

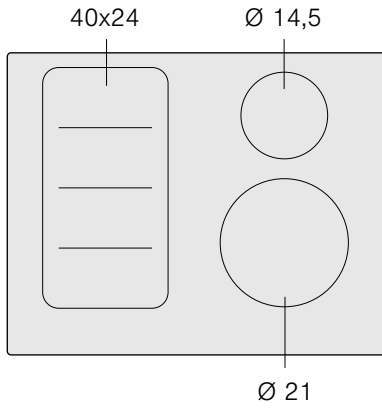





EH...MN..

Płyta grzejna

SIEMENS

EH...MN...



		g*	b*
40x24		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3	Funkcja zabezpieczenia dzieci	13
Przyczyny uszkodzeń.....	5	Włączanie i wyłączanie funkcji zabezpieczenia dzieci.....	13
Ochrona środowiska	5	Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci.....	13
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.....	5	Funkcja Powerboost	13
Rady dotyczące oszczędzania energii.....	5	Ograniczenia w stosowaniu.....	13
Gotowanie indukcyjne	6	Włączenie.....	13
Zalety gotowania indukcyjnego.....	6	Wyłączenie.....	13
Naczynia.....	6	Funkcja programowania czasu	14
Informacje na temat urządzenia	7	Automatyczne wyłączanie strefy grzejnej.....	14
Panel sterowania.....	7	Zegar z powiadomieniem akustycznym.....	14
Strefy grzejne.....	7	Automatyczne ograniczenie czasu gotowania	14
Wskaźnik ciepła resztkowego.....	7	Funkcja blokady podczas czyszczenia	15
Programowanie płyty kuchenki	8	Ustawienia podstawowe	15
Włączanie i wyłączanie płyty kuchenki.....	8	Dostęp do ustawień podstawowych.....	16
Programowanie strefy grzejnej.....	8	Konserwacja i czyszczenie	16
Tabela gotowania.....	8	Płyta kuchenki.....	16
Funkcja smażenia	10	Rama płyty kuchenki.....	16
Patelnie do funkcji smażenia.....	10	Usuwanie usterki	17
Poziomy temperatury.....	10	Zwykły hałas podczas działania urządzenia.....	17
Zasady programowania.....	10	Serwis	18
Tabela.....	11	Testowane dania	18
Programy używane w celu smażenia.....	12		
Elastyczna strefa grzejna	12		
Rady dotyczące korzystania z naczyń.....	12		
Uwagi.....	12		
Jako dwie niezależne strefy grzejne.....	12		
Jako pojedyncza strefa grzejna.....	12		

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.

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

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

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

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

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

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

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

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 i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Pole grzejne grzeje, lecz wskaźnik nie działa. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

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

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.

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 umieszczają pustych naczyń w strefach grzejnych. Może to spowodować uszkodzenia.
- Nigdy nie umieszczają 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

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



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

Rady dotyczące oszczędzania energii

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

Gotowanie indukcyjne

Zalety gotowania indukcyjnego

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

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

Naczynia

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

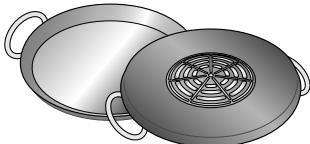
- stal emaliowana
- żeliwo
- specjalne naczynia ze stali nierdzewnej do gotowania indukcyjnego.

Aby stwierdzić, czy naczynia są odpowiednie, należy sprawdzić, czy podstawa naczynia przyciąga magnes.

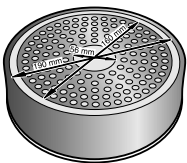
Istnieje inny rodzaj naczyń dostosowanych do podgrzewania indukcyjnego, których dno nie jest w całości ferromagnetyczne.



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



Elementy aluminiowe umieszczone w podstawie naczyń zmniejszają obszar ferromagnetyczny, w związku z tym dostarczona ilość ciepła może być mniejsza lub mogą wystąpić problemy z wykryciem naczynia, a nawet może zdarzyć się, że naczynie nie zostanie wykryte.



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 płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

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

Charakterystyka dna naczynia

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

Brak naczynia lub nieodpowiednia wielkość

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

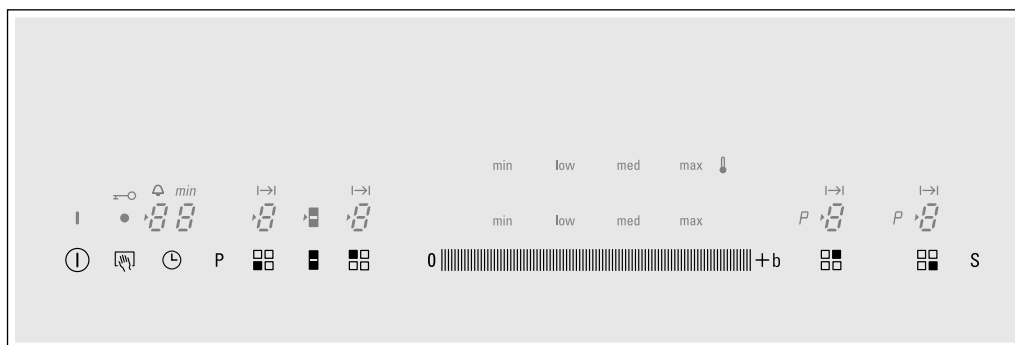
Wykrywanie naczyń

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.

Informacje na temat urządzenia

Na stronie 2 znajdują się informacje o wielkości i mocy pól grzejnych.

Panel sterowania



Powierzchnie sterowania

ⓘ	Wyłącznik główny
☐	Wybór strefy grzejnej
0 +b	Pole programowania
🔒	Blokada podczas czyszczenia i funkcja zabezpieczenia dzieci
⌚	Programowanie czasu
▬	Elastyczna strefa grzejna
S	Funkcja smażenia
P	Programy funkcji smażenia

Wskaźniki

0	Wydajność
1-9	Poziomy mocy
H/h	Ciepło resztkowe
b	Funkcja Powerboost
▬	Elastyczna strefa grzejna
🔒	Funkcja zabezpieczenia dzieci
00	Funkcja programowania czasu
🔔	Minutnik
⏪	Automatyczne wyłączenie
R	Funkcja smażenia
P	Programy funkcji smażenia
⏴	Temperatura funkcji smażenia
min, low, med, max	Poziomy temperatury

Powierzchnie sterowania

Dotknięcie symbolu powoduje włączenie odpowiedniej funkcji.

Wskazówka: Powierzchnie sterowania powinny być zawsze suche. Wilgoć może wpłynąć na działanie urządzenia.

Strefy grzejne

Strefa grzejna

○	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 stref grzejnych sygnalizowanych przez wskaźnik.

Nawet po wyłączeniu płyty kuchenki, wskaźnik **h** lub **H**, pozostanie zapalony tak długo, dopóki strefa grzejna nie ostygnie.

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

Programowanie płyty kuchenki

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

Włączanie i wyłączanie płyty kuchenki

Do włączania i wyłączania płyty kuchenki służy wyłącznik główny.

Włączenie: nacisnąć symbol 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.

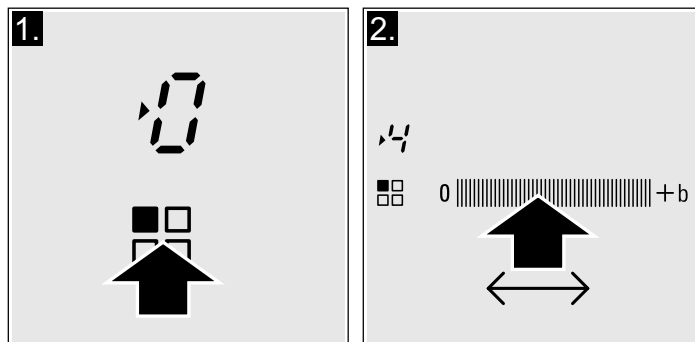
Każdy poziom mocy posiada stopień pośredni, oznaczony za pomocą kropki.

Wybór strefy grzejnej i poziomu mocy

Płyta kuchenki powinna być włączona.

1. Wybrać strefę grzejną za pomocą symbolu ■■. Na wyświetlaczu pojawi się □ oraz symbol ►.

2. W ciągu kolejnych 10 sekund, dotknąć palcem pola programowania i odczekać do momentu, gdy zostanie wyświetlona wybrana moc gotowania.



Poziom mocy został ustawiony.

Zmiana poziomu mocy

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

Wyłączenie strefy grzejnej

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

Wskazówki

- Po wybraniu strefy grzejnej, pokazuje się symbol ►. Następnie można wprowadzić ustawienia.
- 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.

W czasie podgrzewania, należy mieszać od czasu do czasu purée, kremy i gęste sosy.

Na początku gotowania, użyć poziomu mocy 9.

	Poziom mocy	Czas gotowania
Topienie		
Czekolada, kuwertura czekoladowa	1-1.	-
Masło, miód, żelatyna	1-2	-
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	3-4	15-25 min
Gulasz głęboko mrożony	3-4	30-40 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

*** Często obracać

	Poziom mocy	Czas gotowania
Doprowadzanie do wrzenia, gotowanie na parze, przysmażanie		
Ryż (z podwójną ilością wody)	2-3	15-30 min
Ryż na mleku	2-3	30-40 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
Hamburgery, klopsiki mięsne (3 cm grubości)***	4.-5.	30-40 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 150-200 g 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	
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

*** Często obracać

Funkcja smażenia

Funkcja ta umożliwia smażenie na dwóch bocznych prawych strefach grzejnych z regulacją temperatury patelni.

Zalety podczas smażenia

Strefa grzejna nagrzewa się wyłącznie wówczas, gdy jest to konieczne. W ten sposób zaoszczędza się energię. Olej i tłuszcz nie rozgrzewają się nadmiernie.

Wskazówki

- Nigdy nie podgrzewać oleju, masła lub smalcu, zostawiając naczynie bez nadzoru.
- Umieszczać patelnię pośrodku strefy grzejnej. Upewnić się, że średnica podstawy patelni jest właściwie dobrana.
- Nie nakrywać patelni pokrywkami. W przeciwnym razie automatyczna regulacja nie będzie działała. Można używać siła ochronnego, w ten sposób funkcja automatycznej regulacji będzie działała.
- Stosować wyłącznie olej odpowiedni do smażenia. Jeżeli stosuje się masło, margarynę, olej z oliwek lub smalec, należy włączyć poziom temperatury **min**.

Patelnie do funkcji smażenia

Istnieją patelnie służące specjalnie do opisywanej funkcji smażenia. Można je nabyć później, jako dodatkowe akcesoria, w wyspecjalizowanych sklepach lub w naszym Serwisie Technicznym. Należy zawsze wskazać odpowiedni kod referencyjny.

- **HZ390210** małe naczynie (o średnicy 15 cm).
- **HZ390220** średnie naczynie (19 cm)
- **HZ390230** duże naczynie (21 cm)

Patelnie mają właściwości przeciwdziałające przyleganiu potraw. Można również smażyć potrawy z niewielką ilością oleju.

Wskazówki

- Funkcja smażenia została specjalnie dostosowana do tego rodzaju patelni.
- W przypadku innego rodzaju patelni, temperaturę można wyregulować się powyżej lub poniżej wybranego poziomu. Najpierw należy wypróbować niższy poziom temperatury, z następnym - w razie potrzeby - zmienić go. Opisywane patelnie mogą ulec nadmiernemu rozgrzaniu.

Poziomy temperatury

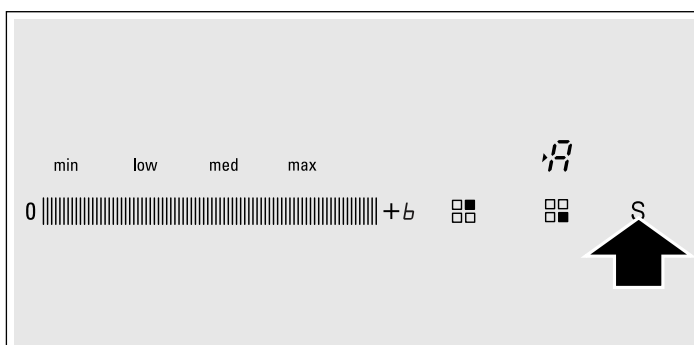
Poziom mocy	Temperatura	Odpowiednie do przygotowania
max	wysoka	np. placki ziemniaczane, ziemniaki z patelni i krwiste befsztyki.
med	średnia-wysoka	np. delikatne potrawy smażone takie jak mrożone dania panierowane, eskalopki, ragú, warzywa.
low	niska-średnia	np. potrawy do smażenia o większej grubości takie jak sznycle i kielbaski, ryby.
min	niska	np. omlety na maśle, oliwie z oliwek lub na margarynie

Zasady programowania

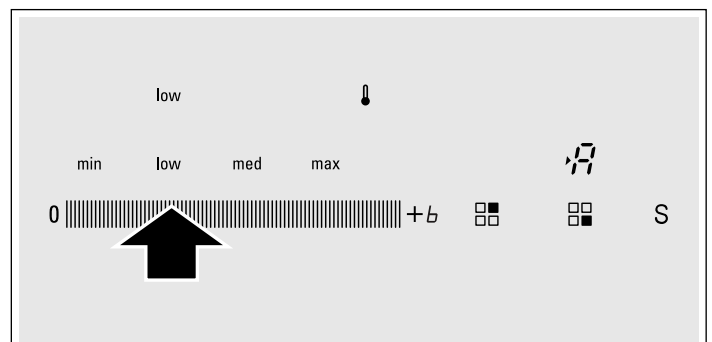
Sprawdzić w tabeli odpowiedni poziom temperatury. Umieścić patelnię w danej strefie grzejnej.

Płyta kuchenki powinna być włączona.

1. Wybrać strefę grzejną i nacisnąć symbol **S**. W polu wskaźników strefy grzejnej wyświetla się wskaźnik **R**. W polu programowania pokazują się możliwe do wybrania poziomy temperatury.



2. W ciągu kolejnych 10 sekund, wybrać w polu programowania żądany poziom temperatury.



Funkcja smażenia została włączona. Wskaźnik temperatury **!** pozostaje włączony aż do chwili, gdy zostanie osiągnięta temperatura smażenia. Wówczas rozlega się sygnał dźwiękowy i symbol temperatury gaśnie.

Wskazówka: Aby wyświetliły się wskaźniki temperatury **!** i poziom temperatury, należy uprzednio wybrać strefę grzejną.

3. Po osiągnięciu odpowiedniego poziomu temperatury, włączyć olej na patelnię, a następnie dodać składniki potrawy. Należy od czasu do czasu mieszać potrawę, aby się nie przypaliła.

Wyłączenie funkcji smażenia

Wybrać 0 w polu programowania.

Tabela

Tabela wskazuje, jaki poziom temperatury jest właściwy dla każdej potrawy. Czas gotowania może zmieniać się w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości potraw.

Wybrany poziom mocy zmienia się w zależności od typu używanej patelni.

		Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania, licząc od chwili sygnału dźwiękowego
Mięso	Eskalopki bez panierki lub w panierce	med	6-10 min
	Filet	med	6-10 min
	Kotlety	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Befszyk krwisty (3 cm grubości)	max	6-8 min
	Befszyk średnio lub dobrze wysmażony (3 cm grubości)	med	8-12 min
	Pierś kurczaka (2 cm grubości)	low	10-20 min
	Kiełbaski gotowane lub surowe	low	8-20 min
	Hamburgery / sznyce	low	6-30 min
	Ser smażony "Leberkäse"	min	6-9 min
	Ragú, gyros	med	7-12 min
	Mięso mielone	med	6-10 min
	Boczek	min	5-8 min
Ryba	Ryba smażona	low	10-20 min
	Filet z ryby naturalny lub w panierce	low / med	10-20 min
	Krewetki małe i duże	med	4-8 min
Dania na bazie jajek	Naleśniki	med	smażyć po kolei
	Tortilla	min	smażyć jedną porcję po drugiej
	Jajka sadzone	min / med	2-6 min
	Jajecznicą	min	2-4 min
	Kaiserschmarm	low	10-15 min
	Grzanki smażone/ francuskie tosty	low	smażyć jedną porcję po drugiej
Ziemniaki	Ziemniaki z patelni przygotowane z ziemniaków gotowanych w mundurkach	max	6-12 min
	Ziemniaki z patelni przygotowane z surowych ziemniaków*	low	15-25 min
	Placki ziemniaczane	max	smażyć jedną porcję po drugiej
	Ziemniaki glazurowane	med	10-15 min
Warzywa	Czosnek, cebule	min	2-10 min
	Kabaczek, bakłażan	low	4-12 min
	Papryka, szparagi zielone	low	4-15 min
	Grzyby	med	10-15 min
	Warzywa glazurowane	med	6-10 min
Produkty mrożone	Eskalopki	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Pierś kurczaka	min	10-30 min
	Nuggets	med	10-15 min
	"Gyros", "Kebab"	med	10-15 min
	Filet z ryby naturalny lub w panierce	low	10-20 min
	Paluszki rybne	med	8-12 min
	Frytki	med / max	4-6 min
	Dania i warzywa z patelni	min	8-15 min
	Spring rolls - sajgonki	low	10-30 min
	Camembert / ser	low	10-15 min
Inne	Camembert / ser	low	7-10 min
	Dania poddane wcześniej obróbce cieplej, przygotowywane z dodatkiem wody, np. makaron z patelni	min	4-6 min
	Grzanki do zup i sałatek	low	6-10 min
	Migdały / orzechy / nasiona pinii*	min	3-7 min

* Na zimnej patelni.

Programy używane w celu smażenia

Używać wymienionych programów tylko wtedy, gdy stosowane są patelnie zalecane do funkcji smażenia.

Opisywane programy umożliwiają przygotowanie następujących potraw:

Program	Potrawa
P1	Eskalopki
P2	Pierś z drobiu, cordon bleu
P3	Befszyk krwisty
P4	Befszyk średnio lub dobrze wysmażony
P5	Ryba
P6	Dania i warzywa z patelni, mrożone
P7	Piekarnik - ziemniaki smażone, mrożone
P8	Naleśniki
P9	Tortilla, jajka

Wybór żądanego programu

Wybrać strefę grzejną.

1. Nacisnąć symbol **P**. W polu wskaźników strefy grzejnej pokazuje się **7**. W polu wskaźników programu wyświetla się **P**.
2. Dotknąć palcem pola programowania i odczekać do momentu, gdy pojawi się żądany program.

Program został już wybrany.

Aż do chwili osiągnięcia odpowiedniej temperatury, pozostaje wyświetlony symbol temperatury. Gdy zostanie osiągnięta właściwa temperatura, rozlega się sygnał dźwiękowy i symbol temperatury gaśnie.

Wlać olej lub nałożyć smalec na patelnię, a następnie dodać składniki potrawy. Jak zazwyczaj, należy od czasu do czasu mieszać potrawę, aby się nie przypaliła.

Wyłączenie programu

Wybrać 0 w polu programowania.

Elastyczna strefa grzejna

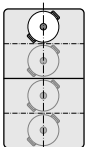
Może być wykorzystywana jako pojedyncza strefa grzejna lub jako dwie niezależne strefy grzejne, w zależności od potrzeb kulinarnych w danym momencie.

Składa się z 4 induktorów, które działają w sposób niezależny. W przypadku uruchomienia elastycznej strefy grzejnej, działa wyłącznie ta strefa, która jest zakryta przez naczynie.

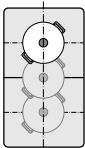
Rady dotyczące korzystania z naczyń

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

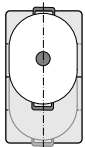
Jako pojedyncza strefa grzejna



Średnica mniejsza lub równa 13 cm
Umieścić naczynie w jednej z 4 pozycji pokazanych na rysunku.

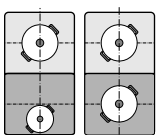


Średnica powyżej 13 cm
Umieścić naczynie w jednej z 3 pozycji pokazanych na rysunku.



Jeśli naczynie zajmuje więcej niż jedną strefę grzejną, umieścić je przy górnym lub dolnym brzegu elastycznej strefy grzejnej.

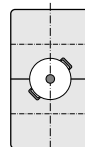
Jako dwie niezależne strefy grzejne



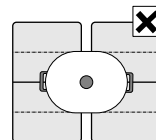
Strefa przednia i tylna, z których każda posiada dwa induktory, mogą być wykorzystywane w sposób niezależny. W każdej z nich można ustawiać odpowiednią moc; w tym przypadku zaleca się używanie tylko jednego naczynia w każdej strefie.

Uwagi

Przy używaniu dwóch 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.



Aby uzyskać maksymalną moc za pomocą funkcji Powerboost, przy używaniu elastycznej strefy grzejnej należy umieszczać naczynie w jej środku.



W płytach posiadających więcej niż jedną elastyczną strefę grzejną, zaleca się, aby nie używać jednocześnie kilku stref grzejnych w przypadku pojedynczego naczynia.

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. Umieścić naczynie na płycie kuchenki i nacisnąć symbol **■**. Wyświetla się wskaźnik **▶■**. Elastyczna strefa grzejna została włączona.
2. Następnie wybrać żądany poziom mocy, dotykając palcem pola programowania i przytrzymując, aż wyświetli się odpowiedni poziom mocy.

Elastyczna strefa grzejna jest włączona.

Zmiana poziomu mocy


Wybrać elastyczną strefę grzejną, naciskając symbol **■**, i zmienić poziom mocy za pomocą pola programowania.

Dodanie nowego naczynia

Nacisnąć symbol . Wykryto nowe naczynie i zostanie utrzymany poprzednio wybrany poziom mocy.

Wskazówka: Jeśli naczynie umieszczone na włączonej strefie grzejnej zostanie przesunięte lub podniesione, płyta kuchenki wykona automatyczne wyszukiwanie i utrzyma wcześniej wybrany poziom mocy.

Sposób wyłączenia

Wybrać  w polu programowania.

Ponowne wykorzystanie jako dwie strefy grzejne

Wybrać jedną z dwóch stref grzejnych elastycznej strefy grzejnej.



Wskazówka: Po zgaszeniu i ponownym włączeniu płyty kuchenki, elastyczna strefa grzejna będzie ponownie gotowa do użytkowania jako dwie strefy grzejne.


Funkcja zabezpieczenia dzieci

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

Włączanie i wyłączanie funkcji zabezpieczenia

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.


Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci

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




Włączanie i wyłączanie

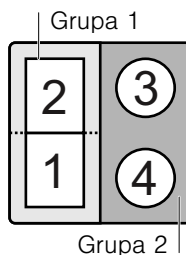
W rozdziale *Ustawienia podstawowe*, podano informacje dotyczące aktywacji automatycznej funkcji zabezpieczenia dzieci.

Funkcja Powerboost

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



Ograniczenia w stosowaniu

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




Wskazówka: Największą moc w elastycznej strefie grzejnej uzyskuje się poprzez umieszczenie pojedynczego naczynia w środku strefy, jak wskazano w rozdziale *Elastyczna strefa grzejna*.

Włączenie

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

Wyłączenie

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

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

Funkcja programowania czasu

Funkcja ta może być używana na dwa różne sposoby:

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

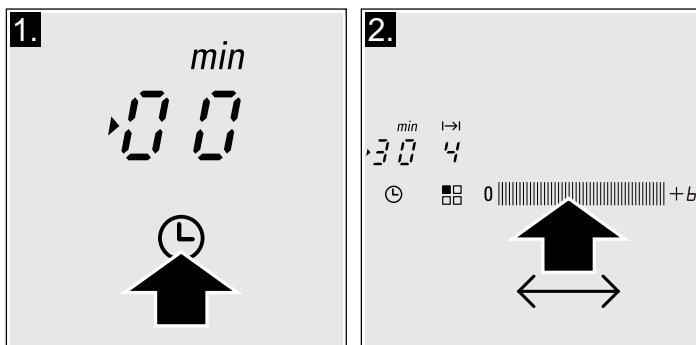
Automatyczne wyłączenie strefy grzejnej

Strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona po upływie zaprogramowanego czasu.

Programowanie czasu gotowania.

Płyta kuchenki powinna być włączona:

1. Wybrać strefę grzejną i żądany poziom mocy.
2. Nacisnąć symbol . Wyświetla się wskaźnik strefy grzejnej. Na wyświetlaczu funkcji programowania czasu pokazuje się . Aby wybrać inną strefę grzejną, nacisnąć kilkakrotnie symbol , aż wyświetli się wskaźnik żądanej strefy grzejnej.
3. W ciągu kolejnych 10 sekund, wybrać w polu programowania żądany czas gotowania. Możliwe ustawienie wstępne to od lewej do prawej: 1, 2, 3..... do 10 minut.



Po upływie kilku sekund, rozpocznie się odliczanie zaprogramowanego czasu gotowania.

Wskazówka: Można automatycznie zaprogramować ten sam czas gotowania dla wszystkich stref grzejnych. Zaprogramowany czas będzie upływać w sposób niezależny dla każdej strefy grzejnej.

W rozdziale *Ustawienia podstawowe* znajdują się informacje dotyczące automatycznego programowania czasu gotowania.

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.

Zmiana lub usunięcie ustawienia czasu

Nacisnąć kilkakrotnie symbol do momentu wyświetlenia żadanego wskaźnika . Zmienić czas gotowania za pomocą pola programowania lub ustawić na .

Po upływie zaprogramowanego czasu

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

Automatyczne wyłączenie strefy grzejnej za pomocą funkcji smażenia

Podczas gotowania przy użyciu funkcji smażenia, odliczanie zaprogramowanego czasu gotowania rozpoczyna się po osiągnięciu właściwej temperatury w wybranej strefie.

Wskazówki

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

Zegar z powiadomieniem akustycznym

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

Zasady programowania

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

Zmiana lub usunięcie ustawienia czasu

Nacisnąć kilkakrotnie symbol , aż do wyświetlenia wskaźnika . Zmienić czas za pomocą pola programowania lub ustawić na .

Po upływie zaprogramowanego czasu

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

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

Automatyczne ograniczenie czasu gotowania

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


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

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.

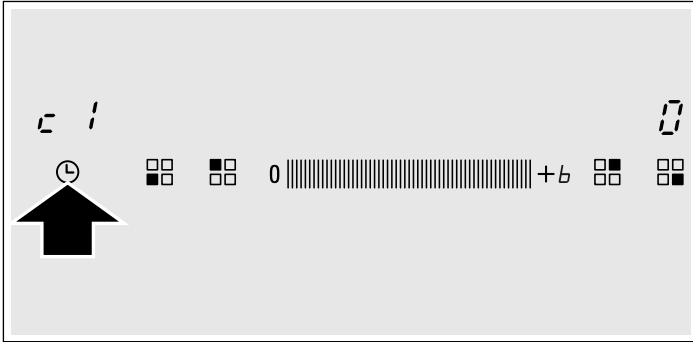
Wskaźnik	Funkcja
	Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci  Wyłączona.*  Włączona.
	Sygnaly dźwiękowe  Sygnał potwierdzenia i sygnał błędu wyłączone.  Wylaczone tylko sygnał potwierdzenia.  Wszystkie sygnaly włączone.*
	Automatyczne programowanie czasu gotowania.  Wyłączone.*  1:59 Czas automatycznego wyłączenia
	Czas trwania sygnału ostrzegawczego funkcji programowania czasu  10 sekund*.  30 sekund.  1 minuta.
	Funkcja Power-Management (zarządzania mocą)  = Wyłączona.*  = 1000 W. moc minimalna.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  9 lub 9. = maksymalna moc płyty.
	Czas wyboru strefy grzejnej  Nieograniczony: pozostaje wybrana ostatnia zaprogramowana strefa grzejna.*  Ograniczony: strefa grzejna pozostanie wybrana tylko przez 10 sekund.
	Powrót do ustawień domyślnych  Ustawienia użytkownika.*  Powrót do ustawień fabrycznych.

*Ustawienie fabryczne


Dostęp do ustawień podstawowych

Płyta kuchenki powinna być wyłączona.

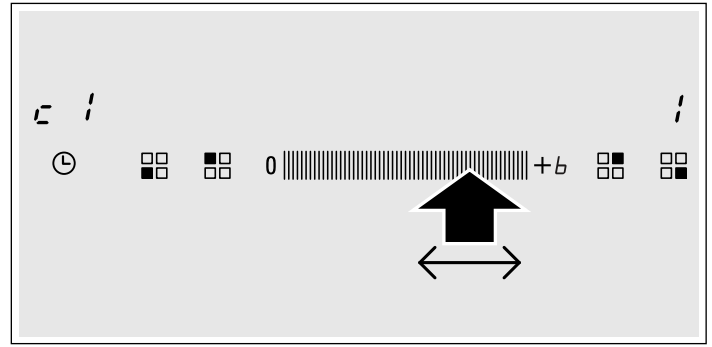
1. Włączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego.
2. W ciągu kolejnych 10 sekund, nacisnąć i przytrzymać symbol  przez 4 sekundy.




W polu wskaźników wyświetla się **c |** oraz **0** jako wstępnie zdefiniowane ustawienie.

3. Nacisnąć kilkakrotnie symbol  do momentu, gdy wyświetli 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:

- Nierozcieńczonego środka do zmywarek
- Detergentu do zmywarek
- Materiałów ściernych
- Produktów powodujących korozję jak spraye do piekarników lub środki usuwające plamy
- Gąbek, które mogą zarysować powierzchnię
- Wysokociśnieniowych urządzeń czyszczących lub urządzeń na parę

Najlepszym sposobem usunięcia szczególnie odpornych zabrudzeń jest użycie skrobaka do szkła. Przestrzegać wskazówek producenta.

Odpowiednie skrobaki do szkła można nabyć w naszym Serwisie Technicznym lub w sklepie online.

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	Panel sterowania jest wilgotny lub znajduje się na nim jakiś przedmiot.	Wysuszyć powierzchnię panelu sterowania lub usunąć znajdujący się na nim przedmiot.
E_r + numer / d + numer / E + numer	Usterka układu elektronicznego.	Odłączyć płytę kuchenki od sieci elektrycznej. Odczekać około 30 sekund i ponownie podłączyć płytę kuchenki do sieci.*
$FQ / F9$	Wewnętrzna usterka działania urządzenia.	Odłączyć płytę kuchenki od sieci elektrycznej. Odczekać około 30 sekund i ponownie podłączyć płytę kuchenki do sieci.*
$F2 / F5$	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 komunikat nie znika, skontaktować się z Serwisem Technicznym.

Nie wolno stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.

Zwykły hałas podczas działania urządzenia

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

Głęboki szmer 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.

Gwizd o niskiej częstotliwości

Ten hałas występuje, kiedy naczynie jest puste. Ten hałas znika, gdy wlewa się wodę lub wkłada potrawę do naczynia.

Trzaskanie

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 powodować zmianę intensywności hałasu.

Gwizdy o wysokiej częstotliwości

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 natychmiast 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 włącza się, gdy zostanie wykryta wysoka temperatura. Wentylator może również działać na skutek inercji, po wyłączeniu płyty kuchenki, jeśli wykryta temperatura wciąż jest zbyt wysoka.

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

Serwis

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

Numer E i numer FD:

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

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 534

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

Testowane dania

Ta tabela została opracowana przez instytuty zajmujące się oceną, w celu ułatwienia kontroli naszych urządzeń.

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

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

Testowane dania	Strefa grzejna	Wstępne podgrzewanie			Gotowanie	
		Poziom mocy	Czas trwania (min:s)	Pokrywka	Poziom mocy	Pokrywka
Topienie czekolady						
Naczynie: rondel						
Kuwertura czekoladowa (np. marki Dr. Oetker ciemna 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nie
Podgrzewanie i podtrzymywanie stałej temperatury zupy z soczewicy						
Naczynie: Garnek						
Temperatura początkowa 20 °C						
<i>Zupa z soczewicy*</i>						
Ilość 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 bez mieszania	Tak	1.	Tak
Ilość: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 bez mieszania	Tak	1.	Tak
<i>Zupa z soczewicy z konserwy, np. soczewica z kiełbasą Erasco</i>						
Ilość 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 zamieszać po ok. 1:00	Tak	1.	Tak
Ilość 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 zamieszać po ok. 1:00	Tak	1.	Tak
Przygotowanie sosu beszamelowego						
Naczynie: Rondel						
Temperatura mleka: 7 °C						
Składniki: 40 g masła, 40 g mąki, 0,5 l mleka (3,5% tłuszczu) i szczypta soli	Ø 14,5 cm					
1. Rozpuścić masło, mieszać z mąką i solą i całość podgrzać		1	ok. 3:00	Nie		
2. Dodać mleko i zagotować sos, nie przestając mieszać		7	ok. 5:20	Nie		
3. Gdy sos beszamelowy zacznie się gotować, przytrzymać na kuchence jeszcze 2 minuty, nie przestając mieszać					1	Nie

*Przepis zgodnie z DIN 44550

**Przepis zgodnie z DIN EN 60350-2

Testowane dania	Strefa grzejna	Wstępne podgrzewanie			Gotowanie	
		Poziom mocy	Czas trwania (min:s)	Pokrywka	Poziom mocy	Pokrywka
Gotowanie ryżu na mleku						
Naczynie: Garnek						
Temperatura mleka: 7 °C						
Zagrzać mleko, aż zacznie się podnosić. Zmienić zalecany poziom mocy i dodać do mleka ryż, cukier i sól						
Składniki: 190 g ryżu o okrągłych ziarnach, 23 g cukru, 750 ml mleka (3,5% tłuszczu) i szczypta soli	Ø 14,5 cm	8.	ok. 6:30	Nie	2 zamieszać po ok. 10:00	Tak
Składniki: 250 g ryżu o okrągłych ziarnach, 30 g cukru, 1 l mleka (3,5% tłuszczu) i szczypta soli	Ø 18 cm					
Gotowanie ryżu*						
Naczynie: Garnek						
Temperatura wody 20 °C						
Składniki: 125 g ryżu o okrągłych ziarnach, 300 g wody i szczypta soli	Ø 14,5 cm	9	ok. 2:30	Tak	2	Tak
Składniki: 250 g ryżu o okrągłych ziarnach, 600 g wody i szczypta soli	Ø 18 cm	9	ok. 2:30	Tak	2.	Tak
Smażenie polędwiczki wieprzowej						
Naczynie: Patelnia						
Temperatura początkowa polędwiczki: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
2 filety z polędwiczki (waga całkowita ok. 200 g, grubość 1 cm)						
Smażenie naleśników**						
Naczynie: Patelnia	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
55 ml ciasta na jeden naleśnik						
Smażenie głęboko mrożonych ziemniaków						
Naczynie: Garnek						
Składniki: 1,8 kg oleju słonecznikowego na jedno smażenie: 200 g głęboko mrożonych frytek (np. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Do chwili, gdy temperatura oleju osiągnie 180 °C	Nie	9	Nie

*Przepis zgodnie z DIN 44550

**Przepis zgodnie z DIN EN 60350-2

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



9000940676 01 931213