

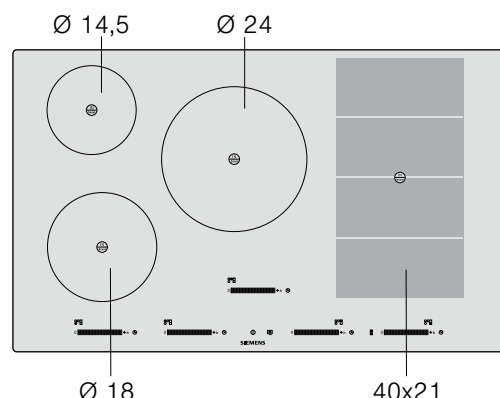


EH8..SP1..

Płyta grzejna

SIEMENS

EH8..SP1..



pl Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	2	Ograniczenia w stosowaniu	11
Przyczyny uszkodzeń	5	Włączenie	11
Ochrona środowiska	5	Wyłączenie	11
Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego	5	Funkcja programowania czasu	11
Rady dotyczące oszczędzania energii	5	Automatyczne wyłączenie pola grzewczego	11
Gotowanie indukcyjne	6	Automatyczny wyłącznik czasowy	11
Zalety gotowania indukcyjnego	6	Minutnik	12
Odpowiednie naczynia	6	Automatyczne ograniczenie czasu gotowania	12
Zapoznanie się z urządzeniem	7	Funkcja blokady podczas czyszczenia	12
Panel sterowania	7	Ustawienia podstawowe	12
Strefy grzejne	7	Dostęp do ustawień podstawowych	13
Wskaźnik ciepła resztkowego	7	Konserwacja i czyszczenie	13
Programowanie płyty kuchenki	8	Płyta kuchenki	13
Włączanie i wyłączanie płyty kuchenki	8	Rama płyty kuchenki	14
Programowanie strefy grzejnej	8	Usuwanie usterki	14
Tabela gotowania	8	Zwykły hałas podczas działania urządzenia	14
Elastyczna strefa grzejna	10	Serwis	15
Jako dwie niezależne strefy grzejne	10		
Jako pojedyncza strefa grzejna	10		
Funkcja zabezpieczenia dzieci	10		
Włączanie i wyłączanie funkcji zabezpieczenia dzieci	10		
Włączanie i wyłączanie stałego zabezpieczenia dzieci	10		
Funkcja Powerboost	11		

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

⚠ Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

Sprawdzić stan urządzenia po wyjęciu z opakowania. W przypadku, gdy urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu,

nie należy go podłączać, lecz skontaktować się z Serwisem Technicznym i zgłosić na piśmie zaistniałe uszkodzenia, gdyż w przeciwnym przypadku utraci się prawo do jakiegokolwiek rodzaju odszkodowania.

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

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

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

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

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

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

Niebezpieczeństwo pożaru!!

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie jest bardzo gorące. Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzejną.
- Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może włączyć się samoczynnie. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

- Pola grzejne oraz ich otoczenie są bardzo gorące. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Pole grzejne grzeje, lecz wskaźnik nie działa. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

- Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzejnej. Nigdy nie odkładać na płytę grzejną metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki.
- Po każdorazowym użyciu, zawsze wyłączać płytę kuchenki za pomocą głównego wyłącznika. Nie należy czekać, aż płyta kuchenki wyłączy się automatycznie z powodu braku naczyń.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Niebezpieczeństwa związane z polem elektromagnetycznym!

To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa oraz zgodności elektromagnetycznej. Niemniej jednak, osoby, które mają wszczepiony rozrusznik lub pompy insulinowe, powinny unikać zbliżania się do urządzenia w celu jego użytkowania. Nie można zagwarantować, że 100% tych urządzeń dostępnych na rynku jest zgodnych z obowiązującą normą zgodności elektromagnetycznej, oraz że nie wystąpią zakłócenia, które spowodują nieprawidłowe działanie urządzenia. Jest również możliwe, że osoby posiadające inne typy urządzeń jak np. słuchawki, mogą odczuć pewien dyskomfort.

Niebezpieczeństwo awarii!

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

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

Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

powinno bezpośrednio dotykać dna wypełnionego wodą garnka. Używać wyłącznie żaroodpornych naczyń do gotowania.

- Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "podskoczyć". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Chropowate dna naczyń mogą porysować płytę kuchenki.
- Nigdy nie umieszczać pustych naczyń w strefach grzejnych. Może to spowodować uszkodzenia.
- Nigdy nie umieszczać gorących naczyń na panelu sterowania, polach wskaźników i ramie płyty kuchenki. Może to spowodować uszkodzenia.
- Upadek twardych lub spiczastych przedmiotów na płytę kuchenki może spowodować uszkodzenia.
- Pozostawienie folii aluminiowej oraz naczyń z plastiku na strefie grzejnej spowoduje ich stopienie. Nie zaleca się używania folii ochronnej na płycie kuchenki.

Ogólny widok

W poniższej tabeli przedstawione są najczęstsze uszkodzenia:

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

Ochrona środowiska

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

Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego



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

Rady dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze umieszczać na naczyniach odpowiednie pokrywki. Gotowanie bez pokrywki powoduje, że zużycie energii jest czterokrotnie większe. Stosować szklaną pokrywkę, aby móc zaglądać do naczyń, bez konieczności podnoszenia pokrywki.

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

Gotowanie indukcyjne

Zalety gotowania indukcyjnego

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

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

Odpowiednie naczynia

Naczynia ferromagnetyczne

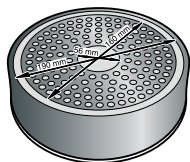
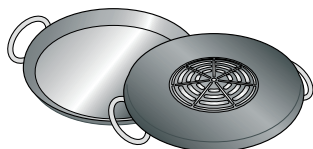
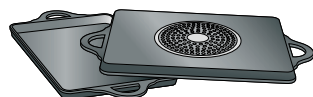
Do gotowania indukcyjnego można używać wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, z materiałów takich jak:

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

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

Inne naczynia dostosowane do podgrzewania indukcyjnego

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



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

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

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

Nieodpowiednie naczynia

Nigdy nie używać naczyń z:

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

Charakterystyka dna naczynia

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

Brak naczynia lub nieodpowiednia wielkość

Jeśli nie postawi się naczynia w wybranej strefie grzejnej lub jeśli jest ono wykonane z nieodpowiedniego materiału lub posiada niewłaściwą wielkość, poziom mocy wyświetlony na wskaźniku będzie migał. Postawić 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.

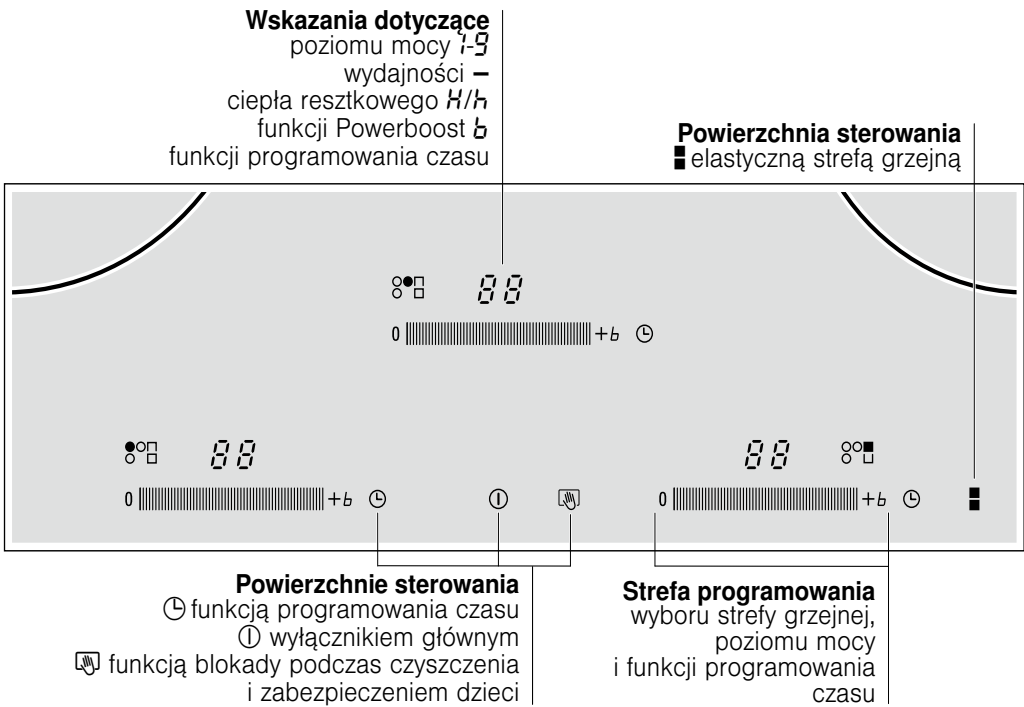
Wykrywanie naczyń

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

Zapoznanie się z urządzeniem

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

Panel sterowania



Powierzchnie sterowania

Dotknięcie symbolu powoduje włączenie odpowiedniej funkcji.

Wskazówki

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

Strefy grzejne

Strefa grzejna	Włączanie i wyłączanie
○ Pojedyncza strefa grzejna	Stosować naczynia odpowiedniej wielkości.
□ Elastyczna strefa grzejna	Patrz rozdział “elastyczna strefa grzejna”
Używać wyłącznie naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego - patrz rozdział “Odpowiednie naczynia”.	

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

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

Programowanie płyty kuchenki

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

Włączanie i wyłączanie płyty kuchenki

Do włączania i wyłączania płyty kuchenki służy wyłącznik główny.

Włączanie: nacisnąć symbol ①. Zapala się wskaźnik umieszczony nad wyłącznikiem głównym. Płyta kuchenki jest gotowa do działania.

Wyłączenie: naciskać symbol ① do momentu, gdy zniknie wskaźnik umieszczony nad głównym wyłącznikiem. Wszystkie strefy grzejne zostają wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego pozostanie zapalony do momentu ostygnięcia stref grzejnych.

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

Programowanie strefy grzejnej

W polu programowania ustawia się odpowiedni poziom mocy.

Poziom mocy 1 = moc minimalna.

Poziom mocy 9 = moc maksymalna.

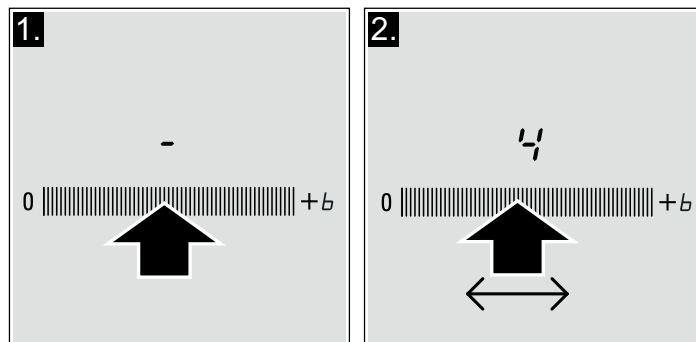
Każdy poziom mocy posiada stopień pośredni, oznaczony za pomocą kropki.

Wybór poziomu mocy

Płyta grzejna powinna być włączona.

1. Wybór strefy grzejnej: Nacisnąć pole programowania wybranej strefy grzejnej.

2. W ciągu kolejnych 10 sekund, dotknąć palcem pola programowania i odczekać do momentu, gdy pojawi się żądany poziom mocy.



Zmienianie poziomu mocy

Dotknąć palcem pola programowania i odczekać do momentu, gdy zostanie wyświetlona wybrana moc gotowania.

Wyłączenie strefy grzejnej

Wybrać strefę grzejną i żądany poziom mocy. Strefa grzejna wyłącza się i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

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

Tabela gotowania

W poniższej tabeli podane zostały różne przykłady.

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

Poziom mocy ma wpływ na wynik gotowania.

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

Na początku gotowania, użyć poziomu mocy 9.

	Poziom mocy	Czas gotowania w minutach
Topienie		
Czekolada, kuwertura czekoladowa, masło, miód	1-1.	-
Żelatyna	1-1.	-
Podgrzewanie i podtrzymywanie stałej temperatury		
Gęsta zupa warzywna z kawałkami warzyw (np. soczewica)	1-2	-
Mleko**	1.-2.	-
Kiełbaski gotowane w wodzie**	3-4	-
Rozmrażanie i odgrzewanie		
Szpinak głęboko mrożony	2.-3.	5-15 min
Gulasz głęboko mrożony	2.-3.	20-30 min
Gotowanie na wolnym ogniu, doprowadzanie do wrzenia na wolnym ogniu		
Klopsiki ziemniaczane	4.-5.*	20-30 min
Ryba	4-5*	10-15 min
Białe sosy, np. beszamelowy	1-2	3-6 min
Sosy ubijane, np. sos bearnaiski, sos holenderski	3-4	8-12 min

* Gotowanie bez przykrycia

** Bez przykrycia

	Poziom mocy	Czas gotowania w minutach
Doprowadzanie do wrzenia, gotowanie na parze, przysmażanie		
Ryż (z podwójną ilością wody)	2-3	15-30 min
Ryż na mleku	2-3	25-35 min
Ziemniaki w łupinach	4-5	25-30 min
Ziemniaki obrane z solą	4-5	15-25 min
Makaron	6-7*	6-10 min
Danie jednogarnkowe mięsne, zupy	3.-4.	15-60 min
Warzywa	2.-3.	10-20 min
Warzywa głęboko mrożone	3.-4.	7-20 min
Danie jednogarnkowe mięsne w szybkowarze	4.-5.	-
Duszenie		
Rolada mięsna	4-5	50-60 min
Sztufada	4-5	60-100 min
Gulasz	3.-4.	50-60 min
Smażenie w małej ilości tłuszczu**		
Sznycle naturalne lub panierowane	6-7	6-10 min
Sznycle głęboko mrożone	6-7	8-12 min
Kotlety naturalne lub panierowane	6-7	8-12 min
Befszyk (3 cm grubości)	7-8	8-12 min
Pierś kurczaka (2 cm grubości)	5-6	10-20 min
Pierś kurczaka głęboko mrożona	5-6	10-30 min
Ryba lub filet z ryby naturalny	5-6	8-20 min
Ryba lub filet z ryby panierowany	6-7	8-20 min
Ryba panierowana głęboko mrożona, np. paluszki rybne	6-7	8-12 min
Krewetki duże i małe	7-8	4-10 min
Dania głęboko mrożone, np. potrawy z patelni	6-7	6-10 min
Naleśniki	6-7	smażyć jedną porcję po drugiej
Tortilla	3.-4.	smażyć jedną porcję po drugiej
Jajka sadzone	5-6	3-6 min
Smażenie w głębokim tłuszczu** (porcja 150-200g w 1-2 l oleju)		
Produkty głęboko mrożone, np. frytki, nuggets z kurczaka	8-9	Smażyć jedną porcję po drugiej
Krokiety głęboko mrożone	7-8	
Klopsiki	7-8	
Mięso, np. kawałki kurczaka	6-7	
Ryba panierowana lub w cieście piwnym	6-7	
Warzywa, grzyby, panierowane lub w cieście piwnym, np. pieczarki	6-7	
Desery, np. pączki, owoce w cieście piwnym	4-5	

* Gotowanie bez przykrycia

** Bez przykrycia

Elastyczna strefa grzejna

Może być wykorzystywana jako pojedyncza strefa grzejna lub jako dwie pojedyncze strefy grzejne, zależnie od potrzeb kulinarnych w danym momencie.

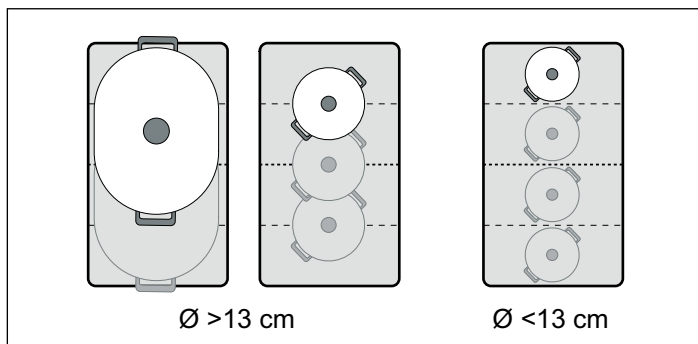
Sposób działania

Składa się z kilku sterowanych indywidualnie cewek elektromagnetycznych. Po włączeniu strefy grzejnej, cewki elektromagnetyczne, które nie są przykryte naczyniem, zostają automatycznie wyłączone.

Rady dotyczące korzystania z naczyń

Aby zapewnić prawidłowe wykrycie i rozprowadzanie ciepła, zaleca się dokładne wyśrodkowanie naczynia:

- w górnej lub dolnej części elastycznej strefy grzejnej, gdy używa się naczynia o średnicy poniżej 13 cm. (patrz rysunek)
- lub w jednej z dwóch połówek elastycznej strefy grzejnej, gdy naczynie ma średnicę ponad 13 cm. (patrz rysunek)



Przy używaniu naczyń różnej wielkości lub z różnych materiałów, może powstać pewien hałas lub wibracje, lecz nie wpływa to w żaden sposób na prawidłowe działanie strefy grzejnej.

Jako dwie niezależne strefy grzejne

Elastyczna strefa grzejna jest domyślnie skonfigurowana do wykorzystania jako dwie niezależne strefy grzejne.

Sposób włączania

Patrz rozdział "programowanie strefy grzejnej".

Jako pojedyncza strefa grzejna

Używać strefy grzejnej jako całości, łącząc obie strefy.

Sposób włączania

Płyta kuchenki powinna być włączona.

1. Wybór strefy grzejnej: Nacisnąć pole programowania wybranej strefy grzejnej.
2. Nacisnąć symbol ■. Wyświetla się wskaźnik ■. Elastyczna strefa grzejna została włączona.
3. Następnie wybrać żądany poziom mocy, dotykając palcem pola programowania odpowiadającego jednej z dwóch stref tworzących elastyczną strefę grzejną. Na wskaźnikach obu stref grzejnych wyświetla się poziom mocy.
4. Zmiana poziomu mocy: zmienić poziom mocy, dotykając palcem jednego z dwóch pól programowania.

Dodanie nowego naczynia

Nacisnąć symbol ■. Wskaźnik zapala się na około trzy sekundy podczas wyszukiwania i wykrywania nowego naczynia.

Sposób wyłączenia

Wybrać 0 w polu programowania.

Funkcja zabezpieczenia dzieci

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

Włączanie i wyłączanie funkcji zabezpieczenia dzieci

Płyta kuchenki powinna być wyłączona.

Włączenie: naciskać symbol  przez około 4 sekundy. Symbol  świeci się przez 10 sekund. Płyta kuchenki zostaje zablokowana.

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

Włączanie i wyłączanie stałego zabezpieczenia dzieci

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

Włączanie i wyłączanie

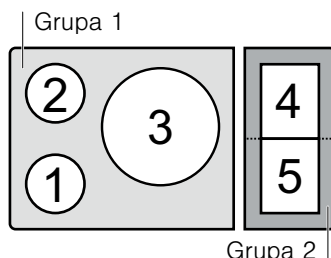
Patrz rozdział "Ustawienia podstawowe".

Funkcja Powerboost

Korzystając z funkcji Powerboost, można zagrzać duże ilości wody dużo szybciej niż w przypadku zastosowania poziomu mocy 9.

Ograniczenia w stosowaniu

Funkcja ta jest dostępna we wszystkich strefach grzejnych tylko wtedy, gdy żadna inna strefa grzejna z tej samej grupy nie jest włączona (patrz rysunek). W przeciwnym razie, na wyświetlaczu wybranej strefy grzejnej będą migały b i 9; a następnie zostanie automatycznie ustawiony poziom mocy 9.



Włączenie

1. Wybrać poziom mocy 9.
2. Nacisnąć pole programowania nad symbolem +b. Funkcja została włączona.

Wyłączenie

Nacisnąć pole programowania umieszczone nad symbolem +b. Funkcja Powerboost została wyłączona.

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

Funkcja programowania czasu

Funkcja ta może być używana na dwa różne sposoby:

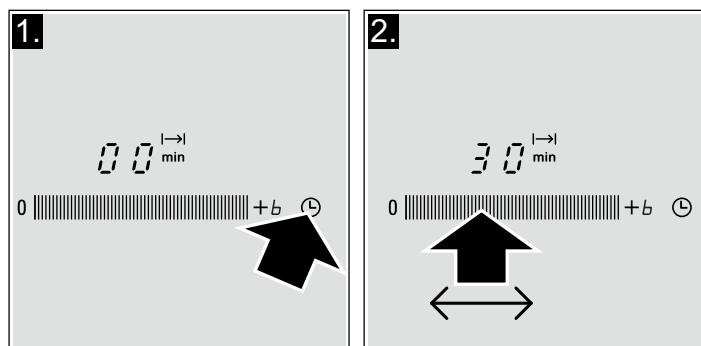
- - w celu automatycznego wyłączenia strefy grzejnej,
- - jako zegar z powiadomieniem akustycznym.

Automatyczne wyłączenie pola grzewczego

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

Programowanie odbywa się w następujący sposób

1. Wybrać żądany poziom mocy.
2. Nacisnąć symbol ⌚ odpowiedniej strefy grzejnej. Na wskaźniku wybranej strefy grzejnej pojawia się 00, a wskaźnik I→I się podświetla.
3. Wybrać żądany czas gotowania w polu programowania. Możliwe ustawienie wstępne to od lewej do prawej: 1, 2, 3.... do 10 minut. W ciągu następnych 10 sekund, zmieniać kolejno opcje w polu programowania, aż do uzyskania żadanego okresu czasu.



Wybrany czas gotowania pokazuje się przez 10 sekund i rozpocznie się odliczanie zaprogramowanego czasu.

Programowanie automatyczne

Jeśli w polu programowania naciska się ustawienie wstępne od 1 do 5, wówczas czas gotowania zmniejsza się o jedną minutę, natomiast jeśli naciska się i przytrzymuje, czas gotowania zostaje automatycznie zmniejszony do 1 minuty.

Jeśli w polu programowania naciska się ustawienie wstępne od 6 do 10, wówczas czas gotowania zwiększa się o jedną minutę, natomiast jeśli naciska się i przytrzymuje, czas gotowania zostaje automatycznie zwiększony do 99 minut.

Po upływie zaprogramowanego czasu

Strefa grzejna wyłącza się. Włącza się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy, a w ciągu 10 sekund na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik 00. Podświetla się wskaźnik I→I. Nacisnąć symbol ⌚, wówczas zgasną wskaźniki i wyłączy się sygnał dźwiękowy.

Zmiana lub usunięcie ustawienia czasu

Nacisnąć symbol ⌚ odpowiedniej strefy grzejnej. Zmienić czas gotowania za pomocą pola programowania lub ustawić na 00.

Wskazówka: Maksymalny czas gotowania, jaki można zaprogramować, wynosi 99 minut.

Automatyczny wyłącznik czasowy

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

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

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

Nacisnąć symbol ⌚ odpowiedniej strefy grzejnej. Zmienić czas gotowania za pomocą pola programowania lub ustawić na 00.

Minutnik

Minutnik umożliwia zaprogramowanie czasu w zakresie do 99 minut. Ustawienia minutnika nie zależą od innych ustawień. Płyta grzejna powinna być włączona. Minutnik można uruchomić w każdej ze stref grzejnych. Ta funkcja nie wyłącza w sposób automatyczny strefy grzejnej.

Programowanie odbywa się w następujący sposób

1. Nacisnąć symbol  strefy grzejnej, wskaźnik  podświetla się. Na wyświetlaczu funkcji programowania czasu pokazuje się **00**.

2. Wybrać żądany czas w polu programowania.

Po upływie kilku sekund rozpoczyna się odliczanie czasu.

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.

Zmiana lub usunięcie ustawienia czasu

Nacisnąć symbol  odpowiedniej strefy grzejnej. Zmienić czas za pomocą pola programowania lub ustawić na **00**.

Wskazówka: Gdy wyświetli się minutnik, zostanie zablokowana odpowiednia strefa grzejna. Najpierw wyłączyć minutnik, a następnie zaprogramować strefę grzejną.

Automatyczne ograniczenie czasu gotowania

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

Strefa grzejna przestaje się nagrzewać. Na wskaźniku danej strefy grzejnej migają na przemian **FB** oraz wskaźnik ciepła resztkowego **HH**.

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

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

Funkcja blokady podczas czyszczenia

Jeżeli płyta kuchenki jest włączona podczas czyszczenia panelu sterowania, ustawienia kuchenki mogą przypadkowo ulec zmianie.

Aby temu zapobiec, płytę kuchenki zaopatrzone w funkcję blokady podczas czyszczenia. Nacisnąć symbol . Słychać sygnał dźwiękowy. Panel sterowania zostaje zablokowany na

35 sekund. Obecnie można oczyścić powierzchnię panelu sterowania, bez ryzyka zmiany ustawień.

Wskazówka: Blokada nie ma wpływu na wyłącznik główny. Można wyłączyć płytę kuchenki w dowolnym momencie.

Ustawienia podstawowe

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

Wskaźnik	Funkcja
 I	Stałe zabezpieczenie dzieci  Wyłączone.* I Włączone.
 2	Sygnały dźwiękowe  Sygnał potwierdzenia i sygnał błędu wyłączone. I Wyłączony tylko sygnał potwierdzenia. 2 Wszystkie sygnały włączone.*
 5	Automatyczny wyłącznik czasowy  Wyłączony.* I:55 Czas automatycznego wyłączenia
 6	Czas trwania sygnału ostrzegawczego funkcji programowania czasu I 10 sekund*. 2 30 sekund. 3 1 minuta.

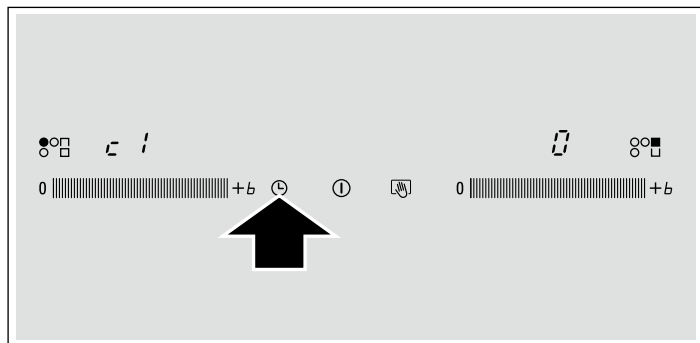
*Ustawienie fabryczne

Wskaźnik	Funkcja
☐ 1	Funkcja Power-Management (zarządzania mocą) ☐ = Wyłączona.* 1 = 1000 W. moc minimalna. 2 = 1500 W. 3 = 2000 W. ... 9 lub 9. = maksymalna moc płyty.
☐ ☐	Powrót do ustawień domyślnych ☐ Ustawienia użytkownika.* 1 Powrót do ustawień fabrycznych.
*Ustawienie fabryczne	

Dostęp do ustawień podstawowych

Płyta kuchenki powinna być wyłączona.

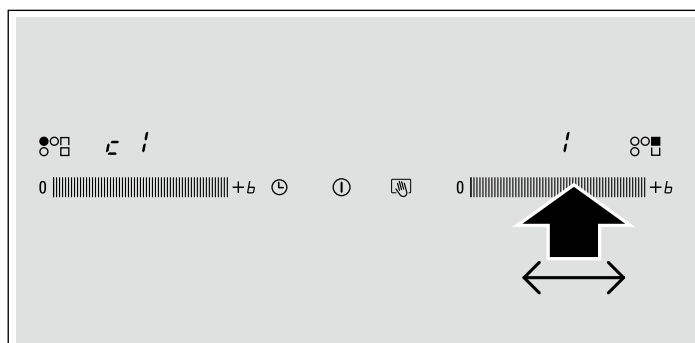
1. Włączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego.
2. W ciągu kolejnych 10 sekund, nacisnąć i przytrzymać symbol ☐ przez 4 sekundy.



Po lewej stronie panelu wyświetla się ☐ 1, a po prawej ☐.

3. Nacisnąć kilkakrotnie symbol ☐, aż po lewej stronie panelu pojawi się wskaźnik żądanej funkcji.

4. Następnie wprowadzić żądane ustawienie za pomocą pola programowania.



5. Ponownie nacisnąć symbol ☐, przytrzymując przez ponad 4 sekundy.

Ustawienia zostały prawidłowo zapisane w pamięci.

Zakończenie

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

Konserwacja i czyszczenie

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

Płyta kuchenki

Czyszczenie

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

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

Nigdy nie stosować:

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

Skrobak do szkła

Szczególnie odporne zabrudzenia usuwać skrobakiem do szkła.

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

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

⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Konserwacja

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

Rama płyty kuchenki

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

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

Usuwanie usterki

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

Wskaźnik	Usterka	Sposób usunięcia usterki
brak	Przerwa w dostawie prądu. Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Usterka układu elektronicznego.	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.
E miga	Pulpit obsługi jest wilgotny lub znajduje się na nim jakiś przedmiot.	Wysuszyć powierzchnię pulpitu obsługi lub usunąć znajdujący się na nim przedmiot.
E_r + numer / d + numer / E + numer	Usterka układu elektronicznego.	Wyłączyć płytę kuchenki z kontaktu. Odczekać około 30 sekund i ponownie podłączyć płytę kuchenki do sieci.*
$F0$	Wewnętrzna usterka działania urządzenia.	Wyłączyć płytę kuchenki z kontaktu. Odczekać około 30 sekund i ponownie podłączyć płytę kuchenki do sieci.*
$F2$	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i spowodował wyłączenie odpowiedniej strefy grzejnej.	Odczekać, aż ostygnie układ elektroniczny. Następnie nacisnąć dowolny symbol na płycie kuchenki.*
$F4$	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i spowodował wyłączenie wszystkich stref grzejnych.	
$U1$	Nieodpowiednie (zbyt wysokie) napięcie zasilania.	Należy skontaktować się z dystrybutorem energii elektrycznej.
$U2 / U3$	Strefa grzejna uległa przegrzaniu i wyłączyła się w celu ochrony płyty kuchenki.	Odczekać do momentu, gdy układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć strefę grzejną.

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

Nie wolno stawiać gorących naczyń na pulpicie obsługi.

Zwykły hałas podczas działania urządzenia

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

Niskotonowe buczenie jak w transformatorze

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

Niskotonowy gwizd

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

Trzaski

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

Wysokotonowe gwizdy

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

Hałas wentylatora

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

Miarowe dźwięki, podobne do dźwięku przesuwających się wskazówek zegara

Ten hałas występuje tylko wtedy, gdy działają 3 strefy grzejne po lewej stronie, natomiast zanika lub zmniejsza się po wyłączeniu jednej ze stref grzejnych.

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

Serwis

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

Numer E i numer FD:

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

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 0801 191 534

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



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



9000728288 00 911116