwisem technicznym.

## **Strefa grzejna nagrzewa się, ale nie działa wskaźnik**

Niebezpieczeństwo oparzenia! Jeśli wskaźnik nagrzania nie działa, wyłączyć strefę grzejną.

i skontaktować się z serwisem technicznym.

## **Nie stawiać metalowych przedmiotów na płycie kuchenki**

Niebezpieczeństwo oparzenia! Nie wolno pozostawiać na płycie kuchenki noży, widelców, łyżek, pokrywek i innych metalowych przedmiotów, ponieważ w krótkim czasie mogą się nagrzać.

## **Konserwacja nawiewu**

Ten model płyty kuchenki jest zaopatrzonej w nawiew umieszczony w dolnej części urządzenia. Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia. Jeśli pod płytą kuchenki znajduje się szafka, nie wolno przechowywać w niej drobnych przedmiotów lub papierków, ponieważ mogą zostać wciągnięte przez nawiew i uszkodzić go lub pogorszyć efektywność chłodzenia.

Uwaga! Minimalna odległość między wlotem nawiewu a przedmiotami przechowywanymi w szafce wynosi 2 cm.

## **Nieumiejętne naprawy**

Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Naprawy przeprowadzane na własną rękę są niebezpieczne. Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony personel punktu serwisowego.

## **Kabel zasilający**

Jakiegokolwiek czynności związane z urządzeniem, włącznie z montażem lub wymianą kabla zasilającego, powinny być przeprowadzane przez pracownika serwisu technicznego.

Kable zasilające urządzeń elektrycznych nie powinny dotykać rozgrzanych stref grzejnych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie izolacji kabla i płyty kuchenki.



Urządzenie spełnia obowiązujące normy bezpieczeństwa i kompatybilności elektromagnetycznej.

Mimo to, osoby z wszczepionym **rozzrusznikiem serca** nie powinny zbliżyć się do urządzenia ani obsługiwać go. Nie można zagwarantować w 100%, że dostępne na rynku rozzruszniki spełniają obowiązujące normy dotyczące kompatybilności elektromagnetycznej, oraz że nie wystąpią interferencje, które spowodują zaburzenia działania rozzrusznika. W pobliżu płyty kuchenki mogą również nieprawidłowo funkcjonować urządzenia innego rodzaju, np. aparaty słuchowe.

## Wyłączyć płytę kuchenki

Po każdorazowym użyciu, zawsze wyłączać płytę kuchenki za pomocą głównego wyłącznika. Nie należy czekać, aż płyta kuchenki wyłączy się automatycznie z powodu braku naczyń.

---

## Przyczyny uszkodzeń

### Dno naczynia

Chropowate dno naczynia może porysować płytę kuchenki.

Należy unikać pozostawiania pustych naczyń na strefie grzejnej, ponieważ może spowodować to uszkodzenia.

### Rozgrzane naczynia

Nie stawiać rozgrzanych naczyń na pulpicie obsługi, wskaźnikach i ramie płyty kuchenki.

### Sól, cukier i piasek

Sól, cukier lub ziarenka piasku mogą porysować płytę kuchenki.

Nie stosować nigdy płyty kuchenki jako podstawy albo powierzchni, na której będą wykonywane jakiegokolwiek inne czynności.

### Przedmioty twarde i z ostrym zakończeniem

Płyta kuchenki może zostać uszkodzona, jeśli upadnie na nią przedmiot twarde lub przedmiot z ostrym zakończeniem.



### **Rozlane produkty spożywcze**

Cukier i substancje podobnego typu mogą uszkodzić płytę kuchenki. Natychmiast usunąć substancje rozlane na płycie za pomocą skrobaczki do szkła.

### **Niewłaściwe środki czyszczące**

Metaliczne odbarwienia powstają na skutek stosowania niewłaściwych środków czyszczących oraz wytarcia powierzchni płyty przez przesuwane po niej naczynia.

### **Plastik i folia aluminiowa**

Folia aluminiowa i naczynia wykonane z plastiku rozpuszczą się w razie kontaktu z rozgrzaną strefą grzejną.

---

## **Ochrona środowiska**

### **Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego**



Po wyjęciu opakowania z urządzenia, niepotrzebne opakowanie należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego.

Urządzenie jest objęte ustaleniami dyrektywy 2002/96/CE dotyczącej utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, która precyzuje zasady recyklingu i ponownego wykorzystania materiałów ze zużytego sprzętu na terytorium Unii Europejskiej.

---

### **Porady dotyczące oszczędzania energii**

- Do gotowania używać naczyń o grubym i płaskim dnie. Wklęsłe dno naczynia powoduje większe zużycie energii.  
Na dnie naczynia położyć linijkę; jeśli między linijką a dnem naczynia nie ma wolnej przestrzeni, dno jest płaskie.

- Średnica dna naczynia powinna być odpowiednia do wielkości strefy grzejnej. Uwaga: producenci podają niekiedy średnicę naczynia w jego najszerszym miejscu. Jest ona zazwyczaj większa od średnicy dna naczynia. Jeśli średnica dna naczynia nie jest równa wielkości strefy grzejnej, zaleca się zastosowanie naczynia o średnicy większej od strefy grzejnej; jeśli dno naczynia jest mniejsze od strefy grzejnej, połowa wytworzonej energii jest tracona.
- Wybierać naczynia wielkości proporcjonalnej do ilości przygotowywanej potrawy. Podczas gotowania w dużym naczyniu napełnionym do połowy zużycie energii jest wysokie.
- Umieszczać naczynie w samym środku strefy grzejnej; zawsze nakrywać naczynia pokrywką odpowiedniej wielkości. Zużycie energii przy gotowaniu bez pokrywki wzrasta czterokrotnie.
- Podczas gotowania używać niewiele wody. Zmniejsza to zużycie energii oraz sprzyja zatrzymywaniu witamin i soli mineralnych w gotowanych warzywach.
- Przygotowywanie potraw duszonych czy gotowanych potraw płynnych takich jak zupy, sosy lub napoje związane jest z tym, że mogą one się podgrzewać zbyt szybko choć wydaje się, że nic na to nie wskazuje, co z kolei prowadzić może do wylania się ich z naczynia. Z tego względu, zaleca się powolne podgrzewanie tego typu potraw z wykorzystaniem odpowiedniej mocy gotowania, a także mieszanie potrawy przed i w trakcie podgrzewania.

---

# Gotowanie indukcyjne

---

## Zalety technologii indukcyjnej

Technologia indukcyjna to radykalna zmiana podejścia do podgrzewania potraw, ponieważ ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w naczyniu zawierającym potrawę. Technologia ta ma szereg zalet:

- **Duża szybkość gotowania i smażenia** dzięki podgrzewaniu samego naczynia.
- **Mniejsze zużycie energii**
- **Większa wygoda i czystość**; rozlane potrawy nie przypalają się na płycie kuchenki.
- **Pełna kontrola procesu gotowania i bezpieczeństwo**; pulpit sterujący zarządza dostarczeniem lub odcięciem dopływu energii. W technologii indukcyjnej strefa grzejna odcina dopływ energii po zdjęciu naczynia z płyty, bez konieczności wyłączenia elementu grzejnego.

---

## Odpowiednie naczynia

### Naczynia wykonane z materiałów przewodzących prąd

Tylko naczynia wykonane z materiałów przewodzących prąd **są odpowiednie do gotowania indukcyjnego**; mogą być to naczynia:

- ze stali emaliowanej
- żeliwne
- specjalne naczynia ze stali nierdzewnej do gotowania indukcyjnego.

## **Specjalne naczynia do gotowania indukcyjnego**

Istnieją specjalne naczynia do gotowania indukcyjnego, których dno przewodzi prąd tylko w niektórych punktach. Należy dopasować średnicę naczyń do wielkości strefy grzejnej; umożliwia to wykrycie naczyń przez kuchenkę oraz uzyskanie dobrych efektów podczas gotowania.

## **Sprawdzanie naczyń za pomocą magnesu**

W celu sprawdzenia, czy dane naczynie może być wykorzystywane do gotowania indukcyjnego, należy sprawdzić, czy jest przyciągane przez magnes. Producenci naczyń zazwyczaj podają informację o tym, czy dane naczynie może być używane do gotowania indukcyjnego.

## **Nieodpowiednie naczynia**

Nigdy nie należy korzystać z naczyń:

- ze stali szlachetnej
- szklanych
- glinianych
- miedzianych
- aluminiowych

## **Właściwości dna naczynia**

Od właściwości dna naczynia zależy równomierność podgrzewania.

Naczynia wykonane z materiałów, w których ciepło może swobodnie się rozchodzić, takie, jak naczynia ze stali nierdzewnej o wielowarstwowych ściankach, umożliwiają równomierne doprowadzanie ciepła do całej potrawy, oszczędność czasu i energii.

## **Brak naczynia na płycie lub niewłaściwy rozmiar naczynia**

Jeśli na wybranej strefie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie lub jeśli postawione na niej naczynie jest wykonane z materiału nieodpowiedniego do gotowania indukcyjnego bądź ma nieodpowiednią wielkość, moc gotowania na wskaźniku danej strefy grzejnej zacznie migać.

Moc gotowania przestanie migać po postawieniu odpowiedniego naczynia na strefie grzejnej. Jeśli sytuacja nie ulegnie zmianie, po upływie 90 sekund strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.

### **Puste naczynia lub naczynia z cienkim dnem**

Nie podgrzewać pustych naczyń; nie używać do gotowania naczyń z cienkim dnem. Płyta kuchenki wyposażona jest w wewnętrzny system bezpieczeństwa, ale puste naczynie może nagrzać się tak szybko, że funkcja "Automatycznego wyłączenia" nie zostanie włączona przed nagraniem go do bardzo wysokiej temperatury. Dno naczynia może się nawet stopić i uszkodzić szkło na powierzchni płyty. Jeśli to nastąpi, nie dotykać naczynia i wyłączyć strefę grzejną. Jeśli po wystygnięciu dana strefa grzejna nie działa, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

### **Wykrywanie naczynia**

Każda strefa grzejna ma inną czułość wykrywania naczynia, zależną od materiału, z którego jest wykonane naczynie. Z tego względu, należy korzystać ze strefy grzejnej najlepiej dopasowanej wielkością do średnicy naczynia.

### **Podwójne lub potrójne strefy grzejne**

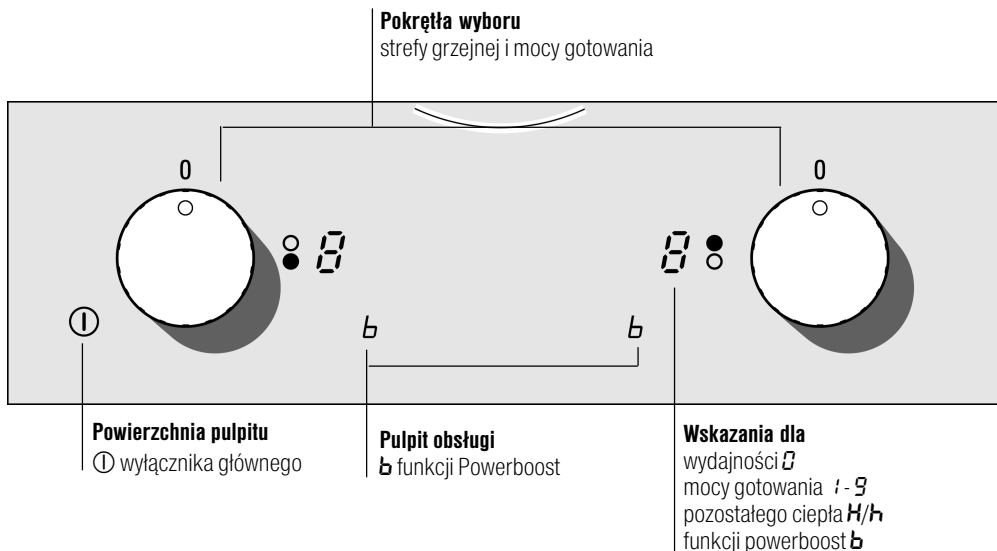
Strefy grzejne tego typu mają możliwość wykrywania naczyń różnej wielkości. Strefa grzejna automatycznie dopasuje się do średnicy dna wykrytego naczynia w zależności od materiału, z którego jest wykonane oraz jego właściwości, i uruchomi się częściowo lub w całości dostarczając energię odpowiednią do uzyskania zadowalających efektów gotowania.

# Zapoznanie się z urządzeniem

Instrukcja użytkowania i obsługi dotyczy kilku modeli płyt kuchenek.

Na str. 2 zostały zaprezentowane wszystkie modele.

## Pulpit obsługi



## Strefy grzejne

Strefa grzejna	Włączanie i wyłączenie
○ Prosta strefa grzejna	Stosowanie naczyń odpowiedniej wielkości
◎ Podwójna strefa grzejna	Strefa uruchamia się automatycznie jeżeli zostało użyte naczynie, którego dno ma średnicę identyczną, jak strefa zewnętrzna.

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

---

## Wskaźnik pozostałego ciepła

Płyta grzejna jest zaopatrzona we wskaźnik pozostałego ciepła wszystkich stref grzejnych wskazujący, które strefy grzejne jeszcze nie ostygły. Należy unikać dotykania stref grzejnych sygnalizowanych przez wskaźnik.

Nawet po wyłączeniu płyty, światło wskaźnika **h/H** będzie się świeciło dopóki strefa grzejna nie ostygnie.

Po zdjęciu naczynia przed wyłączeniem strefy grzejnej wskaźnik będzie sygnalizował na przemian gorącą strefę grzejną **h/H** i wybraną moc gotowania.

---

## Programowanie płyty grzejnej

W tym rozdziale jest przedstawiony sposób programowania strefy grzejnej. W tabeli podano ustawienia i czasy gotowania różnych potraw.

---

### Włączanie i wyłączenie płyty kuchenki

#### Włączanie

Do włączania i wyłączenia płyty grzejnej służy wyłącznik główny ①.

Nacisnąć symbol ①.  
Zostaje wyemitowany sygnał dźwiękowy.  
We wszystkich strefach grzejnych wyświetla się wskaźnik ②.

#### Wyłączanie

Nacisnąć symbol ①.  
Wskaźniki ② gasną.  
Płyta kuchenki zostaje wyłączona.  
Wskaźnik ciepła resztkowego pozostanie zapalony do momentu ostygnięcia stref grzejnych.

#### Uwagi

Płyta kuchenki wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie strefy grzejne pozostają wyłączone przez określony czas.

Jeśli płyta kuchenki jest nadal rozgrzana, wskaźnik ciepła resztkowego pozostanie włączony.

Jeśli pokrętła nie znajdują się w położeniu 0, po naciśnięciu symbolu ① wskaźnik  $\mathcal{E}$  zacznie migać na panelu wskaźników strefy grzejnej. Płyta kuchenki pozostanie nadal wyłączona.

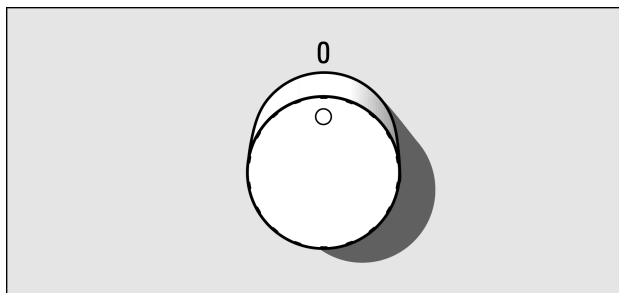
## Programowanie strefy grzejnej

Wybrać odpowiednią moc gotowania za pomocą pokręteł.

0 = strefa grzejna wyłączona

Moc gotowania 1 = moc minimalna

Moc gotowania 9 = moc maksymalna



### Wybór mocy gotowania:

Płyta grzejna powinna być podłączona.

Przekręcić pokrętło w prawo do momentu wybrania odpowiedniej mocy grzejnej.

Wybrana moc gotowania zostanie wyświetlona na wskaźniku.

### Wskazówka:

Jeśli na danej strefie grzejnej nie stoi naczynie, wybrana moc gotowania będzie migać.

Po pewnym czasie, strefa grzejna zostanie wyłączona.

### Wyłączanie strefy grzejnej

Obrócić pokrętłem w lewo, aż do położenia 0.

Strefa grzejna wyłącza się i pojawia się wskaźnik pozostałego ciepła.



## Tabela potraw

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów przygotowania potraw.

Czas gotowania zależy od rodzaju, masy i jakości produktów spożywczych. Z tego względu, czasy zamieszczone w tabeli są przybliżone.

	<b>Gotowanie wolne</b>	<b>Czas gotowania wolnego w minutach</b>
<b>Roztapianie</b>		
Gorąca czekolada, polewa czekoladowa, masło, miód	1-2	-
żelatyna	1-2	-
<b>Podgrzanie i gotowanie w stałej temperaturze</b>		
Potrawy z duszonych warzyw (np. soczewicy)	1-2	-
Mleko**	1-2	-
Parówki z wody**	3-4	-
<b>Rozmrożenie i podgrzanie</b>		
Szpinak głęboko zamrożony	3-4	5-15 min
Gulasz głęboko zamrożony	3-4	20-30 min
<b>Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie we wrzącej wodzie na wolnym ogniu</b>		
Pulpety ziemniaczane	4-5*	20-30 min
Ryby	4-5*	10-15 min
Ryby	1-2	3-6 min
Sosy białe, np. sos beszamelowy	3-4	8-12 min
Sosy ubijane, np. sos berneński, sos holenderski		
<b>Gotowanie we wrzącej wodzie, gotowanie na parze, smażenie na wolnym ogniu</b>		
Ryż (podwójna ilość wody)	2-3	15-30 min
Ryż na mleku	2-3	25-35 min
Ryż na mleku	4-5	25-30 min
Ziemniaki w mundurkach	4-5	15-25 min
Ziemniaki solone z wody	6-7*	6-10 min
Makaron	3-4	15-60 min
Dania duszone, zupy	3-4	10-20 min
Warzywa	3-4	7-20 min
Mrożonki warzywne	4-5	-
Dania przygotowywane w szybkowarze		

	<b>Gotowanie wolne</b>	<b>Czas gotowania wolnego w minutach</b>
<b>Duszenie</b>		
Rolada mięsna	4-5	50-60 min
Pieczeń	4-5	60-100 min
Gulasz	3-4	50-60 min
<b>Pieczenie</b>		
Filety, panierowane lub nie	6-7	6-10 min
Filety głęboko zamrożone	6-7	8-12 min
Kotlety, panierowane lub nie	6-7	8-12 min
Befszyk (3 cm grubości)	7-8	8-12 min
Piers drobiowa (2 cm grubości)	5-6	10-20 min
Piers drobiowa, głęboko zamrożona	5-6	10-30 min
Ryba i filety rybne bez panierki	5-6	8-20 min
Ryba i filety rybne panierowane	6-7	8-20 min
Ryba panierowana głęboko zamrożona, np. paluszki rybne	6-7	8-12 min
Krewetki	7-8	4-10 min
Dania głęboko zmrożone, np. wstępnie przysmażone	6-7	6-10 min
Placki	6-7	smażyć kolejno
Tortilla	4-5	smażyć kolejno
Jajka sadzone	5-6	3-6 min
<b>Smażenie w głębokim tłuszczu**</b> (porcja 150 g - 200 g na 1-2 l oleju)		
Mrożonki, np. frytki, paluszki z kurczaka	8-9	smażyć kolejne porcje
Krokiety głęboko zamrożone	7-8	
Pulpety	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	
Wyroby cukiernicze, np. pączki, owoce w cieście piwnym	4-5	
* Gotowanie na wolnym ogniu bez pokrywki		
** Bez pokrywki		

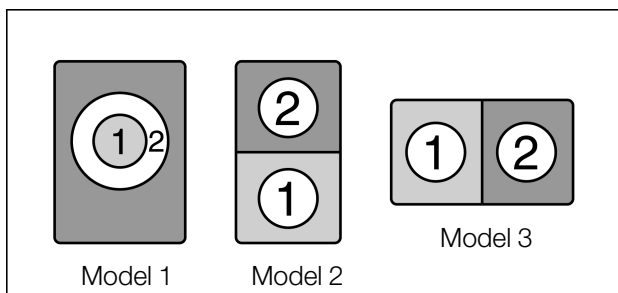
# Funkcja Powerboost

Za pomocą tej funkcji można szybciej podgrzać zawartość naczynia niż ustawiając moc gotowania **9**. Funkcja ta pozwala zwiększyć maksymalną moc strefy grzejnej, w której jest stosowana.

## Ograniczenia w stosowaniu funkcji Powerboost

Funkcję tę posiadają wszystkie strefy grzejne. Funkcja Powerboost jest dostępna tylko wtedy, gdy nie jest włączona inna strefa grzejna (patrz rysunek). Na przykład, jeśli zamierzają Państwo skorzystać z tej funkcji w strefie grzejnej numer 1, strefa numer 2 powinna być wyłączona, i odwrotnie. Jeśli ta strefa nie jest wyłączona, na wskaźniku strefy grzejnej zacznie migać na przemian litera **b** i moc gotowania. Następnie wskaźnik ponownie zacznie wskazywać wybraną wcześniej moc gotowania; funkcja Powerboost nie zostanie włączona.

W modelu 1 funkcja Powerboost może zostać aktywowana we wszystkich strefach grzejnych równocześnie (patrz rysunek).



## Sposób włączania

Należy wykonać następujące czynności:

1. Wybrać odpowiednią moc gotowania.
2. Nacisnąć symbol **b** dla wybranej strefy grzejnej. Na wskaźniku strefy grzejnej pojawia się litera **b**. Funkcja zostanie włączona.

---

## Sposób wyłączenia

Nacisnąć symbol **b**. Litera **b** znika i zostaje podświetlona wybrana poprzednio moc gotowania. Funkcja Powerboost została wyłączona.



**W pewnych okolicznościach, funkcja Powerboost może się wyłączyć automatycznie, by ochronić części elektroniczne wewnątrz płyty.**

---

## Automatyczne ograniczenie czasu gotowania

Jeśli strefa grzejna pracuje przez dłuższy czas bez zmiany ustawień, uruchamia się funkcja automatycznego ograniczenia czasu gotowania.

Strefa grzejna przestaje się nagrzewać.

Na wskaźniku danej strefy grzejnej miga na przemian **F**, **B**, **G** i wskaźnik pozostałego ciepła **H/h**.

Wskaźnik gaśnie po przekręceniu pokrętła do pozycji 0. Można ponownie wprowadzać ustawienia strefy grzejnej.

Funkcja automatycznego ograniczenia czasu gotowania włącza się po upływie czasu zależnego od wybranej mocy gotowania (od 1 do 10 godzin).

---

# Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Krótki sygnał dźwiękowy informuje o naciśnięciu dowolnego symbolu. W zależności od modelu urządzenia, istnieje możliwość wyłączenia sygnału dźwiękowego.

1. Ustawić moc gotowania we wszystkich strefach grzejnych w pozycji **3**.
2. Wyłączyć kolejno strefy grzejne, rozpoczynając od strefy grzejnej sterowanej pokrętkiem umieszczonym z prawej strony pulpitu obsługi.
3. Naciskać symbol **b** odpowiadający strefie grzejnej położonej z lewej strony przez przynajmniej 5 sekund.  
Po upływie 5 sekund rozlegnie się potwierdzający sygnał dźwiękowy.

Istnieje możliwość ponownej aktywacji sygnału dźwiękowego. Aby aktywować sygnał dźwiękowy, należy wykonać te same czynności, co przy jego wyłączeniu.

---

# Konserwacja i czyszczenie

Rady i sugestie zawarte w tym rozdziale mają na celu ułatwienie czyszczenia i konserwacji płyty grzejnej

---

## Płyta grzejna

### Czyszczenie

Płytę należy czyścić po każdym gotowaniu. Pozwoli to uniknąć przypalenia pozostawionych resztek.

Należy stosować wyłącznie środki przeznaczone do czyszczenia płyt kuchenek. Należy przestrzegać wskazówek umieszczonych na opakowaniu danego środka.

W żadnym wypadku nie stosować:

- Materiałów ściernych
- Żrących środków czyszczących, np. płynów do czyszczenia piekarników lub odplamiaczy
- Gąbek lub ścierek, które mogą zarysować powierzchnię płyty
- Urządzeń czyszczących pod ciśnieniem lub urządzeń wytwarzających parę

## Skrobaczka do szkła

Usunąć zanieczyszczenia przy pomocy skrobaczki do szkła.

1. Zdjąć osłonkę skrobaczki
2. Wyczyścić powierzchnię płyty grzejnej za pomocą ostrza.

Nie czyścić powierzchni płyty grzejnej skrobaczką z założoną osłonką, ponieważ może ona porysować powierzchnię płyty.



Ostrze skrobaczki jest bardzo ostre i może spowodować uszkodzenia ciała. Po użyciu skrobaczki, należy zawsze zakładać na ostrze osłonkę ochronną. Jeżeli ostrze uległo uszkodzeniu, należy je natychmiast wymienić.

## Konserwacja

Używać środków do konserwacji i ochrony płyt kuchenek. Należy zapoznać się z radami i sugestiami zamieszczonymi na opakowaniu danego środka.

---

## Rama płyty grzejnej

Aby uniknąć uszkodzenia ramy płyty kuchenki, należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Do czyszczenia używać wyłącznie wody z niewielką ilością mydła
- Nigdy nie używać produktów ostrych lub ściernych
- Nie używać skrobaczki do szkła

# Usuwanie awarii

Zazwyczaj awarie mają miejsce na skutek drobnych niedopatrzeń. Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym, należy wziąć pod uwagę następujące porady i sugestie.

Wskaźnik	Usterka	Działanie
brak	Przerwa w dostawie prądu.	Zaobserwować na innych domowych urządzeniach elektrycznych, czy nastąpiła przerwa w dostawie prądu.
	Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.	Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.
	Układ elektroniczny nie działa.	Jeśli powyższe działania nie rozwiązują problemu, należy skontaktować się z serwisem technicznym.
<i>E</i> miga	Pulpit obsługi jest wilgotny lub znajduje się na nim jakiś przedmiot.	Wysuszyć powierzchnię pulpitu obsługi lub usunąć znajdujący się na nim przedmiot.
<i>E<sub>r</sub></i> + numer / <i>d</i> + numer / <i>E</i> + numer /	Układ elektroniczny nie działa.	Wyłączyć płytę kuchenki z kontaktu. Odczekać kilka sekund i ponownie włączyć płytę kuchenki do kontaktu. Jeśli pojawia się to samo wskazanie, należy skontaktować się z serwisem technicznym.
<i>F0</i>	Wewnętrzna usterka działania urządzenia.	Wyłączyć płytę kuchenki z kontaktu. Odczekać kilka sekund i ponownie włączyć płytę kuchenki do kontaktu. Jeśli pojawia się to samo wskazanie, należy skontaktować się z serwisem technicznym.
<i>F2</i>	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i spowodował wyłączenie odpowiedniej strefy grzejnej.	Przekręcić pokrętkę do pozycji 0. Odczekać do momentu, gdy układ elektroniczny ostygnie, i ponownie włączyć strefę grzejną. Jeśli pojawia się to samo wskazanie, należy skontaktować się z serwisem technicznym.
<i>F4</i>	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i spowodował wyłączenie wszystkich stref grzejnych.	Odczekać do momentu, gdy układ elektroniczny ostygnie i ponownie włączyć strefę grzejną. Jeśli pojawia się to samo wskazanie, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

Wskaźnik	Usterka	Działanie
c 1	Nieodpowiednie (zbyt wysokie) napięcie zasilające	Należy skontaktować się z dystrybutorem energii elektrycznej.
c 2/c 3	Strefa grzejna uległa przegrzaniu i wyłączyła się w celu ochrony płyty kuchenki	Odczekać do momentu, gdy układ elektroniczny ostygnie i ponownie włączyć strefę grzejną.

**Nie wolno stawiać rozgrzanych naczyń na pulpicie obsługi.**

## Dźwięk wydawany w czasie pracy urządzenia

### Brzęczenie o niskim natężeniu podobne do dźwięku wydawanego przez transformator

Technologia podgrzewania indukcyjnego opiera się na wytworzeniu pól elektromagnetycznych, które powodują wytworzenie ciepła bezpośrednio na dnie naczynia. W zależności od rodzaju naczynia, może to powodować powstawanie specyficznych dźwięków lub wibracji, takich, jak:

Ten dźwięk powstaje przy gotowaniu z dużą mocą, kiedy energia z płyty kuchenki przechodzi do naczynia. Brzęczenie znika lub staje się mniej słyszalne wraz ze zmniejszeniem mocy używanej do gotowania.

### Cichy gwizd

Ten dźwięk powstaje w przypadku, gdy naczynie jest puste. Gwizd znika po napełnieniu naczynia wodą lub składnikami potrawy.

### Trzask

Ten dźwięk pojawia się przy używaniu naczyń wykonanych z różnych materiałów nałożonych warstwami na siebie. Przyczyną jego powstawania są wibracje wytwarzające się na styku powierzchni materiałów, z których wykonano naczynie. Źródłem dźwięku jest zatem samo naczynie, a jego powstawanie nie zależy od intensywności i sposobu gotowania.



## **Wysokie gwizdy**

Te dźwięki powstają przede wszystkim przy używaniu naczyń wykonanych z różnych substancji nałożonych warstwami na siebie, przy największej mocy gotowania i korzystaniu równocześnie z dwóch stref grzejnych. Gwizdy znikają lub są cichsze w przypadku zmniejszenia mocy gotowania.

## **Szum nawiewu**

Aby system elektroniczny działał prawidłowo, temperatura płyty kuchenki musi być stale monitorowana. W tym celu, płyta kuchenki została zaopatrzona w nawiew, który zostaje włączony po pomiarze temperatury dla danego poziomu mocy. Nawiew może działać również po wyłączeniu płyty kuchenki, jeżeli temperatura jest nadal za wysoka.

Opisane dźwięki są naturalne dla technologii podgrzewania indukcyjnego i nie wskazują na awarię urządzenia.

---

# **Serwis techniczny**

Nasz serwis techniczny jest do dyspozycji użytkowników w razie konieczności naprawy urządzenia, zakupu akcesoriów lub części zamiennych oraz udzielenia porady dotyczącej naszych produktów lub usług.

Szczegółowe informacje na temat naszego serwisu technicznego można znaleźć w dokumentacji dołączonej do urządzenia.

Korzystając z naszego serwisu technicznego, należy podać numer produktu (E□Nr.) i numer seryjny (FD□Nr.) urządzenia. Numery te można znaleźć na tabliczce umieszczonej w dolnej części płytki grzejnej oraz w dokumentacji dołączonej do urządzenia.

[www.siemens-international.com](http://www.siemens-international.com)

9000309797(1W0AAA)00-8808