

# SIEMENS

EH...HFC..

# Indukcyjna płyta grzewcza



PL Instrukcja obsługi

Siemens Home Appliances

Register your appliance on My Siemens and  
discover exclusive services and offers.



Więcej informacji na ten temat można znaleźć w cyfrowym podręczniku użytkownika.



## Spis treści

1	Bezpieczeństwo .....	2
2	Zapobieganie szkodom materialnym.....	4
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	5
4	Odpowiednie naczynia do gotowania.....	6
5	Poznanawanie urządzenia .....	7
6	Przed pierwszym użyciem .....	8
7	Aktualizacja oprogramowania.....	8
8	Podstawowy sposób obsługi .....	9
9	Przycisk Ulubione .....	10
10	Strefa smażenia.....	10
11	Funkcje zegara .....	11
12	powerBoost .....	11
13	shortBoost <sup>1</sup> .....	12
14	Funkcja podtrzymywania ciepła <sup>1</sup> .....	12
15	fryingSensor.....	12
16	Zabezpieczenie przed dziećmi .....	14
17	Pauza .....	14
18	Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa .....	15
19	Ustawienia podstawowe.....	15
20	Test naczyń do gotowania.....	16
21	Home Connect .....	16
22	Sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej.....	18
23	Czyszczenie i pielęgnacja.....	20
24	Usuwanie usterek.....	20
25	Utylizacja .....	22
26	Serwis .....	22
27	Informacje o oprogramowaniu wolnym i otwartym.....	22
28	Deklaracja zgodności .....	23
29	Potrawy testowe.....	23

## 1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

### 1.1 Wskazówki ogólne

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcje, paszport urządzenia i informacje o produkcie należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji oraz z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

### 1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

Bezpieczeństwo podczas użytkowania zapewnione jest tylko po prawidłowym zamontowaniu zgodnie z instrukcją montażu. Monter jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie w miejscu instalacji urządzenia.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 4000 m nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

- z zewnętrznym timerem lub osobnym zdalnym sterowaniem. Nie dotyczy to sytuacji, w której praca została ukończona przy pomocy urządzeń objętych EN 50615.

W przypadku stosowania aktywnego implantu medycznego (np. rozrusznika serca lub defibrylatora) należy zasięgnąć opinii lekarza, czy urządzenie to spełnia wymogi dyrektywy Rady

<sup>1</sup> Dostępne w zależności od wersji oprogramowania. Więcej informacji na temat dostępności można znaleźć na stronie internetowej.

90/385/EWG z dnia 20 czerwca 1990 r. oraz normy EN 45502-2-1 i normy EN 45502-2-2 oraz zostało dobrane, wszczepione i zaprogramowane zgodnie z regułami VDE-AR-E 2750-10. Jeżeli są spełnione powyższe warunki i używane są niemetalowe przybory oraz naczynia kuchenne z niemetalowymi uchwytami, użytkowanie indukcyjnej płyty grzewczej zgodnie z przeznaczeniem jest całkowicie bezpieczne.

### 1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

### 1.4 Bezpieczne użytkowanie

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

Gotowanie na tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru.

- ▶ Nigdy nie pozostawiać gorących olejów i tłuszczów bez nadzoru.
- ▶ Nigdy nie próbować gasić ognia wodą, tylko wyłączyć urządzenie a następnie przykryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.

Powierzchnia grzewcza bardzo się nagrzewa.

- ▶ Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów na powierzchnię grzewczą ani w jej pobliżu.
- ▶ Nigdy nie przechowywać przedmiotów na powierzchni grzewczej.

Urządzenie silnie się nagrzewa.

- ▶ Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzewczą.

Pokrywy płyt grzewczych mogą powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

- ▶ Nie używać pokryw na płyty grzewcze. Po każdym użyciu wyłączyć płytę grzejną włącznikiem głównym.
- ▶ Nie czekać, aż płyta grzewcza samo się wyłączy, ponieważ nie stoją już na nim żadne naczynia.

Produkty spożywcze mogą się zapalić.

- ▶ Proces gotowania należy nadzorować. Krótki proces gotowania należy stale nadzorować.

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

Podczas używania urządzenie i jego części dotykowe nagrzewają się, zwłaszcza rama płyty grzewczej, jeżeli taka istnieje.

- ▶ Zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia gorących elementów.
- ▶ Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżyły się do urządzenia.

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- ▶ Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzejnej.

- ▶ Nigdy nie odkładać na płytę grzejną metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki.

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub przewodu przyłączeniowego tego urządzenia należy wymienić ten przewód na specjalny przewód zasilający lub specjalny przewód przyłączeniowy, który można nabyć od producenta lub w jego serwisie.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Jeżeli powierzchnia została przerwana, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć potencjalnego zwarcia elektrycznego. W tym celu wyłączyć urządzenie nie za pomocą przełącznika głównego a za pomocą bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 22*

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić w pobliżu gorących części urządzenia.

- ▶ W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.

Kontakt z metalowymi przedmiotami przez wentylator znajdujący się na spodzie płyty grzewczej może spowodować porażenie prądem.

- ▶ Nie trzymać długich, ostro zakończonych metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą grzewczą.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

Jeśli powierzchnia między polem grzewczym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle podskakiwać.

- ▶ Pole grzewcze i spód garnka muszą być zawsze suche.
- ▶ Nigdy nie używać zamrożonych naczyń do gotowania.

W przypadku gotowania w kąpeli wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzewczej i naczynia w wyniku przegrzania.

- ▶ Naczynie w kąpeli wodnej nie powinno bezpośrednio dotykać dna wypełnionego wodą garnka.
- ▶ Używać wyłącznie żaroodpornych naczyń do gotowania.

Urządzenie posiadające porysowaną lub pękniętą powierzchnię może spowodować skałeczenie.

- ▶ Nie używać urządzenia, jeżeli wykazuje ono porysowaną lub pękniętą powierzchnię.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!**

Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i uduśić się.

- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

Dzieci mogą połknąć drobne części lub zadławić się nimi, co może doprowadzić do uduszenia.

- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

## **2 Zapobieganie szkodom materialnym**

Tutaj znajduje się opis najczęstszych przyczyn uszkodzeń i sposobów ich unikania.

<b>Uszkodzenie</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie problemu</b>
Plamy	Niezamierzony proces gotowania.	Obserwować proces gotowania.
Plamy, odpryski	Rozlane artykuły spożywcze, przede wszystkim takie, które zawierają cukier.	Natychmiast usuwać skrobaczką do szkła.
Plamy, odpryski i pęknięcia szkła	Uszkodzone naczynia do gotowania, naczynia do gotowania ze stopioną emalią lub naczynia do gotowania z miedzianym lub aluminiowym spodem.	Używać odpowiedniego naczynia do gotowania i w dobrym stanie.
Plamy, przebarwienia	Niedozwolone metody czyszczenia.	Używać wyłącznie środków czyszczących, które są odpowiednie i czyścić płytę grzewczą tylko wtedy, gdy jest ostygnięta.

<b>Uszkodzenie</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie problemu</b>
Odpryski i pęknięcia szkła	Uderzenia lub spadające naczynie kuchenne, akcesoria kuchenne lub inne twarde lub ostre przedmioty.	Podczas gotowania nie uderzać w szkło ani nie upuszczać przedmiotów na płytę grzewczą.
Zadrapania, przebarwienia	Szorstkie dno naczynia do gotowania lub przesuwanie naczynia do gotowania po płycie grzewczej.	Sprawdzić naczynia. Unosić naczynie do gotowania przy przesuwaniu.
Zarysowania	Sól, cukier albo piasek.	Nie używać płyty grzewczej jako blatu roboczego lub miejsca do odstawiania.
Uszkodzenie urządzenia!	Gotowanie w zamrożonym naczyniu.	Nigdy nie używać zamrożonych naczyń do gotowania.
Uszkodzenie naczynia lub urządzenia	Gotowanie bez zawartości.	Nigdy nie stawiać naczyń do gotowania bez zawartości na gorącą płytę grzewczą ani nie rozgrzewać ich.
Uszkodzenia szyby	Stopiony materiał na gorącej strefie grzewczej lub gorąca pokrywka garnka na szkłe.	Nie kłaść na płytę grzewczą papieru do pieczenia lub folii aluminiowej ani naczyń z tworzyw sztucznych.
Przegrzanie	Gorące naczynie do gotowania na pulpicie obsługi lub na ramce.	Nigdy nie stawiać naczyń do gotowania na tych obszarach.

**UWAGA!**

Ta płyta grzewcza wyposażona jest w części spodniej w wentylator.

- ▶ Jeśli pod płytą grzewczą znajduje się szuflada, nie należy w niej przechowywać małych ani spiczastych przedmiotów, papieru ani ściereczek do naczyń. Przedmioty te mogą zostać zassane i uszkodzić wentylator lub mieć negatywny wpływ na chłodzenie.
- ▶ Pomiędzy zawartością szuflady a wentylatorem należy zachować odstęp minimum 2 cm.

## 3 Ochrona środowiska i oszczędność

### 3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

### 3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

Wybierać strefy grzewcze dostosowane do wielkości garnków. Stawiać naczynia do gotowania pośrodku pól grzewczych.

Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.

**Wskazówka:** Producenci naczyń często podają górną średnicę garnków. Jest ona często większa od średnicy dna.

- Niedopasowane naczynia do gotowania i niecałkowicie przykryte pola grzewcze zużywają dużo energii.

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.

- Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.

- Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.

- Przez szklaną pokrywkę można widzieć zawartość garnka bez podnoszenia pokrywki.

Używać garnków i patelni z płaskim dnem.

- Nierówne dna zwiększają zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.

- Podgrzanie dużego naczynia z niewielką zawartością zużywa większą ilość energii.

Gotować w niewielkiej ilości wody.

- Im większa ilość wody w naczyniu, tym większa ilość energii potrzebna do jego podgrzania.

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy grzania.

- Zbyt wysoki stopień mocy grzania podczas dogotowywania powoduje marnowanie energii.



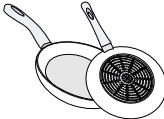
Informacja o produkcie zgodnie z (UE) 66/2014 znajduje się na dołączonym paszporcie urządzenia i w Internecie na stronie produktu urządzenia.

## 4 Odpowiednie naczynia do gotowania

Naczynie do gotowania przystosowane do używania na płycie indukcyjnej musi posiadać ferromagnetyczne dno, czyli musi być przyciągane elektromagnesem. Poza tym dno musi odpowiadać rozmiarowi strefy grzewczej. Jeżeli strefa grzewcza nie rozpoznaje naczynia do gotowania, postawić naczynie na kolejną strefę grzewczą o najmniejszej średnicy.

### 4.1 Rozmiar i cechy naczynia do gotowania

Aby naczynie do gotowania mogło zostać prawidłowo rozpoznane, należy uwzględnić wielkość i materiał, z którego zostało ono wykonane. Dna wszystkich naczyń do gotowania muszą być całkowicie równe i gładkie. Za pomocą Test naczyń do gotowania sprawdzić, czy naczynie do gotowania jest odpowiednie. Szczegółowe informacje można znaleźć pod  
→ "Test naczyń do gotowania", Strona 16.

Naczynie do gotowania	Materiały	Właściwości
Zalecane naczynie 	Naczynie do gotowania ze stali szlachetnej typu sandwich, które dobrze rozprowadza ciepło. Ferromagnetyczne naczynie do gotowania z emaliowanej stali/żeliwa, lub specjalne naczynie indukcyjne ze stali nierdzewnej.	Takie naczynie do gotowania rozprowadza ciepło równomiernie, szybko się nagrzewa i zapewnia rozpoznanie. Takie naczynie do gotowania szybko się nagrzewa i jest bez problemu rozpoznawane.
Odpowiednie  	Dno nie jest całkowicie ferromagnetyczne. Dno naczynia do gotowania z elementami z aluminium.	Jeśli obszar ferromagnetyczny jest mniejszy niż dno naczynia, nagrzewa się tylko obszar ferromagnetyczny. Ciepło nie jest wówczas rozprowadzane równomiernie. Takie dno naczynia zmniejsza powierzchnię ferromagnetyczną, co sprawia, że do naczynia do gotowania przekazywana jest mniejsza moc. W razie potrzeby naczynia te są tylko niedostatecznie rozpoznawane lub w ogóle nie są rozpoznawane i dlatego nie są dostatecznie podgrzewane.
Nieodpowiednie	Naczynia wykonane ze zwykłej cienkiej stali, szkła, gliny, miedzi lub aluminium.	

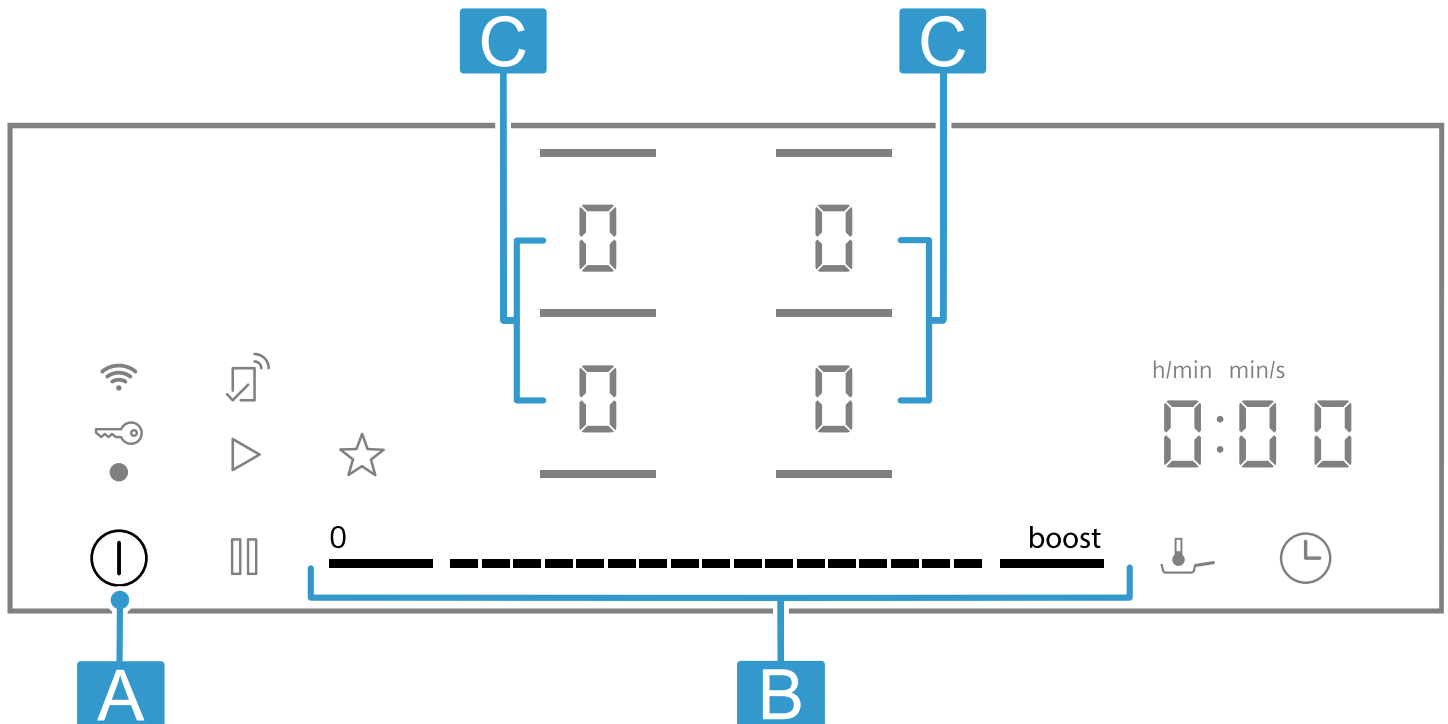
#### Uwagi

- Pomędzy naczyniem do gotowania a płytą grzewczą zasadniczo nie używać żadnych płyt adaptacyjnych.
- Nie rozgrzewać pustego naczynia do gotowania ani naczynia z cienkim dnem, ponieważ może się ono bardzo mocno nagrzać.

## 5 Poznanawanie urządzenia

### 5.1 Pulpit obsługi

Poszczególne detale, jak kolor i kształt, mogą odbiegać od ilustracji.



Litera	Opis
A	Włącznik główny
B	Strefa nastawiania
C	Strefa grzewcza

**Uwaga:** Pulpit obsługi musi być zawsze czysty i suchy.

**Wskazówka:** Nie stawiać naczyń do gotowania w pobliżu wskaźników lub czujników. Układ elektroniczny może się przegrzać.

#### Pola dotykowe

Gdy płyta grzewcza nagrzewa się, świecą się symbole przycisków, które są dostępne w danym momencie.

Czujnik	Funkcja
ⓘ	Włącznik główny
—	Wybór strefy grzewczej
---	Strefa nastawiania
boost	powerBoost
🔥	fryingSensor
🕒	Funkcje timera
⏸	Pauza Zabezpieczenie przed dziećmi
☆	Przycisk Ulubione
📶	Łączność

#### Wyświetlać

Wskazanie	Funkcja
⏸	Wyłącznik czasowy
🔥	fryingSensor
1-9	Stopnie mocy
🔒	Zabezpieczenie przed dziećmi

#### Przyciski w połączeniu z Home Connect

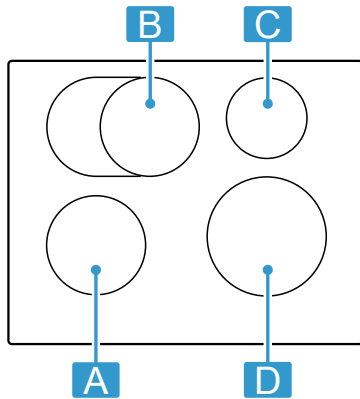
Po nawiązaniu połączenia z aplikacją Home Connect dostępne są następujące przyciski i wskaźniki:

Czujnik	Funkcja
▷	Przejmowanie ustawień z innego urządzenia

Gdy świeci się 📶, należy wyszukać więcej informacji w aplikacji Home Connect.

## 5.2 Rozmieszczenie stref grzewczych

Podana moc została zmierzona przy użyciu standardowych garnków opisanych w normie IEC/EN 60335-2-6. Moc może być różna w zależności od wielkości naczynia do gotowania lub materiału, z którego zostało ono wykonane.



Obszar	Najwyższa moc
<b>A</b> Ø 18 cm	Stopień mocy 9 powerBoost 2000 W 3100 W
<b>B</b> Ø 18 cm	Stopień mocy 9 powerBoost 2000 W 3100 W
<b>B</b> Ø 28 cm	Stopień mocy 9 powerBoost 2000 W 3700 W
<b>C</b> Ø 14,5 cm	Stopień mocy 9 powerBoost 1600 W 2200 W

Obszar	Najwyższa moc
<b>D</b> Ø 21 cm	Stopień mocy 9 powerBoost 2500 W 3700 W

W przypadku stopnia mocy 9 płyta grzewcza osiąga moc wskazaną w tabeli w celu skrócenia czasu podgrzewania i utrzymuje ją przez pewien czas, o ile po tej samej stronie nie działa żadna inna strefa grzewcza.

## 5.3 Strefa grzewcza

Przed rozpoczęciem gotowania sprawdzić, czy wielkość naczynia pasuje do strefy grzewczej, która zostanie użyta do gotowania:

Obszar	Typ strefy grzewczej
	Jednoobwodowa strefa grzewcza
	Strefa smażenia → Strona 10

## 5.4 Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzewcza wyposażona jest we wskaźnik zalegania ciepła dla każdej strefy grzewczej. Dopóki świeci wskaźnik ciepła resztkowego, nie dotykać strefy grzewczej.

Wskaźnik	Znaczenie
<i>H</i>	Strefa grzewcza jest gorąca.
<i>h</i>	Strefa grzewcza jest ciepła.

# 6 Przed pierwszym użyciem

Przestrzegać poniższych zaleceń.

## 6.1 Pierwsze czyszczenie

Usunąć pozostałości opakowania z powierzchni płyty grzewczej i przetrzeć powierzchnię wilgotną ściereczką. Listę zalecanych środków czyszczących można znaleźć na oficjalnej stronie internetowej [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

Więcej informacji na temat czyszczenia i pielęgnacji.  
→ Strona 20

## 6.2 Gotowanie za pomocą indukcji

Gotowanie indukcyjne niesie ze sobą, w porównaniu do tradycyjnych kucharek, kilka zmian i szereg korzyści, takich jak oszczędność czasu podczas gotowania, oszczędność energii oraz łatwość w pielęgnacji i czyszczeniu. Oferuje także lepszą kontrolę ciepła, ponieważ jest ono uzyskiwane bezpośrednio w naczyniu do gotowania.

## 6.3 Naczynie do gotowania

Listę zalecanych środków naczyń do gotowania można znaleźć na oficjalnej stronie internetowej [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

Więcej informacji na temat odpowiednich naczyń do gotowania. → Strona 6

## 6.4 Wprowadzanie ustawień Home Connect

Przy pierwszym włączeniu urządzenia wywoływane jest ustawienie sieci domowej. Na wyświetlaczu pojawia się na kilka sekund .

Aby uruchomić połączenie z Home Connect, dotknąć i postępować zgodnie z informacjami w rozdziale → "Home Connect", Strona 16.

Aby zamknąć ustawienie, wyłączyć płytę grzewczą. Proces wprowadzania ustawień Home Connect można przeprowadzić również w innym terminie.

# 7 Aktualizacja oprogramowania



Gdy urządzenie połączone jest z Home Connect, niektóre funkcje mogą być dostępne przez oprogramowanie.

Więcej informacji o dostępności dodatkowych funkcji można znaleźć na stronie internetowej [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).



## 8 Podstawowy sposób obsługi


### 8.1 Włączanie płyty grzewczej

- ▶ Dotknąć .
- Rozlega się sygnał. Świecą się symbole stref grzewczych i aktualnie dostępne funkcje. Na wskaźnikach stref grzewczych świeci się .
- ✓ Płyta grzewcza jest gotowa do użytku.

#### reStart

- ▶ Jeśli w ciągu pierwszych 4 sekund od wyłączenia płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, aktywne będą poprzednie ustawienia.

### 8.2 Wyłączanie płyty grzewczej

- ▶ Dotykać  , aż zgasną wskaźniki.
- ✓ Wszystkie strefy grzewcze są wyłączone.

**Uwaga:** Jeżeli wszystkie strefy grzewcze są wyłączone dłużej niż 59 sekund, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.



### 8.3 Ustawianie stopnia mocy stref grzewczych




Strefa grzewcza posiada 17 stopni mocy, które są wyświetlane od 1 do 9 wraz z wartościami pośrednimi. Wybrać stopień mocy, który jest najlepiej dostosowany do potrawy i planowanego procesu gotowania.

### 8.4 Porady dotyczące gotowania

- Podgrzewając puree, zupy kremy lub gęste sosy, należy zamieszać potrawę od czasu do czasu.
- W celu podgrzania ustawić stopień mocy grzania 8-9.
- Podczas gotowania z pokrywką zmniejszyć stopień mocy grzania, gdy zacznie wydobywać się para. Wydobywanie się pary nie ma wpływu na rezultat gotowania.
- Po zakończeniu gotowania przykryć naczynie pokrywką aż do momentu podania potrawy na stół.
- Podczas gotowania w szybkowarze przestrzegać wskazówek producenta.
- Nie wydłużać czasu gotowania produktów, aby zachować ich wartości odżywcze. Za pomocą minutnika można ustawić optymalny czas gotowania.
- Upewnić się, że olej nie dymi.
- W celu zrumienienia potraw należy smażyć je kolejno małymi porcjami.
- Niektóre naczynia do gotowania mogą osiągać podczas gotowania wysokie temperatury. Dlatego należy używać łapek kuchennych.
- Zalecenia dotyczące gotowania wyróżniającego się efektywnością energetyczną są dostępne pod → "Oszczędzanie energii", Strona 5

#### Zalecenia gotowania

W tabeli podane jest, które stopnie mocy () nadają się do poszczególnych produktów spożywczych. Czas gotowania ( min) może być zróżnicowany w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości produktów spożywczych.


1. Dotknąćżądanego wskaźnika strefy grzewczej .
- ✓  i  świecą się jaśniej.
2. W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy.
- ✓ Stopień mocy jest ustawiony.

**Uwaga:** Jeżeli na strefie grzewczej nie stoi żadne naczynie do gotowania lub garnek nie jest odpowiedni, wybrany stopień mocy miga. Po pewnym czasie strefa grzewcza wyłącza się.

#### quickStart

- ▶ Jeżeli przed uruchomieniem urządzenia jedno lub kilka naczyń zostanie postawionych na dowolnej strefie grzewczej, płyta grzewcza rozpozna je i automatycznie wybierze odpowiednią strefę grzewczą dla jednego z naczyń. Następnie w ciągu kolejnych 59 sekund wybrać żądany stopień mocy, w przeciwnym razie płyta grzewcza wyłączy się.

#### Zmiana stopnia mocy i wyłączanie strefy grzewczej

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. Wybrać żądany stopień mocy lub ustawić na .
- ✓ Stopień mocy strefy grzewczej zostaje zmieniony lub strefa grzewcza zostaje wyłączona.

		 min
<b>Roztapianie</b>		
Czekolada, kuwertura	1 - 1.5	-
Masło, miód, żelatyna	1 - 2	-
<b>Podgrzewanie i potrzymanie ciepła</b>		
Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1.5 - 2	-
Mleko <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Kiełbasy parzone <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>		
Szpinak, mrożony	3 - 4	15 - 25
Gulasz, mrożony	3 - 4	35 - 55
<b>Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie</b>		
Pyzy <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryba <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1 - 2	3 - 6
Sosy ubijane, np. sos bearneseński, sos holenderski	3 - 4	8 - 12
<b>Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie</b>		

<sup>1</sup> Bez pokrywki

<sup>2</sup> Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.5

	☰	⊖ min
Ryż, z podwójną ilością wody	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryż na mleku <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Ziemniaki w mundurkach	4.5 - 5.5	25 - 35
Gotowane ziemniaki	4.5 - 5.5	15 - 30
Makaron <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Potrawa jednogarnkowa	3.5 - 4.5	120 - 180
Zupy	3.5 - 4.5	15 - 60
Warzywa	2.5 - 3.5	10 - 20
Warzywa, mrożone	3.5 - 4.5	7 - 20
Potrawa jednogarnkowa w szybkowarze	4.5 - 5.5	-
<b>Duszenie</b>		
Pieczeń zwijana	4 - 5	50 - 65
Pieczeń duszona	4 - 5	60 - 100
Gulasz <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Duszenie/smażenie z użyciem małej ilości oleju <sup>1</sup></b>		
Sznyceł, naturalny lub panierowany	6 - 7	6 - 10
Sznyceł, mrożony	6 - 7	6 - 12
Kotlety, naturalne lub panierowane	6 - 7	8 - 12
Stek (3 cm grubości)	7 - 8	8 - 12
Pierś drobiowa, grubość 2 cm	5 - 6	10 - 20
Pierś kurczaka, mrożona	5 - 6	10 - 30
Kotlety mielone (3 cm grubości)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgery (2 cm grubości)	6 - 7	10 - 20
<sup>1</sup> Bez pokrywki		
<sup>2</sup> Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.5		

	☰	⊖ min
Ryba i filet rybny, naturalne	5 - 6	8 - 20
Ryba i filet rybny, panierowane	6 - 7	8 - 20
Ryba, panierowana i mrożona, np. paluszki rybne	6 - 7	8 - 15
Krewetki i kraby	7 - 8	4 - 10
Smażenie świeżych warzyw i grzybów w małej ilości tłuszczu	7 - 8	10 - 20
Potrawy z patelni, warzywa, mięso pokrojone w paski na sposób azjatycki	7 - 8	15 - 20
Potrawy mrożone, np. potrawy na patelnię	6 - 7	6 - 10
Naleśniki, smażyć kolejno	6.5 - 7.5	-
Omlet (smażyć kolejno)	3.5 - 4.5	3 - 10
Jajka sadzone na oleju	5 - 6	3 - 6
<b>Smażenie w głębokim tłuszczu, 150-200 g na porcję w 1-2 l oleju, smażyć porcjami <sup>1</sup></b>		
Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets	8 - 9	-
Krokiety, mrożone	7 - 8	-
Mięso, np. kawałki kurczaka	6 - 7	-
Ryba, panierowana lub w cieście piwnym	6 - 7	-
Warzywa i grzyby, panierowane, w cieście piwnym lub w tempurze	6 - 7	-
Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym	4 - 5	-
<sup>1</sup> Bez pokrywki		
<sup>2</sup> Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.5		

## 9 Przycisk Ulubione

Za pomocą tej funkcji można wybrać dwie funkcje lub ustawienia gotowania, które są następnie szybko dostępne na ☆.

### 9.1 Przypisywanie funkcji do Przycisk Ulubione

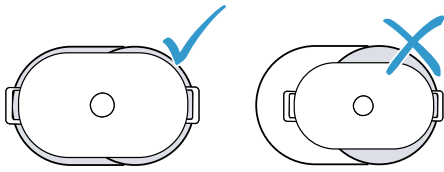
**Wymaganie:** Połączyć urządzenie z Home Connect. Szczegółowe informacje są dostępne pod Home Connect → *Strona 16*

1. Aby przypisać funkcje ☆, otworzyć aplikację Home Connect i postępować zgodnie z instrukcjami.
2. Po przypisaniu funkcji można z nich korzystać:
  - ✓ Funkcja 1: nacisnąć krótko ☆.
  - ✓ Funkcja 2: nacisnąć długo ☆.

**Uwaga:** Jeśli nie przypisano żadnej funkcji, ☆ wyłączy się po włączeniu płyty grzewczej.

## 10 Strefa smażenia

Jeżeli naczynie do gotowania w pełni pokrywa strefę grzewczą, włączony jest induktor pomocniczy, który powiększa strefę grzewczą.

**Umieszczanie naczyń do gotowania:**

## 11 Funkcje zegara

Płyta grzewcza posiada różne funkcje ustawiania czasu gotowania:

- Wyłącznik czasowy
- Minutnik

Przycisk  $\ominus$  jest standardowo przyporządkowany funkcji Wyłącznik czasowy. Można również przypisać do czujnika jedną z powyższych funkcji. Ustawienia te można zmienić za pośrednictwem aplikacji Home Connect lub w zakładce Ustawienia podstawowe → *Strona 15*.

### 11.1 Wyłącznik czasowy

Umożliwia programowanie czasu gotowania dla jednej lub większej ilości stref grzewczych i jej automatyczne wyłączenie po upływie nastawionego czasu.

#### Włączanie Wyłącznik czasowy

1. Wybrać strefę grzewczą i stopień mocy.
2. Nacisnąć  $\ominus$ .
- ✓ Świeci się  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  i  $0:00$ .
3. W ciągu kolejnych 10 sekund ustawić w strefie nastawiania żądany czas gotowania.
4. W celu potwierdzenia dotknąć  $\ominus$ .
- ✓ Po upływie czasu gotowania następuje wyłączenie strefy grzewczej i emitowany jest sygnał.

#### Uwagi

- W przypadku zaprogramowania czasu gotowania dla danej strefy grzewczej dla której aktywowany został fryingSensor, zaprogramowane odliczanie czasu gotowania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu wybranego poziomu temperatury.

### 10.1 Włączanie strefy smażenia

1. Całkowicie przykryć strefę grzewczą naczyniem do gotowania.
2. Wybrać strefę grzewczą i ustawić stopień mocy.
- ✓ Strefa grzewcza została włączona i grzeje.

### 10.2 Wyłączanie strefy smażenia

- ▶ Ustawić na  $\emptyset$ .
- ✓ Strefa smażenia zostaje wyłączona.

- Aby zmienić wskazanie pomiędzy temperaturą funkcji fryingSensor a zaprogramowanym czasem gotowania, nacisnąć wybraną temperaturę.

#### Wyłącznik czasowy Zmiana lub wyłączenie

1. Wybrać strefę grzewczą, a następnie dotknąć  $\ominus$ .
2. Aby wyłączyć funkcję, zmienić czas gotowania lub ustawić na  $0:00$ .

### 11.2 Minutnik

Umożliwia aktywację zegara. Funkcja ta jest niezależna od stref grzewczych oraz innych ustawień. Nie wyłącza stref grzewczych automatycznie.

#### Włączanie Minutnik

**Wymaganie:** Przypisać funkcję do  $\ominus$ .

1. Nacisnąć  $\ominus$ .
2. Wybrać żądany czas.
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu.
- ✓ Po upływie czasu emitowany jest sygnał dźwiękowy, a wskaźniki migają.

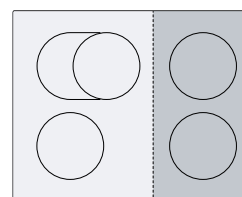
#### Minutnik Zmiana lub wyłączenie

1. Nacisnąć  $\ominus$ .
2. Aby wyłączyć funkcję, zmienić czas gotowania lub ustawić na  $0:00$ .

## 12 powerBoost

Zastosowanie funkcji PowerBoost umożliwia podgrzanie dużych ilości wody szybciej niż za pomocą  $\mathcal{S}$ . Korzystanie z tej funkcji jest możliwe w przypadku wszystkich stref grzewczych, jeżeli równocześnie nie jest włączona inna strefa grzewcza po tej samej stronie.

W przeciwnym razie na wskaźniku wybranej strefy grzewczej miga  $\mathcal{b}$  i  $\mathcal{S}$ . Następnie automatycznie ustawiony zostanie stopień  $\mathcal{S}$ , bez aktywowania funkcji.



### 12.1 Włączanie powerBoost

1. Wybrać strefę grzewczą.

## 2. Dotknąć boost.

- ✓ Zaświeci się wskaźnik **b**.
- ✓ Funkcja jest aktywowana.

## 12.2 Wyłączenie powerBoost

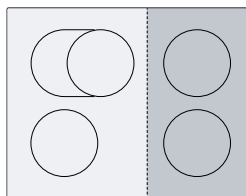
1. Wybrać strefę grzewczą.

# 13 shortBoost<sup>1</sup>

Dzięki tej funkcji możliwe jest szybsze podgrzanie patelni niż przy użyciu **9**. Nie używać funkcji powerBoost w połączeniu z patelniami, powłoka może ulec uszkodzeniu.

Funkcję można aktywować poprzez Home Connect lub Przycisk Ulubione.

Korzystanie z tej funkcji jest możliwe w przypadku wszystkich stref grzewczych, jeżeli równocześnie nie jest włączona inna strefa grzewcza po tej samej stronie. W przeciwnym razie w wybranej strefie grzewczej miga **P** i **9**. Następnie automatycznie ustawia się **9**.



## 13.1 Zalecenia dotyczące stosowania

- Nie przykrywać patelni pokrywką.
- Nigdy nie rozgrzewać pustych patelni bez nadzoru.

# 14 Funkcja podtrzymywania ciepła<sup>1</sup>

Ta funkcja nadaje się idealnie do roztopienia czekolady lub masła oraz do podtrzymywania ciepła potraw. Funkcję można aktywować poprzez Home Connect lub Przycisk Ulubione.

## 14.1 Włączanie Funkcja podtrzymywania ciepła

**Wymaganie:** Przypisać funkcję do ☆.  
→ "Przycisk Ulubione", Strona 10.

1. Wybrać żądaną strefę grzewczą.

# 15 fryingSensor

Funkcja ta umożliwi roztopienie, przygotowywanie sosów, podsmażanie, smażenie w głębokim tłuszczu lub pieczenie przy zachowaniu kontroli nad temperaturą.

<sup>1</sup> Dostępne w zależności od wersji oprogramowania. Więcej informacji na temat dostępności można znaleźć na stronie internetowej.

## 2. Dotknąć boost.

- ✓ Wskaźnik **b** gaśnie, a strefa grzewcza przełącza się z powrotem na stopień mocy **9**.
- ✓ Funkcja jest wyłączona.

**Uwaga:** Aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej, w pewnych warunkach funkcja ta wyłącza się automatycznie.

- Stosować wyłącznie zimne patelnie.
- Używać patelni z całkowicie płaskim dnem. Nie używać patelni z cienkim spodem.

## 13.2 Włączanie shortBoost

**Wymaganie:** Przypisać funkcję do ☆.  
→ "Przycisk Ulubione", Strona 10.

1. Wybrać strefę grzewczą.
  2. Dotknąć ☆.
- ✓ Świeci się **P**.
  - ✓ Funkcja jest aktywowana.

## 13.3 Wyłączyć shortBoost.

1. Wybrać strefę grzewczą.
  2. Wybrać stopień mocy.
- ✓ **P** gaśnie.
  - ✓ Funkcja jest wyłączona.


**Uwaga:** Aby uniknąć powstawania wysokich temperatur, po upływie 30 sekund funkcja ta wyłączy się automatycznie.

## 2. Dotknąć ☆.

- ✓ Świeci się **L**.
- ✓ Funkcja jest włączona.

## 14.2 Wyłączenie Funkcja podtrzymywania ciepła

1. Wybrać strefę grzewczą.
  2. Ustawić na **9**.
- ✓ **L** gaśnie.
  - ✓ Funkcja jest wyłączona.

Zamiast wielokrotnie regulować poziom mocy podczas gotowania, wystarczy jednorazowo wybrać żądaną temperaturę na początku. Czujniki pod szklaną ceramiką mierzą temperaturę naczynia do gotowania i utrzymują ją w trakcie całego procesu gotowania. Funkcja ta jest dostępna dla stref grzewczych, które są oznaczone za pomocą .

Funkcje	Temperatura
Roztapianie	70-80°C
Przyrządzanie sosów	110-120°C
Smażenie	140°C
Smażenie	160°C
Smażenie	180-200°C
Smażenie	220°C





## 15.1 Zalecane naczynie

Do tej funkcji zaprojektowano specjalne naczynie, które zapewni optymalne rezultaty.

Zalecane naczynia do gotowania można nabyć w obsłudze klienta, sklepie specjalistycznym lub naszym sklepie internetowym [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

**Uwaga:** Można również użyć innych naczyń do gotowania. W zależności od przeznaczenia naczynia, osiągnięta temperatura może odbiegać od wybranego poziomu temperatury.

## 15.2 Włączanie fryingSensor

- Postawić puste naczynie do gotowania na strefie grzewczej.
- Wybrać strefę grzewczą.
- Nacisnąć .
  - ✓ Na wskaźniku wybranej strefy grzewczej świeci się  i oraz wstępnie ustawiona temperatura.
- Wybrać temperaturę, przesuwając palcem po strefie nastawiania.
  - ✓  miga, dopóki nie zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.
  - ✓ Wybrana temperatura i wzrost temperatury osiągniętej na patelni migają na przemian, aż do osiągnięcia wybranej temperatury.
  - ✓ Temperatura pokazywana na wskaźnikach jest wartością przybliżoną i może różnić się od rzeczywistej temperatury na patelni.
  - ✓ Gdy temperatura zostanie osiągnięta, rozlega się sygnał, a  oraz symbol temperatury przestają migać.
- Umieścić na patelni tłuszcz do smażenia i potrawy.

**Uwaga:** Jeśli do gotowania potrzebne jest 250 ml oleju, dodać olej i odczekać kilka sekund przed dodaniem potraw.

## 15.3 Wyłączanie fryingSensor

- ▶ Wybrać strefę grzewczą i dotknąć .

## 15.4 Zalecenia dotyczące gotowania za pomocą fryingSensor

W poniższej tabeli podane są idealne poziomy temperatury dla wybranych dań. Temperatura  $\text{°C}$  i czas gotowania  $\ominus$  min zależą od ilości, konsystencji i jakości produktów spożywczych.

	$\text{°C}$	$\ominus$ min
<b>Mięso</b>		
Sznicel, naturalny	160-180	4-10
Sznicel, panierowany	180	6-10

	$\text{°C}$	$\ominus$ min
Filet	180-200	6-10
Kotlety	160-180	10-15
Cordon bleu, sznicel wiedeński	180	10-15
Stek, krwisty, grubość 3 cm	220	8-10
Stek, średnio wysmażony, grubość 3 cm	200	6-10
Stek, dobrze wysmażony, grubość 3 cm	180	6-12
Stek T-Bone, krwisty, grubość 4,5 cm	200-220	10-15
Stek T-Bone, średnio wysmażony, grubość 4,5 cm	180-200	20-30
Pierś drobiowa, grubość 2 cm	160	10-20
Boczek	160-180	5-8
Mięso mielone	180-200	6-10
Hamburger, grubość 1,5 cm	160-200	6-15
Kuleczki z mięsa mielonego	160-180	10-20
Kiełbaski do smażenia, parzone	160-180	8-20
Chorizo, surowe kiełbaski do smażenia	160-180	10-20
Szaszłyki	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10

### Ryby i owoce morza

Filet rybny, naturalny	180	10-20
Filet rybny, panierowany	180	10-20
Ryba smażona, w całości	160	10-20
Sardynki	180	6-12
Krewetki	180	4-8
Kałamarz, mątwy	180-200	6-12
Omułki, małże, sercówki	110-120	4-8

### Potrawy z jaj

Jajka sadzone na maśle	140	2-6
Jajka sadzone na oleju	180-220	2-6
Jajecznica	140	4-9
Omlet	140	3-6
Francuskie tosty	160	4-8
Crêpes, bliny, naleśniki, tacos	180-200	1-3

### Warzywa

Ziemniaki smażone po ugotowaniu w mundurkach	180-200	6-12
Frytki	180-200	15-25

	⌘ °C	⊖ min
Placki ziemniaczane	200	2-4
Cebula, czosnek, ze-szkłone	140	4-12
Cebula w krążkach	180-200	4-12
Cukinia, bakłażan, papryka	160-180	4-12
Zielone szparagi, smażone	160-180	10-20
Grzyby	180	10-15
Warzywa, glazurowane	120	10-20
Warzywa w tempurze	180-200	5-10
<b>Potrawy mrożone</b>		
Nuggetsy z kurczaka	180-200	8-12
Paluszki rybne	180	8-12
Frytki	200-220	4-8
Potrawy z patelni	160-180	6-10
Sajgonki	180-200	8-15
Paszteciki, krostki	200-220	6-8
<b>Sosy</b>		
Sos pomidorowy	120	20-30

	⌘ °C	⊖ min
Sos śmietanowy	110-120	10-20
Sos beszamelowy	110-120	10-20
Sos serowy	110-120	3-8
Sosy słodkie	110-120	10-20
Zagęszczanie sosu	110-120	5-10
<b>Roztapianie</b>		
Kuwertura	70-80	5-15
Ser	70-80	3-10
Masło	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
<b>Inne</b>		
Smażony ser	180-200	5-15
Grzanki	160-180	6-10
Chleb tostowy	200-220	8-12
Suche potrawy gotowe	110-120	5-10
Migdały, orzechy włoskie, orzeszki piniowe, prażone	180-200	3-15
Popcorn	220	10-20

## 16 Zabezpieczenie przed dziećmi

Płyta grzewcza jest wyposażona w zabezpieczenie przed dziećmi. Dzięki temu można zapobiec włączeniu płyty grzewczej przez dzieci.

### 16.1 Włączanie Zabezpieczenie przed dziećmi

**Wymaganie:** Płyta grzewcza musi być wyłączona.

1. W celu włączenia płyty grzewczej, dotknąć ①.
  2. Dotykać 00 przez 4 sekundy.
- ✓ 00 świeci się przez 10 sekund.
  - ✓ Płyta grzewcza jest zablokowana.

### 16.2 Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

1. W celu włączenia płyty grzewczej, dotknąć ①.
  2. Dotykać 00 przez 4 sekundy.
- ✓ Blokada została wyłączona.

### 16.3 Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

Zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować również automatycznie przy każdym włączeniu płyty grzewczej.

Informacje o tym, jak aktywować i dezaktywować tę funkcję, można znaleźć w rozdziale Ustawienia podstawowe → Strona 15.

## 17 Pauza

Funkcja ta umożliwia wstrzymanie i kontynuowanie aktywnych procesów gotowania na maksymalnie 10 minut bez zmiany wybranych ustawień.

Funkcję można włączyć np. w celu wyczyszczenia pulpitu obsługi.

### 17.1 Aktywacja funkcji Pauza

- ▶ Nacisnąć 00.
- ✓ Na wskaźnikach stref grzewczych świeci się !!.

- ✓ Wszystkie aktywne procesy gotowania zostają zatrzymane. Ustawienia pozostają zapisane w pamięci.
- ✓ Funkcja jest aktywowana.

### 17.2 Dezaktywacja funkcji Pauza

- ▶ Dotknąć 00.
- ✓ Funkcja jest wyłączona. Procesy gotowania są kontynuowane.

**Uwaga:** Po upływie 10 minut strefa grzewcza wyłącza się automatycznie.

## 18 Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeśli strefa grzewcza działa przez dłuższy czas, a użytkownik nie zmienia żadnego ustawienia, należy włączyć funkcję bezpieczeństwa. Strefa grzewcza wskazuje **FB** i wyłącza się.

Czas zależy od wybranego poziomu mocy.

Stopień mocy	Czas
1.0 - 1.5	10 godzin

2.0 - 3.5	5 godzin
4.0 - 5.0	4 godziny
5.5 - 6.5	3 godziny
7.0 - 7.5	2 godziny
8.0 - 9.0	1 godzina

Aby włączyć strefę grzewczą, nacisnąć dowolny przycisk.

## 19 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

### 19.1 Przegląd ustawień podstawowych

Wyświetlacz	Ustawienie	Wartość
c 1	Zabezpieczenie przed dziećmi → "Zabezpieczenie przed dziećmi", Strona 14	0 - Ręcznie. <sup>1</sup> 1 - Automatycznie. 2 - Funkcja wyłączona.
c 2	Sygnaly akustyczne	0 - Dezaktywowany jest sygnał potwierdzający, sygnał błędu i sygnał nieprawidłowego użycia. 1 - Sygnał błędu jest aktywowany. 2 - Aktywowany jest sygnał potwierdzający i sygnał nieprawidłowego użycia. 3 - Wszystkie sygnały są włączone <sup>1</sup> .
c 3	Głośność sygnałów akustycznych	1 - Niska. 2 - Średnia. <sup>1</sup> 3 - Wysoka.
c 5	⊖ na pulpicie sterowania przypisać jedną z funkcji programowania czasu. → "Funkcje zegara", Strona 11	1 - Wyłącznik czasowy. <sup>1</sup> 2 - Minutnik.
c 7	Ograniczenie mocy Pozwala to w razie potrzeby ograniczyć całkowitą moc płyty grzewczej w zależności od uwarunkowań instalacji elektrycznej. Należy uwzględnić instrukcje lokalnego dostawcy prądu. Dostępne ustawienia zależne są od mocy maksymalnej płyty grzewczej. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć na tabliczce znamionowej. Jeżeli funkcja jest włączona i płyta grzewcza osiągnie ustawioną granicę mocy, żądany i dopuszczalny poziom mocy miga i nie można wybrać wyższego poziomu mocy.	Z każdym kolejnym stopniem moc wzrasta o 500 W. 0 - Funkcja wyłączona. Maksymalna moc płyty grzewczej <sup>1</sup> . 1 - 1000 W. Najniższa moc. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 - Maksymalna moc płyty grzewczej.
c 8	Tryb demo Tryb demonstracyjny płyty grzewczej Po włączeniu płyty grzewczej <b>dE</b> świeci się przez kilka sekund, a strefy grzewcze nie nagrzewają się.	0 - Funkcja wyłączona. <sup>1</sup> 1 - Funkcja włączona.
c 12	Test naczyń do gotowania Za pomocą tej funkcji można sprawdzić jakość naczynia do gotowania. → "Test naczyń do gotowania", Strona 16	0 - Nieodpowiednie. 1 - Nieoptymalne. 2 - Odpowiednie.

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne

Wyświetlacz	Ustawienie	Wartość
⌂ - ⌂ 22	cookConnect System Ustawienia dokonywane są w zależności od modelu okapu.	→ "Przegląd ustawień sterujących okapem", Strona 19
⌂	Przywracanie ustawień fabrycznych	⌂ - Ustawienia indywidualne <sup>1</sup> . ! Ustawienia fabryczne.

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne

## 19.2 Do ustawień podstawowych

**Wymaganie:** Płyta grzewcza musi być wyłączona.

1. W celu włączenia płyty grzewczej, dotknąć Ⓞ.
2. W ciągu następujących 10 sekund dotykać Ⓞ przez 4 sekundy.

Informacje o produkcie	Wskazanie
Spis punktów obsługi klienta	⌂ ! ,
Numer fabryczny	Fd
Numer fabryczny 1	⌂ 2-
Numer fabryczny 2	⌂ 5

- ✓ Pierwsze cztery wskaźniki podają informacje o produkcie. Dotknąć Ⓞ, aby pojawiły się poszczególne wskaźniki.

3. W celu przejścia do ustawień podstawowych dotknąć Ⓞ.
- ✓ ⌂ ! i ⌂ świecą się jako ustawienie wstępne.
4. Dotykać Ⓞ, aż na wyświetlaczu pojawi się żądane ustawienie.
5. Wybrać w strefie nastawiania żądane ustawienie.
6. Dotykać Ⓞ przez 4 sekundy.
- ✓ Ustawienia zostaną zapisane.

## 19.3 Anulowanie zmian ustawień podstawowych

- ▶ Dotknąć Ⓞ.
- ✓ Wszystkie zmiany zostaną odrzucone i nie będą zapisywane.

## 20 Test naczyń do gotowania

Jakość naczynia do gotowania ma duży wpływ na szybkość procesu gotowania i jego wynik.

Za pomocą tej funkcji można sprawdzić jakość naczynia do gotowania.

Przed sprawdzeniem należy upewnić się, że średnica dna naczynia do gotowania odpowiada średnicy użytej strefy grzewczej.

Dostęp następuje przez ustawienia podstawowe.

→ Strona 15

### 20.1 Przeprowadzenie Test naczyń do gotowania

1. Wlać ok. 200 ml wody do naczynia do gotowania o temperaturze pokojowej i ustawić je na środku tej strefy grzewczej, której wielkość najlepiej pasuje do wielkości dna naczynia.
2. Wywołać ustawienia podstawowe i wybrać ⌂ ! 2.
3. Dotknąć strefy nastawiania. W strefach grzewczych miga u.
- ✓ Funkcja jest włączona.

- ✓ Po upływie 10 sekund na wskaźnikach stref grzewczych pojawia się wynik.

### 20.2 Kontrola wyniku

Poniższa tabela pokazuje, co dany wynik oznacza dla jakości i szybkości procesu gotowania.

Wynik	
⌂	Naczynie do gotowania nie nadaje się do stosowania w danej strefie grzewczej i dlatego nie jest podgrzewane.
!	Naczynie podgrzewa się wolniej niż oczekiwano, a proces gotowania nie przebiega optymalnie.
2	Naczynie podgrzewa się prawidłowo i proces gotowania przebiega w odpowiedni sposób.

**Uwaga:** W przypadku uzyskania niekorzystnego wyniku należy ponownie umieścić naczynie do gotowania w mniejszej strefie grzewczej, jeśli jest dostępna.

Aby ponownie aktywować funkcję, dotknąć obszaru ustawień.

## 21 Home Connect

To urządzenie może się łączyć z siecią. Połączyć urządzenie z urządzeniem mobilnym, aby umożliwić sobie obsługiwanie jego funkcji przy użyciu aplikacji Home Connect, dostosowywanie jego ustawień podstawowych i monitorowanie jego aktualnego stanu.

Usługi Home Connect nie są dostępne we wszystkich krajach. Dostępność funkcji Home Connect jest uzależniona od dostępności usług Home Connect w kraju użytkownika. Informacje na ten temat można znaleźć na: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).



Aplikacja Home Connect prowadzi użytkownika przez cały proces rejestracji. W celu dokonania ustawień należy postępować zgodnie ze wskazówkami generowanymi przez aplikację Home Connect.

#### Wskazówki

- Zastosować się do dołączonych dokumentów dotyczących funkcji Home Connect.
- Należy się też stosować do wskazówek wyświetlanych w aplikacji Home Connect.

#### Uwagi

- Należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi i upewnić się, że będą one przestrzegane także w przypadku zdalnego sterowania urządzeniem za pośrednictwem aplikacji Home Connect.  
→ "Bezpieczeństwo", Strona 2
- Płyty grzejne nie są przeznaczone do użytkowania bez nadzoru. Proces gotowania należy kontrolować.
- Obsługa urządzenia przy użyciu znajdujących się na nim elementów ma zawsze pierwszeństwo. W tym czasie obsługa urządzenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect nie jest możliwa.
- W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci urządzenie zużywa maks. 2 W energii.

## 21.1 Konfiguracja Home Connect

### Wymagania

- Urządzenie jest już podłączone do sieci elektrycznej i włączone.
  - Dostępne jest mobilne urządzenie końcowe z aktualną wersją systemu operacyjnego iOS lub Android, np. smartfon.
  - Mobilne urządzenie końcowe oraz urządzenie znajdują się w zasięgu sygnału sieci domowej WLAN.
1. Pobrać aplikację Home Connect.
  2. Otworzyć aplikację Home Connect i zeskanować następujący kod QR.



3. Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi w aplikacji Home Connect.

## 21.2 Symbol WLAN






Wskaźnik WLAN na pulpicie obsługi zmienia się w zależności od statusu i jakości połączenia oraz od dostępności serwera Home Connect.

Status	Opis
Świeci statycznie z połowiczną jasnością.	Brak zapisanego połączenia sieciowego.

Status	Opis
Miga z pełną jasnością.	Trwa nawiązywanie połączenia z siecią.
Świeci statycznie z pełną jasnością.	Połączenie sieciowe zapisane i WiFi aktywne.
Miga.	Ustawienia sieciowe zostaną zresetowane.
Funkcja wyłączona.	Sieć nieaktywna.

## 21.3 Dodawanie lub usuwanie sieci domowej WLAN


Poniższe zestawienie pokazuje, w jaki sposób dodać lub usunąć sieć domową WLAN.

Stan sieci domowej WLAN	Czynność
Brak zapisanej sieci domowej WLAN.	Aby dodać sieć domową WLAN, naciśnięć krótko  .
Sieć domowa WLAN jest zapisana.	Aby połączyć z kolejnym urządzeniem, naciśnięć długo  .
Sieć domowa WLAN jest zapisana.	Aby zresetować ustawienia sieci domowej WLAN, naciśnięć długo  . Jeżeli miga  , ponownie naciśnięć długo  .

## 21.4 Zmiana ustawień za pośrednictwem aplikacji Home Connect

Za pomocą aplikacji Home Connect można zmieniać ustawienia stref grzewczych i przekazywać je do płyty grzewczej.

**Wymaganie:** Płyta grzewcza jest połączona z siecią domową oraz z aplikacją Home Connect.

1. Wprowadzić ustawienie w aplikacji Home Connect i przesaść do płyty grzewczej. Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi w aplikacji Home Connect. Ustawienia przekazywane do płyty grzewczej z aplikacji Home Connect muszą zostać potwierdzone na płycie grzewczej.
- ✓ Po przekazaniu ustawień gotowania do jednej ze stref grzewczych zaczyna migać odpowiedni wskaźnik, w zależności od ustawienia.
2. W celu potwierdzenia ustawienia naciśnięć .
3. Naciśnięć dowolne inne pole dotykowe płyty grzewczej, aby odrzucić ustawienie.

## 21.5 Aktywacja automatycznego wykrywania obecności<sup>1</sup>

Dzięki automatycznemu wykrywaniu obecności nie trzeba już potwierdzać ustawień gotowania z urządzenia mobilnego na płycie grzewczej, jeśli tylko użytkownik znajduje się w jej pobliżu. Po wysłaniu ustawień do strefy grzewczej można je potwierdzić bezpośrednio z poziomu mobilnego urządzenia końcowego.

<sup>1</sup> Dostępne w zależności od wersji oprogramowania. Więcej informacji na temat dostępności można znaleźć na stronie internetowej.

### Wymagania

- Płyta grzewcza jest połączona z siecią domową oraz z aplikacją Home Connect.
  - Bluetooth jest połączony z urządzeniem mobilnym.
  - Użytkownik znajduje się w pobliżu płyty grzewczej.
1. Otworzyć aplikację Home Connect.
  2. Aby ustawić automatyczne wykrywanie obecności, należy postępować zgodnie z instrukcjami w aplikacji Home Connect.

## 21.6 Aktualizacja oprogramowania

Funkcja aktualizacji oprogramowania aktualizuje oprogramowanie urządzenia, np. dokonuje jego optymalizacji, usuwa błędy oraz luki zabezpieczeń, jak również oferuje dodatkowe funkcje i usługi.

Warunkiem jest zarejestrowanie się jako użytkownik Home Connect, zainstalowanie aplikacji na mobilnym urządzeniu końcowym oraz nawiązanie połączenia z serwerem Home Connect.

Aplikacja Home Connect informuje o dostępności aktualizacji oprogramowania i można przeprowadzić aktualizację za pośrednictwem aplikacji. Po pomyślnym pobraniu aktualizacji użytkownik może rozpocząć ich instalację za pośrednictwem aplikacji Home Connect, jeżeli jest zalogowany w swojej sieci domowej WLAN (WiFi). Po pomyślnej instalacji aplikacja Home Connect informuje o zakończeniu procesu.

### Uwagi

- Aktualizacja oprogramowania przebiega w dwóch etapach.
  - Pierwszym etapem jest pobranie aktualizacji.
  - Drugi etap to instalacja na urządzeniu.
- W czasie pobierania aktualizacji można w dalszym ciągu używać urządzenia. W zależności od dokonanych przez użytkownika ustawień aplikacji aktualizacje oprogramowania mogą też być pobierane automatycznie.
- Instalacja trwa kilka minut. Podczas instalacji nie można korzystać z urządzenia.
- Zalecamy jak najszybsze przeprowadzanie aktualizacji ważnych ze względów bezpieczeństwa.

## 21.7 Zdalna diagnostyka

Serwis może uzyskać dostęp do urządzenia za pośrednictwem funkcji diagnostyki zdalnej, jeżeli użytkownik zwróci się do serwisu z odpowiednim wnioskiem, urządzenie jest połączone z Home Connect serwerem, a funkcja zdalnej diagnostyki jest dostępna w kraju użytkownika urządzenia.

**Wskazówka:** Szczegółowe informacje oraz wskazówki na temat dostępności zdalnej diagnostyki w danym kraju można znaleźć w zakładce Serwis/Wsparcie techniczne na lokalnej stronie internetowej: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

## 21.8 Ochrona danych

Należy się zapoznać z informacjami dotyczącymi ochrony danych.

Podczas pierwszego łączenia urządzenia z posiadającą dostęp do Internetu siecią domową urządzenie przesyła do serwera Home Connect następujące kategorie danych (pierwsza rejestracja):

- Jednoznaczny identyfikator urządzenia (złożony z kluczy urządzenia i adresu MAC zintegrowanego modułu telekomunikacyjnego Wi-Fi).
- Certyfikat bezpieczeństwa modułu telekomunikacyjnego Wi-Fi (w celu informatycznego zabezpieczenia połączenia).
- Aktualna wersja oprogramowania oraz wersja osprzętu urządzenia AGD.
- Status ewentualnego przeprowadzonego wcześniej przywrócenia ustawień fabrycznych.

Pierwsza rejestracja wstępnie konfiguruje funkcje Home Connect i jest wymagana dopiero, gdy użytkownik zamierza po raz pierwszy skorzystać z funkcji Home Connect.

**Uwaga:** Należy pamiętać, że funkcje Home Connect są dostępne tylko w połączeniu z aplikacją Home Connect. Informacje dotyczące ochrony danych osobowych można wyświetlać w aplikacji Home Connect.

---

# 22 Sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej

Jeśli płyta grzewcza i okap kuchenny obsługują Home Connect, połączyć urządzenia w aplikacji Home Connect. W tym celu połączyć oba urządzenia poprzez Home Connect i postępować zgodnie z instrukcjami w aplikacji.

### Uwagi

- Obsługa na okapie na zawsze priorytetowy charakter. W tym czasie sterowanie okapem za pomocą płyty grzewczej jest niemożliwe.
- Połączenie z okapem można wykonać w aplikacji Home Connect. Inne sposoby połączenia nie są obsługiwane.

## 22.1 Sterowanie okapem kuchennym za pośrednictwem płyty grzewczej

W menu ustawień podstawowych płyty grzewczej można ustawiać sposób działania okapu kuchennego w zależności od włączania i wyłączenia płyty grzewczej lub pojedynczych stref grzewczych.

Przy użyciu elementów obsługi można dokonywać dalszych ustawień.

**Uwaga:** Jeżeli znalezienie tych ustawień nie jest możliwe, sprawdzić ustawienia okapu kuchennego w aplikacji Home Connect, aby skonfigurować połączenie.

### Połączenie wentylatora

- ▶ W celu wprowadzania ustawień okapu kuchennego z poziomu płyty grzewczej należy najpierw przypisać funkcję okapu kuchennego do Przycisk Ulubione.  
→ "Przycisk Ulubione", Strona 10

W przypadku przypisania funkcji okapu do można wybierać między ustawianiem wentylatora, trybem automatycznym lub trybem oświetlenia okapu.

## Ustawianie wentylatora

**Wymaganie:** Funkcja jest przypisana do Przycisk Ulu-bione.

1. Nacisnąć ☆.
2. Wybrać w strefie nastawiania żądane ustawienie. Można wybrać następujące ustawienia:

<b>H00</b>	Wentylator wył.
<b>H01</b>	Stopień mocy wentylato-ra 1
<b>H02</b>	Stopień mocy wentylato-ra 2
<b>H03</b>	Stopień mocy 3 wentyla-tora
<b>HP1</b>	Tryb intensywny 1
<b>HP2</b>	Tryb intensywny 2
<b>H-A</b>	Tryb automatyczny

**Uwaga:** Dostępność w zależności od modelu okapu kuchennego.

- ✓ Wentylator jest włączony.
3. W celu wyłączenia systemu wentylacyjnego naci-snąć ☆.

## Włączanie trybu automatycznego

Tryb automatyczny można ustawić za pomocą pulpitu obsługi płyty grzewczej.

**Wymaganie:** Funkcja jest przypisana do Przycisk Ulu-bione.

1. W celu włączenia trybu automatycznego nacisnąć ☆
2. W celu wyłączenia trybu automatycznego nacisnąć ☆.

## Ustawianie oświetlenia okapu

Oświetlenie okapu kuchennego można włączać i wyłą-czać za pośrednictwem pulpitu obsługi płyty grzewczej.

**Wymaganie:** Funkcja jest przypisana do Przycisk Ulu-bione.

1. W celu włączenia oświetlenia nacisnąć ☆.
2. W celu wyłączenia oświetlenia nacisnąć ☆.

## 22.2 Przegląd ustawień sterujących okapem

W menu ustawień podstawowych płyty grzewczej można ustawiać, w zależności od modelu okapu kuchennego, spo-sób działania okapu kuchennego w zależności od włączania i wyłączania płyty grzewczej lub pojedynczych pól grzewczych. Jeżeli znalezienie tych ustawień nie jest możliwe, sprawdzić ustawienia okapu kuchennego w aplikacji Home Connect, aby skonfigurować połączenie. Ustawienie jest wyświetlane na wyświetlaczu tylko, gdy urządzenie jest połączone z okapem.

Wska- zanie	Ustawienie	Wartość
<b>c18</b>	Ustawienie, czy i w jaki sposób wentylator się wyłą- cza.	Automatyczne uruchamianie wentylatora 0 – Funkcja wyłączona. W razie potrzeby okap na- leży włączyć ręcznie. 1 – Włączono w trybie ręcznym. Po włączeniu jed- nej ze stref grzewczych okap jest uruchamiany na jednym określonym stopniu prędkości obrotowej. 2 <sup>1</sup> – Włączono w trybie automatycznym. Po włą- czeniu jednego z pól grzewczych okap jest urucha- miany w trybie automatycznym. <sup>2</sup>
<b>c20</b>	Ustawienie określające, czy i jak długo ma praco- wać wentylator po wyłączeniu płyty grzewczej.	Opóźnienie wyłączenia wentylatora 0 – Wentylator wyłącza się razem z płytą grzewczą 1 – Włączono ze standardowym opóźnieniem wyłą- czenia wentylatora 2 – Bez zmiany ustawień 3 <sup>2</sup> – Włączono w trybie automatycznym <sup>1</sup>
<b>c21</b>	Po włączeniu płyty grzewczej włącza się oświetle- nie.	Automatyczne włączanie oświetlenia 0 – Funkcja wyłączona 1 <sup>1</sup> – Funkcja włączona
<b>c22</b>	Oświetlenie wyłącza się po wyłączeniu płyty grzew- czej.	Automatyczne wyłączenie oświetlenia 0 <sup>1</sup> – Funkcja wyłączona 1 – Funkcja włączona

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne

<sup>2</sup> Zależnie od wyposażenia urządzenia

## 23 Czyszczenie i pielęgnacja

Aby urządzenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

### 23.1 Środki czyszczące

Odpowiednie środki czyszczące i skrobaczki do szkła są dostępne w serwisie, w sklepach stacjonarnych lub w sklepie internetowym [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

#### UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

- ▶ Nigdy nie używać nieodpowiednich środków czyszczących.
- ▶ Nie stosować środków czyszczących, dopóki płyta grzewcza jest jeszcze gorąca. Może to spowodować pozostawienie śladów na powierzchni.

#### Nieodpowiednie środki czyszczące

- Nierozcieńczony płyn do mycia naczyń
- Środki czyszczące przeznaczone do stosowania w zmywarce
- Środki do szorowania
- Agresywne chemicznie środki czyszczące, takie jak spray do czyszczenia piekarników czy odplamiacz
- Szorstkie gąbki
- Myjki ciśnieniowe i myjki parowe

### 23.2 Czyszczenie płyty grzewczej

Płytę grzewczą należy czyścić po każdym użyciu, aby nie dopuszczać do przypalenia resztek potraw.

**Wymaganie:** Płyta grzewcza musi być zimna. Wyłącznie w przypadku plam z cukru, skrobi ryżowej, tworzyw sztucznych bądź folii aluminiowej nie dopuścić, aż płyta grzewcza ostygnie.

1. Silne zabrudzenia usuwać skrobaczką do szkła.
2. Do czyszczenia płyty grzewczej używać specjalnych środków do czyszczenia ceramiki szklanej. Przestrzegać zamieszczonych na opakowaniu środka czyszczącego wskazówek producenta dotyczących czyszczenia.

#### Wskazówki

- Dobre wyniki zapewnia używanie specjalnych gąbek do czyszczenia ceramiki szklanej.
- Jeżeli dno urządzenia będzie utrzymywane w czystości, powierzchnia kuchenki pozostanie w dobrym stanie.

### 23.3 Czyszczenie ramy płyty grzewczej

Jeśli po użyciu na ramie płyty grzewczej znajdują się zabrudzenia lub plamy, należy ją wyczyścić.

**Uwaga:** Nie używać skrobaczki do szkła.

1. Ramę płyty grzewczej myć roztworem płynu do mycia naczyń i miękką ściereczką. Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.
2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

## 24 Usuwanie usterek

Mniejsze usterki urządzenia można usuwać samodzielnie. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy się zapoznać z informacjami na temat samodzielnego usuwania usterek. Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych kosztów.

### ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.  
→ "Serwis", Strona 22

### ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub przewodu przyłączeniowego tego urządzenia należy wymienić ten przewód na specjalny przewód zasilający lub specjalny przewód przyłączeniowy, który można nabyć od producenta lub w jego serwisie.

### 24.1 Ostrzeżenia

#### Uwagi

- Jeśli na wskaźnikach pojawi się  $E$  lub  $F$ , przytrzymać wciśnięty czujnik odpowiedniej strefy grzewczej i odczytać kod usterki.
- Jeżeli dany kod usterki nie został wymieniony w tabeli, odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej, odczekać 30 sekund i ponownie podłączyć płytę grzewczą. Jeżeli wskazanie pojawi się ponownie, skontaktować się z serwisem i podać dokładny kod usterki.
- W przypadku wystąpienia usterki, urządzenie nie przełącza się w tryb czuwania.
- W celu ochrony komponentów elektronicznych urządzenia przed przegrzaniem lub przepięciami płyta grzewcza może tymczasowo zmniejszyć stopień mocowania.

## 24.2 Wskazówki na wyświetlaczu

<b>Usterka</b>	<b>Przyczyna i rozwiązywanie problemów</b>
Nie świeci się żaden wskaźnik.	Przerwa w zasilaniu. ▶ Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy nie nastąpiła awaria zasilania. Urządzenie nie jest podłączone zgodnie ze schematem połączeń. ▶ Podłączyć urządzenie zgodnie ze schematem połączeń.
Migają wskaźniki.	Zakłócenia w układzie elektronicznym ▶ Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z serwisem technicznym.
Migają wskaźniki.	Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot. ▶ Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
<i>F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208</i>	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i jedna lub wszystkie strefy grzewcze zostały wyłączone. ▶ Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego przycisku pulpitu obsługi.
<i>F5</i> + stopień mocy i dźwięk sygnału	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Układ elektroniczny może się przegrzać. ▶ Usunąć naczynie do gotowania. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można teraz kontynuować gotowanie.
<i>F5</i> i dźwięk sygnału	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Strefa grzewcza została wyłączona w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. ▶ Usunąć naczynie do gotowania. Odczekać kilka sekund. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
<i>F1/F6</i>	Strefa grzewcza uległa przegrzaniu i została wyłączona w celu ochrony blatu roboczego. ▶ Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie, następnie ponownie włączyć strefę grzewczą.
<i>F8</i>	Strefa grzewcza była użytkowana bez przerwy przez dłuższy czas. ▶ Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa jest włączona. Aby ustawić strefę grzewczą, dotknąć dowolnego przycisku i wyłączyć wskaźnik.
<i>E 9000/E9010</i>	Napięcie robocze jest nieprawidłowe i wykracza poza normalny zakres roboczy. ▶ Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
<i>U400/E9011</i>	Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona. ▶ Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Podłączyć płytę grzewczą zgodnie ze schematem połączeń.
<i>d E</i>	Aktywowany został tryb demo. ▶ Wyłączyć tryb demo w ustawieniach podstawowych.
Home ConnectFunkcja nie działa prawidłowo.	Możliwe są różne przyczyny. ▶ Wejść na <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> .
Sterowanie okapem nie działa prawidłowo.	Funkcje sterowania okapem nie włączają się. ▶ Zresetować ustawienia domowej sieci WLAN i sparować ponownie
Animacja na wskaźnikach <i>000</i>	W pewnych okolicznościach płyta grzewcza może wykonywać zadania związane z samoczynną konserwacją, np. aktualizować oprogramowanie sprzętowe, optymalizować procesy lub wyszukiwać błędy. ▶ Poczekać, aż proces zostanie zakończony i dopiero wtedy włączyć płytę grzewczą.

## 24.3 Normalne odgłosy urządzenia

Czasami urządzenie indukcyjne może wydawać dźwięki lub wibracje jak szumy, syczenie, szelest, odgłosy wentylatora lub rytmiczne dźwięki.

## 25 Utylizacja

### 25.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.  
Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/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.

## 26 Serwis

Istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim zarządzeniem w sprawie ekoprojektu dostępne są w naszym serwisie przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

**Uwaga:** W ramach warunków gwarancji producentkiej usługi serwisu są nieodpłatne.

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr), numer fabryczny (FD) i numer porządkowy (Z-Nr.) urządzenia.

Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

### 26.1 Numer produktu (E-Nr.), numer fabryczny (FD) i numer porządkowy (Z-Nr.)

Numer produktu (E-Nr.), numer fabryczny (FD) i numer porządkowy (Z-Nr.) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.
- na spodzie płyty grzewczej.

Numer produktu (E-Nr.) można odczytać również na ceramice szklanej. Indeks obsługi klienta (KI) i numer seryjny (FD) można także wyświetlić w Ustawieniach podstawowych → *Strona 15*.

Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zannotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

## 27 Informacje o oprogramowaniu wolnym i otwartym

Ten produkt zawiera komponenty programowe, które są licencjonowane przez właścicieli praw autorskich jako oprogramowanie wolne lub otwarte.

Informacje dotyczące odpowiednich licencji są zapisane w urządzeniu AGD. Dostęp do informacji dotyczących licencji jest też możliwy za pośrednictwem aplikacji Home Connect: „Profil -> Informacje prawne -> Informacje dotyczące licencji”.<sup>1</sup> Informacje dotyczące licen-

<sup>1</sup> Zależnie od wyposażenia urządzenia

cji można też pobrać ze strony dedykowanej odpowiedniej marce produktów. (Proszę znaleźć na stronie dedykowanej produktowi model posiadanego urządzenia i dalsze dokumenty.) Alternatywnie odpowiednie informacje można uzyskać pod adresem [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) albo od firmy BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München. Kod źródłowy jest udostępniany na żądanie.

Odpowiednie żądanie należy wysłać na adres [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) albo na adres BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Temat: „OSSREQUEST“

Koszty opracowania zapytania będą fakturowane klientowi. Oferta ta jest ważna w ciągu trzech lat od daty zakupu urządzenia wzgl. co najmniej przez okres, przez który producent zapewnia dostępność pomocy technicznej i części zamiennych dla tego urządzenia.

## 28 Deklaracja zgodności

BSH Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie wyposażone w funkcję Home Connect spełnia istotne wymagania oraz pozostałe właściwe postanowienia dyrektywy 2014/53/EU.

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) na stronie poświęconej urządzeniu w zakładce zawierającej dokumenty dodatkowe.



2,4-GHz-pasmo (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW  
Pasmo 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 130 mW



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	Is	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

Sieć bezprzewodowa 5 GHz (Wi-Fi): Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

Sieć bezprzewodowa 5 GHz (Wi-Fi): Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

## 29 Potrawy testowe

Poniższe zalecenia ustawień zostały stworzone dla instytucji badawczych w celu ułatwienia testów naszych urządzeń. Testy wykonano przy użyciu naszych zestawów naczyń do płyt indukcyjnych. W razie potrzeby zestawy wyposażenia można nabyć w sklepach specjalistycznych, w naszym serwisie technicznym lub sklepie internetowym.

### 29.1 Roztopić kuwerturę

Składniki: 150 g ciemnej czekolady (55% kakao).

- Garnek Ø 16 cm bez pokrywki
  - Gotowanie: stopień mocy 1.5

### 29.2 Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury zupy z soczewicy

Przepis zgodny z normą DIN 44550

Temperatura początkowa 20°C

Podgrzewanie, bez mieszania

- Garnek Ø 16 cm z pokrywką, ilość 450 g
  - Podgrzewanie: czas trwania 1 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.5

- Garnek Ø 20 cm z pokrywką, ilość 800 g
  - Podgrzewanie: czas trwania 2 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.5

### 29.3 Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury zupy z soczewicy

Np. średnica ziaren soczewicy 5-7 mm. Temperatura początkowa 20°C

Zamieszać po 1 min podgrzewania

- Garnek Ø 16 cm z pokrywką, ilość 500 g
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 1 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.5
- Garnek Ø 20 cm z pokrywką, ilość 1 kg
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 2 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.5

### 29.4 Sos beszamelowy

Temperatura mleka: 7°C

- Garnek Ø 16 cm bez pokrywki Składniki: 40 g masła, 40 g mąki, 0,5 l mleka z zawartością tłuszczu 3,5 % i jedna szczypta soli

## Przyrządzanie sosu beszamelowego

1. Stopić masło, wmieszać mąkę i sól i wszystko podgrzać.
  - Podgrzewanie: czas trwania 6 min, stopień mocy 2
2. Do zasmażki dodać mleko i ciągle mieszając doprowadzić do wrzenia.
  - Podgrzewanie: czas trwania 6 min 30 sek, stopień mocy 7
3. Gdy sos beszamelowy zagotuje się, pozostawić na strefie grzewczej na kolejne 2 min, ciągle mieszając.
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2

## 29.5 Ryż na mleku, gotowanie z pokrywą

Temperatura mleka: 7°C

1. Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Podgrzewać bez pokrywki. Zamieszać po 10 min podgrzewania.
2. Ustawić zalecany stopień mocy grzania i dodać do mleka ryż, cukier oraz sól.  
Czas gotowania wraz z podgrzewaniem ok. 45 min.
  - Garnek Ø 16 cm Składniki: 190 g ryżu okrągłoziarnistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1 g soli
    - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.5
    - Dalsze gotowanie: stopień mocy 3
  - Garnek Ø 20 cm Składniki: 250 g ryżu okrągłoziarnistego, 120 g cukru, 1l mleka o zawartości tłuszczu 3,5% i 1,5 g soli
    - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.5
    - Dalsze gotowanie: stopień mocy 3, zamieszać po 10 minutach

## 29.6 Ryż na mleku, gotowanie bez pokrywy

Temperatura mleka: 7°C

1. Dodać do mleka pozostałe składniki i podgrzać, ciągle mieszając.
2. Gdy temperatura mleka osiągnie ok. 90°C, ustawić zalecany stopień mocy grzania i gotować na wolnym ogniu przez ok. 50 min.
  - Garnek Ø 16 cm bez pokrywki Składniki: 190 g ryżu okrągłoziarnistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1 g soli
    - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.5
    - Dalsze gotowanie: stopień mocy 3
  - Garnek Ø 20 cm bez pokrywki Składniki: 250 g ryżu okrągłoziarnistego, 120 g cukru, 1l mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1,5 g soli
    - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.5
    - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2.5

## 29.7 Gotowanie ryżu

Przepis zgodny z normą DIN 44550

Temperatura wody: 20°C

- Garnek Ø 16 cm z pokrywką Składniki: 125 g ryżu długoziarnistego, 300 g wody i szczypta soli
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 2 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2

- Garnek Ø 20 cm z pokrywką Składniki: 250 g ryżu długoziarnistego, 600 g wody i szczypta soli
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 2 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2.5

## 29.8 Pieczenie polędwicy wieprzowej

Temperatura początkowa polędwicy: 7°C

- Patelnia Ø 24 cm bez pokrywki Składniki: 3 polędwice wieprzowe, waga całkowita ok 300 g, grubość 1cm, 15 g oleju słonecznikowego
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 1 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 7

## 29.9 Przygotowanie naleśników

Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2

- Patelnia Ø 24 cm bez pokrywki Składniki: 55 ml ciasta na naleśnik
  - Podgrzewanie: czas trwania 1 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 7

## 29.10 Smażenie w głębokim tłuszczu frytek mrożonych

- Garnek Ø 20 cm bez pokrywki: 2 l oleju słonecznikowego na każde smażenie w głębokim tłuszczu: 200 gr głębokomrożonych frytek, grubość 1 cm.
  - Podgrzewanie: stopień mocy 9, aż do momentu, w którym olej osiągnie temperaturę 180°C.
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 9









**PL** Wyprodukowane przez BSH Hausgeräte GmbH na mocy licencji Siemens AG

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



**9001927464** (040216)

pl