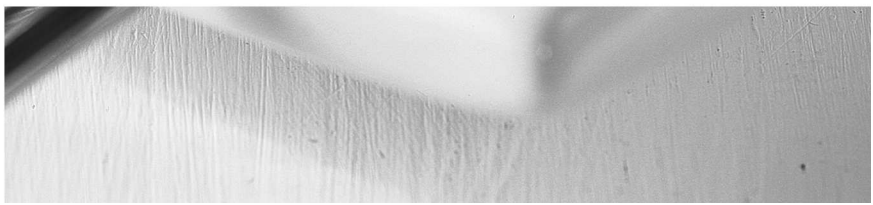


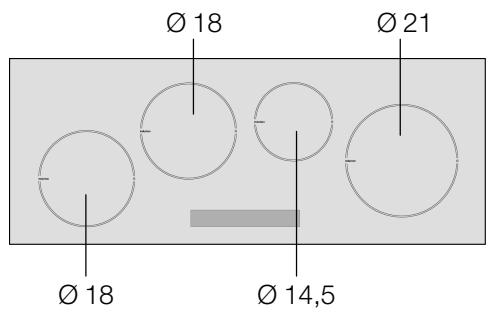
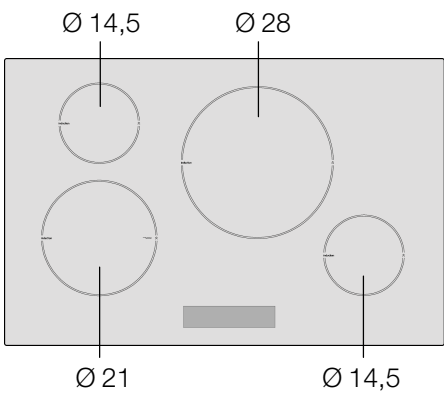
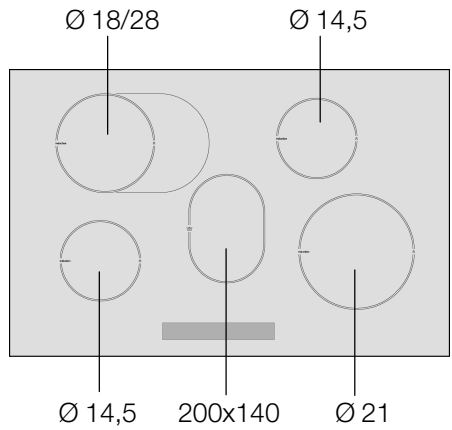
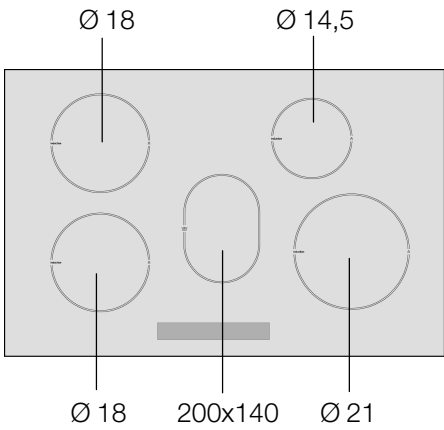
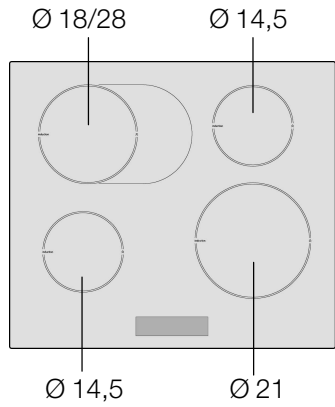
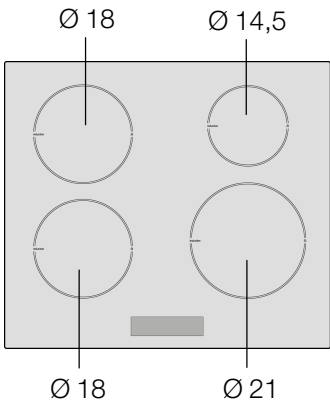


PL Instrukcja obsługi

**SIEMENS**



EH. 85DB..E



Ø = cm

# Spis treści

<b>Rady i sugestie dotyczące bezpieczeństwa ..</b>	<b>5</b>
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	5
Przyczyny uszkodzeń .....	8
<b>Ochrona środowiska .....</b>	<b>10</b>
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego .....	10
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii .....	10
<b>Gotowanie indukcyjne .....</b>	<b>11</b>
Zalety technologii indukcyjnej .....	11
Odpowiednie naczynia .....	11
<b>Poznanie urządzenia .....</b>	<b>14</b>
Pulpit obsługi .....	14
Strefy grzejne .....	15
Wskaźnik pozostałego ciepła .....	15
<b>Pokręta nastawcze .....</b>	<b>16</b>
<b>Programowanie płyty grzejnej .....</b>	<b>17</b>
Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej .....	17
Programowanie strefy grzejnej .....	17
Tabela potraw .....	18
<b>Zabezpieczenie przed dziećmi .....</b>	<b>21</b>
Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi .....	21
Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi .....	21
<b>Funkcja Powerboost .....</b>	<b>22</b>
<b>Funkcja timera .....</b>	<b>23</b>
Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie .....	23
Automatyczny timer .....	24

## Spis treści

Minutnik .....	24
<b>Automatyczne ograniczenie czasu .....</b>	<b>25</b>
<b>Blokada ustawień .....</b>	<b>25</b>
<b>Ustawienia podstawowe .....</b>	<b>26</b>
Zmiana ustawień podstawowych .....	27
<b>Konserwacja i czyszczenie .....</b>	<b>28</b>
Płyta grzejna .....	28
Rama płyty grzejnej .....	29
Czyszczenie pulpitu obsługi .....	29
Pokrętła nastawcze .....	29
<b>Usuwanie awarii .....</b>	<b>30</b>
Dźwięk wydawany w czasie pracy urządzenia . . . .	31
<b>Serwis .....</b>	<b>32</b>

---

# 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

Urządzenie jest przewidziane wyłącznie do użytku domowego.

Należy używać płyty kuchenki wyłącznie do przygotowywania potraw.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

### Bezpieczne korzystanie z urządzenia

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 zanurzenia 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 puszki, 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.

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 naczyнием 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.

### **Płyta grzejna wyłącza się**

Zagrożenie pożarem! Jeśli płyta grzejna samoczynnie wyłączy się i nie można jej uruchomić, może się ona włączyć później samoczynnie. Aby temu zapobiec, należy koniecznie odłączyć płytę grzejną od sieci. W tym celu należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

### **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 zaopatrzony 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. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis. Wyłącznie przeszkoleni pracownicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe.

## 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 **rozrusznikiem serca** nie powinny zbliżać się do urządzenia ani obsługiwać go. Nie można zagwarantować w 100%, że dostępne na rynku rozruszniki spełniają obowiązujące normy dotyczące kompatybilności elektromagnetycznej, oraz że nie wystąpią interferencje, które spowodują zaburzenia działania rozrusznika. 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

### Spody garnków i patelni

Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.

Nie wolno stawiać pustych garnków na włączonym polu grzejnym. Może dojść do uszkodzeń.



## **Gorące patelnie i garnki**

Nigdy nie wolno stawiać gorących patelni i garnków na pulpicie obsługi, wskaźnikach lub ramie urządzenia.  
Może dojść do uszkodzeń.

## **Twarde i ostre przedmioty**

Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.

## **Folie i tworzywa sztuczne**

Folia aluminiowa lub pojemniki z tworzyw sztucznych topią się na gorącej płycie. Folia ochronna kuchenki nie nadaje się do osłony płyty grzejnej.

## **Zestawienie**

Poniższa tabela zawiera zestawienie najczęściej występujących uszkodzeń:

<b>Uszkodzenie</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Środek zaradczy</b>
Plamy	Potrawy, które wykipiały	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.
	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.
Zarysowania	Sól, cukier i piasek	Nie wolno używać płyty grzejnej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.
	Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.	Należy sprawdzić naczynia.
Przebarwienia	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.
	Ścierające się garnki	Garnki i patelnie unosić przy przesuwaniu.
Pęknięcie	Cukier, potrawy zawierające jego duże ilości	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.

---

# Ochrona środowiska

---

## Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego



Należy rozpakować urządzenie i zutylizować opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Urządzenie to zostało oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dyrektywa ta określa zasady obowiązujące w całej Unii Europejskiej w zakresie zwrotu i wtórnego wykorzystania zużytych urządzeń.

---

## Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze używać pasujących pokrywek do garnków. Podczas gotowania bez pokrywki zużycie energii jest czterokrotnie wyższe.
- Należy używać garnków i patelni z płaskim spodem. Wypaczony spód zwiększa zużycie energii.
- Średnice garnków i patelni należy dopasować do średnicy pól grzejnych. Stawianie na polu grzejnym zbyt małych garnków powoduje straty energetyczne.  
Należy pamiętać: Producenci naczyń często podają średnicę góry garnka. Jest ona z reguły większa niż średnica spodu.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. W ten sposób oszczędza się energię. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- W odpowiednim momencie należy przetęczyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania.

---

# 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 bezpieczeństwa**; 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 naczyń**

Od właściwości dna naczyń 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 naczyń na płycie lub niewłaściwy rozmiar naczyń**

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 naczyń 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.

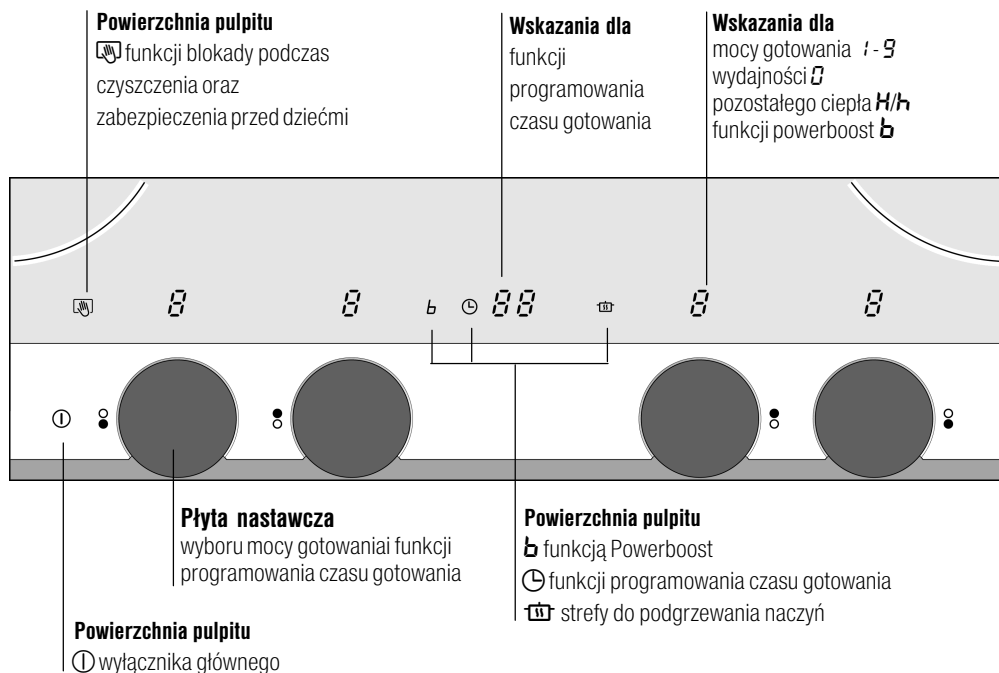
### **Podwójne lub potrójne strefy grzejne**

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.

# Poznanawanie urządzenia

Na stronie 2 znajduje się zestawienie typów urządzeń wraz z wymiarami.

## Pulpit obsługi



## Powierzchnie obsługi


Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

## Wskazówki

Powierzchnie obsługi powinny być zawsze suche. Wilgoć wpływa niekorzystnie na ich funkcjonowanie.

Wgniecenie lub uderzenia w metalową listwę, np. przez stuknięcie garnkiem, mogą prowadzić do zakłóceń w funkcjonowaniu urządzenia.

## Strefy grzejne

Strefa grzejna	Włączanie i wyłączanie
○ Prosta strefa grzejna	Stosowanie naczynia odpowiedniej wielkości
⊖ Strefa przeznaczona na brytfannę	Strefa uruchamia się automatycznie jeżeli zostało użyte naczynie, którego dno ma wielkość identyczną, jak strefa zewnętrzna.
☐ Opornościowa strefa do podgrzewania naczyń*	Nacisnąć symbol  .**

\* Po włączeniu strefy grzejnej: włącza się wskaźnik danej strefy grzejnej.

\*\* Włącza się wskaźnik pozostałego ciepła.

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

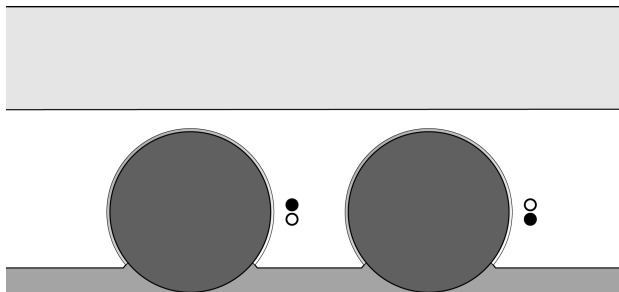
## Wskaźnik pozostałego ciepła

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, światelko 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.

# Pokręta nastawcze



Obracając pokręta nastawcze można nastawić stopień mocy grzania oraz timer.

Pokręta nastawcze można zdjąć. Ułatwia to czyszczenie.

Pokręta nastawcze można zdjąć również wówczas, gdy pole grzejne jest włączone. Pola grzejne wyłączają się po 3 sekundach. Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie ciepła resztkowego H/h.

Jeśli podczas pracy urządzenia ponownie nasadzi się pokręta nastawcze, można wprowadzić nowe ustawienia.

## Przechowywanie pokręteł nastawczych

Pokręta nastawcze są pokrętłami magnetycznymi. Pokręteł nastawczych nie należy umieszczać w pobliżu magnetycznych nośników danych, np. kaset wideo, dyskietek, kart kredytowych i kart z paskami magnetycznymi. Mogą one ulec uszkodzeniu. W telewizorach i na monitorach mogą pojawić się zakłócenia.



## **Osoby posiadające implanty elektroniczne np. rozruszniki serca, pompy insulinowe.**

Pola magnetyczne mogą oddziaływać na implanty. Z tego względu pokręteł nastawczych w żadnym wypadku nie wolno nosić w kieszeniach ubrania. Odległość do rozrusznika serca musi wynosić co najmniej 10 cm.



## Wskazówka

Pokręta nastawcze są pokrętłami magnetycznymi. Częstki metalu, które przywierają do spodu pokręta, mogą zarysować powierzchnię ceramiki szklanej i przedniej listwy. Pokręta nastawcze należy zawsze dokładnie wytrzeć.

---

# 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 grzejnej

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

Włączanie: dotknąć symbol ①. Świecą wskaźniki pól grzejnych ②. Płyta grzejna jest gotowa do pracy.

Wyłączanie: dotykać symbol ①, aż zgasną wskaźniki pól grzejnych ②. Wszystkie pola grzejne są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzejne ostygną w wystarczającym stopniu.

## Wskazówka

Płyta grzejna wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzejne są wyłączone przez ponad 10 sekund.

---

## Programowanie strefy grzejnej

Moc gotowania można wybrać na polu programowania.

Moc gotowania 1 = najniższa

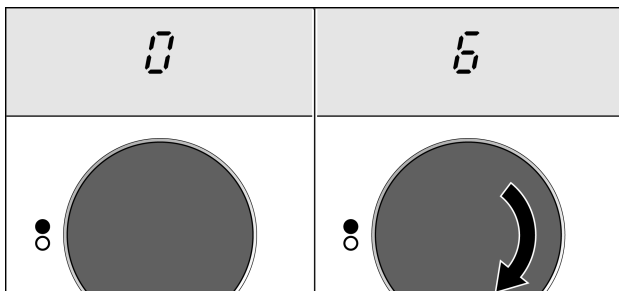
Moc gotowania 9 = najwyższa

Każda moc gotowania posiada stopień pośredni, oznaczony symbolem.

### **Nastawianie stopnia mocy grzania:**

Płyta grzejna musi być włączona.

wybrać pole grzejne. Obracać odpowiednie pokrętło nastawcze, aż na wskaźniku stopnia mocy grzania pojawi się żądany stopień mocy grzania.



Pole grzejne jest włączone.

### **Zmiana stopnia mocy grzania:**

Za pomocą pokrętła nastawczego ustawić nowy stopień mocy grzania.

### **Wyłączanie pola grzejnego:**

Ustawić pokrętło nastawcze na 0. Po ok. 10 sekundach ukaże się wskaźnik ciepła resztkowego.

### **Wskazówka:**

Jeśli na danej strefie grzejnej nie stoi naczynie, wybrana moc gotowania będzie migać. Po pewnym czasie, strefa grzejna zostanie wyłączona.

---

## **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.

Do gotowania używać 9. stopnia mocy grzania.

	<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	2-3	5-15 min
Gulasz głęboko zamrożony	2-3	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
Sosy białe, np. sos beszamelowy	1-2	3-6 min
Sosy ubijane, np. sos berneński, sos holenderski	3-4	8-12 min
<b>Gotowanie we wrzącej wodzie, gotowanie na parze, smażenie na wolnym ogniu</b>		
	2-3	15-30 min
Ryż (podwójna ilość wody)	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	2-3	10-20 min
Warzywa	3-4	7-20 min
Mrożonki warzywne	4-5	-
Dania przygotowywane w szybkowarze		
<b>Duszenie</b>		
Rolada mięsna	4-5	50-60 min
Pieczeń	4-5	60-100 min
Gulasz	3-4	50-60 min

	<b>Gotowanie wolne</b>	<b>Czas gotowania wolnego w minutach</b>
<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 smażyć kolejno
Tortilla	3-4	3-6 min
Jajka sadzone	5-6	
<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	6-7	
Mięso, np. kawałki kurczaka	6-7	
Ryba panierowana lub w cieście piwnym	6-7	
Warzywa/ grzyby, panierowane lub w cieście piwnym, np. pieczarki		
Wyroby cukiernicze, np. pączki, owoce w cieście piwnym	4-5	
* Gotowanie na wolnym ogniu bez pokrywki		
** Bez pokrywki		

---



# Zabezpieczenie przed dziećmi


Płyta kuchenki posiada zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem uniemożliwiające włączenie stref grzejnych przez dzieci.

---

## Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzejna musi być wyłączona.

Włączanie: Dotykać symbol  przez ok. 4 sekundy. Symbol  świeci się przez 10 sekund. Płyta grzejna jest zablokowana.

Wyłączanie: Dotykać symbol  przez ok. 4 sekundy. Blokada została wyłączona.

---

## Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

W momencie wyłączenia płyty grzejnej zabezpieczenie przed dziećmi jest zawsze automatycznie aktywowane.

### Włączanie i wyłączanie

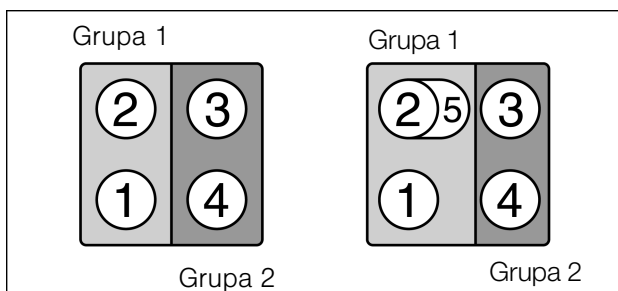
Jak włączyć automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe.

# Funkcja Powerboost

## Ograniczenia w stosowaniu

Za pomocą funkcji Powerboost można podgrzać potrawy szybciej niż w przypadku użycia mocy grzejnej  $\mathcal{G}$ .

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 przypadku, w polu wskaźników wybranej strefy grzejnej będą migały symbole  $\mathcal{b}$  i  $\mathcal{G}$ , a następnie ustawi się automatycznie pozycja  $\mathcal{G}$ .



## Sposób włączania

Należy wykonać następujące czynności:

1. Wybrać odpowiednią moc gotowania.
2. Nacisnąć symbol  $\mathcal{b}$ .  
Funkcja zostanie włączona.

## Sposób wyłączenia

Za pomocą pokrętła nastawczego ustawić nowy stopień mocy grzania.  
Funkcja Powerboost została wyłączona.



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

# Funkcja timera




Funkcję tę można używać na dwa różne sposoby:

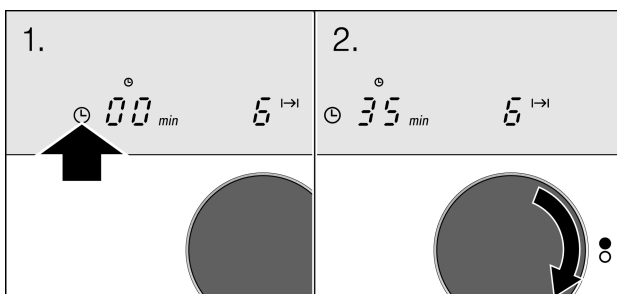
- płyta z własnym sterowaniem powinna automatycznie wyłączać się
- jako zegar funkcyjny


## Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie

### Nastawianie czasu trwania


Dla wybranego pola grzejnego nastawić czas trwania. Po upływie tego czasu pole grzejne wyłączy się automatycznie.

1. Nastawić stopień mocy grzania.
2. Dotknąć symbol .  
Świecą się wskaźniki I→I wszystkich włączonych pól grzejnych. Na wskaźniku funkcji programowania czasu zapala się  i .
3. W ciągu następnych 10 sekund ustawić czas trwania za pomocą pokrętki nastawczego odpowiedniego pola grzejnego. Jasno świeci się wskaźnik I→I pola grzejnego.




Czas trwania upływa. Jeżeli nastawiono czasy trwania dla kilku pól grzejnych, można na wskaźniku wywołać każdy z nich. W tym celu nacisnąć kilkakrotnie symbol , aż wskaźnik I→I żądanej strefy grzejnej zapali się mocniejszym światłem.

### Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu trwania pole grzejne wyłącza się. Rozbrzmiewa sygnał, a na wskaźniku świeci się  przez 10 sekund. Wskaźnik I→J jasno się świeci. Dotknąć symbol ☹. Wskaźniki gasną, a sygnał milknie.

### Korekta lub kasowanie nastawionego czasu trwania

Nacisnąć kilkakrotnie symbol ☹, aż żądany wskaźnik I→J zapali się mocniejszym światłem. Zmienić czas trwania gotowania lub zaprogramować go na  za pomocą tarczy regulacji ustawień żądanej strefy grzejnej.

### Wskazówka

Czas trwania można nastawić do 99 minut.

---


## Automatyczny timer

Dzięki tej funkcji możliwe jest ustawienie czasu trwania dla wszystkich pól grzejnych. Po włączeniu każdego z pól grzejnych rozpoczyna się odliczanie nastawionego dla niego czasu. Po upływie tego czasu pole grzejne wyłącza się automatycznie.

W jaki sposób włączyć automatyczny timer, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe.

### Wskazówki

Możliwa jest zmiana czasu trwania lub wyłączenie automatycznego timera dla danego pola grzejnego.



Dotykać symbol ☹ tyle razy, aż zaświeci się żądany wskaźnik I→J. Za pomocą pokrętła nastawczego zmienić czas trwania lin ustawić na .

---

## Minutnik

Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 99 minut. Minutnik działa niezależnie od innych ustawień.



### Sposób nastawiania

1. Dotykać symbol ☹ tyle razy, aż zaświeci się wskaźnik  minutnika. Na wskaźniku timera świeci się .
2. Za pomocą dowolnego pokrętła nastawczego nastawić żądany czas.



Po kilku sekundach włącza się odliczanie czasu.



**Po upływie nastawionego czasu**

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał. Na wskaźniku timera świeci się . Wskaźnik  minutnika jasno się świeci. Po 10 sekundach wskaźnik wyłącza się.

**Korekta nastawionego czasu**

Dotykać symbol  tyle razy, aż wskaźnik  minutnika jasno się zaświeci. Nastawić na nowo.

---

## Automatyczne ograniczenie czasu

Jeśli pole grzejne użytkowane jest przez dłuższy czas i ustawienia nie zostaną zmienione, wówczas aktywowane zostanie automatyczne ograniczenie czasu.

Nagrzewanie pola grzejnego zostanie przerwane. Na wskaźniku pola grzejnego migają na przemian *F* i *B*.


Dotknięcie dowolnej powierzchni obsługi powoduje zgaśnięcie wskaźnika. Można przeprowadzić nowe ustawienia.

Kiedy aktywowane zostanie ograniczenie czasu, zależy od ustawionego stopnia mocy grzania (od 1 do 10 godzin).

---

## Blokada ustawień

Podczas wycierania pulpitu obsługi, jeśli płyta grzejna jest włączona, może dojść do zmiany ustawień.

Aby tego uniknąć, płyta wyposażona jest w funkcję blokady ustawień. Dotknąć symbol . Rozlega się sygnał. Pulpit obsługi jest zablokowany na 35 sekund. Można wytrzeć pulpit obsługi bez zmiany ustawień.

## Wskazówka

Włącznik główny nie jest objęty funkcją blokady ustawień. Płytę grzejną można wyłączyć w każdej chwili.

---

# Ustawienia podstawowe

Urządzenie ma wiele ustawień podstawowych. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Wskazanie	Funkcja
<b>c 1</b>	<b>Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi</b> 0 wyłączone.* 1 włączone.
<b>c 2</b>	<b>Sygnał</b> 0 wyłączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi. 1 włączony tylko sygnał błędnej obsługi. 2 włączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.*
<b>c 5</b>	<b>Automatyczny timer</b> 0 wyłączony.* 1-99 czas, po upływie którego wyłączają się pola grzejne.
<b>c 6</b>	<b>Długość sygnału timera po upływie nastawionego czasu</b> 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
<b>c 7</b>	<b>Funkcja Power-Management</b> 0 wyłączony.* 1 = 1000 W moc minimalna 1. - 9 = od 1500 do 9000 W 9. = 9500 W moc maksymalna
<b>c 0</b>	<b>Przywrócenie ustawień podstawowych</b> 0 wyłączony. 1 włączone.

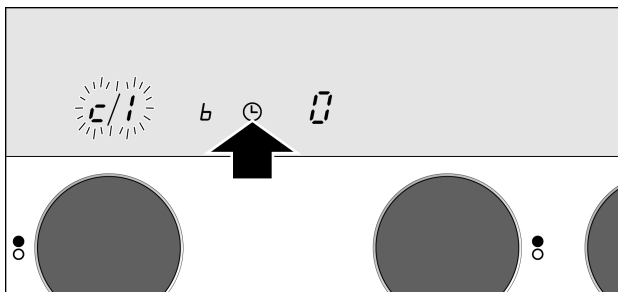
---

\* Ustawienie podstawowe

## Zmiana ustawień podstawowych

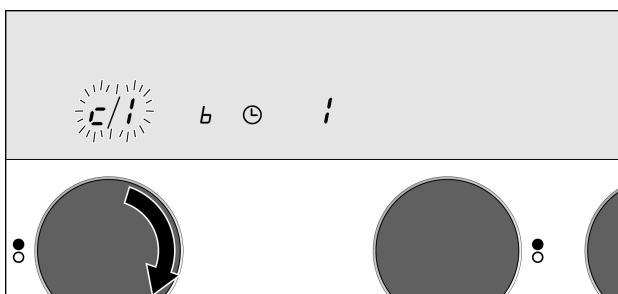
Płyta grzejna musi być wyłączona.

1. Włączyć płytę grzejną.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotykać symbol  $\ominus$  przez 4 sekundy.



Z lewej strony wyświetlacza miga na przemian  $c$  i  $i$ , z prawej strony wyświetlacza świeci się  $0$ .

3. Dotykać symbol  $\ominus$  tyle razy, aż z lewej strony wyświetlacza pojawi się żądane wskazanie.
4. Za pomocą pokrętki nastawczego ustawić żądaną wartość.



5. Dotykać symbol  $\ominus$  przez 4 sekundy.

Ustawienie zostało aktywowane.

Aby opuścić ustawienia podstawowe, wyłączyć płytę grzejną włącznikiem głównym i ponownie ustawić.

## Wyłączanie

---

# 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. Płytę grzejną czyścić dopiero wówczas, gdy wystarczająco ostygnie.

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

---

## Czyszczenie pulpitu obsługi

Używać wyłącznie ciepłej wody z płynem do mycia naczyń.

Nie używać środków do szorowania ani środków żrących. Nie stosować skrobaczki do szkła. Może dojść do uszkodzenia pulpitu obsługi.

Cytryna i ocet nie nadają się do czyszczenia pulpitu obsługi. Mogą powstać matowe plamy.

---

## Pokręta nastawcze

Pokręta nastawcze najlepiej czyścić letnią wodą z płynem. Nie używać środków do szorowania ani środków żrących. Pokręteł nastawczych nie myć w zmywarce.

# Usuwanie awarii

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

<b>Wskaźnik</b>	<b>Usterka</b>	<b>Działanie</b>
brak	Przerwa w dostawie prądu.  Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.  Układ elektroniczny nie działa.	Zaobserwować 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 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>FQ/FB</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	Odczekać kilka chwil do momentu, gdy układ elektroniczny ostygnie. Następnie nacisnąć dowolny symbol na płycie kuchenki. 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 kilka chwil do momentu, gdy układ elektroniczny ostygnie. Następnie nacisnąć dowolny symbol na płycie kuchenki. Jeśli pojawia się to samo wskazanie, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

Wskaźnik	Usterka	Działanie
U1	Nieodpowiednie (zbyt wysokie) napięcie zasilające	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 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**

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Adres i numer telefonu najbliższego punktu obsługi klienta znajduje się w książce telefonicznej. Podane centra serwisowe chętnie udzielą informacji również na temat najbliższego serwisu.

## **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 obowiązywania gwarancji.



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

9000495147(1W09QZ) 00-9003